

بهداشت گوشت قربانی

پزشکان توصیه می‌کنند که گوشت دام حداقل تا ۱۲ ساعت پس از کشتار مصرف نشود

امیر یامه / جام جم

فرادعید سعید قربان است و بر اساس سنتی دیرینه مسلمانان اقدام به ذبح گوسفند می‌کنند، اما در این بین توجه به مسائل بهداشتی از تهیه دام سالم و سپس گوشت و مصرف درست آن بسیار حائز اهمیت است.

بسیاری از متخصصان معتقدند تهیه دام از مراکز غیر مجاز و مراکزی که تولید و پرورش دام تحت نظارت سازمان دامپزشکی نباشد، می‌تواند باعث انتقال عوامل بیماری‌زا به محیط‌های شهری و خانه‌های شهروندان باشد.

دکتر حسین جعفری، دامپزشک در گفت‌وگو با «جام جم»، می‌گوید: با توجه به مهیا بودن شرایط بهداشتی برای ذبح دام و کنترل بازرسی و معاینه بهداشتی توسط دامپزشکان در مراکز مجاز عرضه و قربانی دام، باید از خرید دام‌ها از معابر عمومی و خیابان و کوچه جدا پرهیز شود. وی می‌افزاید: ۲۴ ساعت قبل از کشتار، دام باید در شرایط مناسب و در حالت استراحت نگهداری شود. در غیر این صورت گوشت پس از کشتار سفت می‌شود و میزان «آب آزاد متحرک» در گوشت‌های حاصله از کشتارهای دام‌های خسته، بیمار و تدارک‌هنگام خونگیری ناقص بالا رفته و این امر موجب کاهش کیفیت گوشت، بالاتر رفتن بار میکروبی و از نظر بهداشتی غیر قابل مصرف می‌شود. همچنین چون گوشت تازه به‌مراتب سالم‌تر از گوشت تازه است، توصیه می‌شود که گوشت دام حداقل ۱۲ ساعت پس از کشتار به مصرف برسد.

بیماری‌های شایع در گوشت‌های آلوده

به گفته دکتر جعفری بیماری‌های شایع از جمله بیماری‌هایی است که در صورت ابتلای دام به آن باید از چرخه کشتار و مصرف کاملاً خارج و تحت ضوابط خاصی به صورت کاملاً بهداشتی معدوم شود.

در صورت عدم دقت و کشتار دام آلوده به بیماری‌های شایع، باید خط چرخه کشتار در کشتارگاه‌های صنعتی تعطیل، وسایل و خط کشتار کاملاً ضدعفونی، لباس‌های عوامل اجرایی سوزانده و لاشه‌های مجاور لاشه دام مبتلا از چرخه مصرف خارج شوند.

در صورت ابتلای دام‌ها به بیماری‌هایی مانند کزاز، هاری، و شربان، اجازه کشتار صادر نمی‌شود.

این دام‌ها باید با رعایت اقدامات احتیاطی قبل از کشتار



به صورت بهداشتی معدوم شوند. برخی از بیماری‌ها نیز می‌توانند در صورت تماس با دام به انسان سرایت کنند.

بیماری‌های پوستی مانند بیماری‌های قارچی و جرب از این دسته بیماری‌ها هستند که می‌توانند از طریق پوشش خارجی دام و تماس مستقیم به انسان منتقل و بسته به نوع عامل بیماری‌زا سبب بروز کجلی و ضایعات پوستی مشابه شوند. دکتر جعفری با بیان این مطالب ادامه می‌دهد: برای پیشگیری از ابتلا به بیماری‌های قابل انتقال بین حیوان و انسان از مصرف جگر و گوشت خام با نیمه‌پز باید خودداری شود.

مراقب ضایعات کشتار دام باشید

این دامپزشک ادامه می‌دهد: در صورت ذبح دام خارج از سیستم نظارتی بهداشتی در نظر گرفته‌شده، ممکن است وجود بیماری در گوشت شناسایی نشده و در نتیجه به دیگران منتقل شود. همچنین امکان بروز آلودگی‌های ثانویه، در گوشت وجود می‌تواند سبب شود که گوشت غیربهداشتی در اختیار دیگران قرار گیرد. بنابراین توصیه می‌شود حتی المقدور ذبح در منزل انجام نشود و در صورتی که این اقدام در منزل صورت می‌گیرد، توجه شود که دام از مراکز مجاز و تحت نظر دامپزشکان تهیه شود. معاون بهداشت و تضمین کیفیت سازمان میادین میوه و

ترهبار شهرداری تهران معتقد است که کشتن دام در محیط خارج از کشتارگاه و در کوچه و خیابان کار درستی نیست و می‌گوید: این کار آلودگی‌های محیطی به راحتی به گوشت منتقل شده و از طرف دیگر به واسطه دفع خون و جاری شدن آن در معابر عمومی و جوی‌ها و دفع ضایعات احشای دام مدفوع دام که می‌تواند حاوی انواع میکروب‌ها، ویروس‌ها و انگل‌ها باشد، محیط زندگی را بسند آلوده و بهداشت عمومی را به مخاطره بیندازد. از این رو رعایت نظافت کامل و بهداشت محیط در محل‌های ذبح دام و شستشو و گندزایی محل به منظور جلوگیری از انتقال آلودگی‌های ثانویه به لاشه بسیار حائز اهمیت است.

چند توصیه

عدم رعایت نکات ایمنی و بهداشتی در این بخش علاوه بر ایجاد خطرات فردی، محیطی و اجتماعی می‌تواند موجب کاهش کیفیت گوشت شود.

دکتر جعفری اعتقاد دارد آلودگی گوشت در ۲ شکل ایجاد می‌شود و می‌گوید: در آلودگی اولیه، گوشت از آغاز به میکروارگانسم با ماده خاصی مانند باسیلوس آنتراکسیس در گوشت گوسفند مبتلا به سیاه‌زخم آلوده است، اما عامل آلودگی ثانویه می‌تواند در یکی از کشتارکنندگان پوست، تخلیه شکم، شستشوی اولیه، حمل و نقل و بسته‌بندی اتفاق بیفتد. بیشترین موارد آلودگی گوشت بخصوص در ذبح دام به طریق غیربهداشتی مربوط به آلودگی‌های ثانویه است. وی می‌گوید: شستشو و ضدعفونی کامل دست‌ها، جاقو، ساق‌ها، سوهان و ظروف نگهداری و انتقال گوشت و حتی لامکان استفاده از دستکش در هنگام خرید کردن گوشت اهمیت فراوانی دارد.

به گفته این دامپزشک برای انتقال گوشت و هدیه آن به دیگران حتماً از کیسه پلاستیکی تمیز و عاری از هرگونه آلودگی از مواد دست‌اول استفاده شود. به گفته دکتر جعفری فوت کردن در نابلون جهت تقسیم گوشت قربانی، سبب افزودن میکروارگانسم‌ها به داخل بسته گوشت می‌شود که این عمل کاملاً غیربهداشتی است.

این دامپزشک خاطرنشان می‌کند: پس از ذبح، باید دام از پا اویزان گردد تا خون به طور کامل از لاشه خارج شود؛ زیرا خون ماده مغذی‌ای است که اگر در گوشت باقی بماند، می‌تواند موجب هجوم ویروس‌ها قرار بگیرد. گوشت را بیشتر تیره می‌کند و سبب می‌شود گوشت به سرعت فاسد شود.