

ذبح حیوانات

به روش بهداشتی

به این دلایل ذبح اسلامی سالمترین گوشت را به انسان
تحويل می‌دهد و روش آنهم کاملاً انسانی است

برادران عزیز صلوات!

ما اعضای انجمن اسلامی پزشکان طبق دستور قرآن
(جزء ۲ آیه ۱۴۰) و وجه کسی گنااهش بزرگتر از
شخصی است که شهادتی را از طرف خدا دریافت دارد
و آن را کتمان کند و طریقه خوردیم در پروردستور
الهی درباره حقایق پزشکی که به‌یاری می‌آوند معتدل
از آن مطمئن صحبت کنیم:

در علم پزشکی امروز حقایق وجود دارد که به
فرهنگ ما مربوط میشود، اما غالباً این حقایق از
مسلمانان جهان پوشیده است. ما می‌دانیم که فقط
مراجع تقلید بتوانند درباره احکامی که مربوط
به اسلام میشود، فتوا دهند، ما فقط میخواهیم این
موضوعات را از دیدگاه علم پزشکی بررسی کنیم.
از خداوند متعال خوارستاریم که انشاء الله برای ما

مفيد باشد.

اولین مقاله در این زمینه مربوط به ذبح
حیوانات برای استفاده از گوشت آنها است، می
دانیم که در دنیای کنونی به‌دنبال ذبح برای حیوانات
وجود دارد.

۱- استساق کردن

۲- گنوله زدن به ناحیه سر

۳- بی‌هوش کردن توسط الکتریک

۴- استساق اکسیدکربن

۱- پيدا کردن روشی که با استفاده از آن ،
گوشت‌عاری از خون داشته باشیم .

۲- پيدا کردن روشی که کمترین درد ورنج را
می‌دهیم :

داشته باشد و انسانی ترین روش نیز باشد .
 مسلمانان از زمانهای بسیار قدیم ، جهت کشتن حیوانات از روش قطع رگهای خونی گردن حیوان توسط چاقو استفاده میکردند ، دیگران هم تا حدودی همین متد را بکار می بستند از اوایل قرن بیستم ، ما شاهد مکابیزه شدن عرب بوده ایم ، این مرحله از ماشینی شدن ، تا آنجا توسعه یافت که از آن برای استفاده از گوشت حیوانات و کشتن آنها نیز استفاده کنند . باید دانست که عون باید از لاشه حیوان با قطع شاهرگهای گردن خارج شود ، بنابراین استفاده از چاقو جهت کشتار امر بیست حتمی ، اما ماشینی شدن این امکان را فراهم کرده است که وسایل مختلف جهت کشتار حیوانات بوجود آید . اینها وسایل ذبح حیوانات معرفی شدند زیرا که آنها از متد کشتار با چاقو انسانی تر بنظر می رسیدند .

ممکن است شخصی سؤال کند چرا لازم است که لاشه حیوان عاری از خون شود ؟ پاسخ این است که : اغلب مواد زایدی که جهت سوخت و ساز سمی هستند از آنها به خون ریخته میشود که به کتبهها حمل می شوند در کتبهها این مواد زائد از خون تصفیه شده و به منانه رانده می شود سپس از منانه خارج می شود و همان موادیست که در خون وجود دارد یا همان مواد بیماری زای حاصل از متابولیسم ارگانها که از بدن حیوان به خون ریخته می شود .
 به همین دلیل (دار بودن مواد سمی و خاصیت

و بیماری زائی) حداقل برای حفظ سلامت مصرف کنندگان باید گوشت تا آنجا که ممکنست عاری از خون گردد ، همین دلیل ، انتخاب روشی برای کشتن حیوانات جهت عاری کردن خون از لاشه آنها قبل از اینکه ضربات قلب متوقف گردد لازم است .
 بنابراین ضروری است که قلب ، سیستم جریان خون حیوان ، مغز که هردو اینها بر آن تاثیر دارد ، معمولی باشد . برای عاری کردن لاشه حیوان از خون ، حرکات تشنجی لازم است ؛ این حرکات تشنجی فقط در حالتی بوجود می آید که مغز ارتباط خود را با بافتهای بدن از طریق اعصاب برقرار کند ، بدین است که خون لاشه حیوان فقط وقتی حیوان به طریق قطع شاهرگها کشته شود کاملاً خارج می شود .
 در انسان و حیوان هردو گردن تنها جاییست که چهار رگ بایکدیگر هستند . مزیت سر بریدن حیوان از ناحیه گردن آنست که مغز از خون محروم میشود ، علاوه بر آنکه جریان خون تنگ و شدیدیست و محرومیت از اکسیژن شامل خون هم میشود و مغز حیوان را در مدت دو تا سه لحظه از دست میدهد . مغز نیمه و شیار شریکائی از طریق اعصاب به بافتها میراند که خون بیشتر و اکسیژن بیشتری در آن باشد . بافتها عکس العمل نشان داده و خون بسرعت به طرف مغز رانده می شود تا اینکه آخرین قطره در جریان گردش خون از دست برود . مغز به ارسال این پیامها ادامه میدهد تا اینکه بمیرد ، در نتیجه این پیامها است که تشنجات بدنی حاصل می شود . تاثیر تشنجات در مورد انسان خون از بافتها مانند فشار دادن لباس جهت از دست دادن آب ، است . **وامزدادن** جراح دامپزشک که

سنت رهبری آزمایشها را در دانشکده دامپزشکی سلطنتی «دوبلین» بنهاده دارد ، مواد موجود در خون حیوانی را که هوشیارانه از ناحیه گردن کشته شده است ، با خون حیوانی که قبلاً در آن بیهرش کرده و سپس میکشند مقایسه میکنند . نتایج آزمایشهای وی در مجله پزشکی انجمن پزشکان اسرائیلی که هر سه ماه یکبار منتشر میشود چاپ شد (شماره ۷-۲۰۰۱ ۱۹۵۸) وی ثابت کرد که اگر حیوان به طریق هوشیارانه کشته شود کمترین خون موجود در او خواهد داشت . با خیساندن گوشت در آب نمک ، چند لحظه قبل از پختن ، حتی اثرات سمی خیلی کمی هم که در گوشت حیوانی که از ناحیه گردن هوشیارانه کشته شده است میتواند بر طرف شود و از گوشت خارج می شود .
نتیجهای بگزر ، بانشار «اسید لاکتیک» در بافتها همراه است اگر چه گوشت را در آب نمک بیندازیم **آچار گندیدگی** و فاسد شدن گوشت نیز مربوط به مقدار خون موجود در آن می شود گوشتی که حاوی خون و مواد سمی بیشتریست زودتر می گندد ، ساکنین کشورهای گرمسیر به خوبی مطلعند که گوشت کشتار شده در صبح زود در اصولی گرم تا هنگام عصر شروع به گندیدن میکند . گندیدن گوشت در روشهایی که خون زیادی را حاصل است در مدت چند ساعت شروع میشود . کشورهای گرمسیر کماکان این طایفه هستند با بدمتدی از کشتار و اقباس کنند که گوشت عاری از خون شود تا فاسد نمونی ذاتی آنرا کاهش دهند ، البته بیهرش کردن حیوان قبل از کشتن ، تشنجات اصلی را جهت درآیدن خون از لاشه حیوان از بین می برد (وجدا کردن سر حیوان توسط یک ضربه به وسیله ماشینی

به هیچوجه تشنجی را بوجود نمی آورد)
شکار حیوانات :
 اگر منظور این باشد ، که گوشت حیوان شکار شده مصرف شود اشکالی نیست که حیوان از ناحیه سر شکار شود اما اگر منظور استفاده از گوشت حیوان باشد باید نگوله روی نقطه ای از بدن حیوان زده شود نتیجه این عمل در خون نریزی است حیوان به خون نریزی ادامه میدهد و رنج و مشقت را تحمل میکند تا اینکه بیهرش شود ، برای بدست آوردن تشنجات لازم و همچنین کوتاه کردن زمان عذاب حیوان ، باید هر چه زودتر از ناحیه گردن ذبح شود ، شکار به این روش يك متد بهداشتی و بشری است .

بعضی از تصورات غلط پیرامون ذبح از ناحیه کاروتید (گردن) :
 از هر سلاخی سؤال کنید این مرحله از خون آمدن (کاروتید) دردناک نیست زیرا زخم شریانها در مرحله قطع حس نمی شود و بعد از (قطع شریانها) مغز فقط نیمه هوشیار است و تشنجات درد آور نیستند تشنجات فقط وقتی بوجود می آید که مغز نیمه هوشیار است ، شخصی که دچار حمله صرع است خودش را در يك لحظه مناسب آسیب می رساند اما آنرا احساس نمی کند .
 بعضی افراد نمی توانند نظره خون زوی را تحمل کنند و با مشاهده نظره حیوانی که ذبح شده و در خون خودش می غلطد ، گمان فاسوت به کسی که به اصول نیز اولوئی نادانست ، دست میدهد در حالی که چنین نیست .