

دراسة الجودة الميكروبيولوجية لشطائر الفلافل لبعض كفتريات مدينة جدة

الطالب: غسان محمد صالح بكري
المشرف: أ. د محمد حسين فهمي مذكور

المستخلص

أجريت الدراسة بهدف دراسة تأثير كل من مواقع البيع وقت الجمع على صفات الجودة الميكروبيولوجية لشطائر الفلافل. وقد جمعت العينات من سبعون موقع لبيع الشطائر من مختلف بلديات جدة الفرعية والتي تمثل ١٠% من مجمل منافذ البيع بمدينة جدة وذلك لمدة ستة أشهر مقسمة إلى فصلي الشتاء والصيف وشملت الدراسة الاختبارات الميكروبيولوجية وتتمثل في تقدير كل من العدد الكلي الحي، البكتريا العنقودية، العدد الكلي لبكتريا القولون، بكتريا القولون البرازية، السالمونيلا. وكذلك قدرت نسبة مدى تقيد المنشآت التجارية والعمال القائمين على صنع شطائر الفلافل بالإشتراطات اللازمة للإعداد والتجهز وسلامة العامل الصحية وسجلت بكتريا العدد الكلي أعلى قيمة لها في فصل الشتاء داخل بلدية بريمان (١٠١٤٤٤٤٤ خلية/جم) وأقل متوسط بكتريا العدد الكلي سجل في فصل الصيف ضمن بلدية جدة الجديدة (٣٣٣٣٣٣٣ خلية/جم). و سجلت بكتريا السلمونيلا أعلى قيمة لها في فصل الشتاء داخل بلدية المطار (٢٢٤,٤٤٤ خلية/جم) وأقل متوسط بكتريا القولون سجل في فصل الشتاء ضمن بلدية جدة الجديدة (٤٠,٠٠٠ خلية/جم). و سجلت بكتريا العنقودية أعلى قيمة لها في فصل الصيف داخل بلدية جدة الجديدة (٥٠٥٥ خلية/جم) وأقل متوسط بكتريا العنقودية سجل في فصل الصيف ضمن بلدية أبحر (١٧٣٣ خلية/جم). و سجلت بكتريا القولون أعلى قيمة لها في فصل الصيف داخل بلدية جدة الجديدة (٧١١١١ خلية/جم) وأقل متوسط بكتريا القولون سجل في فصل الصيف ضمن بلدية المطار (٣٢٨٨٨ خلية/جم). و سجلت بكتريا القولون البرازية أعلى قيمة لها في فصل الشتاء داخل بلدية الجنوب (٣٤٧٠٣ خلية/جم) وأقل متوسط بكتريا القولون سجل في فصل الصيف ضمن بلدية جدة الجديدة (٤٦٦٦ خلية/جم).

**Study Of Microbiological Quality of Flafel Cafeteria Sandwiches In
Jeddah City**

By

Ghassan Mohammed Bakri

Prof. Mohammed Husain Fahmi Madkor

ABSTRACT

The study was conducted to study the effect the time and location on the microbiological quality of falafel sandwiches. Samples of 70 site from various Jeddah municipalities subsidiary, which represent 10% of the total Jeddah municipalities outlets were collected for a period of six months, divided into winter and summer and to estimate *Total viable count* ,Staphylococcus, coliform, fecal coliform, salmonella,. As well the fulfillment of health regulation of food handling will be assessed using assessment form of these regulation consistence with the official health regulation of workers and food handling , Study found that highest number Total viable count was in Buraiman municipality with (1014444Cell\gm) and lowest number in Jeddah aljadedah with (333333cell\gm) , the highest number of the salmonella was in Almata municipality with (224cell\ gm) and lower number in Jeddah aljadedah municipality with (40cell\ gm) , the highest number of Staphylococcus was in Jeddah aljadedah municipality with (5055cell\gm) and lower number in Ubhor municipality with (1733cell\gm) , the highest number of the coliform was in Jeddah aljadedah municipality (71111cell\gm) and lower number in Almata municipality with (32888cell\gm) , the highest number of the fecal coliform was in Aljanob municipality (34703cell\gm) and lower number in Almata municipality with (4666cell\gm)