



دکتر داوود امان الهی
رییس اداره آموزش و روابط عمومی اداره
کل دامپزشکی استان تهران

ذبح دام!!!؟ ذبح بهداشتی دام

دکتر داوود امان الهی در سال ۷۲ در رشته دکترای دامپزشکی دانشگاه تهران فارغ التحصیل شد. وی به مدت دو سال با سمت معاونت فنی در شبکه دامپزشکی شهرستان ری به فعالیت مشغول بود و سپس به مدت چهار سال به عنوان رییس شبکه دامپزشکی اسلامشهر منشاء خدمات ارزنده ای در این شهرستان بود. از آن پس تا کنون دکتر امان الهی در اداره کل دامپزشکی استان تهران به عنوان رییس اداره آموزش و روابط عمومی به همراه سایر مدیران توانسته به خوبی از پس مسوولیت سنگین تامین بهداشت و سلامت فرآورده های دامی در پایتخت برآید.

به یکی از بزرگترین دغدغه های کشورهای مرفعی تبدیل شد و در نهایت بهبود ارتقای سطح بهداشت دام و بهداشت عمومی تعریف شده است.

دامپزشکی در جهت اجرای سیاست های بهداشتی و مسوولیت های حاکمیتی خود، استراتژی های متعددی را دنبال می کند که از جمله آنها بهداشت فرآورده های خام دامی بوده که با شعار "From Farm to Fork" که منظور رعایت صحیح و کامل اصول بهداشتی از سطح دامداری تا چنگال غذایی می باشد را به اجرا گذاشته که در راس این اقدامات می توان به زنجیره ی نظارت های بهداشتی بر تولید گوشت قرمز و سفید که شامل ذیل می باشد اشاره نمود:

- ۱- پیشگیری و مبارزه با بیماری های واگیردار و بیماری های مشترک بین انسان و دام.
- ۲- بازرسی قبل از کشتار در کشتارگاه و حذف دام های آلوده.
- ۳- بازرسی ضمن و بعد از کشتار در کشتارگاه و حذف لاشه و آلاینده های آلوده.
- ۴- نظارت بهداشتی بر حمل و نقل و رعایت زنجیره سرد.
- ۵- نظارت بهداشتی بر عملکرد مراکز بسته بندی با منشا دامی.

- ۶- نظارت بهداشتی بر عملکرد مراکز عرضه کننده فرآورده های خام دامی.
- حذف هر یک از موارد فوق می تواند در کیفیت و سلامت فرآورده تاثیر گذاشته و برای خود و سایرین مخاطره آمیز گردد و در صورتی که الگوهای صحیح بهداشتی رعایت شود و به توصیه های مراجع ذی صلاح توجه گردد، سلامتی خانواده ما تضمین می شود.

مهمترین توصیه بهداشتی در شرایط حساس کنونی این است که:

از تماس مستقیم با حیوانات و پرندگان خودداری نموده و فقط از فرآورده هایی که مجوز معتبر دامپزشکی را دارند استفاده نموده و با پخت مناسب فرآورده که دمای بالای ۷۰ درجه سانتیگراد حداقل به مدت ۲۰ دقیقه می باشد، ویروس ها و میکروب های مضر و بیماری زا را از بین ببریم.

حال این سوال مهم در ذهن نقش می بندد که در کشور ما چگونه و با چه توجیهی در قرن بیست و یکم عده ای بدون هیچ نگرانی به منظورهای مختلف، دام مورد نظر خود را از مراکز غیر مجاز تهیه و بدون نظارت متخصصین در حیاط منزل و یا معابر عمومی آن را ذبح نموده، غافل از آن که با این کار خود آلودگی های محیطی را به گوشت منتقل نموده و از طرفی نیز به واسطه خون، امعاء و احشاء، مدفوع و پوست دام که می تواند حاوی انواع میکروب ها، ویروس ها و انگل ها باشد، محیط زندگی را به شدت آلوده و بهداشت عمومی را به مخاطره می اندازند. مطمئنا اگر بدانیم تعداد زیادی از بیماری های مهلک و مشترک بین انسان و دام مثل هاری، جنون گاوی، لیستریوز، سیاه زخم، آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان و... فقط در بازرسی قبل از کشتار در کشتارگاه و همچنین بسیاری از بیماری های خطرناک مثل سل، انگل ها، زردی و لاغری مرضی و همچنین عفونت ها فقط در بازرسی ضمن و بعد از کشتار توسط دامپزشکان و کارشناسان بهداشت گوشت در کشتارگاه قابل تشخیص می باشند و روزانه موارد متعددی لاشه و آلاینده معدوم می گردد، بی محابا به ذبح غیر بهداشتی دام اقدام نمی کنیم.

آیا می دانید؟

بر پایه اعلام سازمان بهداشت جهانی (WHO)، از میان ۱۷۰۹ عامل بیماری زای شناخته شده، ۸۳۲ عامل یعنی ۴۹ درصد و از میان ۱۵۶ عامل بیماری زای نوپدید شناخته شده در انسان، ۱۱۴ مورد آن یعنی ۷۴ درصد از حیوان به انسان منتقل می شوند.

امروزه انسان ها، حیوانات و فرآورده های دامی به کمک وسایل سریع حمل و نقل بسیاری از عوامل بیماری زا را، خیلی سریع تر از مدت نهفتگی یا دوره کمون به نقاط مختلف جهان منتقل می کنند. بر همین اساس هدف اصلی دامپزشکی در قرن بیست و یکم در حقیقت پاسخگویی به نیازهای حیاتی و همزمان جامعه در پیشگیری از تهدیدات حاصل از بیماری های مشترک بین انسان و حیوان بخصوص بیماری های نوپدید و بازپدید که در یک دهه اخیر همگان دیدند بیماری هایی نظیر سارس، جنون گاوی و آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان

تاریخچه بهداشت و بازرسی بهداشتی گوشت به قرن ها پیش و به زمان رومی ها و مصری های قدیم برمی گردد که در آن زمان قوانینی در ارتباط با بازرسی بهداشتی گوشت تدوین گردیده بود و نشان می دهد این کار تحت نظر کنشیش ها و روحانیون مذهبی صورت می گرفته است. مدارک تاریخی گواه این مطلب است که از قرن سیزدهم میلادی قوانین محلی گوناگونی راجع به بازرسی گوشت در نقاط مختلف اروپا تدوین و اجرا گردیده است.

پس از شناخت بیماری عفونی سل و بیماری انگلی تریشینوز که هر دو از گروه بیماری های مشترک بین انسان و حیوان به شمار می آیند و در آن زمان تلفات



انسانی قابل توجهی را هم داشت، متخصصین در نیمه دوم قرن نوزدهم میلادی در ممالک مرفعی دنیا شروع به تدوین قوانین بازرسی بهداشتی گوشت نمودند که از اوایل قرن بیستم به طور رسمی در کشورهای مختلف این قوانین توسط دامپزشکان به اجرا درآمد که بر همین اساس کشتارگاه های دام و طیور با هزینه های قابل توجه به هدف انجام کشتار در محیط بهداشتی و تحت نظارت و همچنین قطع سیکل انتقال عوامل احتمالی بیماری زا به محیط زندگی، تاسیس گردیدند.

بازرسی بهداشتی در کشتارگاه در دو قسمت قبل از کشتار و بازرسی بعد از کشتار صورت می پذیرد که در هر مرحله بیماری های خاص با علائم تعریف شده مورد نظر بوده که پس از بازرسی موارد مرضی از چرخه مصرف انسانی حذف می گردند.