

مخاطرات کشتار غیر مجاز و غیر بهداشتی دام و طیور

تهیه و تدوین: دکتر فاطمه تهرانی^۱

مشاورین: دکتر فرهمند صالح زاده^۲، دکتر حسین فضلی‌خانی^۳، دکتر مجید شاهرخی^۴



کشتار دام در خارج از کشتارگاه به دلیل این که بهداشت عمومی را تهدید می‌کند و مخاطرات زیادی را برای افراد جامعه و مصرف‌کنندگان گوشت و آلاینده‌های خوراکی دام به وجود می‌آورد غیر قانونی است. این گفتار براساس آیین‌نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور است و با متخلفین، طبق ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی که تا یک سال حبس را پیش‌بینی کرده است، برخورد می‌شود. حتی در مواردی که به هر دلیل کشتار دام و طیور در خارج از کشتارگاه صورت می‌گیرد، مانند روستاهای دور افتاده و مراسم مذهبی و ملی، تنها در صورتی مصرف آن‌ها مجاز خواهد بود که دستورالعمل‌های بهداشتی سازمان دامپزشکی رعایت شده باشد؛ بنابراین، کشتار خارج از کشتارگاه و دور از نظارت کامل دامپزشک، یا غیر مجاز است یا غیر بهداشتی و در هر دو حالت لازم است به آن توجه شود. همه‌ی این تأکیدها اهمیت حفظ سلامت مردم و رعایت حقوق آن‌ها را نشان می‌دهد.

در کشتار مجاز و بهداشتی دام و طیور چه اهدافی دنبال می‌شوند؟

- حیواناتی انتخاب شوند که منعی برای کشتار و مصرف آن‌ها وجود نداشته باشد. این شرایط تنها توسط دامپزشک قابل تشخیص است.
- آلودگی ناشی از کشتار به محیط پیرامون انتقال نیابد.
- از رشد میکروب‌ها در سطح لاشه پیشگیری شود.

- آلودگی از محیط، وسایل، آب و افرادی که دام را ذبح و قطعه می‌کنند به لاشه منتقل نشود.
- محتویات اندام‌های داخلی - مانند شکمبه - سطح لاشه و قسمت‌های خوراکی آن را آلوده نکند.
- بخش‌هایی از لاشه که برای مصرف انسان مناسب نیستند حذف شوند.
- خونگیری و جمود نعشی به‌طور کامل صورت گیرد و مدت زمان لازم برای سرد شدن لاشه رعایت شود تا میکروب‌های خطرناک از بین بروند.

در کشتار غیر مجاز، چه دام‌هایی ممکن است ذبح شوند؟

به دلیل نا آگاهی یا سودجویی، افراد دام‌هایی را ذبح می‌کنند که بیماری‌های خطرناک و قابل انتقال به انسان دارند (اگرچه در ظاهر ممکن است سالم به‌نظر برسند)، تب دار هستند، در اثر تغذیه‌ی نادرست دچار لاغری مفرط شده‌اند و دام‌هایی که هنوز باقیمانده‌ی داروهایی که مصرف کرده‌اند از بدن‌شان دفع نشده و در گوشت و ضمائم خوراکی آن‌ها وجود دارد. مصرف چنین دام‌هایی، سبب بیماری، سوء تغذیه و مقاوم شدن انسان در برابر داروها می‌شود. گاهی حیوانات آبستن هم ذبح می‌شوند که گذشته از زیان اقتصادی، از نظر اخلاقی هم کار درستی نیست.

کشتار غیر مجاز و غیر بهداشتی دام و طیور چه مخاطراتی دارد؟

۱- کشتار حیواناتی که به بیماری‌های مشترک از قبیل شاربن، هاری، کزاز، سل، بروسلوز، تب کریمه- کنگو، ... و آلودگی‌های انگلی مبتلا هستند سبب آلودگی شدید محیط و به‌خطر افتادن بهداشت فردی و اجتماعی، و حتی مرگ افراد می‌شود؛ در حالی که دامپزشک می‌تواند بسیاری از این موارد را قبل و بعد از کشتار در معاینات و ارزیابی وضعیت دام تشخیص دهد.

۲- به دلیل دفع نامناسب و غیر بهداشتی اجزای غیر خوراکی حیوانات (از قبیل خون، اندام تناسلی، محتویات شکمبه و...) و عدم شست‌وشوی صحیح، و ضدعفونی محیط و وسایل استفاده شده، عامل بیماری به اطراف منتقل می‌شود؛ این آلودگی می‌تواند از راه‌های مختلف مانند وسایل نقلیه، رفت و آمد افراد، حیوانات ولگرد مانند سگ و گربه و آلوده شدن منابع آب‌های زیر زمینی به مناطق دیگر هم سرایت کند. در این وضعیت علاوه بر خطر شیوع بیماری‌ها، زمینه برای تکثیر حشرات و حیوانات موذی فراهم می‌شود که مخاطرات دیگری را به همراه دارد.

۳- احتمال آلوده شدن لاشه به‌دلیل مصرف آب غیر بهداشتی برای شست‌وشو وجود دارد.

۴- خطر برگشت اجزای غیر خوراکی دام به چرخه‌ی مصرف انسانی دور از انتظار نیست.

۵- احتمال خونگیری ناقص حیوان و همچنین جمود نعشی ناقص وجود دارد که سبب کاهش کیفیت و مدت ماندگاری گوشت و بالا رفتن درصد فسادپذیری آن در اثر آلودگی‌های ثانویه می‌شود.

۶- خطر ابتلا به بیماری‌های خطرناکی مانند تب کریمه- کنگو افراد را تهدید می‌کند؛ علت آن مصرف گوشت و اندام‌های خوراکی دام بدون طی شدن مرحله پیش‌سرد (نگهداری در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت) است.

۷- مشخص نیست فردی که دام را ذبح می‌کند آلوده یا مبتلا به بیماری‌های مسری نباشد.

* اگر مشکلات اقتصادی ناشی از درمان بیماری‌ها را جزو مخاطرات بهداشتی به حساب نیاوریم، از سنگینی بار مالی و روانی آن بر دوش جامعه و خانواده نمی‌توانیم صرف نظر کنیم. علاوه بر این‌ها، برخی تهدید روانی ناشی از مشاهده کشتار حیوانات در فضای عمومی را هم از نظر دور نداشته‌اند.



همه‌ی این مخاطرات و مشکلات می‌توانند با رعایت قانون، عمل کردن به اصول بهداشتی و اولویت دادن به کشتار حیوانات در کشتارگاه، حتی در مناسبات مذهبی و ملی، برطرف شوند به شرط آن‌که همه‌ی افراد از اهمیت آن آگاه باشند و این آگاهی را به دیگران منتقل کنند.

^۱ کارشناس مسئول ترویج

^۲ معاون بهداشت عمومی و مواد غذایی

^۳ رییس گروه بهداشت فرآورده‌های خوراکی و صنایع وابسته

