



## انجازات معمل سلامة الغذاء والتغذية المعتمد دولياً طبقاً لمواصفة الايزو الدولية لاعتقاد المعامل 17025:2005

	المخرج
<p>تدريب طلاب الفرق المختلفة بكلية الطب البيطري وخاصة طلاب الفرقة الرابعة والخامسة واجراء التجارب الخاصة بهم داخل المعمل وكذلك توعيتهم بمفاهيم الاعتماد وأبعاده وأهميته.</p>	<p>• خدمة العملية التعليمية عن طريق البرامج التعليمية من خلال تدريب الطلاب داخل المعمل وتوعيتهم بمفاهيم الاعتماد وأبعاده وأهميته.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الدورة التدريبية للتدريب على حساب اللايقين (Uncertainty) 17/12/2013</li> <li>• الدورة التدريبية (Determination of Heavy Metals in food &amp; Feed) وذلك بدأ من 2013/12/3-1</li> <li>• الندوة العلمية عن الأهمية الأقتصادية لكون معمل سلامة الغذاء والتغذية معتمد دولياً يوم الأحد الموافق 2013/11/14</li> <li>• الدورة التدريبية تحت عنوان إستخدام جهاز الإمتصاص الذرى (Atomic Absorption Spectrophotometer) لقياس المعادن الثقيلة فى اللحوم والأسماك والألبان والدواجن ومنتجاتهم يومى السبت والأحد الموافق 2013/9/2-1</li> <li>• الدورة التدريبية لإستخدام جهاز (Milkoscan) وذلك الأربعاء 2013/8/28</li> <li>• الدورة التدريبية (Enumeration of coliforms in food) وذلك بدأ من السبت 2013/8/3 حتى الخميس 2013/8/8</li> <li>• ورشة عمل بعنوان (المراجعات الداخلية وحسابات اللايقين)</li> </ul>	<p>عمل دورات تدريبية لكل الجهات المستفيدة من المعمل الى جانب اجراء دورات تدريبية وتطويريه للساده اعضاء هيئة المعمل والعاملين والطلاب وأعضاء هيئة التدريس والباحثين</p>

2013/8/1.

- الدورة التدريبية تحت عنوان اختبارات الحرفية (P T) بتاريخ الأربعاء الموافق 2013/7/25.
- الدورة التدريبية ( Detection of Listeria Monocytogenes in food ) وذلك بدأ السبت الموافق 2013/7/13
- الدورة التدريبية ( Determination of Thiobarbituric acid in food ) وذلك بدأ من يوم الأثنين 2013/7/1.
- الدورة التدريبية على جهاز ( Determination of heavy metals in food & feed ) يوم السبت 2013/6/1 حتى الأثنين 2013/6/3
- الدورة التدريبية تحت عنوان إستخدام جهاز الإمتصاص الذرى ( Atomic Absorption Spectrophotometer ) لقياس المعادن الثقيلة فى اللحوم والأسماك والألبان والدواجن ومنتجاتهم يومى السبت والأحد الموافق 2013/5/9-8
- ورشة عمل بعنوان (المراجعات الداخلية لنظام الأيزو 7025:2005 بتاريخ السبت الموافق 2013/4/31.
- الدورة التدريبية على جهاز (Meat Analyzer) يوم الأثنين 2013/4/15
- ورشة عمل بعنوان (أهمية اعتماد المعامل) الأثنين 2013/2/4.
- الدورة التدريبية عن ( Enumeration of coagulase Positive Staphylococcus Aureus in food ) من 2013/1/17-12
- الدورة التدريبية عن إستخدام جهاز ( Atomic Absorption Spectrophotometer ) لتقدير كمية المعادن الثقيلة للأغذية فى يومى الأحد والأثنين الموافق 2012/12/3-2
- الدورة التدريبية تحت عنوان إستخدام جهاز المسح الإشعاعى للحوم (Meat Analyzer=Food Scan) لتحديد نسبة البروتين والدهون والرماد والرطوبة فى اللحوم والألبان ومنتجاتهم يومى السبت والأحد الموافق 2012/11/11-10
- الدورة التدريبية تحت عنوان ( الأيزو 17025:2005 ) للشروط العامة لكفاءة معامل الأختبار والمعايرة الإصدار الثانى مايو 2005 الأربعاء الموافق 2012/7/31.
- الدورة التدريبية تحت عنوان إستخدام جهاز المسح الإشعاعى للحوم ( Meat Analyzer=Food Scan ) لتحديد نسبة البروتين فى اللحوم والأسماك والألبان

والدواجن ومنتجاتهم وكذلك نسبة الدهن وكمية الرماد يوم الأثنين الموافق  
2012/7/23

- الدورة التدريبية تحت عنوان ( المراجعات الداخلية Internal Audit ) السبت الموافق 2012/6/23.
- ورشة عمل بعنوان (التحليل الأحصائي لبيانات ونتائج الإختبارات بإستخدام برنامج SPSS ) بتاريخ السبت الموافق 2012/6/9.
- الدورة التدريبية تحت عنوان ( المراجعات الداخلية Internal Audit ) الأثنين الموافق 2012/6/4.
- الندوة التدريبية بعنوان ( اختبارات الحرفية P T ) بتاريخ الثلاثاء الموافق 2012/5/29.
- ورشة على جهاز (Flourometer) لتحديد السموم الفطرية للأغذية والأعلاف بتاريخ الثلاثاء الموافق 2012/5/28
- دورة تدريبية (الممارسات الجيده للتصنيع) Good Manufacturing Practice فى مصانع الغذاء من أجل إنتاج غذاء آمن والحفاظ على صحة المستهلك وخدمة المجتمع وتنمية البيئة فى مصر الأثنين 2014/9/27.
- ندوة علمية السكس سيجمما (6-Sigma) من أجل إنتاج غذاء آمن خالى من مسببات المرضية من أجل خدمة المجتمع فى مصر الأثنين 2014/9/19.
- ندوة علمية عامة عن نظام سلامة الغذاء (نظام إدارة سلامة الغذاء الأيزو 22000:2005 (PAS 220) & الأثنين الموافق 2014/8/4 .
- دورة تدريبية (الممارسات الجيدة للمعامل) Good Laboratory Practice من أجل التأكد من سلامة الغذاء ورفع مستوى الخريجين والحفاظ على صحة المستهلك وخدمة المجتمع فى مصرنا الحبيبه الأثنين

. 2014/7/21

• ندوة علمية للتحسين المستمر (Kaizen) من أجل تحسين المنتجات الغذائية لتلبية إحتياجات المجتمع من الغذاء الآمن والحفاظ على صحة المستهلك وخدمة المجتمع في مصر الأثنين 2014/6/15 .

• دورة تدريبية (Detection of E .coli o157 in food) من أجل رفع مهارات الخريج وتقديم غذاء آمن للمجتمع في الفترة 12 - 2013/11/14 .

• ندوة علمية للتحسين المستمر (KanBan) من أجل تحسين الصناعات وسلامة الغذاء الغذائية لتلبية إحتياجات المجتمع من الغذاء الآمن والحفاظ على صحة المستهلك وخدمة المجتمع في مصر الأثنين 2013/10/14 .

• ندوة علمية الممارسات الجيدة للتصنيع Good Manufacturing Practice في مصانع الغذاء من أجل إنتاج غذاء آمن والحفاظ على صحة المستهلك وخدمة المجتمع في مصر الأثنين 2013/9/17 .

• الكشف عن ميكروب السالمونيلا في الأغذية في (Detection of Salmonella in food) من أجل رفع مهارات الخريجين وتقديم غذاء آمن لخدمة المجتمع الثلاثاء 2013/8/20 .

• الكشف عن فساد الدهون في الأغذية بإستخدام (Detection of fat Rancidity in food by thiobarbituric acid) من أجل رفع مهارات

<p>الخريجين وتقديم غذاء آمن لخدمة المجتمع الثلاثاء 2013/6/4 .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>الكشف عن فساد البروتين في اللحوم والأسماك والدواجن ومنتجاتها باستخدام إختبار المواد النيتروجينية الطيارة (Determination of Total Volatile Basic Nitrogen in meat) من أجل رفع مهارات الخريجين وتقديم غذاء آمن للمجتمع الثلاثاء 2013/4/9 .</li> <li>تصميم وتنفيذ جميع البرامج التدريبية وجميع ورش العمل المتعلقة بفحص جميع أنواع الغذاء والأعلاف والمياه وكذلك كتابة التقارير لكل من السادة أعضاء هيئته التدريس والوظائف المعاونه والفنيين للجامعة وكذلك الجهات الحكوميه التي لها علاقه بفحص الغذاء والأعلاف</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>التحليل الميكروبيولوجي للحوم والأسماك والألبان ومنتجاتهم</li> <li>التحليل الكيميائي للحوم والأسماك والألبان ومنتجاتهم</li> <li>التحليل الكيميائي للأعلاف والعلائق والمياه والأدوية</li> <li>التأكد من صلاحية الأغذية والأعلاف للاستهلاك الآدمي والحيواني</li> <li>تحليل بقايا السموم الفطرية والملوثات العضوية المرتبطة بالأغذية والأعلاف والمياه</li> <li>عزل وتصنيف الميكروبات والتعرف عليها بطرق معتمدة</li> <li>اختبار البلمرة المتسلسل (بى سى آر PCR)</li> <li>عمل اختبار DNA</li> <li>اختبار الاليزا ELISA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>القيام بالعديد من التحاليل والفحوصات لجميع منظمات المجتمع المدني وجميع الجهات التي لها إحتياج لهذه التجارب و التي تساهم بفاعلية في حل مشكلات المجتمع وتلبية متطلبات سوق العمل وتلبية احتياجات المجتمع من الغذاء الامن و المساهمه في الحد من انتشار الامراض المعدية والمشاركة</li> </ul>

## والملوثات البيئية.

- (1) تأثير الحالة الصحية لمنشآت تجهيز اللحوم على بعض منتجات اللحوم. مجلة العلوم البيطرية لجامعة الإسكندرية. 2012. 27(2)-117-
- (2) تأثير اغلاق فتحتى المرئ والمخرج على الحمل الميكروبي لزيائح الماشيه . مجلة العلوم البيطرية لجامعة الإسكندرية. 2012. : 37 : 1(1)-8
- (3) تقييم جودة لحوم الاغنام والماعز. مجلة العلوم البيطرية لجامعة الإسكندرية. 2012. يناير . 27 (2) 132-139.
- (4) توكيد جودة اللحوم المحلية والمستورده . مجلة العلوم البيطرية لجامعة الإسكندرية. 2013. : 38 : 171-180
- (5) توكيد جودة لحوم الدواجن الجاهزه للاستهلاك . مجلة العلوم البيطرية لجامعة الإسكندرية. 2013. : 38 : 35-47
- (6) تقييم الحالة الصحية للبن الخام المباع فى محافظة البحيرة مجلة العلوم البيطرية لجامعة الإسكندرية. 2013. : 38 : 110-2047
- (7) السلامة الميكروبيولوجية فى اللحوم المجمدة والمستوردة
- (8) توكيد جودة الأسماك المستوردة
- (9) توكيد جودة اللحوم المجمدة
- (10) تأثير البروبيوتيك على بعض المخاطر الكيميائية والبيولوجية باللبن البدره والجبن الطرى
- (11) السلامة الميكروبيولوجية للحوم المعدة للتناول من الاسواق ومحلات البيع مع التركيز على ضوء الأيزو
- (12) تقييم الحالة الصحية للبن الخام أوبعض منتجات

## الالبان

13) توكيد جودة لحوم الابقار المحلية والمستوردة

14) توكيد جودة لحوم الدواجن المعدة للاستهلاك

15) تأثير جزيئات أكسيد الزنك النانوية على ميكروب

الليستريا مونوسيتوجينز في منتجات اللحوم

16) تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في

المجازر

17) توكيد جودة لحوم المعلبة المستوردة

18) تأثير جزيئات أكسيد الزنك النانوية على ميكروب

الليستريا مونوسيتوجينز في منتجات اللحوم المعدة

للاستهلاك

19) تأثير جزيئات أكسيد الزنك النانوية على ميكروب

سالمونيللا تايفيميوريم في منتجات اللحوم

20) تأثير الإنتاج العضوي لدواجن التسمين على جودة

لحومها والقياسات التي تؤثر على صحة الإنسان

21) تأثير جزيئات أكسيد الزنك النانوية على ميكروب

المكور العنقود الذهبي في منتجات اللحوم

22) دراسات علي انتشار الايكولاي في ذبائح الدجاج في

المجازر و حساسيتها للمضادات الحيوية

23) تأثير التليج و التخزين المجمد علي صورة الاحماض

الدهنيه نمط الاحماض الامينية في اللحوم المحلية و

المستورده

24) تأثير جزيئات أكسيد الفضة النانوية على ميكروب

الليستريا مونوسيتوجينز في منتجات اللحوم الغير معاملة

حراريا

25) تأثير الإنتاج العضوي لدواجن التسمين على جودة

لحومها والقياسات التي تؤثر على صحة الإنسان

<p>(26) تأثير جزيئات أكسيد الزنك النانوية على ميكروب المكور العنقود الذهبى فى منتجات اللحوم</p>	
<p>(6) بروتوكول تعاون بين معمل سلامة الغذاء والتغذية، كلية الطب البيطرى - جامعة دمنهور ومشروع التنمية الريفية بالبحيرة (معمل الزراعة العضوية وخصوبة التربة.</p> <p>(6) بروتوكول تعاون بين كلية الطب البيطرى جامعة دمنهور و شركة سيرتند الشرق الاوسط رقم (1) لمنح الشهادات بتاريخ 2015/2/8.</p> <p>(7) بروتوكول تعاون علمى مشترك بين معمل سلامة الغذاء بكلية الطب البيطرى -جامعة دمنهور وكلية الصيدلة بجامعة دمنهور مما يتيح للسادة أعضاء هيئة التدريس والمدرسين المساعدين والمعيردين العمل على الأجهزة المتوفرة بالمعمل بتاريخ 2013/9/10.</p> <p>(8) بروتوكول تعاون بين كلية الطب البيطرى - جامعة دمنهور ومشروع التنمية الريفية بالبحيرة بتاريخ 15/5/2015</p>	<p>بروتوكولات تعاون</p>
	<p>الفلوس</p>