

مجله دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، دوره (۴۵) شماره (۳) - تهران ۱۳۶۸

معرفی کتاب : شیرو بهداشت همگانی

تالیف : دکتر گیتی کریم (دانشیار) و دکتر عباس فرخنده (استاد بازنشسته)
گروه بهداشت و کنترل غذائی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران

گرچه بیش از پنج سال از چاپ اول کتاب شیرو بهداشت همگانی می گذرد ولی با توجه به اینکه کتاب مذکور در سال ۶۸ بدست اینجانب رسید و اینک که فرصت مطالعه و بررسی آن پیش آمد در یغم آمد که از معرفی کتاب شیر و بهداشت همگانی به رسم متداول در مجله دانشکده دامپزشکی غافل شوم. همانطور که مولفین در مقدمه کتاب اشاره نموده اند بعلت ویژگیها و صفات ممتاز غذائی شیر و فرآورده های آن آشنائی به بیماریهای منتقله از شیر و فرآورده های لبنی به انسان برای کلیه دانشجویان گروه پزشکی بطور اعم و دانشجویان دامپزشکی و دامپروری بطور اخص از اهم مسائل است. کتاب شهر و بهداشت همگانی که در دو بخش تدوین و تالیف شده است حاوی موضوعات و نکات اساسی مربوط به بهداشت شیر است که تا حدودی پاسخگوی نیازهای اولیه دانشجویان و دامپزشکان و علاقمندان به بهداشت مواد غذائی می باشد. در بخش اول کتاب عمدتاً " بحث بر روی بیماریهای ناشی از میکروارگانیزم ها زهرابه های آنهاست که از جنبه اپیدمیولوژی خائز اهمیت است. در فصل اول این بخش به مباحث و ملاحظات اپیدمیولوژی و در فصل دوم به بیماریهای ویروسی و ریکتزائی و در فصل سوم به مسمومیت های باکتریائی و عفونت های ناشی از این اجرام پرداخته شده است. در فصل سوم شیر آلوده گاو عمده ترین منبع انتشار آلودگی سل انسانی معرفی شده است که در صورت عدم رعایت بهداشت میتواند مخاطرات فراوانی را در جامعه ایجاد کند.

نویسندگان حتی از قارچهای بیماریزائی که ممکن است از طریق شیر آلوده برای انسان ناراحتیها و اختلالاتی را ایجاد نمایند طی فصل چهارم اشاراتی نموده اند و به اهمیت آفلاتوکسین که توسط کپک آسپرژیلوس تولید می شود مطالبی را در مبحث آلودگی شیر و فرآورده های آن به سموم قارچی ارائه نموده اند. در فصل پنجم عفونتهای انگلی را به اختصار یاد آور شده اند و چنانچه این فصل را با تفصیل بیشتری در چاپ بعدی کتاب مورد مطالعه و بررسی قرار دهند کتاب از جامعیت بیشتری برخوردار خواهد شد. در فصل ششم از آنتی بیوتیکها و آلرژی شیر بحثی بمیان آمده و در فصل هفتم از حشره کشها،

مواد نگاهدارنده و ضد عفونی کننده ها ، سموم گیاهی ، مواد معطر و داروهای که از شیر دفع می شوند و بالاخره پرتوهای هسته ای مطالبی به رشته تحریر درآمده است .

مولفین در بخش دوم کتاب شیر و بهداشت همگانی که بسیار فشرده اما حائز اهمیت بهداشتی می باشد به بهداشت شیر در مراحل تولید ، توزیع و حمل و نقل از محل دامداری تا محل فروش که به دست مصرف کننده می رسد پرداخته اند . اگر چه نکاتی که در این بخش آمده است سهل و ممتنع بنظر می رسد ولی نقش موقعیت جایگاههای دامداریها ، کنترل مگس در فضای دامداری ، آب مورد مصرف در دامداری ، روش نگهداری شیر در محل دامداری را در چگونگی بهداشت شیر در مرحله تولید به خوبی متذکر شده اند . در پایان بخش دوم کنترل بهداشتی شیرهای تخمیر شده و تغلیظ شده ، شیر خشک ، ماست و دوغ و شیرهای تخمیر شده و بازسازی شیر مورد بحث مختصر قرار گرفته است . کتاب مذکور دارای منابع و مآخذ خارجی و داخلی ارزنده ایست و بویژه به سایر تالیفات و مقالات نویسندگان کتاب حاضر اشاره شده است که ارزش علمی کتاب را بالا می برد .

امید است مولفین که از اساتید صاحب نظر و متخصصین بهداشت و کنترل مواد غذایی بویژه شیر و فرآورده های لبنی می باشند به توفیقات بیشتری در تدوین و تالیف کتب جامعتر و کاملتری همت گمارند . تا در زمینه کنترل بهداشتی شیر و سایر مواد غذایی بامنشأ دامی منابع ارزنده ای به زبان شیرین و پر بار فارسی جهت استفاده دانشجویان و دانش پژوهان ایران زمین که روز بروز بر شیفتگان این رشته از علوم دامپزشکی و بهداشت عمومی افزوده میشود تالیف گردد و مورد استفاده اهل نظر و بصیرت قرار گیرد .

با آرزوی توفیق الهی برای مولفین ارجمند و خدمتگزاران صدق بهداشت همگانی .

دکتر محمد علی راد

دانشیار گروه علوم درمانگاهی دانشکده دامپزشکی

دانشگاه تهران

بهمن ماه ۱۳۶۸