

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI – SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

NIVELI: MASTER

Mentori:

Prof. Dr. Avni Robaj

Kandidati:

Bsc. Elvis Gashi

Prishtinë 2022

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI – SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

NIVELI: MASTER

”Shfaqja e *Staphylococcus aureus* nga ambientet e përfitimit, përpunimit të mishit-studim krahasues më izolatet e përfituara nga kafshët”

Mentori:

Prof. Dr. Avni Robaj

Kandidati:

Bsc. Elvis Gashi

PËRMBLEDHJE

Staphylococcus aureus është një bakter Gram-pozitiv në formë të rrumbullakët që gjendet shpesh në traktin e sipërm respirator dhe në lëkurë. Shpesh është pozitiv për reduktimin e katalazës dhe nitrateve dhe është një anaerob fakultativ. Edhe pse *S. aureus* zakonisht vepron si një përbërës i mikrobiotës njerëzore, ai mund të bëhet gjithashtu një patogjen oportunist, duke qenë një shkaktar i zakonshëm i infeksioneve të lëkurës duke përfshirë, infeksionet e frymëmarrjes si sinusiti dhe helmimi nga ushqimi. Llojet patogjene shpesh nxisin infeksionet duke prodhuar faktorë virulence siç janë toksinat e fuqishme proteinike. Rreth 20% deri në 30% e popullsisë njerëzore janë bartës afatgjatë të *S. aureus* i cili mund të gjendet si pjesë e florës normale të lëkurës, në vrimat e hundës. *S. aureus* mund të shkaktojë një sërë sëmundjesh, nga infeksione të vogla të lëkurës, si puçrrat, sindroma e lëkurës së djegur, deri te sëmundjet kërcënuese për jetën si pneumonia, sindroma e shokut toksik, bakteremia.

Në këtë hulumtim shkencorë janë analizuar rreth 50 Mostra të marra në ambientet e përpunimit të mishit siq janë: fabrikat e përpunimit të mishit dhe prodhimit të nënprodukteve të tij, vendet e therjes së kafsheve, mishtoret e shitjes me shumicë dhe pakicë. Në këto hapsira rëndësia e marrjes së mostrave i është kushuar hapsirave si: tavolinat e punës me mish, mikserët e bluarjes, lavamanet e larjes së duarve të personelit, shaktave të zbrazjes së ujrave të përdorur për shpërlarje etj. Mostrat janë marrë në pjesën më të madhe të Republikës së Kosovës, prandaj janë mjaft gjithëpërfshirëse dhe reprezentative, për atë se qka sërviçet në tregun tonë ushqimor. Numri i mostrave të marra me anë të strishove të laguara në të gjitha ambientet të përpunimit dhe përfitimit të mishit, ku kemi pasur qasje në këto 13 subjekte është gjithsej 50 mostra të shtrira në 4 Komuna. Emërtimi dhe identifikimi i mostrave është konfidencial dhe i njohur vetëm për personelin e punës. Nga numri total i mostrave 50, gjatë seleksionimit të tyre, për nga ana e zhvillimit të tyre në terrenet ushqyese, 25 nga to kanë pasur tendencën e lartë për të rezultuar pozitive me *Staphylococcus aureus*. Të gjitha analizat janë kryer në Laboratorin e Mikrobiologjisë në kuadër të Universitetit të Prishtinës, Fakulteti Bujqësisë dhe Veterinarisë.

Fjalët kyçe: *Staphylococcus aureus*, strishot e lagura, përpunimi i mishit, monstat

ABSTRACT

Staphylococcus aureus is a Gram-positive bacterium in round form that is often found in the upper respiratory tract and skin. It is often positive for catalase and nitrate reduction and is an optional anaerobic. Although *S. aureus* usually acts as a component of the human microbiota, it can also become an opportunistic pathogen, being a common cause of skin infections including, respiratory infections like sinusitis and food poisoning. Pathogenic species often promote infections by producing virulence factors such as potent protein toxins. About 20% to 30% of the human population are long-term carriers of *S. aureus* which can be found as part of the normal skin flora, in nostrils. *S. aureus* can cause a variety of diseases, from minor skin infections such as acne, scalded skin syndrome, to life-threatening diseases such as pneumonia, toxic shock syndrome, and bacteremia.

In this scientific research are analyzed about 50 Samples taken in meat processing facilities such as: meat processing factories and production of its by-products, slaughterhouses, wholesale and retail butchers. In these areas the importance of sampling is devoted to spaces such as: meat work desks, grinding mixers, washbasins for staff hands, drainage gutters used for rinsing, etc. Samples are taken in most parts of the Republic of Kosovo, therefore, are quite comprehensive and representative of what is served in our food market. The number of samples taken by wet strips in all meat processing and profit facilities, where we had access to these 13 entities is a total of 50 Samples spread in 4 Municipalities. The naming and identification of samples is confidential and known only for work personnel. Out of the total number of samples 50, during their selection, in terms of their development in nutrient media, 6 of them had a high tendency to be positive with *Staphylococcus aureus*. All analyzes were performed in the Laboratory of Microbiology within the University of Prishtina, Faculty of Agriculture and Veterinary Medicinal.

Keywords: *Staphylococcus aureus*, wet strips, meat processing, samples