

اهمیت کشتارگاه های صنعتی در تهیه گوشت بهداشتی

مهندس هاشم نوروزی فرد

مقدمه :

اهمیت گوشت و دیگر فرآورده های حاصل از کشتار دام در برنامه غذایی جامعه و تامین دیگر نیازهای کشور از چنان جایگاه با ارزشی برخوردار است که هیچ نیازی به بحث و گفتگو ندارد به موازات این اهمیت و حتی با لاطر از آن ، اهمیت بهداشت و سالم بودن گوشت مصرفی است که جایگاه بالاتری را داراست . بدین معنی که جامعه می تواند گوشت مصرف نکند ولی نمی تواند گوشت ناسالم و غیر بهداشتی مصرف نماید.

عوارض و ضرر و زیان مصرف گوشت های غیر بهداشتی بطور قطع از عدم مصرف آن خیلی بیشتر است ، با عنایت به این امر ، جایگاه والای بهداشت گوشت و رعایت تمامی اصول بهداشتی در مراحل تولید ، تهیه ، فرآوری ، نگهداری ، عرضه ، توزیع و مصرف کاملاً روشن است . از آنجا که بخشی عمده ای از مسائل بهداشتی مربوط به تهیه گوشت در ارتباط با کشتارگاه ها است و مدیریت اکثر کشتارگاه ها به عنوان یکی از تاسیسات شهری بر عهده شهرداری ها (حدود ۷۵ درصد) می باشد موضوع کشتارگاه ها و معضلات و مشکلات آنها در حیطه مدیریت شهری که شهرداری ها از اساسی ترین متولیان آن هستند قرار گرفته است .

تاریخچه کشتارگاه ها در ایران :

احداث و بهره برداری از کشتارگاه ها به عنوان یکی از تاسیسات شهری دارای اهمیت خاصی از ابعاد اقتصادی ، اجتماعی ، بهداشتی و محیط زیستی است . سابقه احداث کشتارگاه دام در ایران به هشتاد سال قبل باز می گردد قبل از آن مسئولین دولتی یا شهرداری در کار کشتار دام دخالتی نداشته اند و یا اینکه دخالت آنها فقط در حد تذکرات بهداشتی بود، بنابراین هر قصابی دام خود را بدون رعایت موازین بهداشتی ذبح می کرد و گوشت آن را به فروش می رساند . این شیوه کشتار ، هم سلامت مردم را به خطر می انداخت و هم موجب نابسامانی

فضای شهری می شد. به همین دلیل بعدها شهرداری ها برای حفظ بهداشت شهر ، متولی کشتار دام شدند و این کار را به محلات کنار و حاشیه شهرها هدایت کردند ، این اقدام در زمان خود اقدامی مثبت بوده است و می توانست از کشتار دام بصورت پراکنده در سطح شهرها جلوگیری و کشتار دام را در محلات معینی متمرکز کند و از این طریق مزاحمت های ناشی از کشتار پراکنده را به حداقل رساند.

هر چند که کشتارگاه های اولیه ساماندهی شده به وسیله شهرداری بسیار ساده بود و از چند تیر چوبی و متعلقات دیگری تشکیل می شدند و محوطه ای محصور اما روباز را به وجود می آوردند و قصابان و سلاخان موظف به ذبح دام در این مکانها می شدند ، به مرور زمان کشتارگاه ها ضابطه مند و مجهزتر شدند و تبدیل به اتاقها و سالنهای مسقف و دارای تجهیزات اولیه و کنترل های بهداشتی گردیدند و در نتیجه ایجاد و اداره آنها به صورت یکی از وظایف اصلی شهرداری ها در آمد علاوه بر این شهرداری ها با تربیت بازرسان گوشت در دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران و استخدام دامپزشک ، کنترل بهداشت گوشت را برعهده گرفتند این وضع تا سال ۱۳۵۰ ادامه داشت و سپس با تبدیل اداره کل دامپزشکی به سازمان دامپزشکی کشور ، وظیفه بازرسی بهداشتی گوشت از شهرداری ها منفک و به سازمان دامپزشکی کشور ، سپرده شد اما مالکیت اکثر کشتارگاه ها همچنان در اختیار شهرداری ها باقی ماند.

عوامل آلوده کننده گوشت :

بطور کلی عوامل مختلف باکتریایی ، ویروسی ، انگلی و خارجی میتوانند در بافت های عضلانی به سر برده و اثرات مختلف بر روی آن به جا بگذارد این میکروارگانیسم ها به چهار دسته تقسیم می شوند:

الف) میکروارگانیسم هایی که ایجاد عفونت یا فساد در گوشت نمی کنند.

ب) میکروارگانیسم هایی که موجب فساد گوشت و فرآورده های آن می شوند.

ج) میکروارگانیسم هایی که ایجاد عفونت یا فساد در گوشت نمی کنند.

د) میکروارگانیسم های مفید که از آنها جهت فرآوری و یا بهبود کیفیت فرآورده های گوشتی استفاده می شود.

از نقطه نظر بهداشتی ، دو گروه اول حایز اهمیت بوده و روش های مختلفی در تمام مراحل تهیه و بسته بندی گوشت باید به مورد اجرا گذاشته شده تا از بروز چنین آلودگی هایی جلوگیری شود.

منشا آلودگی گوشت :

دام زنده ، یکی از منابع آلودگی گوشت است . تمام بافت های دام زنده از پوست و پشم گرفته تا مجاری طبیعی بدن و ترشحات آنها و همچنین دستگاه گوارش ، حاوی انواع مختلف میکروارگانیسم ها می باشند . به همین دلیل هر گونه کم توجهی در زمان کشتار که منجر به تماس لاشه سالم با محتویات درون معده و روده ، پشم و اندام های خارجی ، ترشحات بدن ، کف کشتارگاه و دست و چاقوی آلوده شود، موجب آلودگی ثانویه لاشه و در نتیجه فساد زودرس گوشت خواهد شد. ضمن اینکه بیماریهای مهمی می توانند از طریق گوشت و فرآورده های آن به انسان منتقل شوند. در کشتارگاه هایی که اصول بهداشتی رعایت نشود و محلی برای تبدیل ضایعات نباشد، انعا و احشای حیوانات کشتار شده در دسترس سگهای ولگردی که در اطراف این گونه کشتارگاه ها فراوان هستند ، قرار گرفته و بدین ترتیب به انجام مراحل بلوغ انگل در میزبان نهایی آم کمک شده و در نتیجه احتمال وقوع بیماری در انسان نیز بیشتر می شود.

عوامل ذکر شده فوق هم به صورت اولیه و هم به شکل ثانویه موجب آلودگی دام می شوند و بعد از کشتار در صورتی که شرایط کشتار بهداشتی نباشد می توانند لاشه سالم را آلوده کنند. به طور کلی آلودگی های ثانویه در فساد گوشت ، نقش مؤثری دارند مهمترین عللی که موجب بروز آلودگی ثانویه در لاشه می شود به طور کلی مربوط به عدم رعایت اصول بهداشتی در مراحل مختلف کشتار از قبیل : ذبح ، پوست کنی ، تخلیه احشای و جداکردن سر و سم ها می باشد همچنین عدم رعایت بهداشت در مراحل قطعه کردن لاشه و استخوان گیری نیز موجب آلودگی ثانویه در گوشت می شود.

بررسی آمار بیماری های قابل انتقال از طریق گوشت و هزینه های درمانی بیماری های منتقله از دام به انسان :

هر ساله ، تعداد قابل ملاحظه ای از افراد در سطح کشور به بیماری های مذکور مبتلا شده و از این راه ، خسارتهای فراوانی وارد می شود. سالانه میلیاردها ریال هزینه به طور مستقیم

صرف درمان مبتلایان به بیماری های مشترک بین انسان و دام می شود و هزینه های غیر مستقیم نیز شامل خسارت ناشی از عواملی مانند: از کار افتادگی نیروی کار در مدت زمان درمان ، اشغال تخت های بیمارستانی ، ایجاد ناراحتی های روحی برای بیمار و اطرافیان او وغیره می شود

کشتارگاه های صنعتی و وضعیت آن در کشورهای پیشرفته :

همانگونه که پیشتر اشاره شد امروزه با پیشرفت علم و فن آوری ، نکات بسیار مهم و حساسی درباره انتقال بیماری از طریق مصرف گوشت غیر بهداشتی مشخص شده است از این رو احداث کشتارگاه صنعتی امری ضروری به نظر می رسد . کشتارگاه های صنعتی ، دو هدف عمده را دنبال می کنند: ۱- ارایه گوشت بهداشتی ۲- اقتصادی بودن تولید ، ارایه گوشت بهداشتی به مصرف کننده و اقتصادی بودن تولید ، زمانی تحقق می یابد که به تمام جوانب کار از جمله حمل دام زنده به کشتارگاه ، نحوه نگهداری و تغذیه در مدت زمان انتظار ، سیستم ذبح ، کنترل های بهداشتی فرآیند های انجماد و به کارگیری سریع مواد مازاد، اعم از خوراکی و غیر خوراکی ، نحوه ارایه گوشت به مصرف کننده اعم از گوشت منجمد وتازه و یا بسته بندی شده و بدون بسته بندی توجه کافی شود.

در کشورهای پیشرفته جهان امروز نیز کشتارگاه ها به عنوان تاسیساتی اقتصادی مورد توجه قرار می گیرند و کلیه ملاحظات بهداشتی و محیط زیستی در آنها لحاظ می گرددو اصولاً کشتارگاه ها را در این گونه جوامع می توان به پالایشگاههای تشبیه کرد که در آن علاوه بر استحصال گوشت بهداشتی و مناسب از کلیه متفرعات دامی بیش از ۴۰ نوع تولیدات مختلف که بخشی از این تولیدات خوراکی ، بخش دیگر آرایشی و برخی دارای کاربرد های دیگر است استفاده می شود و اصولاً ارزش افزوده واقعی بخش کشاورزی و دامپروری در کشتارگاه ها ایجاد می گردد. تولید گوشت به عنوان یکی از فرآورده های دامی ، همچنین پوست ، روده ، پودرخون ، پودرگوشت ، و استخوان و استفاده از شاخ ، سم و دیگر قسمتهای دام و تولید دهها فرآورده مصرفی و بهداشتی دیگر، در کشتارگاه ها انجام می گیرد و تقریباً هیچ قسمتی از دام دور ریز نمی شود و یا بلااستفاده نمی ماند در این کشتارگاههای صنعتی بزرگ ، گوشت بعضاً حدود ۵۰ درصد ارزش افزوده دام را تشکیل می دهد و ۵۰ درصد دیگر مربوط به پوست و روده و سایر متفرعاتی است که مطرح گردید.

ماشین آلات ، تجهیزات و صنایع وابسته و مرتبط با کشتارگاه ها در این گونه کشورها به نحوی است که امکان استفاده صحیح از کلیه اندامهای دام را فراهم می سازد و ضایعات مربوط به پوست و روده و مانند اینها اصولاً یا وجود ندارد و یا در حداقل ممکن است لذا کیفیت آن حفظ می شود و با قیمت های مناسب عرضه می گردد. نظارت های صحی و کنترل های لازم از نظر کشف و بررسی بیماری های مشترک انسان و دام و انگلهای دامی ، به دست دامپزشکان و با دقت و وسواس کافی انجام می شود. نحوه ذبح دام ، پوست کنی ، شقه کردن و دیگر فعالیتهای کلاً به صورت مکانیزه و با نظارت دقیق فنی و بهداشتی انجام می گیرد و حضور هیچ فردی بجز کارکنان کشتارگاه و دامپزشکان را در این گونه کشتارگاه ها نمی توان مشاهده کرد.

سیستم های تصفیه فاضلاب و ملاحظات محیط زیستی کشتارگاه ها نیز در این کشورها در چارچوب مقررات وضع شده که کاملاً رعایت می گردد و گریزی از آن نیست. در این گونه کشتارگاه ها بر اساس همین نوع کنترلها ، امکان جلوگیری از سرایت بیماری مشترک انسان دام و ریشه کنی این نوع بیماریها فراهم می آید و منافع اقتصادی در خور توجهی نیز ایجاد می گردد.

جمع بندی و نتیجه گیری :

در جمع بندی کلی می توان گفت که متأسفانه در جوامع شهری کشور ما متناسب با قابلیت های بخش کشاورزی و زیر بخش دام از یک سو ، و متناسب با رشد جمعیت ، توسعه شهرها ، پیشرفت تکنولوژی و سایر عوامل تاثیرگذار از سوی دیگر، سرمایه گذاربهای کافی برای بهره برداری صحیح و کسب ارزش افزوده واقعی زیر بخش دام و احداث صنایع کشتارگاهی مناسب به گونه ای که امکان استفاده از کلیه متفرعات دامی و همچنین لاشه دام به عنوان گوشت قرمز در فرایندی صنعتی و بهداشتی و اقتصادی فراهم گردد و از ضایعات و هدر رفتن منابع عظیم و ارزشمند غذایی یا صنعتی حاصل از این فرایند جلوگیری شود ، به عمل نیامده است. در صورت احداث و گسترش کشتارگاه های صنعتی و تولید گوشت بهداشتی ، می توان به مقدار زیادی از شیوع بیماری های فوق جلوگیری و به ارتقای سطح بهداشت جامعه ، کمک فراوانی کرد علاوه بر این ، وجود این مجتمع های کشتارگاهی در ارتقای سطح دامپروری منطقه و تنظیم بازار گوشت بسیار مفید هستند و همچنین با تولید محصولات جانبی می توانند

از ضایعات کشتارگاهی علاوه بر جلوگیری از آلودگی محیط زیست ، منبع درآمدی را نیز به وجود آوردند.

منابع:

- ۱- مقاله برنامه ریزی و مدیریت تجهیزات شهری ،نمونه موردی کشتارگاه نویسنده آقای محمد اسلامی - ماهنامه شهرداریها شماره ۲۹
- ۲- مقاله اهمیت کشتارگاه های صنعتی در تهیه گوشت بهداشتی نویسنده آقای دکتر بهزاد آزاد - مجله دامدار شماره ۱۰۷
- ۳- مقاله کشتارگاه های صنعتی و نقش آن در جهت تامین بهداشت عمومی نویسنده دفتر مجری طرح مجتمع های کشتارگاهی صنعتی - مجله دامدار شماره ۱۰۷