

شیوع بیماری با ذبح غیربهداشتی دام

15 خرداد 1404

رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت گفت: برخی بیماری‌های خطرناک مانند تب کریمه کنگو، می‌توانند از طریق تماس با خون، گوشت یا ترشحات دام آلوده یا با مصرف فرآورده‌های دامی منتقل شوند لذا انجام قربانی در محیط‌های بهداشتی و تحت نظارت متخصصان ضروری است.

مهندس محسن فرهادی گفت: با افزایش ذبح دام در این ایام، رعایت اصول ایمنی و بهداشتی بیش از هر زمان دیگری ضرورت می‌یابد. در حالی‌که قربانی یکی از جلوه‌های مهم عبودیت در فرهنگ دینی ماست، بی‌توجهی به الزامات بهداشتی می‌تواند سلامت عمومی و محیط‌زیست را تهدید کند. فرهادی اظهار کرد: دام زنده باید از مراکز مجاز تحت نظارت شبکه دامپزشکی تهیه شده و ذبح نیز تنها در کشتارگاه‌های رسمی و با تأیید سلامت دام از سوی دامپزشک انجام شود، همچنین باید از ذبح دام در معابر عمومی، منازل، پارک‌ها و اماکن غیرمجاز خودداری شود، زیرا این اقدام باعث آلودگی محیط شهری و انتشار عوامل بیماری‌زا خواهد شد.

رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت ادامه داد: افراد ذابح موظف به استفاده از وسایل حفاظت فردی از جمله دستکش، ماسک، چکمه و روپوش هستند و پس از پایان ذبح، شست‌وشوی کامل دست‌ها و ابزار ضروری است. ضایعات و امعاء دام نیز باید به‌صورت اصولی دفع شوند و به‌هیچ‌وجه نباید در فضاهای سبز، جوی‌ها یا آب‌های سطحی رها شوند، زیرا این موضوع موجب جذب حیوانات موزی و انتشار آلودگی خواهد شد.

فرهادی در خصوص مصرف گوشت دام قربانی نیز هشدار داد: گوشت باید حداقل ۲۴ ساعت در یخچال با دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شود و سپس مصرف گردد. همچنین جگر و سایر احشاء دام باید دست‌کم ۴۸ ساعت در همان شرایط نگهداری شده و بعد از آن مورد استفاده قرار گیرند. وی گفت: رعایت کامل این توصیه‌ها نه‌تنها تضمین‌کننده سلامت فردی و عمومی است، بلکه بیانگر مسئولیت‌پذیری دینی، اجتماعی و زیست‌محیطی هر فرد در قبال جامعه خواهد بود.