



زهره شیرزادجویباری، ۱۴۰۴

مطالعه موازین بهداشتی در مراحل کشتارگاه دام شرق مازندران و ارتباط آن با کاهش آلودگی میکروبی عنوان پایان نامه

حضور یک سیستم کنترلی در کشتارگاه امری ضروری است. باید امکانات کافی و افراد متخصص برای رصد دائم کیفیت بهداشت کشتار دام در کشتارگاه حضور داشته باشند. کشتارگاه‌های دامی نقش مهمی در زنجیره تولید بهداشتی گوشت ایفا می‌کنند. کشتار اصولی و رعایت موازین بهداشتی تاثیر زیادی بر کاهش آلودگی لاشه‌ها داشته و در نتیجه سلامت مصرف‌کننده و افزایش زمان ماندگاری لاشه می‌شود، هدف از این مطالعه بررسی این موازین بهداشتی و بهداشت کشتار در یکی از کشتارگاه‌های دامی ایران است. در این مطالعه در ابتدا به کمک نمونه برداری‌های میکروبی از لاشه‌ها تاثیر عوامل مختلفی مانند مراحل کشتار، میزان تمیزی پوشش خارجی، سن و جنسیت دام و زمان کشتار بر آلودگی‌های میکروبی لاشه‌ها ارزیابی شدند و در ادامه به کمک چک لیست‌های استاندارد وضعیت بهداشتی کشتار گاو مورد بررسی قرار گرفت. 19 لاشه و در مجموع تعداد 57 نمونه برای بررسی‌های میکروبی شامل شمارش باکتری‌های هوازی مزوفیل، انتروباکتریاسه و سرماگرا، از سطح لاشه‌ها تهیه شدند. بررسی میزان آلودگی‌های باکتریایی در نمونه‌های مختلف نشان داد که در ایستگاه دوم نسبت به اول آلودگی افزایش داشته است و میتوان علت را در پروسه کشتار مشاهده کرد. پس از شستشوی نهایی نیز تعداد باکتری‌های لاشه کاهش یافته‌اند. تاثیر سن و جنسیت بر میزان آلودگی معنی‌دار نبود. همچنین همبستگی مثبت معنی‌داری بین تعداد انتروباکتریاسه با شمارش باکتری‌های هوازی مزوفیل و باکتری‌های سرماگرا ثبت گردید ($P < 0.05$). ساختار کشتارگاه و سالن‌ها و وضعیت وسایل کشتار و ضدعفونی‌کننده‌ها از مهم‌ترین موارد بودند که نیاز به اصلاح داشتند. با توجه به نتایج این مطالعه میزان شمارش‌های میکروبی نسبتاً بالا بوده و آموزش بهداشتی کارکنان فاکتور اساسی در بهبود بهداشت کشتار گاو در کشتارگاه مورد مطالعه ارزیابی می‌شود.

کلیدواژه‌ها: کلیدواژه‌ها: کشتار گاو، آلودگی میکروبی، بهداشت کشتار، چک لیست، کشتارگاه

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۲۹۶۰۷۹۱۱۹۱۷۳۷۳۰۳۰۱۶۳۰۸۹۰۶۲

تاریخ دفاع: ۱۴۰۴/۰۶/۲۳

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر علی اکبر جنت‌آبادی

Thesis:



Study of hygiene standards in the stages of livestock slaughterhouses in eastern Mazandaran and their relationship with reducing microbial contamination

The presence of a control system in the slaughterhouse is essential. There must be sufficient facilities and experts to constantly monitor the quality of animal slaughter hygiene in the slaughterhouse. Livestock slaughterhouses play an important role in the hygienic meat production chain. Principled slaughter and compliance with hygiene standards have a great impact on reducing carcass contamination, resulting in consumer health and increasing the shelf life of the carcass. The aim of this study is to investigate these hygiene standards and slaughter hygiene in one of the livestock slaughterhouses in Iran. In this study, the effects of various factors such as slaughter stages, the degree of cleanliness of the external covering, the age and sex of the animal, and the time of slaughter on the microbial contamination of the carcasses were evaluated using microbial sampling from the carcasses, and then the sanitary status of cattle slaughter was examined using standard checklists. 19 carcasses and a total of 57 samples were prepared from the surface of the carcasses for microbial studies, including the enumeration of aerobic mesophilic bacteria, enterobacteriaceae, and cold-tolerant bacteria. The examination of the amount of bacterial contamination in different samples showed that the contamination increased in the second station compared to the first, and the cause can be seen in the slaughter process. After the final washing, the number of bacteria in the carcass also decreased. The effect of age and gender on the level of contamination was not significant. Also, a significant positive correlation was recorded between the number of enterobacteriaceae and the enumeration of aerobic mesophilic bacteria and cold-tolerant bacteria ($P < 0.05$). The structure of the slaughterhouse and halls and the condition of slaughtering equipment and disinfectants were the most important issues that needed improvement. According to the results of this study, the amount of microbial counts was relatively high, and the health education of the staff is considered to be a fundamental factor in improving the hygiene of cattle slaughter in the studied slaughterhouse.