

1. المُقَدِّمَةُ

تَمْتَلِكُ لِيْبِيَا سَاحِلٌ يَمْتَدُّ إِلَى حَوَالِي 2000 كِيلُومِترٌ عَلَى الْبَحْرِ الْمَتَوَسِّطِ، يَقَعُ عَلَيْهِ 77 مَرَسَى وَمَوْقِعٌ انْزَالٍ لِلْمُنْتَجَاتِ الْبَحْرِيَّةِ، تَعْمَلُ مِنْ خِلَالِهَا 3169 وَحْدَةً صَيِّدٍ، يَقُومُ بِشَغْلِهَا 10040 عَامِلٌ، 29% مِنْهُمْ فَقَطُ لِيْبِيُونٌ، بَيْنَمَا تُمَثِّلُ الْعَالِبِيَّةُ (71%) الْعَمَالَةَ الْوَافِدَةَ (مَرْكَزُ بَحُوثِ الْأَحْيَاءِ الْبَحْرِيَّةِ، 2009). يُقَدَّرُ خُبْرَاءُ مَرْكَزِ بَحُوثِ الْأَحْيَاءِ الْبَحْرِيَّةِ بِتَاجُورَاءِ أَنَّ حَوَالِي 90% مِنْ الْعَمَالَةِ الْوَافِدَةِ قُودَتْ مِنْ قِطَاعِ الصَّيِّدِ الْبَحْرِيِّ فِي لِيْبِيَا، نَتِيْجَةً لِمَا تَمُرُّ بِهِ الْبِلَادُ مِنْ ظُرُوفٍ صَعْبَةٍ، مِمَّا سَبَّبَ عَجْزاً كَبِيراً فِي كِمِيَّةِ الْمُنْتَجَاتِ الْبَحْرِيَّةِ الْمُصْتَطَادَةِ، وَبِالتَّالِي نَقْصٍ فِي كِمِيَّةِ الْأَسْمَاكِ الْمَعْرُوضَةِ لِلْبَيْعِ، وَغَلَاءِ نَعْمَتِهَا، الْأَمْرُ الَّذِي أَدَّى إِلَى زِيَادَةِ مُطْرَدَةٍ فِي اسْتِيرَادِ الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ، لَسَدِ الْعَجْزِ الْحَاصِلِ فِي الْكِمِيَّاتِ الْمَعْرُوضَةِ لِلْبَيْعِ.

وَصَلَ مَا تَمَّ اسْتِيرَادُهُ مِنْ أَسْمَاكِ مُجَمَّدَةٍ عَبْرَ مَنفذِ مِينَاءِ الْخُمْسِ الْبَحْرِيِّ خِلَالَ سَنَةِ 2013 عَلَى سَبِيلِ الْمِثَالِ 3969 طُنً، وَفَقاً لِسِجَلَاتِ مَرْكَزِ الرِّقَابَةِ عَلَى الْأَغْذِيَّةِ وَالْأَدْوِيَّةِ. يَتِمُّ اسْتِيرَادُ الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ مِنْ دَوْلٍ عَدِيدَةٍ، دُونَ قَيْدٍ إِلَّا مِنْ خِلَالِ الْمَرْكَزِ الْوَطْنِيِّ لِلصِّحَّةِ الْخِيَوَانِيَّةِ، فِي حَالَاتٍ ظَهَرَ تَفْشِي لَأَمْرَاضٍ خِيَوَانِيَّةٍ فِي هَذِهِ الدَّوَلِ، وَالتِّي مِنْهَا: الصِّينُ، تَايْلَانْدُ، فِينْتَامُ، جُزُرُ السَّيشِلِ، مِصْرُ، مُورِيْتَانِيَا، نَامِيْبِيَا، مَالِطَا، إِسْبَانِيَا وَكُولُمْبِيَا (مَرْكَزُ الرِّقَابَةِ عَلَى الْأَغْذِيَّةِ وَالْأَدْوِيَّةِ، 2012؛ 2013).

عَلَى الرَّغْمِ مِنْ تَنَامِي حَجْمِ الْكِمِيَّاتِ الْمُسْتَوْرَدَةِ مِنَ الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ فِي لِيْبِيَا، إِلَّا أَنَّهُ لَمْ يَتِمَّ دِرَاسَةٌ الْخَوَاصِ الْمِيْكَرُوبِيُولُوجِيَّةِ لِهَذِهِ الْمُنْتَجَاتِ بِشَكْلِ مُوسِعٍ وَدَقِيقٍ، لِلتَّأَكُّدِ مِنْ جُودَتِهَا وَسَلَامَتِهَا وَمَدَى مُطَابَقَةِ مَدَدِ صِلَاحِيَّتِهَا لِلْمُوَاصَفَاتِ الْقِيَاسِيَّةِ وَالْأَسْئِ الْعِلْمِيَّةِ الْمَتَعَارَفِ عَلَيْهَا فِي هَذَا الْمَجَالِ عَلَى الْمُسْتَوَى الْمَحَلِيِّ. تَتَرَاوَحُ مَدَّةُ صِلَاحِيَّةِ الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ مَا بَيْنَ سِتَّةِ أَشْهُرٍ إِلَى سَنَتَيْنِ، حَسَبَ الْهَيْئَةِ الَّتِي تُبَاغُ عَلَيْهَا وَنِسْبَةِ الدَّهْنِ فِيهَا، وَدَرَجَةِ الْحَرَارَةِ الْمَرَادُ التَّخْزِينِ عِنْدَهَا وَفَقاً لِلْمُوَاصَفَةِ الْقِيَاسِيَّةِ السُّورِيَّةِ رَقْمَ 1402 (هَيْئَةُ الْمُوَاصَفَاتِ وَالْمَقَائِيْسِ الْعَرَبِيَّةِ السُّورِيَّةِ، 1994) الْخَاصَّةِ بِالْأَسْمَاكِ وَمُنْتَجَاتِهَا- الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ، وَالتِّي يَتَّبِنَاهَا الْمَرْكَزُ الْوَطْنِيُّ لِلْمُوَاصَفَاتِ وَالْمَعَائِيْرِ الْقِيَاسِيَّةِ. وَعَلَى الرَّغْمِ مِنْ ذَلِكَ، لُوْحِظَ مِنْ خِلَالِ قِرَاءَةِ بَطَاقَةِ الْبَيَانَاتِ عَلَى عُيُوتٍ إِحْدَى شُحْنَاتِ الْأَسْمَاكِ الْمُسْتَوْرَدَةِ، أَنَّ مَدَّةَ صِلَاحِيَّتِهَا وَصَلَتْ إِلَى خَمْسَةِ سَنَوَاتٍ.

حَفِظَ الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ لِفَتْرَاتٍ زَمْنِيَّةٍ تَزِيدُ عَلَى تِلْكَ الْمَشَارِ إِلَيْهَا فِي هَذِهِ الْمُوَاصَفَةِ الْقِيَاسِيَّةِ قَدْ لَا يَضْمَنُ الْمُحَافَظَةَ عَلَى جُودَتِهَا، خَاصَّةً إِذَا تَمَّ تَخْزِينُهَا عِنْدَ دَرَجَاتِ حَرَارِيَّةٍ تَفُوقُ تِلْكَ الْمَوْصَى بِهَا، أَوْ فِي حَالَةٍ تَكَرَّرَ عَمَلِيَّتِي التَّجْمِيدِ وَفَكَ التَّجْمِيدِ خِلَالَ فِتْرَةِ التَّخْزِينِ. فَيَتَكَرَّرُ عَمَلِيَّتِي التَّجْمِيدِ وَفَكَ التَّجْمِيدِ، يُمَكِّنُ أَنْ يُوقِرَ الظُّرُوفِ الْمَلَائِمَةَ لِبَعْضِ الْبِكْتِيرِيَا بِمَا فِي ذَلِكَ الْمُمْرَضَةِ مِنْهَا لِكِي تَسْتَعِيدَ نَشَاطَتَهَا وَتَتَكَثَّرَ (حَسِينُ وَآخَرُونَ، 2009). وَلِذَلِكَ فَإِنَّ السَّيْطِرَةَ عَلَى نُموِّ وَتَكَثُّرِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ الْمُصَاحِبَةِ لِلْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ، يُعْتَبَرُ عَامِلاً أَسَاسِيّاً لَضْمَانِ الْمُحَافَظَةِ عَلَى جُودَةِ هَذِهِ الْمُنْتَجَاتِ وَحِمَايَةِ صِحَّةِ الْمُسْتَهْلِكِ (Adebayo-Tayo وَآخَرُونَ، 2012؛ Adedeji وَآخَرُونَ، 2012)، حَيْثُ صُنِّفَتِ الْأَغْذِيَّةُ الْبَحْرِيَّةُ حَسَبَ Huss وَآخَرُونَ (2010) وَ Shikongo-Nambabi (2010) ضِمْنَ أَعْلَى قَائِمَةِ الْأَغْذِيَّةِ النَّاقِلَةِ لِلْأَمْرَاضِ.

تتعرض الأسماك للتلوث بالأحياء الدقيقة من مصادرٍ مختلفة، أهمها البيئة التي تعيش فيها، كما تتعرض للتلوث من مصادرٍ أخرى بسبب سوء المناولة بعد صيدها، وذلك إما على مراكب الصيد، أو عند مواقع الإنزال، أو خلال عرضها للبيع، أو تخزينها، أو حتى خلال تجهيزها للاستهلاك. يمكن أن تضم الأحياء الدقيقة الملوثة للأسماك أنواعاً متباينة من البكتيريا الممرضة للإنسان.

اهتمت المواصفات القياسية بالخواص البكتيريولوجية للأسماك المجمدة، وذلك من خلال تحديد الأعداد الفئوية المسموح بها من البكتيريا التالية: *Escherichia coli*، بالإضافة إلى الحدود الفئوية المسموح بها من أعداد مجموعة بكتيريا القولون (Coliform Bacteria Group) وأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية (Heterotrophic Plate Count (HPC))، أي العدد الميكروبي الكلي في هذه المنتجات. وفي هذا الصدد، أشارت بعض الدراسات (حسين وآخرون، 2009؛ Popovic وآخرون، 2010؛ Shikongo-Nambabi، 2010؛ Eze وآخرون، 2011؛ Adebayo-Tayo وآخرون، 2012) إلى تجاوز أعداد هذه المجموعات البكتيرية الحدود الفئوية التي نصت عليها هذه المواصفات القياسية، كما سجل وجود بعض الأنواع البكتيرية الممرضة في الأسماك المجمدة المعروضة للبيع في بعض البلدان وفقاً لهذه الدراسات، الأمر الذي قد يشكل تهديداً للصحة العامة. وتجدر الإشارة هنا إلى أن مجموعة دول الاتحاد الأوروبي اضطرت إلى رفض شحنات أسماك مارلوشو (Hake) مجمدة، موزدة إلى أوروبا من ناميبيا، وذلك بسبب تواجد بكتيريا تنتمي إلى جنس *Vibrio* بشكل متكرر في شحناتها (Shikongo-Nambabi، 2010).

تستوطن بكتيريا *E. coli* الطبقة المخاطية لمعاء الإنسان، وتنتشر كذلك على نطاق واسع في أمعاء الحيوانات ذات الدم الحار، وقد ذكر استعمال بكتيريا *E. coli* كمؤشر على جودة الأسماك منذ الثلاثينيات من القرن الماضي، وما زال يُطبق كمقياس ميكروبيولوجي ممتاز، خصوصاً للدلالة على حدوث التلوث الغائبي، والذي يُعتبر المؤشر الأكثر تأكيداً على احتمال التلوث بالبكتيريا المعوية الممرضة (Costa، 2013). التلوث ببكتيريا *E. coli* قد يحدث أثناء المناولة على مراكب الصيد أو عند مواقع الإنزال أو مراكز البيع أو خلال التجهيز والتصنيع أو بسبب الصيد من مناطق ملوثة (Huss وآخرون، 2004؛ Novotny وآخرون، 2004).

كانت للزيادة المطردة في استيراد الأسماك في صورة مجمدة، خاصة في غير مواسم صيدها، والممارسات الخاطئة خلال مناولة الأسماك المجمدة، وعرضها للبيع خارج المجمدات بالأسواق المحلية؛ بالإضافة لندرة الدراسات والبحوث المحلية حول الجودة البكتيريولوجية للأسماك المجمدة، - كانت - كلها دوافع لإجراء هذه الدراسة التي استهدفت تقييم الجودة البكتيريولوجية لأنواع مختارة من الأسماك المستوردة في صورة مجمدة بالمنطقة الغربية من ليبيا، وذلك من خلال التعرف على مدى مطابقتها للمواصفات القياسية من الناحية البكتيريولوجية، ودراسة علاقة ظروف التخزين وطريقة العرض للبيع

مَحَلِيًّا، بِالْجُودَةِ الْبِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ لِأَنْوَاعِ الْأَسْمَاكِ الْمُخْتَارَةِ لِلدِّرَاسَةِ، بِالتَّالِيِ الْمُسَاهَمَةِ فِي إِجَادِ قَاعِدَةٍ بَيِّنَاتٍ
مَرْجِعِيَّةٍ لِأَعْدَادِ مَوَاصِفَةٍ قِيَاسِيَّةٍ لِبَيِّنَةٍ خَاصَّةٍ بِالْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ.

2. الدِّرَاسَاتُ السَّابِقَةُ

تُعْتَبَرُ الْأَسْمَاكُ مِنْ الْأَغْذِيَةِ ذَاتِ الْقِيَمَةِ الْغِذَائِيَّةِ الْعَالِيَةِ، وَذَلِكَ لِغِنَاهَا بِالْبُرُوتِيَّاتِ عَالِيَةِ الْجُودَةِ وَسَهْلَةُ الْهَضْمِ، وَكَذَلِكَ الْعُنَاصِرُ الْمُغْذِيَّةُ الضَّرُورِيَّةُ، وَالْفِيْتَامِينَاتُ (أ، ب1، ب2، ب6، ب12 و د)، وَمُصْنَدَرًا جَيِّدًا لِلْفُلُورِ وَالْيُودِ الضَّرُورِيَّيْنِ لِلْحُصُولِ عَلَى أَسْنَانٍ قَوِيَّةٍ، وَالْوَقَايَةِ مِنْ تَضَخُّمِ الْعُدَّةِ الدَّرْقِيَّةِ (Adebayo-Tayo وَآخَرُونَ، 2012). إِضَافَةً إِلَى ذَلِكَ فَإِنَّ الْأَسْمَاكَ تُمَثِّلُ مُصْنَدَرًا جَيِّدًا لِلْأَحْمَاضِ الدُّهْنِيَّةِ الْأَسَاسِيَّةِ، وَخَاصَّةً الْأَحْمَاضِ غَيْرِ الْمُشَبَّعَةِ طَوِيلَةَ السَّلْسِلَةِ (أَوْمِيجَا 3)، وَتُمَثِّلُ الْأَسْمَاكَ إِضَافَةً قِيَمَةً لِلوَجَبَاتِ الْغِذَائِيَّةِ الَّتِي تُفَقِّرُ إِلَى هَذِهِ الْعُنَاصِرِ.

نَظَرًا لِأَنَّ الْأَسْمَاكَ وَالْمَأْكُولَاتِ الْبَحْرِيَّةِ تُصَنَّفُ عَلَى أَنَّهَا مِنَ الْأَغْذِيَةِ سَرِيعَةِ الْفَسَادِ، فَإِنَّهُ غَالِبًا مَا يَبْتَدَأُ مُعَالَجَتُهَا لِلْحِفَاطِ عَلَى خِصَائِصِهَا الْغِذَائِيَّةِ وَإِلَاطَالَةِ فَنَرَةِ صِلَاحِيَّتِهَا لِلاِسْتِهْلَاكِ الْبَشَرِيِّ، حَتَّى يَبْتَدَأَ تَوْفِيرُهَا فِي وَقْتِ نُدْرَتِهَا فِي غَيْرِ مَوَاسِمِ صَيْدِهَا أَوْ فِي أَمَاكِنٍ أُخْرَى مِنَ الْعَالَمِ. وَتَشِيرُ التَّقْدِيرَاتُ إِلَى أَنَّ هُنَاكَ أَكْثَرَ مِنْ 1200 نَوْعٍ مِنَ الْأَسْمَاكِ وَالْمَأْكُولَاتِ الْبَحْرِيَّةِ تُسْتَعْمَلُ تِجَارِيًّا عَبْرَ صَيْدِهَا، أَوْ تَنْمِيَّتِهَا فِي مَزَارِعٍ مَائِيَّةٍ فِي جَمِيعِ أَنْحَاءِ الْعَالَمِ، مَعَ تَبَايُنٍ وَاسِعٍ فِي الْمَظْهَرِ وَالطَّعْمِ وَالسَّعْرِ، عَلَى الرَّغْمِ مِنْ أَنَّ صِفَاتِهَا الْغِذَائِيَّةَ مُنْتَشِبَةٌ إِلَى حَدِّ كَبِيرٍ، وَخَاصَّةً فِيمَا يَتَّعَلَقُ بِمُحْتَوَى الْبُرُوتِينَ (Ryder وَآخَرُونَ، 2014)، وَقَدْ أَكَّدَتْ مُنْظَمَةُ الْأَغْذِيَّةِ وَالزَّرَاعَةِ (FAO) أَنَّ الْأَسْمَاكَ تُسَاهِمُ بِنَحْوِ 60% مِنْ إَحْتِيَاجَاتِ الْعَالَمِ مِنَ الْبُرُوتِينَ، وَأَنَّ 60% مِنْ سُكَّانِ الدُّوَلِ النَّامِيَّةِ يَسْتَمِدُّونَ أَكْثَرَ مِنْ 30% مِنْ إَحْتِيَاجَاتِهِمُ الْبُرُوتِيَّةِ السَّنَوِيَّةِ مِنَ الْأَسْمَاكِ، فِي الْعِدِيدِ مِنَ الدُّوَلِ الْآسِيَوِيَّةِ فَإِنَّ أَكْثَرَ مِنْ 50% مِنْ كِمِّيَّاتِ الْبُرُوتِينَ الْمُسْتَهْلَكَةِ تَأْتِي مِنَ الْأَسْمَاكِ، بَيْنَمَا تُمَثِّلُ الْأَسْمَاكِ فِي إِفْرِيقِيَا 17.5% مِنْ إَحْتِيَاجَاتِ الْبُرُوتِينَ الْحَيَوَانِيِّ لِلسُّكَّانِ. الْبُلْدَانُ النَّامِيَّةُ تُنتِجُ حَوَالِي 50% مِنَ الْإِنْتِاجِ الْعَالَمِيِّ لِلأَسْمَاكِ، وَلَكِنَّهَا تُسْتَهْلِكُ نِسْبَةً كَبِيرَةً مِنْ هَذَا الْإِنْتِاجِ دَاخِلِيًّا وَلَا يَبْتَدَأُ تَصْدِيرُهُ (Abisoye وَآخَرُونَ، 2011؛ Adedeji وَآخَرُونَ، 2012).

1.2. التِّجَارَةُ الدُّوَلِيَّةُ لِلأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ

زَادَتْ أَهْمِيَّةُ الْأَسْمَاكِ عَالَمِيًّا فِي ضَوْءِ النُّمُو الْمُتَزَايِدِ فِي التِّجَارَةِ الدُّوَلِيَّةِ بِالأَسْمَاكِ، الَّتِي شَهِدَتْ تَوْسَعًا كَبِيرًا فِي الْعُقُودِ الثَّلَاثَةِ الْأَخِيرَةِ، حَيْثُ تَنَامَتْ الْكِمِّيَّاتُ الْمُصْطَادَةُ مِنَ الْأَسْمَاكِ عَالَمِيًّا (Ryder وَآخَرُونَ، 2014) فَبَلَغَ إِجْمَالِي الْإِنْتِاجِ الْعَالَمِيِّ 128 مِلْيُونِ طُنٍّ فِي سَنَةِ 2002 وَارْتَفَعَ إِلَى 154 مِلْيُونِ طُنٍّ فِي سَنَةِ 2011، أُسْتُخْدِمَ 80% مِنْهَا لِلاِسْتِهْلَاكِ الْبَشَرِيِّ الْمُبَاشِرِ، وَكَانَ 46.2% مِنْهُ فِي صُورَةِ أَسْمَاكِ مُجَمَّدَةٍ. وَزَادَتْ قِيَمَةُ صَادِرَاتِ الْوَلَايَاتِ الْمُتَّحِدَةِ الْأَمْرِيكِيَّةِ مِنَ الْأَسْمَاكِ مِنْ 8 مِلْيَارَاتِ دُولَارٍ سَنَةَ 1976 إِلَى 102.5 مِلْيَارِ دُولَارٍ سَنَةَ 2010، وَمَثَلَتْ 49% مِنْ قِيَمَةِ الصَّادِرَاتِ الْعَالَمِيَّةِ مِنَ الْأَسْمَاكِ، وَ59% (31.6 مِلْيُونِ طُنٍّ) مِنْ كِمِّيَّةِ الْأَسْمَاكِ الْمُصَدَّرَةِ عَبْرَ الْعَالَمِ سَنَةَ 2010. وَقَدْ بَلَغَتْ وَارِدَاتُ الْعَالَمِ مِنَ الْوَلَايَاتِ الْمُتَّحِدَةِ الْأَمْرِيكِيَّةِ رَقْمًا قِيَاسِيًّا جَدِيدًا بَلَغَ 108 مِلْيَارِ دُولَارٍ سَنَةَ 2008 بِالنِّسْبَةِ لِلأَسْمَاكِ وَالْمُنْتَجَاتِ السَّمَكِيَّةِ، بِزِيَادَةِ 95% مُنْذُ سَنَةِ 1998 (Ryder وَآخَرُونَ، 2014).

نتيجةً تذبذب الإنتاج العالمي للأسماك والمنتجات البحرية الحرة من البحار والأنهار، زاد الطلب على منتجات المزارع المائية، والتي زادت إنتاجيتها عالمياً لتصل سنة 2011 إلى 64 مليون طن، وتلغت 48% من الإنتاج العالمي من الأسماك، ويُقدّر العلماء أنه سيصل إلى 60% بحلول سنة 2020 أو قبل ذلك. في سنة 2006 استطاعت 194 بلداً تصدير الأسماك والمنتجات السمكية، حيث شكلت صادرات البلدان النامية 49% من قيمة الأسماك المُصدّرة و59% من الإنتاج السمكي العالمي، بينما انخفضت القيمة إلى 53% سنة 2011 (Ryder وآخرون، 2014).

العقبات الرئيسية أمام زيادة صادرات البلدان النامية من الأسماك، هي المتطلبات الصارمة والمتزايدة لسلامة الأغذية والصحة الحيوانية والبيئية بالإضافة للمعايير الاجتماعية، التي تفرضها التجارة الدولية (Ryder وآخرون، 2014).

تعتمد ليبيا في توريد الأسماك المستوردة في صورة مجمدة، على القطاع الخاص بالكامل، دون تدخل مباشر من الدولة، حيث بلغ عدد الدول التي تم استيراد الأسماك المجمدة منها 29 دولة، في الفترة من شهر أكتوبر سنة 2011 حتى نهاية سنة 2013، وكانت تاييلاند، إسبانيا، تركيا ومالطا، من أهم الدول الموردة وينسب، 24، 13، 13 و12% على التوالي من مجموع الشحنات الموردة، وقد مثلت هذه الدول ما نسبته 62% من الشحنات الموردة، ومن بين الدول الأخرى التي تعتمد عليها ليبيا في استيراد الأسماك المجمدة هي فيثنام، بنسبة 5% من الشحنات المستوردة (مركز الرقابة على الأغذية والأدوية، 2012؛ 2013) وقد أصبحت فيثنام في المركز الرابع عالمياً بالنسبة للدول الأكثر تصديراً للأسماك سنة 2008 بعد الصين والنرويج وتاييلاند على التوالي (Ryder وآخرون، 2014).

تعتبر فيثنام من بين أكثر الدول النامية تسارعاً في نمو قطاع صيد وتصدير المنتجات البحرية، يساعدها على ذلك امتلاكها سواحل بحرية تمتد حوالي 3260 كيلومتر، أما مجال المياه الداخلية لها حوالي 226 ألف كيلومتر، تحوي العديد من البحيرات، والمضايق، والخجان، ومصبات الأنهار، والبرك، والآلاف من الجزر الصغيرة والكبيرة في المنطقة الداخلية، والعديد من الأنهار والقنوات، وقد استطاعت إنتاج 3.2 مليون طن من المنتجات البحرية صدر منها بقيمة 2.35 مليار دولار سنة 2004، وتعتبر الأسواق الرئيسية لتصدير منتجاتها هي الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية واليابان، (Fisheries Training Programme، 2005).

تؤثر الممارسات الصحية غير الجيدة، وسوء مناولة الأسماك أثناء صيدها أو أثناء عرضها للبيع في السوق، أو أثناء المعالجة، تأثيراً سلبياً على الجودة الميكروبيولوجية للأسماك في فيثنام (Ge وآخرون، 2012)، هذا عدا عن تربية الأسماك في البحيرات والأنهار الملوثة بشدة بمياه الصرف الصحي غير المعالجة، والتي اعتاد عليها الفيثناميون منذ القدم. ففي دراسة Lan وآخرون (2007) عن أسماك المبروك العادي (Common carp)، المبروك الفضي (Silver carp) والبُلطي النيل (Nile tilapia) - أسماك نهريّة مُستزرعة (محمود، 1998) - المُصطادة من البحيرات الملوثة بمياه الصرف الصحي غير المعالجة،

بالقرب من مدينة هانوي (Hanoi) العاصمة الفيثنامية، تم تتبع الجودة البكتريولوجية لها، ووجد أن أعداد بكتيريا القولون المتحملة للحرارة (العائطية) (Thermotolerant (faecal) Coliform Bacteria (Count) كانت بين 10^2 إلى 10^3 و.ت.م./ جم عند الإصطياد، بينما كانت بين 10^2 إلى 10^5 و.ت.م./ جم، عند البيع في الأسواق المحلية. وقد أرجع الباحث ارتفاع أعداد هذه البكتيريا إلى سوء المأولة والشؤون البيئية والصحية السيئة بالإضافة للتلوث بمياه البحيرة الملوثة، والتي بلغ عدد بكتيريا القولون المتحملة للحرارة (العائطية) في مياهها 10^6 و.ت.م./ 100 جم.

حدثت بنغلاديش حذو فيثنام في تنامي صادراتها من الأسماك فكانت الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، الإتحاد الأوروبي، اليابان والصين أهم المستوردين منها، وأصبح تصدير الأسماك يمثل 2.7% من عائدات التصدير الكلية، و22.23% من صادرات قطاع الزراعة في بنغلاديش، حيث يوجد بها 129 مصنع لتجهيز وحفظ الأسماك، منها 62 مصنع حاصل على موافقة الإتحاد الأوروبي للتصدير (Karim و AlSanjee1، 2016).

تعتبر صناعة تجهيز وحفظ الأسماك في صورة مجمدة على المستوى المحلي في بداياتها، حيث لا يوجد مصنع متكامل لتجهيز وتجميد الأسماك بإسبانيا مصنع "أسماك لينا" التابع للشركة الليبية لصناعة وتعليب الأسماك (شركة خاصة)، الذي افتتح سنة 2012 بمدينة الخمس. وتجدر الإشارة هنا بأن هناك محاولات حديثة من الجهات ذات الاختصاص لتأهيل قطاع الصيد البحري بكافة جوانبه، بما فيها تجهيز وحفظ الأسماك، لتتوافق مع معايير الإتحاد الأوروبي، لنيل الموافقة الأوروبية للتصدير.

2.2. صناعة الأسماك المجمدة

تعتبر تقنية التجميد وسيلة حفظ تستعمل أساساً، لإطالة فترة صلاحية الأسماك للاستهلاك البشري، شأنها في ذلك شأن التقنيات الأخرى كالتبريد، التجفيف، التدخين، التملح، التخمير والتعليب (Ghaly وآخرون، 2010). وتعتمد تقنيات الحفظ عند درجات الحرارة المنخفضة على تثبيط التفاعلات الأنزيمية، وإبطاء أو إيقاف نشاط وتكاثر الأحياء الدقيقة في الأغذية، ويعتبر التجميد إذا تم بطريقة صحيحة، أكثر تقنيات حفظ الأسماك كفاءة في المحافظة على الخصائص الطبيعية والقيمة الغذائية للأسماك (موصلي، 2002).

يسبب التجميد عادة تخفيضاً كبيراً للأحياء الدقيقة في الأغذية، لكنه لا يفضي عليها تماماً، فهو يفضي على 50 إلى 80% منها إذا استخدمت إحدى تقنيات التجميد السريع (فرازيار، 1982). وقد أشار Ghaly وآخرون (2010) أنه حتى بعد تخزين الأسماك عند 30°C ، يبقى 10% من الماء داخلها غير مجمد، وهذا لا يفت عمل بعض أنزيمات التحلل الذاتي، وقد تحدث تغيرات غير مرغوبة بالأسماك، إلا أن للتجميد تأثيراً قاتلاً للأحياء الدقيقة بسبب إيقاف عمل العديد من أنزيماتها، بالتالي إعاقة العمليات الحيوية، وهذا يزيد من متطلباتها الغذائية، نتيجة لتغير طبيعة بروتينات الخلية، وزيادة تركيز المواد المدابة في الماء

غَيْرِ الْمُتَجَمِّدِ، وَبِصُورَةٍ جُزئيةٍ بِسَبَبِ الضَّررِ الفيزيائي للكائن الحي الدقيق، نَتيجةً لِبُورَاتِ التَّلجِ المُتكوِّنةِ بِفِعْلِ التَّجميدِ.

تُجمدُ الأَسْمَاكُ الصَّغِيرَةُ بِهَيْبَةٍ كَامِلَةٍ، بِأَحْسَائِهَا أَوْ مُنْرُوعَهُ الأَحْسَاءِ، بِرَأْسِهَا أَوْ بِدُونِ الرَّأْسِ، أَمَّا الأَسْمَاكُ الكَبِيرَةُ فِي الحَجْمِ، فَيَجْرِي تَقْطِيعُهَا لِقِطْعٍ مُنَاسِبَةٍ فِي الحَجْمِ وَالوِزْنِ، أَوْ تُقَطَّعُ لِشَرَائِحٍ عَرَضِيَّةٍ بِالعَظْمِ أَوْ طُولِيَّةٍ بِدُونِهِ، وَهَذِهِ الأَخِيرَةُ هِيَ المُفَضَّلَةُ لَدَى مُعْظَمِ المُسْتَهْلِكِينَ، لِخُلُوقِهَا مِنَ العَظَامِ وَالشُّوكِ، فَضْلاً عَنِ سُهُولَةِ تَجْهِيْزِهَا لِلأَكْلِ، وَذَلِكَ وَفْقاً لِمُوصِلِي (2002). وَيُمْكِنُ أَنْ تُكوِّنَ القِطْعُ السَّمَكِيَّةُ بِالجِلْدِ أَوْ بِدُونِهِ، وَيُجْرَى عَمْرُ الأَسْمَاكِ أَوْ الأَجْزَاءِ المُطلُوبِ تجميدُها فِي مَاءٍ مُتَّلَجٍّ اسْتِعْداً لِإِدْخَالِهَا لِأَنْفَاقِ التَّجميدِ.

3.2. تَأثيرُ التَّجميدِ عَلَى الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ

يَعْتَمِدُ تَأثيرُ التَّجميدِ عَلَى الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ المُصَاحِبَةِ لِالأَسْمَاكِ عَلَى العَوَامِلِ التَّالِيَةِ:

1. حَالَةُ الكَائِنِ الدَّقِيقِ

يُؤدِّي التَّجميدُ إِلَى هَلَاكِ الخَلايا الخَضْرِيَّةِ لِالأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ بِشَكْلِ أَسْرَعٍ مِنْ تَلَكِ المُنبَوِّغَةِ وَالخَلايا الَّتِي فِي الطُّورِ اللُّوغَارِيتميِّ للنُّمُو أَسْرَعُ هَلَاكاً مِنَ الأطُوارِ الأُخْرَى. عَلِماً بِأَنَّ بكتيريا *E. coli* رَغْمَ كَوْنِهَا خَلايا خَضْرِيَّةً إِلا أَنَّهَا تَبْقَى حَيَّةً وَقَادِرَةً عَلَى مُعاوَدَةِ نَسَاطِطِهَا بَعْدَ إِثْمَامِ التَّجميدِ السَّرِيعِ لِمُدَّةِ 15 ثَانِيَةً عِنْدَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ -70°م (فرازيار، 1982).

2. دَرَجَةُ الحَرَارَةِ وَمُدَّةُ التَّخْزِينِ

مَدَى دَرَجَاتِ الحَرَارَةِ الَّذِي يُمَكِّنُ مِنْ هَلَاكِ البكتيريا عَامَةً أَسْرَعُ مَا يُمَكِّنُ، هُوَ مِنْ -1 إلى -5°م، وَكُلَّمَا زَادَتْ سُرْعَةُ التَّجميدِ؛ قَلَّتِ الأَمْرَةُ الزَّمَنِيَّةُ الَّتِي تَبْقَى بِهَا الأَسْمَاكُ فِي هَذَا المَدَى القَاطِلِ، بِالتَّالِي تَكُونُ نِسْبَةُ القَتْلِ أَقْلَ، بَيْنَمَا تَنْقُصُ أَعْدَادُ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ تَدْرِيجِيًّا بِإِطَالَةِ مُدَّةِ التَّخْزِينِ المُجمَّدِ، وَلَكِنْ بَعْضُ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ تَسْتَطِيعُ البَقَاءَ حَيَّةً لِسَنَوَاتٍ، وَيُرَشَّحُ أَنْ مَوْتِهَا يَكُونُ بِسَبَبِ العَوَزِ الغِذَائِيِّ وَليْسَ بِسَبَبِ تَأثيرِ التَّجميدِ (فرازيار، 1982).

أُنْبِتَتْ الدِّرَاسَاتُ أَنَّهُ لَمْ تُلاحِظْ زِيادَةُ أَعْدَادِ بكتيريا *V. parahaemolyticus* أَثناءَ تَخْزِينِ الأَغْذِيَّةِ البَحْرِيَّةِ لِمُدَّةِ 24 سَاعَةٍ عِنْدَ 10°م بَعْدَ يَوْمٍ وَاحِداً مِنَ التَّخْزِينِ عِنْدَ 22 أو 30°م، وَقَدْ زَادَتْ 50 ضِعْفاً بَعْدَ التَّخْزِينِ عِنْدَ 26°م لِمُدَّةِ 10 سَاعَاتٍ، وَزَادَتْ 790 ضِعْفاً بَعْدَ 24 سَاعَةٍ، وَلَكِنْ بَعْدَ التَّخْزِينِ عِنْدَ 3°م لِمُدَّةِ 14 يَوْمٍ، لَوْحِظَ وَجُودُ انْخِفاصٍ وَصَلَ 6 أَضْعَافٍ عَنِ المُسْتَوِيَّاتِ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهَا قَبْلَ التَّبريدِ. هُنَاكَ عَدَدٌ مِنَ الدِّرَاسَاتِ تُشِيرُ إِلَى أَنَّ بكتيريا *V. parahaemolyticus* تَمُوتُ عِنْدَمَا تَتَعَرَّضُ لِدَرَجَاتِ حَرَارَةِ أَقْلَ مِنْ 5 إلى 7°م، وَكَانَتْ أَعْلَى مُعدَّلاتِ مَوْتِ لَهَا بَيْنَ 0 إلى 5°م، مَعَ التَّخْزِينِ المُجمَّدِ لِمُدَّةِ 30 يَوْمًا عِنْدَ -15°م، وَ-30°م. وَقَدْ لَوْحِظَ فِي المَحَارِ المُجمَّدِ لِمُدَّةِ 35 يَوْمًا عِنْدَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ -20°م انْخِفاصٌ مِمَّاثِلٌ، لِلسَّلالاتِ المُمرِضَةِ وَغَيْرِ المُمرِضَةِ مِنْهَا عَلَى حَدِّ سَوَاءٍ. وَقَدْ اعْتَمَدَتْ الكَثِيرُ مِنَ الجِهَاتِ الرَّسْمِيَّةِ فِي

الولايات المتحدة الأمريكية التخزين المجدد باعتباره وسيلة مقبولة لمعالجة الأسماك والمنتجات البحرية بعد الصيد للسيطرة على بكتيريا *V. parahaemolyticus* (Ryder وآخرون، 2014).

3. نوع الغذاء

يختلف تأثير نوع الغذاء على الأحياء الدقيقة، وعموماً يرتفع الرطوبة وانخفاض الرقم الهيدروجيني يُعجل في قتل الأحياء الدقيقة في الأغذية أثناء التخزين المجدد (فرازيار، 1982).

4.2. سلامة الأغذية البحرية

تشير الكتابات التاريخية الأولى التي يعود تاريخها إلى الحضارات القديمة، الإغريقية، الرومانية، اليونانية والرومانية، إلى أن السلطات الحاكمة آنذاك كانت قلقة بالفعل من موضوع سلامة الأغذية، وحماية المستهلك. وقد طرأ تغيير كبير في أوروبا بعد الثورة الصناعية الناجمة عن التنمية والطلب الكبير على المواد الغذائية، التي يمكن معالجتها وتخزينها لاستهلاكها عند الحاجة مع بدايات القرن التاسع عشر، وكان ذلك بداية لتطور تقنيات تجهيز وصناعة الأغذية الحديثة. وتم خلال الجزء الأخير من القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين، تحقيق تطورات هامة في مجال سلامة الأغذية وجودتها، وقد حوّرت أساساً عن طريق الاكتشافات في علم الأحياء الدقيقة وكيمياء الأغذية (Ryder وآخرون، 2014).

أصبح إنتاج الأغذية وتوزيعها أكثر عولمة وتعقيداً خلال العقد الأول من هذه الألفية، فرادت خيارات السوق على نطاق أوسع، وظهرت المخاوف من المواد الغذائية على مستوى العالم، فتزايد الاهتمام بمجال سلامة الأغذية، والممارسات الأخلاقية، والبيئية والاجتماعية، وأثار إنتاج الأغذية وتوزيعها، مع المزيد من عولمة سلاسل التصدير والتوريد، والتكامل الرأسي من خلال استخدام العقود المباشرة بين الموردين وتجار التجزئة، والتوسع في بيع الأغذية بالتجزئة، على الصعيدين الوطني والدولي (Ryder وآخرون، 2014).

أصبحت قضية سلامة الأغذية البحرية على قدر كبير من الأهمية المتزايدة، لتأثيرها على الصحة العامة، ويرجع ذلك إلى الارتفاع العالمي في عدد الأفراد المعرضين لمسببات الأمراض المرتبطة بالأغذية البحرية خلال العقود الماضية، إلى جانب ميل بعض المستهلكين لاستهلاك الأغذية البحرية نيئة أو نصف مطبوخة (Shikongo-Nambabi وآخرون، 2010). وقد تطلب التوسع في أنظمة صناعة الأغذية وتوزيعها عبر الحدود والقارات، تطوير نظم وقائية لضمان فاعلية الممارسات الصحية الجيدة Good Manufacturing Practices (GMP)، الممارسة التصنيعية الجيدة Good Hygiene Practices (GHP)، بالتوازي مع اتباع نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) (Popovic وآخرون، 2010؛ Ryder وآخرون، 2014).

يَحْدُثُ فِي كَثِيرٍ مِنَ الْبُلْدَانِ النَّامِيَّةِ ذَاتِ الْمَنَاحِ الْحَارِّ، تَدَهُورٌ سَرِيعٌ لِحُودَةِ الْأَسْمَاكِ بَعْدَ الصِّيدِ، بِسَبَبِ عَدَمِ اسْتِخْدَامِ التَّلْجِ أَوْ عَدَمِ كِفَائِيَّتِهِ، وَصُعُوبَةُ الْوُصُولِ إِلَى الطَّرِيقِ الْمُعَبَّدَةِ الْبَعِيدَةِ عَادَةً عَنِ مَوَاقِعِ الْإِنزَالِ، وَعَدَمِ اسْتِثْقَارِ شَبَكَاتِ الْكَهْرَبَاءِ، وَضَعْفِ الْبُنْيَةِ التَّحْنِيَّةِ وَالْخَدَمَاتِ فِي أَسْوَاقِ الْأَسْمَاكِ. تُؤَدِّي هَذِهِ الْعَوَامِلُ مُجْتَمِعَةً إِلَى صُعُوبَةِ الْمُحَافَظَةِ عَلَى جُودَةِ وَتَسْوِيقِ الْأَغْذِيَةِ الْبَحْرِيَّةِ الْقَابِلَةِ لِلتَّلَافِ وَتَسْوِيقِهَا، بِالإِضَافَةِ لِلْإِعْتِقَادَاتِ الْخَاطِئَةِ، وَخَاصَّةً عَلَى الْمُسْتَوَى الْمَحَلِّيِّ بِشَأْنِ إِعْتِبَارِ الْأَسْمَاكِ الْمَحْفُوظَةِ بِالتَّلْجِ؛ غَيْرِ طَارِجَةٍ، لِذَلِكَ فَإِنَّ الْأَسْمَاكِ غَيْرَ الْمُبَاعَةِ أَوْ ذَاتِ جُودَةٍ مُتَدَنِّيَّةٍ غَالِبًا مَا تَكُونُ هِيَ الْمُخَصَّصَةَ لِلْمُعَالَجَةِ فِي هَذِهِ الدُّوَلِ.

يُعْتَبَرُ الْعَامِلُ الْاِقْتِصَادِي هُوَ الْفَيْصَلُ فِي الْكَثِيرِ مِنَ الْأُمُورِ، فَغَلَاءُ الْيَدِ الْعَامِلَةِ فِي الْبُلْدَانِ الْمُتَقَدِّمَةِ دَفَعَ بِشَرَكَاتِ الْأَسْمَاكِ فِي أُوْرُوبَا وَأَمْرِيكَا الشَّمَالِيَّةِ لِشُحْنِ الْأَسْمَاكِ الْمُصْطَادَةِ هُنَاكَ إِلَى دَوْلِ نَامِيَّةٍ فِي قَارَاتٍ أُخْرَى لِمُعَالَجَتِهَا وَحِفْظِهَا وَتَعْلِيْفِهَا، وَمِنْ تَمِّ إِعَادَةِ تَصْدِيرِهَا، مِمَّا يَضَعُ مَسْأَلَةَ الْإِلْتِزَامِ بِالْإِسْتِزَاطَاتِ الصَّحِيَّةِ عَلَى الْمِحَاكِ. لِذَلِكَ تُشَكِّلُ سَلَامَةُ الْأَغْذِيَةِ الْبَحْرِيَّةِ مَصْنَدَ قَلْبٍ كَبِيرٍ تَوَاجَهُهُ صِنَاعَةُ الْأَغْذِيَةِ الْبَحْرِيَّةِ، لِضَمَانِ الْأَمْنِ الْغِذَائِيِّ وَالتَّغْذِيَةِ الْحَيَّةِ فِي جَمِيعِ أَنْحَاءِ الْعَالَمِ، حَيْثُ يَلْعَبُ إِنتَاجُ وَاسْتِهْلَاكُ الْغِذَاءِ الْأَمْنِ دَوْرًا رَئِيسِيًّا فِي أَيِّ مُجْتَمَعٍ (Adedeji وآخرون، 2012؛ Ryder وآخرون، 2014). اِحْتَلَّتْ عَمَلِيَّةُ الْكَشْفِ عَنِ الْأَدْوِيَّةِ وَالْمُضَادَّاتِ الْحَيَوِيَّةِ الَّتِي تُعْطَى لِلْأَسْمَاكِ الْمُسْتَزْرَعَةِ وَمُرَاقَبَةُ بَقَايَاهَا فِي الْأَسْمَاكِ بَعْدَ الصِّيدِ أَهْمِيَّةً كُبْرَى مُؤَخَّرًا، وَقَدْ تَرَفَضَ شُحْنَاتُ الْأَسْمَاكِ عِنْدَ تَصْدِيرِهَا أَوْ شُحْبَ مِنَ الْأَسْوَاقِ لَوْجُودِهَا فِيهَا، كَمَا حَدَثَ فِي أَسْتْرَالِيَا عِنْدَمَا سُحِبَتْ مِنَ الْأَسْوَاقِ شُحْنَاتٌ مِنَ الْأَسْمَاكِ الْمَجْمَدَةِ وَالْمُسْتَوْرَدَةِ مِنْ فِينَام، بِسَبَبِ اِحْتَوَائِهَا عَلَى بَقَايَا مُضَادَّاتِ حَيَوِيَّةٍ (Food standards، 2010).

5.2. تَقْيِيمُ جُودَةِ وَمُدَّةِ صِلَاحِيَّةِ الْأَسْمَاكِ

تَفْسُدُ الْأَسْمَاكِ بِثَلَاثَةِ أَسْبَابٍ أَسَاسِيَّةٍ: الْإِنْجِلَالُ الذَّاتِي بِالْأَنْزِيْمَاتِ، وَأكْسِدَةُ الدُّهُونِ، وَالتَّمُورُ المِيكْرُوبِي، وَهَذِهِ الْعَوَامِلُ هِيَ مَا يُحَدِّدُ مُدَّةَ صِلَاحِيَّتِهَا لِلاِسْتِهْلَاكِ الْبَشْرِيِّ: (Ghaly وآخرون، 2010) وَقَدْ أُثْبِتَتْ الدِّرَاسَاتُ أَنَّ الْإِنْجِلَالُ الذَّاتِي وَأكْسِدَةُ الدُّهُونِ قَدْ سَبَبَا فِي التَّقْلِيلِ مِنْ مُدَّةِ الصِّلَاحِيَّةِ، بِمَعْزَلٍ عَنِ النِّشَاطِ المِيكْرُوبِي (Fisheries Training Programme، 2005؛ Ghaly وآخرون، 2010). يُؤَدِّي تَمُورُ وَنِشَاطُ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ فِي الْأَسْمَاكِ إِلَى تَلَفٍ حَوَالِي 30% مِنْ الْكِمِّيَّاتِ الْمُصْطَادَةِ مِنْهَا عَالَمِيًّا، حَيْثُ بَلَّغَتْ خَسَارَةُ تِجَارَةِ الْأَسْمَاكِ بِالتَّجْرَتَةِ فِي الْوِلَايَاتِ الْمُتَّحِدَةِ الْأَمْرِيكِيَّةِ 40 مِلْيُونِ بَاوْنِدٍ بِسَبَبِ النِّشَاطِ الْبِكْتِيرِيِّ سَنَةَ 1995 (Ghaly وآخرون، 2010).

يُعْتَبَرُ تَقْيِيمُ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ مِنْ أَهَمِّ أَسْبَابِ تَجَنُّبِ الْغِيُوبِ وَالْمَسَاكِلِ أُنْتَاءَ فَنْرَةِ الصِّلَاحِيَّةِ، فَبَعْضُ أَنْوَاعِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ فِي الْأَسْمَاكِ مَهْمَةٌ لِإِحْدَاثِهَا الْفَسَادَ أُنْتَاءَ التَّخْزِينِ بِالتَّجْمِيدِ، وَهِيَ مَوْجُودَةٌ عَادَةً بِأَعْدَادٍ صَغِيرَةٍ جَدًّا وَلَا تُشَكِّلُ إِلَّا جُزْءًا صَغِيرًا مِنْ مَجْمُوعِ الْبِكْتِيرِيَا الْمُتَوَاجِدَةِ عَلَى الْأَسْمَاكِ فِي الْأَصْلِ، لَكِنَّا أُنْتَاءَ التَّخْزِينِ تَنْمُو أَسْرَعُ مِنْ بَاقِي أَنْوَاعِ الْبِكْتِيرِيَا، وَتُعْتَبَرُ نَوَاتِجُهَا الْأَيْضِيَّةُ هِيَ الْمَسْؤُولَةُ عَنِ النِّكْهَاتِ غَيْرِ

المَرْغُوبِيَّةِ عِنْدَ فَسَادِ الْأَسْمَاكِ، وَهِيَ غَالِبًا مَا تَتَكُونُ مِنْ نَوْعِ بَكْتِيرِيٍّ وَاحِدٍ أَوْ عَدَدًا قَلِيلًا مِنَ الْأَنْوَاعِ عَلَى السَّمَكَةِ الْوَاحِدَةِ (Ryder وآخرون، 2014).

لِذَلِكَ يَجِبُ أَنْ تُخْضَعَ الْأَسْمَاكُ وَمُنْتَجَاتِهَا لِعَمَلِيَّةِ تَجْمِيدٍ بِأَسْرَعٍ وَقَدْ مُمْكِنٍ، لِأَنَّ تَأْخِيرَ النَّجْمِيدِ سَوْفَ يُسَبِّبُ ارْتِفَاعَ دَرَجَةِ حَرَارَتِهَا، وَزِيَادَةَ مَعْدَلِ تَدَهُّورِ الْجُودَةِ، وَتَقْلِيلَ مُدَّةِ الصَّلَاحِيَّةِ، النَّاجِمِ عَنِ نَشَاطِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ وَالتَّفَاعُلَاتِ الْكِيمِيَاءِيَّةِ غَيْرِ الْمَرْغُوبِ فِيهَا (CAC/RCP 52، 2003)، فَخُفْضُ حَرَارَتِهَا لِذَرَجاتٍ قَرِيبَةٍ مِنَ الصَّفْرِ الْمُوَيِّ، يُؤَدِّي لِإِطَالَةِ قَبْرَةِ صِلَاحِيَّتِهَا لِلِاسْتِهْلَاكِ الْبَشَرِيِّ (Adedeji وآخرون، 2012). وَقَدْ وُجِدَ أَنَّ بَكْتِيرِيَا *Shewanella putrefaciens* تَقُولُ أَعْدَادَهَا بِمُقَدَّارِ 10 مَرَّاتٍ إِذَا حُفِظَتْ الْأَسْمَاكُ عَلَى دَرَجَةِ 0°م، مِمَّا إِذَا كَانَتْ عِنْدَ دَرَجَةِ الْحَرَارَةِ الْمُثَلَّى لِلْبَكْتِيرِيَا، فَأَسْمَاكُ الْمِيَاهِ الْإِسْتَوَائِيَّةِ حَيْثُ دَرَجَةُ الْحَرَارَةِ حَوَالِي 25 إِلَى 30°م، يُمَكِّنُ أَنْ يَكُونَ مَعْدَلُ التَّلَفِ 25 مَرَّةً أَعْلَى مِمَّا لَوْ أُبْقِيَتْ عِنْدَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ 0°م (Fisheries Training Programme، 2005).

يَعْتَمَدُ تَحْدِيدُ جُودَةِ وَمُدَّةِ صِلَاحِيَّةِ الْأَسْمَاكِ بِشَكْلِ عَامٍ عَلَى الطَّرَائِقِ التَّالِيَةِ:

1.5.2. طَرَائِقُ مُبَاشِرَةٌ:

تُعْرَفُ الطَّرَائِقُ الْمُبَاشِرَةُ كَذَلِكَ بِالطَّرَائِقِ الْحِسِّيَّةِ، وَالَّتِي تَعْتَمَدُ عَلَى حَوَاسِ الْمُقَيِّمِ الْمُدْرَبِ لِنَقِيْمِ طَرَاجَةِ الْأَسْمَاكِ مِنْ خِلَالِ مَطْهَرِهَا وَرَاحِيَّتِهَا وَمَلْمِسِهَا. وَتَجْدُرُ الْإِشَارَةُ هُنَا إِلَى تَوْفُرِ بَعْضِ الْأَجْهَرَةِ مِثْلَ جِهَازِ Torry وَكَذَلِكَ طَرِيقَةُ Quality Index Method (QIM) الَّتِي تُسْتَحْدَمُ لِتَقْدِيرِ طَرَاجَةِ الْأَسْمَاكِ اعْتِمَادًا عَلَى خَوَاصِهَا الْحِسِّيَّةِ، غَيْرَ أَنَّ إِنتِشَارَهَا مَحْدُودٌ.

2.5.2. طَرَائِقُ غَيْرُ مُبَاشِرَةٌ:

تَعْتَمَدُ الطَّرَائِقُ غَيْرُ الْمُبَاشِرَةِ عَلَى التَّحَالِيلِ الْكِيمِيَاءِيَّةِ وَالْمَيْكْرُوبِيُولُوجِيَّةِ وَذَلِكَ عَلَى النَّحْوِ التَّالِي:

1. 2.5.2. الطَّرَائِقُ الْكِيمِيَاءِيَّةُ:

تَتِمُّ الطَّرَائِقُ الْكِيمِيَاءِيَّةُ حَسَبَ Fisheries Training Programme (2005). بِالْكَشْفِ عَنِ بَعْضِ الْمُرَكَّبَاتِ الَّتِي تَزْدَادُ كُلَّمَا قَلَّتْ طَرَاجَةُ الْأَسْمَاكِ، مِثْلُ الْفَوَاعِدِ النِّيْتْرُوجِيْنِيَّةِ الْمُتَنْطَايِرَةِ الْكُلِّيَّةِ Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N)، ثَلَاثِي مِيثِيلِ أَمِينِ Trimethylamine (TMA)، الْأَمُونِيَا (Ammonia)، الْأَمِينَاتِ (Amines)، الْإِيثَانُولِ (Ethanol) وَالْإِنْدُولِ (Indol).

2. 2.5.2. الطَّرَائِقُ الْمَيْكْرُوبِيُولُوجِيَّةُ:

تَتَضَمَّنُ الطَّرَائِقُ الْمَيْكْرُوبِيُولُوجِيَّةُ الْمُسْتَحْدَمَةَ لِلْكَشْفِ عَلَى الْأَسْمَاكِ، عَادَةً عَلَى تَقْدِيرِ أَعْدَادِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ النَّعْدِيَّةِ، حَيْثُ كُلَّمَا زَادَتْ أَعْدَادُ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ عَلَى الْأَسْمَاكِ قَلَّتْ مُدَّةُ صِلَاحِيَّتِهَا، بِفِعْلِ نَشَاطِهَا وَتَكَاثُرِهَا وَنَوَاتِجِ أَيْضَهَا عَلَى الْأَسْمَاكِ (Ghaly وآخرون، 2010).

تُعتبر الأسماك الطازجة سريعة التلف، وذلك يُمكن أن يؤثر على مدّة صلاحيتها للاستهلاك حتى بعد تجميدها. فالتجميد يحفظ جودة الأسماك، لكنّه لا يحسنها، فالأضرار الفيزيائية العرضية بسبب معالجة الأسماك الخام على سبيل المثال، قد تؤثر على سلامة الأسماك، ويُمكن أن تؤدي إلى فقدان الجودة أو الخسارة الكلية للأسماك، فهذه الأضرار تُهيئ الأسماك الطازجة إلى فقدان الماء، فضلاً عن أنشطة الإنجذاب الذاتي، والعدوى الانتهازية من الأحياء الدقيقة وتفاعلات الأكسدة أثناء العمليات اللاجئة، ومنها التجميد (Fisheries Training Programme، 2005).

6.2. مصادر التلوث البكتيري للأسماك

تتواجد البكتيريا طبيعياً على الأسماك بحكم وجودها وسباحتها في المياه التي تعيش فيها أنواع عديدة ومُتباينة من الأجناس البكتيرية. تتراوح الأعداد الطبيعية للبكتيريا على جلد الأسماك ما بين 10^2 إلى 10^7 و.ت.م./ جم، وما بين 10^3 إلى 10^9 و.ت.م./ جم على الخياشيم والأعضاء، أما الأنسجة العضلية فتكون خالية من البكتيريا عندما تكون السمكة حيّة وبصحة جيّدة، وبمجرد نفوق السمكة، وتوقف جهازها المناعي، تُهاجم البكتيريا عضلاتها (Adedeji وآخرون، 2012)، لذلك فالمياه المُصنّدة منها الأسماك هي المصدر الأكثر تأثيراً على جودتها الميكروبيولوجية (موصلي، 2002؛ Ghaly وآخرون، 2010).

أشار Adedeji وآخرون (2012) إلى أنّ بعض الدراسات سجّلت وجود حوالي 80% من الأنواع البكتيرية التي وجدت في الأسماك المُجمّدة، مصدرها المياه المُصنّدة منها. وبين مادي وآخرون (2015) أنّ لطبيعة معيشة الأسماك وجودة المياه السابحة بها والمُصنّدة منها، علاقة وثيقة مع الجودة الميكروبيّة لها، فالأسماك السابحة في المناطق الملوثة بمياه الصرف الصحي غير المُعالجة مثلاً، يتأثر جملها الميكروبي بصورة مباشرة، كما وتوعاً، وبالتالي تبقى بعض البكتيريا- ومن ضمنها البكتيريا المُمرضة- بعد عمليات العسيل والتجهيز وربما بعد الحفظ بالتجميد. كما تساهم درجة حرارة المياه في زيادة أو نقصان الأعداد البكتيرية على الأسماك، حيث وجد أنّ الأسماك المُصنّدة من المياه الباردة كانت أقل في الحمل الميكروبي من نظيرتها المُصنّدة من المياه الدافئة الاستوائية أو شبه الاستوائية (CAC/RCP 52، 2003).

انتشار الأحياء الدقيقة على الأسماك يُساعد على إحداث تغييرات غير مرغوبة بعد مرحلة صيدها، فبالإضافة للأحياء الدقيقة التي توجد على الأسماك عند الاصطياد، يتم إضافة المزيد منها عن طريق الممارسات غير الصحية من الصيادين أو مُندولي الأسماك من باعة ومصنّعين ومستهلكين والمعدات الملوثة ومرافق التخزين. فالمعاملة الخسنة تؤدي إلى الإسراع في مُعدل التلف، ويرجع ذلك إلى الأضرار الجسدية للأسماك، فسوء معاملة الأسماك أثناء تخليصها من الشباك أو أثناء الاصطياد بكميات كبيرة يؤدي عادةً لحُدوث كدمات بجسم الأسماك وتمزق الأوعية الدموية، وسهولة إفلات الإنزيمات من الخلايا والتلف. إلى جانب ذلك تُعتبر طريقة الاصطياد عاملاً من العوامل المساهمة في الحفاظ على جودة الأسماك،

فَالصَّيْدُ بِالشَّبَاكِ الْخَيْشُومِيَّةِ مَثَلًا يُؤَدِّي لِكثْرَةِ الرُّضُوضِ وَالكَدَمَاتِ لِلأَسْمَاكِ مِنَ الشَّبَاكِ جَرَاءَ مُحَاوَلَتِهَا الْإِفْلَاتِ، أَوْ أَثْنَاءَ تَخْلِيصَتِهَا مِنْهَا، مِمَّا يَزِيدُ مِنْ إِمْكَانِيَّةِ التَّعَرُّضِ لِلبِكْتِيرِيَا وَفِعْلِ الْإِنْزِيْمَاتِ، وَمِنْ الْمُحْتَمَلِ أَنْ تَمُوتَ الأَسْمَاكِ الْمُصْطَادَةَ بِالشَّبَاكِ الْخَيْشُومِيَّةِ أَسْرَعُ مِنْ تِلْكَ الْمُصْطَادَةِ بِالصِّنَارِ (الْبِرْنَقَالِي) مَثَلًا.

لَوْحظَ أَنَّ تَلَوُّثَ الأَسْمَاكِ بِالبِكْتِيرِيَا قَدْ يَنْتُجُ مِنْ تَمَرُّقِ أَمْعَاءِ الأَسْمَاكِ خِلَالَ سُوءِ المُعَالَجَةِ، أَوْ عَدَمِ كِفَايَةِ الغَسِيلِ، وَتَنْتَشِرُ عَبْرَ الجِلْدِ وَالْمَعْدَةِ إِلَى بَاقِي جِسْمِ السَّمَكَةِ بَعْدَ الإِصْطِيَادِ وَأَثْنَاءَ النَّقْلِ وَالتَّخْزِينِ وَهِيَ المُسَبِّبُ فِي فَسَادِ الأَسْمَاكِ وَقِصْرِ فَنَرَةِ صِلَاحِيَّتِهَا لِلإِسْتِهْلَاكِ (Adedeji وَآخَرُونَ، 2012). تُوجَدُ فِي أَمْعَاءِ الأَسْمَاكِ العَدِيدِ مِنَ الْإِنْزِيْمَاتِ الَّتِي تُحْفِزُ الإِنْحِلَالَ الذَّاتِيَّ وَالْفَسَادَ عِنْدَ مَوْتِهَا، وَوُجِدَ العَدِيدُ مِنَ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ عَيْرَ المَرْغُوبِ فِيهَا الَّتِي يُمَكِّنُ أَنْ تَلَوُّثَ لَحْمِ الأَسْمَاكِ (Fisheries Training Programme، 2005).

أَشَارَتِ المُنْظَمَتَيْنِ الدَّوْلِيَّتَيْنِ التَّابِعَتَيْنِ لِلأمَمِ المُتَّحِدَةِ، مُنْظَمَةُ الأَغْذِيَّةِ وَالرِّزَاعَةِ وَمُنْظَمَةُ الصِّحَّةِ العَالَمِيَّةِ (FAO وَWHO، 2011) إِلَى أَهْمِيَّةِ المُمَارَسَاتِ الصِّحِّيَّةِ الَّتِي تُطَبَّقُ عَلَى الأَسْمَاكِ بَعْدَ الإِصْطِيَادِ، وَذَكَرَتْ أَنَّ نَزْعَ الأَحْشَاءِ وَغَسْلَ التَّجْوِيفِ البَطْنِي لِأَسْمَاكِ الكُوالِي الأَزْرَقِ أَثْنَاءَ التَّحْضِيرِ لِمُعَامَلَتِهَا كَانَ لَهُ أَثْرًا كَبِيرًا فِي تَخْفِيزِ أَعْدَادِ بِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* وَبَاقِي مُسَبِّبَاتِ الأَمْرَاضِ. كَمَا يُمَكِّنُ لِبِكْتِيرِيَا *E. coli* أَنْ تَلَوُّثَ الأَسْمَاكِ وَمُنْتَجَاتِهَا عَنْ طَرِيقِ تَلَوُّثِ مِيَاهِ البَحْرِ بِالصَّرْفِ الصِّحِّي، وَالتَّفَايَاتِ الرِّزَاعِيَّةِ أَوْ المِيَاهِ عَيْرَ الصَّالِحَةِ للشَّرْبِ (Ryder وَآخَرُونَ، 2014)، أَوْ عَيْرَ اسْتِخْدَامِ التَّلْجِ المَجْرُوشِ ذُو الجُودَةِ البِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ المُنْخَفِضَةِ لِتَبْرِيدِ الأَسْمَاكِ وَحِفْظِهَا قَبْلَ مُعَامَلَتِهَا أَوْ خِلَالَ تَبْرِيدِهَا بِهِ عِنْدَ عَرْضِهَا لِلبَيْعِ، مِمَّا يَزِيدُ الحِمْلَ المِيكْرُوبِي لِأَسْمَاكِ بِأَنْوَاعٍ وَأَعْدَادٍ بِكْتِيرِيَّةِ أُخْرَى (مَادِي وَآخَرُونَ، 2013)، أَوْ التَّعَامُلِ مَعَ الأَسْمَاكِ بِأَيْدِي مُلَوِّثَةٍ (Adedeji وَآخَرُونَ، 2012).

7.2. طَبِيعَةُ البِكْتِيرِيَا المُصَاحِبَةِ لِلأَسْمَاكِ:

1.7.2. أَهْمُ الأَنْوَاعِ البِكْتِيرِيَّةِ الَّتِي مَصْدَرُهَا الطَّبِيعِيُّ البَحْرِيُّ

1.1.7.2. أَنْوَاعُ بِكْتِيرِيَا *Vibrio*

يَضُمُّ هَذَا الجِنْسُ البِكْتِيرِي أَكْثَرَ مِنْ 80 نَوْعٍ، مِنْهَا 12 نَوْعًا تَمْتَلِكُ القُدْرَةَ عَلَى إِحْدَاثِ المَرَضِ لِلإِنْسَانِ، بَيْنَمَا 8 أَنْوَاعٍ مِنْهَا فَقَطُ يُعْتَبَرُ العَدَاءُ هُوَ النَّاوِلُ الرَّئِيسُ لَهَا لِإِحْدَاثِ المَرَضِ (Ryder وَآخَرُونَ، 2014؛ FAO، 2016). تُعْتَبَرُ جَمِيعُ الأنْوَاعِ الَّتِي تَنْتَمِي إِلَى هَذَا الجِنْسِ البِكْتِيرِي، سَالِبَةً لِصَبْغَةِ جَرَامِ، وَفِي شَكْلِ عَصِيَّاتٍ مُنْحَنِيَّةٍ أَوْ مُسْتَقِيمَةٍ، مُتَحَرِّكَةٍ بِوِاسِطَةِ سَوْطِ قُطْبِي، تُحْمِزُ سُكَّرَ الجُلُوكُوزِ ذُونَ إِنتَاجِ غَازٍ، وَمُعْظَمُهَا مُوجِبَةٌ لِإِخْتِبَارِ الأُوكْسِيدِيزِ وَالكِتَالِيزِ، وَيَتَمَّ عَزْلُهَا عَادَةً مِنْ مَصَبَّاتِ الأَنْهَارِ وَالبِيئَاتِ البَحْرِيَّةِ، وَتَمَّ العُثُورُ عَلَى بَعْضِ أَنْوَاعِهَا مِثْلَ *V. cholerae* فِي المِيَاهِ العَدْبَةِ فِي جَمِيعِ أُنْحَاءِ العَالَمِ.

تتصدّر *V. parahaemolyticus* و *V. vulnificus* و *V. cholera* قائمةً البكتيريا المسببة للأمراض والتي تنتقل عن طريق الأغذية البحرية (FAO، 2016). تمتلك أنواع بكتيريا *Vibrio* قدرة البقاء على قيد الحياة في الظروف القاسية، لامتلاكها مقومات البقاء مثل قدرتها على تحليل جدران خلايا الطحالب البحرية من خلال أنزيمات Agarases، والقدرة على تحليل الكيتين بمساعدة أنزيمات Chitinases. يُمثل الكيتين العنصر الرئيس في جدران خلايا العديد من الكائنات الحية مثل الفطريات والفنريات، ويُشكل أكبر تجمع من السكريات الأمينية في البحار والمحيطات، وتمنح القدرة على تحليله ميزة كبيرة للبقاء على قيد الحياة. فلقد أثبتت الدراسات أن كل من *V. anguillarum* و *V. salmonicida* قادرين على البقاء تحت ظروف العوز الغذائي لأكثر من 60 أسبوع في مياه البحر عند درجة حرارة من 6 إلى 8°م (Okoh و Igbinsa، 2010). ومن بين الخصائص التي تجعل بكتيريا *Vibrio* مهمةً وخطيرة هي أن الزمن الجيلي لها في الظروف المثالية يُعتبر قصيراً، ويُقدر بعشر (10) دقائق أو أقل، ولكن عادةً تأخذ وقتاً أطول من ذلك في الأغذية البحرية أثناء تخزينها عند درجة حرارة أقل من 10°م (Lee وآخرون، 2008).

يُعتبر الاعتماد على الاختبارات البكتريولوجية والكيموحيوية للكشف على بكتيريا *Vibrio* وتحديد نوعها، كافياً تماماً (Ottaviani وآخرون، 2003) اعتماداً على نوع العينة المعزل منها البكتيريا ونسبة الملح المضافة للوسط المغذي المُستعمل لتنمية البكتيريا، حيث أشار Martinez- Urtaza وآخرون (2006) أنه رغم الاستعمال الواسع لأشرطة نظام API 20E للتعرف على بكتيريا *V. parahaemolyticus*، فإن نتائج الدراسات أظهرت تناقضاً في النتائج، خاصةً عند إضافة 2% من ملح كلوريد الصوديوم (NaCl) بالنسبة للمعزولات البكتيرية من الإصابات البشرية السريعة، بينما أعطت نتائج جيدة عند إضافة 0.85% كلوريد الصوديوم. وبالنسبة للمعزولات البكتيرية من البيئة البحرية، فلقد أدت إضافة 2% كلوريد الصوديوم تسهياً واضحاً للنتائج والتعرف على البكتيريا.

أشار Shikongo-Nambabi (2010) إلى وجود صعوبة بالغة في التفريق بين بكتيريا *V. alginolyticus* وبكتيريا *V. parahaemolyticus* بالطرائق التقليدية، بسبب التشابه الكبير في التسلسل الجيني على rRNA لهما، والذي يُحدّد الصفات الظاهرية المميزة للنوع. ولتلافي ذلك أوصت بعض الدراسات لضرورة تطوير طرائق الكشف عن بكتيريا *V. parahaemolyticus*، باستخدام تقنية Polymerase Chain Reaction (PCR) (معهد الأمير عبد الله، 2004؛ European Union، 2005؛ FDA، 2016d).

يُعتبر استخدام تقنية PCR للكشف عن المورثة Thermolabile Hemolysin (TLH) الذي تم العثور عليه في كل سلالات *V. parahaemolyticus*، ولكن لم يتم الكشف عنه في كل الأجناس الأخرى، هي أفضل طريقة مستخدمة للكشف عن تواجد هذه البكتيريا من عدمه. ويُعتبر اختبار Kanagawa من الاختبارات المستخدمة بكثرة للفرقة بين سلالات بكتيريا *V. parahaemolyticus*

المُمرضة وَغَيْر المُمرضة للبشر، حَيْثُ كُلُّ السُّلالات المُمرضة تَقْرِيْباً مُوجِبَةً لِهَذَا الاختيار، وَتَسْتَطِيعُ تَحْلِيلَ الدَّمِ لارتباطها بِالْمُورْتَةِ (Thermostable Direct Haemolysin (TDH) وَFAO وَWHO، 2011؛ West وَآخَرُونَ، 2013).

أُظْهِرَتْ الدِّرَاسَاتُ الَّتِي أُجْرِيَتْ عَلَى أَشْخَاصٍ مُتَطَوِّعِينَ، أَنَّ تَنَاوُلَ مَا بَيْنَ 10×2^5 وَ 10×3^7 و.ت.م./ جم مِنْ الخَلَايَا المُوجِبَةِ لِاختِيارِ Kanagawa مَعَ الغِذاءِ، يُمكنُ أَنْ يُؤَدِي إِلَى ظُهُورِ أَغْرَاضٍ مَرَضِيَّةٍ سَرِيعاً فِي الجِهَازِ الهَضْمِيِّ، أَمَّا المُتَطَوِّعُونَ الَذِينَ تَلَفُوا جُرْعَاتٍ تَصِلُ إِلَى 10×1.6^{10} و.ت.م./ جم مِنْ الخَلَايَا السَّالِبَةِ لِاختِيارِ Kanagawa لَمْ تَظْهَرُ عَلَيْهِمُ أَيُّ أَغْرَاضٍ مَرَضِيَّةٍ (Health and Consumer Protection Directorate، 2001). وَلَكِنْ بَعْضُ البِكْتِيرِيَا المُعْزُولَةِ مِنْ المُرْضَى سَرِيعاً كَانَتْ خَالِيَةً مِنْ هَذِهِ المُورْتَةِ، وَكَانَتْ تَحْمِلُ المُورْتَةَ Thermostable Related Haemolysin (TRH)، اللَّذانِ يَمَثَلانِ بِنِسْبَةِ 67% فِي تَسْلُسُلِ الأَحْمَاضِ الأَمِينِيَّةِ، وَالَّتِي فِي العَادَةِ يَكُونُ وُجُودُهَا قَلِيلاً جِداً فِي السُّلالاتِ المُعْزُولَةِ مِنْ العَيِّنَاتِ فِي البِيئَةِ، حَيْثُ لَا تَتَجَاوَزُ مِنْ 1 إِلَى 2% (WHO وَFAO، 2011؛ West وَآخَرُونَ، 2013).

تُعْتَبَرُ مُعْظَمُ سُلالاتِ بِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* فِي البِيئَةِ غَيْرُ مُمرضةٍ بِسَبَبِ عَدَمِ وُجُودِ المُورْتَةِ TDH أَوْ TRH. وَيَتَّضِحُ ذَلِكَ مِنْ جِلالِ الكَشْفِ عَن هَذِهِ الجِينَاتِ فِي 4.3% وَ 0.3% فَقَطْ عَلَى التَّوَالِي مِنْ سُلالاتِ *V. parahaemolyticus* المُعْزُولَةِ مِنْ البِيئَةِ فِي المَنَاطِقِ المُكْتَظَّةِ بالسُّكَّانِ مِنْ سِوَا جِلِّ وَلايَتِي كَارُولِينَا الجُنُوبِيَّةِ وَجُورْجِيَا بِالوَلَايَاتِ المُتَّحِدَةِ الأَمْرِيكِيَّةِ، بَيْنَمَا ظَهَرَ تَنَاقُضٌ كَبِيرٌ مِنْ جِلالِ عَزَلِهَا بِمَا نِسْبَتُهُ 52% مِنْ السُّلالاتِ المُوجُودَةِ فِي مَواقِعٍ لِزَبِيَّةِ الأَحْيَاءِ البُحْرِيَّةِ المُكْتَفَةِ (الرُّوبِيانِ) عَلَى سَاحِلِ المُحيطِ الهادئِ فِي المُكْسِيكِ. إِلَى جَانِبِ ذَلِكَ تَمَّ الكَشْفُ عَن تَواجِدِ المُورْتَةِ TDH وَTRH بِمُعدَّلَاتٍ مُرتَفِعَةٍ فِي السُّلالاتِ البِيئِيَّةِ فِي مَواقِعٍ مِنْ شَمَالِ غَرْبِ المُحيطِ الهادئِ فِي الوَلَايَاتِ المُتَّحِدَةِ الأَمْرِيكِيَّةِ، وَرُبَّمَا يَرْجِعُ هَذَا التَّنَاقُضُ الكَبِيرُ فِي تِلْكَ النِّسْبِ لِلطَّرِيقَةِ المُسْتَخْدَمَةِ لِلكَشْفِ عَن المُورْتَةِ (West وَآخَرُونَ، 2013). وَقد أشارَ Adedeji وَآخَرُونَ (2012) إِلَى أَنَّهُ تَمَّ الكَشْفُ عَن تَواجِدِ المُورْتَةِ TDH بِنِسْبَةِ 46% فِي بِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* المُعْزُولَةِ مِنْ مَرَضَى العَدْوَى الغِذائِيَّةِ فِي فِرْنَسَا، أَمَّا فِي التَّشِيلِي فَكَانَتْ كُلُّ العَيِّنَاتِ (100%) تَحْوِي هَذِهِ المُورْتَةَ، وَكَانَ تَنَاوُلُ المَحَارِ هُوَ السَّبَبُ بِنِسْبَةِ 88% مِنْ الحَالَاتِ.

أَجْمَعَتْ العَدِيدُ مِنْ الدِّرَاسَاتِ عَلَى أَنَّ بِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* تَنْشِطُ وَتَنَكَّاتُرُ بِسُرْعَةٍ فِي المِيَاهِ الدَّافِئَةِ وَمُعْتَدِلَةِ الحَرَارَةِ، وَأَنَّهَا تُسَبِّبُ حَالَاتِ العَدْوَى الغِذائِيَّةِ- إِنْ كَانَتْ مِنْ السُّلالاتِ المُمرضةِ- بِسَبَبِ اسْتِهْلَاكِ الأَغْذِيَّةِ البُحْرِيَّةِ غَيْرِ المُطَهَّيَّةِ أَوْ نِصْفِ المُطَهَّيَّةِ (Huss وَآخَرُونَ، 2004؛ Novotny وَآخَرُونَ، 2004؛ Thompson وَآخَرُونَ، 2005؛ Lee وَآخَرُونَ، 2008؛ Depaola وَ Jones، 2012). تُوجَدُ بِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* عَادَةً فِي تَعَائِشٍ مَعَ المَحَارِ، أَوْ تَعِيشُ حُرَّةً فِي عَمُودِ المَاءِ، أَوْ عَلَى السُّطُوحِ وَالرَّواسبِ، أَوْ دَاخِلِ الجُحُورِ وَالحُفَرِ وَهِيَ تَتَحَمَّلُ تَرَكِيزَاتِ كُلوْرِيدِ صُودِيُومِ تَتَرَاوَحُ مَا بَيْنَ 0.5 إِلَى 10%، لَكِنْ التَّرَكِيزَاتِ المِثَالِيَّةُ مَا بَيْنَ 1 وَ 3%، وَهِيَ مُجَبَّةٌ لدرجاتِ الحَرَارَةِ

المتوسطة، حيثُ دَرَجَة الحَرَارَة المُثَلَى لَهَا عِنْدَ 24°م لِكُنْهَا تَسْتَطِيعُ العَيْشَ بَيْنَ دَرَجَتَيْ 5 و 43°م، وَتَحْتَمَلُ العَيْشَ فِي مَدَى وَاسِعٍ مِنَ الأَس الهِيدْرُوجِينِي بِيَرَاوُحٍ مَا بَيْنَ 4.8 إِلَى 11 وَالمَدَى الأَمْتَل مَا بَيْنَ 7.8 إِلَى 8.6، بَيْنَمَا تَنْمُو فِي نَسَاطِ مَائِي (Water Activity) مَا بَيْنَ 0.940 إِلَى 0.996 وَالأَمْتَل (West) 0.981 وَآخَرُونَ، 2013؛ Ryder وَآخَرُونَ، 2014).

ضَمَّتْ مُنْظَمَةُ الأَغْذِيَّة وَالزَّرَاعَة التَّابِعَة لِلأمَمِ المُتَّجِدَة وَمُنْظَمَةُ الصِّحَة العَالَمِيَّة سَنَةَ 2002 أَسْمَاكَ الكَوَالِي لِلأَغْذِيَّة المُهْمَة الَّتِي يَجِبُ الانْتِبَاهُ لَهَا بِسَبَبِ انْتِقَالِ العُدْوَى بِبِكْتِيرِيَا *V. Parahaemolyticus* عَن طَرِيقِهَا، كَمَا وَجَّهَتْ نِدَاءً لِلْمُتَخَصِّصِينَ حَوْلَ العَالَمِ لِتَقْدِيمِ مَا لَدَيْهِمْ مِنْ مَعْلُومَاتٍ وَبَيِّنَاتٍ تَتَعَلَّقُ بِهَذِهِ البِكْتِيرِيَا (FAO وَWHO، 2011). وَوَقْفًا لِلإِخْصَاءَاتِ الأَمْرِيكِيَّة لِعامِ 2001، تُعْتَبَرُ بِبِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* مِنْ أَكْثَرِ الأَنْوَاعِ البِكْتِيرِيَّة المُسَبِّبَة لِلْعُدْوَى العِذَائِيَّة المُنْقُولَة بِالأَسْمَاكَ فِي الوَلَايَاتِ المُتَّجِدَة الأَمْرِيكِيَّة (Liu وَ Su، 2007؛ Adebayo- Tayo وَآخَرُونَ، 2012)، وَفِي اليَابَانِ وَدُولِ أُسْيُوِيَّةِ أُخْرَى (FAO وَWHO، 2011)، حَيْثُ مَثَلَتْ 56.7% مِنْ إِجْمَالِي عَدَدِ حَالَاتِ العُدْوَى العِذَائِيَّة المُؤَكَّدَة فِي هُونِغ كُونِغ، وَالَّتِي كَانَتْ 59.7% مِنْهَا بِسَبَبِ عَدَمِ كِفَايَةِ الطَّبْخِ (Adedeji وَآخَرُونَ، 2012)، بَلْ إِنَّ Popovic وَآخَرُونَ (2010) وَكَذَلِكَ West وَآخَرُونَ (2013) ذَهَبَا لِلْقَوْلِ أَنَّهَا السَّبَبُ الرَّئِيسُ لِالْتِهَابِ المُعِدَّةِ وَالأَمْعَاءِ المُرْتَبِطِ بِالمَأْكُولَاتِ البَحْرِيَّةِ فِي العَالَمِ كَكُلِّ.

مُنْظَمَةُ الأَغْذِيَّة وَالزَّرَاعَة قَدَّرَتْ أَنَّهُ بِالانْتِشَارِ العَالَمِي لِعَادَاتِ المَطْبَخِ اليَابَانِي المُتَمَثِّلَة فِي أَكْلِ الأَسْمَاكَ نَيْئًا، سَيَرْدَادُ انْتِشَارُ العُدْوَى بِبِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* عِزَّ العَالَمِ (FAO، 2016). فِي اليَابَانِ تُشَكَّلُ هَذِهِ البِكْتِيرِيَا مَا بَيْنَ 20-30% مِنْ حَالَاتِ العُدْوَى العِذَائِيَّة (Liu وَ Su، 2007)، حَيْثُ يُصَابُ بِهَا فِي اليَابَانِ حَوَالِي 10000 شَخْصٍ سَنَوِيًّا نَتِيجَةً لِاسْتِهْلَاكِ الأَغْذِيَّة البَحْرِيَّة. وَلَقَدْ كَانَتْ السُّلَالَتُ المُمْرِضَة مِنْ هَذِهِ البِكْتِيرِيَا هِيَ سَبَبُ 197 حَالَةً تُعْشَى فِي تَايَوَانِ بَيْنَ سَنَتَيْ 1986-1995، أَمَا فِي الصِّينِ فَقَدْ تَسَبَّبَتْ فِي 31.1% مِنْ حَالَاتِ الأَمْرَاضِ المُنْقُولَة عَن طَرِيقِ الأَغْذِيَّة بَيْنَ عَامَيْ 1991 وَ2001، وَتَسَبَّبَتْ فِي 300 حَالَةٍ مَرَضِيَّةٍ اسْتَدْعَتْ دُخُولَ المُسْتَشْفَى فِي التَّشِيلِي سَنَةَ 1998، وَقَدْ زَادَتْ هَذِهِ الحَالَاتُ لِتَصِلَ إِلَى 1500، 3600، 900 فِي سَنَةِ 2004، 2005، 2006 عَلَى النُّوَالِي فِي التَّشِيلِي، وَفِي الإِتْحَادِ الأَوْرُوبِي سُجِّلَتْ 44 حَالَةً فِي فِرْنَسَا سَنَةَ 1997، وَ80 حَالَةً فِي إسْبَانِيَا سَنَةَ 2004 (Ryder وَآخَرُونَ، 2014).

شَكَّلَتْ بِبِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* 64% مِنْ حَالَاتِ العُدْوَى عَن طَرِيقِ العِذَاءِ خِلَالَ سَنَةِ 2006 فِي الوَلَايَاتِ المُتَّجِدَة الأَمْرِيكِيَّة (Lee وَآخَرُونَ، 2008)، وَقَدْ ارْتَفَعَ عَدَدُ المُصَابِينَ بِالعُدْوَى بِهَا بِنِسْبَةِ 43% فِي سَنَةِ 2012 مُقَارَنَةً مَعَ السَّنَوَاتِ مِنْ 2006 إِلَى 2008 (FSN، 2013). قَدَّرَتْ مَرَاكِزُ السَّيْطْرَة وَالمُكَافَحَة لِالأَمْرَاضِ فِي الوَلَايَاتِ المُتَّجِدَة الأَمْرِيكِيَّة (Centers for Disease Control and Prevention (CDC) أَنَّ الأَشْخَاصَ الَّذِينَ أُصِيبُوا بِعُدْوَى سَنَةَ 2012 جَزَاءً تَنَاوَلِ أَعْذِيَّة بَحْرِيَّة مُلَوِّثَة بِبِكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* بَلَغَ 45 أَلْفَ شَخْصٍ. وَغَالِبًا مَا يَكُونُ اسْتِهْلَاكِ المَحَارِ النَّيِّءِ أَوْ نِصْفِ

المطهي هو السبب الرئيس في حالات التفسّي المسجلة، إلا أن هناك دراسات أجريت في اليابان تشير إلى أن نوع المحار يؤثر على أعداد بكتيريا *V. parahaemolyticus* التي تستطيع النمو أثناء التخزين المبرّد، فلقد استطاعت النمو في بعض أنواع المحار المخزن، ولم تستطع النمو في غيره عند درجات حرارة 10 و 25°م. لذلك يُنصح في الولايات المتحدة الأمريكية بأن يبرّد المحار لمدة 10 ساعات إذا كانت درجة حرارة المياه المصطاد منها تجاوزت 27°م. وفي دراسات أخرى أُثبت وجود هذه البكتيريا في أنواع أخرى من الأغذية البحرية، بما في ذلك الروبيان وسرطان البحر، جراد البحر، والأسماك، والساشيمي، وقطع وشرائح السمك الخام، السوشي (Ryder وآخرون، 2014).

تتمثل أعراض العدوى الغذائية الأكثر شيوعاً بواسطة بكتيريا *V. parahaemolyticus* في التهاب المعدة والأمعاء، والقيء، الإسهال الدموي، الحرارة، الصداع والغثيان، وتزداد خطورة هذه الإصابة؛ وقد تُهدّد حياة المريض عندما تترافق مع بعض الأمراض المزمنة، مثل مرض السكري، مرض الكبد، مرض الكلى، السرطان والأمراض الأخرى التي تؤدي لانخفاض كفاءة الجهاز المناعي للجسم، وقد تستمر هذه الأعراض بين ساعتين و 10 أيام (Jones و Depaola، 2012؛ West وآخرون، 2013؛ Ryder وآخرون، 2014) وفي دراسة على مجموعة من المتطوعين، بينت أن هناك مخاطر منخفضة (>0.001%) من التهاب المعدة والأمعاء بعد استهلاك غذاء يحوي $10^{4.0}$ و.ت.م./ جم من بكتيريا *V. parahaemolyticus* الممرضة، ولكنها تصبح مخاطر عالية (50%) عندما يتم استهلاك غذاء يحوي $10^{8.0}$ و.ت.م./ جم من خلاياها (Ryder وآخرون، 2014).

تشير بعض الدراسات إلى أنه لا يمكن الكشف عن هذه البكتيريا إذا كان تواجدها يقل عن $10^{4.0}$ و.ت.م./ جم في الروبيان والمحار، رغم أن العديد من الدراسات كشفت عن تواجدها في المحار بمستويات 10^2 إلى 10^3 و.ت.م./ جم، وهذا يُفسر ما أشار إليه Ryder وآخرون (2014) من أن لنوع المحار تأثير على نمو وتكاثر هذه البكتيريا. وقد أوضحت الدراسات المسحية على سلالات هذه البكتيريا، أن القليل منها تُصنّف على أنها ممرضة، وأن نسبة تواجدها على الأغذية البحرية قليل جداً. ففي ولاية ألاباما في الولايات المتحدة الأمريكية اتضح أن 0.3 إلى 3.2% منها من السلالات الممرضة من بكتيريا *V. parahaemolyticus* تتواجد على الأغذية البحرية، وفي الهند بينت الدراسات أن 10.2% منها ممرضة، وبمستوى ما بين 10^1 إلى 10^3 و.ت.م./ 100 جم، أما في مدينة هيروشيما في اليابان اتضح أن 10% منها ممرضة، ولكن التحاليل البكتيريولوجية لا تظهر تواجدها في الأسماك عند مستوى حوالي 88 و.ت.م./ جم. وتشير الدراسات إلى أنه إذا تواجدها بكتيريا *V. parahaemolyticus* بمستوى من 10^2 إلى 10^3 و.ت.م./ جم على الأغذية البحرية يمكن أن تزداد إلى 10^5 و.ت.م./ جم بعد 2 إلى 3 ساعات عند درجة حرارة الغرفة بين 20 إلى 35°م (Ryder وآخرون، 2014).

قد يؤدي حدوث حالة تفسّي ببكتيريا *V. parahaemolyticus* إلى إغلاق مناطق بحرية بأسرها، ففي شهر أكتوبر من سنة 2015 تم إغلاق خليج Duxbury، خليج Kingston، نهر Bluefish، نهر

Back والمناطق المحيطة بميناء Plymouth في الولايات المتحدة الأمريكية، ومنع الصيد في مياهها بسبب نفاثي بكتيريا *V. parahaemolyticus* (FSN، 2015a). وعلى الرغم من الاعتقاد السائد بأن تواجد بكتيريا *V. parahaemolyticus* لا يشكل خطراً كبيراً على المستهلكين في المناطق الباردة، بسبب برودة الجو عموماً، ومياه البحر خصوصاً، إلا أن هذه البكتيريا تسببت في 27.3% من حالات العدوى الغذائية في روسيا سنة 2000 (Novotny وآخرون، 2004)، وخلال سنة 2015 تم الإبلاغ عن 67 حالة مرضية في كندا، بسبب تناول أغذية بحرية غير مطهية أو نصف مطهية، تبين لاحقاً أنها ملوثة بهذه البكتيريا (FSN، 2015b).

يمكن خفض أعداد بكتيريا *V. parahaemolyticus* عند درجات حرارة منخفضة، ولكن ليس القضاء عليها، حيث استطاعت البقاء عند الدرجات الحرارية التالية: 4، 0، -18، -24°م (Health and Consumer Protection Directorate، 2001). فلقد وجد بالدراسة أن بعض أنواع بكتيريا *Vibrio* قد طورت من استراتيجيات بقائها حية في الظروف غير المناسبة لمعيشتها، واحتفظت بقدرتها على إحداث المرض عند توفر هذه الظروف (Okoh و Igbinsa، 2010)، رغم أن بعض الدراسات أوضحت أن بكتيريا *V. parahaemolyticus* حساسة للانخفاض المفاجئ لدرجات الحرارة، وخاصة عند استعمال التجميد السريع (Individual quick freezing (IQF)) وقد تنخفض أعدادها إلى مستويات غير قابلة للكشف عندها، وأن التجميد قد يخفض أعداد بكتيريا الأسماك الغذائية لمستوى مقبول، لكنه في نفس الوقت يخفض منافسات البكتيريا المسببة للأمراض الباقية حية، أو الملوثة للأسماك أثناء التخزين أو التوزيع، مما يسمح لها بالنمو والتكاثر وربما إحداث العدوى أو التسمم الغذائي (FDA، 2011). علماً بأن الدراسات لم تثبت أن لبكتيريا *V. parahaemolyticus* ارتباطاً وجودي ببكتيريا الفولون في البيئة أو في الأغذية (FAO وWHO، 2011؛ Ryder وآخرون، 2014).

2.1.7.2. أنواع بكتيرية أخرى

تضم البكتيريا التي تستوطن البيئة المائية حسب Huss وآخرون (2004) وRyder وآخرون (2014) أنواع أخرى غير بكتيريا *Vibrio*، وتشمل: *Clostridium botulinum* Type F, E, B، والتي عادة ما تكون أعدادها في الأسماك أثناء مراحل صيدها الأولى ما بين $0.1 >$ إلى 5.3 و.ت.م./جم، وبعض الأنواع التي تنبغ جنس *Aeromonas* التي تتواجد عادة بأعداد منخفضة.

2.7.2. بكتيريا دخيلة على البيئة البحرية وتستخدم كموسر على تلوث الأسماك

1.2.7.2. الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية (Heterotrophic Microorganisms)

الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، هي الأحياء الدقيقة التي تعتمد على المواد العضوية كمصدر للكربون، وتستخدم أعدادها القادرة على النمو في الغذاء في وجود الأوكسجين وعند درجة حرارة معتدلة،

كَمْوَشِرٍ عَلَى جَوْدَةِ الْغِذَاءِ؛ وَلَيْسَ سَلَامَتُهُ، حَيْثُ تُعْطَى مَعْلُومَاتٍ حَيَدَةٍ عَنِ الْجَوْدَةِ الْعَامَّةِ لِلْغِذَاءِ، وَمُدَّةُ الصَّلَاحِيَّةِ الْمُتَبَقِّيَّةِ، وَبِالتَّالِي تَسْلِيْطِ الضَّوِّ عَلَى الْمَشَاكِلِ الْمُحْتَمَلَةِ خِلَالَ مَرَاكِجِ الْإِنْتِاجِ وَالْمُنَاوَلَةِ وَالتَّخْزِينِ، وَتُعْتَبَرُ الْمَعَامَلَةُ الَّتِي يَمُرُّ بِهَا الْغِذَاءُ مِنْ مَرَحَلَةِ إِنْتِاجِهِ إِلَى مَائِدَةِ الْمُسْتَهْلِكِ هِيَ الْمَحَدَّدُ لِأَعْدَادِ هَذِهِ الْأَحْيَاءِ فِيهِ (Centre for Food Safety، 2014).

2.2.7.2. مَجْمُوعَةُ بَكْتِيرِيَا الْفُولُونِ Coliform Bacteria

تَتَّبَعُ مَجْمُوعَةُ بَكْتِيرِيَا الْفُولُونِ عَائِلَةَ الْبِكْتِيرِيَا الْمَعْوِيَّةِ Enterobacteriaceae، الَّتِي تُعْتَبَرُ مُؤَشِّرًا عَلَى جَوْدَةِ الْأَسْمَاكِ لِأَنَّهَا تَتَعَلَّقُ بِالشُّوْنِ الصَّحِيَّةِ لِلتَّخْزِينِ وَالْحِفْظِ بِالتَّلْحِ، وَعَسَلُ الْأَحْشَاءِ. وَقَدْ أَقْتَرَحَ رَصْدُ هَذِهِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةَ كَمَقْيَاسٍ لِجَوْدَةِ الْأَسْمَاكِ (Popovic وَآخَرُونَ، 2010)، بِالإِضَافَةِ إِلَى أَنَّ بَعْضَ أَعْضَاءِ هَذِهِ الْعَائِلَةِ يُمَكِّنُهَا التَّسَبُّبُ بِالتَّسْمُمِ الْأَسْفُمْرِي (scombrototoxin) عَنِ طَرِيقِ إِنْتِاجِ الْهَسْتَامِينِ مِنَ الْحَمْضِ الْأَمِينِيِّ الْهَسْتَامِينِ، خَاصَّةً فِي الْأَسْمَاكِ الرَّزْقَاءِ (Centre for Food Safety، 2014)، وَأَبْرَزُ أَجْنَاسِ الْبِكْتِيرِيَا النَّابِعَةِ لَهَا *Escherichia*، *Aerobacter*، *Klebsiella*، *Paracolobactrum*، *Enterobacter*، وَهِيَ عُصَيَاتٌ قَصِيرَةٌ، هَوَائِيَّةٌ أَوْ لَا هَوَائِيَّةٌ إِيخْتِيَارِيَّةٌ، سَالِبَةٌ لِصَبْغَةِ جِرَامٍ، وَسَالِبَةٌ لِإِيخْتِبَارِ إِنْزِيمِ الْأُوكْسِيدِيزِ (Oxidase)، تُخَمِّرُ سُكْرَ الْبِلَاقُوزِ وَتُنْتِجُ غَازَ وَحَمْضًا. وَمِنْ الْخَصَائِصِ الَّتِي تَجْعَلُ بَكْتِيرِيَا الْفُولُونِ مُهْمَةً فِي فَسَادِ الْأَغْذِيَّةِ:

1. قُدْرَتِهَا عَلَى التَّمُوجِ فِي الْكَثِيرِ مِنَ الْبَيْئَاتِ، حَيْثُ تَسْتَعْمِدُ الْعَدِيدَ مِنَ الْكَرْبُوهِدْرَاتِ وَالْمَوَادِّ الْعُضْوِيَّةِ كَالْغِذَاءِ.
 2. قُدْرَتِهَا عَلَى تَخْلِيْقِ مُعْظَمِ الْفَيْتَامِينَاتِ الصَّرُورِيَّةِ لِمَعِيشتِهَا.
 3. تَنْمُو بِشَكْلِ جَيِّدٍ فِي مَدَى وَاسِعٍ مِنْ دَرَجَاتِ الْحَرَارَةِ، بَيْنَ أَقَلِّ مِنْ 10 إِلَى 46°م.
 4. قَابِلِيَّتُهَا لِإِنْتِاجِ كَمِّيَّاتٍ كَبِيرَةٍ مِنَ الْحَمْضِ وَالْغَازِ مِنَ السُّكَّرِيَّاتِ.
 5. قُدْرَتِهَا عَلَى تَكْوِينِ نَكْهَاتٍ غَيْرِ مَرْغُوبَةٍ بِالْغِذَاءِ.
 6. قَابِلِيَّتُهَا بَعْضَ أَجْنَاسِهَا لِتَكْوِينِ لُرُوجَةٍ فِي الْغِذَاءِ الَّتِي تَنْمُو عَلَيْهَا.
- وَهِيَ تُسْتَعْمَدُ كَدَلِيلٍ عَلَى وُجُودِ التَّلَوُّثِ الْعَائِطِيِّ الْمُبَاشِرِ أَوْ غَيْرِ الْمُبَاشِرِ، وَعَلَى إِحْتِمَالِيَّةِ وُجُودِ الْبِكْتِيرِيَا الْمَعْوِيَّةِ الْمُمْرِضَةِ (فِرَازِيَارِ، 1982).

3.2.7.2. بَكْتِيرِيَا *Escherichia coli*

تَعِيشُ بَكْتِيرِيَا *E. coli* عَادَةً فِي أَمْعَاءِ الْبَشَرِ وَالْحَيَوَانَاتِ، أَغْلَبُ هَذِهِ الْبِكْتِيرِيَا غَيْرُ مُمْرِضَةٍ لِلإِنْسَانِ، وَهِيَ فِي الْوَاقِعِ جُزْءٌ مِهِمْ مِنْ أَمْعَاءِ الْإِنْسَانِ السَّلِيمِ، إِلَّا أَنَّ 6 سُلَالَاتٍ مِنْهَا تُصَنَّفُ عَلَى أَنَّهَا مُمْرِضَةٌ، وَيُمْكِنُ أَنْ تَنْتَقِلَ عَنِ طَرِيقِ الْمِيَاهِ أَوْ الْأَغْذِيَّةِ الْمُلَوَّثَةِ، أَوْ مِنْ خِلَالِ الْإِتِّصَالِ مَعَ الْحَيَوَانَاتِ أَوْ

البشر (CDC، 2016). يُؤثر نوع الأسماك وطبيعتها معيشتها بشكل مباشر على الأنواع البكتيرية الموجودة عليها، من خلال التصاقها على جلدها، وحياتها، ونسريتها لأمعائها مع الطعام، وهذا ما ألمح إليه Arannilewa وآخرون (2005) عند إجراء دراسة على أسماك البلطي (Tilapia) التي تُربى في مياه ملوثة، حيث وجد أن جميع عينات الأنسجة باستثناء الأنسجة العضلية كانت ملوثة ببكتيريا القولون المتحملة للحرارة (الغائبة)، وكانت بكتيريا *E. coli* هي الملوثة الأكثر شيوعاً، وغالباً ما وجدت بأعداد كبيرة.

1.3.2.7.2. سلالات بكتيريا *E. coli* الممرضة

العديد من سلالات بكتيريا *E. coli* تُصنّف على أنها قادرة على إحداث المرض للإنسان مثل: Enterotoxigenic *E. coli* (ETEC) وهي تحتاج لوجودها في الغذاء بأعداد كبيرة قد تصل إلى 10^8 و.ت.م./ جم لإحداث الأعراض المرضية في البشر (Ryder وآخرون، 2014)، كذلك سلالات Enteroinvasive *E. coli* (EIEC)، Enteropathogenic *E. coli* (EPEC)، Enterohemorrhagic *E. coli*، Enteraggregative *E. coli* (EAEC or EAggEC) (EHEC) والتي تُسمى أيضاً O157:H7 Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) أو Verocytotoxic *E. coli* (VTEC) وقد صنفت كبكتيريا ممرضة سنة 1982، ومنها تحت سلالة Shiga toxin-producing *E. coli* O104:H4، التي أحدثت حالات تفشي وعدوى كبيرة في أوروبا سنة 2011، وهي تنتشر بكثرة في أمريكا اللاتينية، وتحتاج لجرعة منخفضة تبلغ أقل من 100 خلية لإحداث المرض (Costa، 2013؛ Ryder وآخرون، 2014)، وهناك العديد من الأفراد تحت هذه السلالة كثيراً ما تكون سبباً للأمراض في الولايات المتحدة الأمريكية تشمل O26، O111، وO103. وهي تعيش في أمعاء الحيوانات المجترّة، بما فيها الماشية كالأغنام والغزلان والأيتال. ببكتيريا STEC كثيراً ما تُسبب مرضاً شديداً، بما في ذلك الإسهال الدموي ومُتلازمة التحلل الدموي البولي Hemolytic Uremic Syndrome (HUS)، وهو نوع من الفشل الكلوي (CDC، 2016).

يُعتبر الفشل الكلوي المفاجئ عند الإصابة الشديدة، بالإضافة إلى الإسهال الدموي والحمى والتقلصات الحادة في المعدة، والقيء بعد فترة حضانة تدوم من 1 إلى 10 أيام من أهم أعراض العدوى ببكتيريا *E. coli* O157:H7، وهي تشبه الإصابة ببكتيريا *E. coli* O26 التي تُنتج نفس نوع السم، ونفس الأعراض المرضية، على الرغم من أنها في العادة لا تؤدي إلى مشاكل في الكلى (CDC، 2016). تُعتبر *E. coli* O157:H7 هي الوحيدة من بين سلالات بكتيريا *E. coli* التي يسهل اكتشافها ببساطة وسرعة، نظراً لتفردها بين كل السلالات بعدم قدرتها على تخمير سكر السوربيتول (March وRatnam، 1986).

أحدثت هذه البكتيريا قلقاً كبيراً بين مسؤولي الصحة في المملكة المتحدة ومنظمة الصحة العالمية سنة 2016 بسبب الإبلاغ عن العديد من الحالات المرضية التي شخّصت على أن سببها العدوى ببكتيريا

E. coli O157:H7 (WHO، 2016)، وَقَدْ قَدَّرَتْ مَرَاكِزُ السَّيْطَرَةِ عَلَى الْأَمْرَاضِ أَنَّهَا تُسَبِّبُ حَوَالِي 265 أَلْفَ حَالَةٍ عَدْوَى فِي الْوَلَايَاتِ الْمُتَّحِدَةِ الْأَمْرِيكِيَّةِ سَنَوِيًّا (CDC، 2016). وَمِنْ بَيْنِ السُّلَالَاتِ الْمُمْرِضَةِ لِبِكْتِيرِيَا *E. coli*، سُلَالَةُ Diffusely adherent *E. coli* (DAEC) وَالَّتِي أَحْدَثَتْ حَالَاتِ مَرَضِيَّةٍ وَتَقَشِّي فِي الْيَابَانِ سَنَةَ 1998 بِسَبَبِ تَنَاوُلِ أَسْمَاكِ جُمِدَتْ لِمُدَّةِ 9 أَشْهُرٍ، حَيْثُ اسْتَطَاعَتْ الْبِقَاءَ رَغْمَ التَّجْمِيدِ، وَالتَّرْكِيزِ الْعَالِي مِنْ مِلْحِ كَلُورِيدِ الصُّودِيُومِ وَاحْتَفَظَتْ بِقُدْرَتِهَا عَلَى إِحْدَاثِ الْمَرَضِ لِلإِنْسَانِ (Novotny وَآخَرُونَ، 2004)، حَيْثُ أَشَارَ Ryder وَآخَرُونَ (2014) إِلَى مَفْدِرَةِ بِكْتِيرِيَا *E. coli* عَلَى النُّمُو فِي تَرْكِيزِ 6% مِنْ مِلْحِ كَلُورِيدِ الصُّودِيُومِ.

تُفِيدُ بَعْضُ النُّقَارِيرِ إِلَى إِحْتِمَالِ ظُهُورِ سُلَالَاتٍ جَدِيدَةٍ أَكْثَرُ ضَرَاوَةً وَشِدَّةً فِي إِحْدَاثِ الْمَرَضِ، فَبِي سَنَةِ 2011 ظَهَرَتْ بِأَلْمَانِيَا سُلَالَةٌ جَدِيدَةٌ مِنْ بِكْتِيرِيَا *E. coli*، سَبَبَتْ حَالَاتٍ مَرَضِيَّةً لِأَكْثَرِ مِنْ 3500 شَخْصٍ وَ53 حَالَةً وَفَاةً. وَيُمْكِنُ أَنْ تَتَوَاجَدَ السُّلَالَاتُ الْمُمْرِضَةُ لِبِكْتِيرِيَا *E. coli* فِي الْأَغْذِيَةِ الْبَحْرِيَّةِ، فَلَقَدْ تَمَّ عَزْلُ السُّلَالَاتِ ETEC وَ *E. coli* O157:H7 مِنْ الْأَغْذِيَةِ الْبَحْرِيَّةِ فِي الْبَرَاذِيلِ، وَقَدْ تَمَّ الْإِبْلَاحُ عَنِ السُّلَالَةِ *E. coli* O157:H7 فِي الْأَغْذِيَةِ الْبَحْرِيَّةِ فِي الْهِنْدِ. وَأَشَارَتْ بَرَامِجُ الْمُرَاقَبَةِ فِي الْإِتِّحَادِ الْأَوْرُوبِيِّ فِي سَنَةِ 2010 إِلَى وُجُودِ السُّلَالَةِ STEC فِي 4.2% مِنْ الْمُنْتَجَاتِ السَّمَكِيَّةِ فِي إِسْبَانِيَا (Ryder وَآخَرُونَ، 2014).

عَلَى الرَّغْمِ مِنْ أَنَّ بِكْتِيرِيَا *E. coli* تُعْتَبَرُ مِنَ الْبِكْتِيرِيَا الْمُحِبَّةِ لِدَرَجَاتِ الْحَرَارَةِ الْمُتَوَسِّطَةِ، إِلَّا أَنَّ بَعْضَ سُلَالَاتِهَا الْمُمْرِضَةَ تَسْتَطِيعُ النُّمُو فِي مَدَى وَاسِعٍ مِنْ دَرَجَاتِ الْحَرَارَةِ مِنْ 7 إِلَى 46°م، فَسُلَالَةُ Enterohemorrhagic *E. coli* (EHEC) تَسْتَطِيعُ النُّمُو عِنْدَ 8 إِلَى 45°م، وَسُلَالَةُ Diffusely adherent *E. coli* (DAEC) اسْتَطَاعَتْ الْبِقَاءَ حَيَّةً بِشَكْلِ جَيِّدٍ عِنْدَ دَرَجَاتِ حَرَارَةِ 3 إِلَى 7°م لِمُدَّةِ 1 إِلَى 5 أَسَابِيعٍ (Ryder وَآخَرُونَ، 2014). أَتَّفَقَ كُلًّا مِنْ Teophilo وَآخَرُونَ (2002) وَ Tauschek وَآخَرُونَ (2002) عَلَى خُطُورَةِ الْعَدْوَى بِبَعْضِ السُّلَالَاتِ الْمُمْرِضَةِ مِنْ بِكْتِيرِيَا *E. coli* جَرَاءِ اسْتِهْلَاكِ أَغْذِيَةٍ بَحْرِيَّةٍ مَلُوتَةٍ بِهَا، وَقَدْ ذُكِرَ أَنَّ شِدَّةَ الْعَدْوَى بِهَا تُشْبِهُ شِدَّةَ الْعَدْوَى بِبِكْتِيرِيَا *V. cholera* مِنْ حَيْثُ أَعْرَاضِ الْمَرَضِ، مِثْلَ الْإِسْهَالِ الدَّمَوِيِّ وَالْحُمَّى وَالْقَيْءِ، وَقَدْ تُوِّدِي لِلْمَوْتِ، خُصُوصًا عِنْدَ إِصَابَةِ الْأَطْفَالِ أَوْ الْكِبَارِ فِي السِّنِّ أَوْ إِذَا تَرَافَقَتْ مَعَ بَعْضِ الْأَمْرَاضِ الْأُخْرَى (Costa، 2013).

تُمَثِّلُ الْبِكْتِيرِيَا الَّتِي تُنْتَمِي إِلَى الْعَائِلَةِ الْمَعْوِيَّةِ (Enterobacteriaceae) الْمُشَارُ إِلَيْهَا أَعْلَاهُ، بِالإِضَافَةِ إِلَى الْبِكْتِيرِيَا الْمُمْرِضَةِ: *Salmonella* spp.، *Shigella* spp.؛ جُزْءٌ مِنْ مَجْمُوعَةِ الْبِكْتِيرِيَا ذَاتِ الْمَنْشَأِ الْبَشَرِيِّ أَوْ الْحَيَوَانِيِّ الَّتِي قَدْ تَكُونُ مَلُوتَةً لِأَسْمَاكِ الْبِكْتِيرِيَا الْمُرْتَبِطَةِ بِالْأَسْمَاكِ ذَاتِ الْمَنْشَأِ الْبَشَرِيِّ أَوْ الْحَيَوَانِيِّ قَدْ تَضُمُّ سُلَالَاتٍ مُمْرِضَةً لَا تُنْتَمِي إِلَى الْعَائِلَةِ الْمَعْوِيَّةِ، مِثْلَ بِكْتِيرِيَا *Compylobacter* spp. وَبِكْتِيرِيَا *Staphylococcus aureus* (Huss وَآخَرُونَ، 2004؛ Ryder وَآخَرُونَ، 2014).

4.2.7.2. أنواع بكتيرية أخرى

تضم البكتيريا المرتبطة بالأسماك حسب Huss وآخرون (2004) أنواعاً بكتيرية أخرى تستوطن البيئة بشكل عام، وتشمل: *Listeria monocytogenes* التي قد تتواجد على الأسماك أثناء مراحل صيدها الأولى بأعداد 10^2 و.ت.م./جم، وكذلك *Cl. Perfringens*، و *Cl. botulinum* Type A, B، وأنواع عديدة تابعة لبكتيريا *Bacillus* مثل *Bacillus cereus*، وهي جميعاً تتواجد بأعداد قليلة على الأسماك.

8.2. الجودة البكتيريولوجية للأسماك المجمدة

تعتبر الدراسات حول الجودة البكتيريولوجية للأسماك المجمدة محدودة جداً على المستوى المحلي. فالدراسة الوحيدة التي تم رصدها، أجريت من قبل حسان وآخرون (2008)، بجامعة طرابلس، حيث قاموا بتجميع عينات من أسماك السردين الليبي *Sardinella aurita* على 3 دفعات شهرية (يونيو، أغسطس، أكتوبر)، وجمدت عند 20°C ، وفي اليوم التالي نقلت العينات إلى التخزين المجمد عند 22°C ، وتم تقدير أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، وأعداد البكتيريا المقاومة للبرودة (Psychrotrophic Count)، ومجموعه بكتيريا الفولون، عند بداية الدراسة، وسُحبت عينات شهرية خلال فترة التخزين للتحليل. أوضحت نتائج التحليل أن هناك تشبه كبير بين أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية وأعداد البكتيريا المقاومة للبرودة من بداية الدراسة حتى نهايتها في الشهر الخامس من التخزين المجمد، مما يشير إلى أن البكتيريا اللصيقة بالأسماك السردين الليبي هي من النوع المقاوم للبرودة، أما خلال التخزين المجمد فقد حدث انخفاض في أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية من 2×10^3 قبل التجميد إلى 2×10^2 و.ت.م./جم، بعد مرور 5 أشهر من التخزين. وبالنسبة لمجموعه بكتيريا الفولون فقد انخفضت أعدادها منذ بداية الدراسة واستمرت في الانخفاض بنفس المستوى خلال فترة التخزين.

درس التركيب الكيميائي والميكروبيولوجي للأسماك المجمدة والمسوقة بمدينة بغداد العراقية، حيث وجد حسين وآخرون (2009) أن طريقة عرض الأسماك المجمدة للبيع خارج المجمدات، خاصة في المناطق الشعبية، كان له أثر سلبي على جودتها التركيبية والميكروبيولوجية، حيث بلغت أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في العينات المسحوبة من منطقة بغداد الجديدة، مدينة الصدر والفصيلية، 2.5×10^7 ، 1×10^7 و 2×10^7 و.ت.م./جم على التوالي، بينما بلغت أعداد مجموعه بكتيريا الفولون للعينات 2×10^5 ، 3×10^5 و 3×10^5 و.ت.م./جم، في العينات التي جمعت من بغداد الجديدة، مدينة الصدر والفصيلية توالياً. أما في مدينة السلمانية العراقية فوجد Murad وآخرون (2013)، عند دراسة شرائح الأسماك المجمدة تنتمي لأربع علامات تجارية مستوردة ومعرضة للبيع بالمدينة، أن أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية فيها تراوحت ما بين 5×10^3 إلى 1.3×10^4 و.ت.م./جم، والمتوسط العام لها 7×10^3

وت.م./ جم، أمّا أَعْدَادُ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا الْقُولُونِ فَتَرَاوَحَتْ مَا بَيْنَ 3×10^3 إِلَى 3×10^7 وت.م./ جم،
وَالْمُتَوَسِّطُ الْعَامَ 3×10^5 وت.م./ جم.

أُجْرِيَتْ دِرَاسَةٌ بِمَعْهَدِ الْأَمِيرِ عَبْدِ اللَّهِ لِلْبُحُوثِ وَالِدِّرَاسَاتِ الْإِسْتِشَارِيَّةِ (2004) بِالْمَمْلَكَةِ الْعَرَبِيَّةِ
السُّعُودِيَّةِ، تَمَّ فِيهَا تَقْدِيرُ أَعْدَادِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَّةِ، وَأَعْدَادُ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا الْقُولُونِ، وَبَكْتِيرِيَا
E. coli، بِالإِضَافَةِ إِلَى الْكَشْفِ عَنْ وُجُودِ بَكْتِيرِيَا *Vibrio spp.* وَبَكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus* فِي
42 عَيْتَةً مِنْ الْأَسْمَاكِ الْمَجْمَدَةِ. أُسَارَتْ نَتَائِجُ التَّحْلِيلِ الْبِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ لِهَذِهِ الْعَيْتَاتِ إِلَى ارْتِفَاعِ الْجُودَةِ
الْبِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ لِهَذَا الْمُنْتَجِ، حَيْثُ لَمْ تَتَجَاوَزْ أَعْدَادُ الْبِكْتِيرِيَا الْحُدُودَ الْمَسْمُوحَ بِهَا فِي الْمُواصَفَةِ السُّعُودِيَّةِ
الْقِيَاسِيَّةِ لِلأَسْمَاكِ الْمَجْمَدَةِ، بِاسْتِثْنَاءِ عَيْتَيْنِ يُمَثِّلَانِ 5% مِنْ إِجْمَالِي الْعَيْتَاتِ، إِحْدَاهُمَا عَيْتَةٌ مِنْ سَمَكِ
الْكَوَالِي (Mackerel)، رُفِضَتْ بِسَبَبِ تَجَاوُزِ أَعْدَادِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَّةِ الْحَدَّ الْأَقْصَى
المَسْمُوحَ بِهِ، وَالْأُخْرَى عَيْتَةٌ مِنْ سَمَكِ الْبِلَامِيَّةِ الْيَمَنِيَّةِ (*Scomberomorus commerson*)، تَجَاوَزَ
بِهَا عَدَدُ بَكْتِيرِيَا *E. coli* الْحَدَّ الْأَقْصَى الْمَسْمُوحَ بِهِ، وَلَمْ يُسَجَلْ ظُهُورُ بَكْتِيرِيَا *V. parahaemolyticus*
فِي كُلِّ الْعَيْتَاتِ الْمَدْرُوسَةِ، وَلَمْ يُبَيَّنِ التَّحْلِيلُ الْإِحْصَائِي وَوُجُودَ فُرُوقٍ مَعْنَوِيَّةٍ بَيْنَ أَعْدَادِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ
ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَّةِ لِكُلِّ عَيْتَاتِ الْأَسْمَاكِ الْمَجْمَدَةِ خِلَالَ جَمِيعِ مَرَاجِلِ الدِّرَاسَةِ.

دَرَسَ Arannilewa وَآخَرُونَ (2005) بِوَالِيَةِ أُونْدُو (Ondo) بِنِيْجِيرِيَا أَسْمَاكَ الْبُلْطِي الْبَيْلِي
الْمَجْمَدَةَ لِمَعْرِفَةِ تَأْثِيرِ فَنْرَةِ التَّجْمِيدِ عَلَى تَرْكِيْبِهَا وَجُودَتِهَا الْمِيْكَروْبِيُولُوجِيَّةِ وَخَصَائِصِهَا الْجِسْمِيَّةِ، وَالَّتِي
قُطِعَتْ فِيهَا الْأَسْمَاكَ بِالْمَعْمَلِ، وَمِنْ تَمَّ جُمِدَتْ لِمُدَّةِ 60 يَوْمٍ، وَأُخِذَتْ عَيْتَاتٌ لِلْكَشْفِ كُلِّ 10 أَيَّامٍ، فَيُتَّصَحُّ أَنْ
أَعْدَادَ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا الْقُولُونِ تَزْدَادُ بِزِيَادَةِ فَنْرَةِ التَّخْزِينِ، فَكَانَتْ 3×10^3 قَبْلَ التَّجْمِيدِ، لِنُصْبِحِ
 5×10^6 وت.م./ جم، بِنِهَائِيَّةِ فَنْرَةِ التَّخْزِينِ (60 يَوْمٍ)، وَقَدْ أَرْجَعَ الْبَحَاثُ هَذَا الْإِرْتِفَاعَ لِعَدَمِ ثَبَاتِ دَرَجَةِ
حَرَارَةِ التَّخْزِينِ. إِلَى جَانِبِ ذَلِكَ، فَلَقَدْ دَرَسَ Oramadike وَآخَرُونَ (2010) فَقَدْ دَرَسُوا الْأَسْمَاكَ الْمَجْمَدَةَ
فِي مَدِينَةِ لَآغُوسَ (Lagos) بِنِيْجِيرِيَا، حَيْثُ تَمَّ إِخْتِيَارُ 6 أَنْوَاعٍ مِنَ الْأَسْمَاكِ الْمَعْرُوضَةِ لِلنَّبْعِ فِي 5 أَسْوَاقٍ
كَبِيرَةٍ (Supermarkets) ذَاتِ سُمْعَةٍ جَيِّدَةٍ بِالْمَدِينَةِ، فَأُظْهِرَتْ النَّتَائِجُ خُلُوقَ كُلِّ الْعَيْتَاتِ الْمَدْرُوسَةِ مِنْ
بَكْتِيرِيَا *Salmonella spp.*، *Shigella spp.* وَ *Vibrio spp.*، وَعَلَى الرَّغْمِ مِنْ أَنَّ بَكْتِيرِيَا *E. coli*
وُجِدَتْ فِي كُلِّ الْأَنْوَاعِ السَّمَكِيَّةِ الَّتِي دُرِسَتْ عِنْدَ السَّلْمُونِ، إِلَّا أَنَّ الْعَيْتَاتِ كَانَتْ مَقْبُولَةً حَسَبِ التَّشْرِيعَاتِ
الْمَعْمُولِ بِهَا فِي نِيْجِيرِيَا، فَلَقَدْ بَلَّغَتْ أَعْدَادُ (وت.م./ جم) الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَّةِ 6.66×10^3 فِي
أَسْمَاكِ *Micropogonias spp.* - أَسْمَاكِ بَحْرِيَّةِ تَعِيشُ فِي مَصَبَّاتِ الْأَنْهَارِ بِالْمَنْطِقِ الْإِسْتِوَانِيَّةِ -
(FishBase، 2016g)، 4.94×10^3 فِي أَسْمَاكِ الْبَارَاكُودَةِ، 6.4×10^3 فِي أَسْمَاكِ الْمَدَّاسِ، 1×10^3 فِي
أَسْمَاكِ السَّلْمُونِ، 3.96×10^3 فِي أَسْمَاكِ الْبُورِي وَ 1.6×10^3 فِي أَسْمَاكِ الْبُورِي الْأَحْمَرِ.

أَمَّا بِمَدِينَةِ نُسُوكَا (Nsukka) بِنِيْجِيرِيَا، فَقَدْ تَمَّ الْكَشْفُ عَنْ وُجُودِ بَكْتِيرِيَا: *S. aureus*، *E. coli* وَ
Lactobacillus plantarum فِي 20 عَيْتَةً مِنْ أَسْمَاكِ الْكَوَالِي الْأَزْرَقِ (*Scomber scombrus*)
الْمَجْمَدَةُ الْمُتَحَصَّلُ عَلَيْهَا مِنْ 20 بَائِعِ بِسُوقِ الْأَسْمَاكِ الرَّئِيسِيِّ لِلْمَدِينَةِ (Eze وَآخَرُونَ، 2011). وَتَبَيَّنَ مِنْ

خلال نتائج الدراسة أن 60% من العينات كانت موجبة لوجود بكتيريا *S. aureus*، 25% لوجود بكتيريا *E. coli* و 15% لوجود بكتيريا *Lactobacillus plantarum*، وهو ما يتنافى بشكل ملحوظ مع الحدود القصوى المسموح بها حسب الوكالة الوطنية النيجيرية لإدارة ومراقبة الغذاء والدواء Nigerian National Agency for Food and Drug Administration and Control (NAFDAC).

عزّزَ Abisoye وآخرون (2011) دراسات الجودة البكتيريولوجية للأسماك المجمدة في نيجيريا من خلال دراسة الجودة البكتيريولوجية لـ 50 عينة من الأسماك المجمدة، شملت خمسة أنواع من الأسماك: الكوالي الأزرق (*S. scombrus*)، السردين (*S. aurita*)، الصاورو الأسود (*Trachurus trachurus*)، القرموط (*Clarias gariepinus*) - أسماك نهريّة يصل طولها 170سم - (FishBase، 2016f) وأسماك محلّية أخرى تُسمى Croker (*Micropogonias furnieri*)، التي تمّ جمعها من سوق سانغروس (Sangross) وهو سوق الأسماك الرئيس بمدينة لاغوس (Lagos)، وتمّ تقدير أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، والعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون، وعزل بعض البكتيريا الممرضة مثل: *E. coli*، *Pseudomonas spp.*، *Vibrio spp.* و *Staphylococcus spp.* وأظهرت النتائج أن كلّ العينات احتوت على مستويات عالية من البكتيريا المستهدفة بالبحث بما فيها البكتيريا الممرضة، مما يؤشر إلى مخاطر على الصحة العامة جرّاء استهلاك هذه الأسماك محلّياً أو في البلدان التي تستوردها، كما يؤشر كذلك إلى تدبّي الظروف الصحيّة بالأسواق؛ حيثُ تُباع هذه الأسماك. فلقد كان متوسط أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في كلّ الأنواع إلى 10×14.8 و.ت.م./جم، أمّا في أسماك الكوالي الأزرق المجمدة فكان 10×15.2 و.ت.م./جم، بينما كان في أسماك السردين سجلت 10×17.31 و.ت.م./جم، أمّا في أسماك الصاورو الأسود فكان متوسط أعدادها 10×13.45 و.ت.م./جم، وفي أسماك القرموط 10×11.8 و.ت.م./جم، وأسماك Croker 10×16.26 و.ت.م./جم. وبلغ متوسط أعداد مجموعة بكتيريا القولون 10×15 و.ت.م./جم، وكان متوسط الأعداد المسجلة على أسماك الكوالي الأزرق المجمدة 10×15.93 و.ت.م./جم، وعلى أسماك السردين، سجلت 10×13.75 و.ت.م./جم، وعلى أسماك الصاورو الأسود كان متوسط أعدادها 10×18.14 و.ت.م./جم، وعلى أسماك القرموط 10×7.1 و.ت.م./جم، وعلى أسماك *M. furnieri* 10×20.02 و.ت.م./جم. أمّا بكتيريا *E. coli* فكان متوسط أعدادها 10×12.85 و.ت.م./جم وتواجدت بنسبة 100% في العينات المدروسة، وكان متوسط أعداد بكتيريا *Vibrio spp.* 10×2.14 و.ت.م./جم، وبكتيريا *Pseudomonas spp.* 10×22.86 و.ت.م./جم، أمّا وبكتيريا *Staphylococcus spp.* 10×3.38 و.ت.م./جم.

في نفس البلد (نيجيريا) ولكن في مدينة أخرى تُدعى أويو (Uyo) أجرى Adebayo-Tayo وآخرون (2012) دراسة جمعت فيها 20 عينة من الأسماك المجمدة: الماتسيبي *Auxis thazard* وهي تنبع نفس فصيلة وعائلة أسماك الكوالي الأزرق قيد الدراسة - (FishBase، 2016a)، *Ethmalosa fimbrata* - أسماك أطلسية صغيرة - (FishBase، 2016b)، وكذلك الكوالي الأزرق *S. scombrus*

من 3 أسواقٍ مُختلفةٍ. كانت أعدادُ الأحياءِ الدقيقةِ غيرِ ذاتيةِ التغذيةِ التي سُجِّلتْ على أسماكِ الكوالي الأزرَقِ المُجمَّدةِ 5×10^4 و.ت.م./ جم، والتي سُجِّلتْ على أسماكِ المائسيتي المُجمَّدةِ، فسُجِّلتْ 5×10^4 و.ت.م./ جم، وعلى أسماكِ *E. fimbriata* المُجمَّدةِ بلغ 5×10^4 و.ت.م./ جم، كما سُجِّلَ تواجُدُ بكتيريا *S. Micrococcus* sp. و *Pseudomonas* sp.، *Vibrio* sp.، *Salmonellae* sp.، *E.coli*، *aureus* في العيّناتِ بنسبةٍ 25، 20، 10، 10، 20 و 15% على التوالي.

أجرى Gandotra وآخرون (2012) في الهندِ دراسةً حولَ مُتابعةِ التغيّرِ في التّركيبِ التّفريبي والميكروبي لأسماكٍ من نوعِ سمكِ المبروكِ *Labeo rohita* – أسماكٌ نهريّةٌ صغيرةٌ – (FishBase، 2016c) المُخزّنة عندَ درجةِ حرارةٍ 12 ± 2 °م، وذلك من خلالِ أخذِ عيّناتٍ أسبوعيّةٍ، ولمُدّةِ 21 يومٍ. بيّنتُ النّتائجُ إزديادُ مُتوسّطِ أعدادِ الأحياءِ الدقيقةِ غيرِ ذاتيةِ التغذيةِ من 1.1×10^2 عندَ الرّمن الصّفري إلى 1.3×10^5 و.ت.م./ جم عندَ اليومِ 21، ومن 10 إلى 1×10^3 و.ت.م./ جم بالنسبةِ لأعدادِ مجموعةٍ بكتيريًا الفولون، ومن 1×10^2 إلى 9×10^5 و.ت.م./ جم بالنسبةِ لأعدادِ البكتيريا المُقاومةِ للبرودةِ.

في العاصمةِ دكا بينغلاديش، قامَ Nilla وآخرون (2012) بدراسةٍ مُقارّنةٍ لعدَدِ 24 عيّنةٍ من الأسماكِ الطازجةِ والأسماكِ المُجمَّدةِ من نوعِ *Amblypharyngodon mola* – أسماكٌ نهريّةٌ مداريّةٌ صغيرةٌ – (FishBase، 2016d)، تمَّ تجميعُها من 3 أسواقٍ محليّةٍ بالإضافةِ إلى 3 محالٍ (من سلسلةٍ محالٍ departmental التجاريّةِ للسوق)، حيثُ تَراوحتْ أعدادُ الأحياءِ الدقيقةِ غيرِ ذاتيةِ التغذيةِ في العيّناتِ المُجمَّدةِ ما بينَ 1.8×10^4 و 6.5×10^6 و.ت.م./ جم، وكانَ مُتوسّطُ الأعدادِ لكلِّ العيّناتِ 3×10^5 و.ت.م./ جم، بيّنما تَراوحتْ أعدادُ مجموعةٍ بكتيريًا الفولون فيها ما بينَ 2×10^2 و 6.1×10^3 و.ت.م./ جم ومُتوسّطُها 2.4×10^3 و.ت.م./ جم، وتَواجَدَتْ بكتيريا الفولون المُتحمّلةِ للحرارةِ (العائطيّة) 75% من العيّناتِ المُجمَّدةِ وبلغتْ أعدادُها من 1×10^2 إلى 2.7×10^3 و.ت.م./ جم بمُتوسّطٍ عامٍ 1.1×10^3 و.ت.م./ جم، وقد سُجِّلَ وُجُودُ بكتيريا *E. coli* في كلِّ العيّناتِ المُجمَّدةِ المُدرّوسةِ من 1.4×10^2 إلى 2.8×10^3 و.ت.م./ جم، وكانَ مُتوسّطُ وُجُودِها في العيّناتِ 1.4×10^3 و.ت.م./ جم، كما عُزلتْ بكتيريا *Salmonella* spp. وبكتيريا *Shigella* spp. من 75% من العيّناتِ الطازجةِ، و58% من العيّناتِ المُجمَّدةِ، حيثُ تَراوحتْ أعدادُها ما بينَ 0.9×10^2 إلى 5.3×10^3 و.ت.م./ جم لِكليهما (لم يتمَّ إجراءُ الاختباراتِ التّفريقيّةِ بينَهُما). وتمَّ عزلُ بكتيريا *Vibrio* spp. من 83% من العيّناتِ الطازجةِ و75% من العيّناتِ المُجمَّدةِ، حيثُ تَجاوَزَتْ 90% منها 10^2 و.ت.م./ جم. وعُزلتْ بكتيريا *Staphylococcus* spp. من 83% من العيّناتِ الطازجةِ و58% من العيّناتِ المُجمَّدةِ، حيثُ تَجاوَزَتْ الأعدادُ 10^3 و.ت.م./ جم. ودلّتُ نّتائجُ دراسةِ AlSanjee و Karim (2016) بنفسِ البلدِ (بنغلاديش)، والتي دَرَسا فيها الأسماكِ المُجمَّدةِ المُصدّرةِ عن طريقِ ميناءِ مدينةِ شيتاغونغ (Chittagong) في الفُترةِ من سنةِ 2011 إلى 2014، إلى أنّ أعدادَ الأحياءِ الدقيقةِ غيرِ ذاتيةِ التغذيةِ تَراوحتْ ما بينَ 2.8×10^5 و 4.9×10^5 و.ت.م./ جم لكلِّ العيّناتِ، بيّنما تَراوَحَ العَدَدُ الأكثرُ احتمالاً Most probable Number (MPN) لأعدادِ مجموعةٍ بكتيريًا الفولون

ما بين 5 و28 جم، وبكتيريا القولون المُحمَّلة للحرارة (الغانطية) ما بين 3 و8.3 جم، كما أشارت الدراسة لخلو كلِّ العينات المدروسة من بكتيريا *Vibrio spp* و *Salmonella spp*.

أجريت دراسة في كرواتيا بواسطة Popovic وآخرون (2010) تمَّ فيها تجميع 240 عينة من المنتجات البحرية (الأسماك والصدفيات والقشريات والرَّخويات) الطازجة والمجمدة، وذلك لدراسة الجودة البكتيريولوجية لهذه المنتجات خلال فصلي الشتاء والصيف. تبين من نتائج هذه الدراسة، أنَّ الجودة البكتيريولوجية للعينات تختلف اختلافاً واسعاً بين المنتجات، وكذلك بين فصلي الشتاء والصيف بالنسبة لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية والبكتيريا المحبة للبرودة. ولقد بينت نتائج هذه الدراسة أنَّ عينات الأسماك كانت أقلَّ جودة من باقي المنتجات البحرية المدروسة صيفاً وشتاءً، وأنَّ 66.6% من الأسماك الطازجة والمجمدة غير مقبولة وفقاً للمعايير الكرواتيَّة. كما بلغت نسبة انتشار بكتيريا *V. parahaemolyticus* بين العينات المدروسة 5%، وسُجِّل أعلى تواجد لهذه البكتيريا في المحار المجمد والطازج خلال الفصولين، مقارنةً بالعينات الأخرى بغض النظر عن ظروف التخزين والفصل، أما بالنسبة للقشريات فلقد أظهرت النتائج أنَّ أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في القشريات الطازجة خلال فصل الشتاء أعلى بكثير من تلك المسجلة في القشريات المجمدة. كما سُجِّلت مستويات غير مقبولة للبكتيريا التي تنتمي لعائلة البكتيريا المعوية *Enterobacteriaceae* في 40% من عينات الأسماك الطازجة لفصل الصيف. إضافةً إلى ذلك، فإنَّ مجموعة دول الاتحاد الأوروبي، رفضت أو حجرت عدد 208 شحنة من الأغذية البحرية المستوردة، لأسباب تتعلق بالتلوث الميكروبي، وكان التلوث ببكتيريا *V. parahaemolyticus* على رأس هذه الأسباب، وكان ذلك خلال الفترة من يناير 1999 إلى يونيو 2002 (Huss وآخرون، 2004).

ذكر Ryder وآخرون (2014) أنَّه تمَّ في اليابان دراسة انتشار بكتيريا *V. parahaemolyticus* في الأغذية البحرية المجمدة (335 عينة) المستوردة عن طريق ميناء أوساكا (Osaka) والأغذية البحرية الطازجة (949 عينة) المستوردة عبر مطار كانساي (Kansai) الدولي في الفترة من 1998 حتى 2000، حيث أظهرت النتائج أنَّ 19% من العينات المجمدة كانت موجبة لاختبار الكشف عن هذه البكتيريا، بينما كانت 25% من العينات الطازجة إيجابية لتواجد البكتيريا، حيث لوحظ أنَّ هذه البكتيريا سجَّلت أعلى نسبة انتشار في أسماك التونة بين كلِّ أنواع الأغذية البحرية الطازجة، وأعلى نسبة انتشار في الروبيان بين كلِّ أنواع الأغذية البحرية المجمدة، وسُجِّل أقل تواجداً وانتشاراً لهذه البكتيريا في سمك الكوالي ذو المنشأ الإسباني بين إجمالي العينات التي شملتها الدراسة. وتمَّ عزل 1298 سلالة تابعة لجنس *V. parahaemolyticus*، من بينها سلالتين (0.15%) يحتويان على المورثة TDH و17 سلالة (1.3%) تحتوي على المورثة TRH.

أجرى Raj وListon (1961) في الولايات المتحدة الأمريكية، دراسة استهدفت تقدير أعداد مؤشرات التلوث الغائطي بالكشف عن بكتيريا *E. coli*، في عدد 163 عينة من الأسماك والأغذية البحرية

المُجمَّدة، المسحوبة من خطوط التجميد. وتبين من نتائج هذه الدراسة أن 48 عينة (29.4%) اختوت على مؤشرات التلوث العائطي وكانت إيجابية لبكتيريا *E. coli* باستخدام طريقة العدِّ الأكثر احتمالاً (MPN)، بينما باستخدام طريقة الزرع على الوسط المُعدِّي Eosin-Methylene-Blue (EMB) agar لم يسجل تأكيداً على وجود بكتيريا *E. coli* إلا في 16 عينة (9.8%) فقط. وقد أجمع الباحثان مصدر التلوث بهذه البكتيريا لتلوث مياه التنظيف المستخدمة في المعالجة والغسيل. وفي سنة 2012، جمع Ge وآخرون عدد 33 عينة أسماك نوعي سالمون وثوثة، بعضها مجمدة والأخرى طازجة ومبردة، من 5 أسواق مختلفة بمدينة كولومبوس (Columbus) بولاية أوهايو (Ohio) في الولايات المتحدة الأمريكية، وذلك من أجل مقارنة خصائصها البكتيريولوجية. أظهرت نتائج هذه الدراسة تواجد بعض البكتيريا التي تنقلها المياه والعاملون في العيّنات، وتم التعرف على البكتيريا المسببة للفساد والأمراض وعلى بكتيريا القولون المُتحملة للحرارة (العائطية)، وسجل في الأسماك المُجمدة أعداد بكتيرية أقل من العيّنات المبردة، واتضح أن التجميد يلعب دوراً مهماً كعامل انتقائي لنوعية البكتيريا، وأن المناولة بعد الاضطهاد، لها دوراً أيضاً في التلوث عداً عن البيئة الأصلية.

3. المَوَادُّ وَطَرَانِقُ البَحْثِ

1.3. أنواع الأسماك المُستهدفة

استهدفت الدراسة أربع أنواع مختلفة من الأسماك، وهي: الأورانا (قاجوج)، الكوالي الأزرق، اللبؤكة والمارلوتسو. يوضح الجدول (1) الأسماء بالإنجليزية والأسماء العلمية، والفصيلة التي ينتمي إليها كل نوع من هذه الأسماك حسب قاسم وآخرون (2009)، بالإضافة إلى الشكل الذي كانت عليه العينات المجمدة عند تجميدها، وبلد المنشأ. بينما الملحق (1) يشمل نبذة مختصرة عن الأحجام، أماكن المعيشة، الأهمية الاقتصادية، طرائق الصيد، وتوزيع هذه الأسماك، وذلك وفقاً لقاسم وآخرون (2009) وباريش (2012).

2.3. جمع العينات

جمعت عينات الأسماك المستوردة في صورة مجمدة من مخازن التجميد الرئيسية وعددها 2 مخزن، ومخلات البيع بالتجزئة وعددها 4 مخلات، الواقعة بالمنطقة الغربية من ليبيا والممتدة من مدينة مصراتة شرقاً حتى رأس جدير على الحدود مع الجمهورية التونسية غرباً، وذلك خلال الفترة الممتدة من شهر يونيو إلى شهر سبتمبر 2015، ما بين الساعة الثامنة عشر ظهراً إلى السادسة عشر مساءً، وبواقع 164 عينة (66 عينة أورانا، 32 عينة كوالي أزرق، 33 عينة لبؤكة و33 عينة مارلوتسو).

بالنسبة لمخازن التجميد الرئيسية، كانت الأورانا على هيئة أسماك كاملة ومخزنة في عبوات كرتونية زنة 10 كيلوجرام تقريباً، وكانت كل سمكة منفصلة عن الأخرى، ومحاطة بطبقة من الجليد الرقيق (Glaze)، بينما كان محتوى كامل العبوة من الأسماك محاط بغلاف بلاستيكي غير محكم الغلق. وكان الكوالي الأزرق كذلك على هيئة أسماك كاملة ومخزنة تحت نفس الظروف وبنفس الكيفية، في عبوات كرتونية زنة 20 كيلوجرام تقريباً، غير أن وحدات الأسماك لم تكن محاطة بطبقة جليدية. أما بالنسبة للأسماك اللبؤكة فجاءت على هيئة قطع عرضية بالأعظم (5-6 قطع) محاطة بطبقة جليدية، ومغلقة بكيس من البلاستيك محكم الغلق، غير مفرغ من الهواء، داخل عبوات كرتونية زنة 10 كيلوجرام تقريباً، بينما كانت أسماك المارلوتسو على هيئة شرائح طولية غير محاطة بطبقة جليدية، ومغلقة بشكل منفصل داخل أكياساً صغيرة من البلاستيك غير محكمة الغلق، وضعت في عبوات كرتونية زنة 5 كيلوجرام تقريباً.

بالنسبة لمخلات البيع بالتجزئة، كانت العينات معروضة للبيع في مبردات أو مجمدات العرض، حيث أخرجت أسماك الأورانا وأسماك الكوالي الأزرق من عبواتها الكرتونية، ووضعت للعرض دون أغلفة، أما قطع أسماك اللبؤكة، فكانت معروضة للبيع داخل أكياس البلاستيك المغلقة، وكانت شرائح أسماك المارلوتسو معروضة للبيع داخل أكياس البلاستيك الصغيرة. وتجدر الإشارة هنا إلى أن كل العينات تضمنت جلد الأسماك، ولم تسجل أي عيوب ظاهرية على العينات قيد الدراسة.

الجدول 1. أسماء وفصيلة أنواع الأسماك المستخدمة في الدراسة، والشكل الذي كانت عليه العينات المجمدة عند تجميعها، وبلد المنشأ.

الاسم المحلي	الاسم بالإنجليزية	الاسم العلمي	الفصيلة	شكل العينة	بلد المنشأ
أورثا/ قاجوج	Gilthead seabream	<i>Sparus aurata</i>	Sparidae	سمكة كاملة	إسبانيا/ تركيا
كوالي أزرق	Atlantic mackerel	<i>Scomber scombrus</i>	Scombridae	سمكة كاملة	إسبانيا
لمبوكة	Dolphinfish	<i>Coryphaena hippurus</i>	Coryphaenidae	قطع	فيتنام
مارلونسو	Hake	<i>Merluccius merluccius</i>	Merlucciidae	شرائح	إسبانيا

جُمِعَتِ العَيِّنَاتُ المَسْحُوبَةُ مِنْ مَحَلَّاتِ النِّيعِ بِالتَّجْزِئَةِ فِي أَكْيَاسِ جِهَازِ الهَضَامِ الِالِي (Stomacher) (bags) مُعَقَّمَةٌ وَمُقْفَلَةٌ، أَمَّا عَيِّنَاتُ مَخَازِنِ التَّجْمِيدِ الرَّئِيسَةِ فَجُمِعَتِ فِي عُبُوتَاتِهَا الْأَصْلِيَّةِ. وَكَانَتْ دَرَجَاتُ حَرَارَةِ العَيِّنَاتِ عِنْدَ السَّحْبِ تَتَرَاوَحُ بَيْنَ الصِّفْرِ المِنُوي وَ - 10°م. جُمِعَتِ العَيِّنَاتُ بِطَرِيقَةٍ مُعَقَّمَةٍ تَحْفَظُهَا مِنْ التَّلَوُّثِ (Aseptically) وَحُفِظَتْ فِي حَافِظَاتٍ عَازِلَةٍ حَرَارِيًّا، وَمُبْرَدَةٌ بِاسْتِخْدَامِ التَّلْجِ المَجْرُوشِ، ثُمَّ نُقِلَتْ إِلَى مُخْتَبِرِ الجُودَةِ وَأَمْرَاضِ الْأَحْيَاءِ البَحْرِيَّةِ بِمَرْكَزِ بُحُوثِ الْأَحْيَاءِ البَحْرِيَّةِ بِتَاجُورَاءِ، لِإِجْرَاءِ الإِخْتِبَارَاتِ البِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ المُقَرَّرَةِ عَلَيْهَا فِي مُدَّةٍ حَوَالِي نِصْفِ سَاعَةٍ. وَالشَّكْلُ (1) يُوضِّحُ المَخَطَّطَ الإِنْسِيَابِي لِخَطُواتِ البَحْثِ.

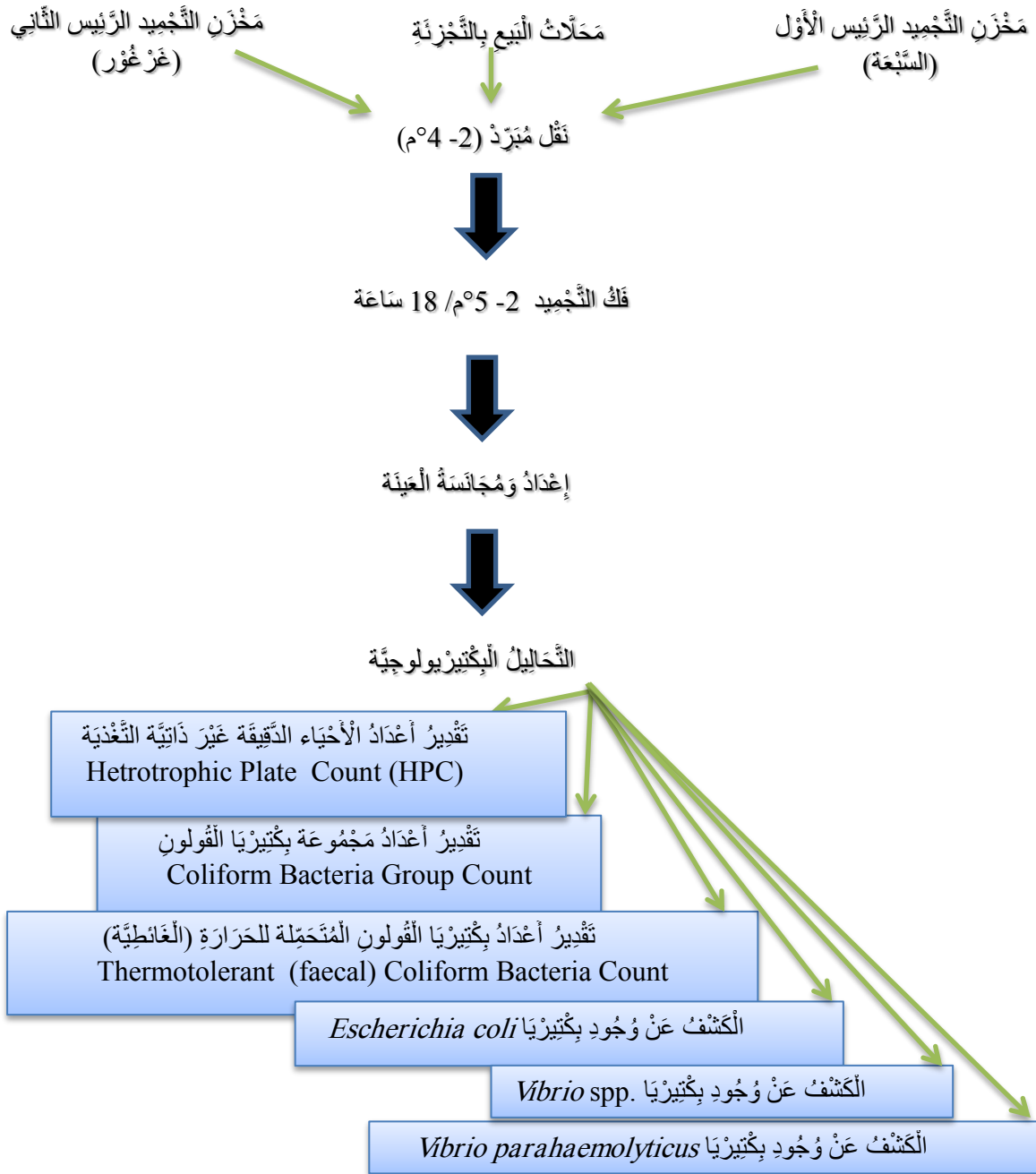
3.3. التَّحَالِيلُ البِكْتِيرِيُولُوجِيَّةُ

1.3.3. إِعْدَادُ العَيِّنَاتِ

تَمَّ إِعْدَادُ العَيِّنَاتِ لِلتَّحَالِيلِ عِنْدَ وُصُولِهَا إِلَى المُخْتَبِرِ، بِطَرِيقَةٍ مُعَقَّمَةٍ تَحْفَظُهَا مِنْ التَّلَوُّثِ، بَعْدَ فَكِّ التَّجْمِيدِ دَاخِلِ المُبْرَدِ عِنْدَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ 2- 5°م لِمُدَّةِ 18 سَاعَةٍ. بِالنِّسْبَةِ لِلأَسْمَاكِ الكَامِلَةِ، أُخِذَتْ بِوَاسِطَةِ مِقْصٍ مُعَقَّمٍ مَصْنُوعٍ مِنَ الفُولَازِ المُقَاوِمِ لِلصِّدَأِ عَيِّنَاتٌ تَحْتَ سَطْحِيَّةٍ مِنْ جَانِبِي كُلِّ سَمَكَةٍ (50 جم لِكُلِّ عَيِّنَةٍ أَوْرَاتًا أَوْ كَوَالِي أَرْزِقِي)، أَمَّا بِالنِّسْبَةِ لِلأَسْمَاكِ الَّتِي كَانَتْ عَلَى هَيْئَةِ قِطْعٍ أَوْ شَرَاخِ فَأُخِذَتْ كَعَيِّنَاتٍ بِالكَامِلِ (دُونَ عَظْمٍ)، وَتَمَّ بِمُسَاعَدَةِ المِقْصِ المُعَقَّمِ وَرَنُ 50 جم لِكُلِّ عَيِّنَةٍ لِمُبُوكَةِ أَوْ مَارْلُوشُو. وَضِعَ كُلُّ 50 جم مِنَ العَيِّنَةِ بِاسْتِخْدَامِ مَلَاقِطٍ مُعَقَّمَةٍ مَصْنُوعَةٍ مِنَ الفُولَازِ المُقَاوِمِ لِلصِّدَأِ فِي كَيْسِ جِهَازِ الهَضَامِ الِالِي مُعَقَّمٍ، يَحْتَوِي عَلَى 450 مل مِنْ 0.1% مَاءِ الأَلْبِينُونِ القَلْوِي (Alkaline Peptone Water) صُنِعَ شَرَكَةُ OXOID فِي إنْجِلْتْرَا، أُضِيفَ إِلَيْهَا 2% كَلُورِيدِ الصُّودِيُومِ، عِنْدَ أَس هِيدْرُوجِينِي (pH) 8.4 فِي حَالَةِ الكَشْفِ عَنِ بَكْتِيرِيَا *Vibrio*، أَوْ 0.1% مَاءِ الأَلْبِينُونِ (Peptone Water) صُنِعَ شَرَكَةُ OXOID فِي إنْجِلْتْرَا، عِنْدَ أَس هِيدْرُوجِينِي 7، بِالنِّسْبَةِ لِباقي الإِخْتِبَارَاتِ البِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ. قُفِّلَ الكَيْسُ وَوُضِعَ فِي جِهَازِ الهَضَامِ الِالِي (Stomacher) صُنِعَ شَرَكَةُ AES فِي فِرَنْسَا لِمُدَّةِ دَقِيقَتَيْنِ، لِمُجَانَسَةِ العَيِّنَةِ، وَلِلْحُصُولِ عَلَى تَخْفِيفِ 10⁻¹ (FDA، 2016b).

2.3.3. تَقْدِيرُ أَعْدَادِ الْأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَّةِ (Heterotrophic Plate Count (HPC))

بِاسْتِخْدَامِ المَاصَاتِ الِالِيَّةِ وَمُلْحَقَاتِهَا (Blue or Yellow Tips) المُعَقَّمَةِ، تَمَّ إِعْدَادُ التَّخْفِيفَاتِ العَشْرِيَّةِ المُطْلُوبَةِ، وَذَلِكَ بِنَقْلِ 1 مل مِنَ التَّخْفِيفِ (10⁻¹) إِلَى 9 مل مِنْ 0.1% مَاءِ الأَلْبِينُونِ المُعَقَّمِ، بَعْدَ اسْتِخْدَامِ مُصْفِي مُعَقَّمٍ مَصْنُوعٍ مِنَ الفُولَازِ المُقَاوِمِ لِلصِّدَأِ، لِتَصْنِيفِ التَّخْفِيفِ مِنَ الشَّوَابِ، وَالأنْسِجَةِ العَضَلِيَّةِ المُتَكَبِّرَةِ، المُعْبَقَةُ لِلسَّحْبِ بِالمَاصَاتِ، وَاسْتِخْدَامِ جِهَازِ الرَّجِّ الِالِي (Vortex mixer) صُنِعَ شَرَكَةُ Stuart فِي إنْجِلْتْرَا لِمُدَّةِ 7 ثَوَانِي لِلْمُجَانَسَةِ. نُقِلَ 1 مل مِنْ كُلِّ تَخْفِيفٍ مُسْتَعْمَلٍ بِوَاسِطَةِ المَاصَةِ الِالِيَّةِ إِلَى أَطْبَاقِ



شكل 1. المخطط الانسيابي لخطوات البحث.

بثري. أُضيف إلى الأطباق ما بين 12 إلى 15 مل من وسط الآجار المغذي (Plate Count Agar) صنع شركة OXOID في إنجلترا، مع التحريك، ثم تركت الأطباق حتى يبرد الوسط المغذي ويتصلب. حُصنت الأطباق عند 35°م لمدة 48 ± 2 ساعة، وعند نهاية مدة التخزين، تم عد المستعمرات باستخدام جهاز عدّاد المستعمرات ذو الحقل المظلم (Dark field Colony Counter) صنع شركة Reichert Quebec بالولايات المتحدة الأمريكية، وذلك باستخدام الأطباق المحتوية على عدد 25-250 وحدة تكوين مستعمرة (وت.م.) Colony Forming Units (CFU). وفي حالة تجاوز الأعداد 250 وت.م. لجميع التخفيفات المستعملة، سُجلت على أنها غديّة يصعب حصرها (ع.ي.ح.) (TNTC) Too Numerous to Count، وفي حالة كانت أقل من 25 وت.م. أو عدم احتواء كل الأطباق على أي نمو لجميع التخفيفات المستعملة، سُجلت الأعداد على أنها أقل من 25 في أقل تخفيف مستعمل (FDA، 2016c).

3.3.3. تقدير أعداد بكتيريا القولون (Coliform Bacteria Group Count)

باستخدام الماصات الآلية ومُحَقَّاتِها المُعَمَّمة، تم إعداد التخفيفات العشرية المطلوبة، وذلك بنقل 1 مل من التخفيف (10⁻¹) إلى 9 مل من 0.1% ماء البيبتون المعقم، وأُستخدِمَ جهاز الرج الآلي لمدة 7 ثواني للمجانسة. نُقل 1 مل من كل تخفيف مستعمل بواسطة الماصة الآلية إلى أطباق بثري. صب في الأطباق 8-10 مل من Trypticase Soy Agar كوسط مغذي إغنائي صنع شركة Biomedics في إسبانيا، مع التحريك، وترك ليبرد ويتصلب عند درجة حرارة العرقة لمدة 2 ± 0.5 ساعة. أُضيفت طبقة (8-10 مل) من وسط Violet Red Bile Agar (VRBA) صنع شركة OXOID في إنجلترا، على سطح الوسط المتصلب، وبعد تصلب هذه الطبقة حُصنت الأطباق عند درجة حرارة 35°م لمدة 18-24 ساعة، وفي نهاية مدة التخزين عدت المستعمرات النموذجية ذات اللون الأحمر/ البنفسجي التي تُحيط بها الأحماض الصفراوية المترسبة، باستخدام جهاز عدّاد المستعمرات Colony Counter صنع شركة Stuart في إنجلترا. تم أخذ عينات عشوائية من المستعمرات النموذجية لبكتيريا القولون للفحص المجهرى، بعد صبغ الخلايا بطريقة جرام، للتأكد من أنها غصيات قصيرة سالبة لصبغة جرام (FDA، 2016a).

4.3.3. تقدير أعداد بكتيريا القولون المتحملة للحرارة (الغانطية)

باستخدام الماصات الآلية ومُحَقَّاتِها المُعَمَّمة، تم إعداد التخفيفات العشرية المطلوبة، وذلك بنقل 1 مل من التخفيف (10⁻¹) إلى 9 مل من 0.1% ماء البيبتون المعقم، وأُستخدِمَ جهاز الرج الآلي لمدة 7 ثواني للمجانسة. نُقل 1 مل من كل تخفيف مستعمل بواسطة الماصة الآلية إلى أطباق بثري. تم تخضير وسط Modified Faecal Coliform Agar Base (m-FC agar base) صنع شركة Liofilchem في إيطاليا، وإضافة 1% من Rosolic Acid صنع شركة Liofilchem في إيطاليا لتثبيط نمو بكتيريا *Enterococcus faecalis*، ثم أُضيف ما بين 12 إلى 15 مل من هذا الوسط إلى كل طبق مع التحريك. ترك الوسط المغذي ليبرد ويتصلب، ثم حُصنت الأطباق عند 44.5°م لمدة 18-20 ساعة. بعد ذلك تم

فَحْصُ الْأَطْبَاقِ لِلْبَحْثِ عَنِ الْمُسْتَعْمَرَاتِ التُّمُودَجِيَّةِ زَرْقَاءِ اللَّوْنِ، وَعَدَّهَا بِاسْتِخْدَامِ جِهَازِ عَدَادِ الْمُسْتَعْمَرَاتِ (FDA، 2016a).

5.3.3. الكَشْفُ عَنِ وُجُودِ بَكْتِيرِيَا *Escherichia coli*

اسْتُخْدِمَتْ الْمَاصَاتُ الْإِلَيْةُ وَمُلْحَقَاتُهَا الْمُعَقَّمَةُ لِإِعْدَادِ التَّخْفِيفَاتِ الْعَشْرِيَّةِ الْمَطْلُوبَةِ، عَنِ طَرِيقِ نَقْلِ 1 مل مِنْ التَّخْفِيفِ (10⁻¹) إِلَى 9 مل مِنْ 0.1% مَاءِ الْبَيْتُونِ الْمُعَقَّمِ، وَاسْتُخْدِمَ جِهَازُ الرَّجِّ الْإِلَيْ لِرَجِّ التَّخْفِيفَاتِ لِمُدَّةِ 7 ثَوَانِي لِلْمَجَانَسَةِ. نُقِلَ 1 مل مِنْ كُلِّ تَخْفِيفٍ مُسْتَعْمَلٍ بِوَاسِطَةِ الْمَاصَةِ الْإِلَيْةِ إِلَى أَنْبِيِبِ تَحْوِي 10 مل مِنْ مَرَقِ Brain Heart Infusion Media Broth (BHI) كَوَسِطٍ مُغْذِيٍّ إِغْنَائِي صُنِعَ شَرِكَةُ OXOID فِي إِنجَلْتْرَا، ثُمَّ التَّحْضِيزِ عِنْدَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ 35°م لِمُدَّةِ 18-20 سَاعَةٍ. وَفِي نِهَآيَةِ فَنْرَةِ التَّحْضِيزِ، تَمَّ التَّحْطِيطُ بِاسْتِخْدَامِ إِبْرَةِ الزَّرْعِ ذَاتِ الْعُقْدَةِ، عَلَى الْوَسْطِ (E.M.B. Levine agar) Eosin Methylene Blue Agar (Levine Medium) صُنِعَ شَرِكَةُ Liofilchem فِي إِيطَالِيَا، وَحُضِنَتْ الْأَطْبَاقُ عِنْدَ 44.5°م لِمُدَّةِ 18-20 سَاعَةٍ. وَعِنْدَ نِهَآيَةِ فَنْرَةِ التَّحْضِيزِ، تَمَّ فَحْصُ الْأَطْبَاقِ لِلْبَحْثِ عَنِ الْمُسْتَعْمَرَاتِ التُّمُودَجِيَّةِ ذَاتِ اللَّوْنِ الْأَزْرَقِ، وَذَلِكَ مِنْ أَجْلِ عَزْلِهَا وَتَنْقِيَتِهَا بِالتَّحْطِيطِ بِوَاسِطَةِ إِبْرَةِ الزَّرْعِ ذَاتِ الْعُقْدَةِ عَلَى سَطْحِ وَسَطِ الْأَجَارِ الْمُغْذِيِّ، وَصُنِعَ خَلَايَا الْمُسْتَعْمَرَاتِ النَّقِيَّةِ بِطَرِيقَةِ جَرَامِ، لِلتَّأَكُّدِ مِنْ أَنَّهَا عُصَيَّاتٌ قَصِيرَةٌ سَالِبَةٌ لِصَبْغَةِ جَرَامِ، وَذَلِكَ قَبْلَ إِجْرَاءِ إِخْتِبَارِ إِنْزِيمِ الْكَتَالِيزِ (Catalase)، وَإِخْتِبَارِ إِنْزِيمِ الْأُوكْسِيدِيزِ (Oxidase)، تَمَّ تَنْقِيَةُ الْمُسْتَعْمَرَاتِ بِالتَّحْطِيطِ عَلَى سَطْحِ وَسَطِ الْأَجَارِ الْمُغْذِيِّ (Nutrient Agar)، وَالتَّحْضِيزِ عِنْدَ 35 ± 1°م لِمُدَّةِ 18-24 سَاعَةٍ، وَالتَّعْرُفُ عَلَيْهَا بِزَرَاعَتِهَا عَلَى أَشْرَطَةِ نِظَامِ Api 20E، وَالتَّحْضِيزِ عِنْدَ 35°م لِمُدَّةِ 24 سَاعَةٍ، وَقِرَاءَةُ النَّتَآجِ بِوَاسِطَةِ بَرْنَامِجِ خَاصٍ عَلَى الْحَاسُوبِ (FDA، 2016a).

6.3.3. الكَشْفُ عَنِ وُجُودِ بَكْتِيرِيَا *Vibrio*

حُضِنَتْ الْأَكْيَاسُ الْمُخْتَوِيَّةُ عَلَى 50 جَرَامِ مِنْ الْعَيْنَةِ الْمَخْلُوطَةِ مَعَ 450 مل مِنْ 0.1% مَاءِ الْبَيْتُونِ الْفَلْوِي عِنْدَ 35 ± 1°م لِمُدَّةِ 18-24 سَاعَةٍ، وَالتِّي تَمَّ تَجْهِيْزُهَا لِلْحُصُولِ عَلَى تَخْفِيفِ 10⁻¹ عَلَى النَّحْوِ الْمَشَارِ إِلَيْهِ فِي فَنْرَةِ إِعْدَادِ الْعَيْنَاتِ لِلتَّحَالِيلِ الْبِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ. وَفِي الْيَوْمِ التَّآلِي وَبِاسْتِخْدَامِ إِبْرَةِ الزَّرْعِ ذَاتِ الْعُقْدَةِ، تَمَّ التَّحْطِيطُ عَلَى سَطْحِ الْوَسْطِ الْمُغْذِيِّ Thiosulfate-Citrate-Bile Salts-Sucrose agar (TCBS) فِي أَطْبَاقِ بِنْرِي أُعِدَّتْ لِلْكَشْفِ عَنِ هَذِهِ الْبِكْتِيرِيَا وَعَزْلِهَا، ثُمَّ حُضِنَتْ الْأَطْبَاقُ عِنْدَ 35 ± 1°م لِمُدَّةِ 24-48 سَاعَةٍ. أُخِذَتْ عَيْنَاتٌ عَشْوَانِيَّةٌ مِنَ الْمُسْتَعْمَرَاتِ النَّآمِيَّةِ لِلْكَشْفِ الْمَجْهَرِيِّ، حَيْثُ صَبِغَتْ خَلَايَاها بِطَرِيقَةِ جَرَامِ، لِلتَّأَكُّدِ مِنْ أَنَّهَا عُصَيَّاتٌ سَالِبَةٌ لِصَبْغَةِ جَرَامِ، وَغَيْرُ مَكُونَةٍ لِلأَبْوَاغِ، وَمِنْ تَمَّ إِجْرَاءُ إِخْتِبَارِ إِنْزِيمِ الْكَتَالِيزِ، وَإِخْتِبَارِ إِنْزِيمِ الْأُوكْسِيدِيزِ وَالتَّأَكُّدِ مِنْ أَنَّهَا مُوجِبَةٌ لِكِلَيْهِمَا (FDA، 2016d).

7.3.3. الكشف عن وجود بكتيريا *Vibrio parahaemolyticus*

التقطت المستعمرات النموذجية إفتراضياً (مستعمرات خضراء أو خضراء مزرقة، يراوح قطرهما ما بين 2 إلى 3 مم) لبكتيريا *V. parahaemolyticus* النامية على سطح الوسط المغذي TCBS في أطباق بئري. تم تنقية المستعمرات بالتخطيط على سطح وسط الأجار المغذي (Nutrient Agar)، أُضيف إليه 2% كلوريد الصوديوم، حُضنت عند $35 \pm 1^\circ\text{C}$ لمدة 18-24 ساعة. صُبغت خلايا المستعمرات النقية بطريقة جرام، للتأكد من أنها عصيات قصيرة، مستقيمة أو منحنية، سالبة لصبغة جرام، وذلك قبل إجراء اختبار إنزيم الكاتاليز، واختبار إنزيم الأوكسيديز، والتعرف عليها باستعمال أنظمة Api 20E، والتحصين عند $35 \pm 1^\circ\text{C}$ لمدة 24-48 ساعة، وقراءة النتائج بواسطة برنامج خاص على الحاسوب (FDA، 2016d).

4.3. التحليل الإحصائي

تم تصميم الدراسة بنظام التصميم العشوائي الكامل (CRD) Completely Randomized Design، وعزلت متوسطات البيانات بالدراسة باستخدام جدول تحليل التباين Analysis of Variance (ANOVA) بواسطة الحاسوب عن طريق برنامج نظام التحليل الإحصائي الإصدار التاسع (SAS، 2002).

4. النَّاتِجُ وَالْمُنَاقَشَةُ

لُوْحِظَ مِنْ خِلَالِ الزِّيَارَاتِ الْمِيدَانِيَّةِ لِلْمَوَاقِعِ الْمُسْتَهْدَفَةِ بِالدِّرَاسَةِ قَبْلَ وَأَثْنَاءَ جَمْعِ الْعَيْنَاتِ، أَنَّ مَخْزَنَ التَّجْمِيدِ الرَّئِيسِ الْأَوَّلِ (السَّبْعَةَ)، يَحْوِي الْعَدِيدَ مِنْ وَحَدَاتِ التَّخْزِينِ الْمَجْمَدِ، وَسُجِلَتْ بِهِ الْعَدِيدُ مِنَ الْأَوْضَاعِ وَالْمَمَارَسَاتِ الْخَاطِئَةِ الَّتِي قَدْ تَوَثَّرَ عَلَى جُودَةِ الْمُنْتَجَاتِ الْمَخْزَنِيَّةِ. تَضَمَّنَتْ هَذِهِ الْأَوْضَاعُ وَالْمَمَارَسَاتُ الْخَاطِئَةُ: الْبِيئَةُ الْمُحِيطَةُ الَّتِي تَشْتَمِلُ عَلَى مَبَانِي مُهَدَمَةٍ، وَتَكَدُّسِ لِمَوَادٍ وَمُخْلَفَاتِ الْبِنَاءِ وَالْقِمَامَةِ حَوْلَ الْمَخْزَنِ، وَالْحَيَوَانَاتِ الضَّالَّةِ، وَبِرْكَ مِيَاهِ الْأَمْطَارِ الْمُتَكَوِّنَةِ حَوْلَهُ شِتَاءً، عَدَا عَنْ عَدَمِ وُجُودِ الْعُمَالِ الْمُدْرَبِينَ عَلَى نَقْلِ وَتَدَاوُلِ الْأَغْذِيَّةِ بِطَرِيقَةٍ صَحِيحَةٍ وَصَحِيحَةٍ، بِالإِضَافَةِ إِلَى عَدَمِ الدِّرَاسَةِ بِطَرَانِقِ الْحِفْظِ وَالتَّخْزِينِ الْحَبِيدِ، وَالْفَصْلِ بَيْنَ الْأَغْذِيَّةِ، وَالطَّرَانِقِ الْمُنَاسِبَةِ لِعَرْضِ الْأَسْمَاكِ الْمَجْمَدَةِ لِلْبَيْعِ (الْمُلْحَقُ 2).

أَمَّا بِالنِّسْبَةِ لِمَخْزَنِ التَّجْمِيدِ الرَّئِيسِ الثَّانِي (عَرْغُور)، فَلَقَدْ كَانَتْ الْعَدِيدُ مِنْ وَحَدَاتِهِ التَّخْزِينِيَّةِ قَدْ دَخَلَتْ مَرَحَلَةَ الصِّيَانَةِ أَثْنَاءَ الزِّيَارَاتِ الْمِيدَانِيَّةِ، إِلا أَنَّهُ هُوَ الْآخَرُ تَضَمَّنَ أَوْضَاعاً وَمُمَارَسَاتِ خَاطِئَةٍ، مِثْلَ الْمَبَانِي الْمُهَدَمَةِ حَوْلَهُ وَالَّتِي مِنْ الْمُمْكِنِ أَنْ تَكُونَ مَأْوَى لِلْعَدِيدِ مِنَ الْقَوَارِضِ وَالْحَيَوَانَاتِ الْمُسْتَرْدَةِ، وَكَثْرَةَ الْقِمَامَةِ وَالْأَوْسَاحِ وَالسِّيَّارَاتِ الْخُرْدَةِ الْمُهْمَلَةِ الْمَكْدَسَةِ بِالْبِيئَةِ الْمُحِيطَةِ، وَعَدَمِ الْفَصْلِ بَيْنَ الْأَغْذِيَّةِ فِي الْمَجْمَدَاتِ، وَإِفْتِقَارَهُ لِلْعُمَالِ الْمُدْرَبِينَ عَلَى الْمَعَامَلَاتِ الصَّحِيحَةِ لِلْبَيْعِ (الْمُلْحَقُ 3).

مَخَلَّتِ النَّبْعُ بِالتَّخْزِينَةِ الَّتِي شَمِلَتْهَا الدِّرَاسَةُ، لُوْحِظَ أَنَّهُ لَا يَتِمُّ فِيهَا الْفَصْلُ بَيْنَ أَنْوَاعِ الْأَغْذِيَّةِ الْمَجْمَدَةِ، وَبَيْنَ الْأَغْذِيَّةِ الْمَجْمَدَةِ وَغَيْرِ الْمَجْمَدَةِ، عَدَا عَنْ عَرْضِ الْأَغْذِيَّةِ الْمَجْمَدَةِ لِلْبَيْعِ خَارِجَ الْمَجْمَدَاتِ فِي الْكَثِيرِ مِنْهَا (الْمُلْحَقُ 4). عُمُومًا كُلُّ الْأَمَاكِنِ الْمَشْمُولَةِ بِالدِّرَاسَةِ يَعْزُزُهَا التَّقْيِيدُ بِحِفْظِ الْأَغْذِيَّةِ الْمَجْمَدَةِ عِنْدَ دَرَجَاتِ الْحَرَارَةِ الْمُنْصُوصِ عَلَيْهَا بِاللَّوَالِحِ وَالتَّشْرِيعَاتِ ذَاتِ الْعَلَاقَةِ، بِحَيْثُ تُحْتَفَظُ بِحَالَتِهَا الْمَجْمَدَةِ طِيلَةَ فِتْرَةِ الصَّلَاحِيَّةِ الْمُقَرَّرَةِ لَهَا، كَمَا لُوْحِظَ فِيهَا عَدَمُ الْإلتِزَامِ بِالْإِسْتِرَاطَاتِ الصَّحِيحَةِ الْوَاجِبِ إِتِّخَاذُهَا فِي مُنْشَأَتِ الْأَغْذِيَّةِ، مِنْ حَيْثُ الْفَصْلُ بَيْنَ الْأَغْذِيَّةِ، وَالْمَنَاوِلَةِ الصَّحِيحَةِ، وَإِرْتِدَاءِ الْمَلَابِسِ الْمُنَاسِبَةِ الْوَاقِيَةِ النَّظِيفَةِ، وَالْقَفَازَاتِ وَأَعْطِيَةُ الرَّأْسِ، وَغَيْرَ ذَلِكَ مِنَ الْمَمَارَسَاتِ الَّتِي تُسَاعِدُ فِي الْحِفَاطِ عَلَى جُودَةِ الْمُنْتَجَاتِ الْمَجْمَدَةِ الْمَخْزَنِيَّةِ أَوْ الْمَعْرُوضَةِ لِلْبَيْعِ.

لُوْحِظَ فِي هَذِهِ الدِّرَاسَةِ أَنَّ الْعَدِيدَ مِنْ عَيْنَاتِ الْأَسْمَاكِ الْكَامِلَةِ، تُوجَدُ عَلَيْهَا أَثَارُ دِمَاءٍ، بَيْنَ طَبَقَةِ التَّلْجِ الرَّقِيقَةِ وَجِسْمِ السَّمَكَةِ (الْمُلْحَقُ 5 أ؛ الْمُلْحَقُ 5 ب)، وَهَذَا يُؤَشِّرُ إِلَى إِحْتِمَالِ فَكِّ التَّجْمِيدِ عَنِ الْعَيْنَاتِ خِلَالِ مَرَحَلَةٍ مِنْ مَرَاكِجِ التَّخْزِينِ، أَوْ أَثْنَاءَ عَرْضِهَا لِلْبَيْعِ، ثُمَّ إِعَادَةُ تَجْمِيدِهَا فِي حَالَةٍ عَدَمِ بَيْعِهَا فِي نَفْسِ الْيَوْمِ، الْأَمْرُ الَّذِي يُمَكِّنُ أَنْ يُؤَدِيَ لِنَدْهُورِ جُودَتِهَا الْحِسِّيَّةِ وَأَنْ يُؤَفِّرَ الظُّرُوفَ الْمَلَانِمَةَ لِبَعْضِ الْبِكْتِيرِيَا حَتَّى تَسْتَعِيدُ نَشَاطَتَهَا وَتَتَكَاثَرُ.

تَكَرَّرَ فَتْحُ وَإِعْلَاقُ بَابِ الْمَخْزَنِ الْمَجْمَدِ، أَوْ تَرْكُهُ مَفْتُوحًا أَحْيَانًا، يُؤَدِي إِلَى تَدْبُدِّبِ دَرَجَةِ حَرَارَةِ الْمَخْزَنِ وَبِالتَّالِيِ الْمَخْزُونِ، حَيْثُ سُجِّلَ إِرتِفَاعًا فِي دَرَجَةِ حَرَارَةِ بَعْضِ الْمَجْمَدَاتِ وَصَلَ إِلَى - 7°م (الْمُلْحَقُ 6). يُؤَدِي إِرتِفَاعُ دَرَجَةِ الْحَرَارَةِ إِلَى فَكِّ تَجْمِيدِ الْأَسْمَاكِ، وَيَتَرْتَّبُ عَنْ ذَلِكَ زِيَادَةٌ فِي حَجْمِ

البلورات الثلجية المتكونة داخل الأنسجة المجمدة عند إعادة تجميدها، مما يسبب ضرراً فيزيائياً دائماً لها (فرازيار، 1982). وقد تؤدي هذه العوامل إلى زيادة أعداد البكتيريا المتواجدة في الأسماك المجمدة بدل إيقاف نموها، وهذا يوافق نتائج دراسة Gandotra وآخرون (2012) التي خلصت إلى أن تخزين الأسماك المجمدة عند درجة حرارة -12°م قد زاد بفاقرٍ معنوي أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية والعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون، وكان لذلك تأثير سلبي على جودة الأسماك المجمدة، حيث أن العينات لم تعد صالحة للاستهلاك البشري بعد 14 يوم من التخزين المجمد عند هذه الدرجة.

1.4. المحتوى الميكروبي للعينات بشكل عام

1.1.4. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية

أوضحت النتائج المتحصّل عليها بالتحاليل البكتريولوجية، والمبنية بالجدول (2) أن مدى تواجد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في عينات الأسماك المجمدة الخاصة للدراسة (164 عينة) تراوح بين $250 > 10^2 \times 2$ و.ت.م./جم، وبلغ المتوسط العام لها $10^1 \times 4$ و.ت.م./جم. ولقد كانت الأعداد ضمن الحدود المسموح بها حسب المواصفة القياسية السورية رقم 1402 لسنة 1994، الخاصة بالأسماك ومنتجاتها- الأسماك المجمدة (هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية، 1994)، وضمن حدود المواصفة القياسية العربية رقم 559 لسنة 2004، المتعلقة بالأسماك ومنتجاتها- الأسماك المجمدة (مركز المواصفات والمقاييس، 2004)، واللذان نصتا على ألا يزيد عدد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية على $10^4 \times 10$ و.ت.م./جم. وكانت كذلك أقل من الأعداد المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية رقم 1016 لسنة 1998 المرتبطة بالحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، 1998)، وأقل من التي أوردتها إدارة الغذاء والدواء الفلبينية في تعليمات التقييم الميكروبيولوجي للأغذية المصنعة رقم 9711 لسنة 2013 (Food and Drug Administration Philippines، 2013)، واللذان اشترطتا أن لا يزيد عدد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في الأسماك المجمدة على $10^1 \times 7$ و.ت.م./جم. وقد سجل المتوسط العام لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية ($10^1 \times 4$ و.ت.م./جم) في العينات إرتفاع واضح على الأعداد المحددة في المواصفات الكروانية، التي نصت على أنها لا يجب أن تزيد على $10^1 \times 3$ و.ت.م./جم، عند الكشف عنها في الأسماك المجمدة (Popovic وآخرون، 2010).

النتائج تبين أن 98% (160 عينة) من العينات المدروسة كانت مطابقة للمواصفة القياسية التي يتبناها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية بليبيا، وهي المواصفة القياسية السورية رقم 1402، الخاصة بالأسماك ومنتجاتها- الأسماك المجمدة (هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية، 1994)، أما العينات التي لا تنطبق نتائجها مع هذه المواصفة القياسية فكانت أربعة (4) عينات، وتمثل 2% من العينات المدروسة. وكانت جميع العينات غير المطابقة للمواصفة القياسية ممثلة في قطع أسماك اللبوكية،

جدول 2. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، وأعداد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون (و.ت.م./ جم) في عينات الأسماك بمخزني التجميد الرئيسيين ومحللات البيع بالتجزئة.

أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية**		أعداد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون**		عدد العينات	المخزن/محل البيع
المدة	المتوسط العام*	المدة	المتوسط العام*		
>250 تقديرياً- ⁴ 10x5	⁴ 10x1	>250 تقديرياً- ⁵ 10x2	⁴ 10x1	164	المخزنين ومحللات البيع بالتجزئة
>250 تقديرياً- ² 10x6	³ 10x4	>250 تقديرياً- ⁴ 10x2	³ 10x4	54	مخزن التجميد الرئيس الأول (السبعة)
>250 تقديرياً- ³ 10x2	⁴ 10x2	>250 تقديرياً- ⁵ 10x2	⁴ 10x2	55	مخزن التجميد الرئيس الثاني (غرغور)
>250 تقديرياً- ⁴ 10x5	³ 10x5	>250 تقديرياً- ⁴ 10x6	³ 10x5	55	محللات البيع بالتجزئة

* - لا توجد فروق معنوية للمتوسطات المشتركة بنفس الحرف عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$.

** - حسب المتوسط العام من خلال الأعداد الحقيقية.

المستوردة من فيتنام، والمسحوبة من مخزن التجميد الرئيس الثاني (غرغور)، حيث تراوحت أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية فيها، بين 10×10^5 و 10×20^5 و.ت.م./جم، مما يُوْشِرُ إلى ارتفاع الحمل الميكروبي لهذه العينات، والذي بدوره قد يُوْثِرُ سلباً على جودتها البكتيريولوجية، ويُقلل من مدة حفظها وصلاحيتها للاستهلاك البشري. علماً بأن مدة صلاحية (سنتان من تاريخ الإنتاج) هذه الشحنة من الأسماك المدونة على بطاقة البيانات (الملحق 7)، تُعتبر مخالفة لما نصت عليه المواصفة القياسية المعمول بها، والتي تنص على ألا تزيد مدة صلاحية الأسماك التي على هيئة قطع على 9 أشهر عند درجة حرارة - 18°م. ومن جهة أخرى فإن المواصفة العربية رقم 559، الخاصة بالأسماك ومنتجاتها- الأسماك المجمدة (مركز المواصفات والمقاييس، 2004)، والمواصفة الخليجية رقم 150، الخاصة بفترات صلاحية المنتجات الغذائية (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، 2007) لا يُحيزان فترة صلاحية الأسماك المجمدة للاستهلاك بعد سنة واحدة، مهما كانت هينتها ودرجة حرارة تخزينها.

سجلت نتائج أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية المتحصّل عليها في هذه الدراسة ارتفاعاً واضحاً مقارنةً بنتائج دراسة حسان وآخرون (2008)، حيث كان المتوسط العام لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية 10×20^2 و.ت.م./جم، بعد 5 أشهر من التخزين المجمد (- 22°م) للأسماك السردية الليبي في طرابلس، ورُبّما يرجع هذا الارتفاع إلى أن العينات التي شملتها الدراسة الحالية مسحوبة من مخازن التجميد العامة والخاصة ومخالات البيع بالتجزئة، وبالمقابل تم معاملتها وتخزين العينات في دراسة حسان ومجموعته تحت ظروف معملية مُسيطر عليها ومُتحكّم بها من حيث استقرار وعدم تذبذب درجة حرارة التخزين والمناولة والاشتراطات الصحية الواجب إتخاذها حيال العينات لعدم تلويثها. كذلك سجلت النتائج ارتفاع عن نتائج دراسة Murad وآخرون (2013)، الذين درسوا الأسماك المجمدة في مدينة السلیمانية العراقية، وتراوحت أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية فيها ما بين 10×50^3 إلى 10×1.30^4 و.ت.م./جم، والمتوسط العام 10×70^3 و.ت.م./جم.

بينما كانت الأعداد في العينات قيد الدراسة، أقل من تلك المسجلة في دراسة Yin- و Jyh-Wei و Hung (2000) في تايوان، حيث كان المتوسط لجميع العينات المختبرة 10×1.20^5 و.ت.م./جم، وأقل من تلك التي سجلت في دراسة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، حيث كان المتوسط العام 10×4.30^5 و.ت.م./جم للأسماك المجمدة المغروضة للبيع في أسواق مدينة Uyo، بنيجيريا، وأقل من الأعداد التي توصل إليها Nilla وآخرون (2012)، في دراسة أُخْبِرَتْ فيها أسماك *A. mola* المُباعَة في العاصمة دكا بنغلاديش، حيث تراوحت الأعداد ما بين 10×1.80^4 و 10×6.50^6 و.ت.م./جم، بمتوسط عام 10×30^5 و.ت.م./جم، وأقل من تلك المسجلة في أسماك *L. rohita* المجمدة، حسب Gandotra وآخرون (2012)، بالهند، حيث كان المتوسط العام للأعداد 10×1.30^5 و.ت.م./جم بعد 21 يوم من التخزين المجمد في المختبر، ورُبّما ترجع هذه الأعداد المرتفعة، إلى درجة الحرارة (- 12 ± 2 °م) التي خُرنت عندها

أَسْمَاكِ *L. rohita*، مِمَّا سَمَّحَ لِلأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ بِالنُّمُو أَثناءَ فِتْرَةِ التَّخْزِينِ، وَتَرْتَبَ عَن ذَلِكَ أَن أُصْبِحَتْ الأَسْمَاكُ غَيْرَ مُقْبُولَةٍ لِلإِسْتِهْلَاكِ البَشَرِيِّ بَعْدَ 14 يَوْمٍ مِنَ التَّخْزِينِ المُجَمَّدِ (Gandotra وَآخَرُونَ، 2012).

2.1.4. أَعْدَادُ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ (TCBC) Total Coliform Bacteria Count

الْعَدَدُ الكُلِّي لِمَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ المُتَوَاجِدَةِ فِي كُلِّ العَيِّنَاتِ الَّتِي أُخْضِعَتْ لِلدِّرَاسَةِ، وَالمُبَيَّنَ بِالجَدُولِ (2)، تَرَاوَحَ بَيْنَ $250 >$ تَقْدِيرِيًّا وَ 10×5^4 وَ.ت.م./ جم، وَبَلَغَ المُتَوَسِّطُ العَامَ لَهَا 10×5^2 وَ.ت.م./ جم. وَفَدُ تَوَاجَدَتْ مَجْمُوعَةُ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ فِي 40% مِنَ العَيِّنَاتِ المُدْرُوسَةِ. تَتَّفَقُ هَذِهِ النَتَائِجُ مَعَ نَتَائِجِ الدِّرَاسَةِ الَّتِي أُجْرِيَتْ بِمَعْهَدِ الأَمِيرِ عَبْدِاللهِ (2004) بِالسُّعُودِيَّةِ، وَالَّتِي تَرَاوَحَتْ فِيهَا الأَعْدَادُ بَيْنَ أَقَلِّ مِنْ 10 إِلَى 10×1^4 وَ.ت.م./ جم، غَيْرَ أَنَّهُ هَذِهِ المَجْمُوعَةُ البِكْتِيرِيَّةُ تَوَاجَدَتْ فِي 86% مِنَ عَيِّنَاتِهَا.

أَعْدَادُ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ لِهَذِهِ الدِّرَاسَةِ كَانَتْ أَقَلَّ مِنْ تِلْكَ المُسَجَّلَةِ عِنْدَ دِرَاسَةِ الأَسْمَاكِ المُجَمَّدَةِ مِنْ قِبَلِ Adebayo-Tayo وَآخَرُونَ (2012)، الَّتِي كَانَتْ المُتَوَسِّطُ العَامَ فِيهَا 10×3.3^5 وَ.ت.م./ جم، وَأَقَلَّ مِنْ الأَعْدَادِ المُسَجَّلَةِ فِي دِرَاسَةِ Nilla وَآخَرُونَ (2012)، وَالَّتِي تَرَاوَحَتْ فِيهَا بَيْنَ 10×2^2 إِلَى 10×6.1^3 وَ.ت.م./ جم، وَكَانَ المُتَوَسِّطُ العَامَ 10×2.4^3 وَ.ت.م./ جم، وَقَدْ بَلَغَتْ نِسْبَةُ تَوَاجُدِ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ فِي العَيِّنَاتِ 75%؛ وَأَقَلَّ مِنْ أَعْدَادِ مَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ المُسَجَّلَةِ فِي دِرَاسَةِ Gandotra وَآخَرُونَ (2012)، الَّتِي بَلَغَ مُتَوَسِّطُهَا 10×1^3 وَ.ت.م./ جم، وَإِنْخِفاضاً مُقَارَنَةً بِنَتَائِجِ Murad وَآخَرُونَ (2013)، الَّتِي كَانَتْ المُتَوَسِّطُ العَامَ لَهَا 10×5^3 وَ.ت.م./ جم. مِنْ جِهَةِ أُخْرَى سَجَّلَ العَدَدُ الكُلِّي لِمَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ فِي هَذِهِ الدِّرَاسَةِ (10×5^2 وَ.ت.م./ جم) إِرتِفَاعاً مُلْحُوظاً عَنْهُ فِي دِرَاسَةِ حَسَّانِ وَآخَرُونَ (2008)، حَيْثُ كَانَتْ $250 >$ وَ.ت.م./ جم تَقْدِيرِيًّا، وَكَانَتْ أَعْلَى مِنَ المُسَجَّلَةِ فِي دِرَاسَةِ Popovic وَآخَرُونَ (2010)، الَّتِي لَمْ يُسَجَّلْ بِهَا أَيُّ تَوَاجُدٍ لِهَذِهِ البِكْتِيرِيَا فِي كُلِّ عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ المُجَمَّدَةِ المُدْرُوسَةِ، وَالَّتِي كَانَتْ مُرْضِيَّةً بِالمُقَارَنَةِ مَعَ الأَعْدَادِ المُسَمُوحِ بِهَا فِي المُوَاصَفَةِ الكُرْوَائِيَّةِ، الَّتِي نَصَّتْ عَلَى أَنَّهُ لَا يَجِبُ أَنْ تَزِيدَ عَلَى 10×1^2 وَ.ت.م./ جم (Popovic وَآخَرُونَ، 2010).

3.1.4. بَكْتِيرِيَا القُولُونِ المُتَحَمِّلَةُ لِلحَرَارَةِ (العَائِطِيَّة)

عَلَى الرَّغْمِ مِنْ أَنَّهُ تَمَّ إِسْتِهْدَافُ تَقْدِيرِ أَعْدَادِ بَكْتِيرِيَا القُولُونِ المُتَحَمِّلَةِ لِلحَرَارَةِ (العَائِطِيَّةِ)، إِلا أَنَّهُ لَمْ يُسَجَّلْ أَيُّ تَوَاجُدٍ لَهَا فِي كُلِّ العَيِّنَاتِ المُخْتَبَرَةِ. لَا تَتَّفَقُ هَذِهِ النَتَائِجُ كُلِّيًّا مَعَ نَتَائِجِ دِرَاسَةِ Nilla وَآخَرُونَ (2012) بِبِنْغَلَادِيَشِ، حَيْثُ سَجَّلَ تَوَاجُدَ لِبَكْتِيرِيَا القُولُونِ المُتَحَمِّلَةِ لِلحَرَارَةِ فِي 75% مِنَ العَيِّنَاتِ، وَتَرَاوَحَتْ أَعْدَادُهَا مَا بَيْنَ 10×1^2 إِلَى 10×2.7^3 وَ.ت.م./ جم، وَكَانَ المُتَوَسِّطُ العَامَ 10×1.1^3 وَ.ت.م./ جم.

4.1.4. الكشف عن وجود بكتيريا *Escherichia coli*

لم يُسجَل أي تواجِد لبكتيريا *E. coli* في كلِّ العينات المدروسة. تتفق هذه النتيجة مع الحدود المسموح بها حسب المواصفة القياسية السورية، الخاصة بالأسماك ومُنتجاتها- الأسماك المجمدة التي نصت على ألا يزيد عدد هذه البكتيريا على 10 و.ت.م./ جم (هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية، 1994)، وضمن حدود المواصفة القياسية العربية المتعلقة بالأسماك ومُنتجاتها- الأسماك المجمدة (مركز المواصفات والمقاييس، 2004)، التي اشترطت خلوها من هذه البكتيريا، وكانت كذلك أقل من الأعداد المنصوص عليها من قبل إدارة الغذاء والدواء الفلبينية حسب التعليمات الخاصة بالتقييم الميكروبيولوجي للأغذية المصنعة (Food and Drug Administration Philippines، 2013)، والأعداد التي حدتها المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، 1998)، واللذين اشترطتا على أن لا يزيد عددها في الأسماك المجمدة على 10×5^2 و.ت.م./ جم.

خالفَت النتائج التي تم التوصل إليها في هذه الدراسة نتائج العديد من الدراسات التي أجريت في أنحاء مختلفة من العالم. ففي الدراسة التي أجريت بمعهد الأمير عبدالله (2004)، سجل حدوث بكتيريا *E. coli* في 7% من العينات التي تضمنتها الدراسة، وفي دراسة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، سجل تواجِد لهذه البكتيريا في 20% من العينات، أما في دراسة Eze وآخرون (2011)، فقد سجل حدوث بكتيريا *E. coli* في 25% من العينات، بينما سجل وجودها في 10% من العينات المختبرة وفقاً لنتائج Raj و Liston (1961)، كما كشف عن وجودها في 12.5% من عينات الأسماك المجمدة في دراسة Murad وآخرون (2013). وسجلت نتائج هذه الدراسة نتائجاً كبيراً مع نتائج Abisoye وآخرون (2011) بمدينة لاغوس بنيجيريا، ودراسة Nilla وآخرون (2012) حيث بيّنت كلاهما تواجِد هذه البكتيريا في العينات المدروسة بنسبة 100%.

5.1.4. الكشف عن وجود بكتيريا *Vibrio*

وُجِدَت بكتيريا *Vibrio* في 82% من إجمالي العينات الخاضعة للدراسة، كما أُشير في الجدول (3). وربما تعود هذه النسبة العالية إلى أن بكتيريا *Vibrio* تُعتبر من الأحياء التي تتواجد طبيعياً (Microflora) في البيئة البحرية، وتتميز بقدرتها العالية على البقاء عند درجات حرارة منخفضة تصل إلى -24°م، وذلك بتطوير استراتيجيات بقائها حية في الظروف غير المناسبة لمعيشتها، بسبب تغيرات متتالية في وظائف أعضائها (Health and Consumer Protection Directorate، 2001)، وقد تحفظ بقدرتها على إحداث المرض- إن كانت من السلالات الممرضة- عند زوال هذه الظروف (Okoh و Igbinsa، 2010).

تُعتبر نسبة (82%) تواجداً بكتيريا *Vibrio* في عينات الأسماك المجمدة التي شملتها هذه الدراسة أعلى من تلك التي سُجلت في دراسة Nilla وآخرون (2012)، حيثُ تواجدها في 75% من العينات المجمدة بأعدادٍ متفاوتة، وكانت أعلى من النسبة المسجلة في دراسة معهد الأمير عبدالله (2004)، حيثُ تواجدها بكتيريا *Vibrio* في 66.66% من العينات المدروسة. إضافةً إلى ذلك، فلقد كانت نسبة تواجدها هذه البكتيريا أعلى بكثيرٍ من تلك التي سُجلت في دراسة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، والتي لم تتجاوز 10% من العينات فقط. أما في دراسة Murad وآخرون (2013)، فلم يُسجل أي تواجداً لبكتيريا *Vibrio* في عينات الأسماك المجمدة التي تمَّ إختبارها.

6.1.4. الكشف عن وجود بكتيريا *Vibrio parahaemolyticus*

لم يتمَّ تسجيل أي تواجداً لبكتيريا *V. parahaemolyticus* في كلِّ العينات الخاضعة للدراسة. تتفق هذه النتائج تماماً مع نتائج الدراسة التي أجريتها بمعهد الأمير عبدالله (2004)، ونتائج دراسة Popovic وآخرون (2010)، حيثُ لم يُسجل أي تواجداً لهذه البكتيريا في كلِّ العينات المدروسة، بينما خالفت نتائج الدراسات التي أشار إليها Ryder وآخرون (2014) بأنه قد سُجل تواجداً هذه البكتيريا في 19% من عينات الأغذية البحرية الموردة إلى اليابان في صورة مجمدة. نتائج هذه الدراسات تقع ضمن حدود المواصفة القياسية السورية الخاصة بالأسماك ومُنتجاتها- الأسماك المجمدة (هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية، 1994)، والمواصفة القياسية العربية الخاصة بالأسماك ومُنتجاتها- الأسماك المجمدة (مركز المواصفات والمقاييس، 2004)، التي تشترطُ خلو الأسماك المجمدة من هذه البكتيريا، والمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، 1998) التي نصت على أن لا تزيد أعداد هذه البكتيريا على 10^2 و.ت.م./ جم، وتعليمات إدارة الغذاء والدواء الفلبينية الخاصة بالأغذية المُصنعة (Food and Drug Administration Philippines، 2013)، والتي تشترطُ أن لا تزيد أعداد بكتيريا *V. parahaemolyticus* في الأسماك المجمدة على 10^3 و.ت.م./ جم.

جدول 3. نسبة تواجد بكتيريا *Vibrio* في عينات الأسماك بمخزني التجميد الرئيسيين ومحللات البئع بالتجزئة.

المخزن/ محل البئع	عدد العينات	عدد العينات الموجبة	% العينات الموجبة
المخزين ومحللات البئع بالتجزئة	164	135	82
مخزن التجميد الرئيس الأول (السبعة)	54	49	91
مخزن التجميد الرئيس الثاني (عزغور)	55	43	78
محللات البئع بالتجزئة	55	43	78

2.4. تأثير مخزن التجميد ومحل البيع على المحتوى الميكروبي للعينات

1.2.4. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية

يوضح الجدول (2) أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية (HPC)، والعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون (TCBC) لعينات الأسماك حسب المخزنين ومحلّات البيع بالتجزئة المشمولة بالدراسة. يتضح من خلال النتائج المدرجة بالجدول أنّ مدى أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في العينات الممتلئة لمخزن التجميد الرئيس الأول (السبعة)، وعددها (54 عينة) تراوح بين $250 >$ تقديرياً و 10×2^4 و.ت.م./ جم، بمتوسط عام بلغ 10×4^3 و.ت.م./ جم. وبالنسبة للعينات المسحوبة من مخزن التجميد الرئيس الثاني (عزغور) وعددها (55 عينة) كان مدى أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية ما بين $250 >$ تقديرياً و 10×2^5 و.ت.م./ جم، بمتوسط عام بلغ 10×2^4 و.ت.م./ جم. أما مدى أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في العينات المجمعة من محلّات البيع بالتجزئة (55 عينة) فنراوح ما بين $250 >$ تقديرياً و 10×6^4 و.ت.م./ جم وبلغ المتوسط العام 10×5^3 و.ت.م./ جم.

يتضح من خلال مقارنة هذه النتائج بنتائج باحثين آخرين أنّ الأعداد التي سجلت في العينات التي جمعت من الأماكن المشمولة بهذه الدراسة، كانت أقل من الأعداد التي حصل عليها Jyh-Wei و Yin-Hung (2000)، في الدراسة التي تضمنت 300 عينة أسماك مجمدة، تم الحصول عليها من مراكز التسوق والمحلّات الكبيرة والأسواق التقليدية التي كانت 10×1.1^4 ، و 10×1.4^5 و 10×1.5^5 و.ت.م./ جم على التوالي. إضافة إلى ذلك فلقد كانت أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية التي سجلت في هذه الدراسة أقل من تلك المسجلة في دراسة حسين وآخرون (2009) بالعراق، الذين أشاروا لتأثير مكان تخزين وبيع الأسماك المجمدة المدروسة على جودتها الميكروبيولوجية، فلقد بلغت الأعداد 10×2^7 و.ت.م./ جم، بمنطقة الفضيلية، وكانت 10×1^7 و.ت.م./ جم، في منطقة مدينة الصدر، أما في منطقة بغداد الجديدة فكانت 10×2.5^7 و.ت.م./ جم. كما كانت الأعداد التي سجلت في هذه الدراسة أقل من تلك التي سجلت في دراسة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، حيث كان المتوسط العام للأعداد في العينات الممتلئة للسوق الرئيس بمدينة Uyo النيجيرية 10×5.1^5 و.ت.م./ جم، وكان المتوسط العام للأعداد بسوق Itam 10×4.7^5 و.ت.م./ جم، أما بسوق Akpanandem فكان المتوسط العام 10×3^5 و.ت.م./ جم. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية المسجلة بهذه الدراسة، كانت أقل بكثير من التي سجلت على سوق سانغروس (Sangross) بمدينة لاغوس (Lagos) النيجيرية، التي أجراها Abisoye وآخرون (2011) حيث كان مدى تواجدها بين 10×3.6^6 إلى 10×25.6^6 و.ت.م./ جم، وبلغ المتوسط العام 10×14.8^6 و.ت.م./ جم، وربما تعود هذه الأعداد المرتفعة في دراسة Abisoye لأماكن أخذ العينات من الأسماك المدروسة، فلقد شملت أمعاء الأسماك وخياشيمها وأجزاء من العضلات، وقد تم اتباع طريقة المسحة الفطنية (Swabbing Technique) لعزل البكتيريا من على سطح الجسم، بالرغم من تبيان أنّ أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في الأمعاء والخياشيم خاصتها كانت أعلى من التي ظهرت على جلد

الأسماء نفسها، عكس ما أشارت إليه بعض المصادر (Ganguly و Das، 2014)، والذي عزاه للتلوث العرضي نتيجة المناولة. وبالمقابل كانت نتائج العينات المسجلة هنا تتوافق مع نتائج عينات دراسة Oramadike وآخرون (2010) التي سُحبت من نفس المدينة النيجيرية- لاغوس- حيث سُجِّلَ 10×4.09^3 و.ت.م./ جم، وقد شملت دراسته خمسة من المحلات الكبيرة ذات السمعة الحسنة، بمدينة لاغوس في نيجيريا.

أسفر التحليل الإحصائي للنتائج التي تم التوصل إليها في هذه الدراسة عن عدم وجود فروق معنوية عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$ ، بين متوسطات أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، بالنسبة للعينات المسحوبة من مخزن التجميد الرئيس الأول، مخزن التجميد الرئيس الثاني ومحلات البيع بالتجزئة. يتضح من ذلك عدم وجود تأثير معنوي لمكان التخزين والعرض للبيع على أعداد هذه الأحياء الدقيقة.

2.2.4. أعداد مجموعة بكتيريا الفولون

تُبين النتائج المدرجة بالجدول (2) أن أعداد مجموعة بكتيريا الفولون بالنسبة للعينات المسحوبة من مخزن التجميد الرئيس الأول (السبعة)، تراوحت بين $250 >$ تقديرياً و 10×6^2 و.ت.م./ جم، وكان المتوسط العام $250 >$ و.ت.م./ جم تقديرياً، بينما تراوحت بين $250 >$ تقديرياً و 10×2^3 و.ت.م./ جم، بمتوسط عام بلغ $250 >$ و.ت.م./ جم تقديرياً في مخزن التجميد الرئيس الثاني، أما في محلات البيع بالتجزئة، فتراوحت بين $250 >$ تقديرياً و 10×5^4 و.ت.م./ جم، وسُجِّلَ 10×1^3 و.ت.م./ جم، كمتوسط عام لأعداد مجموعة بكتيريا الفولون المسحوبة منها.

ربما يرجع ارتفاع المتوسط العام لأعداد مجموعة بكتيريا الفولون، في العينات المتحصلة عليها من محلات البيع بالتجزئة، عنه في مخزن التجميد الرئيس الأول ومخزن التجميد الرئيس الثاني، لكثرة المناولة، ومسك الأسماك باليد مباشرة، بالإضافة لعرضها للبيع جنباً لجنب مع أصناف أخرى من الأغذية دون تغليف، مما يسهل حدوث التلوث العرضي بين هذه الأغذية، وبينها وبين العمال، بالإضافة إلى أن العمال لا يتقيدون بإشتراطات الصحة والسلامة في التعامل مع الأغذية في هذه المحلات.

بيّنت النتائج المتحصلة عليها أن العدد الكلي لمجموعة بكتيريا الفولون في الأماكن التي شملتها الدراسة، أقل من مثيلاته المسجلة في دراسة حسين وآخرون (2009)، حيث كانت، 10×3^5 و 10×2^5 و.ت.م./ جم لكل من أسواق مناطق الفضيلية، مدينة الصنّار وبغداد الجديدة على التوالي. وأقل من النتائج التي تحصل عليها Abisoye وآخرون (2011) حيث كانت بين 10×3.01^6 إلى 10×24.66^6 و.ت.م./ جم، بمتوسط 10×15^6 و.ت.م./ جم، وكانت أقل من الأعداد المسجلة في دراسة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، حيث كان المتوسط العام للعينات الممثلة لسوق Uyo Main 10×3.9^5 و.ت.م./ جم، وكان المتوسط العام بالنسبة لعينات سوق Itam 10×4.1^5 و.ت.م./ جم، أما عينات سوق Akpanandem فكان المتوسط العام لها 10×2.2^5 و.ت.م./ جم.

من خلال التحليل الإحصائي اتضح أنه لا توجد فروق معنوية عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$ ، بين متوسطات الأعداد الكلية لمجموعة بكتيريا الفولون، بالنسبة للعينات المسحوبة من مخزن التجميد الرئيس الأول، مخزن التجميد الرئيس الثاني ومحلات البيع بالتجزئة.

3.2.4. تواجد بكتيريا *Vibrio*

يوضح الجدول (3) تواجد بكتيريا *Vibrio* في عينات مخزن التجميد الرئيس الأول (السبعة) بنسبة 91%، وبنسبة 78% لكل من عينات مخزن التجميد الرئيس الثاني (عزغور) وعينات محلات البيع بالتجزئة. وكانت نسبة العينات الموجبة لتواجد هذه البكتيريا بمخزن السبعة، ومخزن عزغور، وعينات محلات البيع بالتجزئة، 36%، 32% و 32% على التوالي، من المجموع الكلي للعينات الموجبة، (الشكل 2). وتعتبر هذه النسب أعلى من تلك التي سجلت في دراسة Adebayo- Tayo وآخرون (2012)، حيث لم يسجل فيها أي تواجد لبكتيريا *Vibrio* في كل من سوق Itam وسوق Akpanandem، بينما سجل تواجد هذه البكتيريا في 66.6% من العينات الممتلئة لسوق Uyo Main بنيجيريا، بالمقابل كانت أقل من النتائج المتحصّل عليها في دراسة Abisoye وآخرون (2011) حيث سجل تواجد بكتيريا *Vibrio* في كل العينات المدروسة (100%) الممتلئة لسوق سانغروس بمدينة لاغوس النيجيرية.



شكل 2. نسبة تواجُد بكتيريا *Vibrio* في عيّنات الأسماك المُوجبة لتواجد هذه البكتيريا بمخزني التجميد الرئيسيين ومحلّات البّيع بالتجزئة.

3.4. تأثير نوع السمك على المحتوى الميكروبي للعينات

1.3.4. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية

يتضح من الجدول (4) أن المتوسط العام لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في عينات قطع سمك اللبؤكة (33 عينة) سجل أعلى قيمة بين كل المتوسطات لأنواع الأسماك قيد الدراسة، حيث بلغ 4×10^4 و.ت.م./جم، بمدى تراوح بين 1×10^3 و 2×10^5 و.ت.م./جم. وجاءت عينات سمك الأورانا الكاملة (66 عينة) في المرتبة الثانية بعد سمك اللبؤكة، من حيث أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية فكان المتوسط العام لها 5×10^3 و.ت.م./جم، وتراوح الأعداد فيها بين > 250 تقريباً و 9×10^4 و.ت.م./جم، بينما تراوحت الأعداد في عينات سمك الكوالي الأزرق الكاملة (32 عينة) التي احتلت المرتبة الثالثة، بين > 250 تقريباً و 3×10^3 و.ت.م./جم، وكان المتوسط العام 8×10^2 و.ت.م./جم. ولقد سجلت أدنى قيمة بين كل المتوسطات لأنواع الأسماك قيد الدراسة في عينات شرائح سمك المارلونسو (33 عينة)، وهو ما لم يكن متوقعاً، حيث كان المتوسط العام للأعداد 6×10^2 و.ت.م./جم، وتراوح المدى بين > 250 تقريباً و 7×10^3 و.ت.م./جم.

ارتفاع أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في عينات قطع سمك اللبؤكة مقارنةً بباقي أنواع الأسماك التي تضمنتها هذه الدراسة، ربما يعود إلى عدم اتباع الاشتراطات الصحية عند تناول هذا النوع من الأسماك من قبل عمال التصنيع وتجهيزها على هيئة قطع، أو أثناء عملية البيع. وتجدد الإشارة هنا إلى رصد وجود شعرة بين طبقة الثلج الرقيقة (Glaze) التي تحيط بإحدى عينات قطع سمك اللبؤكة من الخارج وجلد السمكة (الملحق 8). وجود مثل هذه المواد الغريبة في عينات الأسماك يُعتبر مؤشراً عن الطرُوف التي أُنتجت وُجهزت بها هذه الأسماك قبل تغليفها. فحسب Huss وآخرون، (2004)؛ FDA، (2011)؛ و Adebayo-Tayo وآخرون، (2012)، فإن عدم اتباع الاشتراطات الصحية عند تناول الأغذية، يزيد من محتواها الميكروبي، ويقلل من جودتها وفترة صلاحيتها للاستهلاك البشري. إضافة إلى ذلك فإن سبب ارتفاع الحمل الميكروبي لهذه العينات، ربما يعود إلى عدم صلاحية المياه التي استخدمت لتنظيف الأسماك من الناحية الميكروبيولوجية. فارتفاع الحمل الميكروبي وتلوث مياه التصنيع يؤثر سلباً على الجودة البكتريولوجية للأسماك بعد تجميدها (Raj و Liston، 1961)، وربما تكون البيئة المائية التي كانت تعيش فيها هذه الأسماك، قد لعبت دوراً أساسياً في تحديد مستويات محتواها الميكروبي ونوعه (Huss وآخرون، 2004؛ Thompson وآخرون، 2005؛ FDA، 2011).

يبدو أن الأسباب التي جعلت عينات سمك الأورانا الكاملة تأتي في المرتبة الثانية بعد سمك اللبؤكة، من حيث مستوى التلوث بالأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، تعود إلى كون هذه الأسماك مصدرها المزارع المائية، حيث يسهل على المربين التحكم في الطرُوف المعيشية والبيئية والصحية المحيطة بالأسماك، سواء كان ذلك في المزرعة المائية بإتباع النظام المغلق كالتربية في أحواض خرسائية، التي يمكن للمربي فيها التحكم في كل الطرُوف تقريباً، أو بإتباع النظام المفتوح بالتربية في أفقاص عائمة ومثبتة في البحر، وفيه

يُمْكِنُ لِلْمُرَبِّيِ اخْتِيَارُ الْمَكَانِ الْخَالِي مِنْ مَصَادِرِ التَّلَوُّثِ (موريتي وآخرون، 2013)، بالإضافة للأدوية والتحصين ضد الأمراض التي تُعطى للأسماك لغرض العلاج أو للوقاية من الأمراض، والتي بدورها تؤثر على الأعداد البكتيرية المصاحبة للأسماك. إضافة إلى ذلك فإن قدرة المربي على جمع المحصول عند جاهزيته للتصنيع، من شأنه التقليل من الفترة الزمنية اللازمة لدخول الأسماك لمرحلة التجميد، مما يجعلها تحتفظ بجودتها.

أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية المنخفضة نسبياً على عينات سمك الكوالي الأزرق الكاملة، ربما تعود لكونها أسماك كاملة، الأمر الذي يقلل السطح المعرض للتلوث في كل سمكة، وربما ترجع لطبيعة معيشة هذه الأسماك وطرائق صيدها. فأسماك الكوالي الأزرق تعيش في أسراب كبيرة في أعالي المحيط الأطلسي بعيداً عن الشواطئ، أي بعيداً عن مصادر التلوث المحتملة، وتصاد بطريقة الجرف أو بطريقة الإحاطة (قاسم وآخرون، 2009؛ باريش، 2012)، حيث تمكن هذه الطرائق الصيادين من اصطياد أعداد كبيرة منها في نفس الوقت، مما يقلل من عمليات مناولة وتداول الأسماك بصورة منفردة، وبالتالي الحد من فرص التلوث، وخاصة إذا تقيّد العاملين بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة أثناء عمليات التجهيز، والتعليق، والتجميد على ظهر سفينة الصيد.

على الرغم من أن عينات شرائح أسماك المازلونسو تعرضت أكثر من باقي العينات لعمليات تجهيزية ومعاملة، من نزع أحشاء ورأس وزعانف، وتقطيع عضلاتها على هيئة شرائح، إلا أن نتائج تقدير أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية على هذه الشرائح كانت جد مرضية، مما يشير إلى مدى الالتزام بالاستراتيجيات الصحية الجيدة أثناء عمليات التصنيع. وقد يكون لطريقة تغليف الشرائح دور مهم في المحافظة على جودة هذه المنتجات (الملحق 9).

أظهرت نتائج هذه الدراسة انخفاضاً واضحاً لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، بالنسبة لكل أنواع الأسماك المدروسة مقارنةً بالنتائج المسجلة في دراسة Eze وآخرون (2011)، التي درست فيها أسماك الكوالي الأزرق *S. scombrus* المجمدة، حيث كان المتوسط العام 10×1.135 و.ت.م./جم، ويقل عن نتائج أسماك الكوالي الأزرق المجمدة التي أحضرها Abisoye وآخرون (2011) للدراسة، والتي كانت تحوي أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية 10×15.2 و.ت.م./جم. كما كانت المتوسطات المتحصلة عليها في هذه الدراسة أقل من تلك المسجلة من قبل Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، حيث كان المتوسط العام في عينات أسماك الكوالي الأزرق المجمدة 10×4.7 و.ت.م./جم، أما في عينات أسماك المانسيبي المجمدة فكان المتوسط العام 10×4 و.ت.م./جم، وأسماك *E. fimbriata* المجمدة بلغ المتوسط العام لها 10×4 و.ت.م./جم. كما كانت المتوسطات العامة لهذه الدراسة لكل الأنواع، أقل من المسجل في نتائج دراسة Gandotra وآخرون (2012)، الذين درسوا التغيرات الميكروبيولوجية لسمكة *L. rohita* المجمدة، التي كان المتوسط العام لعيناتها 10×1.3 و.ت.م./جم. أما في دراسة Nilla وآخرون (2012)، فقد سجلت أسماك *A. mola* المجمدة متوسط عام 10×3 و.ت.م./جم، وهو أكبر من المتوسط العام لهذه الدراسة لكل الأنواع المدروسة، كلاً على حدى.

جدول 4. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، والعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون (و.ت.م./ جم) في العينات حسب نوع السمك.

العدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون**		أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية**		عدد العينات	نوع السمك
المتوسط العام*	المدى	المتوسط العام*	المدى		
$2^{10 \times 5}$	>250 تقديرياً- $4^{10 \times 5}$	$4^{10 \times 1}$	>250 تقديرياً- $5^{10 \times 2}$	164	كُلُّ الأنواع
$A^{3^{10 \times 2}}$	>250 تقديرياً- $4^{10 \times 5}$	$A^{4^{10 \times 4}}$	$5^{10 \times 2} - 3^{10 \times 1}$	33	قطع أسماك اللبؤكة
B^{250} تقديرياً	>250 تقديرياً- $2^{10 \times 6}$	$B^{2^{10 \times 6}}$	>250 تقديرياً- $3^{10 \times 7}$	33	شرائح أسماك المارلوتسو
C^{250} تقديرياً	>250 تقديرياً***	$B^{3^{10 \times 5}}$	>250 تقديرياً- $4^{10 \times 9}$	66	أسماك الأورانا الكاملة
D^{250} تقديرياً	>250 تقديرياً***	$B^{2^{10 \times 8}}$	>250 تقديرياً- $3^{10 \times 3}$	32	أسماك الكوالي الأزرق الكاملة

*- لا توجد فروق معنوية للمتوسطات المشتركة بنفس الحرف عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$.

** - حسب المتوسط العام من خلال الأعداد الحقيقية.

***- كل الأطباق في كل التخفيفات تحوي أقل من 25 و.ت.م..

خلافاً لنتائج Murad وآخرون (2013)، المسجلة على شرائح أسماك *Pangasius hypophthalm* - من الأسماك الآسيوية النهريّة المُستزرعة - (FishBase، 2016e)، التي كان المتوسط العام لها أقل من نتائج هذه الدراسة لعينات قطع أسماك اللبؤكة ومثابهاً لنتائج أسماك الأوراتا الكاملة، بينما سجل ارتفاعاً عن نتائج شرائح أسماك المارلوتسو وأسماك الكوالي الأزرق قيد الدراسة حيث سجل 10×6^3 و.ت.م./جم. سجلت نتائج الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية لقطع أسماك اللبؤكة قيد الدراسة أعداداً (10×4^4 و.ت.م./جم) أعلى من تلك المتحصّل عليها في دراسة Oramadike وآخرون (2010)، بينما تطابقت نتائج أسماك الأوراتا الكاملة بهذه الدراسة مع نتائج أسماك الباراكود في تلك الدراسة، أمّا أسماك الكوالي الأزرق الكاملة وشرائح أسماك المارلوتسو فسجلت أعداد أقل من كل أنواع الأسماك في الدراسة المقارنّة، التي سجل بها 10×4.94^3 ، 10×6.4^3 ، 10×1^3 و 10×3.96^3 و.ت.م./جم، لأنواع الأسماك الباراكود، المداس، السلمون، البوري على التوالي.

وجد بالتّحليل الإحصائي وعزل متوسطات البيانات المتحصّل عليها أنّ هناك فروق معنويّة عند مستوى معنويّة $\alpha = 0.05$ ، بين المتوسط العام للأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية لعينات قطع سمك اللبؤكة وباقي أنواع عينات الأسماك الداخلة في الدراسة، بينما لم تسجل أي فروق معنويّة عند مستوى معنويّة $\alpha = 0.05$ ، بين متوسطات الأعداد لعينات سمك الأوراتا الكاملة، عينات سمك الكوالي الأزرق الكاملة وعينات شرائح سمك المارلوتسو.

2.3.4. أعداد مجموعة بكتيريا القولون

يبين الجدول (4) أنّ المتوسط العام للعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون، لعينات قطع سمك اللبؤكة، كان الأكبر بين كل الأنواع الداخلة في الدراسة، حيث بلغ 10×2^3 و.ت.م./جم، وتراوحت أعداد مجموعة بكتيريا القولون فيها بين $250 >$ تقديرياً و 10×5^4 و.ت.م./جم، بينما تراوحت في عينات شرائح أسماك المارلوتسو بين $250 >$ تقديرياً و 10×6^2 و.ت.م./جم، وكان متوسط عيناتها $250 >$ و.ت.م./جم تقديرياً. أمّا بالنسبة لعينات أسماك الأوراتا الكاملة وعينات أسماك الكوالي الأزرق الكاملة، فلم يتجاوز العدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون لكل منهما على حدى، $250 >$ و.ت.م./جم تقديرياً.

المتوسط العام للعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون، المسجل على عينات قطع أسماك اللبؤكة، الأعلى مقارنةً بباقي المتوسطات للأنواع المدروسة، ربّما سببه، أنّ البيئة المائية التي كانت تعيش فيها الأسماك غير صحيّة، وقد احتوت مخلفات ذات منشأ بشري أو حيواني، أو أنّ الشؤن الصحيّة التي جهرت فيها الأسماك، كانت سيّئة، أو أنّ العمال لم يتقيّدوا بالاشتراطات الصحيّة أثناء التّعامل مع العينات. أمّا باقي أنواع العينات فكانت نتائجها جيّدة، ممّا يعكس الظروف الصحيّة التي مرّت بها أثناء معاملتها قبل تجميدها وأثناء التخزين.

تَتَّفَقُ نَتَائِجُ الْعَدَدِ الْكُلِّيِّ لِمَجْمُوعَةٍ بِكْتِيرِيَا الْفُولُونِ، لِعَيِّنَاتِ قِطْعِ أَسْمَاكِ اللَّمْبُوكَةِ بِهَذِهِ الدِّرَاسَةِ، مَعَ نَتَائِجِ دِرَاسَةِ Nilla وَآخَرُونَ (2012)، الَّتِي أَشَارَتْ بِأَنَّ الْمُتَوَسِّطَ الْعَامَ لِأَعْدَادِ مَجْمُوعَةِ بِكْتِيرِيَا الْفُولُونِ فِي عَيِّنَاتِ أَسْمَاكِ *A. mola* الْمَجْمَدَةِ كَانَ 10×2.4^3 وَت.م./ جم، وَكَانَ أَكْبَرُ مِنَ الْمُسَجَّلِ فِي دِرَاسَةِ Gandotra وَآخَرُونَ (2012)، حَيْثُ سُجِّلَتْ 10×1^3 وَت.م./ جم، عَلَى أَسْمَاكِ *L. rohita*. وَمِنْ جِهَةٍ أُخْرَى فَإِنَّ أَعْدَادَ مَجْمُوعَةِ بِكْتِيرِيَا الْفُولُونِ فِي نَتَائِجِ هَذِهِ الدِّرَاسَةِ، لِكُلِّ نَوْعٍ مِنَ الْأَسْمَاكِ الْمَدْرُوسَةِ، كَانَتْ أَقْلُ مِنَ الْأَعْدَادِ الْمُبَيَّنَةِ فِي نَتَائِجِ دِرَاسَةِ Adebayo-Tayo وَآخَرُونَ (2012)، الَّتِي كَانَتْ سُجِّلَتْ 10×2.9^5 وَ 10×3^5 وَ 10×4.1^5 وَت.م./ جم، كَمُتَوَسِّطٍ لِكُلِّ مِنْ أَسْمَاكِ الْأَمَاتْسِيَّتِي، *E. fimbriata* وَالْكَوَالِي الْأَزْرَقِ، عَلَى التَّوَالِي، كَذَلِكَ أَقْلُ مِنَ نَتَائِجِ دِرَاسَةِ Abisoye وَآخَرُونَ (2011) الْمُسَجَّلَةِ عَلَى أَسْمَاكِ الْكَوَالِي الْأَزْرَقِ الْمَجْمَدَةِ، وَالَّتِي كَانَتْ تُحْوِي 10×15.93^6 وَت.م./ جم، وَأَسْمَاكِ السَّرْدِينِ الَّتِي سُجِّلَتْ 10×13.75^6 وَت.م./ جم، أَمَّا أَسْمَاكِ الصَّائِرُو الْأَسْوَدَ فَكَانَ مُتَوَسِّطُ أَعْدَادِهَا 10×18.14^6 وَت.م./ جم، وَأَسْمَاكِ الْقَرْمُوطِ 10×7.1^6 وَت.م./ جم، وَأَسْمَاكِ *M. furnieri* 10×20.02^6 وَت.م./ جم، وَأَقْلُ مِنَ الْمُسَجَّلَةِ بِدِرَاسَةِ Arannilewa وَآخَرُونَ (2005) لِقِطْعِ أَسْمَاكِ الْبُلْطِي النَّيْلِيِّ، الَّتِي سُجِّلَتْ 10×7.5^6 وَت.م./ جم.

بَيَّنَّ التَّلْحِيلُ الْإِحْصَائِي أَنَّ لِنَوْعِ عَيِّنَاتِ الْأَسْمَاكِ الْمَجْمَدَةِ قَيْدَ الدِّرَاسَةِ تَأْثِيرًا وَاضِحًا عَلَى جَوْدَتِهَا الْبِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ، حَيْثُ ظَهَرَتْ جَلِيًّا الْفُرُوقُ الْمَعْنَوِيَّةُ عِنْدَ مُسْتَوَى مَعْنَوِيَّةٍ $\alpha = 0.05$ ، بَيَّنَّ مُتَوَسِّطَاتُ كُلِّ مِنْ عَيِّنَاتِ قِطْعِ أَسْمَاكِ اللَّمْبُوكَةِ، عَيِّنَاتِ شَرَاحِ أَسْمَاكِ الْمَارْلُونَسُو، عَيِّنَاتِ أَسْمَاكِ الْأُورَاتَا الْكَامِلَةِ وَعَيِّنَاتِ أَسْمَاكِ الْكَوَالِي الْأَزْرَقِ الْكَامِلَةِ.

3.3.4. تَوَاجُدُ بِكْتِيرِيَا *Vibrio*

أَسْفَرَتْ نَتَائِجُ إِخْتِبَارِ الْكَشْفِ عَنْ بِكْتِيرِيَا *Vibrio* فِي الْعَيِّنَاتِ الْمُمَثِّلَةِ لِأَنْوَاعِ الْأَسْمَاكِ الَّتِي شَمِلَتْهَا الدِّرَاسَةُ، وَالْمُبَيَّنَةُ نَتَائِجُهَا فِي الْجَدُولِ (5) وَالشَّكْلِ (3)، عَنْ أَنَّ عَيِّنَاتِ سَمَكِ الْكَوَالِي الْأَزْرَقِ سُجِّلَتْ أَقْلُ نِسْبَةً تَوَاجُدَ (66%) لِهَذِهِ الْبِكْتِيرِيَا فِي كُلِّ الْعَيِّنَاتِ، وَكَانَتْ تُمَثِّلُ 16% مِنْ الْعَيِّنَاتِ الْمُوجِبَةِ لِهَذَا الْإِخْتِبَارِ. تُعْتَبَرُ هَذِهِ النِّتَائِجُ قَرِيبَةً مِنَ النِّتَائِجِ الَّتِي تَمَّ التَّوَصُّلُ إِلَيْهَا بِمَعْهَدِ الْأَمِيرِ عَبْدِ اللَّهِ (2004)، حَيْثُ تَوَاجَدَتْ بِكْتِيرِيَا *Vibrio* فِي 60% مِنْ عَيِّنَاتِ أَسْمَاكِ الْكَوَالِي الْمَجْمَدَةِ الدَّاخِلَةِ فِي الدِّرَاسَةِ، فِي جَيِّنِ أَنَّهُ لَمْ يُسَجَّلِ أَيُّ تَوَاجُدٍ لِبِكْتِيرِيَا *Vibrio* فِي كُلِّ أَنْوَاعِ الْأَسْمَاكِ الْمَدْرُوسَةِ- 6 أَنْوَاعٍ- مِنْ قِبَلِ Oramadike وَآخَرُونَ (2010) وَلَا فِي عَيِّنَاتِ سَمَكِ الْكَوَالِي الْأَزْرَقِ الْمَدْرُوسَةِ حَسَبَ Adebayo-Tayo وَآخَرُونَ (2012).

إِخْتَلَّتْ عَيِّنَاتُ سَمَكِ الْأُورَاتَا الْكَامِلَةِ الْمُرْتَبَةِ الثَّانِيَّةِ بَعْدَ عَيِّنَاتِ سَمَكِ الْكَوَالِي الْأَزْرَقِ، وَذَلِكَ مِنْ حَيْثُ مُسْتَوَى التَّلَوُّثِ بِبِكْتِيرِيَا *Vibrio*، بِنِسْبَةِ 74% مِنْ إِجْمَالِي عَيِّنَاتِهَا وَبِنِسْبَةِ 36% مِنْ الْعَيِّنَاتِ الَّتِي إِخْتَوَتْ عَلَى هَذِهِ الْبِكْتِيرِيَا. وَكَانَتْ نِسْبَةُ تَوَاجُدِ بِكْتِيرِيَا *Vibrio* فِي عَيِّنَاتِ أَسْمَاكِ الْأُورَاتَا الْكَامِلَةِ فِي هَذِهِ الدِّرَاسَةِ

مُشَابِهَةً لنتائج دراسة Nilla وآخرون (2012)، التي كانت فيها 75% من عَيِّنَاتِ أَسْمَاكِ *A. mola* مُوجِبَةً لِهَذِهِ البِكْتِيرِيَا.

إِضَافَةً إِلَى ذَلِكَ، فَلَقَدْ كَانَتْ 97% مِنْ عَيِّنَاتِ شَرَائِحِ أَسْمَاكِ المَارْلُوْسُو مُوجِبَةً لِبِكْتِيرِيَا *Vibrio*، وَقَدْ أَسْهَمَتْ بِنِسْبَةِ 24% مِنْ النِّسْبَةِ الكُلِّيَّةِ للعَيِّنَاتِ المُوجِبَةِ لتَوَاجُدِ هَذِهِ البِكْتِيرِيَا، بَيْنَمَا سَجَلَتْ العَيِّنَاتِ المُمَثِّلَةُ لِقِطْعِ أَسْمَاكِ اللَّمْبُوْكَةِ تَوَاجُدَ لِهَذِهِ البِكْتِيرِيَا بِنِسْبَةِ 100% وَبِنِسْبَةِ 24% مِنْ العَيِّنَاتِ الكُلِّيَّةِ المُوجِبَةِ، مُتَنَاطِفَةً مَعَ نَتَائِجِ Abisoye وآخرون (2011)، الَّتِي سَجَلَتْ تَوَاجُدَ لِهَذِهِ البِكْتِيرِيَا فِي كُلِّ الأَنْوَاعِ المَدْرُوسَةِ (100%) مِنْ الكَوَالِي الأَزْرَقِ، السَّرْدِينِ، الصَّاورو الأَسْوَدِ، القَرْمُوطِ وَأَسْمَاكِ *M. furnieri*.

4.4. تأثير الهيئة التي تباع عليها العينات على المحتوى الميكروبي لها

1.4.4. الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية

تُوضِّحُ النَتَائِجُ المَدْرَجَةَ بِالجَدْوَلِ (6) المَدَى وَالْمُتَوَسِّطَاتِ العَامَةِ لِأَعْدَادِ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَةِ فِي عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الَّتِي كَانَتْ عَلَى هَيْئَةِ قِطْعٍ وَشَرَائِحِ (66 عَيِّنَةً)، وَالْعَيِّنَاتِ الَّتِي كَانَتْ عَلَى هَيْئَةِ أَسْمَاكِ كَامِلَةٍ (98 عَيِّنَةً). تَرَوَحَتْ أَعْدَادُ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَةِ فِي عَيِّنَاتِ قِطْعٍ وَشَرَائِحِ الأَسْمَاكِ بَيْنَ $250 >$ تَقْدِيرِيًّا وَ 10×2^5 وَ.ت.م./ جم، وَكَانَ المُتَوَسِّطُ العَامُ 10×2^4 وَ.ت.م./ جم، بَيْنَمَا تَرَوَحَتْ الأَعْدَادُ فِي عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الكَامِلَةِ بَيْنَ $250 >$ تَقْدِيرِيًّا وَ 10×9^4 وَ.ت.م./ جم، وَكَانَ المُتَوَسِّطُ العَامُ 10×3^3 وَ.ت.م./ جم. تُشِيرُ هَذِهِ النَتَائِجُ إِلَى التَّأثيرِ الكَبِيرِ لِعَمَلِيَّاتِ التَّجْهِيْزِ، مِنْ إِزَالَةِ لِلْمَعَاءِ، الرَّأْسِ، الخَبَاشِيمِ، الزَّرْعَانِفِ، العَسِيلِ، عَمَلِيَّاتِ القَصِّ وَالتَّقْطِيعِ، وَإِزَالَةِ الجِلْدِ، عَلَى مُسْتَوَى التَّلَوُّثِ بِالأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَةِ، وَتَزْدَادُ أَمْهِيَّةُ الجُودَةِ البِكْتِيرِيُولُوجِيَّةِ لِلأَسْمَاكِ، خَاصَّةً الَّتِي تُبَاعُ كَشَرَائِحٍ أَوْ قِطْعٍ خَالِيَةٍ مِنْ الشُّوكِ وَالْعَظْمِ، أَنَّهَا المَفْضَلَةُ عِنْدَ الفَنَاتِ الخَاصَّةِ مِنَ المُسْتَهْلِكِينَ كالأَطْفَالِ وَكِبَارِ السِّنِّ، حَيْثُ تَكُونُ مَنَاعَتُهُمْ أَقْلُ فِي العَادَةِ، بِالتَّالِيِ عِنْدَ التَّعَرُّضِ لِلإِصَابَةِ بِبَعْضِ البِكْتِيرِيَا المُمرِضَةِ المُلَوِّثَةِ لِهَذِهِ الأَسْمَاكِ مِنْ المُمَكِّنِ أَنْ تُسَبِّبَ فِي حَالَاتٍ وَفَاةٍ (Teophilo وآخرون، 2002؛ Tauschek وآخرون، 2002).

تُشِيرُ نَتَائِجُ التَّحْلِيلِ الإِحْصَائِيِّ إِلَى أَنَّ شَكْلَ وَهَيْئَةَ العَيِّنَاتِ قَدْ أُنْثَرَتْ تَأثيرًا مَعْنَوِيًّا عَلَى أَعْدَادِ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ غَيْرِ ذَاتِيَّةِ التَّغْذِيَةِ، حَيْثُ سَجَلَتْ فُرُوقٌ مَعْنَوِيَّةٌ عِنْدَ مُسْتَوَى مَعْنَوِيَّةٍ $\alpha = 0.05$ ، بَيْنَ المُتَوَسِّطَاتِ العَامَةِ لِقِطْعٍ وَشَرَائِحِ الأَسْمَاكِ وَبَيْنَ المُتَوَسِّطِ العَامِ لِلأَسْمَاكِ الكَامِلَةِ. وَلَعَلَّ لِعَمَلِيَّاتِ تَجْهِيْزِ العَيِّنَاتِ قَبْلَ تَجْمِيدِهَا، وَزِيَادَةَ المَسَاحَةِ السَطْحِيَّةِ المُعْرَضَةِ للتَّلَوُّثِ مِنْ قِطْعٍ وَشَرَائِحِ الأَسْمَاكِ بِوَاسِطَةِ العُمَالِ وَأَدَوَاتِ وَأَسْطُحِ التَّقْطِيعِ وَالمِيَاءِ وَغَيْرِهَا، دَوْرٌ مُهِمٌّ فِي زِيَادَةِ الحِمْلِ المِيكْرُوبِيِّ عَلَيْهَا، مُقَارَنَةً مَعَ عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الكَامِلَةِ. وَقَدْ تُسَهِّمُ الفَتْرَةُ الزَّمَنِيَّةُ الَّتِي تَمُضِي بَيْنَ صَيْدِ الأَسْمَاكِ وَتَجْمِيدِهَا فِي زِيَادَةِ الحِمْلِ المِيكْرُوبِيِّ فِي عَيِّنَاتِ قِطْعٍ وَشَرَائِحِ الأَسْمَاكِ مُقَارَنَةً مَعَ عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الكَامِلَةِ، حَيْثُ أَنَّه مِنْ المَعْلُومِ أَنَّ عَمَلِيَّاتِ تَجْهِيْزِ القِطْعِ وَالشَّرَائِحِ تُمرُّ بِمَرَاكِجٍ عَدِيدَةٍ، وَفِي العَادَةِ تَتِمُّ كُلُّ هَذِهِ المَرَاكِحِ وَالأَسْمَاكِ فِي حَالَةٍ غَيْرِ مُجَمَّدَةٍ، مِمَّا يَسْمَحُ للكَثِيرِ مِنَ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ بِالتَّكَاثُرِ وَالتَّغْلُغِ دَاخِلَ أَجْسَامِ الأَسْمَاكِ.

جدول 5. نسبة تواجـد بكتيريا *Vibrio* في العينات التي شملتها الدراسة حسب نوع السمك.

نوع السمك	عدد العينات	عدد العينات الموجبة	% العينات الموجبة
كُل أنواع الأسماك	164	135	82
أسماك الكوالي الأزرق الكاملة	32	21	66
أسماك الأورانا الكاملة	66	49	74
شرائح أسماك المارلوتسو	33	32	97
قطع أسماك الملبوكة	33	33	100



شكل 3. نسبة تواجـد بكتيريا *Vibrio* في عينات الأسماك الموجبة لتواجـد هذه البكتيريا في أنواع عينات الأسماك المدروسة.

تتفق أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، المسجلة في هذه الدراسة على قطع وشرائح الأسماك المدروسة، مع ما سجله Jyh-Wei و Yin-Hung (2000)، على شرائح أسماك البلطي المجمدة، حيث كان المتوسط العام 10×1.1 و.ت.م./جم. بينما كانت نتائج قطع وشرائح الأسماك المجمدة قيد الدراسة، أقل من تلك المسجلة على قطع وشرائح الأسماك المجمدة (البلاميطة اليمينية، القرموط والمرجان) الداخلة في الدراسة التي أجريته بمعهد الأمير عبدالله (2004) بالسعودية، حيث تراوحت أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في كل العينات المختبرة بين 10×1 إلى 10×1 و.ت.م./جم، إضافة إلى ذلك، فلقد كانت نتائج الأعداد التي سجلت في هذه الدراسة أقل من تلك التي سجلها Gandotra وآخرون (2012)، على أسماك *L. rohita* التي قطعت إلى قطع في المختبر، ورغم الظروف المعملية المتحكم بها، من ممارسات صحية جيدة، أدوات، عاملون وغيرها، إلا أن درجة الحرارة التي خزنت عندها العينات ($12 \pm 2^\circ\text{C}$)، لعبت دوراً أساسياً في وصول أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية إلى متوسط عام 10×1.3 و.ت.م./جم. وكانت أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في العينات قيد الدراسة أقل من تلك التي سجلت بدراسة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، حيث بلغ المتوسط العام لأسماك الكوالي الأزرق الكاملة 10×4.7 و.ت.م./جم، وأسماك المائسبيني 10×4.07 و.ت.م./جم، بينما كان المتوسط العام في قطع وشرائح العينات قيد الدراسة أعلى من ذلك (10×7 و.ت.م./جم) الذي سجل في دراسة Murad وآخرون (2013)، لشرائح أسماك مجمدة تتبع أربعة علامات تجارية مستوردة.

2.4.4. أعداد مجموعة بكتيريا القولون

نتائج العدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون المبيئة بالجدول (6) توضح أن مدى الأعداد لقطع وشرائح الأسماك كان واسعاً وتراوح بين $250 >$ تقديرياً إلى 10×5 و.ت.م./جم، وكان متوسط هذه الأعداد 10×1 و.ت.م./جم، بينما تراوح مدى الأعداد بالنسبة للأسماك الكاملة بين $250 >$ تقديرياً إلى 10×1 و.ت.م./جم، وكان متوسط أعدادها $250 >$ تقديرياً. وتؤكد نتائج التحليل الإحصائي أن هيئة العينات قد أثرت تأثيراً معنوياً على أعداد مجموعة بكتيريا القولون، حيث سجلت فروق معنوية عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$ ، بين المتوسطات العامة لقطع وشرائح الأسماك وبين المتوسطات العامة للأسماك الكاملة.

تتطابق نتائج العدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون الخاصة بقطع وشرائح الأسماك قيد الدراسة، مع نتائج دراسة Gandotra وآخرون (2012)، حيث كان متوسط أعداد هذه البكتيريا على قطع أسماك *L. rohita* 10×1 و.ت.م./جم. وكانت أعداد مجموعة بكتيريا القولون التي سجلت بمعهد الأمير عبدالله (2004) لكل عينات قطع وشرائح الأسماك، 10×1 و 10×1 و.ت.م./جم على التوالي، والتي تعتبر قريبة من النتائج التي سجلت بهذه الدراسة، بينما كانت الأعداد في الأسماك الكاملة أكبر من تلك المسجلة بهذه الدراسة، حيث كانت 10×1 و 10×1 و.ت.م./جم على التوالي في 59% منها. وسجلت نتائج هذه الدراسة أعداداً أقل من تلك المسجلة على شرائح الأسماك المجمدة في دراسة Murad وآخرون (2013)، التي تراوحت فيها الأعداد بين 10×3 إلى 10×7 و.ت.م./جم، والمتوسط العام 10×5 و.ت.م./جم،

جدول 6. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، والعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون (و.ت.م./ جم) حسب الهيئة التي تباع عليها العينات.

العدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون**		أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية**		عدد العينات	هيئة العينات
المتوسط العام*	المدى	المتوسط العام*	المدى		
$2^{10 \times 5}$	>250 تقديرياً- $10^4 \times 5$	$10^4 \times 1$	>250 تقديرياً- $10^5 \times 2$	164	كُلُّ الْهَيْئَاتِ (أَسْمَاكٍ كَامِلَةً، سَرَاحٍ وَقِطَعٍ)
$A^{3 \times 10 \times 1}$	>250 تقديرياً- $10^4 \times 5$	$A^{4 \times 10 \times 2}$	>250 تقديرياً- $10^5 \times 2$	66	قِطَعٌ وَسَرَاحٌ الْأَسْمَاكِ
$B^{250 >}$ تقديرياً	>250 تقديرياً- $10^2 \times 1$	$B^{3 \times 10 \times 3}$	>250 تقديرياً- $10^4 \times 9$	98	أَسْمَاكٍ كَامِلَةً

*- لا تُوجد فروق معنوية للمتوسّطات المشتركة بنفس الحرف عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$.

**- حسب المتوسط العام من خلال الأعداد الحقيقية.

وَكذلك أَقلُّ من الأعدادِ الَّتِي دُكرتْ في دِرَاسَة Adebayo-Tayo وآخرون (2012)، حَيْثُ كانَ المُتوسِّطُ العامُّ 10×3.3 و.ت.م./ جم، على الأسماكِ الكَامِلَة.

3.4.4. تَواجِدُ بَكتِيرِيَا *Vibrio*

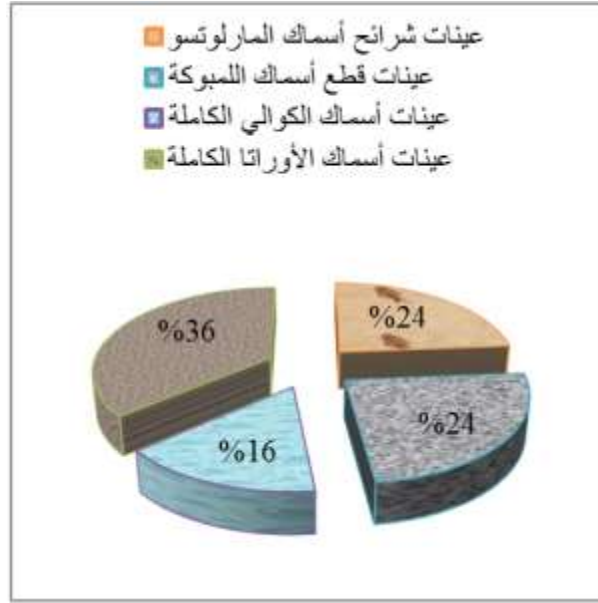
سُجِّلَ تَواجِدُ هَذِهِ البَكتِيرِيَا في قِطَعٍ وَشَرَايحِ الأَسْمَاكِ بِنسَبَة 98% (سُكُلُ 4)، بَيْنَمَا سُجِّلَ تَواجِدُهَا في عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الكَامِلَة بِنسَبَة 74% (سُكُلُ 5). اِرْتِفاغُ نِسَبَة تَواجِدِ بَكتِيرِيَا *Vibrio* في قِطَعٍ وَشَرَايحِ الأَسْمَاكِ، رُبَّمَا يَعودُ إلى عَمَلِيَّاتِ العَسِيلِ وَالتَّجْهِيزِ، وَالَّتِي تَتِمُّ عَادَة بِاسْتِخْدَامِ مِياهِ البَحْرِ، المَعْرُوفَة بِكثْرَة اِحتِوائِهَا على هَذِهِ البَكتِيرِيَا المَوجُودَة طَبِيعِيًّا بِهِ، وَكَنَتِيجَة لِلتَّقْطِيعِ وَالتَّشْرِيحِ تَزْدَادُ المَسَاحَة السَّطْحِيَّة المَعْرَضَة للعَسِيلِ بِمِياهِ البَحْرِ، بِمَا تَحْوِيهِ مِنْ هَذِهِ البَكتِيرِيَا. تَتَوافَقُ نِسَبَة تَواجِدِ هَذِهِ البَكتِيرِيَا في عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الكَامِلَة مَعَ النِسَبَة (75%) الَّتِي سُجِّلَتْ في دِرَاسَة Nilla وآخرون (2012)، وَخَالَفتِ النَتائِجِ الَّتِي أوردَها مَعهَدُ الأَميرِ عَبدالله (2004)، حَيْثُ كانَتْ نِسَبَة تَواجِدِ هَذِهِ البَكتِيرِيَا على عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الكَامِلَة 55%، بَيْنَمَا سَجَلَتْ قِطَعٍ وَشَرَايحِ الأَسْمَاكِ نِسَبَة أَقلُّ، بَلَغَتْ 33%. وَمِنْ جِهَة أُخْرَى كانَتْ نِسَبَة تَواجِدِ بَكتِيرِيَا *Vibrio* في العَيِّنَاتِ الَّتِي شَمَلَتْها هَذِهِ الدِرَاسَة أَكْبَرُ مِنَ النِسَبَة (0%) الَّتِي وَرَدَتْ في دِرَاسَة Murad وآخرون (2013)، حَيْثُ لَمْ يُسَجَلْ فِيهَا أَي تَواجِدٍ لبَكتِيرِيَا *Vibrio* في كُلِّ العَيِّنَاتِ المَدْرُوسَة.

5.4. تَأثيرُ مَنشَأِ العَيِّنَاتِ على مَحتَواها المِكرُوبي

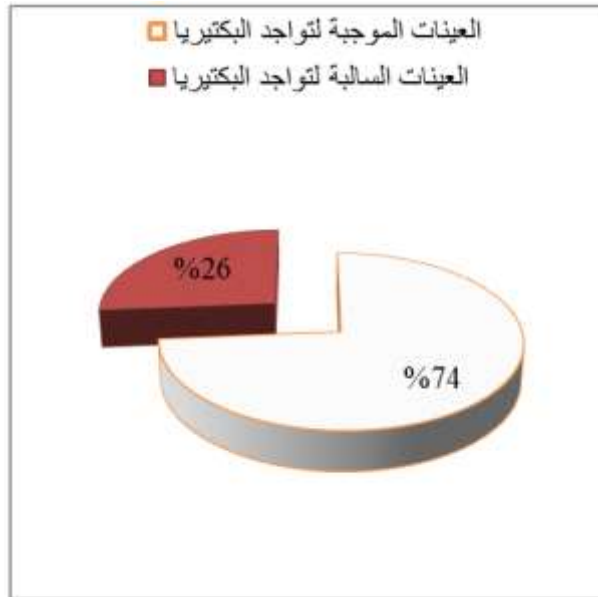
1.5.4. أَعْدَادُ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَة غَيْرِ دَاتِيَّةِ التَغْذِيَّةِ

بالنَّظَرِ للمُتوسِّطاتِ العامَّةِ لأَعْدَادِ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَة غَيْرِ دَاتِيَّةِ التَغْذِيَّةِ في عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ المَجْمَدَة الدَّاخِلَة في الدِرَاسَة حَسَبِ مَنشَأِها، اِتَّضَحَ أَنَّ العَيِّنَاتِ ذاتِ المَنشَأِ الفِيتْنَامِي (33 عَيِّنَة) سَجَلَتْ أَكْبَرُ أَعْدَادِ 10×4 و.ت.م./ جم، مُقارَنَة بِعَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ ذاتِ المَنشَأِ الإِسباني (98 عَيِّنَة) وَالتُّرْكِي (33 عَيِّنَة)، حَيْثُ كانَتْ مُتوسِّطاتُ الأَعْدَادِ الَّتِي سُجِّلَتْ فِيهِمَا، 10×2 و 10×5 و.ت.م./ جم على التَّوالِي (الجُدُولُ 7). أَظْهَرَتْ النَتائِجُ أَنَّ هُنَاكَ فَرَقٌ مَعْنَوِي عِنْدَ مُستَوى مَعنَوِيَّة $\alpha = 0.05$ ، بَيْنَ مُتوسِّطِ أَعْدَادِ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَة غَيْرِ دَاتِيَّةِ التَغْذِيَّةِ المُسَجَّلَة على عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ الَّتِي مَصَدَرُها فِيتْنام، وَبَيْنَ باقِي عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ المُستَورَدَة مِنْ دَوْلَتِي تَرْكِيَا وإِسبانيا، بَيْنَمَا لَمْ يَتَبَيَّنْ وُجُودُ فَرَقٍ مَعْنَوِي عِنْدَ مُستَوى مَعنَوِيَّة $\alpha = 0.05$ بَيْنَ العَيِّنَاتِ ذاتِ المَنشَأِ التُّرْكِي والإِسباني.

تَرَواحَتْ أَعْدَادُ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَة غَيْرِ دَاتِيَّةِ التَغْذِيَّةِ في عَيِّنَاتِ الأَسْمَاكِ ذاتِ المَنشَأِ الفِيتْنَامِي ما بَيْنَ 10×1 إلى 10×2 و.ت.م./ جم، وَفي العَيِّنَاتِ ذاتِ المَنشَأِ التُّرْكِي ما بَيْنَ $250 >$ تَقْدِيرِيًّا وَ 10×9 و.ت.م./ جم، وَفي العَيِّنَاتِ ذاتِ المَنشَأِ الإِسباني ما بَيْنَ $250 >$ تَقْدِيرِيًّا وَ 10×2 و.ت.م./ جم. تَسجِيلُ العَيِّنَاتِ ذاتِ المَنشَأِ الفِيتْنَامِي أَعلى الأَعْدَادِ في الإِختِبارَاتِ البَكتِيرِيولوجِيَّة الَّتِي أُجْرِيتْ بِهَذِهِ الدِرَاسَة، يَنسَجِمُ مَعَ نَتائِجِ تَقْرِيرِ Fisheries Training Programme (2005) التَّابِعِ لِجامَعَة الأَممِ المُتَّحِدَة



شكّل 4. نسبة تواجُد بكتيريا *Vibrio* في عيّنات قطع وشرائح الأسماك المدروسة.



شكّل 5. نسبة تواجُد بكتيريا *Vibrio* في عيّنات الأسماك الكاملة المدروسة.

بأيسلاندا، الخاص بأسباب تدهور جودة المنتجات البحرية الفيتنامية، وكذلك مع نتائج دراسة Lan وآخرون (2007) عن تتبع الجودة البيولوجية لسلسلة إنتاج الأسماك في فيتنام، اللذان خلصا إلى أنه هناك العديد من الممارسات أدت لتدهور جودة الأسماك، في كل مراحل إنتاجها، من الصيد إلى نهاية مرحلة المعالجة.

ربما يرجع المدى الواسع لانتشار الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية في العينات ذات المنشأ التركي، لعينات أسماك الأوراتا الكاملة المسخوطة من مخزن التجميد الرئيس الثاني (غرغور)، والتي سجلت أعلى أعداد للبكتيريا المكتشف عنها مقارنة مع عينات أسماك الأوراتا ذات المنشأ التركي المسخوطة من مخزن التجميد الرئيس الأول (السبعة) والمسخوطة من محلات البيع بالتجزئة، والتي من الممكن أن تكون قد أُجريت لها إعادة لعملية التلحيز (Glazing) عند المصدر أو بسبب تكرار التجميد وفك التجميد بالمخزن، بناء على ملاحظة عدم انتظام الشكل، والسماكة المفرطة لطبقة الثلج الرقيقة (Glaze)، وعدم تغطيتها لكامل السمكة، بما يتعارض مع إرشادات الدستور الغذائي (CAC/RCP 52، 2003) التي نصت على أنه عند إجراء التلحيز، يجب تغطية كل جسم الأسماك المجمدة بطبقة من الثلج الرقيق لتلافي عيوب التخزين المجدد، كذلك وجود دلائل على عملية فك التجميد (Thawing) على الأسماك، مثل وجود الدم على بعضها، وعدم تساوي سمك طبقة الثلج الرقيقة على كل مناطق جسم السمكة، وتجزئه إلى طبقتين عند إزالته عن جسم السمكة. فك التجميد عند رفع درجة حرارة الأسماك، قد يساعد الأحياء الدقيقة الموجودة على الأسماك سواء الموجودة أصلاً أو التي تلوثت بها بعد تجميدها على إعادة نشاطها وربما تكاثرها (حسين وآخرون، 2009؛ Eze وآخرون، 2011).

تقاربت نتائج أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية للعينات ذات المنشأ الفيتنامي في هذه الدراسة، مع نتائج دراسة معهد الأمير عبدالله (2004)، الخاصة بعينات الأسماك التي مصدرها تايوان، حيث تراوحت الأعداد ما بين 10×10^2 و 10×10^6 ب.ت.م./جم. ومن جهة أخرى كانت متوسطات أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية أكبر من متوسطات الأعداد للعينات ذات المنشأ الفيتنامي في دراسة Murad وآخرون (2013)، حيث كانت 10×6^3 ب.ت.م./جم، وفي العينات ذات المنشأ الإيراني 10×9^3 ب.ت.م./جم. نتائج التحليل البكتيريولوجية في هذه الدراسة، والتي بينت ارتفاع الجودة البكتيريولوجية لأسماك الكوالي الأزرق المجمدة ذات المنشأ الإسباني قيد الدراسة (الجدول 4)، اتفقت مع نتائج دراسة يابانية عن الأغذية البحرية المستوردة، أظهرت أن الكوالي ذو المنشأ الإسباني، سجل أعلى جودة بكتيريولوجية بين كل أنواع الأغذية البحرية المدروسة المجمدة منها والطازجة، (Ryder وآخرون، 2014).

2.5.4. أعداد مجموعة بكتيريا القولون

تُبين النتائج المدرجة بالجدول (7) أن المتوسط العام للعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون للعينات ذات المنشأ الفيتنامي، كان 10×2^3 ب.ت.م./جم، وتراوحت الأعداد ما بين $250 >$ تقديرياً إلى 10×5^4 ب.ت.م./جم، وكانت هذه النتائج قريبة جداً من النتائج التي سجلت في دراسة Murad وآخرون (2013)،

حَيْثُ كَانَ الْمُتَوَسِّطُ الْعَامُّ لِلْعَدَدِ الْكُلِّيِّ لِمَجْمُوعَةِ بَكْتِيرِيَا الْقَوْلُونِ فِي أَسْمَاكِ مُجَمَّدَةٍ ذَاتِ مَنُشَأٍ فَيِنْتَامِي 10×3^3 و.ت.م./ جم. وَكَانَ الْمُتَوَسِّطُ الْعَامُّ لِلْعَيِّنَاتِ ذَاتِ الْمُنْشَأِ التُّرْكِيِّ وَالْإِسْبَانِيِّ > 250 تَقْدِيرِيًّا و.ت.م./ جم، بَيْنَمَا تَرَاوَحَتْ الْأَعْدَادُ مَا بَيْنَ > 250 تَقْدِيرِيًّا وَ 10×1^2 و.ت.م./ جم لِلْعَيِّنَاتِ التُّرْكِيَّةِ، وَبَيْنَ > 250 تَقْدِيرِيًّا وَ 10×6^2 و.ت.م./ جم لِلْعَيِّنَاتِ الْإِسْبَانِيَّةِ. وَلَقَدْ بَيَّنَّتْ نَتَائِجُ التَّحْلِيلِ الْإِحْصَائِيِّ وَجُودَ فَرْقٍ مَعْنَوِيٍّ لِلْعَيِّنَاتِ ذَاتِ الْمُنْشَأِ الْفَيِنْتَامِي عِنْدَ مُسْتَوَى مَعْنَوِيَّةٍ $\alpha = 0.05$ ، مُقَارَنَةً بِالْعَيِّنَاتِ ذَاتِ الْمُنْشَأِ التُّرْكِيِّ وَالْإِسْبَانِيِّ، مِمَّا يُؤَكِّدُ أَفْضَلِيَّةَ الْأَسْمَاكِ الْمَدْرُوسَةِ الْمُسْتَوْرَدَةِ مِنْ تُرْكِيَا وَإِسْبَانِيَا فِي صُورَةِ مُجَمَّدَةٍ عَنِ نَظِيرَتِهَا فَيِدِ الدِّرَاسَةِ الْمُسْتَوْرَدَةِ مِنْ فَيِنْتَامِ.

3.5.4. تَوَاجُدُ بَكْتِيرِيَا *Vibrio*

تَوَاجَدَتْ بَكْتِيرِيَا *Vibrio* بِنِسْبَةٍ عَالِيَةٍ (100%) فِي الْعَيِّنَاتِ ذَاتِ الْمُنْشَأِ الْفَيِنْتَامِي (الْجُدُولُ 8)، تَلِيهَا الْعَيِّنَاتِ الْمُسْتَوْرَدَةِ مِنْ إِسْبَانِيَا بِنِسْبَةٍ 81%، وَبِنِسْبَةٍ 70% مِنْ الْعَيِّنَاتِ الَّتِي مَصْدَرُهَا تُرْكِيَا. وَتُعْتَبَرُ هَذِهِ النِّسْبَةُ أَعْلَى مِنَ النِّسْبَةِ الْمُسَجَّلَةِ فِي دِرَاسَةِ أُجْرِيْتِ بِمَعْهَدِ الْأَمِيرِ عَبْدِ اللَّهِ (2004)، حَيْثُ تَوَاجَدَتْ بَكْتِيرِيَا *Vibrio* بِنِسْبَةٍ 65% مِنْ الْعَيِّنَاتِ الْمَدْرُوسَةِ وَالْمُسْتَوْرَدَةِ مِنْ تَائِيَوَانِ.

جدول 7. أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، والعدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون (و.ت.م./ جم) في عينات الأسماك المستوردة التي شملتها الدراسة حسب المنشأ.

العدد الكلي لمجموعة بكتيريا القولون**		أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية**		عدد العينات	منشأ العينات
المتوسط العام*	المدى	المتوسط العام*	المدى		
$2^{10 \times 5}$	>250 تقديرياً- $10^4 \times 5$	$10^4 \times 1$	>250 تقديرياً- $10^5 \times 2$	164	كُلُّ مَصَادِرِ
$10^3 \times 2$ A	>250 تقديرياً- $10^4 \times 5$	$10^4 \times 4$ A	$10^5 \times 2$ - $10^3 \times 1$	33	فِيَنَتَام
>250 تقديرياً B	>250 تقديرياً- $10^2 \times 6$	$10^3 \times 2$ B	>250 تقديرياً- $10^4 \times 2$	98	إِسْبَانِيَا
>250 تقديرياً B	>250 تقديرياً- $10^2 \times 1$	$10^3 \times 5$ B	>250 تقديرياً- $10^4 \times 9$	33	تُرْكِيَا

*- لا توجد فروق معنوية للمتوسطات المشتركة بنفس الحرف عند مستوى معنوية $\alpha = 0.05$.

**- حسب المتوسط العام من خلال الأعداد الحقيقية.

جدول 8. نسبة تواجد بكتيريا *Vibrio* في عينات الأسماك المستوردة التي شملتها الدراسة حسب منشأها.

منشأ العينات	عدد العينات	عدد العينات الموجبة	% العينات الموجبة
كُلُّ مَصَادِرِ الْأَسْمَاكِ	164	135	82
إِسْبَانِيَا	98	79	81
تُرْكِيَا	33	23	70
فِيَنَتَام	33	33	100

5. الاستنتاجات والتوصيات

رغم الممارسات الخاطئة التي سجلت بمخزني التجميد الرئيسيين ومحلات البيع بالتجزئة، خلال الزيارات الميدانية لها، إلا أن 98% من العينات التي شملتها الدراسة كانت مطابقة للمواصفة القياسية (هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية، 1994) المعتمدة من قبل المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية، من الناحية البكتريولوجية. وضعت هذه المواصفة القياسية، 10×10^4 ، و 10 و.ت.م./ جم كحدود قصوي مسموح بها لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، وبكتيريا *E. coli*، على التوالي في الأسماك المجمدة، واسترطت عدم إحتوائها على البكتيريا المرضية ككتيريا *V. parahaemolyticus*. ولقد كان متوسط أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية لكل العينات التي شملتها الدراسة 10×10^4 و.ت.م./ جم، ولم يسجل أي تواجد لبكتيريا *E. coli*، أو بكتيريا *V. parahaemolyticus* في كل العينات. إضافة إلى ذلك فلقد تبين من خلال التحليل الإحصائي للنتائج أن:

1. عدم وجود تأثير معنوي لمكان التخزين والعرض للبيع على أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية ومجموعة بكتيريا الفولون، ولم تسجل فروق كبيرة في نسب تواجد بكتيريا *Vibrio* بينها.
2. لنوع السمك تأثير معنوي على أعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية، بأفضلية عينات سمك الكوالي الأزرق الكاملة، والأوراتا الكاملة وشرايح سمك المارلونسو، على قطع سمك اللبوكة، بينما سجلت أفضلية معنوية لسمك الكوالي الأزرق الكامل، ويليه سمك الأوراتا الكاملة، ثم شرايح سمك المارلونسو وأخيراً قطع سمك اللبوكة، فيما يتعلق بأعداد مجموعة بكتيريا الفولون ونسب تواجد بكتيريا *Vibrio* بها.
3. أفضلية الأسماك التي تُباع على هيئة كاملة بفارق معنوي بالنسبة لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية وأعداد مجموعة بكتيريا الفولون وكذلك نسب تواجد بكتيريا *Vibrio*، مقارنةً بتلك التي تُباع على هيئة قطع أو شرايح.

4. العينات ذات المنشأ الإسباني والتركي أفضل من العينات ذات المنشأ الفيتنامي بفارق معنوي بالنسبة لأعداد الأحياء الدقيقة غير ذاتية التغذية ومجموعة بكتيريا الفولون، ونسب تواجد بكتيريا *Vibrio* عليها.

لما سبق فإنه يجب على الجهات الرقابية، والنشربية والبحيية الأخذ بعين الاعتبار النقاط التالية:

1. التأكد من توفر الاشتراطات الصحية بمخازن ومحلات بيع الأسماك المجمدة في كافة أنحاء ليبيا، ووضع برنامج دوري وفعال لمراقبة سير العمل بها، والتفتيش الخارجي على الأسماك في المنشأ.
2. العمل على أعداد مواصفة قياسية ليبية خاصة بالأسماك المجمدة.
3. إجراء المزيد من الأبحاث على الأسماك المجمدة بصورة عامة، والمستورة بصورة خاصة، على أن يشمل ذلك عينات تُؤخذ مباشرة عند المنافذ وفور وصولها إلى المخازن المجمدة.

6. المراجع

- باريش، ميشال. 2012. دليل حقلي لتعيين هوية الموارد البحرية الحية لشرقي البحر المتوسط وجنوبه. تَرْجُمة ع. كروما. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة. روما، إيطاليا. 610 صفحة.
- حَسَّان، توفيق المهدي؛ ثريا أحمد أبو حليقة؛ أحمد عاشور أحمد ومُنال كامل خَلْف. 2008. العمر الخزني لأسمك السرددين الليبي المُجمَّد. المجلَّة الليبيَّة لعلوم البحار. 12: 5-23.
- حُسَيْن، جابر حميد؛ منى تركي الموسوي وأسعد خَلْف طلال. 2009. تأثير العرض والتسويق في التركيب الكيميائي والبيكتيريولوجي للأسمك المُجمَّد والمُسَوَّقة بمدينة بغداد. المجلَّة العراقية لبحوث السوق وحماية المستهلك. 2 (1): 42-51.
- فرازيار، و. س. 1982. علم الأحياء المُجهرية الغذائية. ترجمة قيصر نجيب صالح؛ بسام طه ياسين. جامعة الموصل. الموصل، العراق. 686 صفحة.
- قاسم، أحمد؛ عبدالله بن عبدالله؛ أكرم التركي ومُحمَّد بن موسى. 2009. دليل الأسماك العظمية بالمياه الليبية. الطبعة الأولى. مركز بحوث الأحياء البحرية. تاجوراء، ليبيا. 237 صفحة.
- مادي، نُوري السَّاحلي؛ إيهاب عبدالله الشَّريف؛ مُحمَّد حُسنِي القذافي وعبدالكريم عبدالرحمن أبو عيسى. 2013. مؤشرات التلوث الميكروبي في الثلج المُنتج ببعض مدن غرب ليبيا. المجلَّة الليبيَّة لعلوم البحار. 13: 21-32.
- مادي، نُوري السَّاحلي؛ عادل مُحمَّد المرغني؛ مُحمَّد حُسنِي القذافي؛ مُحمَّد البهلول الزويكي ومُحمَّد الطاهر سعد. 2015. الكشف عن بعض البكتيريا المُمرضة للإنسان في أنواع مُختارة من الأسماك الطازجة المُعرضة للبيع في الأسواق بمدينة طرابلس وضواحيها. المجلَّة الليبيَّة لعلوم البحار. 14: 5-14.
- محمود، عبدالباري. 1998. الاستزراع السمكي المُكثف. مُنشأة المعارف. الإسكندرية، مصر. 208 صفحة.
- معهد الأمير عبدالله للبحوث والدراسات الاستشارية. 2004. آثار الكيماويات والميكروبات المُضرَّة بالمواد الغذائية. جامعة الملك سعود. الرياض، المملكة العربية السعودية. 454 صفحة.
- مركز الرقابة على الأغذية والأدوية. 2012. بيان بشُخنات اللُحوم المُوردة عن طريق فروع مركز الرقابة على الأغذية والأدوية خلال الأشهر (10-11-12\2011_01\2012). طرابلس، ليبيا.
- مركز الرقابة على الأغذية والأدوية. 2013. بيان بشُخنات اللُحوم المُوردة عن طريق فروع مركز الرقابة على الأغذية والأدوية خلال الأشهر (1-12 لسنة 2013). طرابلس، ليبيا.
- مركز المواصفات والمقاييس. 2004. المواصفة القياسية العربية رقم (559). الأسماك ومُنتجاتها. الأسماك المُجمَّدة. المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتَّعددين. الرباط، المملكة المغربية.
- مركز بحوث الأحياء البحرية. 2009. المسح الإطاري للساحل الليبي لسنة 2007. وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية. تاجوراء، ليبيا. 247 صفحة.
- مُوصلي، حُسين علي. 2002. الأسماك إنتاجها طرق حفظها طرق أعدادها للمائدة. الطبعة الأولى. دار علاء الدين. دمشق، سوريا. 256 صفحة.
- موريتي، اليسادرو؛ ماريو فرنانديز كريادو؛ جيانكارلو سيتولين؛ روجيرو جيداستري. 2013. دليل عن إنتاج المفارخ لأسماك الفاروس والدينيس (الأوراتا)- الجزء الأول. ترجمة عتيق العربي الهوني. الطبعة الأولى. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة. روما، إيطاليا. 177 صفحة.
- هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية. 1998. المواصفة القياسية الخليجية رقم (1016). الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية- الجزء الأول. مجلس التعاون لدول الخليج العربية. الرياض، المملكة العربية السعودية.

- هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية. 2007. المواصفة القياسية الخليجية رقم (150). فترات صلاحية المنتجات الغذائية. مجلس التعاون لدول الخليج العربية. الرياض، المملكة العربية السعودية.
- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية. 1994. المواصفة القياسية السورية رقم (1402). الأسماك ومنتجاتها- الأسماك المجمدة. وزارة الصناعة. دمشق، الجمهورية العربية السورية.
- Abisoye, B.; O, Sks; A. Remi and O. Olaitan. 2011. Bacteriological Assessment of Some Commonly Sold Fishes in Lagos Metropolis Market, Nigeria. Prime Journal of Microbiology Research (PJMR). 1 (2): 23- 26.
- Adebayo-Tayo, B. C.; N. N. Odu; L. M. Anyamele; N. J. Igwiloh and I. O. Okonko. 2012. Microbial Quality of Frozen Fish Sold in Uyo Metropolis. Nature and Science. 10 (3): 17- 77.
- AlSanjee1, S. and Md. E. Karim. 2016. Microbiological Quality Assessment of Frozen Fish and Fish Processing Materials from Bangladesh. International Journal of Food Science. 2016: 1- 6.
- Adedeji, O. B.; P. O. Okerentugba; H. C. Innocent-Adiele and I. O. Okonko. 2012. Benefits, Public Health Hazards and Risks Associated with Fish Consumption. New York Science Journal. 5 (9): 33- 61.
- Arannilewa, S. T.; S. O. Salawu; A. A. Sorungbe and B. B. Ola-Salawu. 2005. Effect of Frozen Period on the Chemical, Microbiological and Sensory Quality of Frozen Tilapia Fish (*Sarotherodon galiaenus*). African Journal of Biotechnology. 4 (8): 852-855.
- CDC. 2016. *E.coli*. [online] Available at: <http://www.cdc.gov/E.coli/general/index.html> [Accessed 09 Oct. 2016].
- Centre for Food Safety. 2014. Microbiological Guidelines for Food. Food and Environmental Hygiene Department. Queensway, Hong Kong. pp. 46.
- CAC/RCP 52. 2003. Code of Practice for Fish and Fishery Products. Codex Alimentarius Commission. Rome, Italy. pp. 238.
- Costa, R. A. 2013. *Escherichia coli* in Seafood: A Brief Overview. Advances in Bioscience and Biotechnology. 4: 450- 454.
- Das, P. K. and S. Ganguly. 2014. Chilling and Freezing Techniques For Fish Preservation and Maintenance of Quality Parameters: a Review. India Journal Science Research and Technology. 2 (6): 3- 5.
- Depaola, A. and J. L. Jones. 2012. *Vibrio parahaemolyticus*. In: Lampel, K. A.; S. Al-Khaldi and S. M.Cahill, (Ed.). Bad Bug Book: Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. Food and Drug Administration (FDA), USA. pp. 26- 29.
- European Union (EC) No. 2073. 2005. Commission Regulation, on Microbiological Criteria for Foodstuffs. Official Journal of the European Union. pp. 26.

- Eze, E. I.; B. C. Echezona and E. C. Uzodinma. 2011. Isolation and Identification of Pathogenic Bacteria Associated with Frozen Mackerel Fish (*Scomber scombrus*) in a Humid Tropical Environment. African Journal of Agricultural Research. 6 (7): 1918-1922.
- FAO/WHO. 2011. Risk Assessment of *Vibrio parahaemolyticus* in Seafood. Interpretative Summary and Technical Report No. 16. Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization. pp. 183.
- FAO. 2016. Risk Assessment of *Campylobacter* spp.in Broiler Chickens and *Vibrio* spp.in Seafood. [online] Available at: <http://www.fao.org/docrep/008/y8145e/y8145e08.htm#bm08> [Accessed 13 Jul. 2016].
- FDA. 2011. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance, 4th ed. Center for Food Safety and Applied Nutrition, Office of Seafood. Food and Drug Administration. Washington, DC., USA. pp. 468.
- FDA. 2016a. BAM: Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria. [online] Updated: 01/22/2015 Available at: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm064948.htm> [Accessed 11 Jul. 2016].
- FDA. 2016b. BAM: Food Sampling/Preparation of Sample Homogenate. [online] Updated: 08/05/2015 Available at: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm063335.htm> [Accessed 11 Jul. 2016].
- FDA. 2016c. BAM: Aerobic Plate Count. [online] Updated: 08/07/2015 Available at: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm063346.htm> [Accessed 11 Jul. 2016].
- FDA. 2016d. BAM: *Vibrio*. [online] Updated: 10/02/2015 Available at: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070830.htm> [Accessed 11 Jul. 2016].
- FishBase. N. p. 2016a. *Auxis Thazard* Summary Page. Available at: <http://www.fishbase.org/summary/Auxis-thazard.html> [Accessed 25 Sept. 2016].
- FishBase. N. p. 2016b. *Ethmalosa Fimbriata* Summary Page. Available at: <http://www.fishbase.org/summary/Ethmalosa-fimbriata.html> [Accessed 25 Sept. 2016].
- FishBase. N. p. 2016c. *Labeo-rohita* Summary. Available at: <http://www.fishbase.org/summary/Labeo-rohita.html> [Accessed 25 Sept. 2016].
- FishBase. N. p. 2016d. *Amblypharyngodon mola* Summary. Available at: <http://www.fishbase.org/Summary/SpeciesSummary.php?ID=24301&AT=mola> [Accessed 25 Sept. 2016].

- FishBase. N. p. 2016e. *Pangasius hypophthalmus* Summary. Available at: <http://www.fishbase.us/summary/SpeciesSummary.php?ID=14154&genusname=Pangasianodon&speciesname=hypophthalmus&AT=Pangasius+hypophthalmus&lang=English> [Accessed 27 Sept. 2016].
- FishBase. N. p. 2016f. *Clarias gariepinus* Summary. Available at: <http://www.fishbase.org/summary/Clarias-gariepinus.html> [Accessed 16 Oct. 2016].
- FishBase. N. p. 2016g. *Micropogonias furnieri* Summary. Available at: <http://www.fishbase.org/summary/Micropogonias-furnieri.html> [Accessed 16 Oct. 2016].
- Fisheries Training Programme. 2005. Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam. United Nations University. Reykjavik, Iceland. pp. 57.
- FSN. 2013. CDC Progress Report: *Campylobacter* and *Vibrio* Rates Rose in 2012 | Food Safety News. [online] Available at: <http://www.foodsafetynews.com/2013/04/Campylobacter-and-Vibrio-rates-rose-in-2012-cdc-progress-report/#.V4Y6-vl97IU> [Accessed 13 Jul. 2016].
- FSN. 2015a. Massachusetts Officials Close Some Oyster Beds After *Vibrio* Outbreak | Food Safety News. [online] Available at: <http://www.foodsafetynews.com/2015/10/ma-officials-close-some-oyster-beds-after-Vibrio-outbreak/#.V4YlqP197IU> [Accessed 13 Jul. 2016].
- FSN. 2015b. 67 People Sick With *Vibrio* in Canada | Food Safety News. [online] Available at: <http://www.foodsafetynews.com/2015/08/67-people-sick-with-Vibrio-in-canada/#.V4Y1zvl97IU> [Accessed 13 Jul. 2016].
- Food and Drug Administration Philippines. 2013. Revised Guidelines for the Assessment of Microbiological Quality of Processed Foods No. 9711. Department of Health. Corporate City, Philippine.
- Food standards. gov. au. N.p., 2010. Frozen Whole Fish– Chemical Contaminants (Antibiotics). [online] Available at: <http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/frozenwholefish/chemi5020.aspx> [Accessed 18 Oct. 2016].
- Gandotra, R.; M. Koul; S. Gupta and S. Sharma. 2012. Change in Proximate Composition and Microbial Count by Low Temperature Preservation in Fish Muscle of *Labeo rohita* (Ham- Buch). Journal of Pharmacy and Biological Sciences. 2 (1): 13- 17.
- Ge, C.; C. S. Lee; Z. Yu, and J. Lee. 2012. Comparison of Bacterial Profiles of Fish Between Storage Conditions at Retails Using DGGE and Banding Pattern Analysis: Consumer's Perspective. Food and Nutrition Sciences. 3: 190- 200.
- Ghaly, A. E.; D. Dave; S. Budge and M. S. Brooks. 2010. Fish Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques: Review. American Journal of Applied Sciences. 7 (7): 859-877.

- Health and Consumer Protection Directorate. 2001. *Vibrio vulnificus* and *Vibrio parahaemolyticus* in Raw Undercooked Seafood. European Commission. pp. 64.
- Huss, H. H.; A. Reilly and P. K. Ben-Embarek. 2000. Prevention and Control of Hazards in Seafood. *Food Control*. 11 (2) 149- 156.
- Huss, H. H.; L. Ababouch and L. Gram. 2004. Assessment and Management of Seafood Safety and Quality. FAO Fisheries Technical Paper No.444. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy. pp. 230.
- Igbiosa, E. and A. Okoh. 2010. *Vibrio fluvialis*: an Unusual Enteric Pathogen of Increasing Public Health Concern. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 7, 3628- 3643.
- Jyh-Wei, S. and H. Yin-Hung. 2000. Investigation for Contamination of Parasite and Aerobic Bacteria in Frozen Tilapia Fillets in Taiwan. *Journal of Food and Drug Analysis*. 8 (1): 51- 56.
- Lan, N. T.; A. Dalsgaard; Ph. D. Cam and D. Mara. 2007. Microbiological Quality of Fish Grown in Wastewater-fed and Non-wastewater-fed Fishponds in Hanoi, Vietnam: Influence of Hygiene Practices in Local Retail Markets. *Journal of Water and Health*. 5 (2): 209- 218.
- Lee, R. J.; R. E. Rangdale; L. Croci; D. Hervio-Heath and S. Lozach. 2008. Bacterial Pathogens in Seafood. In: Borresen, T. (Ed.). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. No. 158. Woodhead Publishing Limited, France. pp. 3- 18.
- March, S. B. and S. Ratnam. 1986. Sorbitol-MacConkey Medium for Detection of *Escherichia coli* O157:H7 Associated with Hemorrhagic Colitis. *Journal of Clinical Microbiology*. 23 (5): 869- 872.
- Martinez, U. J.; L. A. Leon; A. Vina-Feas; J. de Novoa and O. Garcia-Martin. 2006. Differences in the API 20E Biochemical Patterns of Clinical and Environmental *Vibrio parahaemolyticus* Isolates. *Federation of European Microbiological Societies Microbiology Letters (FEMS Microbiol Lett)*. 255: 75- 81.
- Murad, H. O.; Z. Kh. Khidhir and E. Dh. Arif. 2013. Assessment of the Microbial Quality of Imported Frozen Fish Fillets in Sulaimani Markets. *Al-Anbar Journal Veterinary Science*. 6 (1): 24- 31.
- Nilla, S. S.; A. R. Khan; M. R. Khan; D. A. Ahsan and G. Mustafa. 2012. Bacteriological Quality of Marketed *Mola* Fish, *Amblypharyngodon Mola* from Dhaka Metropolis. *Bangladesh Journal Zool*. 40 (1): 77- 88.
- Novotny, L.; L. Dvorska; A. Lorencova; V. Beran and I. Pavlik. 2004. Fish: Potential Pource of Bacterial Pathogens for Human Beings. *Journal of Veterinary Medicine-Czech*. 49 (9): 343– 358.

- Oramadike, C. E.; A. O. Ibrahim and O. Y. Kolade. 2010. Biochemical and Microbiological Quality of Frozen Fishes Available in Some Supermarkets in Lagos State, Nigeria. *Journal of Life and Physical Sciences*. 3 (2): 48– 51.
- Ottaviani, D.; L. Masini and S. Bacchiocchi. 2003. A Biochemical Protocol for the Isolation and Identification of Current Species of *Vibrio* in seafood. *Journal of Applied Microbiology*. 95, 1277- 1284.
- Popovic, N. T.; A. B. Skukan; P. Dzidara; R. Coz-Rakovac; I. Strunjak-Perovic; L. Kozacinski; M. Jadan and D. Brlek-Gorski. 2010. Microbiological Quality of Marketed Fresh and Frozen Seafood Caught off the Adriatic Coast of Croatia. *Veterinarni Medicina*. 55 (5): 233- 241.
- Raj, H. and J. Liston. 1961. Detection and Enumeration of Fecal Indicator Organisms in Frozen Sea Foods. *Journal of Applied Microbiology*. 9 (4): 295- 303.
- Ryder, J.; K. Iddya and L. Ababouch. 2014. Assessment and Management of Seafood Safety and Quality. Food and Agriculture Organization Fisheries Technical Paper No. 574. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy. pp. 432.
- SAS. 2002. Statistical Analysis System. SAS Version 9.00. SAS Institute Inc., Cary, NC, USA.
- Shikongo-Nambabi, M. N. 2010. Occurrence and Control of *Vibrio* spp. as Contaminants of Processed Marine Fish. (Ph. D. Thesis). Faculty of Natural and Agricultural Sciences, University of Pretoria. Pretoria, South Africa.
- Su, Y. C. and C. Liu. 2007. *Vibrio parahaemolyticus*: a Concern of Seafood Safety. *Food Microbiology*. 24: 549- 558.
- Tauschek, M.; R. J. Gorrell; R. A. Strugnell and R. M. Robins-Browne. 2002. Identification of a Protein Secretory Pathway for the Secretion of Heat-Labile Enterotoxin by an Enterotoxigenic Strain of *Escherichia coli*. *Proceeding of the National Academy of the United States of America (PNAS)*. 10 (99): 7066- 7071.
- Teophilo, G. N.; R. H. Vieira; D. D. Rodrigues and F. G. Menezes. 2002. *Escherichia coli* Isolated from Seafood: Toxicity and Plasmid Profiles. *International Microbiology*. 5: 11– 14
- Thompson, J. R.; L. A. Marcelino and M. F. Polz. 2005. Diversity, Sources, and Detection of Human Bacterial Pathogens in the Marine Environment. In: Belkin and Colwell (Ed.). *Oceans and Health: Pathogens in the Marine Environment*. Springer, New York, USA. pp. 36- 40.
- West, C. K.; S. L. Klein and C. R. Lovell. 2013. High Frequency of Virulence Factor Genes *tdh*, *trh*, and *tlh* in *Vibrio parahaemolyticus* Strains Isolated from a Pristine Estuary. *Applied and Environmental Microbiology*. 79 (7): 2247– 2252.

WHO. 2016. Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* – United Kingdom. [online].
Available at: <http://www.who.int/csr/don/20-july-2016-ehec-uk/en/> [Accessed 25
July 2016.].

7. الملاحق

1.1.7. الملحق 1. نبذة مختصرة عن الأسماك المستهدفة بالدراسة

1.1.7.1. أسماك الأوراتا، الموضحة بالشكل 1. المرفق.

1.1.7.1.1. الحجم: الطول الكلي 18-50 سم والأقصى 70 سم.



شكل 1. سمكة أوراتا

Sparus aurata (Linnaeus, 1758)

2.1.1.7. المعيشة: مجاورة للقاع،

ساطئية، فوق الصخور والقيعان

الصلبة والحصى المغطى بالأعشاب

البحرية. تتواجد عادة على أعماق بين

10 و 30 متراً. تعيش منفردة، أو في

تجمعات صغيرة. تتغذى أساساً على

القواقع والفضريات والأسماك

والأعشاب البحرية.

3.1.1.7. الأهمية الاقتصادية: نوع مستهدف في الصيد، وهو من أسماك الدرجة الأولى في ليبيا.

4.1.1.7. طرائق الصيد: شائعة إلى عرصة في شباك الجرف، الحليق، المشروخ، بدن بو وجهين،

البياتة، البرنقالي، بالرُمح والصيد بالقصبة من الشاطئ.

5.1.1.7. التوزيع: شائعة إلى نادرة في منطقة البحر المتوسط. تكثر في المناطق الشرقية من ليبيا، وتنتشر

في مياه المحيط الأطلسي المجاورة للبحر المتوسط والمناطق الشمالية الشرقية منه (قاسم وآخرون، 2009؛

باريش، 2012، موريتي وآخرون، 2013).

2.1.7. أسماك الكوالي الأزرق، الموضحة بالشكل 2. المرفق.

1.2.1.7. الحجم: الطول الكلي 20-

30 سم والأقصى 50 سم.



شكل 2. سمكة كوالي أزرق

Scomber scombrus (Linnaeus, 1758)

2.2.1.7. المعيشة: من الأسماك

السطحية، تعيش بعيداً عن الشواطئ،

على أعماق بين السطح و 100 متر.

تعيش في أسراب. تتغذى على

القشريات، السرطانات الصغيرة، الديدان والأسماك الصغيرة.

3.2.1.7. الأهمية الاقتصادية: نوع مستهدف في الصيد، في ليبيا ليس له أهمية اقتصادية في الصيد لندرتيه.

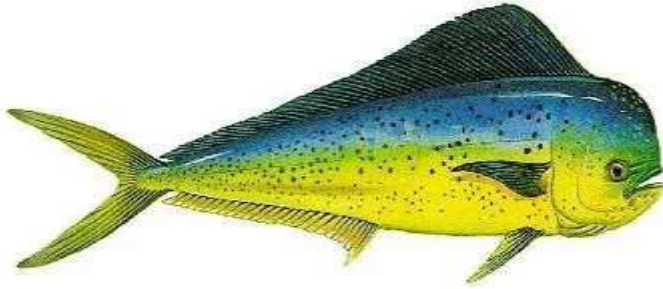
4.2.1.7. طرائق الصيد: شائعة في شباك الجرف، تُصطاد منها كميات هائلة باستخدام الإضاءة الليلية، الحليق، المشروخ، بدن بو وجهين، البياتة والبرنقالي.

5.2.1.7. التوزيع: شائعة إلى نادرة في منطقة البحر المتوسط. تنتشر في شرقي وغربي مياه المحيط الأطلسي (قاسم وآخرون، 2009؛ باريش، 2012).

3.1.7. أسماك المبوكة، الموضحة بالشكل 3. المرفق.

1.3.1.7. الحجم: الطول الكلي 40-

75 سم والأقصى 200 سم.



شكل 3. سمكة لمبوكة

Coryphaena hippurus (Linnaeus, 1758)

2.3.1.7. المعيشة: من الأسماك

السطحية، تتواجد عادة بعيداً عن

الشواطئ، ولكن غالباً ما ترتاد المياه

الساحلية. تتواجد عادة على أعماق بين

السطح و 80 متر. تعيش في أسراب،

تتجذب للأشياء الطافية. الغذاء

الرئيسي الأسماك ثم القشريات

والحبار.

3.3.1.7. الأهمية الاقتصادية: نوع مستهدف في الصيد، وهو من أسماك الدرجة الثانية في ليبيا.

4.3.1.7. طرائق الصيد: شائعة في شباك المشروخ، بدن بو وجهين، البياتة، البرنقالي العائم، الجرف، في ليبيا تُصطاد بشباك إحاطة خاصة تُسمى لمبوكة.

5.3.1.7. التوزيع: شائعة إلى عريضة في منطقة البحر المتوسط. تنتشر في المياه المدارية وشبه المدارية من المحيط الأطلسي والهندي والهادي (قاسم وآخرون، 2009؛ باريش، 2012).

4.1.7. أسماك المارلوتسو، الموضحة بالشكل 4. المرفق.

1.4.1.7. الحجم: الطول الكلي 20- 50 سم والأقصى 120 سم.

2.4.1.7. المَعِيشَةُ: مِنَ الْأَسْمَاكِ الْقَاعِيَّةِ، تَعِيشُ قُرْبَ الْقَاعِ الطِّينِيِّ أَوْ الصَّخْرِيِّ بَعِيداً عَنِ الشَّاطِئِ، عَلَى

أَعْمَاقٍ مِنْ 30-1000 مِثْرًا. تَعِيشُ فِي

أَسْرَابٍ، تَتَعَدَّى عَلَى الْأَسْمَاكِ الْقَاعِيَّةِ

الصَّغِيرَةِ وَالْقَشْرِيَّاتِ.



شكّل 4. سَمَكَةُ مَارْلُوْتَسُو

Merluccius merluccius (Linnaeus, 1758)

3.4.1.7. الْأَهْمِيَّةُ الْاِقْتِصَادِيَّةُ: نَوْعٌ

مُسْتَهْدَفٌ فِي الصَّيْدِ، وَهُوَ مِنْ أَسْمَاكِ

الدَّرَجَةِ الثَّانِيَةِ فِي لِيْبِنَا.

4.4.1.7. طُرَائِقُ الصَّيْدِ: سَائِعٌ فِي

شِبَاكِ الْمَشْرُوحِ، شِبَاكِ الْجَرْفِ، بَدَنُ بُو وَجْهَيْنِ وَالْبِرْتَقَالِي.

5.4.1.7. التَّوْزِيعُ: سَائِعٌ إِلَى عَرَضِي فِي مِْنطَقَةِ الْبَحْرِ الْمَتَوَسِّطِ. يَنْتَشِرُ فِي شَرْقِي وَشَمَالِي مِيَاهِ الْمُحِيطِ

الْأَطْلَسِيِّ (قَاسِمٌ وَآخَرُونَ، 2009؛ بَارِيْشٌ، 2012).



المُلتَحَق 2. عَرَضُ الْأَسْمَاكِ الْمُجَمَّدَةِ لِلْبَيْعِ خَارِجَ الْمُجَمَّدَاتِ، وَتَرَكِ الْبَابَ مَفْتُوحًا بِمُخَزَنِ التَّجْمِيدِ الرَّئِيسِ

الْأَوَّلِ (السَّبْعَةُ).



المُلْحَقُ 3. وُجُودُ الْقَمَامَةِ وَمُخَلَّفَاتِ الْبِنَاءِ بِالْبَيْئَةِ الْمُحِيطَةِ بِمَخْرَنِ التَّجْمِيدِ الرَّئِيسِ الثَّانِي (عَرْغُور).



المُلْحَقُ 4. عَرْضُ الْأَعْدِيَةِ الْمَجْمَدَةِ لِلْبَيْعِ خَارِجَ الْمَجْمَدَاتِ، وَعَدَمُ الْفَصْلِ بَيْنَ أَنْوَاعِ الْأَعْدِيَةِ، بِمَحَلَّاتِ الْبَيْعِ بِالتَّجْرِنَةِ الَّتِي شَمِلَتْهَا الدِّرَاسَةُ.



المُحَقُّ 5 أ. أثارُ دِمَاءٍ بَيْنَ طَبَقَةِ التَّلْجِ الرَّقِيقَةِ وَجِسْمِ السَّمَكَةِ بِإِحْدَى عَيِّنَاتِ الكَوَالِي الأَزْرَقِ.



المُحَقُّ 5 ب. أثارُ دِمَاءٍ بَيْنَ طَبَقَةِ التَّلْجِ الرَّقِيقَةِ وَجِسْمِ السَّمَكَةِ بِإِحْدَى عَيِّنَاتِ الأورَاتِ.



المُلقق 6. إرتفاعاً دَرَجَة حَرَارَة بَعْضِ المُجمَدَات إلى -7م.



المُلقق 7. مُدَّة الصَّلَاحِيَّة (سَنَتَانِ مِنْ تَارِيخِ الإِنْتِاجِ) المُدَوَّنَة عَلَى بِطَاقَةِ البَيَّانَاتِ الخَاصَّة بِأَسْمَاكِ اللَّمْبُوكَةِ الَّتِي شَمِلَتْهَا الدِّرَاسَة.



المُلْحَقُ 8. وُجُودِ شَعْرَةٍ بَيْنَ طَبَقَةِ التَّلْجِ الرَّقِيقَةِ (Glaze) الَّتِي تُحِيطُ بِإِحْدَى عَيِّنَاتِ قِطْعِ سَمَكِ اللَّمْبُوكَةِ مِنْ الْخَارِجِ وَجِلْدِ السَّمَكَةِ.



المُلْحَقُ 9. طَرِيقَةُ تَغْلِيفِ عَيِّنَاتِ شَرَانِحِ أَسْمَاكِ الْمَارْلُوتْسُو الْمَشْمُولَةِ بِالدِّرَاسَةِ.