

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ
وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى كُلِّ نَبِيٍّ
وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

المؤتمر السنوى الثالث لقسم مراقبة الأغذية كلية الطب البيطرى- جامعة كفر الشيخ للعام الجامعى 2018/2017

د. عزة مرغنى محمد ديب
أستاذ مراقبة الأغذية ورئيس مجلس القسم



الرؤية والرسالة

VISION



قسم رائد محليا ، إقليميا وينافس عالميا

Pioneer nationally, regionally
and competes internationally



الرسالة

- يقدم قسم مراقبة الأغذية بكلية طب بيطرى جامعة كفر الشيخ خدمات تعليمية وبحثية فى مجال مراقبة الأغذية ذات الأصل الحيوانى لطلاب البكالوريوس والدراسات العليا فى إطار احترام قيم وتقاليد المجتمع المحلى باستخدام أفضل الوسائل التكنولوجية المتطورة ويقدم خدمات استشارية وفنية فى مجال مراقبة الأغذية ويسعى لأن يكون جاذبا ومركزا للإشعاع العلمى والبحثى ويعمل على تنمية شخصية الطالب ومهاراته بما يتناسب مع سوق العمل .

أهم الأحداث بقسم مراقبة الأغذية
خلال الفترة من

2018/ 4/ 29 – 2017 /4 /29

انعقاد المؤتمر السنوى الثانى لقسم

مراقبة الأغذية

كلية الطب البيطرى - جامعة كفر الشيخ

للعام الجامعى 2017/2016

الأحد 2017/ 4/ 30



1- تعليمية

أ- طلاب المرحلة الجامعية الأولى - البكالوريوس
(undergraduate)

خارج الكلية

مقرر كيمياء وتحليل الغذاء للمستوى الثالث فصل خريفى
عام جامعى 2017/2016 بإجمالى ثلاث ساعات
معتمدة. برنامج تصنيع الأسماك والبيوتكنولوجى بكلية
علوم الثروة السمكية و المصايد بالجامعة



1- تعليمية

أ- طلاب المرحلة الجامعية الأولى - البكالوريوس (undergraduate)

- مقرر الرقابة الصحية علي الألبان والبيض ومنتجاتهما والزيوت والدهون لطلاب الفرقة الرابعة و مقرر الرقابة الصحية علي اللحوم ومنتجاتها لطلاب الفرقة الخامسة علي فصلين دراسيين خلال العام الدراسي وذلك من خلال ثلاث ساعات نظرية وساعتين عملية أسبوعيا

نتيجة مقرر الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها لطلاب الفرقة الرابعة للعام الجامعي 2016 / 2017

النسبة	العدد	
100	295	الطلاب المقيدون
98.6	291	الطلاب الذين تقدموا للامتحان
4.4	13	طلاب راسبون
95.6	278	طلاب ناجحون
5.5	16	طلاب حاصلون على تقدير ممتاز
15.8	46	طلاب حاصلون على تقدير جيد جدا
28.5	83	طلاب حاصلون على تقدير جيد
45.7	133	طلاب حاصلون على تقدير مقبول

بعض الطلاب الحاصلون على تقدير ممتاز فى مقرر الرقابة الصحية على الألبان
والبيض ومنتجاتهما والزيوت والدهون للعام الدراسى 2016 / 2017

مسلسل	الإسم	النسبة المئوية
1	نادية محمد سعد محمود سلامة	94
2	بدوى ابراهيم بدوى اسماعيل	90
3	سمر ماهر محمد أبوسبع	90
4	ورد راضى محمد عبد العزيز	90
5	ولاء عمر فتحى عبد السلام	90
6	دعاء حسن عبد العزيز سعيد	89
7	هدير السيد على السيد	89
8	اسراء أحمد صبحى البرعى	88
9	اسراء سعد محمد النحراوى	88
10	أسماء بسيونى الزواوى	88
11	ألاء كمال محمد بدر	86
12	دعاء حمدى محمود على	86
13	ضحى السيد عبدالعزیز	86
14	فتحية مصطفى محمد ندا	86

نتيجة مقرر الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها لطلاب الفرقة الخامسة للعام الجامعي 2016 / 2017

النسبة	العدد	
		الطلاب الذين تقدموا للامتحان
		طلاب راسبون
	342	طلاب ناجحون
37.7	129	طلاب حاصلون على تقدير ممتاز
38.3	131	طلاب حاصلون على تقدير جيد جدا
18.7	64	طلاب حاصلون على تقدير جيد
5.2	18	طلاب حاصلون على تقدير مقبول

بعض الطلاب الحاصلون على تقدير ممتاز فى مقرر الرقابة الصحية على اللحوم
ومنتجاتها للعام الدراسى 2016 / 2017

مسلسل	الإسم	النسبة المئوية
1	محمد شوقى على محمد شمس الدين	96
2	أحمد سليمان على سليمان أبوشنب	95
3	الشيما الشحات محمد بدر زيد	95
4	حنان ابراهيم عبد الحميد سلطان	95
5	محمود محمد عبد الهادى محمد متولى	95
6	مروة أبوسمرة السيد على أبو سمرة	95
7	مها ناصر السيد ابراهيم	95
8	أسماء صلاح غازى محمد	94
9	سالى رجب سليمان القصاص	94
10	ابراهيم محمود خطاب	92
11	أحمد السيد عبد السميع	92
12	أحمد صابر عبدالوهاب سالمان	92
13	أسماء أحمد محمد الشربيني	92
14	هالة شاكر محمد سليمان	92
15	ياسمين فوزى محمد أحمد	92

1- تعليمية

ب - طلاب الدراسات العليا (postgraduate)

- قام القسم بتدريس (5) مقررات لطلاب دبلوم مراقبة الأغذية
- قام القسم بتدريس (10) مقررات لطلاب الماجستير والدكتوراه

2- بحثية

رسائل الماجستير التي أقيمت في الفترة من 29 / 4 / 2017
الى 29 / 4 / 2018

			العدد	التخصص
			1	الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها
			3	الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها
			4	الإجمالي









2- بحثية

رسائل الدكتوراه التي أقيمت في الفترة من 29 / 4 / 2017
الى 29 / 4 / 2018

العدد	التخصص
1	الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها





2- بحثية تسجيلات 2017

درجة الدكتوراه

العدد	التخصص
2	الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها

2- بحثية

تسجيلات 2017

درجة الماجستير

العدد	التخصص
5	الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها
1	الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها
6	الإجمالي

2- بحثية الإبحاث المنشورة

في الفترة من 29 / 4 / 2017 الى 29 / 4 / 2018

النشر	العدد
ابحات دولية	8
ابحات محلية	1
الإجمالي	9

2- بحثية جائزة الجامعة للنشر الدولي

حصلت الدكتورة غادة عبد العاطي كامل على جائزة الجامعة للنشر الدولي
عن البحث المنشور في مجلة
Food and drug analysis IF 3.04



Original Article

Safety of frozen liver for human consumption



Ghada A.K. Kirrella^{a,*}, Azza M.M. Deeb, Reda Mohamed Ibrahim Abdallah

Food Control Department, Faculty of Veterinary Medicine, Kafrelsheikh University, Kafr El-Sheikh, Egypt

ARTICLE INFO

Article history:

Received 17 June 2016

Received in revised form

9 November 2016

Accepted 22 November 2016

Available online 26 February 2017

Keywords:

afatoxin B

antibiotic

E. coli O157:H7

liver

Salmonella

ABSTRACT

The objective of this study was to ensure and evaluate the safety of imported frozen beef liver traded in supermarkets of Kafr El-Sheikh Governorate, Egypt, through detection of *Salmonella typhimurium*, *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli* O157:H7, antibiotic residues, and aflatoxin B₁ residue. Fifty samples of imported frozen liver were randomly collected from different shops at Kafr El-Sheikh Governorate for isolation of *S. typhimurium*, *S. enteritidis*, and *E. coli* O157:H7. The results revealed that for both microorganisms 6% of the examined samples presumed to contain *Salmonella* and *E. coli* O157:H7 organisms, according to the colonial character on Hektoxin *Salmonella* AGC agar media and Hektoxin SMAC-BCG agar media. According to biochemical and serological identifications, both organisms could not be detected in the examined samples. A total of 26 (52%) samples were positive for antibiotic residues, using the Petri test (a broad-spectrum screening test for the detection of antibiotic residues in meat) at or below the maximum residue limits. In addition, aflatoxin B₁ was detected in one (2%) samples with a concentration of 1.1 µg/kg. The results reflect that there was good hygiene practice for handling and preparation of frozen liver while selling to consumers. However, a high percentage of antibiotic residues reflect ignorance of withdrawal time before slaughtering of animals as well as misuse of antibiotic in veterinary fields. Furthermore, aflatoxin B₁ residue was detected in examined frozen liver samples at a concentration below the maximum residual level, which is not enough to cause threat to humans, but it is enough to cause problems if it is eaten regularly reflect contamination of animal feed with aflatoxins.

Copyright © 2017, Food and Drug Administration, Taiwan. Published by Elsevier Taiwan

LLC. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

1. Introduction

Beef liver provides us with significant amounts of proteins, vitamins, and fat that keep our body healthy [1]; however, liver products are considered a high-risk food as these are highly nutritious and serve as an ideal medium for bacterial growth. Contamination due to poor hygienic practices by food

handlers and instruments such as cutting boards, machines, and all other related materials used for preparation of liver to sell to consumers. *Salmonella typhimurium*, *Salmonella enteritidis*, and *Escherichia coli* O157:H7 are potentially pathogenic to humans and animals, and are capable of producing serious infections and food-borne zoonosis [2,3]. *Salmonellosis* in humans is associated with the consumption of contaminated

* Corresponding author. Food Control Department, Faculty of Veterinary Medicine, Kafrelsheikh University, Kafr El-Sheikh 33526, Egypt. E-mail address: ghada.kirrella@vet.kfs.edu.eg (G.A.K. Kirrella).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfda.2016.11.002>

1021-9480/Copyright © 2017, Food and Drug Administration Inc, Taiwan. Published by Elsevier Taiwan LLC. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

An illustration of two orange hands clapping, with two yellow stars above them. The hands are wearing red and yellow wristbands.

Congratulations

3- خدمة المجتمع وتنمية البيئة

عقد القسم عدد (2) دورة تدريبية للأطباء البيطريين

- 1- الدورة التدريبية الأولى (طرق الكشف عن الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد الغذائي في الأغذية ذات الأصل الحيواني)
- 2- الدورة التدريبية الثانية (الكشف الظاهري على الذبائح بالمجازر)





شکرا لکم

