

بهداشت و بازرسی گوشت

مؤلفین:

دکتر سید علی سادانی

(دکتری عمومی دامپزشکی)

دکتر امیر سیاحی

(دکتری عمومی دامپزشکی)

دکتر حسین اسلام زاده

(دکتری عمومی دامپزشکی)

سرشناسه	: سیاحی، امیر، ۱۳۷۱ -
عنوان و نام پدیدآور	: بهداشت و بازرسی گوشت / تألیف امیر سیاحی، سیدعلی ساداتی، حسین اسلام زاده.
مشخصات نشر	: گرگان: انتشارات نوروزی، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	: ۱۸۰ ص.
شابک	: 978-600-449-406-9
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: گوشت -- بازرسی Meat inspection
موضوع	: گوشت -- بهداشت Meat hygiene
شناسه افزوده	: ساداتی، سیدعلی، ۱۳۶۹ -
شناسه افزوده	: اسلام زاده، حسین، ۱۳۶۸ -
رده بندی کخ	: ۱۳۹۶ س ۹ ب ۹/۱۹۷۵ TS
رده بندی دی‌ری	: ۹۰۷/۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۷۸۱۰۰۹

بهداشت و بازرسی، گرگان

تألیف: دکتر سیدعلی ساداتی - دکتر امیر سیاحی - دکتر حسین اسلام زاده

ویراستار علمی: دکتر عباس حسینی - آده تاسی - دکتر مسعود عمادی

ویراستار ادبی: دکتر مصطفی کربنده - دکتر محمد راد تاریخ

صفحه آرا و طراح جلد: بهاره عزت تبار

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۶

مشخصات ظاهری: ۱۸۰ ص

قطع: وزیری

شمارگان: ۱۰۰

شماره شابک: ۹-۴۰۶-۴۴۹-۶۰۰-۹۷۸

چاپ و نشر: نوروزی-۰۱۷۳۲۲۴۲۲۵۸

قیمت: ۱۴۰۰۰ تومان

حق چاپ برای نویسنده محفوظ می باشد.



نشانی: گلستان، گرگان، خیابان شهید بهشتی، بازار رضا (ع). ۰۱۷-۳۲۲۴۲۲۵۸

دورنگار: ۰۱۷-۳۲۲۲۰۰۴۷ آدرس الکترونیکی: Entesharate.noruzi@gmail

سایت انتشارات: www.Entesharate-noruzi.com

۱۵	مقدمه مولفین:
۱۷	بخش اول: اهمیت بهداشت و بازرسی گوشت،
۱۷	کشتارگاه و محل کشتار
۱۸	اهمیت بازرسی گوشت در دو جمله خلاصه می شود
۱۸	تاریخچه تأسیس کشتارگاه
۱۹	انواع کشتارگاه
۲۳	حمل و نقل دامها به کشتارگاه
۲۳	مشخصات کامیونهای حمل دام
۲۴	خصوصیات محل احداث کشتارگاه
۲۵	خصوصیات ساختمان کشتارگاه
۲۵	۱- سیستم آبرسانی
۲۵	۲- سیستم برق رسانی
۲۶	۳- نور کشتارگاه
۲۶	۴- تهویه
	علل استفاده از تهویه تخلیه بو، تخلیه گرد و غبار در قسمت کشتارگاه و بهداشتی و تخلیه
۲۶	بخارات موجود در سالن
۲۶	۵- کف و دیوارهای کشتارگاه
۲۶	۶- درب های ورود و خروج کشتارگاه
۲۶	۷- فاضلاب کشتارگاه (abattoir effluent) یا (sewage)
۲۷	BOD 5
۲۷	قسمتهای مختلف ساختمان کشتارگاه

۲۹		بازرسی عمومی قبل از کشتار (Antemorten Inspection)
۳۰		بیماریهای قابل تشخیص قبل از کشتار
۳۰		بازرسی قرنطینه
۳۰		اهمیت بازرسی قرنطینه
۳۰		بازرسی قبل از کشتار
۳۲		سالن کشتار
۳۲		۱- محل بی حسی Stunning area
۳۲		انواع روشهای بی حس کردن
۳۳		۲- محل خونگیری Bleeding area
۳۳		Exanguination
۳۳		Sticking
۳۴		خونگیری ناقص Imperfect Bleeding
۳۵		۳- Dressing area
۳۶		فواید شقه کردن
۳۶		فواید دوش دادن
۳۶		۴- سردخانه chilling room
۳۹		بی حسی
۳۹		انواع روشهای بی حسی
۳۹		الف) روش مکانیکی Percussion Stunners
۴۰		معایب روشهای مکانیکی
۴۱		ب) استفاده از گاز CO2 و گازهای دیگر
۴۳		ج) روش الکتریکی Electrical stunning
۴۴		کشتار اورژانس
۴۴		علل عمده کشتار اورژانس

۴۵	جمود نعشی
۴۵	مشخصات و مراحل جمود نعشی
۴۷	بخش دوم: بازرسی گوشت
۴۸	تعریف چند اصطلاح
۴۸	Postmortem Inspection بازرسی پس از کشتار
۴۹	Adspecion مشاهده
۴۹	Palnation ملامسه
۴۹	انجام برش
۴۹	بو کردن ارگان یا لایه
۵۰	Synchronization همزمانی
۵۰	بازرسی سر
۵۱	بازرسی ریه
۵۲	Apical
۵۲	Apical
۵۲	Diaphragmatic
۵۲	Diaphragmatic
۵۲	Base
۵۲	Apex
۵۳	برشهای ریه
۵۴	بازرسی قلب
۵۶	بازرسی کبد
۵۷	بازرسی طحال
۵۸	بازرسی معده و روده
۵۹	بازرسی رحم
۶۰	بازرسی پستان

۶۰	 بازرسی بیضه ها
۶۰	 اجزای حرام لاشه
۶۰	 بازرسی کلیه
۶۱	 بازرسی لاشه
۶۲	 بیماریهایی که باعث حذف کلی لاشه می شود
۶۲	 Lymph Nodes غدد لنفاوی
۶۳	 وظایف تنف در بدن
۶۹	 Axillary L.N
۶۹	 Xiphoid L.N
۷۰	 Lumbar L.N (سده لنفاوی کمر)
۷۰	 Iliac L.N
۷۱	 Superfascial Inguinal (غلاف سطحی)
۷۱	 Suprammammary
۷۵	 بخش سوم:
۷۶	 Fever or Pyrexia (۱)
۷۷	 لاغری (poorness) (۲)
۷۷	 لاغری مفرط (Emaciation) (۳)
۷۷	 ادم (oedema) (۴)
۷۸	 خون گیری ناقص (Imperfect bleeding) (۵)
۷۸	 خون ریزی زیر پوستی (Bruising) (۶)
۷۸	 هماتوما (Haematoma) (۷)
۷۹	 خفگی (Suffocation) (۸)
۷۹	 بوهای غیر طبیعی (Abnormal odours) (۹)
۸۰	 Pigmentation (۱۰)

۸۳	تفسیر نتایج
۸۳	۲- روش Ictotest
۸۴	(۱۱) Fatty Change
۸۶	(۱۳) عفونت
۸۶	(ب) Septicemia
۸۶	علائم سپتی سمی
۸۷	(پ) Hemia
۸۷	علائم پیمی
۸۸	(۱۴) نکروز (Necrosis)
۸۹	(۱۸) آبسه (Abscess)
۸۹	(۱۹) آتروفی و هایپرتروفی (hypertrophy & Atrophy)
۸۹	(۲۰) Tumors
۹۱	بخش چهارم: بیماری های اختصاصی لایه
۹۲	آبله (Pox)
۹۲	ضایعات نعشی
۹۲	آکتینومیکوز و آکتینوباسیلوز (Actinomycosis & Actinobacillosis)
۹۴	باد سرخ خوک (Erysipeloid)
۹۵	بروسلوز (Brucellosis)
۹۶	پاستورلوز (Pasteurellosis)
۹۷	پلروپنومونی مسری (Contagous Pleuropneumonia)
۹۷	پیروپلاسموز (Piroplasmosis)
۹۸	تب برفکی (Foot and mouth disease)
	تب خون ریزی دهنده کریمه - کنگو (Crimea - Congo Haemorrhagic Fever)
۹۹	(CCHF)

- ۱۰۰ تریشینوز (Trichinosis)
- ۱۰۰ روش بازرسی لاشه
- ۱۰۱ روش های آزمایش
- ۱۰۲ توکسوپلاسموز (Toxoplasmosis)
- ۱۰۲ جنون گاوی (Bovine spongiform encephalopathy (BSE)
- ۱۰۳ دیستوماتوز (Distomatosis)
- ۱۰۳ دیکر، سیاه (Dicrocoeliasis)
- ۱۰۴ سارکوسپوریدیوز (Sarcosporidiosis)
- ۱۰۴ سالمونلوز (Salmonellosis)
- ۱۰۵ سل (Tuberculosis)
- ۱۰۶ پاتوزنرسل
- ۱۰۷ تشخیص تفریقی ضایعات سلی
- ۱۱۰ سیاه زخم (Anthrax)
- ۱۱۱ سیاه زخم علامتی (Symptomatic anthrax)
- ۱۱۲ سیستی سرکوز گاو (Cysticercosis)
- ۱۱۲ روش های سالم سازی
- ۱۱۲ کزاز (Tetanus)
- ۱۱۳ هاری (Rabies)
- ۱۱۵ هیداتیدوز (Hydatidosis)
- ۱۱۵ جون (John's disease)
- ۱۱۶ مواردی که کشتار اضطراری انجام می شود
- ۱۱۷ بخش پنجم: آزمایشات میکروبی گوشت
- ۱۱۸ آزمایشات میکروبی باید در موارد زیر صورت گیرد
- ۱۱۹ طرز نمونه برداری و ارسال نمونه به آزمایشگاه

انجام آزمایشات میکروبی در آزمایشگاه	۱۲۱
آزمایشات کمکی یا تکمیلی گوشت	۱۲۱
الف) روش رنگی (Colorimetrique)	۱۲۲
ب) روش الکتریکی (Electrometrique)	۱۲۳
الف) روش کاغذهای مخصوص جاذب الرطوبه	۱۲۴
بحث و اظهار نظر در مورد رطوبت گوشت	۱۲۵
بحث و اظهار نظر در مورد میزان خونگیری لاشه	۱۲۷
بخش ششم: مسمومیت غذایی در اثر فرآورده های گوشتی	۱۲۹
۱- کمپیلوباکتر (Campylobacter)	۱۳۰
۲- لیستریا مونوسایتوزنز (L.monocytogenes)	۱۳۰
۳- سالمونلا	۱۳۱
۴- یرسینیا (Y.enterocolitica)	۱۳۱
مسمومیت غذایی ناشی از سموم باسیل ها	۱۳۱
۱- بوتولیسم	۱۳۲
۲- E.coli	۱۳۲
علل فساد گوشت	۱۳۲
فساد در شرایط بی هوازی	۱۳۵
بسته بندی در خلأ	۱۳۷
فساد گوشت های مختلف	۱۳۸
فساد گوشت های تازه	۱۳۸
فساد گوشت های عمل آوری شده	۱۴۰
گوشت های بسته بندی شده ای که در یخچال نگهداری می شوند	۱۴۳
بخش هفتم: کشتارگاه طیور	۱۴۵
آشنایی با کشتارگاه طیور	۱۴۶

۱۴۷	کشتار صنعتی طیور به ترتیب شامل مراحل زیر است
۱۴۸	دریافت طیور زنده سالم
۱۴۹	بازرسی فنی بهداشتی طیور زنده پیش از کشتار
۱۴۹	بیهوش کردن طیور زنده
۱۴۹	سر بردن طیور زنده
۱۵۰	خون گیری از لاشه
۱۵۰	پرکنی لاشه
۱۵۰	تخلیه اندرون لاشه
۱۵۱	- بازرسی فنی بهداشتی لاشه طیور پس از کشتار
۱۵۲	جداسازی اندرون لاشه
۱۵۲	شستشوی لاشه
۱۵۲	قطع پاهای لاشه
۱۵۳	سرد کردن لاشه
۱۵۴	آب چکان شدن لاشه
۱۵۴	آماده سازی لاشه برای بسته بندی
۱۵۴	بسته بندی گوشت مرغ
۱۵۴	الف) مرغ فرآوری شده
۱۵۵	ب) مرغ بسته بندی (فرآوری نشده)
۱۵۵	تجهیزات کشتار گاههای صنعتی طیور
۱۵۹	بخش هشتم: بازرسی لاشه طیور
۱۶۳	پرندگان مرده پیش از کشتار
۱۶۳	گندیدگی
۱۶۴	آب آوردگی شکم (Dropsy) و ادم (Oedema)
۱۶۴	حالات پوست

۱۶۴	آبسه ها (Abscesses)
۱۶۵	کبود شدگی
۱۶۵	لاشه ها با پوست قرمز
۱۶۵	قرمزی نوک بالها
۱۶۵	التهاب پوست (Dermatitis)
۱۶۶	بیش از حد ماندن پرندۀ در مخزن آب داغ (Overscald)
۱۶۶	استخوانهای شکم
۱۶۷	عوارض کبدی
۱۶۷	اختلالات دستگاه تولید مثالی در طیور تخمگذار
۱۶۷	التهاب کیسه های هوایی (Air Sacculitis)
۱۶۸	عفونت کلامیدیایی (Chlamydial Infection)
۱۶۸	آب آوردگی آبشامۀ قلب (Hydropericardium)
۱۶۹	عفونتهای ویروسی
۱۶۹	عفونتهای قارچی - آسپرژیلوز (Aspergillosis)
۱۷۰	آلودگیهای انگلی
۱۷۰	تومورها
۱۷۰	آلودگیها
۱۷۳	References

مقدمه مولفین:

یکی از دغدغه های اصلی بشر در جهان امروز تامین منابع مطمئن غذایی می باشد. یعنی غذایی پاک و عاری از هرگونه آلودگی میکروبی، شیمیایی و غیره تامین شود تا بتوان به واسطه این غذای سالم جامعه سالم داشته باشد.

بشر با گذشت از ادوار مختلف به این نتیجه رسیده است که هر چه شرایط بهداشتی در محیط اطراف بیشتر و بهتر رعایت شود هزینه کمتری بایستی در قبال بیماری ها پرداخت کند. میکروب ها که شامل انواع باکتری، ویروس و انگل می باشند از ابتدای حضور انسان در کره خاکی وجود داشت و همیشه به عنوان یک تهدید در زندگی انسان ها نقش آفرین بوده است. مفهوم کلی و عمومی بازرسی گوشت کنترل بهداشتی دام های کشتاری و گوشت حاصله از لاشه این دام هاست. هدف از بازرسی گوشت تهیه گوشت سالم و مطمئن برای مصارف انسانی می باشد.

ضمانت رسیدن به این هدف گواهی من سلامت عمومی می باشد که توسط دامپزشکان و بازرسان گوشت در کشتارگاه صادر می گردد.

سازمان دامپزشکی کشور به عنوان یکی از متولیان به اشتغال عمومی با حضور فعال و کنترل بهداشتی و همچنین بازرسی های قبل و بعد از کشتار نقش اصلی در تولید و استحصال گوشت سالم در کشتارگاه های دام و طیور دارد.

دکتر سید علی ساداتی

دکتر امیر سیاحی

دکتر حسین اسلام زاده