

آشنایی با فطرات ناشی از کشتار دام خارج از کشتارگاه

گوشت قرمز و فرآورده‌های حاصل از آن به علت دارا بودن پروتئین، انواع ویتامین‌ها و سایر مواد مغذی از مهم‌ترین منابع غذایی انسان می‌باشد اما تولید و عرضه آن در شرایط غیر بهداشتی تهدیدی علیه بهداشت و سلامت عمومی بوده و موجب شیوع انواع بیماری‌ها می‌شود.

افرادی که خارج از کشتارگاه اقدام به کشتار غیرمجاز دام و عرضه گوشت می‌کنند در حقیقت با عرضه غیربهداشتی گوشت شیوع و انتقال بیماری‌های مشترک بین انسان و دام را فراهم می‌کنند.

عواقب و فطرات متعاقب کشتار دام در خارج از کشتارگاه

▪ آلودگی محیط:

ریختن فضولات و احشای داخل بدن حاصل از ذبح دام در محیط زیست و نبود سیستم فاضلاب و چاه دفن فضولات، علاوه بر آلودگی‌های زیست محیطی موجب تجمع حیوانات ولگرد، حشرات و جوندگان شده که نقش مهمی در شیوع و انتقال انواع بیماری‌های عفونی دارند.

▪ آلودگی لاشه:

در اثر تماس لاشه با سطح زمین یا سطوح آلوده در زمان ذبح دام یا در مراحل پوست کنی و آماده سازی لاشه، آلودگی در گوشت ایجاد می‌شود.

▪ ایجاد چهره ناخوشایند محیط در انظار عمومی

کشتار دام و آویزان بودن لاشه و همچنین ریختن خونابه و فضولات حاصل از کشتار دام‌ها، چهره زشت و نازیبایی به محیط می‌دهد که باعث ناراضایتی ساکنان شهرها از این مناطق می‌شود.

▪ ایجاد آثار روحی منفی در کودکان

ذبح دام در معابر عمومی و منازل در برابر چشم اطفال و کودکان تاثير منفی بر روح و روان آنان می‌گذارد و با دیدن صحنه‌های کشتار دام که گاهی با خشونت نیز صورت می‌گیرد، آثار زیان‌بار روانی در کودکان ایجاد می‌شود.

▪ انتشار عوامل بیماری‌زا:

انتشار عوامل بیماری‌زا به خصوص عوامل بیماری‌زای مشترک بین انسان و دام یکی از مهم‌ترین خطرات ناشی از کشتار دام خارج از کشتارگاه می‌باشد. بیش از 800 نوع عامل بیماری‌زای مشترک بین انسان و دام وجود دارد که بیشتر آن‌ها از طریق تماس با دام بیمار و فرآورده‌های خام دامی آلوده از جمله گوشت، قابل انتقال به انسان است.

بیماری‌های خطرناکی از جمله بروسلوز، هاری، کزاز، سل، سالمونلوز، شاربین (سیاه زخم)، بیماری‌های نوظهور مانند جنون گاوی و تب خونریزی‌دهنده کنگو، بیماری‌های انگلی شامل کیست هیداتیک، سارکوسیست، انگل‌های پوستی و جلدی، انواع قارچ‌ها از جمله مهم‌ترین بیماری‌های مشترک بین انسان و دام محسوب می‌شوند.

فواید کشتار دام در کشتارگاه

در کشتارگاه‌ها دو مرحله بازرسی بهداشتی صورت می‌گیرد که شامل بازرسی پیش از کشتار و بازرسی پس از کشتار می‌باشد. در بازرسی پیش از کشتار برخی از بیماری‌ها از جمله هاری، کزاز، بروسلوز و انواع مسمومیت‌ها، که صرفاً در دام زنده قابل تشخیص می‌باشند، بررسی و دام بیمار از چرخه کشتار حذف می‌شود.

دامی که در بازرسی قبل از کشتار فاقد علائم بیماری بوده و سالم تشخیص داده شود، وارد چرخه کشتار شده و به صورت شرعی و حلال زیر نظر ناظر ذبح شرعی مستقر در کشتارگاه ذبح می‌شود.

بلافاصله بعد از ذبح دام در بازرسی پس از کشتار تمام اندام و احشاء لاشه مورد بازرسی و معاینه قرار می‌گیرد. در بازرسی از این اندام‌ها در صورتی که ضایعه یا عامل بیماری تشخیص داده شود آن عضو یا اندام توسط کارشناس دامپزشکی از چرخه کشتار حذف و معدوم می‌شود.

پس از انجام مراحل بازرسی کامل لاشه و اندام‌ها در کشتارگاه کارشناس دامپزشکی اقدام به زدن مهر و برچسب بر روی لاشه کرده و پس از آن اجازه خروج گوشت از کشتارگاه و عرضه آن را صادر می‌کند.

در حالی که در منازل و معابر عمومی که کشتار دام به صورت غیرمجاز و خارج از کشتارگاه صورت می‌گیرد، دام‌ها بدون هیچ نظارت و بازرسی کشتار و عرضه می‌شود. در این بین خطر عرضه دام‌های بیمار و آلوده به عوامل عفونی و انگلی وجود دارد که علاوه بر آن با عرضه و مصرف گوشت لاشه دام‌های دارای سابقه مصرف دارو با توجه به اینکه زمان پرهیز از مصرف دارو را نگذرانده‌اند، لاشه این دام‌ها حاوی باقی‌مانده‌های دارویی بوده که مصرف چنین گوشت‌هایی زمینه ایجاد سرطان‌ها و بیماری‌های لاعلاج را فراهم می‌سازد.

مصرف کننده عزیز:

مال با در نظر گرفتن خطرات مصرف گوشت دام‌هایی که به صورت غیرمجاز تولید و عرضه می‌شود و مقایسه آن با گوشت تولیدی و استمصال‌شده در کشتارگاه‌های دام، می‌توانید درباره انتخاب نوع گوشت مصرفی و توجه به سلامت خانواده خود قضاوت کنید.