

## هشدارها و توصیه‌های بهداشتی

### ویژه ذبح دام و مصرف گوشت و آرایش خوراکی

ذبح دام در کشتارگاه، یعنی دور نگه داشتن خود، خانواده و جامعه از خطر بیماری؛ بنابراین لازم است از ذبح دام در خارج از چرخه نظارت بهداشتی دامپزشکی مانند ذبح در معابر عمومی، خیابان و منازل اکیداً خودداری شود.



هر سال در ایامی مانند عید قربان و ماه‌های محرم و صفر، با توجه به افزایش تعداد ذبح دام، خطر ازدیاد وقوع و انتشار بیماری‌ها در اثر عدم رعایت اصول مهم بهداشتی از سوی ذابحین و عموم مردم در مراسم مختلف، افزایش می‌یابد؛ بنابراین در این ایام بر اطلاع رسانی و ترویج توصیه‌های بهداشتی تأکید بیشتری می‌شود تا همگان با رعایت حقوق بهداشتی خود و دیگران، مانع بروز و شیوع بیماری‌های خطرناک و قابل انتقال از دام به انسان (مانند تب کریمه- کنگو، بروسلوز یا تب مالت، سل، سیاه زخم، هاری و...) شوند.

همچنین برای دستیابی به شرایط لازم، کشتارگاه‌ها و گروه‌های ناظر دامپزشکی به صورت ثابت و سیار آمادگی خود را برای ذبح بهداشتی تحت نظارت دامپزشکی اعلام می‌کنند؛ ولی متأسفانه هنوز هستند افرادی که با نادیده گرفتن این هشدارها نشان می‌دهند که نه به سلامتی خود توجه دارند و نه به سلامتی و حقوق دیگران؛ و متأسفانه زمانی متوجه اشتباه خود می‌شوند که فرصتی برای جبران نیست.

برای آن که دست پشیمانی به پیشانی خود نزنیم، لازم است عادات‌های اشتباه را ترک کنیم و خود عاملی شویم برای ترویج راه‌ها و راهکارهای درست؛ یعنی همه با هم به توصیه‌های بهداشتی زیر عمل کنیم:

۱- اولویت اول و دوم و سوم ما، ذبح دام در کشتارگاه باشد.



۲- راهکار چهارم، در صورت عدم دسترسی به کشتارگاه، ذبح دام تحت نظارت گروه‌های ثابت یا سیار دامپزشکی صورت گیرد.

\* راهکار پنجم هر چه باشد، احتمال آلودگی و انتقال عامل بیماری‌ها وجود دارد.

۳- دام مورد نظر را تنها از مکان‌های تحت نظارت دامپزشکی خریداری کنیم؛ در غیر این صورت ممکن است دامی را بخریم که بیمار، آلوده و یا آلوده باشد؛ کشتار این دام‌ها هم غیر بهداشتی و هم غیر اخلاقی است.

۴- گوشت و احشای دام تازه کشتار شده را هرگز نخوریم.

\* لازم است گوشت، ترجیحاً بدون قطعه بندی، به مدت ۲۴ ساعت و احشای دام به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۰ تا ۴ درجه یخچال بماند تا جمود نعشی صورت گیرد و سبب از بین رفتن بسیاری از میکروب‌ها شود. کشتارگاه‌ها به همین منظور مدت ۲۴ ساعت لاشه‌ی کامل دام در پیش سرد نگهداری می‌شود.

\* به یاد داشته باشیم که فریز کردن گوشت تازه، مانع جمود نعشی و حذف میکروب‌ها می‌شود.

- ۵- هرگز و بر اساس توصیه‌ی هیچ‌کس، جگر خام، و گوشت و احشای خوراکی نیم پز را نخوریم.
- ۶- بدون دستکش سالم به دام زنده، گوشت و احشای دام ذبح شده در زمان خرد کردن، شستن، بسته بندی و آشپزی، و به دیگر بخش‌های غیر خوراکی دام و حتی چاقو و ظروف و سطوح مرتبط با لاشه دام دست نزنیم.
- ۷- پس از شستن کامل دستکش‌ها و در آوردن آن‌ها، دست‌ها را خوب با آب و صابون بشوییم. در حین کار و قبل از شستن دست‌ها چیزی نخوریم، نیاشامیم و از کشیدن سیگار پرهیز کنیم.
- ۸- علاوه بر دست‌ها، مراقب باشیم که پوست، چشم، بینی و دهان نیز به خون و ترشحات لاشه آلوده نشود.
- \* ذابحین از رفتارهای مخاطره‌آمیز مانند نگهداشتن چاقو در میان دندان‌ها، خوردن، آشامیدن و سیگار کشیدن در حین کشتار دام جداً خودداری کنند.
- ۹- به یاد داشته باشیم که مالیدن خون دام ذبح شده به پیشانی، ماشین، خانه و هر مکان دیگری و پا گذاشتن روی خون ریخته شده می‌تواند سبب انتشار آلودگی شود.
- ۱۰- در صورت مشاهده کیست و آبسه بر روی لاشه و دل و جگر، به هیچ وجه آن‌ها را برش ندهیم.
- ۱۱- اندام‌ها و ضایعات غیر قابل مصرف را هرگز در اختیار حیوانات قرار ندهیم.
- ۱۲- در صورت خریداری گوشت نذری از قصابی‌ها، حتماً به قصابی‌های مجاز مراجعه و به وجود مهر دامپزشکی و برچسب مشخصات گوشت مانند تاریخ مصرف و... بر روی لاشه، توجه کنیم.
- \* لاشه‌ای که فاقد این مشخصات باشد، از کشتار غیر مجاز تهیه شده است و پیگرد قانونی دارد.
- سامانه ارتباطات مردمی ۱۵۱۲ دامپزشکی پاسخگوی سؤالات شما در سطح کشور است.

تهیه و تدوین: دکتر فاطمه تهرانی

منابع مورد استفاده: پرتال ادارات کل دامپزشکی استان‌ها و سایت سازمان دامپزشکی کشور