



The Impact of Pahlavi Government's Health Policies on Improving the Condition of Meat with an Emphasis on Newly Discovered Documents (1334-1357 AH)

Matin Sadat Eslahi¹, Masood Kasiri², Nozhat Ahmadi³

1. Ph.D. Candidate of Iranian History after Islam, Department of History, Faculty of Literature and Humanities, University of Isfahan, Isfahan, Iran. Email: eslahimatin6@gmail.com
2. Corresponding Author, Associate Professor of Department of History, Faculty of Literature and Humanities, University of Isfahan, Isfahan, Iran. Email: masoodkasiri@ltr.ui.ac.ir
3. Associate Professor of Department of History, Faculty of Literature and Humanities, University of Isfahan, Isfahan, Iran. Email: n.ahmadi@ltr.ac.ir

Article Info	Abstract
Article Type: Research Article Article History: Received: 2, December, 2024 In Revised Form: 15, May, 2025 Accepted: 25, May, 2025 Published Online: 20, September, 2025 Keywords: Pahlavi period, meat, health, slaughterhouse, butchery.	With the rise to power of the Pahlavi government, the country's health policies, which had begun during the constitutional era, were pursued with greater seriousness and expanded during the reign of Mohammad Reza Shah. Meat was one of the most essential food items for the people during the Pahlavi era, and dissatisfaction with the health situation, crises, and problems arising from its consumption were always among the concerns of the day. Given this necessity, monitoring meat was of great importance to the government. Therefore, one of the first health policies in the Pahlavi government was the approval of health regulations for butchers and slaughterhouses. This study aims, relying on written sources, newspapers, magazines, and especially newly discovered archival documents to answer the question: what strategy did the Pahlavi government adopt to improve the health status of meat and monitor its hygiene, and how effective was it? The findings indicate that during the specified period, the Pahlavi government, aiming to enhance meat hygiene and through cooperation with various institutions, took effective steps such as physical sanitation, increased health supervision and inspection, issuance of health cards, and health education to improve and promote the health quality of meat.

Cite this The Author (s): Sadat Eslahi, M.S, Kasiri , M., Ahmadi, N. (2025), The Impact of Pahlavi Government's Health Policies on Improving the Condition of Meat with an Emphasis on Newly Discovered Documents. Historical Sciences Studies Vol.17, No 1, Serial No.40 –Spring- Summer:(1-34). DOI: [10.22059/jhss.2025.386398.473760](https://doi.org/10.22059/jhss.2025.386398.473760)



Publisher: University of Tehran

https://jhss.ut.ac.ir/article_104086.html?lang=en

1. Introduction

With the coming to power of the Pahlavi government, the country's health policies, which had begun during the constitutional era, continued with greater determination and expanded even more during the reign of Mohammad Reza Shah. Meat was one of the most important food items for the people during the Pahlavi era, and dissatisfaction with the health condition, crises, and problems resulting from its consumption were always among the daily concerns. Due to such necessity, the issue of monitoring meat was of great importance to the government. Therefore, one of the first health policies of the Pahlavi government was the approval of health regulations for butchers and slaughterhouses. The present study aims to answer the question, based on written sources, newspapers, magazines, and especially newly discovered archival documents and records, of what strategy did the Pahlavi government adopt to improve the health status of meat and monitor its hygiene, and how effective was it? The findings of the current study show that the Pahlavi government, in the period in question, with the aim of improving meat health and cooperating with various institutions, was able to take effective steps to improve and promote meat health through measures such as physical sanitation, increasing health supervision and inspection, issuing health cards, and health education to improve and promote the safety of meat.

With the beginning of the Pahlavi dynasty in 1304 AH, one of the most important measures taken by the government to improve public health was to pay attention to urban health, especially the sanitation of butcher shops and slaughterhouses. Due to the deteriorating health condition of meat and to regulate health programs, the Pahlavi government approved regulations and bylaws in the form of "Nizam-e-Namahs". In the 1320s, efforts were made to enact laws in the field of meat hygiene, but the outbreak of World War II and the turmoil in the country made the implementation of the laws ineffective. However, since 1330 AH, the increase in health problems led to a reaction from the people and forced the government to seek solutions to solve this problem. Since 1334 AH, laws to address meat hygiene were compiled and formulated with health policies, and various institutions were established to implement and control them.

The policies that the Pahlavi government considered in the field of meat hygiene included physical sanitation (new opportunities to create a healthy and hygienic environment), increased health supervision and inspections (implementation of laws and regulations to prevent health violations), issuing health cards (to prevent the occurrence and spread of disease), and health education (to expand and raise the level of health). This article, with a special focus on the impact of the Pahlavi government's health policies on improving the health status of meat, as one of the most important food items for the general public, examines the interactions and health policies of the government.

According to the findings of this study, the measures taken during the first Pahlavi period (1304-1320 AH) in the field of meat hygiene were taken through the approval of regulations, but they were short-term and temporary. These measures partially organized meat hygiene, but more fundamental activities were realized in later periods. Content analysis of archival documents, newspapers, and magazines shows that since 1334 AH, with the cooperation of various institutions and long-term programs, the government was able to take more effective steps to improve and organize meat hygiene in butcherries and slaughterhouses. The first measure taken in the second Pahlavi government with the aim of improving meat hygiene was

physical sanitation. Accordingly, butcheries and slaughterhouses were established in cooperation with the municipality. Slaughterhouses were also established in large cities, although unsanitary and traditional slaughtering continued in many small towns and villages. The second step in the second Pahlavi government, as a strategy, was to increase supervision and inspections of butcher shops and slaughterhouses. This increased supervision of health had some challenges, but as it continued, meat hygiene also improved. Participation in the implementation of health education courses had a significant impact on improving meat hygiene. This led to a decrease in diseases, improvement of health behaviors, and strengthening supervision and inspection. Therefore, to achieve better results, more cooperation between institutions, continuous budget allocation, and consistent supervision of the implementation of education were needed. In fact, it can be said that the health policies in the second Pahlavi government, by implementing the three pillars of construction, supervision, and education, improved the state of meat hygiene and were effective in preventing the occurrence of diseases caused by it.



بررسی تأثیر سیاست‌های بهداشتی دولت پهلوی بر بهبود وضعیت گوشت با تأکید بر اسناد نویافته (۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش)

متین سادات اصلاحی^۱، مسعود کثیری^۲، نزهت احمدی^۳

eslahimatin6@gmail.com

masoodkasiri@ltr.ui.ac.ir

n.ahmadi@ltr.ac.ir

۱. دانشجوی دکتری تاریخ ایران بعد از اسلام، گروه تاریخ دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران. رایانامه: ۲. نویسنده مسئول، دانشیار گروه تاریخ دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران. رایانامه: ۳. دانشیار گروه تاریخ دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران. رایانامه:

اطلاعات مقاله	چکیده
نوع مقاله:	با روی کار آمدن دولت پهلوی، سیاست‌های بهداشتی کشور که از دوران مشروطیت آغاز شده بود، با جدیت بیشتری ادامه و در دوره محمد رضا شاه پیش‌از پیش گسترش یافت. گوشت از مهم‌ترین ارزاق مردم در دوره پهلوی بود که همواره نارضایتی از وضعیت بهداشت، بحران‌ها و مشکلات ناشی از مصرف آن در شمار دغدغه‌های روز قرار می‌گرفت. بنا بر چنین ضرورتی، مسئله نظارت بر گوشت برای دولت اهمیت بسیاری داشت. بنابراین، یکی از نخستین سیاست‌های سلامت در دولت پهلوی تصویب نظام‌نامه‌های بهداشتی برای قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها بود. پژوهش حاضر درصدد است که با تکیه بر منابع مکتوب، روزنامه‌ها، مجلات و به‌ویژه اسناد و مدارک آرشیوی نویافته به این پرسش پاسخ دهد که دولت پهلوی برای بهبود وضعیت بهداشتی گوشت و نظارت بر بهداشت آنچه راهکاری در پیش گرفت و چقدر تأثیرگذار بود؟ یافته‌های پژوهش کنونی نشان می‌دهد که دولت پهلوی در بازه زمانی مورد نظر، با هدف ارتقای بهداشت گوشت و همکاری نهادهای گوناگون، توانست با اقداماتی، مانند سالم‌سازی فیزیکی، افزایش نظارت و بازرسی بهداشتی، صدور کارت‌های بهداشتی و آموزش بهداشت در بهبود و ارتقای سلامت گوشت گام‌های مؤثری بردارد.
علمی - پژوهشی	
تاریخ دریافت:	
۱۴۰۳/۰۹/۱۲	
تاریخ بازنگری:	
۱۴۰۴/۰۲/۲۶	
تاریخ پذیرش:	
۱۴۰۴/۰۳/۰۵	
تاریخ انتشار:	
۱۴۰۴/۰۶/۳۰	
واژه‌های کلیدی:	
دوره پهلوی، گوشت، بهداشت، کشتارگاه، قصابی.	

استناد: اصلاحی، متین سادات، کثیری، مسعود، نزهت، احمدی؛ (۱۴۰۴). بررسی تأثیر سیاست‌های بهداشتی دولت پهلوی بر بهبود وضعیت گوشت با تأکید بر اسناد نویافته (۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش)، پژوهشهای علوم تاریخی، سال ۱۷، شماره ۱، بهار و تابستان، شماره پیاپی ۴۰ (۱-۳۴).

DOI: 10.22059/jhss.2025.386398.473760



ناشر: مؤسسه انتشارات دانشگاه تهران

https://jhss.ut.ac.ir/article_104086.html?lang=en

۱. مقدمه

با آغاز به کار خاندان پهلوی در سال ۱۳۰۴ ه.ش، یکی از مهم‌ترین اقدامات دولت به منظور ارتقای بهداشت عمومی، توجه به سلامت شهری، به ویژه بهداشتی شدن قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها بود. با افزایش وضعیت نامناسب بهداشتی گوشت و برای قانونمند کردن برنامه‌های بهداشتی، دولت پهلوی مقررات و آیین‌نامه‌هایی را در قالب «نظام‌نامه‌ها» تصویب کرد. در دهه ۱۳۲۰ ه.ش، برای وضع قوانین در حوزه بهداشت گوشت تلاش‌هایی صورت گرفت، اما وقوع جنگ جهانی دوم و آشفته‌گی کشور اجرای قوانین را بی‌نتیجه گذاشت. با این حال، از سال ۱۳۳۰ ه.ش، افزایش مشکلات بهداشتی به واکنش مردم منجر شد و دولت را با هدف حل این مسئله به چاره‌جویی وادار کرد. از سال ۱۳۳۴ ه.ش، قوانین رسیدگی به سلامت گوشت با سیاست‌های بهداشتی گردآوری و تدوین شد و نهادهای گوناگونی برای اجرا و کنترل آن به وجود آمد. سیاست‌هایی که دولت پهلوی در زمینه بهداشت گوشت در نظر داشت، شامل سالم‌سازی فیزیکی (امکانات جدید برای ایجاد محیط سالم و بهداشتی)، افزایش نظارت‌ها و بازرسی‌های بهداشتی (اعمال قوانین و مقررات در خصوص جلوگیری از تخلفات بهداشتی)، صدور کارت‌های بهداشتی (جلوگیری از بروز و شیوع بیماری) و آموزش بهداشت (به منظور گسترش و بالا بردن سطح بهداشت) بود. این مقاله با تمرکز ویژه بر تأثیر سیاست‌های بهداشتی دولت پهلوی در بهبود وضعیت بهداشت گوشت، به عنوان یکی از مهم‌ترین ارزاق عموم جامعه، چگونگی تعاملات و سیاست‌های بهداشتی دولت را واکاوی می‌کند. بنا بر جست‌وجوی نگارندگان این مقاله، تاکنون پژوهشی نوشته نشده است که منحصرأ به سیاست‌های بهداشتی دولت پهلوی به خصوص گوشت پرداخته باشد. از این رو، برای نخستین بار است که در چارچوب پژوهش‌های تاریخی این موضوع بررسی و تحلیل می‌شود. کتاب *اسنادی از انجمن‌های بلدی، تجار و اصناف* (۱۳۰۰-۱۳۳۰ ه.ش) که در دو جلد گردآوری و بازخوانی شده است، به عرایض و شکوایه‌های اصناف و تجار، همچنین به دستورالعمل‌ها و نظام‌نامه‌های قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها به صورت توصیفی نظر دارد. این کتاب، اسناد را به دقت گردآوری کرده است، اما در باب تعاملات اصناف و دولت تحلیل عمیقی ارائه نمی‌دهد. پژوهشی دیگر از ترابی فارسانی و ابراهیمی با عنوان *بلدیه و بهداشت عمومی در دوره پهلوی اول*، نقش بلدیه را در بهبود بهداشت عمومی طی دوره رضاشاه بررسی می‌کند. این پژوهش با تأکید بر اسناد منتشر نشده مجلس شورای اسلامی و سازمان اسناد ایران، یعنی بخش‌نامه‌های بلدیه، گزارش‌های نظارتی و مکاتبات مربوط به اجرای دستورالعمل‌های بهداشتی را تحلیل کرده است. مقاله اخیر به تلاش‌های بلدیه نظر دارد، اما مشکلاتی، مانند کمبود بودجه و ناکارآمدی در مناطق روستایی کمتر مورد تأمل قرار می‌گیرد. پژوهش دیگری با عنوان *بوروکراتیزه‌شدن ساختار بهداشتی ایران در دوره پهلوی اول* از احمدی و دیگران، به بررسی تغییر و تحول اساسی در

ساختار بهداشتی و پزشکی ایران این دوره و نهادهای متولی بهداشت زیر نظر اداره کل صحت مملکتی می‌پردازد.

۲. وضعیت بهداشت گوشت در آغاز دولت پهلوی (۱۳۰۴-۱۳۲۰.ش)

یکی از دغدغه‌های دولت پهلوی اول (۱۳۰۴-۱۳۲۰.ش) بهداشت گوشت بود. بهداشت گوشت، همسو با مسئله نوسازی و ایجاد بسترهای ضروری در امر بهداشت و سلامت عمومی حرکت می‌کرد. به موازات این تصمیم دولت، تهیه، نگهداری و توزیع گوشت از نخستین برنامه‌هایی بود که بلدی به صورت مستمر بر آن نظارت داشت. دولت‌ها تا پیش از تأسیس پهلوی اول، به دلیل نبود قانون رسمی و مدون برای قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها، در خصوص بهداشت گوشت فقط به چند اقدام جزئی دست زده بودند. از جمله این اقدامات می‌توان به فرمان‌های توصیه‌ای و دستوری از جانب مأموران صحتی برای نظارت بر بهداشت دکان‌های قصابی (تاجبخش، ۱۳۷۹: ۵۴۸؛ مستوفی، ۱۳۶۴: ۲/۴۰۰)، تأسیس مؤسسات صحتی، آشنایی مردم با بهداشت تفتیش دکان‌های ارزاق، معاینه کارگران (گیلیمور، ۱۳۵۴: ۸۳) و آگاهی‌بخشی بهداشتی از طریق رسانه‌های مکتوب، یعنی روزنامه‌ها و مجلات، با عنوان دستورالعمل‌های بهداشتی (روستایی، ۱۳۸۲: ۱/۱۴۶) اشاره کرد.

با پایه‌گذاری پهلوی اول، دولت زندگی شهری را محور سیاست‌های نوگرایانه خود قرار داد و در واقع این دوره را زمان پیاده‌سازی برنامه‌های مدرن دانست (هدایت، ۱۳۴۴: ۳۸۶). نهاد بلدی و وظایفی در ابعاد گوناگون فرهنگی، اجتماعی، اقتصادی و بهداشتی بر عهده داشت. بنابراین، بعد از کودتای ۱۲۹۹.ش، اداره کل صحت مملکتی شکل گرفت (نفیسی، ۱۳۴۴: ۱۱۸). از جمله وظایف دایره صحت، تفتیش و نظارت در امور صحتی اماکن عمومی (مجله بلدی تهران، س ۱، ش ۹، ۱۳۰۰: ۶)، تأسیس انبارهای مواد غذایی، افتتاح دکان‌ها، قصابی‌ها، تنظیم اوزان و نشریات بلدی بود (اسنادی از انجمن‌های بلدی، تجار و اصناف، ۱۳۸۰: ۵-۱). از این رو، بلدی در سال ۱۳۰۴.ش، با تصویب قوانین جدید، اطبای بلدی را به نظارت بر قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها مکلف کرد (ساکما: ۲۹۳/۱۴۶۹۳۶). در این بازه زمانی، همه تصمیم‌ها و دستورات بهداشتی بلدی در چارچوب «نظام‌نامه‌ها» مصوب، اجرا و به جریمه یا تعطیلی برخی از قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها منجر شد (ساکما: ۲۹۳/۶۰۹۳). با این حال، به گواه شواهد بسیاری که موجود است، باید گفت علی‌رغم تهیه نظام‌نامه‌ها، بهداشت گوشت در این دوره وضعیت مطلوبی نداشت. برخی از تخلفات رایج در این خصوص عبارت‌اند از رعایت نکردن اصول بهداشتی (ساکما: ۲۹۸/۱۰۴۴۶۲)، فروش گوشت فاسد (ساکما: ۲۹۸/۳۱۳۵۳)، استفاده نکردن از روکش روی گوشت (ساکما: ۲۹۸/۱۸۷۰۳)، حمل گوشت با الاغ بدون داشتن روکش (ساکما: ۲۹۸/۲۳۹۱۸)، کشتار غیربهداشتی توسط قصاب‌ها (ساکما: ۲۹۱/۱۹۹۶)، کاشی نشدن مغازه‌های قصابی (ساکما: ۲۹۸/۲۰۸۴۲)، نداشتن پیش‌بند (ساکما: ۲۹۸/۱۶۱۹۳)، نبستن در دکان (ساکما: ۲۹۸/۱۰۴۴۴۸)، وجود مگس در داخل دکان (ساکما: ۲۹۸/۱۰۴۴۴۶)، ریختن استخوان گوسفند در زیرزمین مغازه قصابی و ایجاد بوی نامطبوع در

بازارچه (ساکما: ۹۶/۲۹۸/۱۶۱۱۸۶) اشاره کرد. در واقع، باید این گونه تبیین کرد که در دوره پهلوی اول (۱۳۰۴-۱۳۳۰.ش)، قانون و مقرراتی برای احداث کشتارگاه بر مبنای اصول بهداشت وجود نداشت، همچنین ذبح گوشت اغلب در معابر، کوچه و خیابان یا اماکن آلوده صورت می‌گرفت که عواقبی چون گسترش عفونت و بیماری به همراه داشت (ساکما: ۲۹۳/۱۹۵۷۹). در پیامد این معضلات بود که در سال ۱۳۱۴.ش، قانون تفتیش صحت یا بازرسی سلامت حیوانات به کوشش مجلس شورای ملی تصویب شد (ساکما: ۲۹۰/۳۰۹)؛ (ر.ک: پیوست شماره ۱). اقدامات دولت پهلوی اول برای بهبود و ارتقای بهداشت گوشت به نظام‌نامه محدود نماند. این دولت به‌منظور پاسخ‌گویی به نیازهای روز جامعه، با تکیه بر نظام‌نامه‌های مصوب در دولت‌های گذشته، «نظام‌نامه‌ای» نو و مخصوص به قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها تصویب کرد (ساکما: ۲۹۳/۵۶۸۳). در ارزیابی این اقدامات پهلوی اول (۱۳۰۴-۱۳۳۰.ش) باید در نظر داشت که دولت از طریق تصویب نظام‌نامه مذکور و با هدف ارتقای بهداشت و رفع معضلات گوشت قدمی اساسی و به عبارت دیگر گامی روبه‌جلو برداشت. این نظام‌نامه‌ها وضعیت گوشت را تا حدی بهبود بخشید، اما همچنان دارای نواقصی بود و تا رسیدن به مرحله اجرا راه درازی پیش‌رو داشت. تا یک دهه بعد از برکناری رضاشاه، اجرای بسیاری از قوانین مصوب در باب گوشت از جمله وضعیت بهداشت آن به تأخیر افتاد. بنابراین، یکی از بحران‌های حوزه سلامت که از دهه ۱۳۲۰.ش در کشور پدیدار شد، وجود قصابی‌ها و کشتارگاه‌هایی بود که در رعایت بهداشت ناتوان بودند. کوتاه بودن عمر دولت رضاشاه، بی‌برنامگی‌ها و آشفتگی کشور به علت وقوع جنگ جهانی دوم، سبب شد در مسئله بهداشت گوشت اقدامات محدودی صورت گیرد. به همین دلیل، رسیدگی به بهداشت قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها ضرورت داشت. تأثیراتی که سیاست‌های بهداشتی دولت پهلوی در رسیدگی به این مسئله و طی دهه‌های بعد بر جامعه گذاشت، استمرار مشکلات تبیین شده را در بین قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها توجیه می‌کند.

۲-۱. اقدامات دولت برای بهبود در وضعیت بهداشت گوشت (۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش)

با شروع پهلوی دوم، دولت برای بهبود نظارت بر سلامت گوشت، اقداماتی انجام داد که تا حدودی وضعیت بهداشت را نسبت به ادوار قبل ارتقا بخشید. از دهه ۱۳۳۰.ش به بعد، متولیان بهداشت تلاش کردند تا زیرساخت‌های موردنیاز را برای ایجاد محیطی سالم و بهداشتی فراهم کنند. بر این اساس، دولت پهلوی دوم به‌منظور پاسخ‌گویی به نیازهای برآمده، با هدف افزایش آگاهی‌های بهداشتی، تشویق و ایجاد انگیزه بین مردم و با تکیه بر نظام‌نامه‌های تدوین شده در دولت‌های پیشین سیاست‌هایی نو دنبال کرد. این سیاست‌ها با هدف ارتقا و بهبود بهداشت گوشت در قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها ارائه و تصویب شد که در ادامه بررسی می‌شوند.

۱-۳. سالم‌سازی فیزیکی (بهداشتی)

یکی از راه‌های ارتقا در سالم‌سازی گوشت، تأسیس مکان‌های جدید با رعایت اصول بهداشتی بود که در شهرهای مختلف دایر شد. در این دوره و مشخصاً از سال ۱۳۳۴ ه.ش، نهاد شهرداری در اغلب شهرها به مسئله سالم‌سازی فیزیکی وارد شد و همت کرد. سالم‌سازی فیزیکی قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها با تلاش متولیان بهداشت بیش از پیش مورد توجه دولت پهلوی قرار گرفت که از دو جنبه حائز اهمیت است؛ نخست اینکه افتتاح این نوع مراکز با همکاری نهاد شهرداری باعث شد که از سطح بهداشتی مطلوبی برخوردار شوند و نشانگر رشد و توسعه بهداشت گوشت بودند، دومین نکته اینکه همکاری با شرکت‌های خارجی، توجه و اشتیاق مردم را به بهبود وضعیت بهداشت گوشت بیشتر کرد و به کاهش مشکلات و ارتقای سطح بهداشت قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها منجر شد. در واقع، تلاش‌های مذکور با این هدف بود که مردم از خدمات و امکانات بهداشتی بیشتری برخوردار شوند. سالم‌سازی فیزیکی در دوره پهلوی دوم (۱۳۳۴-۱۳۵۷ ه.ش)، با مساعدت همه‌جانبه نهادهای گوناگون اجرا شد. اقداماتی که در زمینه ایجاد بسترهای لازم برای بهداشت گوشت (قصابی - کشتارگاه) صورت گرفت، به شرح زیر است.

۱-۴. احداث کشتارگاه

کشتارگاه در جایگاه مکانی برای حفظ بهداشت نقش مهمی در بهبود سلامت عمومی و گوشت دارد؛ به‌طوری که در صورت رعایت نکردن اصول بهداشتی، مردم به بیماری‌های گوناگونی مبتلا می‌شوند (نشاط، ۱۳۴۳: ۱۰). به همین منظور، سازمان گوشت در سال ۱۳۴۶ ه.ش، با هدف توزیع بهداشتی گوشت تأسیس شد (ساکما: ۲۲۰/۷۰۳۸). این نهاد اقدامات مؤثری انجام داد که از جمله آنها می‌توان به تأسیس میدان‌ها دام و کشتارگاه، انتقال گوشت در کامیون‌های سردخانه‌دار به مراکز مصرف، درجه‌بندی و بسته‌بندی گوشت طبق اصول فنی و بهداشتی، همچنین توزیع‌شان با وسایل منظم و بهداشتی اشاره کرد (کیهان سالانه، ۱۳۵۰، ش ۱۰: ۸۵). در دوره پهلوی، احداث کشتارگاه‌ها مشکلات فراوانی داشت که در پیامد آن، توجه و دقت دولت را به بهبود وضعیت بهداشتی در کشتارگاه‌ها معطوف کرد (نیامی، ۱۳۴۸: ۱۱۰). بنابراین، نخستین گام دولت در تهیه گوشت سالم، احداث و راه‌اندازی کشتارگاه‌های مدرن و مجهز بود (ساکما: ۲۹۳/۸۳۷۹۳). این کشتارگاه‌ها ابتدا در تهران و سپس در اغلب شهرهای کشور تأسیس شدند (اطلاعات سالانه، ۱۳۴۷، ش ۹: ۷۵۷). همسو با این هدف، وزارت کشور برای احداث کشتارگاه‌ها در هر شهر و منطقه‌ای، بخش‌نامه و دستورالعمل‌هایی تدوین کرد که معیارهای فنی، بهداشتی و موقعیت مکانی را در برمی‌گرفت (ساکما: ۹۶/۲۹۳/۷۱۵)؛ (ر.ک: جدول شماره (۱)). به تدریج، شرکت‌های داخلی و خارجی به راه‌اندازی و تهیه تجهیزات موردنیاز کشتارگاه‌ها با رعایت کامل اصول بهداشتی همت کردند که البته زیر نظر متخصصان غیر ایرانی صورت می‌گرفت. با افزایش این مراکز، کارشناسان ایرانی برای مطالعه، بررسی و آشنایی با طرز کار کشتارگاه‌های ماشینی به کشورهای خارجی، مانند

بلژیک، اسپانیا و پرتغال اعزام شدند (مجله تهران اکونومیست، ۱۳۴۴، س ۱۴، ش ۶۲۸: ۳۰). از شرکت‌های داخلی می‌توان به «آرزومان» (مجله تهران اکونومیست، ۱۳۴۵، س ۱۴، ش ۶۲۰: ۲۸) و از شرکت‌های خارجی می‌توان به شرکت سوئدی «SSA» (ساکما: ۳۵۰/۷۱۸۵)، شرکت فرانسوی «سوگراه» (ساکما: ۹۷/۳۷۰/۱۴۰۴)، شرکت تجارتي «کمپلکس» مجارستان (ساکما: ۲۲۰/۱۹۱۶۵) و شرکت «اینگرا» یوگسلاوی اشاره کرد (ساکما: ۲۲۰/۶۷۱۸). احداث کشتارگاه‌های مدرن در دوره پهلوی دوم، گام مهمی در ارتقای بهداشت گوشت و کاهش بیماری‌های ناشی از مصرف گوشت آلوده بود. این مسئله ضمن حفظ و نگهداری بهداشت گوشت، به کشتار بی‌رویه و غیربهداشتی پایان داد (کیهان، شنبه ۲۵ فروردین ۱۳۵۲، ش ۸۹۲۵: ۱۳).

جدول شماره (۱): بخش‌نامه و دستورالعمل مشخصات زمین به‌منظور احداث کشتارگاه‌ها

ردیف	مشخصات
۱	زمین در خارج از شهر باشد.
۲	فاصله زمین تا شهر برای کشتارگاه‌های بزرگ و درجه اول حداکثر شش کیلومتر، کشتارگاه‌های درجه دوم سه کیلومتر و کشتارگاه‌های درجه سوم یک تا ده کیلومتر باشد.
۳	موقعیت زمین: زمین کشتارگاه باید در کنار یکی از جاده‌های اصلی شهر واقع باشد، یا اینکه از طریق جاده فرعی و خصوصی کوتاهی به جاده اصلی مرتبط شود. در شهرهایی که در مسیر راه‌آهن واقع شده‌اند، باید نزدیک بودن به خط و امکان ایجاد خط فرعی را نیز در نظر گرفت.
۴	زمین از نظر شیب در قسمت پایین شهر در نظر گرفته شود.
۵	زمین باید در محلی انتخاب شود که محل و منطقه عبور و مرور و مسیر دام باشد. در اماکنی که این امر امکان‌پذیر نیست، به‌وسیله ایجاد راه فرعی عبور و مرور دام در داخل شهر قطع شود، اگر حمل‌ونقل به‌صورت پیاده است.
۶	در مناطقی که یادهای موسمی دارد باید زمین را در محلی انتخاب کرد که جهت وزش باد به طرف شهر نباشد (در وضعیت حاضر، موضوع بو در کشتارگاه‌ها منتفی است؛ زیرا کشتارگاه به یک مؤسسه مجهز تهیه گوشت تبدیل شده است و به‌وسیله استفاده از تجهیزات جدید از ایجاد هرگونه تعفن و بو جلوگیری می‌شود).
۷	زمین کشتارگاه باید در جایی انتخاب شود که بستر تأمین آب فراهم باشد. در کشتارگاه‌های بزرگ و درجه اول، استفاده از آب عمومی شهر به صلاح نیست. در واقع، باید با حفر چاه‌های عمیق، آب موردنیاز را تأمین کرد. برای کشتارگاه‌های متوسط و کوچک امکان استفاده از آب عمومی در صورتی وجود داشت که تا حدود کشتارگاه امکان لوله‌کشی برقرار باشد. در غیر این صورت، باید در هنگام انتخاب زمین با آب‌پای اطمینان حاصل کرد که مقدار آب مورد احتیاج را می‌توان به دست آورد یا خیر.
۸	زمین کشتارگاه در جهت توسعه شهر نباشد.
۹	زمین کشتارگاه باید به شکل مربع‌مستطیل باشد، زیرا تأسیسات یک کشتارگاه در جهت طولی قرار دارد.
۱۰	مساحت زمین مورد احتیاج همان‌طور که در بالا اشاره شد، از سوی کمیته کشتارگاه‌ها برای هر نقطه با احتساب تعداد کشتارگاه و سایر خصوصیات تعیین و اعلام خواهد شد.
۱۱	موقعیت زمین طوری باشد که تصفیه فاضلاب و تخلیه فضولات به سهولت انجام گیرد. برای این موضوع نکات زیر باید رعایت شود. الف) اگر شهر دارای تأسیسات فاضلاب باشد، زمین باید طوری انتخاب شود که بتوان فاضلاب کشتارگاه را وارد آگوی شهر کرد. ب) در صورتی که شهر آگو ندارد، اگر در کنار رودخانه است، پس از تصفیه فاضلاب، مازاد آب را می‌توان به رودخانه ریخت. چنانچه رودخانه در کنار شهر نباشد، باید با وسایل مختلف آب را تصفیه و پس از حصول اطمینان در زمین‌های مجاور مورد استفاده سه برای زراعت قرار داد. ج) داخل فاضلاب برود. خانه باید در قسمت پایین شهر باشد و جایی که اهالی از آن استفاده می‌کنند، قرار نگیرد.
۱۲	چون کشتارگاه به برق احتیاج دارد، باید حتی‌المقدور امکان استفاده از شبکه برق شهر را نیز در نظر گرفت. با این حال، در خصوص کشتارهای بزرگ هم می‌توان از موتوربرق اختصاصی در خود کشتارگاه استفاده کرد.
۱۳	جهت زمین نسبت به قبله: این قسمت از نکات مهمی است که در ایران باید رعایت شود. این امر منطبق با نوع ساختمانی که کمیته کشتارگاه‌ها در نظر خواهد گرفت، مشخص می‌شود.

۵-۱. احداث سردخانه

سردخانه در حفظ سلامت و ایمنی گوشت، افزایش ماندگاری، کاهش ضایعات و بهبود کیفیت و طعم گوشت اهمیت بسزایی دارد. در واقع، سردخانه‌ها نه تنها نگهدارنده، بلکه ارتقادهنده کیفیت گوشت هستند، به بالا رفتن شرایط بهداشتی کمک می‌کنند و احتمال مصرف گوشت فاسد را از

بین می‌برند (نیامی، ۱۳۴۸/۲: ۱۱۰). به‌طور خاص، در مناطق گرمسیر و در فصول مختلف سال، وجود سردخانه‌های مجهز ضروری بود؛ چراکه نبود آن پیامدهایی چون فساد و از بین رفتن گوشت را به همراه داشت (تهران اکونومیست، ۱۳۴۵، س ۱۴، ش ۶۴۴: ۲۳). به همین منظور، شهرداری نخستین بار در سال ۱۳۳۷، ش سردخانه گوشت را تأسیس کرد (ساکما: ۳۴۰/۳۸۶). در این مسئله، شرکت‌های گوناگون ایرانی و خارجی از جمله «دانمارک» (ساکما: ۲۲۰/۳۴۴۵)، «سوئد» (کیهان، یکشنبه ۶ خرداد ۱۳۴۸، ش ۷۷۵: ۸)، «سوئدی اسکاندیناویساپلایز شوروی» (ساکما: ۲۲۰/۲۶۶۲)، «کامپساکس» (ساکما: ۲۲۰/۱۱۷۷۹)، «متال اکسپورت لهستان» (ساکما: ۲۴۰/۱۰۶۳۸۲)، «اگروبنزینس منجمنت» (ساکما: ۲۴۵/۱۹۰۱)، «سایروس» (ساکما: ۲۹۳/۵۰۷۳۱)، «رادکو» (ساکما: ۲۴۰/۸۱۸۲۲) و «کریرترموفریک» (ساکما: ۲۴۵/۱۴۵۹) همکاری داشتند.

گزارش و عملکرد احداث سردخانه‌ها به‌منظور جلوگیری از فساد و آلودگی گوشت، به مرکز نخست‌وزیری ارسال و پیگیری می‌شد (تهران اکونومیست، ۱۳۴۴، س ۱۴، ش ۶۲۸: ۱۷). احداث سردخانه در افزایش عمر مفید گوشت اثر داشت؛ در واقع به کاهش فاسد شدگی و حفظ تازگی آن کمک فراوانی می‌کرد. همچنین به‌کارگیری یک الگوی حمل‌ونقل بهینه از کشتارگاه‌ها تا میدان‌ها و بازارها بر آسانی انتقال گوشت اثر داشت. به‌علاوه، چون توزیع گوشت اغلب به‌صورت شهری انجام می‌شد، خریداری ماشین‌های سردخانه‌ای وانتی و کامیونیتی حمل گوشت (مدرن - اتوماتیک)، بر کاهش بُعد مسافت حمل‌ونقل و بهداشت گوشت مؤثر بود (کیهان، سه‌شنبه ۱۸ تیر ۱۳۵۳، ش ۹۲۰۵: ۱۴)؛ (ر.ک: پیوست شماره (۲)). بنابراین، ماشین حمل گوشت مجهز به سردخانه در برخی شهرها به همت شهرداری خریداری شد که نوشهر (ساکما: ۲۹۳/۷۵۹۶۲)، قزوین (ساکما: ۲۹۳/۵۲۳۳۲)، یزد (ساکما: ۹۶/۲۹۳/۹۴۵)، مهاباد (ساکما: ۹۵/۲۹۳/۳۵۳۴)، اهواز (ساکما: ۲۹۳/۵۲۳۳۲)، مازندران (ساکما: ۲۹۳/۱۳۷۹۶۴) و اصفهان (ساکما: ۲۹۳/۸۴۱۶۰)؛ (ر.ک: پیوست شماره (۳)) از آن جمله‌اند. خرید ماشین‌های حمل گوشت مجهز به سردخانه تحت تأثیر عوامل متعددی اتخاذ شد که کنترل بیماری‌های ناشی از گوشت فاسد، تمرکز بر شهرهای دارای اولویت و محدودیت بودجه در شمار آنها قرار می‌گیرد.

۱-۶. بسته‌بندی بهداشتی

در دوره پهلوی دوم با تأسیس کشتارگاه‌ها و همکاری شرکت‌های خارجی، اولین برنامه بهداشتی شدن گوشت به‌صورت بسته‌بندی عملی شد (کیهان سالانه، ۱۳۵۱: ۶۹)؛ (ر.ک: پیوست شماره (۴)). البته تأسیسات و تجهیزات در واحدهای بسته‌بندی گوشت با همکاری کارشناسان خارجی به‌تدریج توسعه می‌یافت (ساکما: ۲۳۰/۳۴۱۳۴). همکاری کارشناسان ایتالیایی برای نصب دستگاه‌های بُرش و آموزش ایرانیان برای قطعه‌قطعه‌کردن و بسته‌بندی از جمله مشارکت‌های اخیر است (کیهان، یکشنبه ۳۱ اردیبهشت ۱۳۵۱، ش ۸۶۵۴: ۱۸). گوشت بسته‌بندی پس از بازرسی در کشتارگاه با کامیون سردخانه‌دار به مرکز ذخیره و توزیع منتقل و در سالن‌های مربوطه ذخیره می‌شد. سپس گوشت

به سالن قطعه‌بندی و بسته‌بندی انتقال می‌یافت؛ گوشت در آنجا به دست کارگران قطعه‌قطعه و در بسته‌های نایلونی مخصوص گذاشته می‌شد. بسته‌بندی گوشت پس از توزین و زدن برچسب روی آن زیر ماشین تخلیه هوا قرار می‌گرفت و هوای داخلش خارج می‌شد، در واقع، به‌طور خودکار یک بسته کامل گوشت به دست می‌آمد. بسته گوشت سپس وارد تونل بخار می‌شد؛ از زیر بخار آب گرم می‌گذشت تا چین‌وچروک‌های پوشش آن از بین برود. گفتنی است که مشتریان با خرید هر بسته گوشت یک نسخه از دستورالعمل مصرف را نیز دریافت می‌کردند که از طرف سازمان گوشت کشور انتشار می‌یافت (کیهان، دوشنبه ۲ مرداد ۱۳۵۱، ش ۸۷۰۹: ۱۹)؛ (ر.ک: پیوست شماره (۵) و (۶)). نکته قابل توجه در نحوه بسته‌بندی گوشت آن بود که در خلأ و در شرایط کاملاً بهداشتی صورت می‌گرفت، یعنی از تغییر رنگ یا فساد گوشت تا حد چشمگیری جلوگیری می‌شد (کیهان، دوشنبه ۳ خرداد ۱۳۵۵، ش ۹۸۷۰: ۲۴).

۳. شاخص‌های بهداشت فردی و ابزار و تجهیزات (قصابی - کشتارگاه)

از مسائل مهمی که همواره بخشی از تلاش مسئولان را با همکاری نهادهای گوناگون به خود معطوف می‌کرد، تعیین شاخص‌های بهداشت فردی و ابزار و تجهیزات در قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها بود. این امر مستلزم اجرای قانون و مقرراتی منظم و دقیق بود تا اطمینان از بهداشت گوشت حاصل شود، در واقع بتواند سطح سلامت گوشت را در قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها به حد مطلوب برساند. این مسئله به‌خوبی عیان می‌کند که تا رسیدن به شرایط مطلوب همچنان فاصله درخور توجهی وجود داشت. به هر روی، تعیین شاخص‌های بهداشت فردی و ابزار و تجهیزات در قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها بهداشت عمومی را ارتقا داد و پایه‌های اولیه یک نهاد نظارتی را ایجاد کرد. درباره شاخص بهداشت فردی و ابزار و تجهیزات قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها نتایج و یافته‌هایی به دست آمد که در جدول‌های شماره (۲) و (۳) ملاحظه می‌کنید.

جدول شماره (۲): شاخص‌های بهداشت فردی و ابزار و تجهیزات قصابی در سال ۱۳۳۴-۱۳۵۷ ه.ش

Table No. (2): Personal Hygiene Indicators and Butchery Tools and Equipment from 1334-1357 A.H. (1955-1978 A.D.).

ردیف	شاخص
۱	کاشی کاری روی پیشخان حفر چاه فاضلاب و نصب دستشویی مجهز به چرخ گوشت برقی مجهز به زباله‌دان بهداشتی کاشی دیوارها تا ارتفاع دو و نیم متر (ساکما: ۸۸/۳۳۹/۱۵۰۱)
۲	مجهز به یخچال برقی (کیهان، سه‌شنبه ۲۸ خرداد ۱۳۴۷، ش ۷۴۶۶: ۱۹)
۳	پوشاندن در قصابی با تورهای سیمی برای جلوگیری از ورود مگس (اطلاعات، چهارشنبه ۱۷ شهریور ۱۳۳۸، ش ۱۰۰۶، ص ۱۰)
۴	قرار دادن پارچه سفید روی گوشت‌ها برای جلوگیری از نشست گردوخاک و حشرات (موزی ۸۸/۳۳۹/۳۶۴)
۵	پیش‌دامن سفید به کمر قصاب (ساکما: ۹۷/۳۳۹/۲۲۸۷)

جدول شماره (۳): شاخص‌های بهداشت فردی و ابزار و تجهیزات کشتارگاه در سال ۱۳۳۴-۱۳۵۷ ه.ش

ردیف	پارامتر
۱	نصب دستگاه تخلیه مواد زائد شکمبه و روده در محیط باز نصب کفشوی و ایجاد کانال‌های فاضلاب در محوطه کشتارگاه نصب توری ثابت برای پنجره‌ها جداسازی محل توالت‌ها و دوش‌ها نصب هواکش برقی (ساکما: ۲۹۳/۳۰۷۲۳)
۲	نصب چیلر به منظور خنک کردن کمپرسور رنگ‌آمیزی کمپرسورها و کلیه دستگاه‌های موتورخانه گذاردن لاستیک لای در سالن‌های سرد تجهیز شدن به تشتک حاوی برکلرین در ابتدای در ورودی سالن‌های سرد با هدف جلوگیری از آلودگی محیط (ساکما: ۲۹۳/۱۴۱۵۷۸)
۳	تهیه حداقل دو دست لباسی کار و چکمه برای کارگران جدا کردن محوطه توالت‌ها و دوش‌ها از یکدیگر تهیه صابون مایع برای همه دست‌شویی‌ها دستگاه تخلیه مواد زائد شکمبه و روده در محیط سرپوشیده نصب توری ثابت در پشت همه پنجره‌ها و در توری جلوی درهای بازشو که مشرف به خارج‌اند نصب هواکش برقی برای توالت‌ها و دوش‌ها نصب هواکش برقی در اصطبل‌ها نصب کفشوی و ایجاد کانال‌های فاضلاب در محوطه کشتارگاه به تعداد کافی حضور دامپزشک (ساکما: ۲۹۳/۳۰۷۲۳)
۴	احداث اتاق برای موتورخانه احداث آبنبار نصب منبع آب هوایی به ارتفاع ۱۰ متر نصب الکتروپمپ نصب کمپرسور باد برای بادکردن ذبایح تعمیر و کاشی‌کاری نهر آب نصب تیرآهن و چنگک نصب موزاییک فرش در کف سالن کاشی‌کاری دیوارهای اطراف به ارتفاع ۱/۷۰ متر رنگ‌آمیزی همه درها و پنجره‌ها (ساکما: ۲۹۳/۱۲۱۸۳۲)
۵	لوله‌کشی لوله‌های پمپ باد معاینه بهداشتی سلاخان و گوشت‌فروشان حفر چاه به منظور دفن، از بین بردن لاشه‌ها و اندام‌های بیمار بازداشت‌شده ضدعفونی محوطه کشتارگاه نصب ویت‌ترین برای نگهداری دارو و لوازم فنی سیمان‌کاری محوطه کشتارگاه (ساکما: ۹۹/۲۹۳/۲۱۴۹)
۶	تفکیک سالن کشتار گاو و گوسفند تجهیز شدن به داروهای گندزدایی با هدف ضدعفونی و شست‌وشوی کشتارگاه نصب موتور باد برای پوست‌کندن لاشه‌ها (ساکما: ۹۷/۳۳۹/۲۲۹۱)

۴. نظارت و بازرسی‌های بهداشتی

نظارت و بازرسی به‌منظور حفظ سلامت جامعه امری اساسی است و در پیشگیری از شیوع بیماری‌های واگیر نقش مؤثری دارد. رعایت اصول بهداشت، زمانی تأثیرگذار خواهد بود که

بازرسی اکیپ‌های بهداشتی به‌طور مداوم صورت بگیرد. بر این اساس، به‌منظور حفظ بهداشت گوشت و نظارت بر قصابی - کشتارگاه، نخست وزارت بهداشتی به برنامه‌ریزی منظمی اقدام کرد (ساکما: ۲۹۳/۱۰۹۷۵۷). به‌تدریج، اکیپ‌های بازرسی گروهی نیز تشکیل و برای هرکدام حدود و منطقه مشخص شد (کیهان سالانه ۱۳۴۲: ۹۹۷). این اکیپ‌ها از مأموران بهداشتی و قضایی تشکیل می‌شدند که هر ماه به‌طور مستمر و دقیق بهداشت گوشت را بازرسی می‌کردند (کیهان، دوشنبه ۲۴ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۸۹: ۱۸). در تعامل قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها با بازرسان یا به‌طور کلی در بازدیدها، ابتدا نواقص بهداشتی موجود به دست بازرس، یعنی نماینده اداره بهداشت به متخلفان ابلاغ می‌شد. سپس بازرسان در بازدید از این اماکن دستورات لازم را برای رعایت بهداشت به صاحبان قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها ارائه می‌کردند و تعهد می‌گرفتند تا در محل کارشان بهداشت را رعایت کنند (کیهان، چهارشنبه ۱۲ خرداد ۱۳۵۰، ش ۸۳۶۱: ۹). از زمانی که به آنان مهلت داده می‌شد، به رفع نواقص مذکور موظف بودند؛ چنان‌که پس از مهلت مقرر نواقصی در یک صنف مشاهده می‌شد، پروانه کسبش را لغو و آن را به‌طور موقت تعطیل می‌کردند (ساکما: ۲۹۳/۳۷۴۵۲). به‌منظور تحقق اهداف پژوهش، قصابی‌ها و کشتارگاه‌های شهرهای گوناگون طی بازه زمانی ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ه.ش، در اسناد و مدارک آرشیوی، روزنامه‌ها و مجلات مورد بررسی قرار گرفتند. در باب نظارت و کنترل عملکرد قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها نتایج حاصل شد که در جدول‌های شماره (۴) و (۵) ملاحظه می‌کنید.

جدول شماره (۴): نتایج بازرسی بهداشتی (قصابی) ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ه.ش

Table No. (4): Sanitary Inspection Results (Butcher Shops) 1975-1978 CE

ردیف	شهر	نتیجه بازرسی
۱	اصفهان	نواقص: کشتار در معابر (اطلاعات، سه‌شنبه ۱۵ شهریور ۱۳۳۹، ۱۰۳۰۰: ۱۲)
۲	ابرقو	رعایت نکردن اصول بهداشت (کیهان، شنبه ۲۲ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۸۷: ۸)
۳	اراک	کشف گوشت‌های غیربهداشتی (ساکما: ۲۹۷/۳۲۰/۵۰۰)
۴	اردستان	رعایت نکردن اصول بهداشت (کیهان، شنبه ۱۴ آذر ۱۳۴۶، ش ۱۲۴۴۴: ۱۳)
۵	ارسنجان	کشف و معدوم گوشت فاسد (کیهان، دوشنبه ۲۸ فروردین ۱۳۵۱، ش ۸۶۲۵: ۱۱)
۶	اردکان	کشف و معدوم گوشت فاسد (اطلاعات، پنجشنبه ۲۵ خرداد ۱۳۴۶، ش ۱۲۳۰۵: ۱۶)
۷	بافت	حمل غیربهداشتی گوشت با اتوبوس‌های مسافربری (ساکما: ۲۹۳/۲۳۸۷۲: ۹۹)
۸	بوکان	حمل غیربهداشتی گوشت با گاری (آیندگان، شنبه ۱۴ تیر ۱۳۵۰، ش ۱۰۶۸: ۷) (رک: پیوست شماره (۷))
۹	تبریز	کشف و معدوم ۷۰۰ کیلو گوشت آلوده به میکروب سل (کیهان، شنبه ۲۱ بهمن ۱۳۴۶، ش ۱۲۵۰۸: ۵)
۱۰	خمین	رعایت نکردن اصول بهداشت (ساکما: ۲۹۳/۱۱۳۵۰۵)
۱۱	داران	نواقص: نداشتن مهر بازرسی شهرداری برای گوشت (کیهان، شنبه ۲۵ بهمن ۱۳۴۸، ش ۷۹۷۳: ۸)
۱۲	دهبید	نواقص: فروش گوشت با سنگ‌های غیراستاندارد (کیهان، پنجشنبه ۱۳ اسفند ۱۳۴۹، ش ۸۲۸۹: ۱۷)
۱۳	رضوان‌ده	فروش گوشت بیمار (اطلاعات، سه‌شنبه ۱۲ مهر ۱۳۳۹، ۱۰۳۲۴: ۱۷)
۱۴	ری	فروش گوشت بدون معاینه بهداشتی (اطلاعات، پنجشنبه ۱۷ شهریور ۱۳۳۹، ۱۰۳۰۲: ۱۴)

۱۵	زاهدان	فروش گوشت بیمار(ساکما: ۹۴/۲۹۸/۱۰۱۴)
۱۶	زنجان	فروش گوشت غیربهداشتی(ساکما: ۲۹۳/۲۳۱۱۰)
۱۷	سوسنگرد	فروش گوشت فاسد(کیهان، دوشنبه ۲۸ آبان ۱۳۵۲، ش ۹۱۱۱ : ۹)
۱۸	شاه‌آباد غرب	کشف و معدوم گوشت مرده(کیهان، دوشنبه ۲۱ فروردین ۱۳۴۰، ش ۵۳۲۷ : ۹)
۱۹	شلمزار	فروش گوشت ناسالم و بیمار(کیهان، شنبه ۷ مرداد ۱۳۴۶، ش ۱۵۵۲ : ۸)
۲۰	شهرضا	رعایت نکردن اصول بهداشت(ساکما: ۹۷/۳۳۹/۲۲۸۶)
۲۱	شهرکرد	رعایت نکردن اصول بهداشت(کیهان، شنبه ۲۷ تیر ۱۳۴۹، ش ۸۰۹۸ : ۱۱)
۲۲	شیراز	رعایت نکردن اصول بهداشت(کیهان، شنبه ۱۶ خرداد ۱۳۴۹، ش ۸۰۶۲ : ۱۰)
۲۳	قزوین	حمل غیربهداشتی گوشت با دوچرخه‌پایی(ساکما: ۸۸/۳۳۹/۱۰۷۶)
۲۴	کازرون	فروش گوشت آلوده(ساکما: ۲۹۳/۶۸۲۱۰)
۲۵	کرج	نواقص: جعل مهر کشتارگاه روی لاشه‌های گوشت(اطلاعات، پنجشنبه ۲۱ بهمن ۱۳۵۰، ش ۱۳۷۲۱ : ۲۶)
۲۶	گرمسار	رعایت نکردن اصول بهداشت(ساکما: ۲۹۳/۵۶۸۷۰)
۲۷	گلپایگان	حمل غیربهداشتی گوشت با سه‌چرخه(ساکما: ۹۷/۲۹۳/۳۶۱۸۱)
۲۸	لاهیجان	رعایت نکردن اصول بهداشت(۲۹۳/۹۰۸۸۲)
۲۹	مرند	نواقص: اعتیاد قصاب(کیهان، پنجشنبه ۲ دی ۱۳۵۰، ش ۸۵۳۲ : ۱۲)
۳۰	مشهد	کشف و معدوم گوشت آلوده(ساکما: ۲۹۳/۲۸۱۰۷)
۳۱	مهرآباد	نواقص: مهرهای تقلبی بر لاشه احشام(کیهان، دوشنبه ۱۲ اسفند ۱۳۴۷، ش ۷۶۸۳ : ۱۶)
۳۲	میمند	رعایت نکردن اصول بهداشت(کیهان، پنجشنبه ۲۶ اردیبهشت ۱۳۴۷، ش ۷۴۳۹ : ۶)
۳۳	نجف‌آباد	کشف و معدوم لاشه گوشت فاسد(کیهان، چهارشنبه ۱۶ مرداد ۱۳۴۷، ش ۷۵۰۹ : ۸)
۳۴	نجف‌آباد	رعایت نکردن اصول بهداشت(کیهان، شنبه ۳۰ خرداد ۱۳۴۹، ش ۸۰۷۴ : ۱۱)
۳۵	هفتگل	فروش گوشت آلوده(اطلاعات، چهارشنبه ۱ اردیبهشت ۱۳۵۰، ش ۱۳۴۷۳ : ۹)
۳۶	همایون‌شهر	حمل گوشت غیربهداشتی(ساکما: ۹۷/۳۳۹/۱۵۶۹)
۳۷	یزد	حمل غیربهداشتی گوشت، بدون روپوش در معرض گردوخاک با الاغ، دوچرخه، گاری و موتورسیکلت(کیهان، شنبه ۲۹ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۹۳ : ۸)
۳۸	یزد	کشف و معدوم گوشت چرخ‌کرده فاسد(ساکما: ۹۶/۲۹۳/۴۹۵)

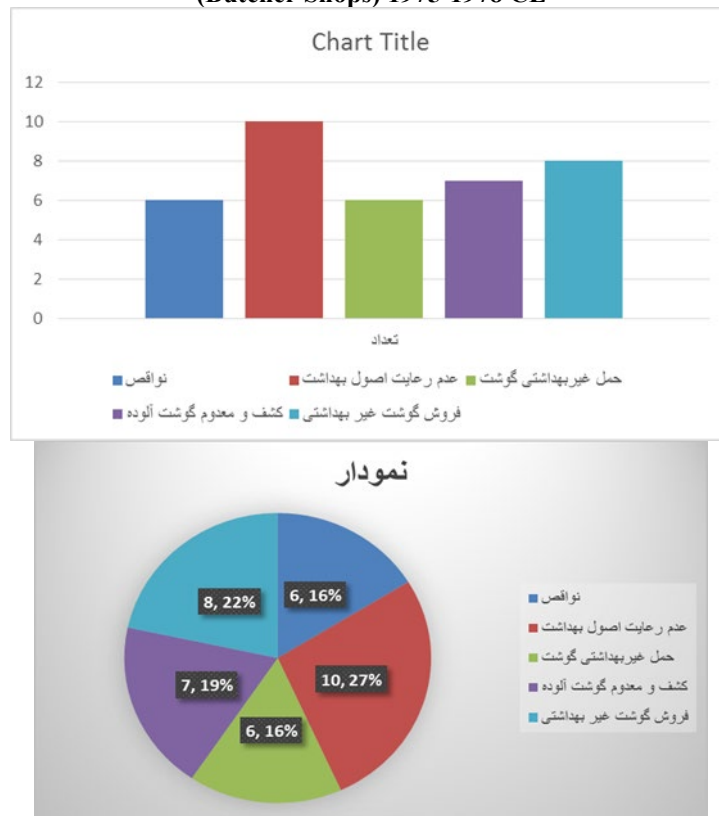
جدول شماره (۱-۴): نتایج بازرسی اصناف مواد غذایی(قصابی) ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش

Table No. (1-4): Food Trade Sanitary Inspection Results (Butcher Shops) 1975-1978 C

ردیف	نتایج بازرسی	تعداد
۱	رعایت نکردن اصول بهداشت	۱۰
۲	فروش گوشت غیربهداشتی	۸
۳	کشف و معدوم گوشت آلوده	۷
۴	نواقص	۶
۵	حمل غیربهداشتی گوشت	۶

نمودار فراوانی جدول شماره (۴): درصد نتایج بازرسی (قصابی) ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش

Frequency Chart of Table No. (4): Percentage Breakdown of Inspection Results (Butcher Shops) 1975-1978 CE



مطابق جدول شماره (۴)، بر اساس یافته‌های این پژوهش، نتایج بازرسی منظم و نظارت بهداشتی بر قصابی‌ها در بازه زمانی ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش، شامل موارد زیر بود.

- رعایت نکردن اصول بهداشت: مطابق جدول فوق، رعایت نکردن اصول بهداشت با ۱۰/۲۷ درصد، بیشترین تخلف است. این آمار، نداشتن آگاهی کافی از استانداردهای بهداشتی و ضعف جدی در بازرسی‌های نظارتی و اجرایی را آشکار می‌کند. این امر مستلزم بازرسی‌های منظم و سخت‌گیرانه‌تر از سوی نهادهای مسئول بود. به علاوه این مسئله بر رعایت شیوه‌های بهداشتی، یعنی نگهداری صحیح و سالم گوشت در قصابی‌ها تأکید دارد، به عبارت دیگر رعایت نکردن اصول بهداشت را در قصابی‌ها نشان می‌دهد که نتیجه آن چیزی جز تولید گوشت آلوده نبود.

- فروش گوشت غیربهداشتی: از مهم‌ترین تخلفات قصابی‌ها، می‌توان به فروش گوشت غیربهداشتی اشاره کرد که ۸/۲۲ درصد را شامل می‌شود. فروش گوشت غیربهداشتی در قصابی‌ها،

ناشی از کشتار غیرمجاز، نبود بازرسی دامپزشکی و نگهداری نامناسب گوشت بود که در ابعاد بهداشتی، اقتصادی، اجتماعی و قانونی پیامدهای گسترده‌ای داشت.

- کشف و معدوم گوشت آلوده: طبق نتایج جدول فوق در بازرسی از قصابی‌ها، کشف و معدوم گوشت آلوده ۷/۱۹ درصد است که نشان‌دهندهٔ علائم فساد یا آلودگی ناشی از حمل یا نگهداری نامناسب گوشت به شمار می‌آید. طبق آن، از بین بردن گوشت آلوده برای جلوگیری از بروز و شیوع بیماری، اهمیت بسزایی دارد. بنابراین، بازرسان برای معدوم کردن گوشت آلوده از روش‌های مناسبی که با مقررات بهداشتی مطابقت داشت، مانند سوزاندن استفاده می‌کردند.

- حمل غیربهداشتی گوشت: در دورهٔ پهلوی دوم، با وجود تلاش‌های متعدد برای بهبود بهداشت گوشت، حمل غیربهداشتی در بازرسی از قصابی‌ها دیده می‌شد و ۱۶/۶ درصد تخلفات بود؛ یعنی این مسئله هنوز هم برای سلامت عمومی مشکلات جدی ایجاد می‌کرد. برخی از مهم‌ترین تخلفات مربوط به حمل و نقل نامناسب و غیربهداشتی گوشت با استفاده از الاغ، دوچرخه، گاری، اتوبوس و موتورسیکلت بود. بنابراین، می‌توان گفت که برای جلوگیری از آلودگی گوشت، روش‌های ایمن حمل و نقل امر بسیار مهمی به شمار می‌رفت.

- نواقص: نواقص قصابی‌ها در ابزار و تجهیزات حدوداً ۱۶/۶ درصد تخلفات بود که به‌طور گسترده‌ای بر بهداشت گوشت تأثیر داشت. این نواقص باعث کاهش کیفیت گوشت، افزایش خطر آلودگی و شیوع بیماری‌های مرتبط با مصرف این خوراکی می‌شد. برخی از مهم‌ترین این نواقص، مهرهای تقلبی، جعل مهر کشتارگاه و فروش گوشت با سنگ‌های غیراستاندارد بود. در صورتی که نواقص در مدت مشخص شده برطرف نمی‌شد، قصابی متخلف را تعطیل می‌کردند. در واقع باید گفت که هدف استفاده از ابزارهای بهداشتی، به حداقل رساندن احتمال نقص و آلودگی گوشت محسوب می‌شد. در مجموع با توجه به یافته‌های پژوهش، بازرسی‌ها به‌منظور رعایت اصول بهداشت، سلامت گوشت و تلاشی برای اجرای قانون بود. در یک نگاه کلی، بازرسی بر رعایت اصول بهداشتی تأکید داشت.

جدول شماره (۵): نتایج بازرسی بهداشتی (کشتارگاه) ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش

Table No. (5): Sanitary Inspection Results (Slaughterhouse) 1975-1978 CE

ردیف	شهر	نتیجه بازرسی
۱	اسفندجان	فاقد کشتارگاه (کیهان، شنبه ۴ مرداد ۱۳۴۶، ش ۱۵۵۰: ۱۳)
۲	اصطهبانات	رعایت نکردن اصول بهداشت (کیهان، چهارشنبه ۲۶ خرداد ۱۳۴۸، ش ۷۷۶۷: ۸)
۳	اصفهان	رعایت نکردن اصول بهداشت (ساکما: ۳۹۳/۸۳۲۵۹)
۴	اقلید	فاقد کشتارگاه (کیهان، شنبه ۱۲ بهمن ۱۳۵۰، ش ۸۵۶۶: ۱۱)
۵	ایلام	نداشتن دامپزشک (ساکما: ۳۱۰/۲۴۰۷۰)
۶	ابرکوه	فاقد کشتارگاه (ساکما: ۹۶/۲۹۳/۲۸۴۵)
۷	اراک	رعایت نکردن اصول بهداشت (ساکما: ۹۷/۲۹۳/۲۸۳۵۶)
۸	ارسنجان	فاقد کشتارگاه (کیهان، یکشنبه ۲۰ بهمن ۱۳۴۷، ش ۷۶۶۵: ۸)
۹	امیرکلا	رعایت نکردن اصول بهداشت (اطلاعات، شنبه ۲۰ شهریور ۱۳۳۸، ش ۱۰۰۸: ۱۲)

بررسی تأثیر سیاست‌های بهداشتی دولت پهلوی بر بهبود وضعیت گوشت با تأکید بر اسناد نویافته (۱۳۳۴-۱۳۵۷.ه.ش)			۱۷
۱۰	اهواز	حمل گوشت با وسایل غیربهداشتی(ساکما: ۲۹۳/۵۱۶۲۴)	
۱۱	باقت	نواقص: فضولات، بوگرفتگی لاشه‌های کشتار شده، نداشتن اتاق انتظار قبل از کشتار، نداشتن پمپ باد، نداشتن مواد ضد عفونی کننده(ساکما: ۹۹/۲۹۳/۲۳۸۷۲)	
۱۲	بم	نواقص: ریل گذاری نکردن و مجهز نبودن کشتارگاه(۹۹/۲۹۳/۱۱۸۴۳)	
۱۳	بندر دیلم	فاقد کشتارگاه(کیهان، سه شنبه ۲۲ دی ۱۳۴۸، ش ۷۹۴۶: ۸)	
۱۴	بوشهر	نداشتن دامپزشک(ساکما: ۲۳۰/۵۵۲۶۸)	
۱۵	تبریز	نواقص: سگ و مگس و متعفن بودن هوا آلوده بودن کف کشتارگاه به خاک پای کارگران، حیوانات و فضله سالن بسیار کثیف و متعفن نداشتن یک متر لوله آب و یک شیر آب پوست کنی با دست‌های آلوده، نداشتن وسایل فنی(ساکما: ۹۵/۲۹۳/۳۵۹۶)	
۱۶	تفت	فاقد کشتارگاه(اطلاعات، دوشنبه ۱۸ اردیبهشت ۱۳۴۶، ش ۱۲۲۷۲: ۸)	
۱۷	تفرش	نواقص: دفع غیربهداشتی فاضلاب(ساکما: ۲۹۳/۱۱۵۱۱۱)	
۱۸	تیران	فاقد کشتارگاه(اطلاعات، پنجشنبه ۲۹ تیر ۱۳۴۶، ش ۱۳۳۳۵: ۱۳)	
۱۹	چهرم	نداشتن دامپزشک(اطلاعات، سه شنبه ۸ تیر ۱۳۳۸، ۹۹۴۸: ۱۲)	
۲۰	خونسار	نواقص: وجود کشتارگاه در مرکز شهر(اطلاعات، چهارشنبه ۲۵ آبان ۱۳۳۹، ۱۰۳۶۱: ۱۵)	
۲۱	داران	رعایت نکردن اصول بهداشت(کیهان، چهارشنبه ۱۶ اردیبهشت ۱۳۴۹، ش ۸۰۴۶: ۸)	
۲۲	درچه	فاقد کشتارگاه(کیهان، پنجشنبه ۵ بهمن ۱۳۴۶، ش ۱۳۴۹۵: ۱۳)	
۲۳	دزفول	نواقص: تأمین نکردن آب برای شست‌وشو، نظافت سالن کشتارگاه، نصب نکردن یک دستگاه اکستریمپ(ساکما: ۲۹۳/۱۱۱۲۷۷)	
۲۴	رفسنجان	نواقص: خرابی پمپ باد کشتارگاه، لباس و کفش بسیار کثیف متصدی توزیع گوشت، خرابی در ورودی محوطه کشتارگاه(ساکما: ۹۹/۲۹۳/۲۱۴۹)	
۲۵	سبزوآر	نواقص: نبود رختکن(ساکما: ۲۹۳/۱۲۱۷۰۷)	
۲۶	سعادت‌آباد	فاقد کشتارگاه(کیهان، یکشنبه ۱۰ مرداد ۱۳۵۰، ش ۸۴۱۲: ۱۱)	
۲۷	سلطانیه	رعایت نکردن اصول بهداشت(ساکما: ۲۹۳/۲۵۹۹۵)	
۲۸	سمیرم	حمل گوشت با وسایل غیربهداشتی، یعنی با کمپرسی و الاغ(کیهان، چهارشنبه ۱۸ آذر ۱۳۴۹، ش ۸۲۱۸: ۹)	
۲۹	سوریان	فاقد کشتارگاه(کیهان، سه شنبه ۲۸ دی ۱۳۵۰، ش ۸۵۵۵: ۱۳)	
۳۰	سیرجان	نواقص: کثیف و آلوده بودن محیط کشتارگاه(ساکما: ۹۹/۲۹۳/۵۳۳۲)	
۳۱	شهرضا	نواقص: وجود سگان ولگرد در محوطه کشتارگاه(ساکما: ۹۷/۳۳۹/۲۳۹۱)	
۳۲	شهرکرد	رعایت نکردن اصول بهداشت(اطلاعات، سه شنبه ۱۳ شهریور، ۱۳۳۸، ش ۱۰۰۲: ۱۲)	
۳۳	شهرکرد	نداشتن دامپزشک(کیهان، دوشنبه ۲۲ فروردین ۱۳۴۵، ش ۱۵۶۴: ۹)	
۳۴	صغاد	فاقد کشتارگاه(کیهان، دوشنبه ۳۱ خرداد ۱۳۵۰، ش ۸۳۷۷: ۱۱)	
۳۵	فارس	فاقد کشتارگاه(کیهان، پنجشنبه ۲۰ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۸۶: ۸)	
۳۶	فریدون‌کنار	حمل گوشت با وسایل غیربهداشتی(ساکما: ۲۹۳/۶۸۹۳۹)	
۳۷	فسا	رعایت نکردن اصول بهداشت(ساکما: ۳۵۰/۲۷۶۵)	
۳۸	فلاورجان	نداشتن دامپزشک(ساکما: ۲۹۳/۸۲۷۳۷)	
۳۹	فیروزآباد	فاقد کشتارگاه(کیهان، پنجشنبه ۲۰ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۸۶: ۸)	
۴۰	کتول‌آباد	حمل گوشت با وسایل غیربهداشتی(ساکما: ۲۹۳/۷۵۱۹۷)	
۴۱	کرمان	رعایت نکردن اصول بهداشت(۹۹/۲۹۳/۸۱۸۹)	
۴۲	کوار	نداشتن دامپزشک(کیهان، یکشنبه ۱۹ خرداد ۱۳۴۷، ش ۷۴۵۸: ۶)	
۴۳	گرگان	فاقد کشتارگاه(کیهان، پنجشنبه ۶ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۷۴: ۸)	
۴۴	گرمسار	رعایت نکردن اصول بهداشت(ساکما: ۲۹۳/۵۶۸۷۰)	
۴۵	گلپایگان	فاقد کشتارگاه(کیهان، یکشنبه ۱۲ شهریور ۱۳۴۶، ش ۱۸۷۳: ۹)	

۴۶	لنجان	فاقد کشتارگاه (کیهان، پنجشنبه ۵ دی ۱۳۴۸، ش ۷۶۲۷: ۸)
۴۷	محلات	فاقد کشتارگاه (ساکما: ۳۷۰/۵۵۸۸)
۴۸	مشهد	حمل گوشت با وسایل غیر بهداشتی، یعنی تاکسی و گاری (مجله شهرداری ها، ۱۳۳۸، ش ۲۹، س ۴: ۳۱)
۴۹	نی ریز	نداشتن دامپزشک (کیهان، دوشنبه ۱۱ شهریور ۱۳۴۷، ش ۷۵۳۱: ۸)
۵۰	نحف آباد	نداشتن دامپزشک (کیهان، چهارشنبه ۱۶ مرداد ۱۳۴۷، ش ۷۵۰۹: ۸)
۵۱	نحف آباد	رعایت نکردن اصول بهداشت (کیهان، شنبه ۳۰ خرداد ۱۳۴۹، ش ۸۰۷۴: ۱۱)
۵۲	نیشابور	نداشتن دامپزشک (ساکما: ۲۴۰/۹۶۵۸۶)
۵۳	ورزقان	فاقد کشتارگاه (کیهان، یکشنبه ۹ شهریور ۱۳۴۸، ش ۷۸۳۳: ۸)
۵۴	ورنامخواست	فاقد کشتارگاه (کیهان، چهارشنبه ۷ مهر ۱۳۴۶، ش ۱۸۹۷: ۹)
۵۵	هشت تیر توالش	نداشتن دامپزشک (اطلاعات، یکشنبه ۳ مهرماه ۱۳۳۹، ۱۰۳۱۶: ۱۲)
۵۶	هرمزگان	رعایت نکردن اصول بهداشت (۲۹۳/۵۰۳۵۱)
۵۷	همایون شهر	حمل گوشت با وسایل غیر بهداشتی (ساکما: ۹۷/۳۳۹/۱۵۶۹)
۵۸	یزد	حمل گوشت با وسایل غیر بهداشتی، یعنی حمل لاشه های گوشت بدون روپوش به وسیله الاغ، دوچرخه، گاری، موتورسیکلت و در معرض گردوخاک بودن (کیهان، شنبه ۲۹ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۹۳: ۸)

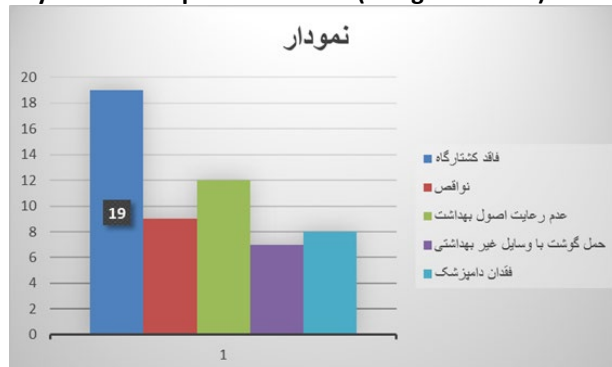
جدول شماره (۵-۱): نتایج بازرسی (کشتارگاه) ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش

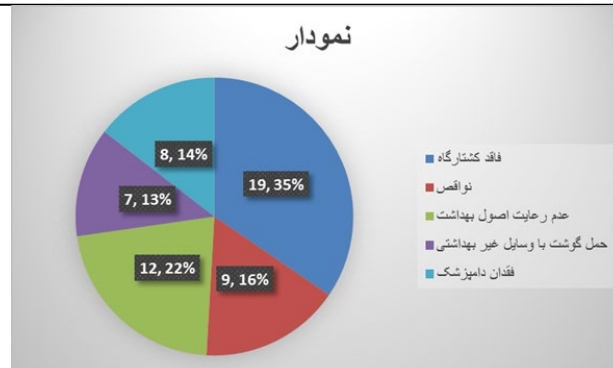
Table No. (1-5): Inspection Results (Slaughterhouse) 1975-1978 CE

ردیف	نتایج بازرسی	تعداد
۱	فاقد کشتارگاه	۱۹
۲	رعایت نکردن اصول بهداشت	۱۲
۳	نواقص	۹
۴	نداشتن دامپزشک	۸
۵	حمل گوشت با وسایل غیر بهداشتی	۷

نمودار فراوانی نتایج بازرسی (کشتارگاه) ۱۳۳۴-۱۳۵۷.ش

Frequency Chart of Inspection Results (Slaughterhouse) 1975-1978 CE





- مطابق جدول شماره (۵)، یافته‌های این پژوهش نشان می‌دهد که نتایج بازرسی منظم و نظارت بهداشتی در کشتارگاه‌ها طی بازه زمانی ۱۳۳۴-۱۳۵۷ ه.ش، شامل موارد زیر بود.

- فاقد کشتارگاه: نبود کشتارگاه، بر بهداشت ذبح گوشت پیامدهای منفی فراوانی دارد. طبق داده‌های فوق، نداشتن کشتارگاه با ۱۹/۳۵ درصد، در جایگاه بیشترین تخلفات قرار می‌گیرد. بی‌توجهی به تأسیس کشتارگاه در شهرها، می‌توانست تأثیرات منفی درخور اعتنایی بر بهداشت گوشت بگذارد؛ افزایش کشتار گوشت در شرایط غیربهداشتی و محل‌های آلوده در شمار آن‌ها قرار می‌گیرد. بنابراین، اقدامات نظارتی، همچنین شناسایی مناطقی که نیاز به احداث کشتارگاه دارند، باید در تصمیم‌گیری‌های دولت بیشتر مورد توجه قرار می‌گرفت.

- رعایت نکردن اصول بهداشت: رعایت اصول بهداشت در نگهداری ابزار و تجهیزات فردی، برای جلوگیری از انتشار عوامل بیماری‌زا در کشتارگاه اهمیت بسزایی دارد. این موضوع می‌تواند خطرهای ناشی از آلودگی گوشت را به میزان فراوانی کاهش دهد. مطابق جدول فوق، ۱۲/۲۲ درصد از کشتارگاه‌ها اصول بهداشتی را رعایت نمی‌کردند؛ مسئله‌ای که در نهایت به بروز و شیوع بیماری‌ها منجر می‌شد. به همین منظور، کشتارگاه‌ها به نظارت و بازرسی‌های منظم و دقیق‌تری نیاز داشتند تا اصول بهداشتی رعایت شود.

- نواقص کشتارگاه: بازرسی‌های مستمر برای شناسایی و اصلاح نواقص کشتارگاه امری ضروری است. نواقص ابزار و تجهیزات در یک کشتارگاه شامل محیط آن و ابزار و تجهیزات است که باعث افزایش آلودگی گوشت می‌شود. مطابق جدول فوق، ۹/۱۶ درصد از نواقص کشتارگاه، نقص‌های رایجی است که باعث کاهش بهداشت گوشت می‌شد. بنابراین، بازرسی منظم ابزارها و تجهیزات کشتارگاه‌ها الزامی بود و رعایت آن‌ها می‌توانست به‌طور قابل‌توجهی به بهبود کشتارگاه‌ها کمک کند.

- نداشتن دامپزشک: دامپزشکان با بازرسی حیوانات در قبل و بعد از کشتار نقش مهمی در تضمین بهداشت کشتارگاه ایفا می‌کنند. حضور نداشتن دامپزشک در کشتارگاه و نبود نظارت

کافی بر سلامت و بهداشت دام به آلودگی آن در طول فرایند کشتار منجر می‌شد؛ زیرا ممکن است حیوانات بیمار به‌درستی شناسایی و معاینه نشوند. بر اساس نمودار، ۸/۱۴ درصد از کشتارگاه‌ها دامپزشک نداشتند. حضور دامپزشک در کشتارگاه یک ضرورت بهداشتی بود. نقش او در کشتارگاه‌ها تنها بازرسی بهداشتی گوشت نبود، بلکه اطمینان از رعایت اصول بهداشتی نیز اهمیت داشت؛ موضوعی که می‌توانست به‌طور شایان توجهی بر سلامت و بهداشت گوشت اثر بگذارد.

- حمل گوشت با وسایل غیربهداشتی: بازرسی و نظارت دقیق در حمل‌ونقل گوشت، مستلزم رعایت اصول بهداشت است. ۷/۱۳ درصد از نتایج فوق نشان می‌دهد که حمل گوشت به‌صورت غیربهداشتی از کشتارگاه انجام می‌شد. این مسئله، خطر آلودگی و بیماری‌های ناشی از آن را افزایش می‌داد. در مجموع با توجه به یافته‌های این پژوهش می‌توان گفت که بازرسی‌ها با هدف رعایت اصول بهداشت گوشت در کشتارگاه‌ها تأثیر بسزایی در جلوگیری از آلودگی و گسترش بیماری‌ها داشت.

۵. لزوم پروانه‌های صحتی و بهداشتی (صدور کارت بهداشت)

صدور کارت بهداشت، گواهی یا کارت معاینه پزشکی برای متصدیان قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها که به بیماری‌های مختلف و نداشتن صحت مزاج مشکوک بودند، اجباری محسوب می‌شد. در سال ۱۳۲۳ ه.ش، شهرداری آیین‌نامه‌ای را برای معاینه اصناف از جمله قصابان و فعالان کشتارگاه‌ها تصویب کرد. این آیین‌نامه یکی از نخستین مقررات بهداشتی بود که به‌منظور کنترل بیماری‌های واگیردار و حفظ سلامت عمومی به تصویب رسید (ساکما: ۳۱۰/۷۰۷۷۲). در واقع، اظهارهای مستمر اداره بهداشت به اصناف گوناگون به علت رعایت نکردن نکات بهداشتی به الزام دریافت پروانه‌های صحتی - بهداشتی و صدور کارت بهداشت منجر شد (ساکما: ۹۶/۲۹۳/۱۷۷۴). بازرسان موظف به بازدید از قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها بودند تا صدور و تجدید پروانه کسب، همچنین رعایت بهداشت به‌صورت مستمر انجام شود (ساکما: ۹۶/۲۹۳/۱۳۶۵). بر این اساس، مقرر شد که برای همه کارگران قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها معاینه پزشکی با هدف صدور جواز کسب صورت بگیرد (ساکما: ۲۹۳/۹۸۶۱۲؛ ساکما: ۹۷/۳۳۹/۲۳۴۵)؛ (ر.ک: پیوست شماره ۸). بنابراین، متصدی اداره بهداشت و بهداشتی هر شهر، یعنی یک پزشک سیار، هر ۱۵ روز یک بار کارگران را معاینه و برای آنان گواهی صحت مزاج صادر می‌کرد. افرادی که بیمار بودند تحت معالجه و مداوا قرار می‌گرفتند و تا صحت کامل از اشتغال مجدد آنان به کار جلوگیری می‌شد. در صورت تخلف یک مرکز، به‌طور موقت یا دائم تعطیلی می‌شد و جریمه نقدی هم صورت می‌گرفت (ساکما: ۹۸/۲۹۳/۵۴۸۲). بر این اساس، اتخاذ تصمیم دولت مبنی بر لزوم دریافت پروانه‌های صحتی و بهداشتی (صدور کارت بهداشت) برای کارگران قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها نقش مهمی در پیشگیری از انتقال بیماری‌ها و

حفظ سلامت عمومی داشت. در صورت نبود نظارت‌های کافی یا صدور غیراصولی این کارتها بهداشت به‌طور جدی تهدید می‌شد.

۶. آموزش بهداشت

آموزش بهداشت در اعتلای سلامت جامعه عامل مهمی است که شامل دانسته‌های زیستی، بهداشتی، اجتماعی و تربیتی می‌شود. آموزش بر ایجاد و تغییر رفتارها با هدف بهبود سلامت جسمی، روانی و اجتماعی اثر دارد. استفاده از وسایل کمک‌آموزشی می‌تواند آن را تسریع بخشد (حلم‌سرشت و دلپیشه، ۱۳۷۴: ۲۸۵). سپاه بهداشت در سال ۱۳۴۲.ه.ش، فعالیت خود را آغاز کرد و در باب درمان بیماران، واکسیناسیون، سخنرانی‌های بهداشتی و ایجاد تأسیسات بهداشتی اقداماتی انجام داد (ساکما: ۱۳۲۲۲۲/۲۴۰). از جمله آن اقدامات مؤثر می‌توان به اصلاح و بهداشتی کردن ۲۶۶۰۰۰ اماکن مواد غذایی یا احداث کشتارگاه و بهسازی قصابی اشاره کرد (کیهان سالانه، ۱۳۵۱، ش ۲: ۶۲). سپاه دانش از دیگر نهادهایی بود که نقش مهمی در آموزش بهداشت داشت. یکی از اهداف این نهاد، ارائه توصیه‌های بهداشتی، ایجاد محیط سالم بهداشتی و چگونگی حفظ نظافت بود. همسو با هدف بهداشتی کردن قصابی‌ها در هریک از شهرها، سپاه دانش فعالیت‌های نافذی در آموزش بهداشت گوشت یا قصابی - کشتارگاه‌ها انجام داد (ر.ک: جدول شماره ۶). آنان همچنین با تشکیل اجتماعات و نمایش فیلم‌های بهداشتی، اجتماعی و سخنرانی‌ها مردم را با قوانین و طرز صحیح نگهداری از گوشت آشنا کردند (ساکما: ۲۹۷/۲۵۰۹۱؛ سپاه دانش، ش ۲۹، ۱۳۴۳: ۳۲). در واقع، هدف از برگزاری این جلسات آموزشی، ارتقای آگاهی و ارائه توصیه‌های بهداشتی لازم به مردم و اصناف بود تا سلامت جامعه حفظ شود (کیهان، دوشنبه ۳ تیر ۱۳۴۷، ش ۷۴۷۱: ۸). در مجموع، سپاه بهداشت و سپاه دانش با استفاده از ظرفیت نیروهای داوطلب، در ارتقای سطح بهداشت قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها نقشی اساسی ایفا کردند. این اقدامات به کاهش بیماری‌های ناشی از گوشت آلوده و افزایش آگاهی عمومی منجر شد.

جدول شماره (۶): اقدامات سپاه دانش در آموزش بهداشت (قصابی - کشتارگاه)

Table No. (6): Literacy Corps Initiatives in Health Education (Butcher Shops & Slaughterhouses)

ردیف	نام و نام خانوادگی (سپاه دانش)	شهر	اقدامات
۱	ابوالفضل قرنلی	اراک	تهیه روپوش برای قصابی و نظارت کامل بر آن (سپاه دانش، ش ۲۵، ۱۳۴۳: ۱۲)
۲	منصور کامرانی	الیگودرز	احداث کشتارگاه و قصابی (سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۱۶)
۳	_____	اصفهان	تشویق مغازه‌داران به رعایت بهداشت (سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۲۱)
۴	علی اصغر جهانیان	بابل	احداث کشتارگاه (سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۱۳)
۵	حیدر هم‌رنگ کافی	رشت	تشویق قصابان به حفظ نظافت و رعایت اصول بهداشتی (سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۱۲)
۶	علی اصلا‌ن‌زاده	رضائیه	تشکیل یک دکان قصابی با اصول بهداشتی (سپاه دانش، ش ۲۵، ۱۳۴۳: ۱۴)

یکی از مهم‌ترین برنامه‌های دولت در دوره پهلوی دوم، برگزاری کارگاه‌ها و کلاس‌های جمعی آموزش بهداشت بود که با هدف بهبود در وضعیت بهداشت قصایی‌ها و کشتارگاه‌ها انجام می‌شد. متصدیان تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی به شرکت در کلاس‌های آموزشی ملزم بودند. مدت آموزش برای هر جلسه یک ساعت بود و پس از تدریس، فیلم‌های بهداشتی مربوطه نمایش داده می‌شد. همچنین راه‌های انتقال میکروب و بیماری، ضد عفونی ظروف، عوامل فساد، دور نگه داشتن حشرات و مواد سمی، نحوه نگهداری، لباس و روپوش تمیز و روشن و قابل شست‌وشو (بهداشت برای همه، سال ۱۳۳۳-۱۳۳۴ ه.ش، س ۲، ش ۱۳: ۸۱۳)، دستور شستن ظروف، پاکیزگی و نگهداری، بهداشت فردی و نظافت مغازه از جمله مسائلی بود که در این کلاس‌ها آموزش داده می‌شد (بهداشت برای همه، سال ۱۳۳۳-۱۳۳۴ ه.ش، س ۱، ش ۶: ۳۴۹). برگزاری کلاس آموزشی بهداشت گوشت (قصایی - کشتارگاه) در اغلب شهرها با همکاری شهرداری، کشتارگاه‌ها و اداره دامپزشکی بر ارتقای سطح سلامت این خوراکی تأثیر بسزایی داشت و الگویی برای آن‌دست شهرهایی می‌شد که به این موضوع توجه نداشتند (ر.ک: جدول شماره (۷)).

جدول شماره (۷): برگزاری کلاس آموزش بهداشت گوشت (قصایی - کشتارگاه)

Table No. (7): Conducted Meat Hygiene Training Classes (Butcher Shops & Slaughterhouses)

ردیف	شهر	اقدامات
۱	اصفهان	اعزام دانشجو به منظور گذراندن کلاس گوشت و اداره کشتارگاه صورت گرفت (۹۷/۲۹۳/۳۱۶۱).
۲	تهران	اولین دوره کلاس بازرسی گوشت و کشتارگاه به همراه چند نفر از مأموران این مراکز و کسانی که با گوشت سروکار داشتند، محقق شد. این دوره با حدود ۳۰ نفر و از سوی علم، وزیر کشور، برگزار شد (اطلاعات سالانه، ۱۳۳۶، ش ۸: ۶۵۰).
۳	زاهدان	تشکیل کلاس بازرسی گوشت با همکاری اداره دامپزشکی عملی شد (۹۴/۲۹۳/۳۹).
۴	قزوین	دوره آموزش بهداشت به قصاب‌ها در دو جلسه با شرکت ۴۰ نفر برگزار شد و به آنها در خصوص اهمیت بهداشت، مواد غذایی، خطر رعایت نکردن بهداشت، نواقص هر دکان قصایی و رعایت اصول لازمه تذکر داده شد (ساکما: ۸۸/۳۳۹/۱۰۷۶).
۵	کرمانشاه	برای کارکنان کشتارگاه، ۹ جلسه آموزش مسائل بهداشتی برگزار شد که در بهبود وضع کشتارگاه از نظر سلامت و پیشگیری از امراض نتیجه‌بخش بود (بهداشت برای همه، سال ۱۳۳۳-۱۳۳۴ ه.ش، س ۱، ش ۸: ۵۳۵-۵۳۴).
۶	کرمان	ورود هیئتی از کارشناسان ایرانی و خارجی برای آموزش صحیح پوست‌کنی گوشت با همکاری شهرداری و کشتارگاه محقق شد (ساکما: ۹۹/۲۹۳/۲۱۰۰۰).

در سال ۱۳۳۶ ه.ش، به علت کمبود متخصص در سازمان دامپزشکی کشور، بازرسی بهداشت گوشت در کشتارگاه‌ها به شهرداری واگذار شد و سازمان دامپزشکی نیز نظارت بر آن را به عهده گرفت. به تدریج از سال ۱۳۳۷ ه.ش، دانشکده‌های دامپزشکی مسئولیت تربیت بازرسان بهداشت را در کشتارگاه‌ها عهده‌دار شدند. بر این اساس، کرسی بازرسی مواد غذایی در دانشکده دامپزشکی و با همکاری کشتارگاه تهران صورت گرفت؛ پیامد آن نیز آموزش افراد در حوزه بهداشت کشتارگاه‌ها بود. دوره‌های بازرسی گوشت در کشتارگاه از سوی دانشکده دامپزشکی با همکاری شهردار تحت نظر، یعنی دکتر اردلان، استاد کرسی بازرسی مواد غذایی تشکیل شد. کسانی که از

این دوره فارغ‌التحصیل می‌شدند در کشتارگاه‌های شهرهای مختلف با هدف سلامت گوشت به انجام فعالیت‌های مختلفی اقدام می‌کردند (شهرداری‌ها، ۱۳۴۰، ش ۱۱، س ۵: ۲۸-۲۹)؛ (رک جدول شماره ۸).

جدول شماره ۸: اقدامات کرسی بازرسی مواد غذایی دانشکده دامپزشکی با همکاری کشتارگاه تهران در سال ۱۳۳۸.ش

Table No. (8): Activities of the Food Inspection Office, Faculty of Veterinary Medicine, in Collaboration with the Tehran Slaughterhouse in 1959 CE

ردیف	برنامه تعلیم بازرسان گوشت
۱	برگزاری پنج دوره کلاس شش‌ماهه و تربیت ۱۵۵ نفر بازرس
۲	انجام برنامه‌های کارآموزی یک‌ماهه برای سه دکتر دامپزشک
۳	برپایی سه دوره کلاس یک‌ماهه و تکمیل معلومات ۴۶ نفر
۴	انتشار ۱۱ شماره نشریه مخصوص بازرسان گوشت
۵	راهنمایی بازرسان کشتارگاه‌ها به تهیه دفاتر آمار و ارسال مرتب آمارهای مختلف
۶	همکاری با اداره کل امور شهرداری‌ها برای تثبیت وضع بازرسان گوشت
۷	رفع مشکل فنی بازرسان از طریق مکاتبات اختصاصی
۸	تشکیل کلاس‌های صبح در کشتارگاه تهران و بعدازظهر در دانشکده دامپزشکی به مدت پنج ساعت
۹	قسمتی از دروس صبح و بعدازظهر عملی و قسمت دیگر نظری

۷. نتیجه

بر اساس یافته‌های این پژوهش، اقدامات دوره پهلوی اول (۱۳۰۴-۱۳۲۰.ش) در حوزه بهداشت گوشت، از مسیر تصویب نظام‌نامه‌ها صورت گرفت، اما کوتاه‌مدت و موقتی بود. این اقدامات تا حدی بهداشت گوشت را ساماندهی کرد، اما فعالیت‌های اساسی‌تر در دوره‌های بعد محقق شد. تحلیل محتوای اسناد و مدارک آرشیوی، روزنامه‌ها و مجلات نشان می‌دهد که از سال ۱۳۳۴.ش با همکاری نهادهای گوناگون و برنامه‌های بلندمدت، دولت توانست بر بهبود و ساماندهی بهداشت گوشت در قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها گام‌های مؤثرتری بردارد.

اولین اقدام در دولت پهلوی دوم با هدف ترقی بهداشت گوشت، سالم‌سازی فیزیکی بود. بر این اساس، با همکاری شهرداری، قصابی - کشتارگاه‌ها احداث شد. در شهرهای بزرگ، کشتارگاه‌ها نیز بنا شدند، هرچند در بسیاری از شهرهای کوچک و روستاها همچنان کشتار غیربهداشتی و سنتی ادامه داشت. دومین گام در دولت پهلوی دوم به‌مثابه یک راهبرد، افزایش نظارت و بازرسی‌ها بر قصابی‌ها و کشتارگاه‌ها بود. این فزونی نظارت بر بهداشت چالش‌هایی داشت، اما با تداوم آن بهداشت گوشت نیز بهبود یافت. مشارکت در اجرای دوره‌های آموزش بهداشت بر بهبود سلامت گوشت تأثیر بسزایی گذاشت این مسئله به کاهش بیماری‌ها، اصلاح رفتارهای بهداشتی و تقویت نظارت و بازرسی منجر شد. بنابراین، برای دستیابی به نتایج بهتر به همکاری بیشتر نهادهای، تخصیص بودجه مستمر و نظارت پیگیر بر اجرای آموزش نیاز داشت. در واقع می‌توان گفت که سیاست‌های بهداشتی در دولت پهلوی دوم با اجرای سه محور احداث، نظارت و آموزش، وضعیت بهداشت گوشت را بهبود بخشید و بر پیشگیری از بروز بیماری‌های ناشی از آن مؤثر واقع شد.

منابع

سازمان اسناد و کتابخانه ملی ایران (ساکما):

۲۹۱/۱۹۹۶، ۹۶/۲۹۸/۲۳۹۱۸، ۹۶/۲۹۸/۱۸۷۰۳، ۲۹۸/۳۱۳۵۳، ۲۹۸/۱۰۴۴۶۲، ۲۹۳/۶۰۹۳، ۲۹۳/۱۴۶۹۳۶، ۲۹۳/۵۶۸۳، ۲۹۰/۳۰۹، ۲۹۳/۱۹۵۷۹، ۹۶/۲۹۸/۱۶۱۱۸۶، ۲۹۸/۱۰۴۴۴۸، ۹۶/۲۹۸/۱۶۱۹۳، ۹۶/۲۹۸/۲۰۸۴۲، ۲۳۰/۳۴۴۵، ۳۴۰/۳۸۶، ۲۲۰/۶۷۱۸، ۲۲۰/۱۹۱۶۵، ۹۷/۳۷۰/۱۴۰۴، ۳۵۰/۷۱۸۵، ۲۹۳/۸۳۷۹۳، ۲۲۰/۷۰۳۸، ۲۹۳/۷۵۹۶۲، ۲۴۵/۱۴۵۹، ۲۴۰/۸۱۸۲۲، ۲۹۳/۵۰۷۳۱، ۲۴۵/۱۹۰۱، ۲۴۰/۱۰۶۳۸۲، ۲۲۰/۱۱۷۷۹، ۲۲۰/۲۶۶۲، ۲۳۰/۳۴۱۳۴، ۲۹۳/۸۴۱۶۰، ۲۹۳/۱۳۷۹۶۴، ۲۹۳/۵۲۲۳۲، ۹۵/۲۹۳/۳۵۳۴، ۹۶/۲۹۳/۹۴۵، ۸۸/۳۳۹/۶۱۴، ۲۹۳/۱۲۱۸۳۲، ۲۹۳/۳۰۷۲۳، ۲۹۳/۱۴۱۵۷۸، ۲۹۳/۳۰۷۲۳، ۹۷/۳۳۹/۲۲۸۷، ۸۸/۳۳۹/۳۶۴، ۸۸/۳۳۹/۱۵۰۱، ۲۹۳/۲۳۱۱۰، ۹۴/۲۹۸/۱۰۱۴، ۲۹۳/۱۱۴۵۰۵، ۹۹/۲۹۳/۲۳۸۷۲، ۹۷/۳۲۰/۵۰۰۰، ۹۷/۳۳۹/۲۲۹۱، ۹۹/۲۹۳/۲۱۴۹، ۲۹۳/۲۸۱۰۷، ۲۹۳/۹۰۸۸۲، ۹۷/۲۹۳/۳۶۱۸۱، ۲۹۳/۵۶۸۷۰، ۲۹۳/۶۸۳۱۰، ۸۸/۳۳۹/۱۰۷۶، ۹۷/۳۳۹/۲۲۸۶، ۲۹۳/۵۱۶۲۴، ۹۷/۲۹۳/۳۸۳۵۶، ۹۶/۲۹۳/۲۸۴۵، ۳۱۰/۲۴۰۷۰، ۲۹۳/۸۳۲۵۹، ۹۶/۲۹۳/۴۹۵، ۹۷/۳۳۹/۱۵۶۹، ۹۹/۲۹۳/۲۱۴۹، ۲۹۳/۱۱۱۲۷۷، ۲۹۳/۱۱۵۱۱۱، ۹۵/۲۹۳/۳۵۹۶، ۲۳۰/۵۵۲۶۸، ۹۹/۲۹۳/۱۱۸۴۳، ۹۹/۲۹۳/۲۲۸۷۲، ۲۹۳/۷۵۱۹۷، ۲۹۳/۸۲۷۳۷، ۳۵۰/۲۷۶۵، ۲۹۳/۶۸۹۳۹، ۹۷/۳۳۹/۲۲۹۱، ۹۹/۲۹۳/۵۳۳۲، ۲۹۳/۲۵۹۹۵، ۲۹۳/۱۲۱۷۰۷، ۹۶/۲۹۳/۱۷۷۴، ۳۱۰/۷۰۷۷۲، ۹۷/۳۳۹/۱۵۶۹، ۲۹۳/۵۰۳۵۱، ۲۴۰/۹۶۵۸۶، ۳۷۰/۵۵۸۸، ۲۹۳/۵۶۸۷۰، ۹۹/۲۹۳/۸۱۸۹، ۲۹۷/۲۵۰۹۱، ۲۴۰/۱۲۲۲۲۲، ۹۷/۲۹۳/۱۷۳۹۳، ۹۸/۲۹۳/۵۴۸۲، ۹۷/۳۳۹/۲۳۴۵، ۲۹۳/۹۸۶۱۲، ۹۶/۲۹۳/۱۳۶۵، ۹۶/۲۹۳/۷۱۵، ۹۹/۲۹۳/۲۱۰۰۰، ۸۸/۳۳۹/۱۰۷۶، ۹۴/۲۹۳/۳۹، ۹۷/۲۹۳/۳۱۶۱

– مجلات

بلدیه تهران، س ۱، ش ۱۳۰۰، ع.

بهداشت برای همه، سال ۱۳۳۳-۱۳۳۴، ش ۱، ش ۶: ۳۴۹

بهداشت برای همه، سال ۱۳۳۳-۱۳۳۴، ش ۱، ش ۸: ۵۳۵-۵۳۴

بهداشت برای همه، سال ۱۳۳۳-۱۳۳۴، ش ۲، ش ۱۳: ۸۱۳

تهران اکونومیست، ۱۳۴۴، ش ۱۴، ش ۶۲۸: ۱۷

تهران اکونومیست، ۱۳۴۴، ش ۱۴، ش ۶۲۸: ۳۰

تهران اکونومیست، ۱۳۴۵، ش ۱۴، ش ۶۲۰: ۲۸

تهران اکونومیست، ۱۳۴۵، ش ۱۴، ش ۶۴۴: ۲۳

سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۱۲

سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۱۳

سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۱۶

سپاه دانش، ش ۱۶، ۱۳۴۲: ۲۱

سپاه دانش، ش ۲۵، ۱۳۴۳: ۱۲

سپاه دانش، ش ۲۵، ۱۳۴۳: ۱۴

سپاه دانش، ش ۲۹، ۱۳۴۳: ۳۲

شهرداری‌ها، ۱۳۳۸، ش ۲۹، س ۴: ۳۱

شهرداری‌ها، ۱۳۴۰، ش ۱۱، س ۵: ۲۸

– روزنامه‌ها

آیندگان، شنبه ۱۴ تیر ۱۳۵۰، ش ۱۰۶۸: ۷

اطلاعات سالانه، ۱۳۳۶، ش ۸: ۶۵۰

اطلاعات، سه‌شنبه ۸ تیر ۱۳۳۸، ۹۹۴۸: ۱۲

اطلاعات، سه‌شنبه ۱۳ شهریور ۱۳۳۸، ش ۱۰۰۲: ۱۲

اطلاعات، چهارشنبه ۱۷ شهریور ۱۳۳۸، ش ۱۰۰۶: ۱۰

- اطلاعات، شنبه ۲۰ شهریور ۱۳۳۸، ش: ۱۰۰۸: ۱۲
- اطلاعات، سه‌شنبه ۱۵ شهریور ۱۳۳۹، ش: ۱۰۳۰۰: ۱۲
- اطلاعات، پنجشنبه ۱۷ شهریور ۱۳۳۹، ش: ۱۰۳۰۲: ۱۴
- اطلاعات، یکشنبه ۳ مهرماه ۱۳۳۹، ش: ۱۰۳۱۶: ۱۲
- اطلاعات، سه‌شنبه ۱۲ مهر ۱۳۳۹، ش: ۱۰۳۲۴: ۱۷
- اطلاعات، چهارشنبه ۲۵ آبان ۱۳۳۹، ش: ۱۰۳۶۱: ۱۵
- اطلاعات، دوشنبه ۱۸ اردیبهشت ۱۳۴۶، ش: ۱۲۲۷۲: ۸
- اطلاعات، پنجشنبه ۲۵ خرداد ۱۳۴۶، ش: ۱۲۳۰۵: ۱۶
- اطلاعات، پنجشنبه ۲۹ تیر ۱۳۴۶، ش: ۱۲۳۳۵: ۱۳
- اطلاعات سالانه، ۱۳۴۷، ش: ۹: ۷۵۷
- اطلاعات، چهارشنبه ۱ اردیبهشت ۱۳۵۰، ش: ۱۳۴۷۳: ۹
- اطلاعات، پنجشنبه ۲۱ بهمن ۱۳۵۰، ش: ۱۳۷۲۱: ۲۶
- کیهان، دوشنبه ۲۱ فروردین ۱۳۴۰، ش: ۵۳۳۷: ۹
- کیهان، دوشنبه ۲۲ فروردین ۱۳۴۵، ش: ۱۵۶۴: ۹
- کیهان، شنبه ۴ مرداد ۱۳۴۶، ش: ۱۵۵۰: ۱۳
- کیهان، شنبه ۷ مرداد ۱۳۴۶، ش: ۱۵۵۲: ۸
- کیهان، یکشنبه ۱۲ شهریور ۱۳۴۶، ش: ۱۸۱۷۳: ۹
- کیهان، چهارشنبه ۷ مهر ۱۳۴۶، ش: ۱۸۹۷: ۹
- کیهان، شنبه ۴ آذر ۱۳۴۶، ش: ۱۲۴۴۴: ۱۳
- کیهان، پنجشنبه ۵ بهمن ۱۳۴۶، ش: ۱۲۴۹۵: ۱۳
- کیهان، شنبه ۲۱ بهمن ۱۳۴۶، ش: ۱۲۵۰۸: ۵
- کیهان، پنج‌شنبه ۲۶ اردیبهشت ۱۳۴۷، ش: ۷۴۳۹: ۶
- کیهان، یکشنبه ۱۹ خرداد ۱۳۴۷، ش: ۷۴۵۸: ۶
- کیهان، سه‌شنبه ۲۸ خرداد ۱۳۴۷، ش: ۷۴۶۶: ۱۹
- کیهان، دوشنبه ۳ تیر ۱۳۴۷، ش: ۷۴۷۱: ۸
- کیهان، پنجشنبه ۶ تیر ۱۳۴۷، ش: ۷۴۷۴: ۸
- کیهان، پنجشنبه ۲۰ تیر ۱۳۴۷، ش: ۷۴۸۶: ۸
- کیهان، شنبه ۲۲ تیر ۱۳۴۷، ش: ۷۴۸۷: ۸
- کیهان، شنبه ۲۹ تیر ۱۳۴۷، ش: ۷۴۹۳: ۸
- کیهان، چهارشنبه ۱۶ مرداد ۱۳۴۷، ش: ۷۵۰۹: ۸
- کیهان، دوشنبه ۱۱ شهریور ۱۳۴۷، ش: ۷۵۳۱: ۸
- کیهان، یکشنبه ۲۰ بهمن ۱۳۴۷، ش: ۷۶۶۵: ۸
- کیهان، دوشنبه ۱۲ اسفند ۱۳۴۷، ش: ۷۶۸۳: ۱۶
- کیهان، یکشنبه ۶ خرداد ۱۳۴۸، ش: ۷۷۵۱: ۸
- کیهان، چهارشنبه ۲۶ خرداد ۱۳۴۸، ش: ۷۷۶۷: ۸
- کیهان، یکشنبه ۹ شهریور ۱۳۴۸، ش: ۷۸۳۳: ۸
- کیهان، پنجشنبه ۵ دی ۱۳۴۸، ش: ۷۶۲۷: ۸
- کیهان، سه‌شنبه ۲۲ دی ۱۳۴۸، ش: ۷۹۴۶: ۸
- کیهان، شنبه ۲۵ بهمن ۱۳۴۸، ش: ۷۹۷۳: ۸
- کیهان، چهارشنبه ۱۸ آذر ۱۳۴۹، ش: ۸۲۱۸: ۹

کیهان، چهارشنبه ۱۶ اردیبهشت ۱۳۴۹، ش ۸۰۴۶: ۸

کیهان، شنبه ۱۶ خرداد ۱۳۴۹، ش ۸۰۶۲: ۱۰

کیهان، شنبه ۳۰ خرداد ۱۳۴۹، ش ۸۰۷۴: ۱۱

کیهان، شنبه ۲۷ تیر ۱۳۴۹، ش ۸۰۹۸: ۱۱

کیهان، پنجشنبه ۱۳ اسفند ۱۳۴۹، ش ۸۲۸۹: ۱۷

کیهان سالانه، ۱۳۵۰، ش ۱۰: ۸۵

کیهان، دوشنبه ۳۱ خرداد ۱۳۵۰، ش ۸۳۷۷: ۱۱

کیهان، یکشنبه ۱۰ مرداد ۱۳۵۰، ش ۸۴۱۲: ۱۱

کیهان، پنجشنبه ۲ دی ۱۳۵۰، ش ۸۵۳۲: ۱۲

کیهان، سه‌شنبه ۲۸ دی ۱۳۵۰، ش ۸۵۵۵: ۱۳

کیهان، شنبه ۱۲ بهمن ۱۳۵۰، ش ۸۵۶۶: ۱۱

کیهان سالانه، ۱۳۵۱، ش ۲: ۶۲

کیهان سالانه، ۱۳۵۱، ش ۲: ۶۹

کیهان، دوشنبه ۲۸ فروردین ۱۳۵۱، ش ۸۶۲۵: ۱۱

کیهان، یکشنبه ۳۱ اردیبهشت ۱۳۵۱، ش ۸۶۵۴: ۱۸

کیهان، دوشنبه ۲ مرداد ۱۳۵۱، ش ۸۷۰۹: ۱۹

کیهان، دوشنبه ۲ مرداد ۱۳۵۱، ش ۸۷۰۹: ۱۵

کیهان، شنبه ۲۵ فروردین ۱۳۵۲، ش ۸۹۲۵: ۱۳

کیهان، دوشنبه ۲۸ آبان ۱۳۵۲، ش ۹۱۱۱: ۹

کیهان، سه‌شنبه ۱۸ تیر ۱۳۵۳، ش ۹۲۰۵: ۱۴

کیهان، دوشنبه ۳ خرداد ۱۳۵۵، ش ۹۸۷۰: ۲۴

کتاب‌ها و مقالات

احمدی، منصور، آقامیری، سید صمد و سهیلا صادقی (۱۴۰۱) «بوروکراتیزه‌شدن ساختار بهداشتی ایران در دوره پهلوی اول»،

مجله تاریخ پزشکی، دوره ۱۴، شماره ۴۷، صفحه ۱-۱۸

اسنادی از انجمن‌های بلدیه، تجار و اصناف (۱۳۰۰-۱۳۳۰ ه.ش) (۱۳۸۰)، به کوشش رضا مختاری، ج ۲، تهیه و تنظیم: معاونت

خدمات مدیریت و اطلاع‌رسانی دفتر رئیس‌جمهور، تهران: وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی.

تاجبخش، حسن (۱۳۷۹)، تاریخ دامپزشکی و پزشکی در ایران، ج ۲، تهران: دانشگاه تهران.

ترابی فارسانی، سهیلا و مرتضی ابراهیمی، «بلدیه و بهداشت عمومی در دوره‌ی پهلوی اول»، مجله تاریخ اسلام و ایران،

زمستان ۱۳۹۳، شماره ۲۴، ص ۷۹-۹۶.

حلم سرشت پریش و اسماعیل دل پیشه (۱۳۷۴)، اصول و مبانی بهداشت محیط، تهران: چهر.

روستایی، محسن (۱۳۸۲)، تاریخ طب و طبابت در ایران (از عهد قاجاریه تا پایان عصر رضاشاه) به روایت اسناد، ج ۱: تهران:

سازمان اسناد و کتابخانه ملی ایران.

کارنامه انجمن شهر اصفهان (۱۳۴۷-۱۳۵۱)

گلیمور، جان (۱۳۵۴) گزارش بررسی شرایط صحیح در مملکت ایران، ترجمه کیومرث ناصری، تهران: بی‌نا.

مستوفی، عبدالله (۱۳۷۱)، شرح زندگانی من یا تاریخ اجتماعی اداری دوره قاجاریه، ج ۱، ۳: تهران: زوار.

نشاط، حسنعلی (۱۳۴۶)، بهداشت گوشت، تهران: دانشگاه تهران.

نفیسی، سعید (۱۳۴۴)، تاریخ شهرداری شاهنشاه رضاشاه پهلوی: از ۳ اسفند ۱۲۹۹ تا ۲۴ شهریور ۱۳۳۰، تهران: شورای مرکزی

جشن‌های بنیادگذاری شاهنشاهی ایران.

نیامی، علی (۱۳۴۸)، مدیریت شهرداری، ج ۲، چاپخانه بانک بازرگانی ایران.

هدایت، مهدیقلی (۱۳۴۴)، خاطرات و خطرات: توشه‌ای از تاریخ شش پادشاه و گوشه‌ای از دوره زندگی من، تهران: زوار

National Library and Documentation Organization of Iran, abbreviated as

Sakma. [In Persian]

Sakma, 291/ 1996. [in Persian]
 Sakma, 96/ 298/ 23918. [in Persian]
 Sakma, 96/ 298/ 18703. [in Persian]
 Sakma, 298/ 31353. [in Persian]
 Sakma, 298/104462. [in Persian]
 Sakma, 293/6093. [in Persian]
 Sakma, 293/ 146936. [in Persian]
 Sakma, 293/5683. [in Persian]
 Sakma, 290/ 309. [in Persian]
 Sakma, 293/ 19579. [in Persian]
 Sakma, 96/ 298/ 161186. [in Persian]
 Sakma, 298/ 104448. [in Persian]
 Sakma, 96/ 298/ 16193. [in Persian]
 Sakma, 96/ 298/ 20842. [in Persian]
 Sakma, 220/ 3445. [in Persian]
 Sakma, 340/ 386. [in Persian]
 Sakma, 220/ 6718. [in Persian]
 Sakma, 220/ 19165. [in Persian]
 Sakma, 97/ 370/ 1404. [in Persian]
 Sakma, 350/ 7185. [in Persian]
 Sakma, 293/ 83793. [in Persian]
 Sakma, 220/ 7038. [in Persian]
 Sakma, 245/ 1459. [in Persian]
 Sakma, 240/ 81822. [in Persian]
 Sakma, 293/ 50731. [in Persian]
 Sakma, 245/ 1901. [in Persian]
 Sakma, 240/ 106382. [in Persian]
 Sakma, 220/ 11779. [in Persian]
 Sakma, 220/ 2662. [in Persian]
 Sakma, 293/ 884160. [in Persian]
 Sakma, 293/ 137964. [in Persian]
 Sakma, 293/ 52232. [in Persian]
 Sakma, 95/ 293/ 3534. [in Persian]
 Sakma, 66/ 293/ 945. [in Persian]
 Sakma, 88/ 339/ 614. [in Persian]
 Sakma, 293/ 75962. [in Persian]
 Sakma, 293/ 20723. [in Persian]
 Sakma, 293/ 141578. [in Persian]
 Sakma, 293/ 30723. [in Persian]
 Sakma, 97/ 339/ 2287. [in Persian]
 Sakma, 888/ 339/ 364. [in Persian]
 Sakma, 88/ 339/ 1501. [in Persian]
 Sakma, 230/ 34134. [in Persian]
 Sakma, 293/ 113505. [in Persian]
 Sakma, 99/ 293/ 23872. [in Persian]
 Sakma, 97/ 320/ 5000. [in Persian]
 Sakma, 97/ 339/ 2291. [in Persian]

Sakma, 99/ 293/ 2149. [in Persian]
Sakma, 293/ 121832. [in Persian]
Sakma, 97/293/ 36181. [in Persian]
Sakma, 293/ 56870. [in Persian]
Sakma, 293/ 68210. [in Persian]
Sakma, 88/ 339/ 1076. [in Persian]
Sakma, 97/ 339/ 2286. [in Persian]
Sakma, 293/ 23110. [in Persian]
Sakma, 94/ 298/ 1014. [in Persian]
Sakma, 96/ 293/ 2845. [in Persian]
Sakma, 310/ 24070. [in Persian]
Sakma, 293/ 83259. [in Persian]
Sakma, 96/ 293/ 495. [in Persian]
Sakma, 97/ 339/ 1569. [in Persian]
Sakma, 293/ 28107. [in Persian]
Sakma, 293/ 90882. [in Persian]
Sakma, 97/ 293/ 36181. [in Persian]
Sakma, 230/ 55268. [in Persian]
Sakma, 99/ 293/ 11843. [in Persian]
Sakma, 99/293/ 23872. [in Persian]
Sakma, 239/ 51624. [in Persian]
Sakma, 97/ 293/ 38356. [in Persian]
Sakma, 96/ 293/ 2845. [in Persian]
Sakma, 293/ 25995. [in Persian]
Sakma, 293/ 121707. [in Persian]
Sakma, 99/ 293/ 2149. [in Persian]
Sakma, 293/ 111277. [in Persian]
Sakma, 293/ 115111. [in Persian]
Sakma, 95/ 293/ 3596. [in Persian]
Sakma, 99/ 293/ 8189. [in Persian]
Sakma, 293/ 75197. [in Persian]
Sakma, 293/ 82737. [in Persian]
Sakma, 350/ 2765. [in Persian]
Sakma, 293/ 68939. [in Persian]
Sakma, 97/ 339/ 2291. [in Persian]
Sakma, 99/ 293/ 5332. [in Persian]
Sakma, 96/ 293/ 1774. [in Persian]
Sakma, 310/ 10772. [in Persian]
Sakma, 97/ 339/ 1569. [in Persian]
Sakma, 293/ 50351. [in Persian]
Sakma, 240/ 96586. [in Persian]
Sakma, 370/ 5588. [in Persian]
Sakma, 293/ 56870. [in Persian]
Sakma, 240/ 122222. [in Persian]
Sakma, 97/ 293/ 17393. [in Persian]
Sakma, 98/ 293/ 5482. [in Persian]
Sakma, 97/ 339/ 2345. [in Persian]
Sakma, 293/ 98612. [in Persian]
Sakma, 96/ 293/ 1365. [in Persian]

Sakma, 96/ 293/ 715. [in Persian]

Sakma, 99/ 293/ 21000. [in Persian]

Sakma, 88/ 339/ 1076. [in Persian]

Sakma, 94/ 293/ 39. [in Persian]

Sakma, 97/ 293/ 3161. [in Persian]

Sakma, 297/ 25091. [in Persian]

Magazines:

Baladieh-e Teheran, 1921, no. 9; 6. [in Persian]

Behdasht Baraye Hamah, 1954, no. 6; 349. [in Persian]

Behdasht Baraye Hamah, 1954, no. 8; 534- 535. [in Persian]

Behdasht Baraye Hamah, 1954, no. 13; 813. [in Persian]

Tehran Economist, 1965, no. 628; 17. [in Persian]

Tehran Economist, 1965, no. 628; 30. [in Persian]

Tehran Economist, 1966. no. 620; 28. [in Persian]

Tehran Economist, 1966. no. 644; 23. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1963, no. 16; 12. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1963, no. 16; 13. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1963, no. 16; 16. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1963, no. 16; 21. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1964, no. 25; 12. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1964, no. 25; 14. [in Persian]

Sepah-e Danesh, 1964. no. 29; 32. [in Persian]

Shahrdariha, 1959, no. 29; 31. [in Persian]

Shahrdariha, 1961, no. 11; 28. [in Persian]

Newspapers:

Ayandegan, July 5, 1971, no. 1068; 7. [in Persian]

Ettela'at Annual, 1957, no. 8; 650. [in Persian]

Ettela'at, June 30, 1959, no. 9948; 12. [in Persian]

Ettela'at, September 5, 1959, no. 1002; 12. [in Persian]

Ettela'at, September 9, 1959, no. 1006; 10. [in Persian]

Ettela'at, September 12, 1959, no. 1008; 12. [in Persian]

Ettela'at, September 6, 1960, no. 10300; 12. [in Persian]

Ettela'at, September 8, 1960, no. 10302; 14. [in Persian]

Ettela'at, September 25, 1960, no. 10316; 12. [in Persian]

Ettela'at, October 4, 1960, no. 10324; 17. [in Persian]

Ettela'at, November 16, 1960, no. 10361; 16. [in Persian]

Ettela'at, May 8, 1967, no. 12272; 8. [in Persian]

Ettela'at, June 15, 1967, no. 12305; 16. [in Persian]

Ettela'at, July 12, 1967, no. 12335; 13. [in Persian]

Ettela'at Annual, 1968, no. 9; 757. [in Persian]

Ettela'at, April 21, 1971, no. 13473; 9. [in Persian]

Ettela'at, February 10, 1972, no. 13721; 26. [in Persian]

Kayhan, April 10, 1961, no. 5327; 9. [in Persian]

Kayhan, April 11, 1966, no. 1564; 9. [in Persian]

Kayhan, July 26, 1967, no. 1550; 13. [in Persian]

Kayhan, July 19, 1967, no. 1552; 8. [in Persian]

Kayhan, September 3, 1967, no. 1873; 9. [in Persian]

Kayhan, September 29, 1967, no. 1897; 9. [in Persian]

Kayhan, November 25, 1967, no. 12444; 13. [in Persian]

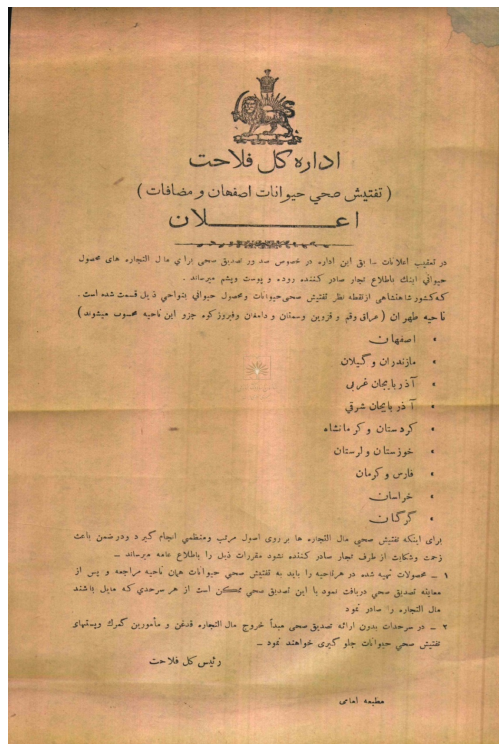
- Kayhan*, January 25, 1968, no. 12495; 13.[in Persian]
Kayhan, February 10, 1968, no. 12508; 5. [in Persian]
Kayhan, May 16, 1968. no. 7439; 6. [in Persian]
Kayhan, June 9, 1968. no. 7458; 8. [in Persian]
Kayhan, June 18, 1968, no. 7466; 19. [in Persian]
Kayhan, June 24, 1968. no. 7471; 8. [in Persian]
Kayhan, June 28, 1968, no. 7474; 8. [in Persian]
Kayhan, July 11, 1968. no. 7486; 8. [in Persian]
Kayhan, July 13, 1968, no. 7487; 8. [in Persian]
Kayhan, July 20, 1968. no. 7493; 8. [in Persian]
Keyhan, August 7, 1968, no. 7509; 8. [in Persian]
Keyhan, September 2, 1968. no. 7531; 8. [in Persian]
Keyhan, February 9, 1969, no. 7665; 8. [in Persian]
Keyhan, March 3, 1969, no. 7683; 16. [in Persian]
Keyhan, June 16, 1969, no. 7767; 8. [in Persian]
Kayhan, August 31, 1969, no. 7833; 8. [in Persian]
Kayhan, December 26, 1969, no. 7627; 8. [in Persian]
Kayhan, January 12, 1970, no. 7946; 8. [in Persian]
Kayhan, February 14, 1970, no. 7973; 8. [in Persian]
Kayhan, December 9, 1970, no. 8218; 9. [in Persian]
Kayhan, May 6, 1970, no. 8046; 8. [in Persian]
Kayhan, June 6, 1970, no. 8062; 10. [in Persian]
Kayhan, June 20, 1970, no. 8074; 11. [in Persian]
Kayhan, July 18, 1970, 8098; 11.[in Persian]
Kayhan, March 4, 1971, no. 8289; 17. [in Persian]
Kayhan Annual, 1971, no. 10; 85. [in Persian]
Kayhan, June 21, 1971, no. 8377; 11. [in Persian]
Kayhan, August 1, 1971, no. 8412; 11. [in Persian]
Kayhan, December 23, 1971, no. 8532; 12. [in Persian]
Kayhan, January 18, 1972, no. 8555; 13. [in Persian]
Kayhan, February 1, 1972. no. 8566; 11. [in Persian]
Kayhan Annual, 1972, no. 2; 62. [in Persian]
Kayhan Annual, 1972, no. 2; 69. [in Persian]
Kayhan, April 17, 1972, no. 8625; 11.[in Persian]
Kayhan, May 21, 1972, no. 8654; 18.[in Persian]
Kayhan, July 24, 1972, no. 8709; 19.[in Persian]
Kayhan, July 24, 1972, no. 8709; 15. [in Persian]
Kayhan, April 14, 1973, no. 8925; 13.[in Persian]
Kayhan, November 19, 1973, 9111; 9. [in Persian]
Kayhan, July 9, 1974, no. 9205; 14.[in Persian]
Kayhan, May 24, 1976, no. 9870; 24.[in Persian]

Books and articles:

- Ahmadi, M. & Aghamiri, S. & Sadeghi, S. (2022). Bureaucratization of Iran's Health Structure during the Pahlavi I Era. *Medical History*, 14 (47), 1-18. [in Persian]
Documents on municipal councils, merchants and guilds (1921- 1941). (1992). Vols. 1& 2, edited by Reza Mokhtari, Teheran, Vezarat-e Farhang va Ershad-e Eslami. [in Persian]

- Gilmour, J. (1975). *Report on the Examination of Health Conditions in the Country of Iran*, translated by Kiumars Naseri, Tehran. [in Persian]
- Hedayat, M. (1965). *Khaterat va Khatarat (a Provision from the History of Six kings and a Glimpse of My Lifetime)*. Tehran, Zavar. [in Persian]
- Helm Seresht, P. & Del Pisheh, E. (1995). *Principles and Fundamentals of Environmental Health*. Tehran, Chehr Publication. [in Persian]
- Mostofi, A. (1992). *Sharh-e Zendegāni-e Man (Administrative and Social History of the Qajar Period)*. Tehran, Zavar, Vols. 1 & 3. [in Persian]
- Nafisi, S. (1965). *The Reign of Reza Shah Pahlavi: from 22 February 1921 to 15 September 1941*. Tehran, Shoray-e Markazi-e Jashnhay-e Bonyad Gozari Shahanshahi-e Iran. [in Persian]
- Neshat, H. S. (1967). *Meat Hygiene*. Tehran, Tehran University Press. [in Persian]
- Niyami, A. (1969), *Municipal Management*. Tehran, Bank Bazargani Iran, Vol. 1. [in Persian]
- Records of the Isfahan City Association* .(1968-1972)
- Rostayi, M. (2003). *History of medicine in Iran*. Tehran, Sāzman-e Asnad va Ketabkhane Melli-e Iran, Vol. 1. [in Persian]
- Tajbakhsh, H. (2000). *History of Veterinary Medicine and Medicine of Iran*. Tehran, Tehran University Press. [in Persian]
- Torabi Farsani, S. & Ebrahimi, M. (2015). Baladieh and Public Health During the Pahlavi I. *History of Islam and Iran*, 24 (24), 69- 79. [in Persian]

پیوست ها



پیوست شماره (۱): اعلان درمورد مقررات تفتیش صحت حیوانات (ساکما: ۲۹۰/۳۰۹)

Attachment No. (1): Announcement regarding animal health inspection regulations (SACMA, 290/309)



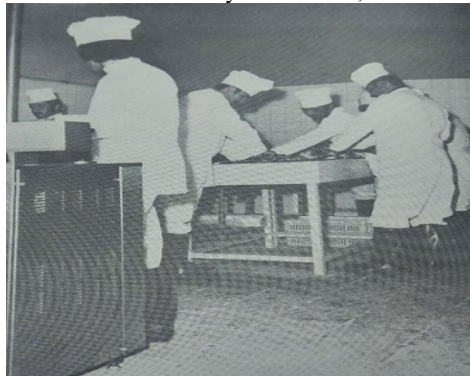
پیوست شماره (۲): ماشین کامیونی سردخانه ای و سریع السیر حمل گوشت (کیهان، سه شنبه ۱۸ تیر ۱۳۵۳، ش ۹۲۰۵: ۱۴).

Attachment No. (2): Refrigerated and fast refrigerated truck for meat transport (Kayhan, Tuesday, July 9, 1974, No. 9205: 14).

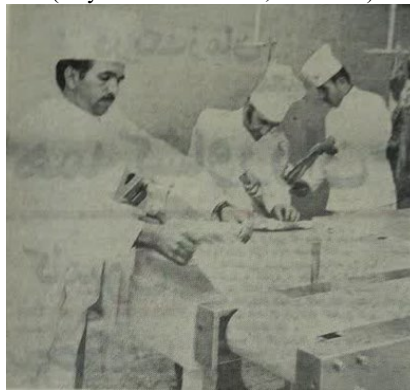


پیوست شماره (۳): خریداری ماشین‌های مخصوص حمل و توزیع گوشت توسط شهرداری (کارت‌نامه انجمن شهر اصفهان، ۱۳۴۷-۱۳۵۱: ۳۳)
Attachment No. (3): Purchase of special vehicles for transporting and distributing meat by the municipality

(Records of the Isfahan City Association, 1968-1972: 33)



پیوست شماره (۴): بسته‌بندی گوشت با رعایت نکات بهداشت (کیهان سالانه ۱۳۵۱، ش ۲: ۶۹)
Appendix No. (۴): Meat packaging with observance of hygiene guidelines
(Kayhan Annual 1972, No. 2: 69)



پیوست شماره (۵): بسته‌بندی قطعات گوشت با ماشین مخصوص در کیسه‌های نایلونی (کیهان، دوشنبه ۲ مرداد ۱۳۵۱، ش ۸۷۰۹: ۱۵).
Appendix No. (5): Packaging of meat pieces with a special machine in plastic bags
(Kayhan, Monday, August 2, 1972, No. 8709: 15).



پیوست شماره (۶): ماشین های مخصوص بسته بندی بعد از قطعه قطعه کردن گوشت و تقسیم بندی به قطعات مختلف آن را وزن و آماده برای تحویل به ماشین دیگری برای قرار دادن در نایلون قرار می دهند (کیهان، دوشنبه ۲ مرداد ۱۳۵۱، ش ۸۷۰۹: ۱۵).

Appendix No. (6): After cutting the meat into pieces and dividing it into different pieces, special packaging machines weigh it and prepare it for delivery to another machine for placement in plastic bags.

(Kayhan, Monday, August 2, 1972, No. 8709: 15).



پیوست شماره ۷: حمل غیر بهداشتی گوشت با گاری در بوکان (آیندگان، شنبه ۱۴ تیر ۱۳۵۰، ش ۱۰۶۸: ۷)

Appendix No. 7: Unhygienic transportation of meat by cart in Bukan

(Ayandegan, Saturday, July 14, 1350, No. 1068: 7)

معاینات بیالوژی				نوع آزمایش			
نوع معاینه	تاریخ معاینه	نمونه	هرامضا، پزشک	نوع آزمایش	تاریخ آزمایش	نمونه	هرامضا، پزشک
بایریمی دگرچشم				رادوگرافی ریه			
بایریمی دگرچشم				آزمایش غلظت ترش B.K			
بایریمی دگرچشم				آزمایش نوع انگار و بزرگتر			
بایریمی جدی				آزمایش ریت			
بایریمی عصبی درونی				آزمایش خون			
بایریمی آتیرشی				VDR			

پیوست شماره (۸): دفترچه معاینه پزشکی کارگران قصابی - کشتارگاه (ساکما: ۹۷/۲۹۳/۱۷۳۹۳)

Appendix No. (۸): Medical Examination Booklet for Butchery and Slaughterhouse Workers

(SACMA, 97/293/17393)