

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



بهداشت و بازرسی گوشت طیور

(ضوابط و فرآیند کشتار، تشخیص و قضاوت بیماری‌ها، نکات بهداشتی و تصاویر)

تألیف و تدوین
دکتر محمد کشتکار

به اهتمام
دکتر وحید رضا خامسی پور
دکتر بهرام باقری
دکتر احمد رضا قاضی

به سفارش

دکتر شهرام موحدی (مدیر کل دامپزشکی استان اصفهان)

مهندس محسن محسنی (مدیر عامل مجتمع زنجیره طیور حلال اسپادانا «نازینه»)



انتشارات فصل هفتم
www.fasl7.ir
09135471362

سرشناسه: کشتکار، محمد، ۱۳۴۷

عنوان و نام پدیدآور: بهداشت و بازرسی گوشت طیور (ضوابط و فرآیند کشتار، تشخیص و قضاوت ها، نکات بهداشتی و تصاویر)/تالیف و تدوین محمد کشتکار؛ به اهتمام وحید خامسی پور، بهرام باقری، احمد رضا قاضی؛ به سفارش شهرام موحدی، محسن محسنی.

مشخصات نشر: اصفهان: انتشارات فصل هفتم، ۱۳۹۹.

مشخصات ظاهری: [۲۳۱] ص.: مصور (رنگی)، جدول، نمودار (رنگی).

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۹۶۹۶۷-۹-۸

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: ماکیان - بازرسی

Poultry - Inspection: موضوع

موضوع: ماکیان - آماده سازی

Poultry - Processing: موضوع

موضوع: مرغ داری - بهداشت

Poultry industry - Hygiene: موضوع

شناسه افزوده: خامسی پور، وحید رضا، ۱۳۵۰

شناسه افزوده: باقری، بهرام، ۱۳۶۰

شناسه افزوده: قاضی، احمد رضا، ۱۳۵۷

شناسه افزوده: موحدی، شهرام، ۱۳۴۴

شناسه افزوده: محسنی، محسن، ۱۳۴۷

رده بندی کنگره: TS۱۹۷۵

رده بندی دیویی: ۶۶۴/۹۰۷

شماره کتابشناسی ملی: ۷۳۴۶۴۷۹

وضعیت رکورد: فیا

نام کتاب: بهداشت و بازرسی گوشت طیور

(ضوابط و فرآیند کشتار، تشخیص و قضاوت بیماری ها، نکات بهداشتی و تصاویر)

تألیف و تدوین: دکتر محمد کشتکار

به اهتمام: دکتر وحید رضا خامسی پور، دکتر بهرام باقری، دکتر احمد رضا قاضی

به سفارش: دکتر شهرام موحدی (مدیرکل دامپزشکی استان اصفهان)

و مهندس محسن محسنی (مدیرعامل مجتمع زنجیره طیور حلال اسپادانا «نازینه»)

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۹۶۹۶۷-۹-۸

طراحی و صفحه آرایی: بهاره پورا احسان

ناشر: انتشارات فصل هفتم

نوبت چاپ: اول

تیراژ: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۵۰۰۰ تومان

فصل اول

- ۱۱ ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور
- ۱۳ *اهمیت، ارزش غذایی و ترکیبات گوشت انواع طیور
- ۱۹ *ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور
- ۱۹ _محل و موقعیت
- ۲۰ _طرح و نقشه
- ۲۰ الف- تاسیسات اصلی
- ۲۳ ب- تاسیسات جنبی
- ۲۷ *تجهیزات
- ۲۷ ۱. دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز در سالن های کشتار و آماده سازی لاشه طیور
- ۲۸ ۲. دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز در سالن بسته بندی لاشه طیور
- ۲۸ ۳. تجهیزات واحد تبدیل ضایعات
- ۲۹ *شرایط و امکانات مورد نیاز
- ۲۹ الف - تامین آب مصرفی
- ۳۰ ب- تامین برق مورد نیاز
- ۳۰ ج - سالن های کشتار و آماده سازی گوشت و آرایش طیور باید دارای شرایط زیر باشند

فصل دوم

- ۳۴ ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور

۳۴	*فرآیند مدیریتی و بهداشتی قبل از کشتار
۳۴	الف) بارگیری و حمل طیور به کشتارگاه
۳۵	ب - حمل و نقل طیور زنده
۳۶	ج) پرهیز غذایی و دارویی پیش از کشتار
۳۸	*نمودار گردش کار کشتار مرغ گوشتی
۳۹	. نکات مهم در جمع‌آوری و حمل و نقل طیور زنده
۴۰	د) دریافت طیور در کشتارگاه
۴۰	ج) تخلیه طیور در کشتارگاه
۴۲	*فرآیند کشتار مرغ در کشتارگاه با مجوز
۴۳	*فرآیند کشتار مرغ در کشتارگاه بدون مجوز
۴۴	*فرآیند مدیریتی و بهداشتی در کشتارگاه صنعتی با تخلیه اتوماتیک
۴۴	۱. بازرسی بهداشتی پیش از کشتار
۴۴	*کنترل سلامت ظاهری پرندگان آماده کشتار
۴۵	*اقدامات اولیه بهداشتی در کشتارگاه طیور با الگو از کشور برزیل
۵۱	۱۲. بازرسی بهداشتی حین و پس از کشتار
۵۲	۱۳. خنک کردن لاشه (Carcase chilling)
۵۴	۱۴. آماده سازی و بسته بندی
۵۵	۱۵. انجماد
۵۷	*شرایط استاندارد و بهداشتی حمل و نقل مرغ بسته بندی
۵۸	*وظایف اصلی مسئول بهداشتی

فصل سوم

بازرسی بهداشتی و تشخیص و قضاوت بیماری‌های شایع طیور در کشتارگاه طیور ۵۹

بخش اول

۶۰ موارد حذف لاشه در بازرسی بهداشتی

۶۰ الف - موارد ضبط کامل لاشه

۶۱ ب - موارد حذف موضعی لاشه

بخش دوم

۷۳ تشخیص و قضاوت بیماری‌های شایع طیور

۷۳ الف - بیماری‌های ویروسی و قضاوت کشتارگاهی آن

۷۳ *بیماری آنفلوآنزای طیور (Avian Influenza)

۸۸ ب - عفونت باکتریایی و سپتی سمی

۱۰۴ ج - بیماری‌های انگلی (Infestations Parasitic)

۱۱۰ د - بیماری‌های قارچی

۱۱۲ ه - بیماری‌های تغذیه‌ای

فصل چهارم

۱۱۷ ویژگی‌های ظاهری گوشت مرغ و شرایط بهداشتی

۱۱۸ *ویژگی‌ها و کنترل بهداشتی گوشت سفید

۱۱۹ *ویژگی‌ها و خصوصیات ظاهری گوشت مرغ تازه

۱۲۰ - فاکتورهای ذاتی موثر بر رنگ عضله طیور

۱۲۰ - فاکتورهای موثر قبل از کشتار

- ۱۲۲ *گوشت بوقلمون
- ۱۲۳ - ویژگی‌های گوشت بوقلمون تازه خنک شده
- ۱۲۳ *گوشت بلدرچین و کبک
- ۱۲۳ - ویژگی‌های ظاهری گوشت بلدرچین و کبک
- ۱۲۴ *گوشت شتر مرغ
- ۱۲۴ - ویژگی‌های لاشه شتر مرغ تازه خنک شده
- ۱۲۵ ۴-۱ عمرماندگاری گوشت طیور و آرایش آن (shelf-life)
- ۱۲۷ *تکنیک‌ها و مواد بسته بندی مرغ
- ۱۲۷ *راه‌های نگهداری و افزایش عمر ماندگاری گوشت طیور
- ۱۲۸ *شرایط بهداشتی در مراکز تهیه و توزیع مواد پروتئینی
- ۱۳۱ *طرح ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ
- ۱۳۱ - اهم محورهاى اجرايى طرح
- ۱۳۲ - رتبه بندی کشتارگاه‌ها
- ۱۳۶ *اشتباه عوام در شایعه مصرف هورمون
- ۱۳۷ *طرح مدیریت متمرکز مرغداری در زنجیره تولید مرغ
- ۱۳۷ *محاسن اجرای طرح مدیریت متمرکز در مرغداری‌ها
- ۱۴۰ *طرح‌ها و پیشنهادات مهم و اولویت دار بهداشتی

فصل پنجم

- ۱۴۴ شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی؛ ناظر شرعی در کشتارگاه طیور
- ۱۴۴ *مدیریت و وظایف آن در کشتارگاه های صنعتی طیور
- ۱۴۶ *شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه طیور
- ۱۵۰ *شرح وظایف ناظر بهداشتی در کشتارگاه طیور
- ۱۵۱ *شرح وظایف ناظر شرعی در کشتارگاه طیور
- ۱۵۲ *اقدامات بهداشتی و قرنطینه ای در کشتارگاه های طیور
- ۱۵۴ *وظیفه مسئول بهداشتی در برخورد با محموله مظنون به آنفلوآنزا

فصل ششم

- ۱۵۶ آشنائی با احکام ذبح شرعی و قوانین و آیین نامه ها
- ۱۵۸ *احکام ذبح و ذباحت
- ۱۵۸ *شرایط سر بریدن حیوان
- ۱۵۹ *احکام خوراکی های گوشتی
- ۱۶۲ *تقسیم بندی انواع حیوانات حلال، مکروه و حرام گوشت
- ۱۶۳ *آیین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب سال ۱۳۸۷
- ۱۶۷ *تبصره ۱ ماده ۶۸۸ مجازات اسلامی مصوبه ۱۳۷۰
- ۱۶۷ *قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمان
- ۱۶۸ *رسیدگی خارج از نوبت به پرونده های متخلفان از قانون سازمان دامپزشکی مصوب ۱۳۶۹
- ۱۶۸ *ماده ۳۴- قانون برنامه ششم توسعه جمهوری اسلامی ایران مصوبه سال ۱۳۹۵ هیئت وزیران

هدف از تدوین این کتاب در راستای ارتقاء فرهنگ و سطح علمی تمامی تولیدکنندگان و سلامت مصرف‌کنندگان بوده و اطلاعات گردآوری شده در این کتاب به صورت علمی و کاربردی ماحصل تحقیقات گسترده و تلاش‌های شبانه‌روزی کارشناسان دامپزشکی و مسئولین بهداشتی در شرایط بسیار طاقت‌فرسای کشتارگاه‌ها و مراکز بسته‌بندی در استان بوده است و سعی شده که بخشی از نکات اصلی در مورد ضوابط فنی بهداشتی کشتار، بسته‌بندی و عرضه گوشت طیور، بازرسی بهداشتی و تشخیص و قضاوت بیماری‌ها و ویژگی‌های ظاهری گوشت مرغ بطور خیلی مختصر بیان شود و معتقدیم با عنایت به گستردگی و حساسیت خاص مواد پروتئینی و پیشرفت‌های خوبی که در سطح بهداشت صورت گرفته، کتاب حاضر خالی از اشکال نبوده لذا پذیرای رهنمودهای همه دانش‌پژوهان و اربابان علم و معرفت و قلم در بازورتر نمودن این مجموعه می‌باشیم.

لازم به ذکر است کارشناسان دامپزشکی و بهداشتی ناظر بر مواد پروتئینی که در کارگاه‌ها و شرکت‌های بسته‌بندی مرغ و ماهی، سردخانه‌ها، کشتارگاه‌های طیور و همچنین بازرسان بهداشت مراکز عرضه فرآورده‌های پروتئینی و دانشجویان رشته تغذیه، بهداشت و صنایع غذایی و تمامی علاقه‌مندان به علم مواد غذایی می‌توانند با بکارگیری مطالب این کتاب همراه با مدیریت آگاهانه و بکار بستن تجربیات نتیجه مطلوب گرفته شود.

کلامی به جز سپاس نیست خداوند عالم را که توفیق عنایت فرمود تا با یاری و ارشاد اساتید والا و ارجمندان مجموعه را تالیف و تدوین نماییم، ضمن تقدیم به همکاران خوب سازمان دامپزشکی، نظام دامپزشکی، انجمن‌های صنفی مسئولین بهداشتی و تمامی دامپزشکان و سایر رده‌های دامپزشکی، امید است با هر مطلبی که از آن برداشت می‌گردد گامی در جهت ارتقای سلامت و بهداشت جامعه برداشته و چراغ علم و معرفت جاودانه فروزان بماند.

در پایان وظیفه خود می‌دانم به پاس احترام از **دکتر عبدالرضا مرادی، دکتر ناصر براتی، مهندس رضا شجاعی، دکتر فرهاد حکیمانه، دکتر حسن نصر** و تمامی همکاران وارسته و گرانمایه‌ای که با افکار متعالی و راهنمایی‌های ارزنده و بینش و دریای علم خویش در گردآوری و تدوین این مجموعه همکاری‌های لازم را بعمل آورده‌اند تشکر و قدردانی نمایم.

دکتر محمد کشتکار