## بیماریهای بهداشتی

• مصرف تخم مرغ بصورت خام یا نیم پز بعلت احتمال ابتلا به مسمومیت غذایی و میکروب سالمونلا، جداً پرهیز نمایید.

• از خرید کوشتهای ذبح شده خارج از کشتارگاه خودداری نموده و به برچسب های روی تولیدات و فرآورده های دامی توجه شود.

• مراقب باشید! بسیاری از بیماریهای مقولی از راه مصرف فرآورده های دامی غیر بهداشتی منتقل می شوند.

• هرگز امعاء و احشای آلوده به کیست هیدراتیک را به سگها ندهید. انگل این بیماری خطرناک به این وسیله در بدن سگ ها به وجود می آید و با خوردن کباب و سیرابها به شما منتقل می شود.

• مبارزه به موقع علیه انگلهای داخلی و خارجی دام، سلامت و افزایش تولید دام را تضمین می کند.

• بیماری تب برفکی در دامها بسیار مسری است: همکاری شما با دامپزشکی عامل مهم پیشگیری و کنترل بیماری است.

• اگر می خواهید از بیماری سخت تب مالت دور بمانید، شیرنجوشیده، وسایر لبنیات تهیه شده از آن را نخورید و به جنین، جفت و نرشحات دام، بدون دستکش، دست نزنید.

• تب مالت بیماری رنج آور، توان فرسا و پرهزینه ای است. جوشاندن شیر به ساده ترین و بهترین راه برای مبتلا نشدن به این بیماری است.

• والمیناسیون و خوراندن داروهای ضدانگل به حیوانات خانگی، مانع از انتقال بسیاری از بیماریهای خطرناک به انسان می شود.

## اهداف تولید محصول سالم

محصول سالم، محصولی است که با حداقل استفاده از نهاده های شیمیایی تولید می شود و میزان باقیمانده مواد شیمیایی، عناصر، فلزات سنگین و مایکوتوکسین ها در این محصولات باید مطابق با استاندارد های تعیین شده باشد. در حالی برای تولید محصولات ارگانیک نیاسمنی از هیچ ماده شیمیایی در تولید آن استفاده کرد.

**********

■ ارتقای شاخص ضریب امنیت غذایی در محصولات اساسی و افزایش تولید وفراوری محصولات کشاورزی استاندارد

■ بهداشتی: حفظ سلامت کشاورزان ومصرف کنندگان در مقابل نهاده های شیمیایی مانند سموم وکود، کاهش مسمومیت ها، عدم دسترسی ساده به مواد شیمیایی و...از طریق مدیریت مصرف ( از تهیه تا امحاء بقایای آنها) نهاده های شیمیایی در بخش کشاورزی.

■ رعایت مسائل زیست محیطی در تولید محصول، کاهش میزان آلودگی های آبهای سطحی و زیر زمینی، خاک و حفظ تعداد و تعدد گونه های مفید در مزرعه و فراهم شدن استفاده از عوامل مفید برای حمایت از جمعیت دشمنان طبیعی در کاهش جمعیت عوامل خسارتزا.

■ افزایش ماده آلی خاک و کاهش اتکا به مصرف کود های شیمیایی با استفاده از روش های خاک ورزی و استفاده از کود های بیولوژیک به جای کود های شیمیایی از جمله اهداف تولید محصول سالم در بخش زراعت است.

■ حفظ ذخایر، توسعه و بهره برداری پایدار از منابع طبیعی و منابع پایه.

■ رعایت استانداردهای بهداشتی برای تولید محصول

■ جایگزینی تکنولوژی جدید استفاده از کود وسموم شیمیایی در فرایند تولید محصول سالم.



## مصرف ماهی ۱۰۰ بار تدریسی

امام کاظم علیه السلام فرموده اند:

« فلیأکلم بالسّمک، فإنّک إن أکلتَه بغیر خُبز أجرأک، و إن أکلتَه بخُبز أمرأک، بر شما باد ماهی. اگر آن را بدون نان بخورید، برای تو کافی است. و اگر همراه نان بخورید، برای تو غذایی دلنشین است.» (دانشنامه احادیث پزشکی ج۳ ص۲۸۴)

● پیشگیری از افزایش فشار خون

● کاهش بیماریهای قلبی و عروقی

● رشد مغز و سلامت سیستم عصبی جنین

● پیشگیری و درمان آسم در دوران کودکی

● تضمین سلامت مادران در دوران بارداری

● کاهش سکته قلبی و تنظیم کلسترول خون

● پیشگیری از بیماریهای التهابی مفصلی مانند روماتیسم

● کاهش پیشرفت و اثرات بیماری در افراد مبتلا به ایدز

● پیشگیری از افسردگی و بیماریهای آلزایمر درافراد مسن

● افزایش و تقویت قوه حافظه و یادگیری و رشد ذهنی کودکان

## روش تشخیص ماهی تازه از فاسد شده

| علائم | ماهی تازه | ماهی فاسد شده |
|---|---|---|
| بو | بو گیاه مطبوع | بوگندیده و نامطبوع |
| رنگ | درخشان | کدر، تقلد در درخشندگی |
| استخوانها | سفتی، برنجیو | سست و پودر |
| ترشحات سطح | کمتر | زیاد، چسبنده و چال چال |
| قلبها | بخوبی و در خشان | نرم شده ، سست ، کدر، براحتی از بین کنده می شود |
| پوست | چسبنده | چسبنده و چال چال |
| چشم | شفاف ، برجسته | کدر، مقعر، فرو رفته |
| آبشش | قرمز کم، زیبا و مطبوع | خشک، قهوه ای ، سرد و بی |
| شکم | محکم، برگی بدون لکه | متورم ، سست ، کاهی ترکیده |
| مخرج | قرمز کم، نیم برجسته و بسته | خونی، برجسته و باز |
| دنده ها | سفت و با عضلات کاملاً چسبیده | سست بزوده و آسانی از عضلات جدا می شود |
| تولید | سفید براق و چسبنده به استخوانها | سست، پودر |
| امعاء و احشاء | طبیعی، سالم، دیافراگم قابل تشخیص | به هم چسبیده ، پر خونیت ، تقلال ترکیده |

مشارکت کنندگان :

- اداره کل دامپزشکی استان
- مدیریت امور اراضی
- مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی
- مدیریت حفظ نباتات
- مدیریت شیلات و آبزیان.



نیمه‌ی شعبان

سازمان جهادکشاورزی آذربایجان غربی

# غذای سالم بهداشت امنیت غذایی

کمیته روستایی و عشایری

ستاد دهه فجر آذربایجان غربی

## مقدمه

حمد بیکران خدای را که همه ابزار زندگی مادی را برای بشر فراهم نموده و در سایهٔ وحی، نعمت خود را بر بشریت، تکمیل کرده و دین مبین اسلام را در انسان ارزانی داشته است. شریعتی که یادمگوی همه نیازهای مادی و معنوی انسان در تمام طول تاریخ است.

## گوشت حواری از دیدگاه اسلام

• حیوانات، یکی از مهمترین و عمده‌ترین منابع غذایی برای بشر هستند. دین مبین اسلام هم در مورد مصرف گوشت، توصیه‌هایی کرده و مقدار اعتدال مصرف آن را، لازم می‌داند.

• از نظر علمی نیز گوشت به مقدار کم، تقویت کننده قلب، محرک فعالیت‌های گیه و نگاهدارنده نیرو و توان حیاتی است، ولی مصرف زیاد آن ، موجب مسمومیت تدریجی و فرسودگی دستگاه‌های گوناگون بدن می‌شود. از این‌رو، در اسلام از زیاد خوردن گوشت نهی شده است .

• حضرت علی علیه‌السلام فرموده است: «شکم‌های خود را گورستان حیوانات نسازید.»

• امام صادق علیه‌السلام ، « گوشت از گوشت پدید می‌آید و هر کس چهل روز گوشت نخورد یداخلاق می‌شود. گوشت بسخورید که آن شستوایی و بینایی را زیاد می‌کند.»

• سوره مائده آیه ۸۸: «از آنچه خداوند روزی شما کرده از حلال و طیّب بخورید و تقوای الهی داشته باشید...

## احکام شرعی آداب و ذبح حیوانات

### طراوت و تازگی گوشت «لحماً حُرّیاً

خداوند در سوره فاطر آیه ۱۲ به خوردن گوشت تازه و امروزه متخصصین علم تغذیه تأکید و توصیه دارند که گوشت را باید تر و تازه به دست آورد و تازه و با طراوت آن را مصرف کرد تا با مصرف گوشت تازه، سلامتی یابدار تر و زندگیها با طراوت تر شود.

### الف: آبزیان

حضرت امام خمینی (ره) میفرمایند: « ماهی، در صورتی حلال است که در اصل خلقت دارای قلس و فلس ( پوسته ) باشد.»

### ماهیان حرام گوشت:

آن دسته از ماهیانی که خوردن گوشت آنها به لحاظ نداشتن پولک حرام است و یا آن دسته از ماهیان پولک داری که در داخل آب بمیرند یا بدون دخالت انسان در بیرون از آب بمیرند. مانند ماهی که از آب بیرون بپرد و خارج از آب بمیرد و نظایر آن.

### استفتائات از دفتر مقام معظم رهبری درباره آبزیان

• تمام اقسام میگو و ماهی های قلس دار حلال است و در موارد شبهه در قلس دار بودن بعضی اقسام ماهی ها ، نظر متخصصین مورد اعتماد ، معتبر است و عمل بر طبق آن نمایند.

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

– اشتراک در خواص و یا تشابه اجمالی در مشخصات ، میزان حلیّت و حرمت شرعی نیست . بنابراین اگر شاه میگو ( لابستر ) از مصادیق میگوی معروف و متعارف (روبیان ) باشد و در افقاز عموم میگو شناخته شود و اسم میگوی معروف در نزد عرف بر آن صدق کند محکوم به حلیّت است وگرنه حکم میگو بر آن مترتب نیست.

• خوردن خاویار و تخم ماهی قلس داری که تذکیه شده ، اشکال ندارد.

• ناس ماهیان ( اوزون برون ، شیب و قبل ماهی ) که به شهادت اهل خبره دارای قلس می باشند، حلالند.

• خوردن گیاهان دریایی اشکال ندارد.

• از حیوانات دریایی آنچه بر آن خرچنگ صدق می کند عرفاً خوردنش حرام است چه قلس داشته باشد چه نداشته باشد و آنچه عنوان ماهی بر آن صدق می کند ، با وجود شرایط دیگر محکوم به حلیّت است و نیز میگو همه اقسام آن در صورت صدق همین عنوان بر تمامی آنها ، محکوم به حلیّت است.

• خوردن خرچنگ گرد ، نهنگ ، صدف دریایی ، عروس دریایی ، قورباغه و ماهی مرکب حرام می باشد.

• خوردن ماهیان بدون قلس مانند حری ، مارماهی ، سفنفور ، زمبر ، اشقشو ، سفره ماهی، گربه ماهی، اره ماهی ، زمین کن و سوس ماهی حرام می باشند.

• فراوری و عرضه خاویار ماهیان بدون قلس و ماهیانی که در آب مرده اند حرام است.

• نمساح و گرو کودیل حرام گوشت اند.





## ب: شرایط ذبح حیوان

■ کسی که سر حیوان را می برد مسلمان اعم از زن و مرد( بوده و اظهار دشمنی با اهل بیت پیامبر(صلاه‌ع) نداشته و بچه ممیز مسلمان هم می توان سر حیوان را ببرد.

■ سر حیوان را با چیزی ببرد که از آهن باشد. ولی چنانچه آهن پیدا نشد و ناچار به ذبح شد،ظهوری که اگر حیوان ذبح نشود، تلف شود، می توان سر آنرا با چیز تیزی برید که چهار رگ آنرا جدا کند: مانند شیشه و سنگ تیز و غیره.

■ در موقع سر بریدن، جلوی بدن حیوان رو به قبله باشد. پس اگر عمداً حیوان را رو به قبله نکند حیوان حرام می شود، ولی اگر فراموش کند یا مسئله را نداند یا قبله را اشتباه کند یا نداند قبله کدام طرف است اشکال ندارد و حیوان حرام نمی شود.

■ وقتی می خواهد سر حیوان را ببرد یا کارد به گلویش بگذارد، به نیت سر بریدن، نام خدا را ببرد و همین قدر که بگوید :بسمه‌ا...» کافی است. و اگر بدون قصد سر بریدن نام خدا را ببرد، آن حیوان پاک نمی شود و گوشت آن هم حرام است، ولی اگر از روی فراموشی نام خدا را نبرد اشکال ندارد و حیوان حرام نمی شود.

■ حیوان بعد از سر بریدن، حرکتی کند. اگر چه مثلاً چشمی یا دم خود را حرکت دهد، یا پای خود را به زمین زند که معلوم شود زنده بوده است.

## ج: چگونگی ذبح حیوان

دستور سر بریدن حیوان آن است که حلقوم (مجرای تنفس) و مری (مجرای غذا) و دو شاهرگ را که در دو طرف حلقوم است (و به این چهار تا «اوداج اربعه» گفته می شود)، از پایین برآمدگی زیر گلو، به طور کامل و پشت سر هم ببرند. و اگر آنها را (بشکافند کافی نیست. و در این زمینه، باید به دو نکته توجه شود:

• لازم است بریدن رگها و مجاری، پشت سر هم باشد. پس اگر بعضی از رگها را ببرد و صبر کند تا حیوان بمیرد، سپس بقیه را ببرد فایده نداشته و حیوان حرام می شود. بلکه اگر در این فاصله حیوان هم نمیرد، ولی به طور معمول چهار رگ را پشت سر هم نبرند، اشکال دارد و حیوان حلال نمی شود.

• پیش از بیرون آمدن روح، جدا کردن سر حیوان از بدن، حرام است. ولی با این عمل حیوان حرام نمی شود. همچنین احتیاط آن است که پیش از بیرون آمدن روح، پوست حیوان را نکنند و مغز حرام را که در نیرهٔ پشت است، نبرند.