

# Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 26, No 3/4 (1975)

**Υπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ**  
**ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**

Ἐπιστημονικὸν Σωματεῖον ἀνεγνωρισμένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.  
 Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1975: Ἰωάννης Καρβυλάκης, Κηφισίας 56, Ἀθήναι.  
 ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπὸ αἰρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.  
 ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Δημήτριος Χ. Μπρόβας Πελοποννήσου 39, Ἁγ. Παρασκευῆ.  
 Μέλη Σιν/κῆς Ἐπ.:  
 Χ. Παππὸς  
 Γ. Ἀζιζιῆς  
 Κ.Χ. Σειταριδῆς  
 Μ. Μαστρογιάννη-Κορκολοπούλου  
**ΠΡΟΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ**  
 Ἰορδάνης Α. Ὀρφανίδης  
 Θησῶς 12 - Π. Φάληρον  
**ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ:** Ἀθήναι  
**ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ:** Ἰανουάριος 1976

**Ταξ. Διεύθυνσις:**  
 Ταξ. θορὶς 546  
 Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον  
 Ἀθῆναι

**Συνδρομαί:**  
 Ἐτήσια ἐσωτερικοῦ » 300  
 Ἐτήσια ἐξωτερικοῦ » 450  
 Ἐτήσια φοιτητῶν ἡμεδαπῆς » 100  
 Ἐτήσια φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς » 150  
 Τριμῆ ἐκίστου τεύχους » 75

**Address:** P.O.B. 546  
 Central Post Office  
 Athens - Greece

**Redaction:** Dr. D.C. Brovas  
 Peloponissou 39,  
 Agia Paraskevi-Attikis  
 Greece

**Subscription rates:**  
 (Foreign Countries)  
 \$ U.S.A. 15 per year.



**Δελτίον**  
 ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ  
 ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ  
 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β  
 ΤΟΜΟΣ 26 Ἰούλιος - Δεκέμβριος  
 ΤΕΥΧΟΣ 3 - 4 1975

**Bulletin**  
 OF THE HELLENIC  
 VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY  
 SECOND PERIOD  
 VOLUME 26 July - December  
 No 3 - 4 1975

Ἐπιταγῆι καὶ ἐμβάσματα δέον ὅπως ἀποστέλλονται ἐπ' ὄνοματι κ. Ἰωάννου Καρβυλάκη Ἰνστιτούτου Ἀγροθόδου Ποσειδῶ, Ἁγία Παρασκευῆ - Ἀττικῆς.

## Bacteriological control of meat. Proposals relative to the amendment of the existing legislation

Κ. ΣΚΟΥΝΤΖΟΣ, Α. ΠΑΠΑΔΙΑ, Π. ΓΙΑΝΝΟΥΣΗΣ

doi: [10.12681/jhvms.21198](https://doi.org/10.12681/jhvms.21198)

Copyright © 2019, Κ. ΣΚΟΥΝΤΖΟΣ, Α. ΠΑΠΑΔΙΑ, Π. ΓΙΑΝΝΟΥΣΗΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### To cite this article:

ΣΚΟΥΝΤΖΟΣ Κ., ΠΑΠΑΔΙΑ Α., & ΓΙΑΝΝΟΥΣΗΣ Π. (2019). Bacteriological control of meat. Proposals relative to the amendment of the existing legislation. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 26(3/4), 135-149. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21198>

**ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ  
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΙΣΧΥΟΥΣΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ**

Ὑ π ό

Κ. ΣΚΟΥΝΤΖΟΥ\*, Α. ΠΑΠΑΔΙΑ\* καὶ Π. ΓΙΑΝΝΟΥΣΗ\*  
Κτηνιάτρων Μικροβιολόγων

**BACTERIOLOGICAL CONTROL OF MEAT.  
PROPOSALS RELATIVE TO THE AMENDMENT OF THE EXISTING LEGISLATION**

By

C. SKOUNTZOS, A. PAPADIAS and P. YANNOUSSIS

The authors are reviewing the norms used in different countries for the hygiene and the technology of cow's meat.

They are also referring to the media used for the bacteriological control of meat.

**ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Εἰς τὴν ἰσχύουσαν νομοθεσίαν<sup>(18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26)</sup> περὶ Κτηνιατρικῆς ἐπιθεωρήσεως τῶν κρεάτων, δὲν καθορίζεται σαφῶς, κατὰ τὴν ἡμετέραν ἀποψιν, ἀφ' ἑνὸς μὲν ὁ τρόπος δειγματοληψίας καὶ ἀποστολῆς τῶν δειγμάτων εἰς τὰ Ἐργαστήρια, ἀφ' ἑτέρου δὲ ἡ τεχνικὴ βακτηριολογικῆς ἐξετάσεως καὶ τὰ κριτήρια διὰ τὴν ἀξιολόγησιν τῶν ἀποτελεσμάτων ταύτης.

Σκοπὸς τῆς παρούσης μελέτης εἶναι ὁ καθορισμὸς τῆς ὅλης τεχνικῆς ἐξετάσεως τῶν νωπῶν καὶ κατεψυγμένων κρεάτων, προκειμένου νὰ συμπληρωθῇ ἡ ἰσχύουσα νομοθεσία, εἰδικῶς ὡς πρὸς τὰ ἐδάφια τὰ ἀναφερόμενα εἰς τὴν ἐργαστηριακὴν ἐξέτασιν τούτων.

Ἡ τυποποίησις τῆς τεχνικῆς καὶ ὁ καθορισμὸς βακτηριολογικῶν κριτηρίων θεωρεῖται ἀπαραίτητος, καθόσον οὕτω θὰ ἀποφευχθῇ ἡ λήψις ἀλληλοσυγκρουομένων ἀποφάσεων κατὰ τὸν ἔλεγχον τῶν ὑπὸ ἀμφισβήτησιν κρεάτων καὶ θὰ ἐπιτευχθῇ ἡ διάθεσις εἰς τὴν ἀγορὰν πλέον καταλλήλων προϊόντων.

\* Κέντρον Ἀνθρωπολογικῶν Ἐρευνῶν. Κτηνιατρικὰ Ἐργαστήρια.  
Ἐλήφθη τὴν 17-2-1975.

## ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

### 1. ΣΦΑΓΙΑ ΝΩΠΑ

#### 1.1. Γενικά (7, 11, 29, 41, 44, 45, 48)

Ἡ βακτηριολογική εξέταση τῶν κρεάτων διενεργεῖται ἐπί:

- Ὑποψίας λοιμώδους νόσου
- Ἐπειγούσης σφαγῆς λόγῳ νόσου
- Σφαγῆς τοῦ ζώου εὑρισκομένου ἐπὶ παρατεταμένον χρόνον εἰς κατάστασιν ἀγωνίας
- Νόσων τοῦ πεπτικοῦ ἢ γεννητικοῦ συστήματος καὶ ἐφ' ὅσον αὐταὶ δὲν ἐπιβάλλουν κατὰ τρόπον χαρακτηριστικὸν τὴν ἀπόρριψιν τοῦ κρέατος
- Ἀδυναμίας λήψεως ἀποφάσεως, μὲ βάσιν μόνον τὸν μακροσκοπικὸν ἔλεγχον

Αἱ διενεργούμεναι ἐξετάσεις ἐπὶ δειγμάτων γενικῶς, πλὴν ἐπιφανειακοῦ ἴστοῦ, ἀφοροῦν εἰς:

- Ἀναζήτησιν ἢ καὶ προσδιορισμὸν κολοβακτηριδιομόρφων
- Ἀναζήτησιν σαλμονελλῶν
- Προσδιορισμὸν συνολικοῦ ἀριθμοῦ μεσοφίλων ἀεροβίων μικροβίων (Σ Α Μ)
- Προσδιορισμὸν κλωστηριδίων θειοαναγωγικῶν
- Ἀναζήτησιν παθογόνων μικροβίων, ἐφ' ὅσον τοῦτο αἰτεῖται ὑπὸ τοῦ Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου
- Ἀναζήτησιν ἀντιμικροβιακῶν παραγόντων, κυρίως ἀντιβιοτικῶν, ἐφ' ὅσον τοῦτο αἰτεῖται ὑπὸ τοῦ Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου. Ἡ εξέταση αὕτη εἶναι ἀπαραίτητος εἰς περίπτωσιν κατὰ τὴν ὁποίαν ὑπάρχουν ἐνδείξεις ὅτι τὸ ζῶον ὑπεβλήθη εἰς θεραπείαν κατὰ τὸ δήμερον πρὸ τῆς σφαγῆς.

Κατὰ τὴν εξέτασιν ἐπιφανειακοῦ ἴστοῦ ἀναζητοῦνται μόνον σαλμονέλλαι ἢ ἕτερα παθογόνα μικροβία, ἐφ' ὅσον τοῦτο αἰτεῖται ὑπὸ τοῦ Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου.

#### 1.2. Δειγματοληψία (5, 11, 41, 46)

##### 1.2.1. Δείγματα λαμβανόμενα ὑποχρεωτικῶς

Κύβος κρέατος πλευρᾶς 8 - 10cm περίπου, κατὰ προτίμησιν ἐκ τῶν προσαγωγῶν τοῦ μηροῦ καὶ ἄνευ ἀφαιρέσεως τῶν ἀπονευρώσεων, λαμβανόμενος μετὰ ἀποστείρωσιν τῆς ἐπιφανείας διὰ βάμματος ἰωδίου ἢ ἄλλου ἰσχυροῦ μικροβιοκτόνου διαλύματος καὶ τομῆς δι' ἀπεστερωμένου μαχαι-

ριδίου. Ὁ ἐν λόγῳ κύβος, μετὰ τὸν καθαρισμὸν καὶ τὴν ἀποστείρωσιν τῆς ἐπιφανείας, πρέπει νὰ δίδῃ, κατ' ἐλάχιστον, 30 γρ. περίπου κρέατος.

Εἰς τὰ μικρὰ ζῶα, λόγῳ δυσκολίας λήψεως κύβου τῶν ὡς ἄνω διαστάσεων, ἡ ἐξέτασις δύναται νὰ περιορισθῇ ἐπὶ τοῦ μετακαρπίου καὶ τοῦ σπληνός.

### 1.2.2. Δείγματα λαμβανόμενα προαιρετικῶς

Ἀναλόγως τῶν περιπτώσεων λαμβάνονται τὰ ἑξῆς δείγματα:

- Ἐπὶ ὑποψίας σηψαιμίας ἢ νόσου τοῦ πεπτικοῦ συστήματος: Μακρὸν ὄστουν κοῖλον (μετακάρπιον ἢ μετατάρσιον).
- Ἐπὶ διαπιστουμένων ἀλλοιώσεων: Γάγγλια (μασχαλιαῖον, βουβωνικὸν) ἀνέπαφα καὶ πλήρεις ἀρθρώσεις.
- Ἐπὶ ὑποψίας μόλυνσεως τῆς ἐπιφανείας τοῦ κρέατος: Ἐπιφανειακὸς ἴστος πάχους 1cm καὶ διαστάσεων 10×10cm περίπου.
- Ἐπὶ ὑποψίας θεραπείας τοῦ ζώου κατὰ τὸ δήμερον πρὸ τῆς σφαγῆς: Νεφρός.

Ἀναλόγως τοῦ εἶδους τοῦ ἀναζητουμένου μικροβίου: Διάφοροι ἴστοί, ὡς σπλῆν, ὀλόκληρος κατὰ προτίμησιν, ἥπαρ (τεμάχιον 500 γρ. περίπου, λαμβανόμενον ἐκ τῆς περιοχῆς τῆς πύλης, μετὰ λεμφογαγγλίου καὶ τῆς χοληδόχου κύστεως) κ.τ.λ.

Τὰ πρὸς ἐξέτασιν δείγματα πρέπει νὰ λαμβάνωνται, κατὰ τὸ δυνατόν, ἀσήπτως καὶ τὸ ταχύτερον μετὰ τὴν σφαγὴν τοῦ ζώου.

### 1.3. Ἀποστολὴ δειγμάτων (11,41,49)

Τὰ μικρὰ εἰς μέγεθος τεμάχια τοποθετοῦνται ἐντὸς εὐρυστόμων ἀπεστερωμένων δοχείων, ἐνῶ τὰ μεγάλα τοιαῦτα τοποθετοῦνται ἐντὸς σάκκων ἐκ πλαστικῆς ὕλης.

Ἐφ' ὅσον ὁ χρόνος ἀπὸ τῆς δειγματοληψίας μέχρι τῆς ἀφίξεως τῶν δειγμάτων εἰς τὸ Ἔργαστήριον εἶναι μεγαλύτερος τῶν δύο ὥρων, τὰ δείγματα ψύχονται ταχέως εἰς 0°C καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ Ἔργαστήριον τοποθετούμενα ἐντὸς ἰσοθερμικῶν δοχείων, ὥστε ἡ θερμοκρασία τούτων μέχρι τῆς ἀφίξεως εἰς τὸ Ἔργαστήριον νὰ παραμείνῃ ἀμετάβλητος.

Τὰ εἰς τὸ Ἔργαστήριον ἀποστελλόμενα δείγματα συνοδεύονται ὑποχρεωτικῶς ὑπὸ τοῦ κάτωθι ἐντύπου:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

Ἐπιθεώρησις Ἐλέγχου Τροφίμων

α. α. ....

ΑΙΤΗΣΙΣ ΔΙΑ ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗΝ ΕΞΕΤΑΣΙΝ

Ὄνοματεπώνυμον - Διεύθυνσις Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου: .....

.....  
Τηλέφωνον: . . . . .  
Σφαγεῖον: . . . . .  
Ταυτότης ζώου, ἐκ τοῦ ὁποῖου ἐλήφθησαν τὰ δείγματα: . . . . .  
.....  
.....  
Ἄριθμὸς σφαγίου: .....

Ἡμερομηνία καὶ ὥρα δειγματοληψίας: .....

Ἡμερομηνία καὶ ὥρα σφαγῆς τοῦ ζώου: .....

Αἷτια σφαγῆς καὶ συμπτώματα νόσου: .....

.....

Ἐγένετο ἀντιμικροβιακὴ ἀγωγή κατὰ τὸ δήμερον πρὸ τῆς σφαγῆς; καὶ ἐὰν  
ΝΑΙ, ποῖα; . . . . .

.....

Αλλοιώσεις παρατηρηθεῖσαι κατὰ τὸν μακροσκοπικὸν ἔλεγχον: .....

.....

Εἶδος δείγματος: .....

.....

Αἰτούμεναι εἰδικαὶ ἐξετάξεις: . . . . .

.....

Ἡμερομηνία: . . . . .

Σφαγίς - Ὑπογραφή Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου

**1.4. Θρεπτικὰ ὕλικα**

1. Ἄ γ α ρ λ α κ τ ὄ ζ η ς<sup>(8)</sup>
- |                         |         |     |
|-------------------------|---------|-----|
| Πεπτόνη                 | 5,0     | γρ. |
| Ἐκχύλισμα κρέατος       | 3,0     | »   |
| Λακτόζη                 | 10,0    | »   |
| Βρωμοκρεσόλης πορφυροῦν | 0,025   | »   |
| Ἄγαρ                    | 15,0    | »   |
| Ἄπεσταγμένον ὕδωρ (A D) | 1.000,0 | ml  |
- Διάλυσις συστατικῶν διὰ θερμάνσεως. Διόρθωσις pH 6,8 - 7,0. Διανομὴ εἰς σωλῆνας ἢ φιαλίδια. Ἀποστείρωσις εἰς 120°C ἐπὶ 20 min.
2. Ἄ γ α ρ τ ρ υ π τ ὄ ν η ς<sup>(10)</sup>
- |                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
| Τρυπτόνη        | 6,0 | γρ. |
| Ἐκχύλισμα ζυμῶν | 3,0 | »   |

Άγαρ 15,0 »  
 A D 1.000,0 ml

Τελικὸν pH 7,0. Διάλυσις τῶν συστατικῶν δι' ἡπίας θερμάνσεως. Διόρθωσις pH. Διήθησις. Διανομὴ εἰς φιαλίδια ἀνὰ 100ml ἢ εἰς σωληνας 200×20mm ἀνὰ 15 ἕως 20 ml. Ἀποστείρωσις εἰς 120°C ἐπὶ 20 min. Ταχεῖα ψύξις τοῦ ὑλικοῦ μετὰ τὴν ἔξοδον ἐκ τοῦ κλιβάνου. Πρὸ τῆς διανομῆς τοῦ ὑλικοῦ εἰς τὰ τριβλία, προσθήκη ἀνὰ 20 ml 2 σταγόνων διαλύματος TTC 0,5%, ἀποστειρωθέντος διὰ διηθήσεως.

3. Ἄγαρ θρεπτικὸν<sup>(4, 42)</sup> Oxoid cm 3, Difco B. 1
4. Ζωμὸς θρεπτικὸς<sup>(4, 42)</sup> Oxoid cm 1, Difco B. 3
5. Ζωμὸς πρασίνου λαμπροῦ μετὰ χολῆς 2%<sup>(2, 3, 4, 42)</sup>  
 Oxoid cm 31, Difco B. 7
6. TSN ἄγαρ<sup>(6, 37)</sup> BBL 11690
7. SPS ἄγαρ<sup>(, 6, 5)</sup> BBL 11580, Difco 0845
8. Δεσοξυχολικὸν ἄγαρ<sup>(14, 34, 42)</sup> Oxoid cm 163, Difco B. 243
9. A C M e d i u m<sup>(4)</sup>

Difco B. 316, εἰς ὃ προστίθενται:

Κυστίνη	0,02%
Κιτρικὸς σίδηρος	0,05%
Δείκτης Andrade ml <sup>(8)</sup>	1,00%

Διανομὴ εἰς σωληνας 160×16 mm, ἀνὰ 12 ml περίπου.

10. Ἄγαρ δεσοξυχολικὸν μετὰ κιτρικῶν-λακτόζη<sup>(33, 42)</sup>. Oxoid cm 227
11. Ζωμὸς σεληνικοῦ νατρίου μετὰ κυστίνης<sup>(5, 6, 15, 38, 40)</sup>. Difco 0687, BBL 11605 μετὰ ἢ ἄνευ πρασίνου λαμπροῦ 1:100.000 καὶ 80 mg σουλφαθειαζίνης ἀνὰ λίτρον.
12. Ἄγαρ BGS<sup>(6, 28)</sup>. BBL 12150
13. Ἄγαρ SS<sup>(3, 4, 6, 4, 42)</sup>. Difco B. 74, Oxoid cm 99, BBL 11597
14. X L B G ἄγαρ<sup>(15, 50)</sup>. Difco 0555

## 1.5. Τεχνικὴ

### 1.5.1. Κύβος κρέατος<sup>(11, 41, 46, 47)</sup>

Καθαρισμὸς ἐξωτερικῶς τοῦ κύβου καὶ ἀποστείρωσις τῆς ἐπιφανείας τούτου δι' ἐρυθροπυρακτωθέντος ὄργανου.

Λήψις, ἀσήπτως, 30 γρ. περίπου καὶ τοποθέτησις εἰς ἀπεστειρωμένον εὐρύστομον φιαλίδιον. Προσθήκη διαλύματος Ringer <sup>1</sup>/<sub>4</sub>, πρὸς παρασκευὴν ἀραιώσεως <sup>1</sup>/<sub>4</sub>.

Ὁμογενοποιήσις εἰς συσκευὴν Ultra-Turrax.

Ἡ παρασκευασθεῖσα ἀραιώσις χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν προσδιορισμὸν τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ μεσοφίλων ἀεροβίων μικροβίων (ΣΑΜ), τῶν κολοβακτηριδιομόρφων, τῶν κλωστηριδίων καὶ μετὰ ἐπώασιν εἰς 37°C ἐπὶ 6 ὥρας, διὰ τὴν ἀναζήτησιν τῶν σαλμονελλῶν.

#### **1.5.11. Προσδιορισμὸς συνολικοῦ ἀριθμοῦ μεσοφίλων ἀεροβίων μικροβίων**

Διανομὴ ἀνὰ 1,0 ml ἐκ τῆς ἀραιώσεως εἰς 4 τριβλία. Προσθήκη 15 - 20 ml ἄγαρ τρυπτόνης ρευστοποιηθέντος καὶ ψυχθέντος εἰς 48°C. Ἀνάμιξις προσεκτικῆ δι' ἀνακινήσεως. Ἐπώασις εἰς 37°C ἐπὶ 48 ὥρας. Μέτρησις τῶν ἀποικίων. Ἐκφρασις ἀποτελέσματος ἀνὰ γρ.

#### **1.5.12. Προσδιορισμὸς κολοβακτηριδιομόρφων**

Ἐνοφθαλμισμὸς, διὰ 1,0 ml ἐκ τῆς ἀραιώσεως, 4 σωλήνων (ἐν συνόλῳ 1 γρ. προϊόντος) περιεχόντων ζυμὸν πρεσίνου λαμπροῦ μετὰ χολῆς. Ἐπώασις εἰς 30°C ἐπὶ 48 ὥρας. Θεωροῦνται ὡς θετικοὶ οἱ σωλήνες εἰς τοὺς ὁποίους παρατηρεῖται ζύμωσις τῆς λακτόζης καὶ σαφῆς παραγωγὴ ἀερίου.

Ἀνακαλλιέργεια ἐκ τῶν θετικῶν σωλήνων εἰς ἄγαρ λακτόζης ἢ ἄγαρ δεσοξυχολικόν. Ἐπώασις εἰς 37°C ἐπὶ 24 ἕως 48 ὥρας. Ἐξέτασις τῶν ἀποικίων καὶ ταυτοποίησις τῶν μικροβίων, διὰ τῆς μελέτης τῶν βιοχημικῶν χαρακτήρων τούτων.

#### **1.5.13. Προσδιορισμὸς κλωστηριδίων θειοαναγωγικῶν**

Ἐνοφθαλμισμὸς ἑνὸς σωλήνος μετὰ ὑλικοῦ T S N ἢ S P S ἄγαρ, διὰ 4,0 ml ἐκ τῆς ἀραιώσεως. Προσθήκη 6,0 ml ἀπεστειωμένου A D. Ἐπώασις εἰς 37°C ἐπὶ 24 ὥρας.

Εἰς περίπτωσιν, κατὰ τὴν ὁποίαν ἀπαιτεῖται ἡ ἀναζήτησις κλωστηριδίων διαθλαστικῶν, ἀπομονοῦνται ὑποπτοὶ ἀποικίαι καὶ ἐκτελεῖται ἡ δοκιμὴ παραγωγῆς λεκιθινάσης καὶ ἀναστολῆς ταύτης παρουσίᾳ εἰδικοῦ ὄρου, εἰς ὑλικὸν κατὰ Willis<sup>(8)</sup>, μελέτη τῆς κινητικότητος καὶ τῆς ἀναγωγῆς τῶν νιτρικῶν ἢ, τέλος, ἐκτελεῖται ταχεῖα ταυτοποίησις ὁρολογικῆ δι' ἀνοσοδιαχύσεως ἐπὶ πλακὸς<sup>(30)</sup> ἢ δι' ἀνοσοηλεκτροφορήσεως<sup>(17)</sup>.

#### **1.5.14. Ἀναζήτησις σαλμονελλῶν - παθογόνων μικροβίων**

Ἐκ τῆς ἐπωασθείσης, ἐπὶ 6 ὥρας εἰς 37°C, ἀραιώσεως:

1. Ἐνοφθαλμισμὸς, διὰ 2 σταγόνων, ἐπιφανείας ἄγαρ δεσοξυχολικοῦ μετὰ κιτρικῶν - λακτόζης, διὰ τὴν ἀναζήτησιν τῶν σαλμονελλῶν καὶ τῶν σιγκελλῶν.

2. Ένοφθαλμισμός, διὰ 2 σταγόνων, κεκλιμένου θρεπτικού άγαρ και ένός σωλήνος μετά θρεπτικού ζωμοϋ, διὰ τήν αναζήτησιν παθογόνων μικροβίων, αναπτυσσομένων εις τὰ έν λόγω ύλικά.
3. Προσθήκη, εις τήν ύπόλοιπον ποσότητα τής άρραιώσεως, ίσου όγκου ζωμοϋ σεληνικού νατρίου μετά κυστίνης διπλής πυκνοτητος και διανομή τοϋ μίγματος εις δύο φιαλίδια. Έπώασις τοϋ ένός φιαλιδίου εις 43°C (9, 27, 3, 31, 35, 36, 51, 52, 53, 54) και τοϋ έτέρου εις 37°C επί 18 έως 24 ώρας, διὰ τήν αναζήτησιν τών σαλμονελλών. Ανακαλλιέργεια, έξ άμφοτέρων τών φιαλιδίων, εις δύο εκ τών ύλικών(9, 13, 43): Άγαρ δεσοξυχολικόν μετά κιτρικών - λακτόζης, άγαρ SS, άγαρ BGS και άγαρ XLBG. Έπώασις εις 37°C επί 18 έως 24 ώρας και έν συνεχεία επί 48ωρον. Μελέτη και ταυτοποίησης τών μικροβίων τών ύπόπτων άποικιών.

### 1.5.2. Έπιφανειακός ίστός

Τοποθέτησις τοϋ ίστοϋ εις άπεστερωμένον εύρύστομον φιαλίδιον μετά 100ml περίπου διαλύματος Ringer 1/4. Όμογενοποίησης εις συσκευήν Ultra-Turrax. Έπώασις εις 37°C επί 6 έως 8 ώρας. Παρασκευή περαιτέρω άρραιώσεων, έφ' όσον τοϋτο κρίνεται αναγκαίον.

Αναζήτησις σαλμονελλών και παθόγονων μικροβίων ώς έν παρ. 1.5.5.

### 1.5.3. Όστοϋν - Σπλήν

Ένοφθαλμισμός A C Medium, ζωμοϋ θρεπτικού και κεκλιμένου θρεπτικού άγαρ, διὰ μυελοϋ τών όστών και πολφοϋ τοϋ σπληνόσ, τή χρήσει σιφωνίων Pasteur. Έπώασις εις 37°C επί 24 έως 48 ώρας. Μελέτη τών καλλιεργημάτων.

### 1.5.4. Ήπαρ

Έκ τοϋ ήπατος παρασκευάζεται άρραίωσις, ώς εκ τοϋ κύβου κρέατος, διὰ τήν αναζήτησιν τών σαλμονελλών και τών παθογόνων μικροβίων. Όσαύτως, εκ τής έπιφανείας τούτου αναζητούνται σαλμονέλλαι.

Τεμάχιον σπληνόσ, ήπατος ή δέρματος χρησιμοποιείται διὰ τήν έκτέλεσιν τής δοκιμής κατá Ascoli(16, 41), διὰ τήν διάγνωσιν τοϋ άνθρακος. Η έν λόγω ίζηματινοαντίδρασις δίδει άποτελέσματα και εις περιπτώσεις κατá τás όποιás τά ύπό έξέτασιν σφάγια ή πτώματα εύρίσκονται εις κατάστασιν προκεχωρημένης άποσυνθέσεως, ώς και κατá τήν εξέτασιν δερμάτων προερχομένων εκ ζώων ύπόπτων άνθρακος. Αύτη έκτελείται ώς κάτωθι: Τοποθέτησις τοϋ ύπό εξέτασιν τεμαχίου εις ιγδίον. Προσθήκη 5/πλασίας ποσότητος, εις βάρος, φυσιολογικού όροϋ και λειοτρίβησις. Άφεσις επί 5 min. εις ζέον ύδατόλουτρον, ψύξις, διήθησις πρός διαύγασιν. Τοποθέτησις εις

σωλήνα 6 mm, 0,5 έως 1,0 ml άντνανθρακικού ὀρου περιέχοντος ίζηματίνας. Ἐναπόθεσις διὰ σιφωνίου Pasteur 0,5 ml ἐκ τοῦ ἀνωτέρω διηθήματος. Ἐπί θετικῆς ἀντιδράσεως παρατηρεῖται σχηματισμὸς δακτυλίου εἰς τὴν ζώνην ἐπαφῆς τῶν δύο ὑγρῶν.

### 1.5.5. Νεφρὸς

Ἐνοφθαλμισμὸς θρεπτικῶν ὑλικῶν ὡς καὶ διὰ τὸ ὄστον καὶ τὸν σπλήνα. Ἐπὶ πλέον, ἀναζήτησις, εἰς τὸν νεφρὸν τοῦ χοίρου, τῶν ἐρυσιπελοτριχῶν, μικροσκοπικῶς καὶ διὰ καλλιεργείας.

### 1.5.6. Ἔτερα δείγματα (παθολογικὰ ὑλικά)

Ἐκτέλεσις ἐξετάσεων, ἀναλόγως τῶν περιπτώσεων καὶ τῆς αἰτήσεως τοῦ Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου.

### 1.6. Ἐκτίμησις ἀποτελεσμάτων

Τὰ ἀποτελέσματα τῆς βακτηριολογικῆς ἐξετάσεως ἀποτελοῦν, εἰς ἐνίας περιπτώσεις, στοιχεῖα συμπληρωματικὰ τῶν μεθόδων ἐλέγχου καὶ ἐπιθεωρήσεως τῶν ζώων πρὸ καὶ μετὰ τὴν σφαγὴν, καθόσον ἡ εὐθύνη τῆς ἀποφάσεως, ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὴν τύχην τοῦ σφαγίου, βαρύνει τὸν Ἐπιθεωρητὴν Κτηνίατρον.

Ἐπειδὴ ἡ παρουσία ἀντιβιοτικῶν καὶ γενικῶς ἀντιμικροβιακῶν παραγόντων εἰς τὸ κρέας, δύναται νὰ ἀλλοιώσῃ τὰ ἀποτελέσματα τῆς βακτηριολογικῆς ἐξετάσεως, τοῦτο πρέπει νὰ λαμβάνεται σοβαρῶς ὑπ' ὄψιν ὑπὸ τοῦ Ἐπιθεωρητοῦ Κτηνιάτρου κατὰ τὴν λήψιν τῆς ἀποφάσεως περὶ τῆς τύχης τοῦ σφαγίου.

Ἡ ἀπόφασις διὰ τὴν τύχην τοῦ σφαγίου εἶναι δυσμενῆς εἰς τὰς κάτωθι περιπτώσεις:

#### 1. Δείγματα πάσης φύσεως

Ἐνεύρεσις σαλμονελλῶν ἢ ἐτέρων παθογόνων, διὰ τὸν ἄνθρωπον, μικροβίων, ὡς βάκιλλος τοῦ ἄνθρακος, κλωστηρίδια ἀεριογόνου γαγγραίνης, ἐρυσιπελότριξ κ.τ.λ.

#### 2. Κύβος κρέατος

- α. Παρουσία ἀερίου εἰς ἓνα τοῦλάχιστον ἐκ τῶν τεσσάρων σωλήνων μετὰ ζωμοῦ πρασίνου λαμπροῦ μετὰ χολῆς.
- β. Παρουσία κλωστηριδίων θειοαναγωγικῶν εἰς τὴν ἐξετασθεῖσαν ποσοτητα τοῦ ἐνὸς γρ.

γ. Σ Α Μ : Εἰς δεῖγμα ληφθὲν ἀμέσως μετὰ τὴν σφαγὴν: Πλέον τῶν 100 μικροβίων ἀνά γρ.

Εἰς δεῖγμα ληφθὲν μετὰ ὀρίμασιν τοῦ κρέατος ἢ παρατεταμένην συντήρησιν τούτου ὑπὸ ψύξιν: Πλέον τῶν 500 μικροβίων ἀνά γρ.

### 3. Κύβος κρέατος καὶ νεφρὸς

α. Παρουσία ἀντιμικροβιακῶν παραγόντων εἰς τὸ κρέας: Κατάσχεσις ὀλοκλήρου τοῦ σφαγίου καὶ τῶν σπλάγχων.

β. Παρουσία ἀντιμικροβιακῶν παραγόντων μόνον εἰς τὸν νεφρὸν: Κατάσχεσις μόνον τῶν σπλάγχων.

### 1.7. Ἐντυπον ἐργαστηριακῆς ἐξετάσεως

#### ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

Τίτλος Ἐργαστηρίου

α. α. ἐξετάσεως: . . . . .

#### ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΕΞΕΤΑΣΙΣ

Ἄριθμὸς - Ἡμερομηνία αἰτήσεως διὰ βακτηριολογικὴν ἐξέτασιν: . . . . .

Ὄνοματεπώνυμον - Διεύθυνσις αἰτουῦντος τὴν ἐξέτασιν: . . . . .

Ἡμερομηνία - Ὁρα παραλαβῆς δειγμάτων: . . . . .

Κατάστασις εἰς ἣν τὰ δειγμάτα ἐλήφθησαν: . . . . .

#### ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΣ

	Κριτήρια	Εὐρήματα
Σαλμονέλλαι	Ἄπουσία	
Βάκιλλοι τοῦ ἄνθρακος	Ἄπουσία	
Ἐρυσιπελότριξ	Ἄπουσία	
Κολοβακτηριδιόμορφα	Ἄπουσία	
Κλωστηρίδια θειοαναγωγικά	Ἄπουσία	
Σ Α Μ : Περίπτωσης Α	Ἔως 100	
Περίπτωσης Β	Ἔως 500	
Ἀντιμικροβιακοὶ παράγοντες:		
Κρέας	Ἄπουσία	
Νεφρὸς	Ἄπουσία	

Λοιπαί ἐξετάσεις :

.....  
.....  
.....

Περίπτωσης Α : Δείγμα ληφθὲν ἀμέσως μετὰ τὴν σφαγὴν

Περίπτωσης Β : Δείγμα ληφθὲν μετὰ ὀρίμασιν ἢ παρατεταμένην συντήρη-  
σιν ὑπὸ ψύξιν.

Ἡμερομηνία . . . . .

Σφραγίς - Ὑπογραφή

## 2. ΣΦΑΓΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

### 2.1. Γενικά

Ἡ βακτηριολογικὴ ἐξέτασις τῶν κατεψυγμένων κρεάτων διενεργεῖται εἰς περιπτώσεις, κατὰ τὰς ὁποίας ὑπάρχουν ἀμφιβολίαι περὶ τῆς ὑγιεινῆς καταστάσεως καὶ ἐπὶ ἀδυναμίας λήψεως ἀποφάσεως περὶ τῆς καταλληλότητος ἢ μὴ τούτων, μετὰ βάσιν μόνον τὸν μακροσκοπικὸν ἔλεγχον.

Κατὰ τὴν βακτηριολογικὴν ἐξέτασιν τῶν δειγμάτων τῶν κατεψυγμένων κρεάτων, ἀναζητοῦνται ἢ προσδιορίζονται μικρόβια καὶ ἀντιμικροβιακοὶ παράγοντες, ὡς καὶ εἰς τὰ νωπὰ σφάγια.

### 2.2. Δειγματοληψία

Ἐκ τῶν ὀλοκλήρων σφαγίων, ἡμιμορίων, τεταρτημορίων, τεμαχίων αὐτοτελῶν μετὰ ἢ ἄνευ ὀστέων, προερχομένων ἐκ τοῦ εἰδικοῦ τεμαχισμοῦ τῶν σφαγίων, αὐτοτελῶν μυῶν καὶ ἐδωδίων μερῶν τοῦ πέμπτου τεταρτημορίου ὑπὸ ἀτομικὴν συσκευασίαν, λαμβάνεται ὡς δείγμα κύβος πλευρᾶς 15cm περίπου καὶ ἐπιφανειακὸς ἴστος.

Ἐκ τῶν τεμαχίων καὶ τεμαχιδίων μυῶν ὑπὸ ἐνιαίαν μᾶζαν εἰς δέματα ἢ κυλίνδρους καὶ ἐκ τῶν ἐδωδίων μερῶν τοῦ πέμπτου τεταρτημορίου ὑπὸ ἐνιαίαν μᾶζαν εἰς δέματα, λαμβάνεται ὡς δείγμα μόνον ἐπιφανειακὸς ἴστος.

Τὰ λαμβανόμενα δείγματα συσκευάζονται καὶ ἀποστέλλονται εἰς τὸ Ἐργαστήριον ὡς καὶ τὰ ἐκ τῶν νωπῶν τοιαῦτα.

### 2.3. Τεχνικὴ

#### 2.3.1. Κύβος κρέατος

Ἄφεςις τοῦ ληφθέντος δειγματος, πρὸς ἀπόψυξιν, εἰς 4°C. Καθαρισμὸς, ἐξωτερικῶς, τοῦ κύβου, ἀποστείρωσις τῆς ἐπιφανείας δι' ἐρυθροπυρακτωθέντος ἐργαλείου, ἀφαίρεσις στιβάδος μυικοῦ ἴστος πάχους 5cm περίπου καὶ λήψις, ἀσήπτως, 30 γρ. εἰς ἀπεστερωμένον εὐρύστομον φιαλίδιον.



ΕΙΣ ΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΕΝΑΝΤΙΟΝ ΤΗΣ  
ΓΑΣΤΡΟΕΝΤΕΡΙΚΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΙΑΣΕΩΣ



# THIBENZOLE

THIABENDAZOLE

TRADEMARK

ΤΟ ΑΝΘΕΛΜΙΝΘΙΚΟΝ ΤΗΣ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ

# ΤΟ ΑΝΘΕΛΜΙΝΘΙΚΟΝ ΤΗΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΩΣ ΤΩΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ Σ' ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

- Φονεύει** τὸ 90-100% τῶν γαστροεντερικῶν στρογγύλων τῶν μη-  
ρυκαστικῶν καὶ τὸ μεγαλύτερο μέρος τῶν ἄωρων τῶν  
μορφῶν
- Καταστρέφει** τὰ αὐγὰ τῶν παρασίτων
- Εἶναι ἀποτελεσματικὸ** στὴ κατάλληλη δόση ἐναντίον τοῦ *Dictyocaulus filaria*  
καὶ τοῦ *Dicrocoelium lanceolatum*
- Περιορίζει** τὸν βαθμὸ μόλυνσεως τοῦ περιβάλλοντος καὶ μειώνει τὸν  
κίνδυνο ἀναμόλυνσεως τῶν ζῶων
- Εἶναι ἀκίνδυνο** καὶ στὴν 20πλάσια ἀκόμη δόση
- Χορηγεῖται** χωρὶς φόβο εἰς τὰ ἔγκυα, τὰ ἄρρωστα καὶ τὰ νεογέννητα  
ζῶα
- Δὲν χρειάζεται** νὰ μείνουν τὰ ζῶα νηστικά πρὶν ἀπὸ τὴν χορήγησιν
- Εἶναι εὐκόλη** ἡ χορήγησὶς του μὲ τὸν εἰδικὸ ἐκτοξευτήρα
- Αὐξάνει** τὴν γαλακτοπαραγωγὴ, τὴν κρεατοπαραγωγὴ καὶ τὴν  
ἔριοπαραγωγὴ
- Ἐλαττώνει** τὴν νοσηρότητα καὶ θνησιμότητα μέσα στὸ κοπάδι
- Μειώνει** τὸ κόστος παραγωγῆς τοῦ γάλακτος καὶ τοῦ κρέατος
- Εἶναι ἀναντικατάστατο** ὄπλο στὴν καταβαλλομένη προσπάθεια ἐξυγιάνσεως τῆς  
κτηνοτροφίας ἀπὸ τὴν γαστροεντερικὴ στρογγύλασιν
- Καὶ πρὸ παντός** ἡ σχέσηις =  $\frac{\text{ὠφέλεια Κτηνοτρόφου}}{\text{κόστος θεραπείας μὲ THIBENZOLE}} = \frac{40}{1}$

## THIBENZOLE

### ΤΟ ΑΝΘΕΛΜΙΝΘΙΚΟΝ ΤΗΣ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ

MERCK SHARP AND DOHME INTERNATIONAL  
Division of Merck and Co. Inc.

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ: ΖΩΟΤΕΧΝΙΚΗ Α. Ε.

Χαλκοκονδύλη 36, Ἀθῆναι - τηλ. 545.112 / 16  
Δωδεκανήσου 22, Θεσσαλονίκη - τηλ. 532.517

Παρασκευή αραιώσεως  $1/4$ , τῆς χρήσει διαλύματος Ringer  $1/4$ . Ὁμογενοποίησις εἰς συσκευὴν Ultra-Turrax.

\*Αφαισις τῆς αραιώσεως εἰς τὴν θερμοκρασίαν τοῦ περιβάλλοντος ἐπὶ 2 ἕως 3 ὥρας, διὰ τὴν ἀναζωογόνησιν τῶν μικροβίων καὶ ἐν συνεχείᾳ ἐξέτασις, ὡς διὰ κύβον ἐκ νωποῦ κρέατος προβλέπεται.

### 2.3.2. Ἐπιφανειακὸς ἰστός

Ἐξετάζεται ὡς καὶ ὁ ἐπιφανειακὸς ἰστός ἐκ νωπῶν σφαγίων.

### 2.4. Ἐκτίμησις ἀποτελεσμάτων

Διὰ τὰ κατεψυγμένα κρέατα ἰσχύουν τὰ κριτήρια τὰ προβλεπόμενα διὰ τὰ νωπὰ σφάγια<sup>(11, 12, 29)</sup>.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ANGELOTTI, R., HALL, H.E., FOSTER, M.J., LEWIS, K.H.: Quantitation of clostridium perfringens in foods. *Appl. Microbiol.* 1962, 10:193.
2. APHA: Standard methods for the examination of water and sewage. Ed. APHA, New York, 1946.
3. APHA: Standard methods for the examination of dairy products. Ed. APHA, New York, 1948.
4. APHA: Diagnostic precedures and reagents Ed. APHA, New York, 1950.
5. APHA: Recommended methods for microbiological examination of foods. Ed. APHA, New York, 1966.
6. BBL: Manual of products and laboratory procedures. Ed. BioQuest, Division of Boston. Dickinson and Co, 1968.
7. BELLE, G., TURMEL, R.: Contrôle bactériologique des viandes provenant d'animaux sacrifiés d'urgence. *Maroc Médical*, 1963, 42:53.
8. BUTTIAUX, R., BEERENS, H., TACQUET, A.: Manuel de techniques bactériologiques Ed. Flammarion, Paris, 1966.
9. CATSARAS, M., SEYNAVE, R., SERY, C.: Salmonella dans les boucheries. Considérations techniques. *Bull. Acad. Vét.*, 1972, 148:379.
10. Circulaire du 21-1-1950. J. O. Français 15-3-1960: Relative aux méthodes d'analyse bactériologique des eaux d'alimentation.
11. Circulaire Ministérielle du 30-6-1970 (Ministère de l'Agriculture Français): Relative à l'examen bactériologique des viandes.
12. Circulaire Ministérielle du 15-3-1971: Modification à la circulaire Ministérielle du 30-6-1970, relative à l'examen bactériologique des viandes.
13. DEDEKEN, L.: Qualité bactériologique des viandes hachées. *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift*, 1967, 36:216.
14. Difco Manual. Ed. Difco Laboratories. Detroit, Michigan, 1971.
15. Difco Supplementary Litterature. Ed. Difco Laboratories Detroit, Michigan, 1968.
16. DUMAS, J.: Bactériologie Médicale. Ed. Flammarion, Paris, 1959, p. 515d
17. DUNCAN, C.L., SOMERS, E.B.: Quantitation of clostridium perfringens type A enterotoxin by electroimmunodiffusion *Appl. Microbiol.*, 1972, 24:801.
18. Διάταγμα 457/1966 (ΦΕΚ 115/66, τ. Α'), άρθρον 2, 3, 4: «Περί ὄρων εισαγωγῆς ἐγκυτιωμένων κρεάτων καὶ κρεατοσκευασμάτων».
19. Διάταγμα 30/11-12-1940 (ΦΕΚ 419/1940, τ. Α'), άρθρον 8, 10, 12: «Περί ἐπιθεωρήσεως σφαγίων».
20. Διάταγμα 7-16/7-1952 (ΦΕΚ 189/1952, τ. Α'), άρθρον 1: «Περί συμπληρώσεως καὶ τροποποιήσεως τοῦ ἀπὸ 30-11-1940 Διατάγματος».

21. Διάταγμα 27-12-1956/12-1-1957 (ΦΕΚ 5/1957, τ. Α'), άρθρον 8: «Περί συμπληρώσεως και τροποποιήσεως του από 24-8-1955 Διατάγματος».
22. Διάταγμα 756/5-19/10/1965 (ΦΕΚ 187/1965, τ. Α'), παρ. 2: «Περί ὄρων μεταφορᾶς και εισαγωγῆς ἐσφαγμένων ζώων».
23. Διάταγμα 2.18.8.1958 (ΦΕΚ 122/1958, τ. Α'), άρθρον 4, 18: «Περί ὄρων εισαγωγῆς και διακινήσεως κατεψυγμένων κρεάτων, ὀρνιθοειδῶν και θηραμάτων».
24. Διάταγμα 816/26-10-1961 (ΦΕΚ 269/1961, τ. Α'), ~~άρθρον~~ 2: «Περί ὄρων εισαγωγῆς, συντηρήσεως και διακινήσεως κατεψυγμένων κρεάτων, ὀρνιθοειδῶν και θηραμάτων».
25. Διάταγμα 579/21-6-1965 (ΦΕΚ 128/1965, τ. Α'), άρθρον 1, 2: «Περί ὄρων εισαγωγῆς, συντηρήσεως και διακινήσεως κρεάτων, ὀρνιθοειδῶν και θηραμάτων».
26. Διάταγμα 10/1971 (ΦΕΚ 7/1971, τ. Α'), άρθρον 8, παρ. 3(γ): «Περί ὄρων λειτουργίας ἐπιχειρήσεων παρασκευῆς μιττωτοῦ ἐκ νωποῦ κρέατος και διαθέσεως αὐτοῦ εἰς τὴν κατανάλωσιν».
27. EDEL, W., KAMPELMACHER, E.H.: Comparative studies on salmonella isolation in eight European Laboratories. Bull. OMS, 1968, 39:487.
28. GALTON, M.M., BORING, J.R., MARTIN, W.T.: Salmonellae in foods. U. S. Depart. H.E.W. Communicable Disease Center. Atlanta, Ga., 1964.
29. GARDNER, G.A.: Note sur la microflore aérobie du foie de porc frais et congelé stocké à 5°C. J. of Food Techn., 1971, 6:225.
30. GUILLOU, J.P., CHEVRIER, L.: Identification sérologique rapide de clostridium perfringens par une microtechnique d'immunodiffusion sur lame. Bull. Acad. Vét., 1972, 148:239.
31. HARVEY, R.W.S., SCOTT - THOMSON: Optimum temperature of incubation for isolation of salmonellae. Mth Bull. Minist. Health Lab., 1953, 12:149.
32. HARVEY, R.W.S., PRICE, H.T.: Temperature incubation of enrichment media for the isolation of salmonellae from heavily contaminated materials J. Hyg. Camb., 1968, 66:377.
33. HYNES, M.: The isolation of intestinal pathogens by selective media. J. Path. Bact., 1942, 54:193.
34. Instruction du 25-3-1966. J. O. Français 17-4-1966: Relative à l'application du décret No. 65-862 du 9-10-1965 concernant les conditions de production et de mise en vente d'un lait pasteurisé de haute qualité.
35. LECLERC, H. CATSARAS, M., MIZON, F.: Sur l'isolement des salmonella dans les milieux fortement pollués. Etudes préliminaires sur les eaux contaminées expérimentalement. Ann. Inst. Past. Lille, 1970, 21:263.
36. LECLERC, H., CATSARAS, M., SAVAGE, C., RYMARD, C.: Sur l'

- isolement des salmonella dans les milieux fortement pollués. Essais sur des eaux résiduaires. Ann. Inst. Past. Lille, 1970, 21:277.
37. MARSHALL, R.S., STEANBERGEN, J.F., McUlung, L.S.: Rapid technique for the enumeration of clostridium perfringens. Appl. Microbiol., 1965, 13:559.
  38. MONTFORD, J., THATCHER, F.S.: Comparison of four methods of isolating salmonellae from foods and elaboration of a preferred procedure. J. Food Sci., 1961, 26:510.
  39. MORRE, J., BILLON, J.: Notes d'inspection des viandes à propos de l'examen de Laboratoire dans l'inspection sanitaire du porc. Bull. Acad. Vét., 1958, 134:255.
  40. NORTH, W.R., BARTRAM, M.T.: The efficiency of selenite broth of different compositions in the isolation of salmonella. Appl. Microbiol., 1953, 1:130.
  41. OMS: L'hygiène des viandes. Ed. OMS, Genève, 1958, pp. 497 - 503.
  42. Oxoid Manual. Ed. Oxoid Ltd, London, 1965.
  43. PANTALEON, J., PORPORIS, J., BARRET, J., BOUTON, P.: Recherches sur les salmonelles des viandes. Bull. Acad. Vét., 1958, 134:129.
  43. PANTALEON, J., ROSSET, R.: Technique nouvelle d'inspection bactériologique des viandes. Principes directeurs, protocole de technique. Bull. Acad. Vét., 1962, 138:365.
  45. PITRE, J.: L'examen bactériologique des viandes fraîches. Etude critique de la méthode officielle Française. Rec. Méd. Vét., 1968, 144:229.
  46. PITRE, J.: L'examen bactériologique des viandes fraîches. Signification des germes mésophiles endogènes des viandes. Proposition de technique et d'interprétation. Rec. Méd. Vét., 1968, 144:631.
  47. PITRE, J.: L'analyse bactériologique des viandes fraîches. Comparaison des résultats obtenus par la méthode officielle Française et par l'analyse du muscle sans étuvage. Proposition d'analyse en deux temps. Rec. Méd. Vét., 1970, 146:153.
  48. PSOTA, A.: Jugement après examen bactériologique de la viande. Wiener Tierärztliche Monatschrift, 1965, 52:1072.
  49. SEIDEL, G., KIND, H.: A propos des numérations microbiennes en inspection bactériologique des viandes. Monatshefte Für Veterinar Medizin, 1965, 20:108.
  50. TAYLOR, W.J.: Isolation of shigellae. Xylose-Lysine agars. New media for isolation of enteric pathogens. Amer. J. Clin. Path., 1965, 44:417.
  51. TRICHOPOULOS, D., DASKALOPOULOS, G., KALAPOTHAKI, V., KALANDIDI, A., VASSILIADIS, P.: Isolement de salmonella à partir d'étables de bouchers et d'eaux de lavages de boucheries d'Athènes par

enrichissement secondaire en milieu de Rappaport. Arch. Inst. Past., Hell. 1970, 16:79.

52. TRICHOPOULOS, D., TSACHAGUEAS, CH., POLITI, G., VASSILIADIS, P.: Recherche de salmonella dans les cuisses de grenouilles en Grèce par enrichissement secondaire sur milieu de Rappaport. Ann. Inst. Past. Lille, 1971, 22:239.
53. TRICHOPOULOS, D., KALAPOTHAKI, V., KALANDIDI, A., MONDRIS, P.: Salmonella isolation from bovine minced meat by secondary enrichment in Rappaport's medium. Ann. Soc. Belge Méd., 1972, 52:45.
54. VASSILIADIS, P., TRICHOPOULOS, D., PAPADAKIS, J., POLITI, G.: Salmonella isolation in abattoirs in Greece. J. Hyg. Camb., 1970, 68:61.