

"و جعلنا من الماء كل شيء حي"

"و از آب هر چیزی را زنده گردانیدیم"

اصول بهداشت و بازرسی گوشت

مؤلفین:

... دکتر وحید ایزدی ...

... دکتر رضوان خرمالی ...

سرشناسه	: ایزدی، وحید، ۱۳۷۲-
عنوان و نام پدیدآور	: اصول بهداشت و بازرسی گوشت/ مولفین وحید ایزدی، رضوان خرمالی.
مشخصات نشر	: تهران: مرز دانش، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۱۰۰ص: مصور.
شابک	: 978-622-6880-02-2
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: گوشت - بازرسی
موضوع	: Meat inspection
موضوع	: گوشت - بهداشت
موضوع	: Meat hygiene
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاهها -- بهداشت
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses -- Sanitation
شناسه افزوده	: خرمالی، رضوان، ۱۳۷۲-
رده بندی کنگره	: ۶۳۹.۹۰۱
رده بندی دیویی	: ۶۶۱.۹۰۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۱۰۴۱۷۱

انتشارات مرز دانش

مرکز چاپ و توزیع کتاب دانشگاهی

نام کتاب	: اصول بهداشت و بازرسی گوشت
نویسندگان	: وحید ایزدی - رضوان خرمالی
ناشر	: انتشارات مرز دانش
چاپ	: چاپ نوبخت
نوبت و سال چاپ	: اول - ۱۳۹۹
شمارگان	: ۵۰۰ نسخه
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۶۸۸۰-۰۲-۲
قیمت	: ۲۵,۰۰۰ تومان

مرکز پخش: تهران - خیابان انقلاب - خیابان ابوریحان - کوچه عنصری پلاک ۱۱

فروشگاه: تهران - خیابان انقلاب - بین خیابان ۱۲ فروردین و فخر رازی - پاساژ فروزنده - طبقه منفی ۱

واحد ۲۲۸ تلفن: ۶۶۹۷۹۲۰۸-۶۶۹۷۹۲۱۳

حق چاپ برای مولف محفوظ است.

پیشگفتار

بهداشت و بازرسی گوشت یکی از رشته‌های گروه علوم پزشکی و دامپزشکی می‌باشد. با پیشرفت سریع علم پزشکی در جهان، شاهد افزایش روز افزون جمعیت و در نتیجه نیاز بیشتر به مواد غذایی بویژه مواد پروتئینی با منشاء دامی هستیم. تولید بیشتر مواد دامی به همکاری کارشناسانی نیاز دارد که بتوانند بهداشت و سلامت مواد غذایی مصرفی مردم را حفظ کنند. بیماری‌هایی که امکان دارد از این گونه مواد به مردم منتقل گردد، کنترل نمایند.

بیماری مشترک انسان و دام یا زئونوز (Zoonosis): به بیماری‌ای گفته می‌شود که بین حیوانات مهره‌دار و انسان قابل انتقال هستند. اغلب این واژه به طور اختصاصی برای بیماری‌هایی که از دیگر گونه‌های حیوانات منشأ می‌گیرند و به انسان منتقل می‌شوند به کار می‌رود. منشأ این بیماری‌ها ممکن است از جانوران اهلی یا وحشی، از جمله حشره‌ها، پستانداران، خزندگان و پرندگان باشند. در برخی زئینوزها، انسان عفونت را به جانوران دیگر منتقل می‌کند که این حالت زئونوسیس معکوس یا آنتروپونوسیس خوانده می‌شود (برگرفته از واژه یونانی *anthropo* به معنی انسان). در زئونوسیس مستقیم، عامل عفونی تنها نیاز به یک میزبان برای تکمیل چرخه زندگی خود دارد و طی انتقال، دچار تغییر چشمگیری نمی‌شود. بسیاری از سوش‌های آنفلوآنزا از این دسته‌اند. زئونوزیس مستقیم همچنین ممکن است به انتقال عامل عفونی بین میزبان‌های گوناگون، به شکل انتقال مستقیم بیماری از یک حیوان به حیوان دیگر اطلاق شود. از سوی دیگر، زئونوزیس غیر مستقیم به معنی انتقال از طریق یک میزبان حواسط است که در این صورت میزبان واسط ممکن است همه نشانه‌های بیماری را بروز ندهد. حیوانی که بیماری را به این شکل انتقال می‌دهد ناقل خوانده می‌شود.

بسیاری از اپیدمی‌های خطرناک، زئونوزهایی هستند که از حیوانات منشأ می‌گیرند، از جمله هاری، بیماری ویروس ابولا و آنفلوآنزا. در یک بررسی روشن شد که از بین ۱۴۱۵ عامل بیماری‌زا برای انسان، ۶۱ درصد زئونوز هستند.

با توجه به اینکه گوشت یک ماده مغذی و همچنین محیط مناسبی جهت رشد میکرو ارگانیسمهای مختلف می‌باشد به همین دلیل در صورت نگهداری در شرایط محیطی به سرعت دچار فساد میکروبی و شیمیایی می‌گردد و به صورت مستقل یا ثانویه می‌تواند قابلیت انتقال بیماری‌های مشترک بین انسان و دام را داشته باشد. اصول کلی بازرسی گوشت شامل معاینه در رنده قبل از کشتار، بازرسی لاشه و احشاء بعد از کشتار و در صورت لزوم انجام آزمایشات مختلف می‌باشد.

کتابی که پیش رو دارید به گونه‌ای طراحی شده که عموم افراد جامعه و علاقه مندان بتوانند از آن بهره ببرند. ولی برای دانش، آموختگان رشته‌های دامپزشکی، مطالب فراوانی حاصل از ترکیب علم و تجربه به دست آمده. در انتها از تمامی کسانی که ما را در این راه مساعدت نموده‌اند تقدیر و تشکر می‌نمائیم.

مولفین

فهرست

۵	 پیشگفتار
۱۳	 مقدمه‌ای بر بازرسی گوشت دام
۱۳	 انواع فساد گوشت:
۱۴	 نظارت بر مراحل تولید تا عرضه گوشت قرمز:
۱۶	 مراحل کشتار و کشتارگاه دام
۱۷	 وظایف مسوول بهداشتی در کشتارگاه
۱۸	 قضاوت در بازرسی‌های لازم پس از کشتار
۲۰	 گروه‌های متفاوت مهم جهت بازرسی:
۲۲	 بازرسی آلایش خوراکی:
۲۳	 شرایط بهداشتی لازم جهت حمل و نقل گوشت به مراکز عرضه
۲۳	 ویژگی گوشت قرمز سالم در مراکز عرضه:
۲۴	 شرایط لازم عرضه گوشت در مراکز عرضه:
۲۵	 بازرسی گوشت
۲۵	 بازرسی قبل از کشتار
۲۶	 در بازرسی قبل از کشتار دام‌ها به سه دسته تقسیم می‌شوند:
۲۷	 بازرسی بعد از کشتار
۲۹	 بازرسی قلب
۲۹	 نکات مهم وقابل توجه
۳۰	 بازرسی کبد
۳۰	 بازرسی دستگاه گوارش
۳۱	 بازرسی کلیه
۳۱	 بازرسی طحال

۳۲	بازرسی رحم
۳۲	بازرسی پستان
۳۳	بازرسی لاشه
۳۴	بازرسی پس از گشتار در گوسفند و بز
۳۴	۱-بازرسی (مشاهده و ملامسه) سطح داخلی و خارجی لاشه
۳۴	۲-بازرسی ریه‌ها
۳۵	۳-بازرسی کبد
۳۵	۴-ملامسه خمد لئفاوی پیش کتفی، پیش رانی، پس رانی
۳۵	۵-بررسی و ملامسه مفصل جهت آرتريت
۳۵	۶-مشاهده و ملامسه قلب
۳۵	مهم‌ترین ضایعات عمومی پاتولوژیک
۳۵	تب
۳۶	خونگیری ناقص
۳۶	تفاوت تب و خونگیری ناقص
۳۷	تورم ابری Cludy Suelliny
۳۸	تغییرات چربی Fatty Changs
۳۸	۱-فیزیولوژیک:
۳۸	۲-پاتولوژیک:
۳۹	نکروز
۳۹	کم خونی
۳۹	ادم یا خیز
۴۰	لاغری
۴۰	۱-لاغری غیر پاتولوژیک:
۴۰	۲-لاغری پاتولوژیک:

۴۱.....	تومورها
۴۱.....	رنگ‌های غیر طبیعی در لاشه
۴۱.....	آنتراکوز
۴۱.....	ملانوز
۴۲.....	گزانتور
۴۲.....	تغییر رنگ ناحیه زیر جلدی یا عضله در اثر تزریق داروها
۴۳.....	زردی
۴۳.....	الف) زردی فریولوژیک:
۴۳.....	ب) زردی پاتولوژیک:
۴۴.....	بوهای غیر طبیعی در لاشه
۴۵.....	بیماری‌های اختصاصی در بازرسی گوشت
۴۵.....	بیماری‌های باکتریائی
۴۵.....	اکتینومایکوز
۴۵.....	اکتینوباسیلوز
۴۶.....	ادنوماتوز ریوی
۴۶.....	شاربن
۴۷.....	قضاوت:
۴۸.....	بروسلوز
۵۰.....	لنفادیت گارنوز
۵۰.....	Tuberculosis
۵۲.....	بیماری یون
۵۲.....	لیتوسپیروز
۵۲.....	سالمونلوز
۵۳.....	سیاه مرض (هپات نکروزان یا قانقاریا)