

# بررسی حضور عوامل قارچی در بخش‌های مختلف مراکز جوجه‌کشی واقع در استان مازندران

هانیه طاهری<sup>۱</sup>، عقیل شریف‌زاده<sup>۲\*</sup>، قاسم اکبری<sup>۳</sup>، حسین بوژمهرانی<sup>۴</sup>

## چکیده

جوجه‌کشی‌های مدرن امروزه نقش مهمی در گسترش صنعت طیور ایفا می‌کنند. ورود تعداد زیاد تخم‌های واحدهای مختلف به جوجه‌کشی‌ها استعداد آلودگی این مراکز به انواع میکروارگانیسم‌ها به ویژه عوامل قارچی و باکتریایی را افزایش می‌دهد. تشخیص آلودگی‌های میکروبی و به دنبال آن مقابله با این دست از آلودگی‌ها می‌تواند منجر به کاهش بروز بیماری در جوجه‌های یکروزه و جلوگیری از ضرر اقتصادی شود. این مطالعه با هدف بررسی میزان و نوع آلودگی قارچی قسمت‌های مختلف واحد‌های جوجه‌کشی استان مازندران انجام گردید. نمونه برداری با روش پلیت گذاری و با استفاده از محیط سابورو دکستروز آگار حاوی کلرامفنیکل انجام شد. پلیت‌ها در دمای ۳۰°C به مدت ۷-۱۴ روز قرار گرفتند و سپس نوع و تعداد کلنی قارچ‌ها مشخص و ثبت گردید. قارچ‌های جدا شده در این مطالعه شامل ۷ جنس: آسپرژیلوس (۸/۸۷٪)، موکور (۳/۴۳٪)، پنی سیلیوم (۳/۲۵٪)، رایزوپوس (۱/۶٪)، فوزاریوم (۱/۴٪)، آلترناریا (۰/۷٪) و کلاوسوپوریوم (۰/۷٪) بودند. آسپرژیلوس شایعترین جنس قارچی و آسپرژیلوس فلاووس با تعداد ۱۵۳۶۱ کلنی (۷۱/۴٪) شایعترین گونه قارچی جدا شده از سیستم‌های جوجه‌کشی بود. در مجموع سالن هجر و ستر آلوده‌ترین بخش‌های جوجه‌کشی بودند. با توجه به آلودگی زیاد مراکز جوجه‌کشی به انواع قارچ‌ها به ویژه گونه‌های آسپرژیلوس تلاش برای تشخیص این آلودگی‌ها و حذف یا پیشگیری از آنها امری ضروری به نظر می‌رسد.

واژگان کلیدی: جوجه‌کشی، آلودگی قارچی، مازندران

تاریخ دریافت: ۹۳/۷/۱۹ تاریخ پذیرش: ۹۳/۱۱/۲۰

## مقدمه

امروزه در صنعت غذا، فراورده‌های پروتئینی به ویژه فراورده‌های مربوط به طیور به عنوان یکی از مهمترین صنایع تولیدی کشور محسوب شده و بخش اعظمی از سبد غذایی خانواده‌ها را به خود اختصاص می‌دهند. با توجه به رشد سریع

جمعیت و نیاز روز افزون به این دست از فراورده‌ها، سیستم‌های جوجه‌کشی نقش حیاتی را در فرایند پرورش طیور ایفا کرده و حفظ سلامت طیور و به دنبال آن بهبود کیفیت فراورده‌های مصرفی طیور یکی از وظایف مهم دامپزشکان و پرورش دهندگان می‌باشد. گاهی گزارشاتی مبنی بر ابتلا به بیماری‌های مختلف به ویژه بیماری‌های تنفسی و آسیت در اوایل دوران رشد جوجه‌های گوشتی مشاهده می‌شود که موجب سردرگمی کارشناسان و پرورش دهندگان این صنعت است، اما واقعیت این است که منشا مشکل می‌تواند به قبل از ورود جوجه‌ها به سالن‌های پرورش و به عبارتی کارخانه جوجه‌کشی مربوط باشد (۱۵). طبق تعریف جوجه‌کشی عبارت است از تامین شرایط لازم برای رشد جنین داخل تخم بارور که در نتیجه تامین این شرایط، جنین رشد نموده و بعد از طی مدت زمان مشخص (در مرغ حدود ۲۱ روز) جوجه کامل قادر به خروج از تخم می‌باشد. شرایط لازم برای رشد جنین در این سیستم‌ها شامل حرارت، رطوبت و اکسیژن کافی است. این شرایط از طرفی ایده آل برای رشد میکروارگانیسم‌ها به ویژه، انواع باکتری‌ها و قارچ‌ها است (۱۱ و ۸). میکروارگانیسم‌هایی از این دست می‌توانند از طریق تخم‌ها، کارکنان و یا هوا وارد جوجه‌کشی شده و به راحتی از طریق جریان هوا از یک منبع آلوده به سایر بخش‌های سیستم جوجه‌کشی منتقل و باعث آلودگی سایر بخش‌ها و جوجه‌ها شوند (۲ و ۱). قارچ‌ها یکی از انواع میکروارگانیسم‌هایی هستند که می‌تواند باعث آلودگی بخش‌های مختلف دستگاه‌های جوجه‌کشی شوند. مطالعات

۱. دستیار تخصصی، گروه بیماری‌های طیور، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

۲. استادیار، بخش قارچ‌شناسی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران asharifzadeh@ut.ac.ir

۳. استادیار، گروه مامایی و بیماری‌های تولید مثل، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

۴. مرکز بیماری‌های طیور، بخش دوک اداره کل دامپزشکی استان مازندران، مازندران، ایران

نشان می‌دهند که از میان انواع قارچ‌ها، گونه‌های مختلف اسپرژیلوس، پنی سیلیوم، فوزاریوم متداول ترین قارچ‌هایی هستند که می‌توانند در صنعت طیور به ویژه جوجه‌کشی‌ها ایجاد مشکل کنند (۷). در بین اقسام مختلف قارچ‌ها گونه‌های اسپرژیلوس بالاخص اسپرژیلوس فومیگاتوس و اسپرژیلوس فلاووس بیشترین موارد آلودگی طیور را به خود اختصاص می‌دهند. اسپوره‌های اسپرژیلوس در همه جا حضور داشته و کوچک و سبک هستند. این اسپوره‌ها به راحتی می‌توانند توسط جریان هوا و یا باد به صورت معلق درآمده و به بخش‌های مختلف جوجه‌کشی منتقل شوند. محیط‌های گرم و مرطوب (مانند شرایط هجری)، محیط بسیار مساعدی برای رشد این دسته از قارچ‌هاست. لذا توصیه می‌شود که بلافاصله تخم‌مرغ‌ها از روی بستر جمع‌آوری شود چون نفوذ میکروارگانیسم‌ها به خصوص قارچ به راحتی صورت می‌گیرد. در غیر این صورت به هیچ وجه جای تعجب نمی‌باشد که تخم‌مرغ‌های جوجه‌کشی و به ویژه تخم‌مرغ‌هایی که روی بستر گذاشته شده اند با تعداد زیادی اسپور قارچ کلونیزه شوند. این اسپوره‌های قارچی در ارتباط با تخم‌مرغ‌های کثیف، ترک دار و شسته شده، می‌تواند طی انکوباسیون ایجاد مشکل نمایند (۱۶ و ۳). از این رو در این مطالعه میزان بار آلودگی قارچی جوجه‌کشی‌های استان مازندران که بخش اعظمی از سیستم‌های جوجه‌کشی کشور در این استان قرار دارند مورد ارزیابی قرار گرفت.

### مواد و روش کار

این پژوهش با طراحی توصیفی، طی سال ۱۳۹۳ در ۲۵ مرکز جوجه‌کشی فعال واقع در ۱۱ بخش مختلف (چمستان، آمل، عباس‌آباد، نوشهر، تنکابن، نور، ساری، بابلسر، محمودآباد، جویبار و کیاکلا) استان مازندران انجام گرفت. در این مطالعه ۶ قسمت شامل: سالن ستر، سالن هجری، اتاق دود، مدیریت، غذا خوری و سردخانه به عنوان قسمت‌های پاک و ۶ قسمت شامل: سالن نگهداری جوجه، سالن جداسازی جوجه، سالن شستشو، اتاق کارتن، گرید جوجه و گرید تخم مرغ به عنوان قسمت‌های

ناپاک، جهت نمونه برداری و بررسی آلودگی قارچی انتخاب گردید. نمونه برداری با روش پلیت گذاری و با استفاده از محیط سابورو دکستروز آگار حاوی کلرامفنیکل (۰/۰۰۵٪) و قرار دادن آن در ارتفاع ۸۰-۱۰۰ سانتی متری (بسته به ناحیه نمونه‌گیری) از سطح زمین و به مدت ۲ ساعت انجام شد (۶). در مجموع در این مطالعه از ۱۵۰۰ پلیت حاوی محیط سابورو دکستروز آگار جهت نمونه‌گیری از بخش‌های مختلف سیستم‌های جوجه‌کشی استفاده شد. پس از اتمام نمونه برداری، پلیت‌ها از قسمت‌های ذکر شده خارج و پس از بستن درب آنها، به مرکز تحقیقات قارچ شناسی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران منتقل شدند. پلیت‌ها در دمای ۲۵-۳۰ درجه سانتی گراد به مدت ۷-۱۴ روز قرار داده شدند و پس از آن نوع کلنی، تعداد و رنگ آنها ثبت گردید. تشخیص اولیه قارچ‌های جدا شده بر مبنای روش‌های ریخت شناسایی (منظره ظاهری کلنی) در روی پلیت و مشاهده میکروسکوپی آنها از طریق تهیه نمونه خرد شده (تیزمان - Teast Mount) صورت گرفت. جهت تشخیص قطعی قارچ‌ها پس از جداسازی و خالص‌سازی آنها از روش کشت روی لام (اسلاید کالچر) استفاده شد.

آنالیز آماری: نتایج حاصل از آزمایش‌ها با استفاده از نرم افزار SigmaStat-3.5 و آزمون  $\chi^2$  (chi-square) و one-way ANOVA تجزیه و تحلیل گردید و  $P < 0.05$  معنی‌دار در نظر گرفته شد.

### نتایج

در این مطالعه در مجموع تعداد ۲۴۴۹۴ کلنی قارچی از قسمت‌های مختلف ۲۵ مراکز جوجه‌کشی فعال در استان مازندران جداسازی شد. جدول ۱ نشان دهنده فراوانی مطلق کلنی‌های جدا شده از بخش‌های مختلف مراکز جوجه‌کشی تحت مطالعه است، در این میان ۲۲۰۰۴ (۸۹/۸٪) کلنی قارچی از بخش‌های ناپاک و ۲۴۹۰ (۱۰/۲٪) کلنی قارچی از بخش‌های پاک جداسازی شد. بیشترین آلودگی مربوط به

(نمودار ۳و۱). در بین کل قسمت‌های نمونه‌گیری شده در مجموع، سالن هچری با تعداد ۱۳۳۹۳ کلنی قارچی (۰/۵۴/۷) و به دنبال آن سالن ستر با تعداد ۶۹۲۶ کلنی قارچی (۰/۲۸/۳) آلوده‌ترین بخش‌های سیستم‌های جوجه‌کشی در استان مازندران و سالن جداسازی جوجه‌ها با تعداد ۸۷ کلنی قارچی (۰/۰/۴) پاک‌ترین بخش این سیستم بود (جدول ۱).

سالن هچری با تعداد ۱۳۳۹۳ کلنی قارچی (۰/۵۴/۷) کلنی‌های قارچی جدا شده و کمترین آلودگی مربوط به سالن جداسازی جوجه‌ها با تعداد ۸۷ کلنی قارچی (۰/۰/۴) کلنی‌های قارچی جدا شده بود. قارچ‌های جدا شده شامل ۷ جنس: اسپریژیلوس (۰/۸۷/۸)، موکور (۰/۴/۳)، پنی سیلیوم (۰/۳/۵)، رایزوپوس (۰/۱/۶)، فوزاریوم (۰/۱/۴)، آلترناریا (۰/۰/۷) و کلادوسپوریوم (۰/۰/۷) بودند.

جدول ۱- فراوانی مطلق کلنی‌های قارچی جدا شده از بخش‌های مختلف جوجه‌کشی‌های استان مازندران.

شماره واحد جوجه‌کشی	منطقه	فراوانی مطلق کلنی‌های قارچی جدا شده															
		قسمت‌های پاک						قسمت‌های ناپاک									
		ستر	هچر	اتاق دود	مدیریت	غذاخوری	سردخاזה	نگهداری جوجه	جداسازی جوجه	شستشو	اتاق کارتن	گرید تخم مرغ	گرید جوجه				
۱	چمستان-آمل	۳۲	۴۴	۵	۱	۲	۲	۲	۲	۲	۰	۰	۰	۲	۱۰	۱	۸
۲	آمل	۲۵۹	۱۵۷	۸	۵	۱۰	۵	۱۰	۱۰	۱۰	۱	۱	۰	۱	۱	۱۵	۶
۳	عباس‌آباد	۲۹۸	۶۰۱	۲۸	۰	۴۶	۰	۴۶	۴۶	۴۶	۲۱	۲۹	۰	۲۹	۴۷	۲۸	۲۵
۴	آمل	۲۰۸	۸۳۷	۱۰	۱	۲	۱	۲	۲	۲	۱۰	۴	۰	۱۲	۴۹	۸	۵
۵	نوشهر	۶۱	۹۴۳	۳۵	۱۶	۱۱	۱۶	۱۱	۱۱	۱۱	۱۰	۲	۰	۴۶	۱۳	۱۳	۵
۶	تنکابن	۶۳۳	۱۵۶۷	۴۰	۲۰	۵۴	۲۰	۵۴	۵۴	۵۴	۱۲۵	۱۹	۲	۶۹	۱۱۸	۳۱	۲۴
۷	نور	۷۰۱	۱۷۶	۱۳	۱۳	۳۰۰	۱۳	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۵۳	۳	۰	۱۹	۹	۱۳	۱۵
۸	ساری	۸۰	۴۷	۱۰	۶	۸	۶	۸	۸	۸	۱	۳۹	۱	۱۲	۹	۱۰	۸
۹	بابلسر	۴۴	۳۵۳	۳۵	۳	۳۹	۳	۳۹	۳۹	۳۹	۱۰	۷	۲	۱۱	۲۲	۴۹	۶۰
۱۰	ساری	۱۱۰	۱۸۳۲	۲۲	۰	۲۳	۰	۲۳	۲۳	۲۳	۲۹	۱۲	۰	۶	۶	۱۵	۳۱
۱۱	محمودآباد	۶۳۰	۱۷۲	۱۲	۳	۹	۳	۹	۹	۹	۷	۵	۱	۲۵	۱۱	۱۶	۲۵
۱۲	ساری	۲۳۰	۱۱۸۴	۸	۷	۱۶	۷	۱۶	۱۶	۱۶	۶۴	۳	۰	۱۲	۱۰	۱۲	۷
۱۳	چمستان	۴۴	۳۵۴	۳۵	۸	۳۹	۸	۳۹	۳۹	۳۹	۱۰	۱۷	۱	۱۱	۲۳	۴۹	۶۰
۱۴	آمل	۹۸۶	۱۶۶	۳	۱۴	۸	۱۴	۸	۸	۸	۸	۲	۵	۰	۱	۲	۱
۱۵	جویبار	۲۰۷	۲۵۲	۹	۹	۶۵	۳	۶۵	۶۵	۶۵	۳۱	۹	۱	۳۳	۴۱	۱۷	۱۹
۱۶	ساری	۵۱	۳۸۷	۱۴	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۰	۰	۷	۳	۱۶	۸
۱۷	آمل	۲۰۸	۱۳۷۳	۱۰	۱	۲	۱	۲	۲	۲	۱۰	۴	۱	۰	۴۹	۲	۵
۱۸	جویبار	۳۵۵	۳۴۴	۲۲	۳	۸	۳	۸	۸	۸	۳۵	۵	۰	۲۸	۴۸	۲۱	۳۷
۱۹	کیاکلا	۲۸۵	۱۰۹۹	۷	۷	۳۹	۷	۳۹	۳۹	۳۹	۲۰	۱۲	۰	۴۹	۴۷	۲۱	۲۶
۲۰	آمل	۲۵۹	۱۵۷	۱۰	۵	۱۰	۵	۱۰	۱۰	۱۰	۰	۱	۰	۱	۱	۱۵	۶
۲۱	آمل	۱۵۶	۵۲۴	۸	۳۳	۲۵	۸	۲۵	۲۵	۲۵	۲۳	۱۱	۲۱	۲۵	۳۴	۱۱	۲۱
۲۲	نور	۷۸	۵۸۸	۲۱	۲۱	۱۵	۲۱	۱۵	۱۵	۱۵	۱۵	۲	۲	۵	۲۰	۱۶	۲۵
۲۳	نوشهر	۲۹۶	۳۳	۳	۲۰	۳	۳	۳	۳	۳	۲	۸	۳	۳	۴	۲	۹
۲۴	آمل	۱۴	۲۷	۱	۵	۲	۱	۲	۲	۲	۱	۲	۱۵	۲	۳	۰	۰
۲۵	نور	۷۰۱	۱۷۶	۱۳	۱۳	۱۰۰	۱۳	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۵۳	۵	۳۲	۱۹	۹	۱۳	۱۵
	مجموع	۶۹۲	۱۳۳۹	۳	۳۸۲	۲۶۱	۲۶۱	۲۶۱	۲۶۱	۲۶۱	۵۴۱	۲۰۴	۸۷	۴۴۵	۵۶۹	۳۹۷	۴۵۱
	درصد	۲۸/۳	۵۴/۷	۱/۶	۱/۱	۳/۴	۱/۱	۳/۴	۳/۴	۳/۴	۲/۲	۰/۸	۰/۴	۱/۸	۲/۳	۱/۶	۲/۳



قارچ‌ها وجود دارد (۱۳ و ۱۰، ۹). منشاء ورود اسپرژیلوس‌ها می‌تواند از طریق جریان هوا، تجهیزات، کارکنان و یا تخم‌های آلوده باشد و با توجه به سبک بودن اسپور این دسته از قارچ‌ها امکان انتقال آن از یک مکان آلوده به سایر بخش‌ها به راحتی فراهم می‌گردد به طوری‌که در این مطالعه اسپرژیلوس‌ها از بخش‌های مختلف جوجه‌کشی‌ها جداسازی شدند. بیشترین میزان آلودگی قارچی در بخش‌های پاک در سالن‌های هچر و ستر و در بین بخش‌های ناپاک در اتاق کارتن دیده شد، علت این میزان آلودگی بالا را می‌توان به وجود حرارت و رطوبت مناسب برای رشد قارچ‌ها در این مکان‌ها عنوان کرد. از طرفی برخی از گونه‌های قارچی مانند موکور و پنی سیلیوم، سلولاز مثبت بوده و می‌توانند از منابع سلولزی (مانند کارتن‌های مقوایی) به عنوان منبع غذایی استفاده کرده و رشد کنند (۴). از طرفی با توجه به آن که سالن‌ها به طور مستقیم از طریق پنجره‌ها یا هواکش با هوای خارج در تماس می‌باشند، تبادل هوای بین سالن‌ها و محیط خارج حتی در صورتیکه هوای سالن‌ها بر اثر ضد عفونی کامل با گاز فرمالین و پرمنگنات، عاری از اسپوره‌های قارچ باشد، موجب آلوده شدن مجدد هوای سالن‌ها می‌گردد. این مسئله در ادامه می‌تواند موجبات آلودگی سایر بخش‌ها را نیز فراهم کند (۹ و ۴).

نتایج این مطالعه نشان داد که آلودگی با انواع مختلف قارچ‌ها در بخش‌های مختلف جوجه‌کشی‌های تحت مطالعه وجود داشته و در این میان گونه‌های اسپرژیلوسی بالاخص اسپرژیلوس فلاووس بیشترین میزان شیوع را دارد. با توجه به اطلاعات بدست آمده می‌توان منشاء بسیاری از بیماری‌های قارچی و یا مرگ و میرهای ناشی از آنها را سیستم‌های جوجه‌کشی آلوده دانست و با رعایت ضوابط بهداشتی و مدیریتی می‌توان از میزان این آلودگی‌ها و به دنبال آن مرگ و میر ناشی از آنها در جمعیت طیور به شکل چشمگیری کاهش داد.

و جوجه‌کشی‌های مختلف استان بود، این تفاوت در نوع و میزان آلودگی می‌تواند مربوط به عوامل مختلفی از جمله سیستم‌های مدیریتی، تجهیزات مورد استفاده، ساختار جوجه‌کشی‌ها، کارکنان و همچنین زمان نمونه برداری باشد. علاوه بر میزان آلودگی کارخانجات جوجه‌کشی که فاکتور مهمی در شناخت وضعیت بهداشتی هر کارخانه می‌باشد، عامل مهم تر در بررسی آلودگی‌های قارچی کارخانجات جوجه‌کشی فلور قارچی هر کارخانه و یا به عبارت بهتر نوع قارچ‌هایی است که در قسمت‌های مختلف جوجه‌کشی وجود دارد. شایعترین قارچ‌های جدا شده در این مطالعه شامل اسپرژیلوس، موکور و پنی سیلیوم بود، این درحالیست تعداد اندکی از سایر قارچ‌ها مانند: رایزوپوس، فوزاریوم، آلترناریا و کلادوسپوریوم نیز از بخش‌های مختلف جوجه‌کشی‌های تحت مطالعه جداسازی شدند. حضور این دست از قارچ‌ها در هر بخش از جوجه‌کشی می‌تواند منجر به انتقال آن به سایر بخش‌ها و در نهایت آلودگی تخم‌ها و جوجه‌ها گردد. بدین ترتیب در صورت عدم کنترل و حذف این قارچ‌ها کاهش میزان رشد و مرگ و میر ناشی از کلنیزاسیون این قارچ‌ها امری اجتناب‌ناپذیر خواهد بود، از طرفی این دسته از قارچ‌ها به عنوان عوامل بیماری‌زا در انسان، حیوانات و پرندگان شناخته شده اند که می‌توانند به صورت مستقیم باعث بیماری‌زایی شوند و یا از طریق تولید سموم قارچی ایجاد مشکل کنند (۱۲). نتایج این مطالعه نه تنها بیانگر آلودگی بالای جوجه‌کشی‌ها به گونه‌های مختلف اسپرژیلوس، بلکه بیانگر سطوح مختلف آلودگی در جوجه‌کشی‌ها و قسمت‌های مختلف آن بود. این تفاوت می‌تواند ناشی از سیستم‌های مدیریتی حاکم بر جوجه‌کشی‌های مختلف باشد (۵). اسپرژیلوس فلاووس، اسپرژیلوس نایجر و اسپرژیلوس فومیگاتوس به ترتیب بیشترین فراوانی را در بین گونه‌های اسپرژیلوسی به خود اختصاص دادند. گزارش‌های مختلفی مبنی بر بیماری‌زایی گونه‌های مختلف اسپرژیلوس در طیور و همچنین مرگ جنین در درون تخم ناشی از این دسته از

## فهرست منابع

1. Agabou, A. (2009): Air-borne bacterial contaminations in two broiler hatcheries in the North-East of Algeria. *Ve. World*. 2(2): 49-50.
2. Berrang, M.E., Cox, N.A., Bailey, J.S. (1995): Measuring air-borne microbial contamination of broiler hatching cabinets. *J. Appl. Poult. Res* 4(1): 83-87.
3. Braem, G. (1986): The efficacy of enilconazole for the disinfection of hatcheries contaminated with *Aspergillus fumigatus*. *Isr. J. Vet. Med.* 42(6): 108-113.
4. Cabezas, L., Calderon, C., Medina, L.M., Bahamon, I., Cardenas, M., Bernal, A.J., Restrepo, S. (2012): Characterization of cellulases of fungal endophytes isolated from *Espeletia* spp. *J. Microbiol.* 50(6): 1009-1013.
5. Chmielowiec-Korzeniowska, A., Tymczynna, L., Skórska, C., Sitkowska, J., Cholewa, G., Dutkiewicz, J. (2007): Efficacy of a novel biofilter in hatchery sanitation: I. Removal of airborne bacteria, dust and endotoxin. *Ann. Agric. Environ. Med.* 14(1): 141-150.
6. Chute, H.L., Barden, E. (1964): The fungous flora of chick hatcheries. *Avian. Dis.* 8(1): 13-19.
7. Eckman, M.K., Morgan-Jones, G. (1979): Fungus species isolated from commercial hatcheries in Alabama. *Avian. Dis.* 204-208.
8. Kim, J.H., Kim, K.S. (2010): Hatchery hygiene evaluation by microbiological examination of hatchery samples. *Poult. Sci.* 89(7): 1389-1398.
9. Kwanashie, C.N., Kazeem, H.M., Umoh, J.U., Abdu, P.A. (2013): Isolation of fungi associated with dead-in-shell chick embryo in hatcheries. *Agric. Adv.* 2(4): 135-138.
10. Kwanashie, C.N., Kazeem, H.M., Umoh, J.U., Abdu, P.A. (2014): *Aspergillus* species associated with dead-in-shell chick embryo in some hatcheries in Northwest Nigeria. *Eurasian. J. Vet. Sci.* 30(1): 11-13.
11. Magwood, S.E. (1964): Studies in Hatchery Sanitation I. Fluctuations in Microbial Counts of air in Poultry Hatcheries. *Poult. Sci.* 43(2): 441-449.
12. Saidu, L., Abdu, P.A., Oyelola, K., Raji, M.A. (1999): Suspected new castle disease and mucormycosis in flock of seven day old ostrich. *Zariya. Vet.* 6(1): 154-157.
13. Sajid, M.A., Khan, I.A., Rauf, U. (2006): *Aspergillus fumigatus* in commercial poultry flocks, a serious threat to poultry industry in Pakistan. *J. Anim. Plant Sci.* 16: 79-81.
14. Scott, T.A., Swetnam, C. (1993): Screening sanitizing agents and methods of application for hatching eggs I. Environmental and user friendliness. *J. App. Poult. Res.* 2(1): 1-6.
15. Steinlage, S.J.T., Sander, J.E., Brown, T.P., Lobsinger, C.M., Thayer, S.G., Martinez, A. (2003): Disseminated mycosis in layer cockerels and pullets. *Avian. Dis.* 47(1): 229-233.
16. Wright, M.L., Anderson, G.W., McConachie, J.D. (1961): Transmission of aspergillosis during incubation. *Poult. Sci.* 40(3): 727-731.