

الملخص العربي

معدل ادراك سلامة الأغذية وانتشار المكورات العنقودية الذهبية والسالمونيلا بين العاملين في مجال التغذية بجامعة الفيوم

مقدمة:

الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية تشمل طائفة واسعة من الأمراض وخاصة في البلدان النامية.

اهداف البحث:

هدفت هذه الدراسة إلى استقصاء مستوي المعرفة والمواقف والممارسات بشأن سلامة الأغذية للعاملين في مجال التغذية في أربعة مطاعم في جامعة الفيوم. ولتقييم معدل حاملي المكورات العنقودية الذهبية والسالمونيلا. أيضا أيضا تحديد مستوى التلوث في اليدين و عزل بكتيريا الاشريشيا كولاي ، والبكتيريا المعوية الاخرى و الجراثيم الهوائية سلبية الغرام

طرق البحث:

وكانت الدراسة وصفية مستعرضة أجريت على ٢٠٩ من العاملين في مجال التغذية في ٤ مطابخ رئيسية بجامعة الفيوم . تم عمل مقابلات باستخدام استبيان معد مسبقا يختص بثلاثة موضوعات رئيسية بشأن المعارف والمواقف والممارسات لسلامة الأغذية. لاحظ جامعي البيانات العاملين في مجال التغذية في طريقة إعداد الطعام، وحالة النظافة للمطبخ. تم جمع عينات الميكروبيولوجية من ١٥٨ من العاملين في مجال التغذية بما في ذلك مسحات من الحلق، الأنف، وعينات من البول و البراز تليها زراعة على البيئة المناسبة، وتحديد العدد الكلي للبكتيريا وتلوث اليد بواسطة تقنية ثقافة بصمات الأصابع..

النتائج:

حوالي ٩٠٪ من العاملين في مجال التغذية لديهم معرفة جيدة، بين ٣٠.١٪ و ٥٥٪ وجدت لديهم الممارسة الجيدة. . كان معدل حاملي المكورات العنقودية ١٧.١٪. كان العدد البكتيري في ايدي ٣٧.٣٪ من محضري الطعام يتجاوز ٣٠٠ مستعمرة. تم فصل بكتريا المكورة العنقودية من ايدي ٥٧ من ١٥٨ عامل في مجال الغذاء(٣٦.١٪) ، ٢٦ (١٦.٥٪) البكتيريا المعوية و ٦ (٣.٨٪) مع الزائفة .. وكانت جميع عينات البراز والبول سلبية للسالمونيلا.

الاستنتاجات:

استنتجت الدراسة أن لتحقيق مستوى جيد من سلامة الأغذية، يجب تدريب العاملين ما قبل التوظيف وكذلك المتابعة المستمرة للعاملين في مجال التغذية.

كلمات الدالة للبحث:

العاملين في مجال التغذية-المعرفة-السلوكيات-المواقف-السالمونيلا- المكورات العنقودية الذهبية