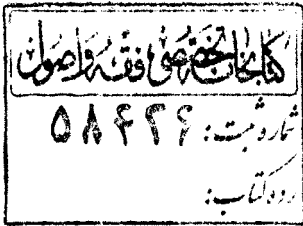


الحمد لله الرحمن الرحيم

مبانی شرعی ذبح حیوانات حلال گوشت



مؤلف و گردآورنده:

مهرنوش شیردلی

(عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی خدمات درمانی بهداشتی استان اصفهان)

ویدا سادات انوشه

مریم السادات شهیدی



پاییز ۱۳۹۹

سرشناسه	شیردلی، مهرنوش، ۱۳۶۸ - مؤلف و گردآورنده
عنوان و نام پدیدآور	مبانی شرعی ذبح حیوانات حلال گوشت / مهرنوش شیردلی، ویدا سادات انوشه، مریم السادات شهیدی
مشخصات نشر	یزد، انتشارات اندیشمندان یزد ۱۳۹۷
مشخصات ظاهری	۷۰ ص
شابک	۸-۰۷۹-۴۸۴-۶۰۰-۹۷۸: ۱۵۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست‌نویسی	فیبا
یادداشت	کتابنامه: ص. [۶۹]-۷۰
موضوع	ذبح (فقه)
موضوع	Slaughtering and slaughter-houses (Islamic law)
موضوع	کشتار دام و کشتارگاه ها -- بهداشت
موضوع	Slaughtering and slaughter-houses -- Sanitation
موضوع	مواد غذایی - جنبه های مذهبی -- اسلام
موضوع	Food -- Religious aspects -- Islam
موضوع	فقه جعفری -- رساله عملیه
موضوع	Islamic law, Ja'fari -- Handbooks, manuals, etc*
شناسه افزوده	انوشه، ویدا سادات، ۱۳۷۲ -
شناسه افزوده	مریم، السادات شهیدی
رده‌بندی کنگره	۱۳۹۷ م ۹۳۷/ش ۱۹۴/۳ BP
رده‌بندی دیویی	۲۹۷/۳۷۴
شماره کتابشناسی ملی	۵۴۰۰۷۶۲



مبانی شرعی ذبح حیوانات حلال گوشت

- ❖ مؤلف و گردآورنده: مهرنوش شیردلی - ویدا سادات انوشه - مریم السادات شهیدی
- ❖ ناشر: انتشارات اندیشمندان یزد
- ❖ نظارت چاپ: سید محمد موسوی
- ❖ صفحه‌آرا و طراح جلد: آتنا ماندی
- ❖ شابک: ۸-۰۷۹-۴۸۴-۶۰۰-۹۷۸
- ❖ چاپ نخست: پاییز ۱۳۹۹
- ❖ قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان
- ❖ شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

نشانی ناشر: یزد، خیابان فرخی یزدی، پاساژ ۱۱۰، طبقه همکف، انتشارات اندیشمندان یزد

تلفن ۰۳۵ - ۳۶۲۶۹۳۳۰ - ۰۹۱۳۳۵۶۶۶۷۲

مَشْکُرِ فَرَاوانِ از اسٲاد کرامی جناب آقای دکتر بهادر حاجی محمدی

فهرست مطالب

فصل اول: تعریف مواد غذایی حلال و حرام از منظر قرآن و احادیث

مقدمه	۱۱
تعریف گوشت حلال	۱۵
اهمیت و تأثیرات مصرف غذای حلال	۱۶
الف) اهمیت و تأثیر مصرف غذای حلال از دیدگاه قرآن	۱۶
ب) اهمیت و تأثیر مصرف غذای حلال از دیدگاه احادیث	۲۰
مشخصات حیوانات حلال گوشت و حرام گوشت	۲۳
- آبیان	۲۳
- پرندگان	۲۴
- چهارپایان	۲۴

فصل دوم: ذبح شرعی دام‌ها مطابق با شریعت مقدس اسلام

احکام شرعی ذبح	۲۹
- شرایط ذبح	۲۹
- دستور سربردن	۳۲
- کشتن شتر (نحر)	۳۴
اجزای حرام حیوان حلال گوشت	۳۵
مبانی کشتار شرعی دام در کشتارگاه‌های صنعتی	۳۶
۱- تأسیسات و امکانات کشتارگاه	۳۶
۲- خصوصیات محل احداث کشتارگاه	۳۷
۳- تأسیسات ساختمانی کشتارگاه	۳۷
سالن کشتار	۳۸
سردخانه	۳۹

- ۴۰..... انبار پوست خام
- ۴۰..... سایر امکانات و تجهیزات کشتارگاه
- ۴۱..... عملیات کشتار دام
- ۴۱..... ۱- بیحسی
- ۴۲..... ۲- خونگیری
- ۴۳..... ۳- پوست کنی:
- ۴۳..... ۴- تخلیه امعاء و احشاء
- ۴۳..... ۵- شقه کردن لاشه
- ۴۴..... ۶- بازرسی
- ۴۴..... ۷- دوش دادن
- ۴۴..... کشتار اضطراری
- ۴۵..... بازرسی بهداشتی گوشت و آلایش‌های دامی در کشتارگاه
- ۴۷..... - بازرسی بهداشتی قبل از کشتار
- ۴۸..... گاو
- ۴۸..... گوساله
- ۴۸..... تورم مفاصل، دیفتری، آبله، سالمونلوزیس
- ۴۸..... گوسفند
- ۴۸..... لاغری مفرط، تب برفکی، لنفادنیت کازئوز، پنومونی، اسکرپی
- ۵۰..... ذبح طیور
- ۵۰..... - شرایط ذبح
- ۵۱..... - دستور سر بریدن:
- ۵۳..... فرآیند تهیه گوشت طیور و فرآورده‌های آن
- ۵۳..... مرحله ۱- تخلیه طیور در کشتارگاه
- ۵۳..... مرحله ۲- سالن کشتار

مرحله ۳- خونگیری	۵۳
مرحله ۴- خیساندن در آب گرم	۵۳
مرحله ۵- پرکنی	۵۳
مرحله ۶- جدا کردن سر و شکافتن چینه‌دان	۵۴
مرحله ۷- تخلیه امعاء و احشاء	۵۴
مرحله ۸- مرحله شست‌وشوی لاشه	۵۴
مرحله ۹- سرد نمودن لاشه	۵۴
مرحله ۱۰- خط آبچکان	۵۵
مرحله ۱۱- بسته‌بندی مرغ	۵۵
مرحله ۱۲- سردخانه نگهداری مرغ	۵۵
مرحله ۱۳- حمل و نقل مرغ بسته‌بندی	۵۵
احکام صید انواع آبزیان	۵۵
الف) ماهی	۵۵
ب) آبزیان حلال	۵۷
ج) آبزیان حرام	۵۷
فلسفه تحریم اجزاء حرام حیوان حلال گوشت	۵۸
الف) طحال	۵۸
ب) غدد جنسی	۵۹
ج) بیضه حیوان حلال گوشت	۵۹
د) غُد (دُشول)	۵۹

فصل سوم: دلایل حرام بودن گوشت خوی

برخی از ضررهای جسمی مصرف گوشت خوک	۶۳
۱- سیستی سرکوس سلولوزه	۶۳
۲- تریشنلا اسپیرالیس	۶۵

۶۷..... ۳- آلا ریا آلا تا

۶۹..... منابع و مأخذ

مقدمه

مهم‌ترین مواردی که سبب انجام کشتار اضطراری دام می‌شود عبارتست از شکستگی‌ها و تصادفات شدید، بیرون زدگی رحم و سخت‌زایی، زمین‌گیری‌های طولانی مدت مثل تب شیر و اختلالات تنفسی حاد نظیر انسداد مجاری.

امام باقر (علیه السلام) می‌فرمایند: «پیامبر خدا، از این که گوشت، خام خورده شود، نهی کرده و می‌فرمودند: تنها درندگان، چنین گوشتی می‌خورند. گوشت را هنگامی بخورید که آفتاب یا آتش، آن را دگرگون ساخته باشد».

امام رضا (علیه السلام) می‌فرمایند: «خوردن گوشت خام، در شکم، کرم پدید می‌آورد».

امام صادق می‌فرمایند: «رسول خدا (صلی الله علیه و آله) گوشت ماهیچه و سر دست را دوست داشت و گوشت ران را مکروه می‌دانست».

امام علی (علیه السلام) فرمودند: «رسول خدا از گوشت، ماهیچه دست را دوست داشتند».

پیامبر (صلی الله علیه و آله) فرمودند: «گوشت گوسفند درمان است».

امام صادق (علیه السلام) فرمودند: «گوشت گوسفند همراه با شیر لثه‌ها را استحکام می‌دهد».

فصل اول:

تعریف مواد غذایی حلال و حرام از منظر قرآن و احادیث

تعریف گوشت حلال

در مباحث دینی اصطلاحاتی وجود داشته که هر یک تعریف خاصی دارند؛ عبارت گوشت حلال از این دسته است. حلال از لغت جِلّ «گره گشایی» و باز شدن عقده‌ها می‌آید، گره‌ها و تنگناها و اختلالاتی که حرام می‌تواند ایجاد کند توسط حلال گره‌گشائی و روان‌سازی می‌شود. با مصرف غذای حلال که شرع مقدس به وسیله حدود و چارچوب‌هایی آن را پاک می‌داند، هماهنگی روانی و سیستم اعصاب و زندگی شاداب و طول عمر و سایر نظامات درونی و برونی انسان ایجاد گردیده و مانع انحطاط و اختلال می‌شود.

حرام به معنای ممنوع و در مقابل آن حلال به معنی آزادی در عمل است و حلال و حرام بودن کاری یا غذایی مربوط به مصلحت انسان است و خداوند از آن سودی نمی‌برد. همانطور که در آیه ۱۶۸ سوره بقره، خداوند می‌فرماید: «ای مردم از آنچه خدا در روی زمین از حلال‌ها و پاکیزه‌ها آفریده، بخورید». از این آیه این نکته استنباط می‌شود که حلال بودن چیزی همراه با طیب و پاکیزه بودن آن است و طیب به معنای آن چیزی است که با طبع انسان سازگاری داشته باشد.

استنباط گروه‌های مختلف مسلمانان از واژه حلال متفاوت است. مردم خاورمیانه حلال را بیشتر به گوشت و مرغ نسبت می‌دهند، در حالی که مردم جنوب و جنوب غربی آسیا بیشتر بر این باورند که کلیه غذاها و محصولات مصرفی باید حلال باشد.



شکل ۱: لوگوهای که در کشورهای مختلف نشان دهنده حلال بودن مواد غذایی است.

اهمیت و تأثیرات مصرف غذای حلال

در رابطه با مصرف غذا، قرآن به پاکیزه و حلال بودن آن در چندین آیه اشاره می‌نماید که به ذکر برخی از آن‌ها می‌پردازیم. در سوره نحل، آیه ۱۱۴ می‌فرماید: «پس از آنچه خدا روزیتان کرده است، حلال و پاکیزه بخورید». همچنین در آیه ۱۷۲ سوره بقره آمده است: «ای اهل ایمان روزی حلال و پاکیزه‌ای که ما نصیب شما کرده‌ایم بخورید و شکر خدا را به جای آرید». در سوره مائده، آیه ۸۸ می‌فرماید: «از آنچه خدا روزی شما قرار داده است، حلال و پاکیزه بخورید».

الف) اهمیت و تأثیر مصرف غذای حلال از دیدگاه قرآن:

- از ویژگی‌های پیامبر خاتم (صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ) که خداوند متعال به آن اهمیت داده، تعلیم غذای حلال است.

همانطور که در سوره اعراف آیه ۱۵۷ آمده است:

﴿الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْتُوبًا عِنْدَهُمْ فِي
التَّوْرَةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَهُمْ يُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَ
يُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ ۚ فَالَّذِينَ
آمَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَاتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنْزِلَ مَعَهُ ۙ أُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ﴾

«همان کسانی که از این رسول و پیامبر (ناخوانده درس) که او را نزد خود {با همه نشانه‌ها و اوصافش} در تورات و انجیل نگاشته می‌یابند، پیروی می‌کنند؛ پیامبری که آنان را به کارهای شایسته فرمان می‌دهد، و اعمال زشت باز می‌دارد، و پاکیزه‌ها را بر آنان حلال می‌نماید، و ناپاک‌ها را بر آنان حرام می‌کند، و بارهای تکالیف سنگین و زنجیره‌ها {بی‌جهل، بی‌خبری و بدعت را} که بر دوش عقل و جان آنان است بر می‌دارد، پس کسانی که به او ایمان آوردند و او را در برابر دشمنان حمایت کردند و یاری‌اش دادند و از نوری که بر او نازل شده پیروی نمودند، اینان همان رستگارانند».

• استدلال به روزی حلال برای حقانیت دستورات خداوند:

﴿وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُم مِّنْ أَنْفُسِكُمْ أَزْوَاجًا وَجَعَلَ لَكُم مِّنْ أَزْوَاجِكُمْ بَنِينَ وَ
حَفَدَةً وَرَزَقَكُمْ مِنَ الطَّيِّبَاتِ أَفَبِالْبَاطِلِ يُؤْمِنُونَ وَنِعْمَتِ اللَّهِ هُمْ يَكْفُرُونَ﴾
(سوره نحل آیه ۷۲)

«و خدا برای شما از خودتان همسرانی قرار داد و از همسرانتان برای شما پسران و نوادگانی نهاد و از چیزهای پاکیزه به شما روزی بخشید آیا [باز هم] به باطل ایمان می‌آورند و به نعمت خدا کفر می‌ورزند».

• دادن روزی حلال، تکریم بشر است. چون روزی حلال سبب اعتلای انسان شده و زمینه برتر شدن او را نسبت به بسیاری از آفریده‌های پروردگار فراهم می‌کند.

﴿وَلَقَدْ كَرَّمْنَا بَنِي آدَمَ وَحَمَلْنَاهُمْ فِي الْبُرِّ وَالْبَحْرِ وَرَزَقْنَاهُمْ مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ عَلَى

كثيرٍ مِمَّنْ خَلَقْنَا تَفْضِيلًا﴾ (سوره اسراء آیه ۷۰)

«به راستی ما فرزندان آدم را به موهبت عقل و خرد گرامی داشته و آنان را در دریا بر کشتی‌ها و در خشکی بر مرکب‌ها سوار نموده و از خوراکی‌های مطبوع به آنان روزی داده و آنان را بر بسیاری از کسانی که آفریده‌ایم چنان که باید برتری بخشیده‌ایم».

• دعوت به خوردن از روزی پاک که ویژگی روزی حلال است.

﴿كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَنْ

يَحِلِّ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوِيَ﴾ (سوره طه آیه ۸۱)

«از آنچه روزی شما کرده‌ایم - که پاک و پاکیزه است - بخورید و در بهره‌برداری از روزی‌ها با ناسپاسی و کفران نعمت تجاوزگری نکنید که خشم من بر شما لازم خواهد شد، و هر که خشم من بر او لازم شود، قطعاً سقوط می‌کند و تباہ می‌گردد».

• به نظر می‌رسد دعوت پیامبران به خوردن روزی حلال و ارتباط روزی حلال با عمل صالح برای این است که روزی حلال انرژی مثبتی را در آنان به وجود می‌آورد تا کار صالح و شایسته انجام دهند.

﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾

(سوره مؤمنون آیه ۵۱)

«ما به فرستادگان خود گفتیم: ای پیامبران، از چیزهای پاکیزه بخورید و استفاده برید و به شکرانه نعمت‌های الهی کاری شایسته کنید. قطعاً من به آنچه می‌کنید به خوبی آگاهم، مبدا از فرمان من روی برتابید».

• وفای به تعهدات که زمینه تشکیل جامعه مدنی انسانی است، با خوردن چهارپایان که رام هستند انجام می‌گیرد؛ چرا که با مصرف آن‌ها، انسان دچار توحش نمی‌شود:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَقْوَابُ الْعُقُودِ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَى عَلَيْكُمْ غَيْرِ مُحْلِي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ إِنَّ اللَّهَ يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ﴾ (سوره مائده آیه ۱)

«ای کسانی که ایمان آورده‌اید، به تمام پیمان‌ها و قراردادهای خود وفا کنید. چهارپایان دامی (شتر، گاو، گوسفند و بز) - جز آنچه بر شما خوانده می‌شود - برای شما حلال گردیده است. این در حالی است که شکار را آن‌گاه که به احرام حج یا عمره مُحَرِّمید حلال نمی‌شمارید. بی‌تردید، خداوند هر حکمی بخواهد مقرر می‌دارد».

• خودن از روزی حلال پاک، موجب جدایی انسان از پیروی خط شیطان می‌شود. غذای پاک زنگار را از قلب انسان می‌گیرد تا انسان دشمن خود را که شیطان است، بشناسد و از او اجتناب کند. شیطان که نمی‌خواهد انسان چنین صفایی بیابد، به تحریف روزی حلال روی می‌آورد تا انسان با مصرف روزی‌هایی که حلال نیستند، گمراه شود و از او متابعت نماید:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطَوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ إِنَّمَا يَأْمُرُكُمْ بِالسُّوءِ وَالْفَحْشَاءِ وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ﴾ (سوره بقره آیات ۱۶۹-۱۶۸)

«ای مردم! از آنچه در زمین، حلال و پاکیزه است بخورید! و از گام‌های شیطان، پیروی نکنید! چراکه او، دشمن آشکار شماست! او شما را فقط به بدی‌ها و کار زشت فرمان می‌دهد و اینکه جاهلانه اموری را {به عنوان حلال و حرام} به خدا نسبت دهید».

• خوردن روزی حلال زمینه شکرگزاری را در انسان به وجود می‌آورد، و یکتاپرسی، مشروط به خوردن روزی حلال است:

﴿فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾
(سوره نحل آیه ۱۱۴)

«پس، از آنچه خدا روزیتان کرده است، حلال و پاکیزه بخورید و شکر نعمت خدا را بجا آورید اگر او را می‌پرستید!».

ب) اهمیت و تأثیر مصرف غذای حلال از دیدگاه احادیث:

به‌طور کلی، همه چیز برای استفاده و بهره‌مند شدن انسان مجاز دانسته شده است. هیچ چیز ممنوع نشده مگر آنچه که ممنوعیت آن به‌طور صریح به وسیله آیات قرآن و یا در احادیث موثق سنت پیامبر ﷺ آورده شده است. قوانین شریعت اسلام به مردم آزادی خوردن و نوشیدن هر آنچه دوست دارند را به شرط آنکه حرام نباشند داده است.

پیامبر اکرم ﷺ فرمودند: «ای علی! هر کس حرام بخورد قلبش سیاه، دینش فاسد، نفسش ضعیف، و دعایش رد و عبادتش کم می‌شود».

«ای علی! آنکه غذای شبهه‌ناکی بخورد، در دینش دچار تردید شده و قلبش تاریک می‌شود».

«ای علی! هر آنکه حلال خوری پیشه کند، دینش روشن و قلبش درخشان شده و اشک چشمش از خوف خدا جاری گردیده و دعایش هیچ پرده‌ای نداشته و مستجاب می‌شود».

الف) فضیلت گوشت از دیدگاه ائمه (علیهم السلام):

امام علی (علیه السلام) فرمود: «گوشت، سرور خوردنی‌ها در دنیا و آخرت است». از امام علی (علیه السلام) نقل شده که پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله) فرمود: «سرور خوردنی‌ها در دنیا و آخرت، گوشت، سپس برنج است».

امام صادق (علیه السلام) فرمودند امیرالمؤمنین (علیه السلام) فرموده است: «بر شما باد به خوردن گوشت، چون گوشت، برای آدمی گوشت می‌آورد. هر کسی چهل روز بر او بگذرد و در آن فاصله گوشت نخورده باشد، بدخلق خواهد شد».

پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله) فرمود: «هر کسی چهل روز بر او بگذرد و گوشت نخورده باشد، باید قرض الحسنه بگیرد و گوشت بخورد».

امام صادق (علیه السلام) می‌فرماید: «گوشت از گوشت به رویش می‌آید و هر کسی آن را چهل روز ترک کند، خلق او بد می‌شود. آن را بخورید که بر توانایی چشم و گوش شما می‌افزاید».

امام صادق (علیه السلام) فرمودند: «گوشت با شیر خورش پیامبر است. گوشت همراه با شیر موجب افزایش توانایی جسمی و از بین رفتن ضعف بدن می‌باشد و با برکت نیز بوده».

پیامبر (صلی الله علیه و آله) فرمودند: «کسی که چهل روز گوشت نخورد بد اخلاق می‌شود گوشت بخورید، زیرا قدرت شنوایی را تقویت می‌کند».

پیامبر (صلی الله علیه و آله) فرمودند: «گوشت بخورید زیرا گوشت، گوشت بدن را افزایش می‌دهد و هر کس چهل روز گوشت نخورد بد اخلاق می‌شود و هر کس بد اخلاق شد به او گوشت بدهید هر کس چربی بخورد به همان اندازه، باعث بیماری‌اش می‌شود».

پیامبر ﷺ فرمودند: «گوشت و شیر، گوشت می‌رویانند و استخوان‌ها را استحکام می‌بخشند و گوشت، شنوایی و بینایی را افزون می‌کند».

امام باقر ﷺ فرمودند: «خوردن گوشت بر شنوایی و بینایی و توانایی می‌افزاید».

امام صادق ﷺ فرمودند: «گوشت موجب ازدیاد و تقویت قوای بینایی و شنوایی و نیز قوت بدن می‌شود».

پیامبر ﷺ فرمودند: «بهترین خوارکی در دنیا و آخرت گوشت است».

ب) سیره معصومین درباره مصرف گوشت:

محبوب‌ترین غذاها نزد پیامبر ﷺ گوشت بود. حضرت گوشت مرغ و گوشت حیوانات صحرائی و پرندگان میل می‌کرد.

امام صادق ﷺ درباره سیره پیامبر اکرم ﷺ فرمود: «رسول خدا ﷺ بسیار گوشت را دوست می‌داشت».

و نیز آن حضرت از پیامبر اکرم ﷺ این سخن را نقل فرمود: «ما قریشیان قومی دوستدار گوشتیم».

همچنین امام صادق ﷺ نقل کرده است که امیر مؤمنان ﷺ از عادت نمودن به خوردن گوشت کراهت داشت و می‌فرمود گوشت خوردن مانند شراب خوردن باعث حریص شدن و خو گرفتن بدن و اعتیاد به آن می‌گردد.

پیامبر ﷺ فرمودند: «هر کس چهل روز (پی در پی) گوشت بخورد سنگ‌دل می‌شود».

امام باقر ﷺ می‌فرمایند: «پیامبر خدا، از این که گوشت، خام خورده شود، نهی کرده و می‌فرمودند: تنها درندگان، چنین گوشتی می‌خورند. گوشت را هنگامی بخورید که آفتاب یا آتش، آن را دگرگون ساخته باشد».

امام رضا علیه السلام می‌فرمایند: «خوردن گوشت خام، در شکم، کرم پدید می‌آورد».

امام صادق می‌فرمایند: «رسول خدا صلی الله علیه و آله گوشت ماهیچه و سر دست را دوست داشت و گوشت ران را مکروه می‌دانست».

امام علی علیه السلام فرمودند: «رسول خدا از گوشت، ماهیچه دست را دوست داشتند».

پیامبر صلی الله علیه و آله فرمودند: «گوشت گوسفند درمان است».

امام صادق علیه السلام فرمودند: «گوشت گوسفند همراه با شیر لثه‌ها را استحکام می‌دهد».

از امام صادق علیه السلام روایت شده است که: «هیچ کس گوشت مردار نمی‌خورد مگر اینکه بدن ضعیف و رنجور شود، نیروی او را می‌کاهد و نسلش را قطع می‌کند و خورنده مردار نمی‌میرد مگر ناگهانی». این مفسد شاید به این علت باشد که دستگاه گوارش نمی‌تواند از مردار، خون سالم و زنده بسازد. به علاوه، مردار، کانونی از انواع میکروب‌هاست. از این رو، اسلام علاوه بر این که خوردن گوشت مردار را حرام کرده، آن را نجس هم دانسته است تا مسلمانان کاملاً از آن دوری کنند.

امام رضا علیه السلام خام خوردن گوشت را به علت پیدایش بیماری‌های انگلی شدیداً نهی فرموده‌اند.

مشخصات حیوانات حلال گوشت و حرام گوشت

-آبزیان:

از حیوانات دریایی جز برخی ماهیان خورده نمی‌شود، از ماهیان فقط آنچه در اصل خلقت دارای فلس (پولک) است خورده می‌شود هر چند فلس آن باقی‌نمانده باشد و میگو از جنس ماهیان فلس‌دار می‌باشد که

خوردنش جایز است. به عنوان مثال انواع کپور یا ماهی سفید و یا قزل آلاها حلال و ماهیانی همچون مارماهی حرام هستند.

- پرندگان:

فقها نشانه‌های پرندگان حرام گوشت را چند چیز دانسته‌اند:

(الف) صغیف «بال نزن»: پرنده‌ای که در حال پرواز بال نزدنش بیشتر از بال زدنش باشد.

(ب) درندگی: هر نوع پرنده‌ای که درنده باشد.

(ج) پرنده‌ای که چینه‌دان، سنگدان و خارپشت پا نداشته باشد.

(د) پرنده حلال گوشتی که به خاطر خوردن نجاست گوشت آن‌ها به‌طور عرضی حرام شده باشد.

(ه) پرنده‌ای که به دلیل خاص از طرف شرع روایتی بر حرمتش وارد شده باشد مانند طاووس که هیچ یک از نشانه‌های حرام بودن را ندارد اما طبق دلیل رسیده از شرع حرام می‌باشد.

- چهارپایان:

چهارپایان خود شامل اهلی و وحشی هستند. برای حرام گوشت بودن چهارپایان ۲ شرط لازم است:

(الف) درندگی حیوان (ب) مسوخ بودن حیوان

مسخ بودن یعنی حیواناتی که معروف است از حالتی به شکل فعلی در آمده‌اند مثل فیل، خرس و میمون.

از چهارپایان خشکی که اهلی هستند تمام اقسام گوسفند، گاو و شتر حلال گوشت‌اند و خوردن گوشت اسب، قاطر و الاغ مکروه است و غیر از این اقسام از چهارپایان خشکی اهلی مانند سگ، گربه و غیره حرام هستند و از چهارپایان وحشی آهو، گاو، بز کوهی، گورخر حلال هستند.

حیوانات درنده از چهارپایان حرام بوده و عبارتند از هر حیوان درنده‌ای که دارای چنگال و نیش قوی باشد مانند شیر، پلنگ، یوزپلنگ، گرگ و یا چنگال ضعیف داشته باشد مانند روباه و کفتار که حرام هستند.

فصل دوم:

ذبح شرعی دامها مطابق با شریعت مقدس اسلام

احکام شرعی ذبح

- شرایط ذبح:

اول- ذابح (سر بُر):

۱- کسی که سر حیوان را می‌برد چه مرد باشد و چه زن، باید مسلمان باشد و بچه مسلمان هم اگر ممیز باشد، یعنی خوب و بد را بفهمد می‌تواند سر حیوان را ببرد.

۲- در سر بریدن حیوان، فرقی بین زن و مرد نیست.

۳- در حلال بودن حیوان ذبح شده، شرط است که ذابح مسلمان باشد و از این جهت فرقی بین کلیه فرق مسلمین نیست.

دوم- وسیله سر بری:

وسيله سر بری، چاقوی آهنی است و باید کاملاً تیز باشد.

امام خمینی (ره) می‌فرماید: ذبح به غیر از آهن در حال اختیار جایز نیست پس اگر حیوان را به غیر آهن در حالی که می‌توان با آهن ذبح کرد، ذبح کند آن حیوان حلال نیست ولی اگر آهن یافت نشود و با تأخیر ذبح ترس فوت ذبیحه برود یا ناچار به ذبح باشد جایز است.

سوم- رو به قبله بودن:

الف- دام سبک (گوسفند، بز و غیره):

۱- در موقع سر بریدن حیوان، باید جلو بدن حیوان رو به قبله باشد و کسی که می‌داند باید رو به قبله سر ببرد اگر عمداً حیوان را رو به قبله نکند حیوان حرام می‌شود. ولی اگر فراموش کند یا مسأله را نداند یا قبله را اشتباه کند یا نداند قبله کدام طرف است یا نتواند حیوان را رو به قبله کند اشکال ندارد.

۲- حتی المقدور در ذبح، محل ذبح و جلوی بدن حیوان باید رو به قبله باشد و الا ذبیحه حرام می‌شود.

- ۳- رو به قبله بودن محل بریدن (گلو) به تنهایی کافی نیست.
- ۴- هنگام ذبح نباید صورت و پوزه‌ی حیوان به سمت بالا چرخانده شود.
- ۵- توجه شود که هنگام ذبح، فاصله (زاویه) بین زیر چانه و گردن گوسفند نباید طوری زیاد شود که سر گوسفند از قبله برگردد.
- ۶- سر گوسفند نباید دور پای ذابح برگردانده شود زیرا باعث می‌شود محل ذبح (محل بریدن گلو) و صورت از قبله منحرف شوند.
- ۷- هنگامی که چند گوسفند پشت سر هم ذبح می‌شوند به گونه‌ای که پهلوی گوسفند دوم (بعدی) روی گرده (پشت) گوسفند اول (قبلی) قرار می‌گیرد، باید دقت شود که دست، پا و شکم گوسفند بعدی (دوم) از قبله به سمت بالا (سقف) متمایل نشود.
- ۸- بعضی بزها و گوسفندان شاخ‌های بلند دارند و گاهی اوقات برخورد شاخ با کف محل ذبح باعث می‌شود گلو از قبله به سمت آسمان منحرف گردد، بنابراین تا آنجا که ممکن است باید در رو به قبله نمودن گلو دقت نمود.
- مثلاً اگر بر روی سینی (میز) ذبح می‌شوند، بایستی در صورت امکان نوک شاخ از انتهای سینی بیرون گذاشته شود تا گلو رو به قبله قرار گیرد.
- ب- دام سنگین (گاو):
- گاو قبل از ذبح یا شوک می‌بیند (به وسیله جریان برق بی‌حس می‌شود) و یا شوک نمی‌بیند.
- ۱- شوک می‌بیند؛ که ذبح آن به دو صورت است:
- الف) روی زمین طوری خوابانده می‌شود که پهلوی چپ یا راست روی زمین قرار می‌گیرد.
- ب) از پا به جرثقیل آویزان می‌شود.
- ۲- شوک نمی‌بیند؛ که به دو صورت ذبح می‌شود:

(الف) روی زمین خوابانده می‌شود.

(ب) گاو به صورت ایستاده وارد دستگاه مخصوصی می‌شود و سپس توسط این دستگاه رو به قبله می‌شود به گونه‌ای که پهلوی گاو به طرف زمین و جلوی بدن (شکم، سینه، گردن و سر) به سمت قبله قرار می‌گیرد. نباید گاو را به صورت ایستاده رو به قبله نمود. رو به قبله بودن گاو در این صورت به گونه‌ای است که سر و دست‌های حیوان رو به قبله بوده و بدن آن عمود بر قبله باشد.

چهارم- گفتن «بسم الله»:

۱- وقتی ذابح می‌خواهد سر حیوان را ببرد یا کارد به گلویش بگذارد، باید به نیت سر بریدن، نام خدا را ببرد و همین قدر که بگوید «بسم الله یا الله اکبر و یا الحمد لله» کافی است و اگر بدون قصد سر بریدن نام خدا را ببرد، آن حیوان پاک نمی‌شود و گوشت آن هم حرام است.

۲- گفتن «بسم الله الرحمن الرحيم» به صورت کامل لازم نیست بلکه گفتن «بسم الله» برای هر حیوان کفایت می‌کند.

۳- گفتن «الله» به تنهایی کفایت نمی‌کند.

۴- «بسم الله» باید به زبان آورده شود یعنی به گونه‌ای گفته شود که لب‌ها تکان خورده و کلمه به صورت بلند یا آهسته تلفظ شود (مانند خواندن حمد و سوره در نماز).

۵- بنابراین لازم است ذابح هنگام سر بری از ماسک استفاده کند تا لب و دهانش خون آلود نشود.

۶- گفتن «بسم الله» باید به صورت صحیح باشد. بنابراین باید هنگام گفتن «بسم الله»، از وجود سیگار بین دو لب، پر بودن دهان و غیره جلوگیری نمود تا بتوان «بسم الله» را درست تلفظ کرد.

۷- اگر فاصله‌ی بین گفتن «بسم الله» و بریدن گلو زیاد باشد، کفایت نمی‌کند و باید هنگام ذبح مجدداً «بسم الله» گفت.

- دستور سربردن:

- ذابح باید چهار رگ (هوا، غذا و دو رگ خونی) را به گونه‌ای ببرد که:

الف) کاملاً قطع شوند (زخمی یا پاره کردن آن‌ها کافی نیست).

ب) بریدن به صورت پشت سر هم باشد:

یعنی نمی‌توان تعدادی از رگ‌ها را پس از گذشت زمان برید، بلکه باید طوری بریده شوند که به صورت معمول بتوان گفت همه رگ‌ها را پشت سر هم بریده‌اند. (باید جوری برید که کسی نگوید گلو طی دو دفعه یا دو نوبت بریده شد).

لازم نیست که همه رگ‌ها با یک بار کشیدن چاقو بریده شوند بلکه با برش‌های متعدد هم می‌توان سر برید.

ج) بریدن رگ‌ها باید از زیر برآمدگی گلو (جوزه) باشد به گونه‌ای که برآمدگی در سر بیفتد.

نکته:

۱- اگر رگ‌ها به صورت کامل بریده نشوند، حیوان مردار و حرام می‌شود مگر اینکه ذابح قبل از مرگ حیوان دوباره رگ‌ها را به صورت کامل ببرد که در این صورت حیوان حلال است. فقط باید بین بریدن رگ‌ها آن قدر فاصله نیفتد که شرط پشت سر هم بریدن رگ‌ها از بین برود.

۲- اگر بعد از بریدن، برآمدگی (جوزه) در بدن (گردن) بیفتد، حیوان مردار و حرام می‌شود مگر اینکه ذابح قبل از مردن حیوان (خروج کامل روح) از زیر برآمدگی، چهار رگ را به صورت کامل ببرد که در این صورت حیوان حلال می‌شود.

۳- جوزه را نباید از بیخ برید بلکه حتماً باید مقداری از نای و مری به جوزه متصل باشد تا شخص ببیند و مطمئن شود رگ‌ها درست بریده شده‌اند.

۴- اگر شک کنیم که همه رگ‌ها به صورت صحیح بریده شده‌اند یا نه و حیوان هم در همان حال بمیرد، محکوم به مردار بودن و حرمت است.

- بریدن سر به سه صورت امکان‌پذیر است:

(الف) اگر بریدن سر از پشت گردن باشد که همراه قطع شدن مهره‌ها و نخاع (مغز حرام) است، حیوان مردار و حرام می‌شود.

(ب) از وسط گردن (چاقو بین مهره‌ها و رگ‌ها فرو برده شده و به سمت جلو (بیرون گردن) کشیده می‌شود به طوری که رگ‌ها از پشت بریده می‌شوند) مکروه است (یعنی باعث مردار و حرام شدن حیوان نمی‌شود اما بهتر است انجام ندهند).

(ج) بریدن سر از جلو (زیر گردن) صحیح است (بهتر است این گونه انجام شود).

- قطع سر حیوان قبل از مردن گناه (حرام) است اما باعث مردار و حرام شدن حیوان نمی‌شود.

- هنگام سر بریدن باید مطمئن باشیم که حیوان زنده است، مثلاً به خاطر شوک نمرده است.

در صورتی که نسبت به زنده بودن دام در هنگام ذبح شک داشتیم، باید دو نشانه زیر با هم وجود داشته باشند تا بتوان گفت حیوان حلال است:

اول: حرکت حیوان هر چند بسیار کم باشد، مثلاً فقط پلک تکان بخورد.

دوم: خروج خون به صورت معمول (مثل دام مشابهی که زنده بوده و ذبح شده).

- کشتن شتر (نحر):

شتر حیوان حلال گوشتی است که کشتن آن از نظر شرعی با ذبح سایر دام‌ها تفاوت‌هایی دارد. بنابراین شرایط و دستور کشتن شتر - که به آن (نحر) می‌گویند. به صورت زیر آورده شده است.

شرایط نحر:

اول- نحر کننده:

فرقی نمی‌کند نحر کننده مرد یا زن باشد، بلکه نحر کننده باید مسلمان باشد.

دوم- وسیله نحر:

وسيله نحر باید یک شیء آهنی نوک تیز مانند چاقو یا نیزه باشد.

۱- شتر باید نحر شود که فرو بردن چاقو و یا نیزه تیز آهنی در نرمی که بین سینه و گردن واقع است می‌باشد و افضل است که شتر ایستاده و رو به قبله نحر شود.

۲- در حال نحر کردن همین که شتر رو به قبله ایستاده باشد، کفایت می‌کند.

۳- اگر چهار رگ شتر را ببرند و تا زنده است به دستوری که گفته شد کارد در گودی گردنش فرو کنند، گوشت آن حلال و بدن آن پاک است و نیز اگر کارد در گودی گردنش فرو کنند، گوشت آن حلال و بدن آن پاک است.

۴- اگر شتر در حالی که زانوهای او به زمین زده، یا به پهلو خوابیده و جلو بدنش رو به قبله است، کارد را در گودی گردنش فرو کنند اشکالی ندارد.

۵- در نحر شتر سایر شرایط از جمله مسلمان بودن ذابح، استفاده از نیزه یا چاقوی آهنی، استقبال قبله، وجوب تسمیه (ذکر نام خدا) و استقرار حیات قبل از نحر لازم است.

۶- چنانچه شتر در مرحله اول وارد کردن چاقو، نحر نگردید، می‌توان مجدداً با فاصله او را نحر کرد مشروط بر اینکه نحر بر شتر زنده واقع شود.

اجزای حرام حیوان حلال گوشت

خوردن پانزده چیز از حیوان حلال گوشت (گاو، گوسفند، بز، پرندگان و ...) حرام است که عبارتند از:

۱- خون

۲- فضله

۳- نخود مغز (چیزی که در مغز سر است و به شکل نخود می‌باشد)

۴- فرج (آلت حیوان ماده)

۵- نری (آلت حیوان نر)

۶- غُدد (دُشول)

۷- تخم (بیضه - دنبان)

۸- حدقه چشم (مردمک)

۹- مغز حرام (نخاع)

۱۰- پی (که دو طرف ستون فقرات است)

۱۱- زهردان

۱۲- سپرز (طحال)

۱۳- بول‌دان (مثانه)

۱۴- بیچه‌دان (رحم)

۱۵- کیسه‌ی میان سُم (ذات الاشجاع)

اگر در حیوان کوچک (مانند گنجشک) بعضی از این اجزا قابل

تشخیص یا جدا کردن نباشد، خوردن آن اشکال ندارد.

مبانی کشتار شرعی دام در کشتارگاه‌های صنعتی

با توجه به این که بیماری‌های بسیاری، نظیر انواع کیست‌ها و انگل‌ها می‌توانند بر اثر ذبح نامناسب و کنترل نشده توسط گوشت به مصرف کنندگان منتقل شوند؛ کنترل دام، کشتار صحیح و سپس کنترل گوشت توسط یک دامپزشک ضروری است. ضمناً نباید این نکته را فراموش نمود که بسیاری از عوامل بیماری‌زای فرصت‌طلب به سبب کشتار در شرایط غیر بهداشتی و یا نگهداری نامناسب گوشت قابل انتقال هستند. لذا آشنایی و رعایت شرایط بهداشتی کشتار و نگهداری صحیح گوشت قربانی تا حدود زیادی می‌تواند بر کنترل بیماری‌های قابل انتقال توسط گوشت مؤثر باشد.

کشتارگاه به محلی اطلاق می‌شود که در آن دام‌ها و طیوری که مصرف غذایی دارند کشتار می‌شوند. همچنین به عنوان یک کارخانه تولیدی فراورده‌های گوشتی به شمار می‌آید و هرگونه تأسیسات از قبیل آزمایشگاه، سردخانه، دستگاه‌های تهیه فراورده‌های گوشتی، دستگاه‌های تبدیل مازاد کشتار به مواد خوراکی حیوان و یا کود، سالن کشتار، سالن انتظار و دیگر ساختمان‌های ضروری که در محوطه مذکور باشند جزء کشتارگاه محسوب می‌شوند. به بیان دیگر، کشتارگاه به عنوان یکی از مراکز کنترل بیماری‌های مشترک بین انسان و دام و همچنین به عنوان یک کارخانه تولید فراورده‌های گوشتی به شمار می‌آید.

۱- تأسیسات و امکانات کشتارگاه:

ساخت یک کشتارگاه نیازمند رعایت اصولی است که بر اساس استانداردهای مختلفی تنظیم شده‌اند. نظر به هزینه بسیار بالای تأسیس

کشتارگاه، لزوم توجه به استانداردهای موجود به منظور افزایش بهره‌وری اهمیت بالایی دارد. برای احداث یک کشتارگاه استاندارد، توجه به خصوصیات محل ساخت و نیز انواع تأسیسات و ماشین‌آلات مورد نیاز کشتارگاه ضروری است.

۲- خصوصیات محل احداث کشتارگاه:

در ارتباط با موقعیت جغرافیایی محل کشتارگاه، ویژگی‌های زیر باید لحاظ شود.

- دسترسی به منابع آب و برق به میزان کافی (برق کشتارگاه باید سه فاز و مجهز به ژنراتور باشد).
- امکان ایجاد سیستم زهکشی فاضلاب
- دسترسی به جاده‌های حمل و نقل
- دور بودن از محدوده شهری
- نزدیکی به مراکز پرورش دام
- مجاور نبودن با کارخانجات صنعتی
- قرارگیری در فضای باز و زمین‌های قابل توسعه

۳- تأسیسات ساختمانی کشتارگاه:

کشتارگاه‌های صنعتی از اجزا و ساختمان‌های مختلفی تشکیل شده‌اند:

سالن انتظار^۱ (محل نگهداری دام‌ها قبل از انتقال به خط کشتار)

محل نگهداری دام دارای استانداردهای متناسب با میزان کشتار روزانه است که امکان نگهداری دام‌ها را قبل از کشتار فراهم می‌سازد. استانداردهای سالن انتظار در جدول زیر آمده است.

1. Lairage.

سالن انتظار معمولاً از آغل‌های مختلفی تشکیل می‌شود که هر یک برای نگهداری ۲۵-۲۰ رأس گاو کافی است. حیواناتی که دارای شاخ هستند به علت اینکه ممکن است به یکدیگر آسیب برسانند باید از هم جدا شوند. محل انتظار از طریق راهروهای مختلفی به خط اصلی کشتار منتهی می‌گردد. سالن انتظار دام دارای قابلیت شست‌وشو و دارای سیستم نرده کشی و باکس‌بندی است. به نحوی که امکان بازرسی قبل از کشتار و اقدامات ضد عفونی بعدی را فراهم می‌سازد. از آنجاییکه سالن انتظار آلوده‌تر از دیگر بخش‌های کشتارگاه است، هیچ‌یک از کارکنان آن اجازه ورود به قسمت‌های دیگر را ندارند.

جدول ۱: استانداردهای سالن انتظار

مساحت مورد نیاز به ازای هر رأس گاو (به صورت بسته)	۳/۳ مترمربع
مساحت مورد نیاز به ازای هر رأس گاو (به صورت باز)	۲/۸-۲/۳ مترمربع
شیب کف	۲/۵ سانتی متر به ازای هر ۱/۲ متر
ارتفاع سکوی تخلیه دام	۱/۲ متر
شیب سکوی تخلیه دام	۳۰ درجه
طول دهانه آغل	۲/۴ متر
مساحت هر آغل	۴۵/۶ مترمربع

سالن کشتار^۱

مجلسی است که اکثر عملیات کشتار دام و استحصال گوشت در آن انجام می‌شود. سالن کشتار باید از یک طرف مشرف به سالن انتظار دام بوده و از طرف دیگر با دیگر تأسیسات کشتارگاه ارتباط داشته باشد. اندازه و

1. Slaughter hall.

نوع سالن کشتار به نوع سیستم طراحی آن بستگی دارد. سالن تمام اتوماتیک و زنجیره‌ای خط کشتار باید به نحوی باشد که هیچ قسمت از عملیات کشتار روی زمین صورت نگیرد. کف سالن باید دارای شیب ملایمی به سمت آبروها باشد. به منظور گرم یا خنک کردن و تهویه سالن باید تجهیزات لازم نصب شود. دیوار سالن باید سیمانکاری و با سطح صاف و نفوذناپذیر پوشانیده شود. همچنین سقف سالن‌ها باید نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد. تجهیزات و ساختمان سالن‌های کشتارگاه باید به نحوی باشد که ورود انواع جانوران مزاحم نظیر پرندگان وحشی، موش و نیز سگ و گربه‌های ولگرد به داخل آن امکان‌پذیر نباشد. تأسیس لوله کشی آب گرم (حداقل 82°C) و نیز آب سرد در تمام قسمت‌های کشتارگاه‌ها الزامی است. آب مصرفی در کشتارگاه از نظر استاندارد میکروبی باید خصوصیات آب شرب را دارا باشد. نور سالن کشتار به دو صورت طبیعی (از طریق تعبیه پنجره) و یا مصنوعی (لامپ) تأمین می‌شود. بیشترین نور مورد نیاز در کشتارگاه، مربوط به محل بازرسی‌های بهداشتی بوده و نور با طول موج نور طبیعی ایده‌آل است. تهویه سالن کشتار به صورت طبیعی با تعبیه پنجره یا مصنوعی به وسیله دستگاه‌های تهویه تأمین می‌شود.

سردخانه

هر کشتارگاه باید به سیستم انجماد و انبار نگهداری گوشت با ظرفیت متناسب با میزان کشتار مجهز باشد. این مکان باید شرایط لازم برای ذخیره‌سازی گوشت را حداقل به مدت ۴۸ ساعت داشته باشد. باید توجه داشت که باز و بسته شدن مداوم درب‌ها سبب افزایش نامطلوب درجه حرارت و اثر منفی روی لاشه می‌شود. به همین دلیل درب‌ها باید خودکار

باشد تا از ورودی هوای گرم و افزایش دمای سردخانه ممانعت به عمل آید. دیگر نکات مهم در هنگام قرار دادن لاشه‌ها در سردخانه به شرح ذیل است:

۱. لاشه‌ها نباید با یکدیگر در تماس باشند.
۲. لاشه‌های سرد و گرم نباید در کنار هم قرار گیرند.
۳. دمای سردخانه به طور مرتب کنترل شود.
۴. باید با کنترل رطوبت از بخارزدگی بر روی انواع تجهیزات مختلف کشتارگاه ممانعت به عمل آورد.
۵. در اطراف لاشه‌ها، هوا به خوبی جریان داشته باشد.

انبار پوست خام

احداث این انبار در کشتارگاه چندان ضروری نیست. زیرا پوست‌ها باید به طور روزانه از انبار خارج و روانه بازار شوند. پوست‌ها باید به خوبی نمک زده و سپس به صورت دسته‌هایی مرتب شوند. زیرا انباشتن روی یکدیگر به فساد سریع آن‌ها منجر می‌شود. پوست‌های خام را می‌توان از طریق کوتاه کردن قسمتی از موها به وسیله یک قیچی علامت گذاری کرد.

سایر امکانات و تجهیزات کشتارگاه

- تجهیزات بازیافت ضایعات کشتارگاهی به منظور تهیه خوراک دامی و یا تولید محصولات صنعتی
 - کوره به منظور سوزاندن لاشه‌های غیر قابل مصرف و عفونی
 - اتاق گوشت‌های بازرسی شده
 - اتاق گوشت‌های ضبطی
 - اتاق به منظور شست‌وشو و پاکسازی محتویات محوطه بطنی و
- آلایش‌های دامی

- اتاق تعویض لباس
- انبار پس مانده‌ها و فضولات دامی
- انبار چربی خارجی
- آزمایشگاه
- دفتر کار دامپزشکی: این دفتر برای نگهداری اسناد و مدارک کشتارگاهی به کار می‌رود و باید به سیستم‌های رایانه‌ای تجهیز شود.
- سرویس بهداشتی و حمام

عملیات کشتار دام

به کلیه اعمالی که در یک کشتارگاه صورت می‌گیرد اعمال کشتارگاهی گویند که به دو دسته اعمال اصلی و فرعی تقسیم می‌شوند. اعمال اصلی شامل مراحل بی‌حسی، خونگیری، پوست کنی، تخلیه امعاء و احشاء، بازرسی بهداشتی، دوش دادن، خنک کردن است که در سالن کشتار انجام می‌گیرد.

۱- بی‌حسی:

بی‌حس کردن دام‌ها به منظور مخاطره آمیز نبودن کشتار برای کارکنان، اجتناب از آزار و رنج حیوان طی کشتار و همچنین خونگیری کامل و مطلوب انجام می‌گیرد.

همچنین بی‌حس کردن دام‌ها به علت کاهش استرس حیوانات قبل از سر بردن به حفظ کیفیت گوشت منجر می‌شود. امروزه بی‌حسی با استفاده از جریان الکتریسته رایج‌ترین و مناسب‌ترین روش بی‌حسی است. با استفاده از

دو الکترود، جریان مستقیم الکتریکی به مغز وارد می‌شود. در این روش یک حالت تشنج و غش طی مدت تماس الکتریکی ایجاد می‌شود. ولتاژ مورد استفاده نباید کمتر از ۷۵ ولت و جریان نباید کمتر از ۲۵۰ میلی آمپر باشد.

۲- خونگیری^۱:

این مرحله با بریدن سر دام از بالای اپیگلوت (ناحیه حلق) و از چپ به راست آغاز می‌شود. سپس هر لاشه دام در حالی که از پا روی قلاب ریل‌های متحرک آویزان است، به جایگاه خونگیری هدایت می‌شود. فاصله بین بی‌حسی و خونگیری نباید بیش از ۵ دقیقه باشد. البته برای گوسفندان بهتر است که حتی‌الامکان بلافاصله پس از بی‌حسی (کمتر از ۲۰ ثانیه) عمل سربری انجام گیرد تا کیفیت لاشه در حد بالایی حفظ شود. خونگیری معمولاً ۵-۶ دقیقه طول می‌کشد و طی این مدت ۶۰-۴۰ درصد از حجم خون از بدن دام خارج می‌شود. خون باقی مانده عمدتاً در امعاء و احشاء و به مقدار کمتری (۳-۵ درصد) در عضلات می‌ماند.

کشتار و خونگیری از دام‌های آلوده می‌تواند سبب انتقال آلودگی به جایگاه خونگیری و یا دیگر لاشه‌ها شود. این موضوع اهمیت بازرسی قبل از کشتار حیوانات را نشان می‌دهد.

برای کاهش رنج دام‌ها در حین سربری باید به نکات زیر توجه کرد:

۱- طول چاقو دو برابر عرض گردن باشد.

۲- چاقو بسیار تیز باشد.

۳- در حین سربری، لبه‌های برش گردن بر روی چاقو قرار نگیرند. زیرا

موجب تقلای شدید و رنج دام خواهد شد.

۴- عمل برش به سرعت انجام شود.

۳- پوست کنی:^۱

در مورد کشتار نشخوار کنندگان کوچک (گوسفند و بز) یک مرحله اضافی باد کردن پوست انجام می‌شود. وارد کردن هوای فشرده در زیر پوست کشاله ران با بهره‌گیری از دستگاه کمپرسور بادی (دستی یا اتوماتیک) انجام می‌شود. این کار با سست کردن اتصالات و چسبندگی‌های پوست به لاشه موجب تسهیل پوست کنی می‌شود. در مرحله پوست کنی، پوست‌ها پس از جداسازی به طور موقت در اتاق‌های مخصوصی دسته‌بندی و علامت‌گذاری می‌شوند. مرحله پوست کنی، بیشترین افزایش را در میزان آلودگی لاشه به/شرشیا کلی موجب می‌شود. با توجه به آلودگی پوست به انواع میکروارگانیسم‌ها باید در حین پوست کنی دقت بیشتری به عمل آورد.

۴- تخلیه امعاء و احشاء:^۲

به منظور تخلیه امعاء و احشاء ابتدا برشی در بخش شکمی لاشه ایجاد شده و محتویات توسط کارگر همان بخش به بیرون هدایت می‌شود. سپس با برش چادرینه‌ها و اتصالات مربوطه، امعاء و احشاء از لاشه جدا شده و به سینی‌های مخصوص نگهداری یا به محل پاک کردن انتقال می‌یابد. مرحله تخلیه امعاء و احشاء بیشترین احتمال افزایش را در میزان آلودگی به سالمونلا موجب می‌شود.

۵- شقه کردن لاشه:^۳

بخش کردن لاشه به دو نیمه تقریباً مساوی و متقارن را شقه کردن گویند که معمولاً این کار با اره مخصوصی انجام می‌گیرد.

1. Dressing.
2. Evisceration.
3. Splitting.

۶- بازرسی:^۱

بازرسی بهداشتی شامل بازرسی های قبل از کشتار و پس از کشتار است.

۷- دوش دادن:

طی زنجیره کشتار، بار میکروبی سطح لاشه بر اثر تماس با دست کارگران یا محتویات دستگاه گوارش افزایش می یابد. بنابراین به منظور کاهش بار میکروبی، لاشه را با آب سرد (حدود 4°C) شست و شو می دهند. از طرف دیگر دوش دادن لاشه موجب کاهش دمای آن شده و در نتیجه از کاهش وزن ناشی از تبخیر سطحی لاشه جلوگیری می شود. باید توجه داشت که شدت فشار آب باید کافی باشد تا آلودگی های سطحی را به خوبی پاک کند. آب

لوله کشی شهری و یا منابع مشابه که مورد رسوب دادن یا کلر زنی واقع شده اند، کاملاً برای شست و شوی لاشه مناسب اند. اما آب با منشاء مشکوک باید کلر زده شده و یا استریل شود.

کشتار اضطراری^۲

اصطلاح کشتار اضطراری به کشتار دام هایی اطلاق می شود که به علت درد حاد و یا شرایط خاص قادر به ادامه حیات طبیعی نبوده و تعلل در کشتار منجر به تلف شدن آن ها می شود.

مهم ترین مواردی که سبب انجام کشتار اضطراری دام می شود عبارتست از شکستگی ها و تصادفات شدید، بیرون زدگی رحم و سخت زایی، زمین گیری های طولانی مدت مثل تب شیر و اختلالات تنفسی حاد نظیر انسداد مجاری.

1. Inspection.

2. Emergency slaughter.

بازرسی بهداشتی گوشت و آلاش‌های دامی در کشتارگاه

حفظ سلامت جامعه مهم‌ترین هدف از انجام بازرسی‌های بهداشتی در کشتارگاه‌ها است. در کشتارگاه‌های پیشرفته و صنعتی، مکانیسم‌های مختلفی برای گردآوری مستمر داده‌ها و اطلاعات دام‌های کشتاری و تجزیه و تحلیل آن‌ها از منابع مختلف وجود دارد. یکی از کاربردهای اصلی این سیستم، استفاده از اطلاعات کشتارگاه به منظور تشخیص دقیق بیماری‌ها و انواع اپیدمی‌ها است. سیستم ثبت اطلاعات در کشتارگاه باید شامل اطلاعات دقیق دام (سن، جنس، گونه و نژاد)، شرایط بیماری، عامل بیماری و وزن گوشت و ضمائم ضبطی باشد. به منظور تضمین سلامت مصرف‌کنندگان محصولات گوشتی، رعایت برخی از اصول و استانداردها در بازرسی بهداشتی ضروری است. در کشور ما دستورالعمل‌هایی به منظور تبیین اصول روش‌های بازرسی قبل از کشتار و نیز بازرسی پس از کشتار تدوین شده است. بازرسی بهداشتی باید به صورت منظم و هدفمند انجام پذیرد تا اطمینان لازم از سلامت محصولات گوشتی مورد مصرف انسان حاصل شود.

اصولاً سه دسته از گوشت‌ها غیر قابل عرضه برای مصرف انسان هستند:

الف) واردات غیر قانونی:

در مواقعی که دام زنده یا لاشه از کشور دیگری به طور غیر قانونی و بدون اخذ مجوزهای بهداشتی لازم وارد شده باشد.

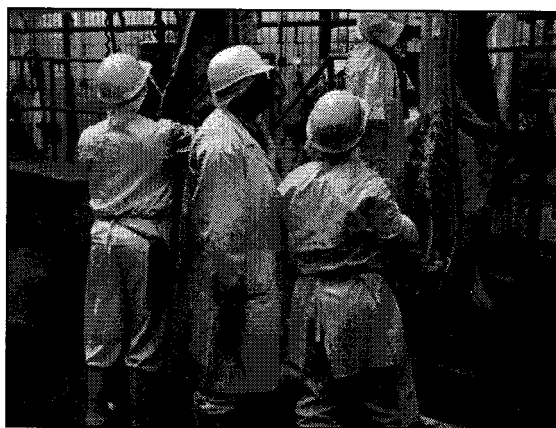
ب) کشتار و عمل‌آوری غیر قانونی:

در مواردی که کشتار دام و یا عمل‌آوری گوشت در خارج از کشتارگاه‌ها و مراکز صنعتی و بدون نظارت‌های قانونی انجام شده باشد.

ج) گوشت گونه‌های حفاظت شده و در معرض خطر: شکار غیرمجاز و مصرف گوشت برخی از گونه‌های حیوانی حفاظت شده، در برخی از نقاط دنیا به ویژه قسمت‌های مرکزی و غربی قاره آفریقا رواج دارد. یکی از مهم‌ترین علل آن فقر و وضعیت نامساعد اقتصادی بومیان منطقه است. اصولاً به هر گوشت یا لاشه‌ای که به صورت غیر قانونی از شکار حیوانات حیات وحش کمیاب و در معرض خطر حاصل شود، «Bushmeat» اطلاق می‌شود.



شکل ۲: بازرسی بهداشتی اندام‌های خوراکی



شکل ۳: بازرسی بهداشتی لاشه

- بازرسی بهداشتی قبل از کشتار:

مهم‌ترین اهداف بازرسی قبل از کشتار عبارتند از:

(۱) تعیین بیماری‌هایی که تشخیص آن‌ها در بازرسی پس از کشتار و از روی لاشه امکان‌پذیر نباشد. هاری و کزاز از جمله بیماری‌هایی هستند که تشخیص آن‌ها تنها از طریق کنترل علایم بالینی و رفتاری حیوان قابل تشخیص است.

(۲) تشخیص حیوانات دارای بیماری‌ها و عوارض قابل درمان و تعویق کشتار آن‌ها تا زمانی که به طور کامل بهبود یابند. زیرا برخی از عوارض زودگذر و قابل درمان مانند خستگی مفرط دام به ضبط کل یا بخشی از لاشه منجر می‌شوند.

(۳) جلوگیری از کشتار دام‌های مبتلا به بیماری‌های مسری و خطرناک (نظیر شاربن، جنون گاوی و هاری) و معدوم‌سازی این دام‌ها به منظور پیشگیری از انتشار عوامل عفونی.

(۴) اطمینان از اینکه حیوانات به طور کامل استراحت کرده و کلیه اطلاعات لازم برای تشخیص و قضاوت‌های بعدی در مورد لاشه آن‌ها اخذ شده است.

(۵) حصول اطمینان از نظافت و ضد عفونی کامیون‌های حمل و نقل.

بازرسی قبل از کشتار در دو مرحله انجام می‌گیرد که ابتدا در هنگام ورود دام به کشتارگاه و دیگری قبل از کشتار دام انجام می‌گیرد. تعداد دام‌ها و تراکم آن‌ها در اصطبل انتظار باید طوری باشد که معاینه و بازرسی آن‌ها به آسانی امکان‌پذیر باشد. بازرسی قبل از کشتار باید در روشنی کافی و در مکانی که حیوانات در دو حالت استراحت و حرکت به خوبی دیده می‌شوند انجام گیرد. در حین بازرسی، تمام وضعیت‌های غیر طبیعی حیوان، علایم بیماری، آشفستگی، جراحات و غیره باید مورد توجه قرار گیرد.

دام‌های دارای کوفتگی یا شکستگی‌های وسیع باید به صورت اضطراری کشتار شوند. حیواناتی که علایم بالینی بیماری را نشان می‌دهند باید به منظور انجام آزمایشات لازم و قضاوت نهایی تحت مراقبت قرار گیرند و آن‌هایی که درمان شده‌اند به عنوان موارد مشکوک باید از حیوانات سالم جدا شوند. تاریخچه مدیریتی محل و وضعیت پرورش دام می‌بایست در برهه گزارش بازرسی قبل از کشتار ثبت شود.

دیگر اطلاعات مورد نیاز عبارتند از:

- مشخصات صاحب دام
- تعداد حیوانات گله در زمان ورود
- جنس، سن، گونه و نژاد دام
- تاریخ و ساعت دقیق بازرسی قبل از کشتار
- علایم بالینی و دمای بدن (در صورت وجود بیماری)

پس از انجام بازرسی قبل از کشتار، در صورت تأخیر در کشتار به مدت بیش از یک روز، بازرسی بهداشتی باید مجدداً انجام گیرد. مهم‌ترین بیماری‌ها و ضایعات قابل تشخیص در بازرسی قبل از کشتار در جدول زیر آمده است.

جدول ۲: مهم‌ترین بیماری‌ها و ضایعات قابل تشخیص در بازرسی قبل از کشتار

گاو	سل، اکتینومایکوز، اکتینوباسیلوز، لاغری مفرط، شاربن علامتی، تومورها، شاربن هاری، کزاز، هاری کاذب، تورم پستان، التهاب رحم، جفت ماندگی، تب شیر
گوساله	تورم مفاصل، دیفتری، آبله، سالمونلوزیس
گوسفند	لاغری مفرط، تب برفکی، لفادانیت کازئوز، پنومونی، اسکری

- بازرسی بهداشتی بعد از کشتار:

بازرسی پس از کشتار به منظور تشخیص و حذف گوشت‌های آلوده و نامناسب برای مصارف انسانی انجام می‌گیرد.

- تشخیص حاد و یا مزمن بودن ضایعه

- تشخیص موضعی و یا عمومی بودن ضایعه

- تشخیص اهمیت جراحات پاتولوژیکی عمومی روی لاشه و ارتباط

آنها با اندام‌های دیگر بدن بویژه کبد، کلیه، قلب، طحال و سیستم لنفاوی

- انطباق یافته‌های حاصل از بازرسی قبل و پس از کشتار به منظور

تشخیص نهایی

- ارسال نمونه‌های مشکوک به آزمایشگاه به منظور تشخیص قطعی

عامل بیماری

قضاوت نهایی با بررسی لاشه و بخش‌های مختلف آن و براساس

مشاهده، ملامسه، بوییدن، برش روی اجزای لاشه و نیز تجزیه و تحلیل

علائم قبل از کشتار و نتایج آزمایشگاهی صورت می‌گیرد. در زمان بازرسی

لاشه، باید به رنگ، بو، علائم کوفتگی و دیگر مشاهدات غیر طبیعی لاشه

توجه کرد. همچنین برخی از عقده‌های لنفی باید ملامسه و برش داده شده

تا ضایعات احتمالی مشاهده شوند. قفسهٔ صدري و محوطه شکمی نیز باید به

دقت مورد بازرسی قرار گیرند.

اصلاح و یا ضبط لاشه می‌تواند به علت حداقل یکی از موارد زیر باشد:

- بخش‌هایی که غیر طبیعی یا آلوده باشد.

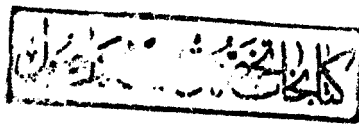
- بخش‌هایی که مصرف آن به انتقال آلودگی به انسان و بروز بیماری

منجر شود.

- بخش‌هایی که برای مصرف کننده غیر قابل قبول و نامطبوع باشد.
- قضاوت بعد از بازرسی پس از کشتار بر سه اساس است.

- (۱) **ضبط کلی لاشه:** در موارد آلودگی به پاتوژن خطرناک و یا ابتلا کل یا بخش زیادی از لاشه به آلودگی انجام می‌شود. مثل سل حاد، شاربن، زردی کل لاشه، آلودگی‌های شدید انگلی در کل لاشه
- (۲) **ضبط موضعی:** در مواقعی که آلودگی فقط قسمت‌های محدودی از لاشه و یا آلایش‌ها را درگیر کند. مثل کوفتگی و ضرب‌دیدگی موضعی لاشه، آلودگی موضعی به برخی از انگل‌ها در این مواقع فقط قسمت‌های دارای ضایعه حذف شده و مابقی اجازه مصرف دارند.
- (۳) **مصرف مشروط:** گاهی لاشه به برخی از پاتوژن‌هایی آلوده است که در صورت انجام تیمار حرارتی یا سرمایی مرتفع می‌شود. مثلاً لاشه مبتلا به برخی از انگل‌ها در صورتی که در سرمای شدید یا حرارت بالا قرار گیرند آلودگی برطرف می‌شود که اینکار در صنایع انجام می‌شود. البته اینگونه گوشت‌ها برای مصرف خانوار منع مصرف دارد. (مصوف مشروط یعنی اجازه مصرف به شرط انجام تیمارهای خاص و یا نوع مصرف خاص)

ذبح طیور



- شرایط ذبح:

- اول- ذابح (سربر):
فرقی نمی‌کند نحرکننده مرد یا زن باشد، بلکه ذابح باید مسلمان باشد.

دوم- وسیله سربری:

وسيله سربری فقط چاقوی آهنی می‌باشد.

- ۱- چاقو کاملاً تیز باشد.
- ۲- از چاقو استیل استفاده نشود.

سوم - رو به قبله بودن:

هنگام ذبح باید سینه، گردن و سر مرغ رو به قبله باشند (یعنی مرغ به صورت عادی با دو پا از قلاب آویزان باشد).
رعایت نکردن این مسائل به صورت عمدی یا از روی بی‌توجهی و سهل‌انگاری باعث میته و حرام شدن مرغ می‌شود.

چهارم - گفتن «بسم الله»:

- ۱- گفتن «بسم الله الرحمن الرحيم» به صورت کامل لازم نیست بلکه گفتن «بسم الله» برای هر حیوان کفایت می‌کند.
- ۲- گفتن «الله» به تنهایی کفایت نمی‌کند.
- ۳- «بسم الله» باید به زبان آورده شود یعنی به گونه‌ای گفته شود که لب‌ها تکان خورده و کلمه به صورت بلند یا آهسته تلفظ شود (مانند خواندن حمد و سوره در نماز).
- ۴- بنابراین لازم است ذابح هنگام سر بری از ماسک استفاده کند تا لب و دهانش خون آلود نشود.
- ۵- گفتن «بسم الله» باید به صورت صحیح باشد. لذا باید از ایجاد موانع جلوگیری نمود تا بتوان «بسم الله» را درست تلفظ کرد.
- ۶- برای هر قطعه مرغ گفتن یک مرتبه «بسم الله» واجب است.

- دستور سر بریدن:

- ۱- ذابح باید چهار رگ (مجرای هوا (نای)، مجرای غذا (مری) و دو رگ خونی) را به گونه‌ای ببرد که:
(الف) همگی کاملاً قطع شوند (زخمی یا پاره کردن آن‌ها کافی نیست).
(ب) بریدن به صورت پشت سر هم باشد.

یعنی نمی‌توان تعدادی از رگ‌ها را پس از گذشت زمان برید، بلکه باید طوری بریده شوند که به صورت معمول بتوان گفت همه‌ی رگ‌ها را پشت سر هم بریده‌اند.

لازم نیست همه‌ی رگ‌ها با یک‌بار کشیدن چاقو بریده شوند بلکه با برش‌های متعدد هم می‌توان سر برید.

ج) با توجه به آویزان بودن مرغ، بریدن رگ‌ها باید از بالای برآمدگی گلو (جوزه) باشد به گونه‌ای که پس از ذبح برآمدگی در سر بیفتد.

۲- قطع سر حیوان قبل از مردن گناه (حرام) است اما باعث مردار و حرام شدن طيور نمی‌شود.

۳- بریدن سر حیوان از پشت گردن باعث میته (مردار) و حرام شدن آن می‌شود.

۴- هنگام سر بریدن باید مطمئن باشیم که حیوان زنده است (مثلاً به خاطر شوک نمرده است).

۵- در صورت ذبح مرغی که نسبت به زنده بودن آن اطمینان نداریم، باید دو نشانه زیر با هم وجود داشته باشند تا بتوان گفت حلال است:

- حرکت حیوان هر چند بسیار کم باشد. مثلاً فقط پلک تکان بخورد.

- خروج خون به اندازه معمول (مثل مرغ‌های زنده‌ای که سر بریده می‌شوند).

۶- لازم نیست مرگ به علت قطع رگ‌ها باشد بلکه پس از انجام ذبح شرعی، حیوان به هر علتی بمیرد حلال است. مانند افتادن در حوضچه‌ی خونگیری، قطع سر، مردن در اسکالدر و غیره.

۷- اگر گوشت از بازار مسلمانان و یا از دست مسلمانی خریداری شود حلال است هر چند معلوم نباشد ذبح شرعی شده یا نه و جستجو هم لازم نیست.

۸- مسأله (ویژه ذابحین و مسئولین کشتارگاه‌ها): اگر در مورد ذبح شرعی شک داشته باشیم (یعنی مطمئن نباشیم که ذبح شرعی با شرایطش به صورت کامل صورت گرفته یا نه)، طيور محکوم به مردار بودن و حرمت است.

فرآیند تهیه گوشت طیور و فراورده‌های آن

مرحله ۱- تخلیه طیور در کشتارگاه:

طیور توسط کامیون‌های مخصوص حمل مرغ زنده به داخل کشتارگاه منتقل شده و در سالن سرپوشیده قرار می‌گیرند. سپس توسط کارگران از سبدها خارج و بر روی قلاب‌های ریل متحرک قرار گرفته تا زنجیره کشتار شروع شود. مرغ‌ها در این مرحله از پا آویزان بوده و در این حالت توسط مأمور بهداشتی مورد بازرسی و بازدید قبل از کشتار قرار می‌گیرند.

مرحله ۲- سالن کشتار:

مرغ‌ها توسط ریل متحرک خط کشتار از طریق یک دریچه وارد سالن کشتار می‌شوند. در ابتدا در سالن کشتار توسط یک جریان ۶۰ ولتی درون آب تحت بی‌حسی قرار می‌گیرند. تنظیم این جریان در امر ذبح و خونگیری بسیار مهم بوده، افزایش آن سبب تلف شدن مرغ، قبل از ذبح و کاهش آن سبب اذیت و صدمات مرغ بر روی زنجیره کشتار می‌شود.

مرحله ۳- خونگیری:

عمل ذبح و خونگیری مرغ‌ها بلافاصله بعد از مرحله بی‌حسی توسط کارگران و با رعایت موازین ذبح شرعی انجام می‌گیرد.

مرحله ۴- خیساندن در آب گرم:

مرغ‌ها پس از خونگیری توسط ریل متحرک وارد دستگاهی بنام اسکالر شده و در آبی با دمای 65°C به مدت ۲ دقیقه قرار می‌گیرند تا پرها آماده جدا شدن شوند.

مرحله ۵- پرکنی:

بلافاصله مرغ‌ها بعد از دستگاه اسکالر وارد دستگاه پرکنی که دارای پره‌های پلاستیکی می‌باشد شده و در مدت کمتر از ۱ دقیقه تمامی پرها از

بدن مرغ جدا می‌شود. ضمناً در همین حین شست‌وشوی لاشه توسط دوش - ها صورت می‌گیرد.

مرحله ۶- جدا کردن سر و شکافتن چینه‌دان:

در ادامه مسیر ریل متحرک سر مرغ‌ها (که قبلاً بریده شده ولی جدا نشده است) توسط دستگاه بصورت خودکار جدا می‌گردد. سپس چینه‌دان توسط کارگران برش داده شده و تخلیه می‌شود.

مرحله ۷- تخلیه امعاء و احشاء:

کارگران در اطراف ریل متحرک کشتار اقدام به تخلیه آلایش‌های مرغ می‌کنند و آلایش‌های خوراکی در یک روند مجزا و آلایش‌های غیر خوراکی نیز در مسیر دیگر قرار می‌گیرند. در مسیر آلایش‌های خوراکی (دل، جگر، سنگدان) مأمورین بهداشتی سلامت و قابل مصرف بودن آن‌ها را تأیید می‌کنند تا بعد از آن وارد مراحل شست‌وشو و بسته‌بندی شوند.

مرحله ۸- مرحله شست‌وشوی لاشه:

مرغ‌های کشتار شده پس از تخلیه کامل امعاء و احشاء و بازرسی بهداشتی، بعد از آنکه توسط دوش‌های مخصوص شست‌وشو داده شدند وارد چیلر یا خنک‌کننده می‌گردند. این مرحله، چیلر اول است و مرغ‌ها در واقع در تانک‌های محتوی آب در حین شست‌وشو سرد می‌شوند. مدت زمان این مرحله ۱۰ دقیقه است.

مرحله ۹- سرد نمودن لاشه:

بعد از طی شدن چیلر اول، مرغ‌ها وارد مرحله چیلر دوم شده که حاوی آب و یخ می‌باشد. این مرحله سردکننده بوده و دمای بدن مرغ تا 4°C کاهش می‌یابد. طول مدت آن ۵ تا ۱۰ دقیقه می‌باشد.

مرحله ۱۰- خط آبچکان:

بعد از مرحله چیلر دوم مرغ‌ها روی خط آبچکان قرار گرفته تا آب اضافی آن خارج شود سپس توسط ریل متحرک وارد اتاق سرد می‌شوند. که تا زمان بسته‌بندی، مرغ در دمای صفر تا ۴ درجه سانتی‌گراد و در رطوبت ۹۰ تا ۹۵ درصد قرار گیرند.

مرحله ۱۱- بسته‌بندی مرغ:

مرغ‌ها که کاملاً تمیز و سرد شده‌اند توسط ریل متحرک وارد سالن بسته‌بندی می‌شوند و توسط کارگران طبق قوانین خاص و رعایت اصول بهداشتی بسته‌بندی می‌گردند.

مرحله ۱۲- سردخانه نگهداری مرغ:

مرغ‌ها پس از بسته‌بندی تا زمان توزیع داخل سردخانه قرار می‌گیرند.

مرحله ۱۳- حمل و نقل مرغ بسته‌بندی:

مرغ‌های بسته‌بندی شده صبح زود توسط خودرو سردخانه‌دار و زیر نظر مسئول بهداشتی بارگیری و با مجوز صادر شده، از کشتارگاه خارج می‌شوند.

احکام صید انواع آبزیان**الف) ماهی:**

۱. صید ماهی عبارت است از زنده از آب گرفتن و بیرون آب جان دادن ماهی
۲. در حلال بودن ماهی شرط است که از قسم ماهی فلس‌دار باشد که اگر در اصل خلقت از قسم ماهی فلس‌دار نباشد خوردن آن حرام است و تشخیص موضوع به عهده مکلفین است و اطمینان از گفته کارشناس نیز کفایت می‌کند.

۳. اگر ماهی فلس‌دار را زنده از آب بگیرند و بیرون آب جان دهد، پاک و خوردن آن حلال است و چنانچه در آب یا در تور ماهیگیری در آب بمیرد پاک است ولی خوردن آن جایز نیست.
۴. چنانچه ماهی از آب بیرون بیفتد و یا موج آن را بیرون بیندازد، یا آب فرو رود و ماهی در خشکی بماند، چنانچه قبل از آنکه بمیرد با دست یا وسیله دیگر، کسی آن را بگیرد و سپس جان دهد حلال است و در غیر این صورت حرام می‌باشد.
۵. چنانچه دریچه تخلیه آب حوضچه‌های پرورش ماهی را به نیت صید ماهی‌ها باز کرده تا آب کاملاً تخلیه شود و ماهی‌ها در همان حال جان دهند، صید محسوب نشده و حلال نمی‌شوند.
۶. صید و عرضه ماهی زنده حلال است و اشکالی ندارد.
۷. ماهی و میگوهایی که صید می‌شوند و مجدداً در ظرف می‌میرند حرام‌اند و فرآوری و نگهداری و توزیع آن‌ها جهت مصرف انسانی ممنوع می‌باشد.
۸. از ماهی آنچه حرام است خون و کثافات (محتویات روده) آن است و بقیه اعضای آن حلال است.
۹. از خوردن ماهی کوچک داخل بدن ماهی بزرگ‌تر که مرده خارج شود و نمی‌دانید موقع صید در شکم ماهی زنده بود و در خارج آب مرده یا نه، بایستی اجتناب کرد.
۱۰. خوردن اقسام میگو حلال است و حلال شدن آن مانند حلال شدن ماهی است.
۱۱. در صید ماهی لازم نیست صیاد مسلمان باشد.
۱۲. در صورت شک در اینکه ماهی از قسم حلال گوشت است یا حرام، محکوم به حلیت است اما در مورد زنده گرفتن از آب و مردن در خارج آب اگر شک داشته باشیم، محکوم به حرمت است.

۱۳. اگر با اتصال برق به حوضچه‌های پرورش ماهی، ماهی در آب بمیرد، حرام است.

۱۴. صید ماهی آن طور که در مراکز فروش ماهی زنده انجام می‌شود (که بعد از صید ضربه‌ای به سر آن زده و فوراً شکم آن را پاره می‌کنند) اشکالی ندارد.

۱۵. خوردن ماهی جَلَّال (که از مدفوع انسانی خورده باشد) حرام است مگر اینکه یک شبانه روز آن را در آب قرار دهند و استبراء شود.

۱۶. مردار حیوانی که خون جهنده ندارد (مانند مار و ماهی) نجس نیست.

۱۷. اگر ماهی از بازار مسلمانان یا دست مسلمانی خریداری شود، حلال است، هر چند معلوم نباشد که آنرا زنده از آب گرفته یا نه و جستجو نیز لازم نیست ولی اگر بدانیم که ماهی در آب مرده، یا فلس ندارد حلال نیست.

ب) آبیان حلال:

۱. تمام اقسام میگو و ماهی فلس‌دار حلال است و در موارد شبهه در فلس‌دار بودن بعضی اقسام ماهی‌ها، نظر متخصصین مورد اعتماد، معتبر است.

۲. بنا به نظر اهل خبره، شاه میگو (لابستر) و خرچنگ آب شیرین جزء دسته میگوها محسوب شده و حلالند.

۳. خوردن خاویار و تخم ماهی فلس‌داری که تزکیه شده، اشکال ندارد.

۴. تاس ماهیان (اوزون برون، شیب و فیل ماهی) که به شهادت اهل خبره دارای فلس می‌باشند، حلالند.

ج) آبیان حرام:

۱. از حیوانات دریایی آنچه بر آن خرچنگ صدق می‌کند عرفاً

خوردنش حرام است چه فلس داشته باشد چه نداشته باشد و آنچه عنوان

ماهی بر آن صدق می‌کند، با وجود شرایط دیگر محکوم به حلیت است و نیز میگو همه اقسام آن در صورت صدق همین عنوان بر تمامی آن‌ها، محکوم به حلیت است.

۲. خرید و فروش آبزیان حرام، برای خوردن انسان شرعاً حرام و باطل است و فرقی در این باره میان فروش یا صلح یا معاوضه حق الاختصاص با پول یا مال دیگری نیست.

۳. خوردن نهنگ، صدف دریایی، عروس دریایی، قورباغه و ماهی مرکب حرام می‌باشد.

۴. فراآوری و عرضه خاویار ماهیان بدون فلس و ماهیانی که در آب مرده‌اند حرام است.

۵. خوردن ماهیان بدون فلس مانند جری، مارماهی، سقنقور، زمیر، اشلنبو، سفره ماهی، گربه ماهی، اره ماهی، زمین کن و سوس ماهی حرام می‌باشد.

۶. تمساح حرام گوشت می‌باشد ولی تکثیر و پرورش تمساح و مانند آن برای منافع حلال از قبیل استفاده از پوست آن اشکال ندارد.

فلسفه تحریم اجزاء حرام حیوان حلال گوشت

الف) طحال:

امام صادق (ع) می‌فرمایند: خدای عز و جل طحال را حرام نمود زیرا در آن خون می‌باشد، طحال در فساد به منزله مردار است و تغذیه با آن سبب فساد بدن‌ها و بد خلق شدن انسان می‌گردد.

امروزه از نظر علم پزشکی ثابت شده که انگل‌های خونی، سیاه زخم، ضایعات بیماری سل از جمله بیماری‌های است که به واسطه مصرف طحال حاصل می‌شود.

طحال به عنوان بزرگ‌ترین اندام لنفی بدن هست و به دلیل وجود جریان خون زیاد به رنگ ارغوانی تیره است، طحال قبرستان سلول‌های خونی و سموم دیگر می‌باشد.

ب) غدد جنسی:

یکی دیگر از اجزاء حرام گوشت حیوان مصرف غدد جنسی ماده است که موگد هورمون استروژن می‌باشد و سبب برهم خوردن سیکل‌های ماهیانه، خونریزی رحمی در زنان یائسه، افزایش خطر بروز سرطان رحم و سینه، سردردهای میگرنی، افزایش فشار خون می‌شود و از عوارض منفی مصرف غدد جنسی نر (مثل دنبان) که حاوی تستوسترون می‌باشد موارد ذیل است:

- تأخیر در بروز علائم زنانه و پرموئی

- سرطان پروستات

- اختلالات متابولیکی

- افزایش فشار خون

- مشکلات گوارشی

ج) بیضه حیوان حلال گوشت:

بیضتین نیز خوردنش حرام است. زیرا نکاح و جماع بوده و مجرای نطفه می‌باشد و حضرت ابراهیم علیه السلام وقتی قوچی در مکه بر او فرود آمد تا آن حضرت ذبحش نماید، ابلیس نزد ابراهیم علیه السلام آمد و عرض کرد نصیب من را از این قوچ عطا کن. خدای متعال به او وحی فرستاد که طحال حیوان و بیضتین که هر دو حرام‌اند به ابلیس بده.

د) غُد (دُشول):

لینگوا/تولا سراتا عامل یکی از بیماری‌های انگلی مشترک بین انسان و حیوان است. غدد لنفی محل اصلی تجمع این انگل در دام‌های اهلی.

می‌باشد. انسان در صورت مصرف غدد لنفی آلوده، مبتلا به بیماری لینگواتولیا‌زیس می‌شود. در برخی از کشورها، مصرف غدد لنفی روده‌بند حیوانات به ویژه گوسفند و بز رواج داشته و یکی از شایع‌ترین راه‌های ابتلای انسان به این انگل می‌باشد. میزان شیوع انگل لینگواتولا سراتا در دام‌ها در خاورمیانه از جمله ایران بسیار بالا است. لذا می‌توان نتیجه‌گیری کرد که در صورت عدم حرمت شرعی بافت غدد لنفی در اسلام، احتمال همه‌گیری‌های گسترده لینگواتولیا‌زیس انسانی در کشورهای مسلمان نظیر ایران وجود داشت. بنابراین به نظر می‌رسد یکی از دلایل احتمالی حرام بودن مصرف غدد لنفی دام‌ها از منظر اسلام، پیشگیری از آلودگی انسان به انگل لینگواتولا سراتا است.

فصل سوم:

دلائل حرام بودن گوشت خوک

در اسلام دلایل مختلفی در مورد حرمت گوشت خوک قید شده است که برخی از این موارد در ذیل اشاره می‌شود.

از دیدگاه قرآن کریم گرچه تمام اجزاء بدن خوک حرام است و نجاست آن ذاتی است لیکن مقصود به خوردن خوک نوعاً گوشت و فرآورده‌های آن است و تزکیه شرعی (کشتار طبق موازین اسلامی) بر حیوانات نجس العین مانند خوک واقع نمی‌شود. یعنی پس از ذبح، گوشت آن‌ها باز نجس است. در کلام وحی سوره‌های مبارکه بقره آیه ۱۷۳، مائده آیه ۳، انعام آیه ۱۴۵ و نحل آیه ۱۱۵ تصریح به حرمت گوشت آن شده است. لذا گوشتش در فهرست غذاهای حرام قرار گرفته است.

همچنین در روایتی از امام باقر (علیه السلام) آمده است: «خداوند متعال در قرآن کریم حیوانی غیر از خوک را به طور مشخص حرام نکرده است».

برخی از ضررهای جسمی مصرف گوشت خوک

۱- سیستمی سرکوس سلولوزه^۱:

سیستمی سرکوس سلولوزه به مرحله نوزادی انگل تینا سولیوم گفته می‌شود. انگل بالغ در روده باریک انسان (میزبان نهایی) زندگی می‌کند. میزبانان واسط به طور معمول خوک و گراز هستند، اما گوسفند و آهونیز به ندرت ممکن است آلوده شوند.

مراحل نوزادی عمدتاً در عضلات جوشی، دیافراگم، زبان و قلب میزبان واسط سپری شده و در این نواحی تشکیل کیست می‌دهد. کبد، کلیه، ریه و مغز نیز ممکن است به درجات کمتری آلوده شوند. انسان در صورت مصرف اندام‌های آلوده دام‌ها به صورت خام یا نیم‌پخته، آلوده

1. Cysticercus cellulosae.

گشته و کرم بالغ در روده تشکیل می‌شود. آلودگی میزبانان واسط از طریق بلع مدفوع آلوده رخ می‌دهد. انسان در پاره‌ای از موارد ممکن است نقش میزبان واسط را ایفا کرده که به تشکیل سیستی سرک در بدن منجر می‌شود. به همین دلیل این انگل از نظر بیماری‌زایی در انسان خطری دو چندان دارد. به‌ویژه اینکه تشکیل کیست در مغز انسان سبب بروز علایم و اختلالات عصبی شده و گاهی منجر به مرگ می‌شود. ابتلاء انسان به کرم بالغ در اکثر موارد فقط به تحریک ناشی از حرکت تخم در مقعد منجر می‌شود و در مواردی نیز درد شکمی و اختلالات گوارشی را به همراه دارد.

خوشبختانه آلودگی انسان در ایران تاکنون گزارش نشده است. یکی از مهم‌ترین دلایل این امر، پرورش ندادن و مصرف نکردن گوشت خوگ در کشور به علت اعتقادات مذهبی است. اما گاهی اوقات برخی از کشاورزان برای حفاظت از محصولات کشاورزی خود، گرازهای وحشی مناطق مجاور را شکار کرده که گهگاه ممکن است گوشت آن به مصرف خانوار برسد و یا به اقلیت‌های غیر مسلمان کشور عرضه شود. در یک مطالعه در سال ۱۹۹۲، میزان آلودگی گرازهای وحشی شمال ایران به نوزاد تنیاسولیوم ۴ درصد گزارش شد. در تحقیق مشابهی که توسط سلیمانی و همکاران در سال ۲۰۰۳ و در لرستان انجام شد، ۸/۳ درصد گرازهای وحشی آلوده به سیستی سرکوس سلولوزه بودند.

به‌منظور کنترل آلودگی باید گوشت خوگ و گراز تحت سالم سازی حرارتی و سرمایی قرار گیرد. پخت کامل گوشت در ۵۰-۴۰ درجه سانتی گراد سیستی سرک را از بین می‌برد. سیستی سرکوس سلولوزه در مقایسه با سیستی سرکوس بویس نسبت به سرما حساس تر است. به طوری که قرارگیری گوشت در ۳- درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت یا در ۳۰- درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه موجب سالم سازی آن می‌شود.

۲- تریشینلا اسپیرالیس^۱:

نماتود بالغ تریشینلا اسپیرالیس در روده انواع پستانداران به ویژه خوک، گراز و انسان زندگی می کند و مرحله نوزادی در عضلات آنها و در داخل کیست سپری می شود. رت و برخی از جوندگان مخزن بیماری هستند. حیواناتی نظیر خوک از طریق مصرف گوشت لاشه جوندگان و یا گوشتخواران آلوده، به این عفونت مبتلا می شوند.

آلودگی انسان از طریق مصرف گوشت آلوده خوک به صورت خام و یا نیم پز رخ می دهد. شیوع آلودگی در جوامعی زیاد است که مصرف گوشت خوک به صورت خام و یا نیم پخته رواج دارد. به طوریکه اسکیموها حداکثر میزان آلودگی را نشان می دهند (۵۰-۴۰ درصد). شایان ذکر است که این بیماری در ایران و دیگر کشورهای اسلامی که گوشت خوک مصرف نمی شود به ندرت گزارش شده است.

بین سالهای ۱۹۶۴ تا ۱۹۹۹ در چین، ۵۴۸ مورد همه گیری انسان به تریشینلا گزارش شده است که ۵۲۵ مورد، ناشی از مصرف گوشت خوک و بقیه مربوط به گوشت دیگر حیوانات بوده است. سابقاً تصور می شد که نشخوارکنندگان اهلی نمی توانند به تریشینلا آلوده شوند. اما در سالهای اخیر مطالعات تجربی و نیز آلودگی طبیعی گاو، گوسفند و بز این فرضیه را رد می کند. همچنین از گوشت گوسفند و گاو لارو (نوزاد) تریشینلا جدا شده است. در چین مصرف گوشت نیم پخته گوسفند غیر معمول نیست. گفته می شود که علت تعداد اندکی از همه گیری های تریشینلا در جمعیت انسانی چین، مصرف گوشت نیم پخته گوسفند و گاو بوده است. لذا این انگل نه تنها حیوانات همه چیزخوار (مثل خوک) و گوشتخواران (نظیر سگ)، بلکه علفخواران (از جمله دام های اهلی) را نیز آلوده می کند. مصرف گوشت آلوده اسب نیز ممکن است منجر به تریشینلوزیس در انسان

1. *Trichinella spiralis*.

شود. در سال ۱۹۷۶، اولین گزارش بروز اپیدمی تریشینلوزیس ناشی از مصرف گوشت اسب منتشر شد. اگرچه آلودگی اسب نسبت به خوک شیوع بسیار کمتری دارد، اما در برخی از کشورهای اروپایی که میزان مصرف گوشت این حیوان زیاد است از اهمیت بالایی برخوردار می‌باشد. در ایران آلودگی به تریشینلا در گراز وحشی، خرس قهوه‌ای، گربه وحشی، سگ‌های ولگرد، شغال، کفتار و روباه قرمز گزارش شده است. ولی در مورد آلودگی دام‌های اهلی گزارشی موجود نیست.

اولین مورد آلودگی انسان به تریشینلا در ایران در سال ۱۳۴۵ گزارش شد. در اردیبهشت ماه ۱۳۸۶، در اعضای یک خانوار ساکن تهران که از گوشت گراز شکار شده و ارسالی از یک منطقه جنگلی واقع در استان گیلان به صورت کبابی مصرف کرده بودند، به طور همزمان علائم بالینی شاخص تریشینلوزیس ظاهر شد. تأیید آلودگی در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران و به دنبال آزمایشات سرم‌شناسی و نیز بررسی گوشت مصرفی از نظر وجود لارو انجام گرفت. تاکنون، این دومین مورد گزارش مستند آلودگی انسان به تریشینلا در ایران بوده است.

بی‌تردید مهم‌ترین علت نادر بودن گزارشات موارد انسانی تریشینلوزیس در ایران، پرورش ندادن و مصرف نکردن گوشت خوک به دلایل مذهبی است. با این حال در مواردی گوشت گراز وحشی توسط برخی از شکارچیان به دست مصرف کنندگان می‌رسد. لذا احتمالاً تشخیص ندادن بیماری یا اشتباه آن با برخی از بیماری‌های دیگر مانند آنفلوآنزا (به دلیل وجود بعضی از علائم بالینی مشترک) یکی دیگر از علل پایین بودن گزارشات آلودگی انسانی در کشور است.

تریشینلا نسبت به دیگر انگل‌های گوشت مقاومت بیشتری نسبت به حرارت و سرما دارد. حداقل حرارتی که باید به همه قسمت‌های گوشت برسد تا لاروها نابود شوند، 77°C است. همچنین انجماد گوشت در دمای

15°C - به مدت ۳۰ روز و در 25°C - به مدت ۱۰ روز لاروها را از بین می‌برد. بهترین راه تشخیص برای موارد مشکوک به تریشینلوزیس، به کارگیری ترکیبی از روش‌های کلینیکی، اپیدمیولوژیکی و آزمایشگاهی است. در روش مستقیم، بافت‌های بیوپسی شده بین دو قطعه شیشه‌ای له می‌شوند و بررسی‌ها برای پیدا کردن لاروها با استفاده از میکروسکوپ نوری صورت می‌گیرد. روش غیرمستقیم از طریق تهیه گسترش از خون محیطی انجام می‌شود. در روش مذکور، افزایش تعداد ائوزینوفیل‌های خون دال بر آلودگی است. همچنین انواع روش‌های سرم‌شناسی نظیر فلوکولاسیون بنتونیت در تشخیص عفونت مورد استفاده قرار می‌گیرد. تریشینلوزیس بالینی در انسان در سه مرحله رخ می‌دهد. اولین مرحله، مرحله روده‌ای است که در ۴-۵ روز اول اتفاق می‌افتد. وقتی که لاروها به همراه گوشت خورده شدند، از لحاظ جنسی بالغ شده و در مخاط روده جایگزین می‌شوند. طی این مرحله ممکن است علائم التهاب دستگاه گوارش ظاهر شود. در مرحله دوم که روزها یا هفته‌ها به طول می‌انجامد، لاروها شروع به نفوذ در بافت‌های عضلانی می‌کنند. این مرحله با درد عضلانی و تب مشخص می‌شود. در مرحله سوم که دوره نفاخت نامیده می‌شود لاروها در داخل عضلات کپسول‌دار شده و علائم فروکش می‌کند. مهم‌ترین راه پیشگیری از ابتلا به تریشینلوزیس، پخت کامل گوشت قبل از مصرف است. همچنین به کارگیری پرتوهای یونساز و نیز انجماد طولانی مدت گوشت در دماهای بسیار پایین از مناسب‌ترین راه‌های عفونت‌زدایی هستند.

۳- آلاریا آلاتا^۱:

آلاریا آلاتا ترماتود انگلی روده باریک برخی از گوشتخواران (میزبان اصلی) نظیر سگ، گرگ، روباه، شغال و گربه است. طول انگل بالغ ۳-۶

1. Alaria alata.

میلی‌متر و عرض آن ۱-۲ میلی‌متر است. حلزون‌های آب شیرین میزبان واسط اول بوده و قورباغه میزبان واسط دوم است. برخی از حیوانات به ویژه گراز وحشی میزبان اتفاقی انگل هستند و مرحله عفونی مزوسرکر به نام دیستوموم موسکولوروم سویس در عضلات آن‌ها مستقر می‌شود. البته گزارشات اندکی نیز در مورد آلودگی خوک و گاو منتشر شده است. آلودگی به انسان بیشتر از طریق مصرف گوشت نیم‌پخته گراز یا قورباغه منتقل می‌شود. در یک بررسی در کرواسی ۱/۸ درصد نمونه‌های گوشت گراز، آلوده به انگل بودند. البته بروز عفونت ناشی از مصرف گوشت آهوی کوهی و خرگوش نیز گزارش شده است. علائم آلاریوزیس در انسان بستگی به محل استقرار آلودگی در بدن دارد. حضور انگل در چشم به اختلال در بینایی و حتی کوری منجر می‌شود.

آلاریا آلاتا از گوشتخواران وحشی استان‌های شمالی ایران جدا شده است. در یک بررسی در سال ۲۰۰۶، در استان‌های غربی ایران (آذربایجان غربی، کردستان و کرمانشاه)، آلودگی به آلاریا در ۱۰ درصد شغال‌های مورد مطالعه گزارش شد. اگرچه تاکنون گزارشی درباره آلودگی گرازهای وحشی ایران به آلاریا آلاتا منتشر نشده است، اما به علت تماس نزدیک گراز با گوشتخواران وحشی (میزبان نهایی) در حیات وحش، آلودگی گرازهای وحشی در ایران دور از انتظار نیست. لذا با توجه به احتمال عرضه و مصرف گوشت گراز توسط عده‌ای از شکارچیان غیرمجاز، لزوم انجام تحقیقات بیشتر در این زمینه ضروری است.

منابع و مأخذ

۱. قرآن کریم.
۲. آخوندی مصطفی. (۱۳۸۸). غذا و تغذیه در آموزه‌های دینی و یافته‌های علمی. انتشارات قم زمزم هدایت.
۳. استکی محمدجواد (۱۳۹۰). احکام شرعی ذبح. انتشارات کنکاش با همکاری اداره کل دامپزشکی استان اصفهان.
۴. الکافی.
۵. ایدرم حسن (۱۳۹۲). مبانی فقهی غذای حلال. انتشارات اسرار علم. تهران.
۶. بحارالانوار.
۷. پورحسینی مزده. (۱۳۸۷). اولین قانون تغذیه. مرکز نشر هاجر. چاپ اول.
۸. خانزادی سعید (۱۳۸۸). تولید مواد غذایی حلال (ترجمه). انتشارات مرکز تحقیقات و اطلاعات رسانی اتاق اسلامی. چاپ اول.
۹. راشدی لطیف، راشدی سعید (۱۳۸۹). دایره المعارف طب جامع اهل بیت، طب جامع پیامبر اعظم، انتشارات پیام عدالت. چاپ سوم.
۱۰. رساله‌ی توضیح المسائل (حضرت امام خمینی ^(ره)).
۱۱. سلطانی علی محمد (۱۳۸۹). غذای حلال سلامتی پایدار. انتشارات نظری. تهران.
۱۲. شازده احمدی نورالدین. (۱۳۸۸). احادیث پزشکی حضرت علی. سرور قم.
۱۳. طبرسی حسین بن فضل. (۱۳۸۹). مکارم الاخلاق جلد اول. ترجمه رحیمیان محمدحسین. انتشارات مؤمنین. چاپ سوم.
۱۴. عابدی قاسم، رستمی فریده، رستمی سمیه (۱۳۹۰). بررسی تغذیه بر اخلاق از دیدگاه قرآن. همایش سراسری قرآن پژوهی و طب دانشگاه علوم پزشکی گلستان. اسفند ماه.

۱۵. علامه طباطبائی سید محمد. (۱۳۸۵). سنن النبی. ترجمه استاد ولی حسین. انتشارات پیام آزاد تهران. چاپ یازدهم.
۱۶. کشتکار محمد (۱۳۸۵). بهداشت و بازرسی انواع گوشت دامی و فرآورده‌های خام. انتشارات پرتو واقعه با همکاران انتشارات دانش‌نگار. چاپ اول.
۱۷. کوپایه‌ای‌ها فاطمه. (۱۳۸۹). خانواده موفق دفتر پنجم تغذیه در خانواده. انتشارات دانشگاه پیام نور چاپ ششم.
۱۸. مجموعه خلاصه مقالات همایش گوشت حلال - زندگی پاک. استان اصفهان. ۲۹ خرداد ماه.
۱۹. مرادپور حسین. (۱۳۸۷). طب النبی. انتشارات بوستان دانش قم.
۲۰. یارمحمدی پریسا (۱۳۹۱). قرآن و تغذیه سالم. ویژه نامه سومین همایش استانی قرآن و سلامت. شهرکرد، اسفند ماه.

