

معدل إدراك سلامة الأغذية وانتشار المكورات العنقودية الذهبية والسالمونيلا بين محضري الطعام في جامعة الفيوم

الأمراض التي تنقلها الأغذية تشمل مجموعة واسعة من الأمراض وخاصة في البلدان النامية. تهدف هذه الدراسة إلى التعرف على مدى المعرفة والمواقف والممارسات لمحضري الطعام بشأن سلامة الأغذية في أربعة مطاعم في جامعة الفيوم وتقييم معدل حاملي المكورات العنقودية الذهبية وباكتيريا السالمونيلا. و تحديد مستوى تلوث الايدي ببكتيريا الاشريشيا كولاي، والأعضاء الأخرى من البكتيريا المعوية

أجريت دراسة وصفية على 209 من محضري الطعام يعملون في أربعة مطابخ في الجامعة. ابتدأت الدراسة باستخدام استبيان اشتمل على ثلاثة موضوعات رئيسية في مجال المعارف والمواقف والممارسات الخاصة بسلامة الأغذية. و قد قام جامعي البيانات بملاحظة محضري الطعام لجمع المعلومات عن إعداد الطعام، والتعامل معه و الحالة الصحية للمرافق. تم جمع عينات ميكروبيولوجية من 158 من محضري الطعام بما في ذلك مسحات من الحلق وعينات من كل منخر، البراز والبول تليها زراعة العينات على المستنبتات المناسبة، وتحديد أيضا العدد الكلي للبكتيريا وتلوث اليد بواسطة طريقة بصمة الاصابع. وجد ان حوالي 90% من محضري الطعام لدي هم معرفة جيدة بالطرق السليمة للتعامل مع الأغذية، و بين 30.1% و 55% لديهم ممارسة جيدة. وكان معدل حاملي المكورات العنقودية الذهبية 17.1%. و العدد البكتيري يتجاوز 300 CFU / يد في 37.3%. من محضري الطعام . من بين 158 من محضري الطعام ، 57 (36.1%) يديهم ملوثة بالمكورات العنقودية الذهبية ، 26 (16.5%) بالبكتيريا المعوية و 6 (3.8%) ببكتيريا *Pseudomonas* . وكانت جميع عينات البول و البراز سلبية لبكتيريا السالمونيلا.