



جامعة الموصل
كلية الطب البيطري

تلوث لحوم الأبقار المستوردة والاسطح الملامسة لها
بجراثيم الايشريكية القولونية O157:H7 في الأسواق
المحلية لمدينة الموصل

حاج ابراهيم حمد الجبوري

تقرير دبلوم عالي
الطب البيطري / الصحة العامة البيطرية

باشراف
الأستاذ المساعد الدكتورة
منتهى غازي حسن

الخلاصة

تضمنت الدراسة تشخيص جراثيم الايشريكية القولونية *Escherichia coli* النمط المصلي O157:H7 في لحوم الابقار المستوردة والمتداولة في محلات بيع اللحوم في الاسواق المحلية لمدينة الموصل وكذلك من الأسطح الملامسة لهذه اللحوم للفترة من ٢٠١٠/٧/١ ولغاية ٢٠١٠/٩/١.

وقد اعتمد تشخيص الجرثومة على الخصائص الشكلية والمزرعية لهذه الجرثومة على الاوساط الانتخابية لها مثل وسط أكار الماكونكي ووسط أكار الايوسين المثلين الازرق فضلا عن استخدام العدة التشخيصية الخاصة باختبار اللاتكس (LAT) Latex Agglutination Test لجرثومة *E. coli* O157:H7

بلغ المجموع الكلي لعينات الدراسة ٥٠ عينة توزعت بين ٢٥ عينة من لحوم الابقار المستوردة و ٢٥ عينة من الاسطح الملامسة لها حيث تم عزل جراثيم الايشريكية القولونية في (٤٣) عينة وبنسبة (٨٦٪).

فعند فحص (٢٥) عينة من لحوم الابقار المستوردة عزلت جراثيم الايشريكية القولونية من (٢١) عينة وبنسبة (٨٤٪) في حين عزلت هذه الجراثيم من الاسطح الملامسة لهذه اللحوم في محلات بيع اللحوم في (٢٢) عينة وبنسبة (٨٨٪).

أعطت عزلات جراثيم الايشريكية القولونية نتيجة موجبة في اختبار (LAT) في (٤) عزلات من العينات المأخوذة في لحوم الابقار وبنسبة عزل بلغت (١٦٪) لجراثيم *E. coli* O157:H7.

بينما أعطت جميع العزلات المأخوذة من الاسطح الملامسة للحوم الابقار في محلات بيع اللحوم نتيجة سالبة لاختبار (LAT) وبنسبة عزل (٠٪) دلالة على عدم عزل جرثومة *E. coli* O157:H7 في هذه العينات.

University of Mosul
College of Veterinary



**Contamination of Imported Beef Meat and it's
Contact Surfaces with *Escherichia coli* O157:H7
in Retail of Mosul City**

Haj Ibrahim Hamed

**Diploma/Report
Veterinary Public Health**

**Supervised by
Assistant Professor
Dr. Montaha Gazi Hassan**

2011 A.D.

1432 A.H.

Summary

The study was conducted for the isolation and identification of *Escherichia coli* O157:H7 from imported beef meat and its contact surfaces in retail of Mosul city at the period from 1/ Jun/ 2010 till 1Sep/ 2010. Isolation and identification of the organism was dependent on the morphological, cultural characteristics on selective media like MacConky agar and Eosin methylene blue agar, as well as the use of Latex agglutination test (LAT) kit as diagnostic technique for identification.

Out of 50 samples, (25 samples of imported beef meat and 25 samples of meat contact surfaces), 43 were positive for *E. coli* (86%). In details, from 25 tested beef meat samples, the positive samples were 21 (84%) while 22 samples from contact surfaces of meat were positive (88%) for the presence of *E. coli*.

Only 4 strains of *E. coli* isolated from beef meat gave positive results with (LAT) tests (16%) for *E. coli* O157:H7. All positive samples from contact beef meat surfaces showed negative results for the presence of *E. coli* O157:H7 by using the same technique.