

بہ نام خدا

In The Name Of God

ادارہ کل دامپزشکی خراسان جنوبی

South Khorasan Veterinary Head Office

روابط عمومی

## شهروند عزیز :

اداره کل دامپزشکی استان خراسان جنوبی ضمن عرض خیر مقدم به شما همشهریان عزیز که از غرفه دامپزشکی در هفته سلامت بازدید می نمائید ، در راستای صیانت از بهداشت عمومی جامعه و انجام وظایف سازمانی خود، لازم می داند نکاتی چند در خصوص بهداشت مواد غذایی با منشأ دامی را در جهت بالا بردن سطح آگاهی عمومی شما عزیزان متذکر شود. امید است با بذل توجه به توصیه ها و هشدارهای بهداشتی دامپزشکی، سالی خوب همراه با موفقیت و شادکامی را آغاز نموده باشید.

**توصیه های بهداشتی دامپزشکی را جدی  
بگیرید تا سالم و با نشاط زندگی کنید**

- پروتئین حیوانی بویژه گوشت قرمز و سفید نیاز ضروری بشر بوده و جزء لاینفک سبد غذایی هر خانوار می باشد. بیش از ۸۰۰ نوع بیماری مشترک بین انسان و دام وجود دارد. از جمله این بیماری ها می توان به جنون گاوی، تب هموراژیک کریمه-کنگو، سیاه زخم، سل، تب مالت، سقط جنین زنان باردار و بسیاری از بیماریهای انگلی و بیماریهای نوظهور اشاره کرد. از طرفی خطر اثرات باقیمانده های دارویی و شیمیایی در گوشت که بصورت آلرژی، مسمومیت های تدریجی، سرطان زایی، ناقص الخلقه زایی و عقب ماندگی ذهنی کودکان، بروز می نماید، سلامت جامعه را تهدید می کند.
- از آنجا که بسیاری از این بیماری ها فاقد علائم ظاهری در روی لاشه بوده و نیاز به بازرسی قبل از کشتار دارند، لذا برای تضمین سلامتی گوشت، توصیه می کنیم از خرید گوشت دامی که بصورت غیر مجاز و خارج از کشتارگاه ذبح شده و فاقد مهر بهداشتی دامپزشکی است، حتی اگر ظاهر آن سالم است، جداً خودداری فرمایید.

## فراموش نکنید: بازرسین و ناظرین اصلی بهداشتی خود هستید

### ویژگیهای عرضه بهداشتی گوشت قرمز:

- ✓ رنگ گوشت باید به رنگ طبیعی قرمز روشن باشد و هر گونه تغییر رنگ قرمز به سبز، قهوه ای یا خاکستری دال بر فساد گوشت است.
- ✓ سطح خارجی گوشت نباید خیس باشد.
- ✓ گوشت باید یکدست بوده و فاقد آثار خون مردگی، ضربه یا ذرات قابل رویت باشد.
- ✓ هیچ گونه بوی غیر طبیعی از قبیل بوی ترشیدگی، تعفن یا بوی دارو نباید به مشام برسد.
- ✓ گوشت مصرفی خود را از مراکز معتبر و تأیید شده توسط شبکه دامپزشکی خریداری نموده و از داشتن مهر بهداشتی آن اطمینان حاصل کنید.
- ✓ به هیچ عنوان گوشت از قبل چرخ شده را خریداری نکنید. گوشت باید فقط با درخواست مشتری و در حضور مشتری چرخ گردد.
- ✓ نگهداری و عرضه گوشت باید در داخل یخچالهای ویتترین دار صورت می گیرد و از خرید گوشتهای خارج از یخچال به دلیل آلودگی میکروبی جداً خودداری فرمایید.
- ✓ در صورت خرید گوشت منجمد در داخل بسته بندی نباید خونابه یا آب منجمد وجود داشته باشد.

برای حفظ کیفیت گوشت قرمز حتی الامکان از انجماد مجدد آن خودداری فرمایید.



## فراموش نکنید : بازرسین و ناظرین اصلی بهداشتی خود هستید

### ویژگیهای عرضه بهداشتی گوشت مرغ :

- ✓ رنگ عضلات پاها قرمز روشن و سینه روشن مایل به زرد بوده و پوست بطور یکنواخت روی بدن کشیده شده و عاری از هر گونه پارگی و یا تورم و خون مردگی و تغییر رنگ می باشد.
- ✓ هیچ گونه بوی غیر طبیعی مانند ترشیدگی و یا تعفن خصوصاً در محل اتصالات مختلف بدن به مشام نرسد.
- ✓ گوشت مرغ باید دارای سفتی و قوام طبیعی بوده و چربی آن به رنگ زرد روشن و یکنواخت و بدون هر گونه بوی زننده باشد و ظاهر آن تازگی و سلامت لاشه را نشان دهد
- ✓ گوشت مرغ باید عاری از هر گونه لکه های رنگی و کپک زدگی باشد. حضور هر گونه تغییر رنگ نشان دهنده فساد و گندیدگی می باشد.
- ✓ گوشت مرغ باید در کیسه های پلاستیکی شفاف و بهداشتی و دارای مهر کشتارگاه صنعتی و با ذکر تاریخ تولید عرضه شده باشد.
- ✓ لاشه مرغ باید کاملاً پرکنی شده و محتویات شکم (اندرونه) از قبیل دل و جگر و سنگدان و روده ها باید از بدن مرغ کاملاً خارج شده باشد.
- ✓ در صورت مصرف مرغ منجمد در داخل بسته بندی خونابه یا آب منجمد شده وجود نداشته باشد.
- ✓ مرغی که بصورت منجمد عرضه می شود باید بصورت منجمد به دست مصرف کننده برسد.
- ✓ مرغ هایی که در معابر عمومی و مغازه ها کشتار می گردند می توانند مسمومیت زا و خطر آفرین باشند.

گوشت مرغ تازه : عبارتست از گوشتی که بیش از ۳ روز از تاریخ کشتار آن نگذشته باشد و پس از کشتار تا زمان مصرف دمای آن در حدود ۱ تا ۲ درجه سانتی گراد باشد.

گوشت مرغ منجمد: عبارتست از گوشتی که بلافاصله پس از کشتار مرغ در کیسه های نایلونی مخصوص بسته بندی شده و سپس در تونل انجماد که برودت آن ۳۰- درجه سانتی گراد است سریعاً منجمد شده و آنگاه در سردخانه ۱۸- درجه نگهداری شده و تا زمان رسیدن به دست مصرف کننده از انجماد خارج نگردد.

**فراموش نکنید: بازرسی و ناظرین اصلی  
بهداشتی خود شما هستید**

**ویژگی های عرضه بهداشتی تخم مرغ:**

- ✓ پوسته بدون ترک و عاری از آلودگی ظاهری باشد.
- ✓ محتویات فاقد هرگونه لکه های خونی یا گوشتی باشد.
- ✓ محتویات باید فاقد هرگونه بوی تعفن یا علائم فساد باشد و تخم مرغ در معرض نور مستقیم خورشید نگهداری نشده باشد.
- ✓ نگهداری تخم مرغ در دمای بالای ۱۵ درجه سانتی گراد مجاز نمی باشد.
- ✓ از مصرف تخم مرغ بصورت خام یا نیم پز بعلت احتمال ابتلا به مسمومیت غذایی و میکروب سالمونلا ، جدا پرهیز نمایید.
- ✓ از شستن تخم مرغ خودداری کنید.
- ✓ در تخم مرغ سالم زرده کاملاً گرد و کروی و در مرکز قرار دارد و در صورت کهنگی و ماندگی تخم مرغ قوام زرده کم شده و شکل پهن به خود می گیرد.
- ✓ به هنگام خرید به تاریخ تولید روی شانه و کارتن تخم مرغ توجه فرمایید.

## فراموش نکنید: بازرسین و ناظرین اصلی بهداشتی خود هستید

### ویژگی های عرضه بهداشتی ماهی:

- ✓ ماهی از جمله محصولات با منشأ دریایی و پرورشی بوده که بعلت عدم تخلیه احشای شکم، نسبت به فساد حساس می باشد. ماهی خوب و سالم باید دارای شرایط زیر باشد:
- ✓ شکل ظاهری آن شفاف و واجد جلای آن فلزی باشد. ماهی در صورت فساد کدر شده و ماده لزجی روی آن را می پوشاند.
- ✓ چشم ها حالت برجسته و شفاف داشته باشد، در حالی که در ماهی فاسد چشم ها فرورفته است.
- ✓ آبشش ها دارای رنگ روشن و گلی و مرطوب و بدون هیچ گونه بوی زننده است و حالت ارتجاعی (فتری) دارد در حالی که در ماهی فاسد آبشش ها قهوه ای رنگ بوده و بوی زننده ای از آن به مشام می رسد.
- ✓ فلس ها سالم و براق بوده و محکم به بدن چسبیده و به سختی جدا می شود ولی در ماهی فاسد شده فلسها کدر شده و براحتی کنده می شوند.
- ✓ قوام و سفتی خاصی داشته که با فشار انگشت اثری باقی نمی ماند در حالی که در ماهی فاسد اثر فشار انگشت باقی می ماند.
- ✓ ماهی تازه و سالم در آب فرو می رود اما ماهی فاسد شده بعلت وجود گاز ناشی از رشد و تکثیر میکروبها روی سطح آب باقی می ماند.
- ✓ بوی ماهی سالم همان بوی آلگها و گیاهان دریایی بوده در حالی که از ماهی فاسد شده بوی آمونیاک و بوهای تند و زننده به مشام می رسد.



## فراموش نکنید: بازرسین و ناظرین اصلی بهداشتی خود شما هستید

### توصیه های عمومی:

- ✓ برای جلوگیری از ابتلا به بیماری مهلک هاری و سایر آلودگی ها از نزدیک شدن کودکان به سگها و گربه های ولگرد یا خانگی ناشناس و واکسینه نشده ممانعت نمایید.
- ✓ هر نوع گاز گرفتگی توسط حیوانات را مشکوک به هاری تلقی نموده ، فوراً محل را با آب و صابون بشویید و محل گازگرفتگی را باز نگه داشته و به مراکز بهداشتی درمانی مراجعه فرمایید.
- ✓ برای ایمنی از دو بیماری سل و تب مالت از مصرف شیر و پنیر و سایر فرآورده های غیر پاستوریزه جداً خودداری فرمایید.
- ✓ سبزیجات مثل کاهو و توت فرنگی را ضد عفونی نموده و سپس مصرف کنید تا از کیست هیداتیک در امان باشید.
- ✓ هنگام مصرف غذا در رستورانهای بین راهی ، قبل از مصرف هر گونه مواد غذایی از وضعیت بهداشتی رستورانها که در کارتها بازرسی بهداشتی کنترل و تأیید شده است اطلاع حاصل نمایید.



**دام سالم**

**غذای سالم**

**انسان سالم**

**روابط عمومی اداره کل دامپزشکی خراسان جنوبی**