

## مخاطرات کشتار غیر مجاز و غیر بهداشتی دام و طیور

تهیه و تدوین: دکتر فاطمه تهرانی<sup>۱</sup>

مشاورین: دکتر فرهمند صالح زاده<sup>۲</sup>، دکتر حسین فضلی‌خانی<sup>۳</sup>، دکتر مجید شاهرخی<sup>۴</sup>



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 مشاهده‌ی 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.

---

<sup>۱</sup> کارشناس مسئول ترویج

<sup>۲</sup> معاون بهداشت عمومی و مواد غذایی

<sup>۳</sup> رئیس گروه بهداشت فرآورده‌های خوراکی و صنایع وابسته

<sup>۴</sup> رئیس گروه نظارت بهداشتی فرآورده‌های غیرخوراکی