



احداث دانشگاه صنعتی دام
در قالب یک طرح توجیهی
(جلد اول)

تألیف:

محسن بلوکی

(مخترع و پژوهشگر)

زهرا بلوکی

سینا بلوکی

سرشناسه	: بلوکی، محسن، ۱۳۵۰ -
عنوان و نام پدیدآور	: احداث کشتارگاه صنعتی دام در قالب یک طرح توجیهی / تألیف محسن بلوکی، زهرا بلوکی، سینا بلوکی.
مشخصات نشر	: تهران: انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۲ ج.: جدول .
شابک	: ۱ : 978-600-7744-87-۱ : ۲ : 978-600-7744-88-8 ج. ۲
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses :
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها -- جنبه‌های بهداشتی
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses -- Health aspects :
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها -- جنبه‌های زیست‌محیطی
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses -- Environmental aspects :
شناسه افزودن	: بلوکی، زهرا، ۱۳۷۹ -
شناسه افزوده	: بلوکی، سینا، ۱۳۸۰ -
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۷ ۱۳ الف۸/ب/۸۱۹۶۰ TS
رده بندی دیویی	: ۳۳۸/۲۷۶۴۲۹۰۶ :
شماره کتابشناسی	: ۵۳۲۹۹۳۵



انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی

نام کتاب: احداث کشتارگاه صنعتی دام در قالب یک طرح توجیهی (جلد اول)
تألیف: مهندس محسن بلوکی، زهرا بلوکی، سینا بلوکی
ناشر: انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی
سال و نوبت چاپ: ۱۳۹۸-اول
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۷۴۴-۸۷-۱
قیمت: ۵۸۰۰۰۰ ریال
شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
روبروی دانشگاه تهران، بین خ ۱۲ فروردین و خ فخر رازی، پاساژ ظروفچی، طبقه سوم، واحد ۱۰۱
تلفن: ۶۶۹۶۳۱۲۶ تلفن همراه: ۰۹۱۲۷۳۷۰۶۳۱۰ دورنگار ۶۶۴۰۳۴۵۲
www.eatk.ir
email eatk_ir@yahoo.com

حق چاپ برای انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی محفوظ است.



فهرست مطالب

مقدمه.....	۱۱
فصل ۱: نام محصولات مختلف تولیدی و ظرفیت هر یک.....	۱۷
فصل ۲: اهداف مهمی که کشتارگاه‌های صنعتی دام می‌باید دنبال شوند.....	۲۱
فصل ۳: کالاهای قابل جانثربن بجای گوشت قرمز.....	۴۳
فصل ۴: فرآورده‌های جانبی کشتارگاه‌ها.....	۴۷
فصل ۵: استاندارد، شرایط و ویژگیهای گاو و گاو میش زنده مناسب برای کشتار در کشتارگاه.....	۹۱
استاندارد شرایط و ویژگیهای گاو و گاو میش زنده مناسب برای کشتار.....	۹۱
۱- هدف.....	۹۲
۲- دامنه کاربرد.....	۹۲
۳- تعاریف و اصطلاحات.....	۹۲
۴- شرایط و ویژگیهای گاو یا گاو میش زنده مناسب برای کشتار در کشتارگاه.....	۹۶
استاندارد شرایط و ویژگیهای گوسفند و بز زنده مناسب برای کشتار در کشتارگاه.....	۱۰۰
۱- هدف.....	۱۰۱
۲- دامنه کاربرد.....	۱۰۱
۳- تعاریف و اصطلاحات.....	۱۰۲
۴- شرایط و ویژگیهای گوسفند یا بز زنده مناسب برای کشتار در کشتارگاه.....	۱۰۴
مقررات سازمان دامپزشکی کشور.....	۱۰۷
۱- هدف.....	۱۰۸
۲- دامنه کاربرد.....	۱۰۸
۳- تعاریف و اصطلاحات.....	۱۰۹
۴- تعیین و تعریف نوع قطعه‌های گوشت گاو یا گاو میش.....	۱۱۰
استاندارد قطعه‌های گوشت گوسفند و بز.....	۱۱۳
۱- هدف.....	۱۱۴
۲- دامنه کاربرد.....	۱۱۴
۳- تعاریف و اصطلاحات.....	۱۱۴
۴- تعیین و تعریف نوع قطعه‌های گوشت گوسفند یا بز.....	۱۱۵
استاندارد و آئین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت تازه گاو و گاو میش.....	۱۱۹

۱۲۰	آئین کار بسته‌بندی و نشانه گذاری گوشت تازه گاو و گاومیش
۱۲۰	۱- هدف:
۱۲۱	۲- دامنه کاربرد:
۱۲۱	۳- تعاریف و اصطلاحات:
۱۲۴	۴- بسته‌بندی گوشت تازه خنک شده گاو یا گاومیش:
۱۲۶	۵- نشانه گذاری:
۱۲۷	استاندارد، شرایط گوشت تازه گاو یا گاو میش مناسب برای مصرف خوراک انسان:
۱۲۸	۱- هدف:
۱۲۸	۲- دامنه کاربرد:
۱۲۹	۳- تعاریف و اصطلاحات:
۱۳۱	۴- شرایط، طبقه بندی برای لاشه و درجه بندی برای گوشت تازه خنک شده گاو یا گاومیش:
۱۳۲	طبقه بندی، نرم برای لاشه و درجه بندی لازم برای گوشت تازه خنک شده گاو یا گاومیش:
۱۳۳	استاندارد و آئین کار نگهداری، بخش و عرضه گوشت کله، زبان و مغز گاو:
۱۳۳	آیین کار نگهداری بخش و عرضه گوشت کله، زبان و مغز گاو
۱۳۳	۱- هدف:
۱۳۳	۲- دامنه کاربرد:
۱۳۳	۳- تعاریف و اصطلاحات:
۱۳۴	۴- روش نگهداری گوشت کله، زبان و مغز بسته‌بندی شده گاو:
۱۳۹	استاندارد گوشت و فرآورده‌های گوشتی، روش‌های پاکسازی، بهداشتی کردن کارخانه و تجهیزات و آئین کار بهداشتی:
۱۴۰	۱- هدف:
۱۴۰	۲- دامنه کاربرد:
۱۴۰	۳- مراجع الزامی:
۱۴۰	۴- تعاریف و اصطلاحات:
۱۵۷	سامانه‌های پاکسازی:
۱۶۸	بهداشت پرسنل:
۱۷۲	فصل ۶: بیماری‌ها و عوارض ناشی از آنها در لاشه گاو
۱۸۳	آلودگی با انگل‌های داخلی و قضاوت آنها:
۱۸۳	بیماری فاسیولا هپاتیکا و فاسیولا زیگانتیکا:
۱۸۳	بیماری دیکروسلیوم دنریتیکوم:
۱۸۴	بیماری سیستی سرکوز:
۱۸۵	بیماری تنیا سولیوم:
۱۸۷	بیماری تنیاهیداتیژینا:
۱۸۷	بیماری تنیا مولتی سپس:
۱۸۸	بیماری کیست هیداتیک:
۱۹۰	بیماری سارکوسیتوزیس:
۱۹۰	بیماری تریشینوز:
۱۹۱	آلودگی با انگل خارجی و نحوه قضاوت آنها:

بیماری میاز گوشت:	۱۹۱
بیماری‌های قارچی:	۱۹۱
بیماری گری حاصل از جرب:	۱۹۲
بیماری شیش:	۱۹۳
بیماریهای غیر عفونی و نحوه قضاوت آنها:	۱۹۳
بیماری تب شیر:	۱۹۳
بیماری کتوز:	۱۹۴
بیماری کمبود کلسیم و فسفر:	۱۹۴
بیماری کمبود سلنیم و ویتامین E:	۱۹۵
بیماری کمبود س:	۱۹۵
بیماری شستگی:	۱۹۵
تومورها:	۱۹۶

فصل ۷: اصول و روش بازرسی گوشت ۱۹۸

بازرسی پیش از کمار:	۱۹۹
مواردی که باید در بازرسی پس از کمار در نظر گرفت:	۲۰۰
موارد ویژه در بازرسی گاو و گوسفند:	۲۰۰
موارد ویژه در بازرسی گوساله:	۲۰۰
محل بازرسی پس از کشتار:	۲۰۱
شرایط محل بازرسی:	۲۰۱
طرز آماده کردن و قرار دادن لاشه و ضامم آن:	۲۰۲
روش بازرسی پس از کشتار:	۲۰۲
بازرسی لاشه گاو و گاو میش:	۲۰۳
بازرسی لاشه گوسفند و بز:	۲۰۳
بازرسی سر:	۲۰۴
بازرسی زبان:	۲۰۶
بازرسی ریه:	۲۰۶
بازرسی قلب:	۲۰۷
بازرسی کبد:	۲۰۷
بازرسی طحال:	۲۰۸
بازرسی روده و معده:	۲۰۸
بازرسی رحم:	۲۰۸
بازرسی پستان:	۲۰۹
بازرسی کلیه ها:	۲۰۹
بازرسی لاشه:	۲۰۹
بازرسی مفاصل:	۲۰۹
بازرسی حفره‌های درونی و دیاگرام:	۲۱۰

۲۱۰	بازرسی بافت‌های عضلانی، پیوندی:
۲۱۰	بازرسی مقاطع استخوان‌های ستون فقرات:
۲۱۰	بازرسی گره‌های لنفاوی در گاو:
۲۱۳	انتقال لاشه‌ها به سردخانه:

فصل ۸: روش‌های نگهداری گوشت

۲۱۷	بررسی ایستگاهها، مراحل و شیوه‌های کنترل کیفیت گوشت:
۲۱۷	اهداف کنترل کیفیت گوشت:
۲۱۸	مراحل بازرسی کلی با توجه به وضعیت هر صنعت:
۲۱۸	کنترل کیفیت مواد اولیه:
۲۲۰	بازرسی گوشت منجمد:
۲۲۱	کنترل حمل تولید:
۲۲۱	کنترل نهایی:

فصل ۹: قطعات گوشت

۲۲۴	قطعه بندی لاشه گاو:
۲۲۴	انواع قطعات گوشت گاو: کیش:
۲۲۶	آلایش خوراکی:

فصل ۱۰: ساختار کلی کشتارگاه و محاسبه زیر بنای قسمت‌های مختلف آن

۲۲۹	بخش اول ساختمانهای اداری، رفاهی، خدماتی و ترابری:
۲۳۳	بخش دوم ساختمانهای خطوط کشتارگاهی:
۲۵۹	سالن کشتار دام مشکوک و مصدوم شامل قسمت‌های زیر است:
۲۵۹	سالن دستگاه لاشه سوزی شامل قسمت‌های زیر:
۲۶۰	بخش سوم: ساختمانهای واحدهای فرآوری و تولیدی:
۲۶۵	سالن خط تولید روغن تالو از پیه و دنبه:
۲۶۵	سالن خط تولید روغن لاتولین از پشم گوسفندان:
۲۶۶	بخش چهارم: ساختمانهای انبار ابزارآلات و قطعات:
۲۶۶	انبار ابزارآلات و قطعات شامل قسمت‌های زیر:
۲۶۷	بخش پنجم: ساختمانهای انبار محصولات و سردخانه‌ها خطوط کشتار:
۲۶۸	انبار محصولات و سردخانه‌ها شامل قسمت‌های زیر:
۲۶۸	بخش ششم: ساختمانهای تاسیسات و تعمیرگاه ها:

فصل ۱۱: محاسبه زمین مورد نیاز کشتارگاه، مترای محوطه سازی و ...

۲۸۱	محاسبه جمع کل مساحت ساختمانهای مجتمع کشتارگاه:
۲۸۱	نحوه محاسبه زمین مورد نیاز کل کشتارگاه:
۲۸۲	نحوه محاسبه مترای خیابان کشی کشتارگاه:
۲۸۲	نحوه محاسبه مترای فضای سبز کشتارگاه:
۲۸۲	نحوه محاسبه میزان مترای خاکبرداری کشتارگاه:

۲۸۲ نحوه محاسبه طول و مساحت حصارکشی دور کل محوطه کشتارگاه:

۲۸۳ نحوه محاسبه تعداد چراغ‌های پایه بلند روشنایی محوطه:

فصل ۱۲: شرح مرحله به مرحله تجهیزات مورد نیاز خطوط کشتارگاه..... ۲۸۴

۲۸۴ تجهیزات خط کشتار گوسفند و بز:

۲۸۵ تجهیزات خط کشتار گاو و گاومیش:

۲۸۶ تشریح مرحله به مرحله خط کشتار گاو و گاومیش:

۲۸۶ پذیرش گاو و گاومیش زنده در کشتارگاه:

۲۸۶ بازرسی بهداشتی گاو و گاومیش زنده پیش از کشتار:

۲۸۶ موارد: که در بازرسی پیش از کشتار باید در نظر گرفت:

۲۸۶ بیهوش کردن دام زنده:

۲۸۷ سر بریدن دام زنده:

۲۸۷ روش‌های ذبح دام:

۲۸۸ خونگیری لاشه:

۲۸۹ قطع کردن سر از سه و بستن گردن:

۲۹۰ قطع کردن پاچه‌ها از لاشه:

۲۹۰ پوست کندن لاشه:

۲۹۰ باز کردن حفره شکمی لاشه:

۲۹۱ تخلیه حفره شکمی لاشه:

۲۹۱ تخلیه حفره سینه‌ای لاشه:

۲۹۲ آماده کردن لاشه و اندرون‌ها و ضامم آن برای بازرسی بهداشتی:

۲۹۲ دو شقه کردن گوشت گاو:

۲۹۲ بازرسی بهداشتی لاشه و اندرون‌ها و ضامم آن پس از کشتار:

۲۹۳ مرحله ورود به تونل:

۲۹۳ سرد کردن لاشه:

۲۹۴ برآورد نیروی انسانی خطوط کشتار گاو و گوسفند:

۲۹۶ خلاصه مراحل کشتار برای گاوها و گوسفندان:



مقدمه

گوشت یکی از مهمترین منابع تامین پروتئین بدن انسان می باشد و آدمی همواره سعی داشته تا با بهترین روش بیشترین بهره و نفع را از آن ببرد، پس در اولین گام می بایستی به روشهای بهینه تکثیر و پرورش دست پیدا کند، تا به اندازه کافی گوشت در اختیار داشته باشد که در طی ایام هفته آن را مورد مصرف قرار دهد، با برآورد شدن جوامع روستایی و بوجود آمدن شهرها و نیاز بیشتر به تهیه گوشت، مسئولین راههای مسرعه هدایت کرد که باید مدیریت بهتر و کارآمدتری اتخاذ کنند تا بتواند با تولید بیشتر انواع گوشت نیازهای پروتئینی جامعه خود را تامین کنند، از جهتی در روشهای سنتی ذبح دام و طیور با شیوع برخی بیماریهای مهلک مواجه شدند، که این مهم باعث شد تا قوانینی وضع شود که دامها و طیور با رعایت شرایط بهداشتی و در مکانهای خاص با شرایط خاص ذبح شوند. این نکته باعث شد در ابتدا فضاهایی به نام کشتارگاههای سنتی بوجود آمده و احداث گردد، ولی به مرور زمان با افزایش سرسام آور جمعیت، مشاهده شد با روشهای سنتی نمی توان تعداد زیادی دام را در واحد زمان ذبح نمود، پس مهندسين و مخترعين با طراحی دستگاههای خاصی، سیستم کشتار دام و طیور را مدرن و اتوماتیک نموده و در مدت زمان کوتاهی تعداد بیشتری دام را طرز را توانستند کشتار نمایند، در این راستا با توجه به اینکه در هنگام ذبح در حدود ۵۰ درصد از وزن لاشه ذبح شده را ضایعات تشکیل میدهند، مهندسان و محققان را وا داشت تا در این زمینه نیز راه حل و استراتژی ارائه دهند، که در ابتدا دستگاه لاشه سوز را برای معدوم کردن ضایعات ابداع نموده و سپس دستگاههای تولید پودر گوشت، پودر خون، پودر پر و غیره را طراحی نموده و تولید نمودند، با استفاده از این دستگاهها و فرایندها خاص خود، ضایعات به صورت پودر در آمده و مجدداً در جهت تغذیه دام و طیور و ماهیان به کار گرفته شد و امروزه به عنوان یکی از مهمترین منابع تامین پروتئین در جیره نویسی دام و طیور به حساب می آید. تولید پودر گوشت، پودر خون و پودر پر باعث کسب درآمد بیشتر برای کشتارگاهها و همچنین سلامت بیشتر جوامع شده، زیرا در کشتارگاههای صنعتی در مراحل مختلف دام و طیور از نظر سلامتی توسط دامپزشک کنترل شده و در صورت وجود هر بیماری دام زنده یا لاشه از چرخه عرضه به مصرف کننده خارج شده و به قسمت لاشه سوزی یا تولید پودر گوشت فرستاده می شود، همچنین دیگر امعاء و احشاء که مصرف نمی شدند در محیط زیست رها نشده و دور ریخته نمی شوند. بعد از چندی محققان متوجه شدند می توانند از بخشی از قسمت های امعاء و احشاء که به قسمت پودر

گوشت فرستاده می‌شوند، می‌توانند انواع مواد دارویی، آرایش و صنعتی را استخراج نموده، در نتیجه ارزش افزوده ناشی از کشتار انواع دام بسیار بالاتر رفته و درآمد بیشتری برای واحدهای کشتارگاهی و واحدهای استحصال این مواد با ارزش بوجود آورد.

از مهمترین نکاتی که همواره تمامی مدیریت‌ها و سهامداران کشتارگاه‌های سراسر دنیا باید مد نظر قرار داده این است که باید طوری عمل و مدیریت نمایند تا کشتارگاه در تمام مدت سال و با ظرفیت کامل فعالیت نموده، چرا که تقاضا برای مصرف گوشت روز به روز رو به افزایش است و همچنین نیاز به فرآورده‌های با ارزشی که از قسمت‌های دیگر دام بدست می‌آید بالا رفته و اگر از طریق کشتارگاه‌ها و واحدهای استحصالی تامین نگردد در تمامی صنایع و بخش‌های مختلف آرایشی، بهداشتی و دارویی تمامی کشور اختلال ایجاد می‌شود. لازمه این مهم تامین دام‌ها با توجه به ظرفیت اجرایی هر کشتارگاه می‌باشد، در برخی از کشورها و کشتارگاه‌ها اقدام به تاسیس واحدهای پرواربندی گاو و گوسفند برای کشتارگاه نموده‌اند، از آنجایی که احداث واحدهای پرواربندی اقدام شایسته‌ای می‌باشد ولی در عمل نمی‌توان تعداد دام مورد نیاز کشتارگاه را تامین کند تا با تمام ظرفیت فعال باشد لذا این واحدها به ناچار مجبورند بخش اعظم دام‌های مورد نیاز خود را از واحدهای پرواربندی و افرادی که اقدام به گله داری در مراتع می‌نمایند خریداری نموده،

تامین این حجم دام در طی سال‌های گذشته با مسائل و مشکلات مختلفی در بحث سلامت دام و کیفیت و کمیت دام برای کشتارگاه بوجری می‌آورد که در بخش‌های زیر با انواع بیماری‌ها و مسائلی که باعث شده بر اثر بروز آنها درصد قابل ملاحظه‌ای از دام‌های خریداری ضبط شده و عملاً بازدهی کشتارگاه را پائین می‌آورند آشنا می‌شوید.

خوب حال باید چکار کرد؟ از مهمترین اقدامات اساسی ایجاد رابطه گسترده بین واحدهای پرواربندی و افرادی که گله داری می‌کنند با کشتارگاه‌ها می‌باشد تا به این حد که طرفین به این باور برسند که دام‌های تولید کنندگان متعلق به کشتارگاه و کشتارک متعلق به گله داران و پرواربندان است.

با این رویکرد طرفین سعی نموده تا در تولید بیشتر و با کیفیت همت بیشتری را خود بروز داده و در نتیجه هر دو طرف شاهد کسب درآمد بیشتر خواهند بود و قطعاً به طبع نیازهای مختلف کشور به تولیدات صنعت دامپروی مرتفع خواهد شد.

حال ببینیم برای ایجاد چنین تأمل و ارتباط باید چگونه عمل نمود؟

برای اجرایی شدن این مهم باید سهامداران کشتارگاه یا پیش گذاشته و اقدامات زیر را بعمل آورده و همواره بدانند که با طرف مقابل باید به صورت (برد، برد) باید تأمل نمود نه (برد، باخت) زیرا لازم شروع چنین ارتباطی فقط تفکر برد برد و رعایت اخلاقیات و صداقت دو جانبه می‌باشد.

اولین و مهمترین اقدام باید این باشد که واحدی بعنوان واحد ترویج و آموزش در کشتارگاه تاسیس شود این واحد مسئول ایجاد همان تأمل و ارتباطی است که باید بین واحدهای پرواربندی و گله داران

با کشتارگاه با روی کرد برد برد صورت پذیرد. شرح وظایفی برای این واحد به شرح زیر تعریف می‌گردد که انشاء الله جامع و کامل باشد ولی قطعاً وظایف دقیق تری در عمل به این موارد توسط کارشناسان واحد ترویج اضافه خواهد شد.

۱- جمع‌آوری اطلاعات از مجموعه دانش علمی و فنی که در رابطه با صنعت دامپروری در داخل و خارج از کشور وجود دارد و آشنایی با تازه‌های این صنعت.

در این خصوص باید سعی شود کلیه منابع علمی شناسایی شود و بهترین روش‌های نگهداری انواع دام و بیماری شناسی و پیشگیری و درمان آنها مشخص و به صورت جزوات و پاورپوینت‌های آموزشی تکثیر شده و آماده جهت در اختیار گذاشتن به پرورایندها و گله داران متناسب با علم و آگاهی آنها باشد.

۲- شناسایی کلیه پرورایندها و گله داران منطقه‌ای که کشتارگاه در آنجا قرار دارد و تشکیل پرونده‌هایی مدرن از مشخصات فردی مدیران و صاحبان آن واحدها و میزان تولید آنها و بررسی سنجش امکانات موجود آنها جهت توسعه عملیاتی آنها در رابطه با تولید بیشتر.

۳- شناسایی واحدهای شایب کشتارگاهی در محدوده کشتارگاه و جمع‌آوری اطلاعات از ظرفیت آنها و تولید انواع فرآورده‌هایی به‌کار به تولید می‌باشند و یا در آینده برنامه تولید آنها را دارند.

۴- ایجاد زمینه‌های همکاری با کشتارگاه‌های دیگر با هدف توانمند کردن یکدیگر در راستای ایجاد سرمایه گذاری در خصوص احداث واحدهای تولیدی تنوعی فرآورده‌های دارویی آرایشی و بهداشتی که از اعضای مختلف دام‌ها می‌توان استحصال نمود.

۵- شناسایی نیروهای متبحر و دامپزشکان مجرب جهت اشتغال در کشتارگاه و هماهنگی جهت بازرسی‌های هفتگی به واحدهای پرورایندها و گله دام‌ها عراف کشتارگاه و تهیه گزارشات مستمر از چگونگی سلامت دام‌ها و اقدامات پیشگیرانه و درمانی برای دام‌ها و تهیه شناسنامه برای دام‌های بزرگ. این بند به قدری مهم است که نتیجه مستقیم آن در زمان کشتار دام‌ها برای صاحبان کشتارگاه‌ها نمایان می‌شوند، زیرا وقتی مشاهده می‌کنند حداقل دام‌های آلوده و ضعیف را همراه داشت و دام‌هایی را خریداری می‌نمایند که دارای وزن بیشتر و جثه بزرگتر هستند در نتیجه سودمان تولید بالا رفته و مدت زمان‌های اتلافی خطوط کشتار پائین آمده و در نتیجه هزینه سردخانه داری آنها و بسیار موارد دیگر کاهش شایان توجهی داشته و گوشت با کیفیت بهتری در سطح جامعه توزیع کرده و از جهت استحصال فرآورده‌های مختلف و با ارزش دیگری که از دام بدست می‌آید افزایش چشمگیری هم در کیفیت و هم کمیت پیدا می‌نمایند.

باید اشاره به این نکته نمود که اکثر پرورایندها و گله داران با نحوه صحیح پرورش، نگهداری پیشگیری و درمان بیماری‌های دام‌های خود آشنایی ندارند و چون ناآگاه هستند در خصوص پیگیری و جمع‌آوری اطلاعات موجود در خصوص پرورش، پیشگیری و درمان بیماری‌های دام‌ها خود اقدامی نمی‌کنند و زمانی که دامی بیمار می‌شوند فقط به ذبح آن فکر کرده و متأسفانه به حداقل سود قانع

بوده و نمی‌دانند این مسئله چقدر به سرمایه‌های شخصی خود آنها و سرمایه‌های ملی خسارت وارد می‌کند، زیرا آنها تمام وقت خود را گذاشته، زمین و تاسیسات کافی یا ناکافی خود را به کار گرفته و با مدیریت غلط، کمترین راندمان و تولید را از آن همه امکاناتی که فراهم نموده اند داشته و از همه بدتر وقت و زمانی که صرف کرده اند را به هدر داده اند، در صورتی که با هدایت هوشمندانه و بررسی موانع استفاده حداکثری از امکانات ایجاد شده آنها و نحوه تهیه جیره و خوراک مناسب می‌توان آنها را توانمند تر کرد و ثابت کرد که اندیشه (حداقل سود) یک تفکر غلط و متعلق به عصر حجر است و آنها می‌توانند با استفاد از روش‌های علمی و بهداشتی و تغذیه‌ای از همان فضا و امکانات، بالاترین بهره و سود را بدست آورند. این مهم است که هدایت این افراد می‌باید توسط واحد ترویج کشتارگاه‌ها صورت گیرد تا نیاز دامی کشتارگاه با سلامت بیشتر و کیفیت و کمیت بالاتر تامین شود، حاصل این اقدام کشتارگاه ها، سود بردن بر دو طرف یا همان تفکر (برد برد) است که باید از جهت صاحبان کشتارگاه‌ها به مدیران کشتارگاه ابلاغ شده تا اعمال گردد. برای همین اقدامات ذکر شده در بندهای ۱ و ۲ و ۵ بسیار مهم بوده و باید سازانده شده افراد متبحر و دامپزشکان با درست داشتن جزوات و فیلم‌های آموزشی به پروراندان و داران مراجعه و سطح علمی آنها را بالا برده و آنها را در بهینه کردن امکانات و بکارگیری روش‌های درست پرورشی، تهیه جیره هدفمند و اصولی، کنترل، پیشگیری و درمان بیماری‌های یاری نموده و در نهایت دام‌ها را سالم آنها روانه کشتارگاه شما شود.

۶- مروجین و دامپزشکان کشتارگاه با مراجعه به اماکن پروراندی و گله داران باید با شناسایی دقیق فضاهای احداثی و تشخیص معایب و معضلات موجود، آنها را به صاحبان دام‌ها متذکر شده و در صورتی که به دلایل مالی امکان رفع معایب نباشد، رفع معایب توسط بودجه کشتارگاه صورت گرفته و از منابع مالی خرید دام از صاحب پروراندی یا گله دار کسر شود.

شاید صاحبان کشتارگاه این تفکر غلط را داشته باشند که چرا ما خرج کنیم آنها باید خودشان هزینه بهینه سازی واحدهای خود را بدهند و ما سرمایه خود را در احداث توسعه کشتارگاه هزینه می‌نماییم. در اینجا همانطور که قبلاً ذکر شد بقاء و تدام کار یک کشتارگاه وابستگی شدید به واحدهای پروراری و گله داران دارد و وقتی این واحدها نتواند دام سالم و مورد نیاز شما را تامین نمایند، وقتی نتوانید در تمام مدت سال دام کشتارگاه را تامین نمایید، چه توسعه و سرمایه گذاری را می‌خواهید انجام دهید؟

ابتدا با استفاده از امکاناتی که پروراندانها و گله دارها ایجاد کرده اند و مشارکت در بهینه کردن واحدهای آنها دام مورد نیاز در طی سال را تامین کرده و بعد با در اختیار داشتن سرمایه بیشتر طرح‌های توسعه‌ای خود را عملیاتی نمایید. آنجا که ذکر شد (از مهمترین اقدامات اساسی ایجاد رابطه گسترده بین واحدهای پروراندی و افرادی که گله داری می‌کنند با کشتارگاه‌ها می‌باشد، تا به این حد که طرفین به این باور برسند که دام‌های تولید کنندگان متعلق به کشتارگاه و کشتارگاه متعلق به گله داران و پروراندان است) به همین خاطر است که همه با هم از خوان نعمت خداوند قادر متعال به

خوبی بهره برده و شکر گذار باشیم و همه چیز را برای همه بخواهیم و نه فقط برای خود. به طور کلی کشتارگاهها احشام دو دسته می‌باشند، دسته اول کشتارگاه‌های دام جهت کشتار انواع دام مانند: گاو، گاو میش، شتر، گوسفند و بز و دسته دوم کشتارگاه‌های انواع طیور مانند: مرغ، شتر مرغ، اردک، بلدرچین، کبک.

در گذشته و هم اکنون نیز کشتارگاه‌های وجود داشته که به روش سنتی و بدون استفاده از ماشین‌آلاتی که هم اکنون در کشتارگاه‌های مدرن استفاده می‌شود، اقدام به ذبح می‌نمودند، البته اکثریت آنها توسط دامپزشکی تعطیل یا تغییر وضعیت داده و مکانیزه شده‌اند. طراحی و احداث صنایع نیازمند شناخت مبانی تئوری و برخورداری از دیدگاه‌های تجربی و عملی متناسب با شرایط اقتصادی و فرهنگی حاکم و دانش فنی موجود جامعه، به منظور نیل به اهداف تولید می‌باشد. بررسی امکان احداث واحد از حیث نحوه تأمین مواد اولیه، تعیین میزان سرمایه گذاری، تطابق تکنولوژی صنعت مورد نظر با میزان تخصص‌ها و مهارت‌های نیروی انسانی و بالفعل موجود در کشور و... مطالعات هماهنگ و چندجانبه اقتصادی، فنی، اقلیمی و... را ایجاب می‌نماید. مطالعات فنی ایجاد صنایع، مجموعه‌ای از تحقیقات در خصوص ماهیت مواد و محصولات، شناخت فرآیندهای مختلف تولید و تکنولوژی‌های موجود و بررسی سیستم‌ها، تجهیزات و ماشین‌آلات مورد نیاز می‌باشد. این بررسی‌ها در راستای نیل به هدف توسعه، تولید و افزایش کیفیت محصولات تولید صورت می‌گیرد که با بهبود بافت فنی واحدهای جدیدالتأسیس در داخل کشور، پاسخگویی به نیاز بازار و رقابت با سایر تولیدکنندگان جهانی را امکان پذیر می‌سازد. در بررسی‌های فنی ابتدا روش‌های مختلف تولید محصول مورد مطالعه قرار می‌گیرد و پس از بررسی‌های لازم مناسبترین تکنولوژی که با فرهنگ جاری توانائی‌های بالقوه صنعت تناسب داشته باشد، انتخاب می‌گردد. با انتخاب مناسبترین روش تولید محصول حاصل می‌توان دستگاه‌ها و تجهیزات مورد نیاز را بر اساس فرآیند منتخب، انتخاب نمود.

در این کتاب، علاوه بر تشریح فرآیندهای مختلف تولید و انتخاب مناسبترین فرآیند، کنترل کیفیت واحد تولیدی شرح داده خواهد شد. سپس ظرفیت و برنامه تولید بر اساس برنامه تعیین می‌گردد و بر این اساس کاربرد و میزان مواد اولیه مورد نیاز و تعداد و نحوه عملکرد دستگاه‌ها موجود در خط تولید شرح داده خواهد شد و پس از تعیین طرح استقرار ماشین‌آلات و جریان مواد، تأسیسات زیربنائی مورد نیاز جهت انجام و ادامه فعالیت‌های تولیدی واحد مورد بررسی قرار می‌گیرند. در ادامه براساس اصول مهندسی صنایع، نیروی انسانی مورد نیاز و مساحت بخش‌های مختلف محاسبه می‌گردد و سپس نقشه‌های جانمایی ساختمان‌های تولیدی، اداری، رفاهی، بهداشتی و خدماتی ترسیم می‌گردد. درخاتمه این فصل نیز برنامه زمان بندی طرح مورد توجه قرار گرفته است.

توجه به تولید پروتئین حیوانی مورد نیاز جامعه از اهمیت فراوانی برخوردار است و گوشت قرمز یکی از مهم ترین و باارزش ترین منابع تامین پروتئین است که به جهت فسادپذیری سریع، تهیه و تولید آن باید حتماً در محیطی کاملاً بهداشتی انجام گیرد و اگر در این امر مهم بی توجهی و مسامحه‌ای رخ دهد،

سلامت مصرف کننده و به تعبیر بهتر، سلامت جامعه به خطر می افتد. لذا کنترل مسائل بهداشتی در تامین گوشت سالم، مستلزم برنامه ریزی صحیح و استفاده از روش های جدید و علمی با تکنولوژی مناسب می باشد. به همین جهت در چرخه تامین و عرضه گوشت قرمز بهداشتی و همچنین امکان کنترل و تنظیم بازار عرضه و تقاضا، کشتارگاه بهداشتی نقش ارزنده و در خور توجهی دارد. کشتارگاه به مجموعه تاسیساتی اطلاق می گردد که در آنجا دام های کشتاری برابر مقررات شرعی و فنی بهداشتی کشتار گردیده و پس از طی اعمال کشتاری، سرانجام به صورت لاشه (گوشت تازه، خنک شده و اندرونه شکمی و سینه ای خوراکی و غیر خوراکی و فرآورده های فرعی دام، تهیه و آماده می گردند.