

رییس سازمان دامپزشکی اعلام کرد: نظارت ۳۶۰۰ ناظر بهداشتی و شرعی بر ذبح دام‌های عید قربان



رییس سازمان دامپزشکی کشور اعلام کرد: سه هزار ناظر بهداشتی و ۶۰۰ ناظر روحانی در قالب دو هزار و ۵۰۰ اکیپ، بر اصول بهداشتی و شرعی ذبح دام‌های عید قربان نظارت خواهند کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)؛ به نقل از سازمان دامپزشکی کشور، «علیرضا رفیعی‌پور» درباره جزئیات طرح نظارت بر عرضه بهداشتی دام در عید قربان افزود: طبق روال هر ساله سازمان دامپزشکی کشور از دو ماه پیش به استقبال تدارکات لازم برای عرضه بهداشتی دام زنده در جایگاه‌های پیش‌بینی شده رفته است. وی اظهار داشت: امیدواریم همچون سالهای گذشته، شاهد حضور مردم در این مراکز برای عرضه بهداشتی دام زنده و ذبح آنها باشیم. رفیعی‌پور در مورد تعداد دام‌های عرضه شده در این مراکز گفت: با توجه به اینکه خروجی سال قبل از مراکز عرضه حدود ۴۰۰ هزار راس

دام بوده است، در این مراکز معمولاً دو برابر این تعداد و گاهی بیش از این تعداد دام زنده توسط دامداران و جایگاه‌های عرضه بهداشتی آماده عرضه است.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور گفت: همکاران ما جهت هرگونه مشاوره و پاسخ به پرسش‌های شهروندان، شماره کشوری ۱۵۱۲ به صورت ۲۴ ساعته آماده پاسخگویی است.

وی تصریح کرد: ادارات دامپزشکی کشور در ۶۰۰ نقطه کشور مستقر هستند تا هرگونه مساعدت لازم را جهت همکاری با مردم به عمل آورند. رفیعی‌پور ادامه داد: البته در مورد محل عرضه دام زنده از دو ماه پیش تمهیدات لازم اندیشیده شده و با تبلیغات میدانی و نصب بنرهای لازم در کنار برنامه‌های تلویزیونی و رادیویی و درج در سایتهای خبری، اطلاع رسانی‌های لازم انجام شده است.

وی با بیان اینکه همکاران این سازمان از زمان اقامه نماز صبح در روز عید قربان تا هنگام مراجعات مردم به مراکز عرضه دام زنده حضور خواهند داشت، در مورد نوع نظارت‌هایی که توسط همکاران دامپزشکی این سازمان بر فرآیند ذبح دامها در این روز صورت می‌گیرد.

گوشت ذبح ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری شود

رفیعی‌پور افزود: با توجه به ابتلای برخی شهروندان به بیماری‌هایی مانند تب کریمه - کنگو و تب مالت که ناشی از رفتار غیر متعارف و انفرادی شهروندان هنگام ذبح و پس از آن یعنی میل کردن گوشت دام قربانی شده به محض کشتار و عدم طی مهلت زمانی ۲۴ ساعته پیش‌سرد کردن در یخچال بوده است.

وی افزود: برای جلوگیری از این مشکلات، فرایند نظارت بهداشتی به این شکل است که همکاران دامپزشکی پس از معاینه دام هنگام خرید شهروندان از دامداران مستقر در مراکز عرضه، آن را به مرحله کشتار ارجاع می‌دهند و پس از معاینه مجدد در مراحل بالینی، اجازه ذبح دام داده می‌شود.

وی ادامه داد: این در حالیست که پس از مرحله پوست‌کنی، لاشه دام در ظروف جداگانه قرار می‌گیرد و در این مرحله در حدود ۱۰ تا ۱۲ قسمت دام مورد بازرسی بهداشتی قرار می‌گیرد.

به گفته رئیس سازمان دامپزشکی کشور، در این مرحله لاشه‌های بیمار یا قسمت‌هایی که از نظر بهداشتی مورد تأیید نمی‌باشند حذف و سپس گوشت سالم و قابل مصرف تحویل خریدار می‌شود.

رفیعی‌پور هشدار داد: لازم است تا گوشت دام پس از ذبح، به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری و سپس مصرف شود.

سرويس خبری: دام و طیور و آبزیان