



مرشد فحص اللحوم في المناطق المدارية

تأليف
جي. آر. ميشيل

ترجمة

الدكتور علاء الدين محمد علي مرشدي
أستاذ
قسم الطب البيطري
جامعة الملك سعود - فرع القصيم

الدكتور الطاهر محمد هارون
أستاذ مشارك
كلية الزراعة والطب البيطري
جامعة الملك سعود - فرع القصيم

النشر و المطابع - جامعة الملك سعود

ص.ب.: ٢٤٥٤ - الرياض ١١٤٥١ - المملكة العربية السعودية

إصدار:



ح ١٤١٧ هـ / ١٩٩٧ م جامعة الملك سعود

هذا الكتاب : ترجمة مأذون بها لكتاب :

(Guide to Meat Inspection in the Tropics)

لمؤلفه J. R. Mitchell

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

مرشدي ، علاء الدين محمد علي

مرشد فحص اللحوم في المناطق المدارية / علاء الدين محمد علي مرشدي ،

الطاهر محمد هارون - الرياض .

١٥٣ ص . ١٧ × ٢٤ سم

ردمك : ٩ - ٣٥٣ - ٠٥ - ٩٩٦٠ (جلد) .

: ٧ - ٣٥٤ - ٠٥ - ٩٩٦٠ (غلاف)

١ - الحيوانات - أمراض ٢ - اللحوم أ - هارون ، الطاهر محمد

(م . مشارك) ب - العنوان

١٧ / ٠٠١٣

ديوي ٦٣٦ ، ٠٨٩

رقم الإيداع : ١٧ / ٠٠١٣

حكمت هذا الكتاب لجنة متخصصة شكلها المجلس العلمي بالجامعة ، وقد وافق المجلس على نشره بعد اطلاعه على تقارير المحكمين - في اجتماعه السابع للعام الدراسي ١٤١٣ / ١٤١٤ هـ . الذي انعقد بتاريخ ١٤ / ٦ / ١٤١٣ هـ . الموافق ٨ / ١٢ / ١٩٩٢ م .



مطابع جامعة الملك سعود ١٤١٧ هـ

مقدمة المؤلف

للطبعة الثانية

منذ نشر الطبعة الأولى من هذا الكتاب عام ١٩٧٠م، أصبحت تجارة اللحوم قضية ذات أبعاد دولية، وبالرغم من ارتفاع مستويات فحص اللحوم في المناطق المدارية، إلا أن المصادر المتاحة من المعلومات في هذا المجال لم تسير ذلك التقدم في مستوى الفحص، ومن ثم لم تف بالغرض. وفي أحد المؤتمرات السنوية الأخيرة لمنظمة الأغذية والزراعة الذي عُقد بروما، قرر مصدرو اللحوم ضرورة اجتماع كبار المختصين الرسميين مرة ثانية؛ لمناقشة تحديد أسعار اللحوم، وكذلك إمكانية إنشاء سكرتارية لتجارة اللحوم العالمية لتبادل المعلومات، حيث تتضمن مهام هذه السكرتارية توفير المعلومات بشأن ميول ونزعات جمهور المستهلكين في الأقطار المشاركة، وكذلك معدلات الذبح والمبيعات الداخلية والخارجية المتوقعة، كما تتضمن أيضاً مدى التطبيق العام للأنظمة الصحية والقوانين البيطرية. ولقد أصبح أمراً حتمياً أن يكون العاملون في مجال فحص اللحوم أكثر انغماساً في مشكلات صحة اللحوم في البلدان المدارية، وللإطلاع على التقدم المتواصل في هذا المجال فإنه يتعين إمدادهم بما يستجد من معلومات.

وفي الطبعة الثانية تم التوسع في بعض الفصول، وُجِّد ما فيها من معلومات، بينما حُذفت بعض الفصول الأخرى؛ وذلك لأن المعلومات المتخصصة بها كانت خارج مجال فاحصي اللحوم، كما أضيف المزيد من الصور الفوتوغرافية والرسوم التخطيطية، وكذلك قوائم بالكتب والنشرات للمزيد من المعلومات، كما تم أيضاً إدراج المراجع. ويؤيد هذا الكتاب التوصية المشتركة لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (FAO/WHO) التي أعدتها لجنة خبراء الصحة العامة البيطرية، وهي كما يلي:

١٠- نظراً للحاجة في معظم البلدان النامية إلى مساعدة مالية ملموسة للقيام بالأنشطة البيطرية المتعلقة بالصحة العامة على نطاق يسمح بتحقيق فوائد اجتماعية واقتصادية مهمة لكل من سكان الحضر والريف، فإن وكالات الإقراض الدولية يجب أن تستمر في دعمها للطلبات المناسبة من حكومات تلك البلدان واستثمار ذلك الدعم في تطبيق برامج الصحة العامة البيطرية، كما حدث بالنسبة لمنطقة منظمة الصحة العالمية للأمريكتين(*) .

المؤلف

* التقرير المشترك لمنظمتي الأغذية والزراعة والصحة العالمية (FAO/WHO) الذي أعدته لجنة خبراء الصحة العامة البيطرية - منظمة الصحة العالمية - سلسلة التقارير التقنية رقم ٥٧٣، الدراسات الزراعية رقم ٩٦، منظمة الصحة العالمية جنيف ١٩٧٥ .

مقدمة الترجمة

بالرغم من أن اللحم الحيواني لا يشكل عنصراً لا غنى عنه من الغذاء الآدمي إلا أنه يمد الإنسان بمصدر مهم من البروتين سهل الهضم، كما أن معدل استهلاك اللحم لكل فرد كثيراً ما يستخدم في الوقت الحاضر للتعبير عن مستوى المعيشة. والهدف من فحص اللحم هو التأكد - وبدون تبديد غير ضروري - من أن اللحم صحية وخالية من الأمراض، وصالحة للاستهلاك الآدمي.

وبينما تظل الطرق الأساسية المتبعة في فحص اللحم هي نفسها في جميع أنحاء العالم، فإننا نجد في بعض المناطق أن هذه الطرق يتم تحويلها لتلائم ظروف المناخ المحلية والمعتقدات الدينية والأعراف والعادات المحلية بالإضافة إلى ذلك فإن بعض الدول المستوردة للحوم تقوم من أجل حماية ثرواتها الحيوانية من دخول أمراض جديدة عليها، أو من أجل أسباب أخرى معادلة لذلك في الأهمية بفرض مطالب معينة على نظم وطرق فحص اللحم بالبلدان المصدرة لها. ومع القليل جداً من الاستثناء فإن معظم بلدان العالم تدرك إدراكاً كاملاً أن عمليات الفحص قبل الذبح وبعد الذبح تعد جزءاً أساسياً من فحص اللحم ومرتبطة ارتباطاً وثيقاً بالرقابة الصحية الصارمة في الجزر والأماكن الأخرى التي تتم فيها معاملة اللحم لإعدادها للاستهلاك الآدمي.

وإنه لمن المعروف أن مراقب اللحم له دور مهم جداً في حماية صحة الإنسان، ومن ثم يجب ألا يكون فقط حسن الاطلاع على شتى جوانب فحص اللحم بل يجب عليه أيضاً أن يكون قادراً على التصرف واتخاذ القرارات السليمة في الحالات التي كثيراً ما تظهر ولا يوجد توجيه قانوني بالنسبة إليها ويترك الحكم فيها إلى قرار المراقب. والغرض من هذا

الكتيب هو توفير مرشد في تناول اليد وإتاحته كمرجع يمكن الرجوع إليه بسرعة عن طريق العاملين في مجال فحص اللحوم في الأقطار المدارية، والذين هم على دراية بالمعلومات الأساسية في علوم التشريح والأمراض الطفيلية والكائنات الدقيقة، وللحصول على معلومات في هذه العلوم فإنه يجب الرجوع إلى المراجع الرئيسة الخاصة بفحص اللحوم.

المترجمان

المحتويات

الصفحة

هـ	مقدمة المؤلف للطبعة الثانية
ز	مقدمة الترجمة
م	ثبت الأشكال التوضيحية والصور الفوتوغرافية

الفصل الأول: حيوانات الذبح

١	إنتاجية الذبيحة (التشفية)
٢	الوزن الحي لبعض حيوانات الذبح
٤	وزن فضلات الذبائح الصالحة في بعض حيوانات الذبح
٥	لون اللحم والدهن في أنواع الحيوانات المختلفة
٦	تقدير وزن الأجزاء المهدومة

الفصل الثاني: نقل الحيوانات

٨	مخاطر النقل
١٠	مقارنة بين نقل الحيوانات الحية ونقل اللحوم

الفصل الثالث: المجزر والمأوى

١٢	التوصيات اللازمة لإنشاء مجزر حديث
٢٢	حظائر الانتظار (المأوى)

الفصل الرابع : فحص الحيوانات قبل ذبحها وطرق الذبح

٢٧ الذبح
٢٨ طرق الذبح الشرعي
٢٨ طرق الصعق المستخدمة حالياً
٣١ طرق الإدماء
٣٣ الطرق التقليدية لتجهيز الذبائح
٣٩ الفصل الخامس : حيوانات الصيد
 الفصل السادس : الفحص بعد الذبح
٤٣ الشروط الأساسية للفحص بعد الذبح
٤٤ طرق الفحص التي يجب على فاحص اللحوم اتباعها
٤٧ كفاءة فحاصي اللحوم
٤٩ الفصل السابع : التغييرات التي تحدث بعد الذبح
 الفصل الثامن : التلوث بعد الذبح
٥٣ حماية اللحوم ومنتجاتها من التلوث بعد الذبح
٥٥ الفصل التاسع : وحدات التقطيع والتشفية
٥٩ الفصل العاشر : الفحص في مجازر الدواجن
٦٦ فحص لحوم الدواجن بعد الذبح
٦٩ الفصل الحادي عشر : الديدان في فحص اللحوم
 الفصل الثاني عشر : قائمة بالحالات والأمراض التي يمكن التعرف عليها
٨٣ بواسطة الفحص بعد الذبح والحكم عليها
١٠٣ الفصل الثالث عشر : الأدوات المساعدة في فحص اللحوم

الصفحة

- الفصل الرابع عشر: قانون فحص اللحوم وإدارته ١٠٩
- الفصل الخامس عشر: تصدير اللحوم ١١١

الملاحق:

- الملحق الأول: معالجة ديدان الحويصلات الشريطية البقرية بالتجميد ١١٣
- الملحق الثاني: الإنتاج العالمي والإقليمي للحوم للفترة
من ١٩٥٠ إلى ١٩٧٠ م ١١٤
- الملحق الثالث: الإنتاج العالمي والإقليمي للحوم بالنسبة لمتوسط
دخل الفرد للفترة من ١٩٥٠ إلى ١٩٧٠ م ١١٤
- الملحق الرابع: إنتاج البروتين الحيواني بالكيلوجرام لعام ١٩٧٠ م ١١٥

المراجع

- أولاً: مراجع الكتاب ١١٧
- ثانياً: مراجع في الصحة البيطرية العامة ١١٨
- ثالثاً: مراجع يجذب الاطلاع عليها ١١٩
- ثبت المصطلحات العلمية:
- أولاً: عربي - إنجليزي ١٢١
- ثانياً: إنجليزي - عربي ١٣٥
- كشاف الموضوعات: ١٥١

ثبت الأشكال التوضيحية و الصور الفوتوغرافية

أولاً : ثبت الأشكال والرسوم التوضيحية

- ١ - مخطط لمجزر ريفي صغير ٢٠
- ٢ - مخطط لتحويل مجزر قائم غير مرض ٢١
- ٣ - مكان التصويب بأداة القتل برحمة ٢٩
- ٤ - آليات البقع الدموية ٣٣
- ٥ - مخطط لمجزر دواجن صغير يجهز ٥٠ طائراً في اليوم ٦٠
- ٦ - مخطط لمجزر دواجن يجهز من ٢٠٠ إلى ٥٠٠ طائر في اليوم ٦٢
- ٧ - التشريح العياني للدجاجة ٦٥
- ٨ - طريقة سجن الآجار ١٠٨

ثانياً : ثبت الصور الفوتوغرافية

- ١ - مجزر البلدية في منطقة ريفية في أفريقيا ١٣
 - ٢ - مجزر جديد للبلدية في منطقة ريفية في أفريقيا ١٤
 - ٣ - مجزر البلدية في كمبالا - أوغندا - تخلص غير صحيح من المواد
التي تقرر إعدامها ٢٢
 - ٤ - مأوى مزدحم، وصول الأبقار - عملية إنزال الحيوانات ٢٣
 - ٥ - قضيب الإدماء - تجهيز الذبيحة ٣٤
 - ٦ - غسل الذبيحة بعد الفصح ٣٥
 - ٧ - أرضية ذبح الأبقار - مجزر لذبائح التصدير، سوازيلاند ٣٧
 - ٨ - الصيد بواسطة الطائرات العمودية ٤١
- إحضار الغزلان التي تم إدامؤها في مكان اصطيدتها لتجويرها

- ٤١ في مركز التجميع
- ٩ - التجفيف الجزئي والفحص في مراكز التجميع قبل نقل الذبائح
- ٤٢ بواسطة الناقلات المبردة إلى مصنع اللحوم
- ١٠- أحد فاحصي اللحوم يفحص أحشاء الذبيحة في مجزر لذبائح
- ٤٨ التصدير في سوازيلاند
- ١١- تشفية اللحم البقري المُعد للتصدير - غرفة تشفية اللحم -
- ٥٧ غسيل الأيدي عند المدخل
- ١٢- الألواح المجمدة للحوم المعبأة في كراتين - الألواح المجمدة
- ٥٨ لأحشاء الذبائح
- ١٣- يرقات الدودة الشريطية الجرداء (دودة البقر الشريطية) إصابة
- ٧٩ الجلد بعدوى Streptothricosis.
- ٨٨ التدرن الدخني في الأبقار
- ٨٩ آفات حُمى الساحل الشرقي في رثات بقرية
- ٨٩ حُمى الخنازير الإفريقية
- ٩٢ مرض الحُمى القلاعية في الأبقار
- ١٠٠ حُمى الساحل الشرقي (كلية) - مرض الحُمى القلاعية في الخنزير