

بهداشت و بازرسی

انواع گوشت و فرآورده های خام دامی

شامل : ارزش غذایی، ویژگی ها، بسته بندی، توصیف ها، ضوابط بهداشتی، تقلبات، عمر ماندگاری و ...

تألیف و تدوین: دکتر محمد کشتکار

به اهتمام

دکتر رضا معاضدی

کشتکار، محمد، ۱۳۴۷ -

بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی شامل ارزش غذایی و ویژگی‌های بسته‌بندی... / تالیف و تدوین محمد کشتکار، به اهتمام رضا معاضدی. -- تهران: پرتو واقعه، ۱۳۸۵.
۳۸۰ ص.

ISBN: 964-8060-27-4 ریال ۵۰۰۰۰

فهرست نویسی براساس اطلاعات فیفا.

۱. گوشت -- بهداشت. ۲. گوشت -- بازرسی. ۳. کشتار دام و کشتارگاهها -- بهداشت. ۴. فرآورده‌های دریایی -- بهداشت. الف. معاضدی، رضا. ب. عنوان.

۶۳۶/۰۸۹۴۴۴

RA ۶۰۱/ک۵۹ب

۲۳۰۶۱ - ۸۴م

کتابخانه ملی ایران

بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی

تالیف و تدوین: محمد کشتکار - دکتر رضا معاضدی

ناشر: انتشارات پرتو واقعه با همکاری انتشارات دانش‌نگار

حروفچینی و صفحه‌آرایی: موسسه بروجردی

ویراستار: خانم سمیه قدمی

لیتوگرافی: آفرینش

چاپ: دهکده

صحافی: گلستان

تیراژ: ۲۰۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول: بهار ۱۳۸۵

قیمت: ۵۰۰۰ تومان

ISBN : 964-8060-27-4

شابک: ۹۶۴-۸۰۶۰-۲۷-۴

مرکز پخش:

۱- تهران، خیابان انقلاب بین قدس و وصال کوچه اسکو پلاک ۲۲ طبقه سوم شمالی، پخش

نیکخواه: ۶۶۴۱۴۶۱۶-۶۶۴۹۵۲۰۷

۲- تهران، خیابان کارگر جنوبی، خیابان لبافی‌نژاد، بین اردیبهشت و ۱۲ فروردین، شماره ۱۸۹،

پخش دانش‌نگار: ۶۶۴۱۶۱۷۶

www.nikkhah.ir آدرس سایت:

فهرست مطالب :

۱۹.....	مقدمه
۲۱.....	فصل ۱ : احکام ذبح شرعی و اهمیت تغذیه از دیدگاه اسلام
۲۳.....	شرایط حیوانات حلال گوشت و حرام گوشت
۲۳.....	۱. آبریان
۲۳.....	۲. پرندگان
۲۴.....	۳. چهار پایان
۲۵.....	جدول کلی تقسیم بندی انواع حیوانات حلال، حرام و مکروه
۲۶.....	تذکیر حیوانات حلال گوشت و راههای آن
۲۷.....	شرایط ذابح و ذبح :
۲۷.....	- اسلام
۲۷.....	- استقبال قبله
۲۷.....	- تسمیه
۲۸.....	- قطع رگها
۲۸.....	- استقرار حیات
۲۸.....	- استناد به ذابح
۲۸.....	- آهن بودن آلت ذبح
۲۹.....	- خروج خون و حرکت پس از ذبح
۲۹.....	- ترک قطع نخاع ذبیحه و سر قبل از خروج روح
۲۹.....	ذبح با دستگاه
۳۰.....	مستحبات ذبح

۳۰	مکروهات ذبح
۳۱	آداب غذا خوردن از نظر پیامبر و ائمه معصومین
۳۳	فصل ۲: گوشت قرمز
۳۵	ارزش غذایی گوشت قرمز
۳۷	فرآیند تهیه گوشت قرمز و فرآورده های آن
۳۷	کشتارگاه های دام و روند بازرسی گوشت
۳۹	فرآیند و نمودار کشتار دام
۴۰	آشنائی با انواع بسته بندی گوشت قرمز
۴۳	نمودار فرآیند بسته بندی گوشت قرمز بصورت منجمد
۴۴	وظایف مسئولین بهداشتی در کارگاه های بسته بندی گوشت و
۴۶	ویژگیهای ظاهری گوشت قرمز
۴۷	ضوابط بهداشتی مراکز عرضه مواد غذایی
۴۹	شرایط استاندارد و بهداشتی حمل و نقل گوشت قرمز و
۵۰	تذکر و توصیه به فروشندگان گوشت قرمز
۵۱	توصیه به مصرف کنندگان گوشت قرمز
۵۲	روش منجمد کردن گوشت قرمز در منازل
۵۳	بهداشت و بازرسی گوشت (تشخیص و قضاوت)
۵۳	بازرسی قبل از کشتار
۵۴	بازرسی بعد از کشتار
۵۵	ترتیب بازرسی در یک دام کشتار شده
۵۵	الف - بازرسی اندرونه های خوراکی (آلایش)
۵۹	ب - بازرسی لاشه
۶۰	بیماری ها (تشخیص و قضاوت) :
۶۰	- سل

۶۱	- اکتینوماایکوز و اکتینوباسیلوز
۶۲	- یون
۶۲	- بروسلوز (تب مالت)
۶۳	- سالمونلوز
۶۴	- شاربن (سیاه زخم)
۶۵	- کزاز
۶۶	- شاربن علامتی
۶۷	- تب برفکی
۶۸	- هاری
۶۹	- آنترتوکسمی
۷۰	- سیستمی سرک
۷۱	- فاسیولا
۷۱	- دیکروسلیوم
۷۱	- سارکوسیت
۷۲	- میازیس
۷۲	- پیروپلاسموز (باز یوز)
۷۳	- آبله
۷۴	- کیست هیداتید
۷۴	- تب دره ریفت
۷۵	- تب کریمه - کنگو
۷۶	- آبسه در لاشه
۷۶	زردی لاشه و انواع آن
۷۹	اسیدیته لاشه (PH)
۸۰	لاغری در لاشه
۸۱	لاشه تب دار یا خسته
۸۲	رطوبت لاشه

۸۴	بوی لاشه و علل مختلف آن
۸۵	آئین نامه کنترل بهداشتی تردد دام و فرآورده ها
۹۳	شمه ای از قانون مجازات اسلامی
۹۶	جدول عمر ماندگاری گوشت قرمز (گاو و گاومیش)
۹۷	جدول عمر ماندگاری آلایش خوراکی گاو
۹۸	جدول عمر ماندگاری گوشت قرمز (گوسفند و بز)
۹۹	جدول عمر ماندگاری آلایش خوراکی گوسفند و بز
۱۰۱	فصل ۳: گوشت طیور
۱۰۳	اهمیت و ارزش غذایی گوشت طیور
۱۰۵	فرآیند تهیه گوشت طیور و فرآورده های آن
۱۰۵	مراحل و نحوه کشتار مرغ
۱۰۷	روند بسته بندی مرغ
۱۰۹	نمودار فرآیند تولید در کشتارگاه های صنعتی طیور
۱۱۰	مشخصاتی که باید بر روی بسته بندی ذکر شوند
۱۱۱	بسته بندی در ظروف یکبار مصرف
۱۱۲	مزایای مرغ بسته بندی
۱۱۴	اقدامات بهداشتی و کنترلی در کشتارگاه ها
۱۱۷	ویژگی های ظاهری گوشت مرغ در مراکز عرضه
۱۱۸	توصیه های بهداشتی به مصرف کنندگان گوشت مرغ
۱۱۹	شرایط لازم برای مراکز عرضه گوشت مرغ و آلایش های طیور
۱۲۰	مشخصات لازم بر روی بسته بندی مرغ ها
۱۲۲	مزایای کشتار مرغ ۴۲ روزه برای تولید و مصرف کننده
۱۲۳	روش های منجمد کردن مرغ و ارزش غذایی آن
۱۲۵	روش های خارج کردن مرغ منجمد از حالت انجماد

۱۲۶	بازرسی و بهداشت گوشت طیور
۱۲۶	بازرسی بهداشتی گوشت طیور قبل از کشتار
۱۲۶	بازرسی بهداشتی گوشت طیور بعد از کشتار
۱۲۷	موارد ضبط کل لاشه
۱۲۸	بیماری های طیور کشتار شده (تشخیص و قضاوت)
۱۳۹	اهمیت و ارزش غذایی گوشت بلدرچین
۱۴۰	طبخ بلدرچین
۱۴۲	جدول عمر ماندگاری گوشت طیور
۱۴۳	جدول عمر ماندگاری آلایش خوراکی طیور
۱۴۴	جدول عمر ماندگاری گوشت مرغ
۱۴۵	فصل ۴ : ماهی و میگو
۱۴۷	ارزش غذایی گوشت ماهی
۱۴۹	اهمیت مصرف ماهی
۱۵۱	عمده ماهی های مصرفی در فروشگاه ها و مشخصات آنها
۱۶۰	تشخیص ماهی تازه از ماهی فاسد
۱۶۲	آشنایی با برخی تقلبات ماهی فروشان
۱۶۳	خصوصیات و مشخصات ظاهری ماهی منجمد
۱۶۳	چگونگی فساد میکروبی در ماهی
۱۶۴	ویژگی ها و شرایط بهداشتی مراکز عرضه آبزیان تازه
۱۶۶	توصیه های بهداشتی جهت عرضه ماهی منجمد در خرده فروشی ها
۱۶۸	روش منجمد کردن و نگهداری ماهی در منازل
۱۷۰	نمودار جریان تولید فیله ماهی منجمد
۱۷۱	کلیاتی در خصوص نحوه مصرف ماهی
۱۷۲	چند روش طبخ ماهی

میگو.....	۱۷۴
- روش تشخیص میگوی سالم و غیر سالم	۱۷۵
- ارزیابی شکل ظاهری میگو.....	۱۷۵
- ارزش غذایی میگو.....	۱۷۸
- روش تمیز کردن میگو.....	۱۸۱
- روش منجمد کردن و نگهداری میگو در منازل	۱۸۱
- طرز تهیه و پخت چند نوع غذا با استفاده از میگو.....	۱۸۲
طرح بهینه سازی، تحویلگیری، فرآوری، حمل و نقل و عرضه آبزیان دریایی ...	۱۸۴
مراحل اجرایی طرح :	۱۸۵
الف : صید آبزیان دریایی	۱۸۵
ب: تخلیه در اسکله های صیادی	۱۸۵
ج : حمل و نقل از اسکه های صیادی تا کارگاه فرآوری.....	۱۸۶
د : فرآوری ، حمل و نقل و عرضه :	۱۸۷
اول . آبزیان تجاری	۱۸۷
دوم. آبزیان صنعتی	۱۹۱
ه : ضوابط بهداشتی شناورهای صیادی	۱۹۴
و: مسائل مورد توجه هنگام تخلیه صید.....	۱۹۵
ضوابط بهداشتی کارگاه های فرآوری بسته بندی آبزیان	۱۹۷
- جدول عمر ماندگاری گوشت سفید(ماهی و میگو).....	۲۰۱
- جدول عمر ماندگاری خاویار.....	۲۰۲
فصل ۵ : تخم مرغ	۲۰۳
ارزش غذایی و اهمیت مصرف تخم مرغ.....	۲۰۵
ترکیبات داخلی تخم مرغ	۲۰۶
الف : ارزش انرژی زائی تخم مرغ.....	۲۰۶
ب: پروتئین تخم مرغ.....	۲۰۶

ج : ویتامین های تخم مرغ.....	۲۰۷
د : املاح	۲۰۷
جدول اجزای غذایی یک عدد تخم مرغ.....	۲۰۸
تفاوت ارزش غذایی تخم مرغ سفید و قهوه ای	۲۰۹
اهمیت مصرف تخم مرغ در گروه های سنی مختلف	۲۱۰
الف : خوردن تخم مرغ برای کودکان	۲۱۱
ب : خوردن تخم مرغ برای همه مفید است	۲۱۱
ج : مقدار پروتئین مورد نیاز برای یک ورزشکار	۲۱۲
بوکی استخوان و پوسته تخم مرغ	۲۱۲
تخم مرغ های یددار	۲۱۳
تخم مرغ و آلزایمر	۲۱۳
تخم مرغ صندوقچه ای از جواهرات	۲۱۳
سرانه مصرف تخم مرغ در ایران	۲۱۵
استاندارد تخم مرغ خوراکی	۲۱۷
ویژگی های تخم مرغ در مراکز تولید و عرضه	۲۲۳
الف : نشانه های تخم مرغ سالم	۲۲۳
ب: نشانه های تخم مرغ ناسالم و خراب	۲۲۳
ج : تشخیص تازگی تخم مرغ	۲۲۴
شرایط طبقه بندی ، بسته بندی، نگهداری، حمل و عرضه تخم مرغ	۲۲۵
الف : طبقه بندی	۲۲۵
ب: بسته بندی	۲۲۵
ج : شرایط نگهداری تخم مرغ	۲۲۷
د : شرایط حمل و نقل تخم مرغ	۲۲۷
ه : شرایط عرضه تخم مرغ	۲۲۸
روشهای ذخیره کردن تخم مرغ به مدت طولانی	۲۲۹

۲۲۹	شرایط سردخانه مخصوص نگهداری تخم مرغ
۲۳۰	روش منجمد کردن تخم مرغ
۲۳۱	میکروبیولوژی فساد در تخم مرغ
۲۳۳	جدول عمر ماندگاری تخم مرغ ، تخم اردک
۲۳۵	فصل ۶ : شیر
۲۳۷	ارزش غذایی شیر
۲۳۷	ترکیبات شیر
۲۳۷	پروتئین ، کربوهیدرات و چربی شیر
۲۳۹	مواد معدنی و ویتامین های شیر
۲۴۲	جدول تأثیر اجزای ترکیبی و عوارض کمبود شیر در بدن انسان
۲۴۳	مشخصات شیر سالم
۲۴۴	تقلب در شیر
۲۴۵	آب خارجی
۲۴۵	آزمایشات تشخیص آب خارجی در شیر
۲۴۶	سایر تقلبات در شیر
۲۴۹	منابع آب خارجی در شیر
۲۴۹	چگونگی ممانعت از ورود آب به دورن شیر در سطح مزرعه
۲۵۱	آلوده کننده های شیر
۲۵۲	مراکز جمع آوری شیر
۲۵۳	آزمایشگاه مراکز جمع آوری شیر
۲۵۶	بامیکروبی شیر در کشور ایران و مقایسه ای با استاندارد جهانی
۲۵۷	استاندارد شیر خام
۲۵۸	ویزگی های میکروبی شیر
۲۵۸	قیمت و کیفیت شیر خام
۲۵۹	— توصیه های لازم جهت بهبود کیفیت شیر خام

عوامل موثر بر کیفیت بهداشتی شیر از مرحله تولید تا مصرف	۲۵۹
۱. عوامل موثر بر کیفیت بهداشتی شیر در دامداری ها	۲۶۰
۲. عوامل موثر بر کیفیت بهداشتی شیر در کارخانجات	۲۶۲
- عناصر سیستم HACCP در صنایع شیر	۲۶۳
۳. عوامل موثر بر کیفیت بهداشتی شیر و محصولات از مرحله توزیع تا مصرف	۲۶۴
ضوابط حمل و نقل شیر از دامداری های سنتی به مراکز جمع آوری شیر ...	۲۶۴
جلوگیری از ورود آنتی بیوتیک به درون شیر	۲۶۵
وجود هورمون در شیر	۲۶۶
مواد ضد عفونی کننده	۲۶۸
شیر و پاستوریزاسیون	۲۶۸
فرآیند تولید شیر پاستوریزه	۲۶۹
بسته بندی شیر پاستوریزه	۲۷۰
میکروبیولوژی فساد در شیر	۲۷۰
فصل ۷: عسل	۲۷۳
ارزش غذایی عسل	۲۷۵
محصولات زنبور عسل	۲۷۶
الف: محصولات خارج کندو	۲۷۶
ب: محصولات داخل کندو	۲۷۶
عسل و مراحل تهیه آن	۲۷۶
ترکیبات شیمیایی عسل	۲۷۹
عسلک	۲۸۲
انواع عسل ها	۲۸۳
تقلب در عسل	۲۸۵
روش کنترل رطوبت عسل	۲۸۵
استخراج عسل	۲۸۵

۲۸۶	تصفیه عسل
۲۸۶	تخمیر عسل
۲۸۷	بسته بندی نهائی عسل
۲۸۸	نگهداری عسل
۲۸۹	ظروف نگهداری عسل
۲۹۰	مشخصات عسل بسته بندی
۲۹۰	درجه بندی عسل
۲۹۱	عسل شان
۲۹۱	بسته بندی عسل شان
۲۹۱	خواص درمانی عسل شان
۲۹۲	شکرک زدن عسل
۲۹۲	دلایل شکرک زدن
۲۹۴	راه های جلوگیری از شکرک زدن
۲۹۴	غلظت عسل
۲۹۴	رنگ عسل
۲۹۵	کاربرد عسل و خواص درمانی آن
۲۹۸	سایر محصولات زنبور عسل
۲۹۸	- سرده زنبور عسل
۳۰۰	- ژله رویال
۳۰۱	- بره موم
۳۰۲	- زهر زنبور عسل
۳۰۳	- موم
۳۰۳	نکات جالب و خواندنی از عسل و زنبور عسل
۳۰۹	فصل ۸: تغییرات پس از کشتار و مسمومیت های مواد غذایی
۳۱۱	تغییرات پس از کشتار
۳۱۱	- گلایکولیز، صلابت نعشی، تودی گوشت

۳۱۲	- تردی طبیعی گوشت
۳۱۳	- تردی مصنوعی
۳۱۴	- تاثیرات تحریک الکتریکی
۳۱۴	- تغییرات غیر طبیعی پس از کشتار
۳۱۴	- کوتاه شدن عضلات در اثر سرما
۳۱۵	- صلابت نعشی هنگام رفع انجماد
۳۱۵	- سندرم Dumping
۳۱۶	- میکروبیولوژی فساد در گوشت
۳۱۸	- انواع قارچ های سطح گوشت
۳۱۸	- فساد عمقی لاشه و نشانه های آن
۳۱۹	- شرایط تکثیر میکروارگانیسم ها در گوشت
۳۱۹	- عوامل داخلی
۳۲۰	- عوامل خارجی
۳۲۱	- عوامل التزامی (رقابتی)
۳۲۲	- فساد سطحی لاشه و علائم آن
۳۲۲	- آلودگی های ثانویه
۳۲۳	- زمان نگهداری گوشت در سردخانه
۳۲۳	- مدت زمان نگهداری گوشت خرد شده
۳۲۴	- مسمومیت های غذایی
۳۲۴	- انواع مسمومیت های غذایی :
۳۲۶	۱. عفونتهای غذایی
۳۲۶	- سالمونلوز (مسمومیت غذایی سالمونلانی)
۳۲۸	- اشریشیا کلی آنتروباتوژن
۳۳۰	- کمپیلوباکتر ججونی
۳۳۱	۲. مسمومیت های ناشی از سموم مترشحه از باکتریها

- ۳۳۱ - کلستریدیوم بوتولینیوم (بوتولیسم)
- ۳۳۳ - استافیلوکوک بیماریزا
- ۳۳۵ ۳. مسمومیت ناشی از سموم قارچی
- ۳۳۷ ۴. باقیمانده های دارویی، هورمونی، افزودنی ها
- ۳۳۷ - مقاومت دارویی
- ۳۳۸ - سمیت
- ۳۳۹ - حساسیت دارویی
- ۳۳۹ - موانع تجاری و باقیمانده ها
- ۳۴۰ - کنترل داروها
- ۳۴۰ - باقیمانده های ترکیبات آفت کش
- ۳۴۱ نگهداری مواد غذایی
- ۳۴۳ روشهای نگهداری مواد غذایی
- ۳۴۳ الف : روشهای فیزیکی نگهداری مواد غذایی
- ۳۴۳ ۱. روش های حرارتی
- ۳۴۳ ۱-۱. سرمازائی
- ۳۴۳ - نگهداری در سرمای بالای صفر
- ۳۴۴ - نگهداری در سرمای زیر صفر (انجماد)
- ۳۴۵ ۱-۲. گرمایی
- ۳۴۵ - پاستوریزاسیون
- ۳۴۵ - استریلیزاسیون
- ۳۴۶ ۲. نگهداری مواد غذایی به روش خشک کردن (بی آب کردن)
- ۳۴۶ الف : خشک کردن
- ۳۴۶ ب : خشک کردن در انجماد
- ۳۴۷ ۳. نگهداری مواد غذایی با استفاده از پرتوها (تابش اشعه)
- ۳۴۹ ب : روشهای شیمیایی نگهداری مواد غذایی

۳۴۹	۱. استفاده از نمک طعام
۳۴۹	۲. عمل آوری
۳۵۰	۳. دود دادن
۳۵۰	۴. اسیدی کردن
۳۵۰	۵. استفاده از مواد نگهدارنده
۳۵۱	کنسرو
۳۵۱	- تکنولوژی تهیه کنسرو
۳۵۲	- تغییرات حاصله در کنسروها
۳۵۳	الف: تورم میکروبی
۳۵۳	ب: تورم غیر میکروبی
۳۵۴	ج: تغییرات در اثر کهنگی
۳۵۴	- کنترل کیفی کنسروها
۳۵۷	فصل ۹: مواد غذایی
۳۵۹	ترکیبات اصلی مواد غذایی، توصیه ها و نکات خواندنی آنها
۳۶۰	بخش اول: آشنایی با ترکیبات اصلی مواد غذایی
۳۶۰	غذا و تعریف آن:
۳۶۲	کربوهیدرات ها
۳۶۴	چربی و لیپید
۳۶۷	پروتئین
۳۷۰	بخش دوم: توصیه های بهداشتی و نکات خواندنی از اهمیت مواد پروتئینی
۳۷۰	نکات خواندنی در مورد گوشت قرمز
۳۷۲	نکات خواندنی در مورد ماهی
۳۷۴	نکات خواندنی در مورد گوشت مرغ
۳۷۵	نکات خواندنی در مورد کنسرو
۳۷۶	بوئولسم و نکات خواندنی در خصوص آن
۳۷۸	توصیه هایی در خصوص بهداشت و تغذیه کودک

توصیه های غذایی برای سالمندان	۳۸۰
توصیه های غذایی در ایام ماه مبارک رمضان	۳۸۱
بخش سوم: ده ها نکته خواندنی از خواص سایر مواد خوراکی (گیاهی)	۳۸۳
فصل ۱۰: ضمیمه (کنترل بهداشتی مواد غذایی)	۳۹۵
جداول کنترل بهداشتی مواد غذایی	۳۹۷
مقدمه	۳۹۷
جدول کنترل و پیشگیری بیماری های قابل انتقال به انسان از طریق مواد غذایی ..	۳۹۸
آئین نامه های بهداشتی فروشگاه های عرضه گوشت ، مرغ ، ماهی ، میگو ، آلایش ها و سایر مواد پروتئینی	۴۰۱
تصاویر مربوط به انواع گوشت و فرآورده های خام دامی	۴۰۹
منابع	۴۱۷

مقدمه:

امروزه بیش از ۴۰۰ نوع بیماری مشترک^۱ بین انسان و دام با منشأ دامی شناسایی شده است که نه تنها بیماریها و عفونتهایی که از حیوانات به انسان منتقل می شود را در برمی گیرد بلکه بیماریهای ایجاد شده از عوامل غیر عفونی، مانند توکسینها و سموم را نیز شامل می گردد. عمدتاً این بیماریها از طریق گوشت و سایر فرآورده های خام دامی به انسان منتقل می شود؛ آنچه مسلم است دستیابی به امنیت غذایی food security و سلامت غذایی food safety و کاهش مخاطرات ناشی از بقایای داروهای دامپزشکی نظیر آنتی بیوتیک ها، سموم و مواد شیمیایی، مواد هورمونی و... و در نهایت ورود محصولات دامی در بازارهای مصرف بویژه در زمانی که همه چیز به سمت جهانی شدن گرایش دارد یکی از شاخصهای کلیدی و مهم در هر جامعه می باشد.

مجموعه گردآوری شده به منظور شناسایی و پیشگیری بیماریهای دامی قابل انتقال و کنترل کیفی گوشت و فرآورده های خام دامی قابل مصرف تهیه شده است. در تالیف و تدوین این کتاب سعی گردیده است تا مطالب مهم و اساسی مربوط به انواع گوشت و فرآورده های آن به گونه ای باشد که حق مطلب به نحو احسن ادا شود.

با این وجود معتقدیم با عنایت به گستردگی و حساسیت خاص مواد غذایی پروتئینی و پیشرفت های خوبی که در علوم مواد غذایی و امر بهداشت صورت گرفته، کتاب حاضر خالی از اشکال نبوده لذا پذیرای رهنمودهای همه دانش پژوهان و اربابان علم و معرفت و قلم در بارورتر نمودن این مجموعه می باشیم.

^۱ Zoonosis

لازم به ذکر است مطالب این کتاب به یک گروه یا صنف خاص تعلق نداشته و عامه مردم خصوصاً کارشناسان دامپزشکی و بهداشتی ناظر بر مواد غذایی که در کارگاه ها و شرکت های بسته بندی ، سردخانه ها، کشتارگاه های دام و طیور و همچنین بازرسان بهداشت مراکز عرضه فرآورده های پروتئینی و دانشجویان رشته تغذیه، بهداشت و صنایع غذایی و تمامی علاقه مندان به علم مواد غذایی می توانند از آن استفاده نمایند.

کلامی به جز سپاس نیست خداوند عالم را که توفیق عنایت فرمود تا با یاری و ارشاد اساتید والا و ارجمند این مجموعه را تالیف و تدوین نماییم ، ضمن تقدیم به سازمان دامپزشکی ، نظام دامپزشکی کشور و تمامی دامپزشکان، امید است با هر مطلبی که از آن برداشت می گردد گامی در جهت ارتقای سلامت و بهداشت جامعه برداشته و چراغ علم و معرفت جاودانه فروزان بماند .

در پایان وظیفه خود می دانم به پاس احترام از کلیه انسان های وارسته و گرانمایه ای که با افکار متعالی و راهنمایی های ارزنده علمی خود و نیز از تمامی همکاران و مسئولین محترم اداره کل ، شبکه دامپزشکی شهرستان اصفهان ، تشکل غیر دولتی کاغذکاهی و همچنین کارشناسان محترم انجمن صنفی مسئولین و بازرسین بهداشتی استان اصفهان که با بینش و دریای علم خویش در گردآوری و تدوین این مجموعه همکاری های لازم را بعمل آورده اند تشکر و قدر دانی نمایم.

دکتر محمد کشتکار

بهار ۸۴