

دانشگاه تهران

دانشکده بهداشت

پایان نامه

برای دریافت درجه بهداشت عمومی

(M . P . H)

موضوع :

شناسنامه بهداشتی کشتارگاههای کشور

استاد راهنما

جناب آقای دکتر کرامت اله ایمان دل

نگارش :

دکتر سید محمد حسینی

سال تحمیلی ۶۸ - ۶۷

۱۰۳۳۶

تشکر و قدردانی

باتشکر و قدردانی بسیار از همکاری و محبت های صمیمانه

- استاد ارجمند و بزرگوار جناب آقای دکتر کرامت اله ایمان دل که راهنمایی اینجانب را در تنظیم این پایان نامه بعهدہ داشته اند.

- از اساتید مشاور و محترم جناب آقای دکتر علیرضا مصداقی نیاریاست محترم دانشکده بهداشت

- جناب آقای دکتر بیژن جانبخش

- جناب آقای مهندس محمود اسدی

- جناب آقای دکتر محمود شریعت مدیریت محترم گروه بهداشت محیط

که اینجانب را در تهیه و تنظیم این پایان نامه راهنمایی فرمودند بسیار سپاسگزارم.

۱۰۲۲۹

فصل اول کلیات مطالب و اطلاعات مربوط به امور بهداشتی کشتارگاهها

- نقش کشتارگاهها در استحصال گوشت بهداشتی

- ضوابط کشتارگاه صنعتی دام و طیور

- مجتمع کشتارگاهی دام

- پیش نویس نظام کشتارگاهی طیور

- لایحه پیشنهادی قانون مبارزه با کشتار و فروش گوشت غیر مجاز

- آئین نامه بازرسی و معاینه بهداشتی گوشت در کشتارگاههای کشور

فصل دوم روش بررسی آماری وضعیت بهداشتی کشتارگاههای کشور

فصل سوم شناسنامه بهداشتی کشتارگاهها

فصل چهارم

- بحث و نتیجه گیری

- پیشنهادات

- خلاصه انگلیسی

- منابع فارسی و انگلیسی

بسمه تعالی

مقدمه

تکامل دانش تغذیه و علوم وابسته به آن در سالهای اخیر یکی از مظاهر پیشرفت تمدن و توسعه اقتصادی کشورها میباشد . طبق نظر F. A. O حداقل پروتئین مورد نیاز بدن روزانه ۵۰ - ۶۰ گرم است نیمی از این مقدار پروتئین باید از طریق مصرف گوشت قرمز، گوشت سفید تخم مرغ و لبنیات تأمین شود .

در بسیاری از کشورها به سبب پائین بودن سطح فرهنگ عمومی ، فقدان سرمایه گذاری کافی در توسعه امکانات بهداشتی ، همچنین فقر و تنگدستی طبقات محروم و مستضعف میلیون ها نفر از مردم جهان از طریق استفاده از انواع گوشتهای آلوده مبتلا به بیماریهای انسان و دام شده که خود عامل مؤثری در تضعیف جسم و روان آنها است .

در ضمن عدم رعایت مسائل فنی و بهداشتی موجب تلفات - ضایعات و آفت فرآوردههای دامی گردیده که به نوبه خود خسارتهای اقتصادی قابل توجهی را در بر دارد . با توجه به اهمیتی که به تغذیه انسان و همچنین ذبح دام در اسلام داده شده و بنا به اعتقاد ما اسلام دین کاملی است و در آن نقصی وجود ندارد حفظ سلامتی جامعه و افراد از ضروریات و مطابق با آیات و روایات و احادیث متعددی از واجبات است لذا توجه مسئولین را میبایست به وضعیت اسف انگیزی که بر استحصال گوشت در شهرها حاکم است جلب نموده تا با شناخت کافی هر چه سریعتر از فعالیت افراد سودجو و ناآگاه که برای بدست آوردن سود بیشتر بهر نوع تقلبسی دست میزنند جلوگیری و با بهره گیری از مجتمع های کشتار گاهی مجهز بتوان خطمشی های اقتصادی و بهداشتی لازم را به اجراء در آورد . با توجه به اهمیت گوشت در تغذیه انسان به علت داشتن اسیدهای آمینه ضروری و عوامل محرک رشد و ترمیم بافت ها و سلامتی و نقش کشتار - گاهها در تولید گوشت سالم و تأمین بهداشت و سلامتی جامعه نظر باینکه در اکثر شهرهای کشور استحصال گوشت در کشتار گاههای غیر بهداشتی که دارای نواقص بیشماری است بطریق سنتی صورت میگیرد لذا با موافقت استاد ارجمند جناب آقای دکتر کرامت اله ایمان دلپایان نامه

خود را تحت عنوان شناسنامه بهداشتی کشتارگاههای کشور انتخاب نمودم تا ضمن نشان دادن لزوم اصلاح نواقص و نارسائیهایی موجود گامی در جهت بهداشتی کردن آنها بصورت اساسی برداشته شود .

طرح مشخصات کشتارگاههای کشور از طریق مکاتبه و همراه با طرح آمار کشتار دام از طریق ارسال پرسشنامه هائی که قطع کوچک آن در صفحات بعد میباشد توسط اداره آمار ایران به سازمان برنامه و بودجه استانها که نهایتاً "در اختیار شهرداریها و کشتارگاهها قرار گرفت و جهت بررسی به مرکز آمار ایران گزارش گردیده در ضمن اینجانب پرسشنامه هائی را در هشت صفحه (نمونه آن در صفحات بعد میباشد) و از طریق دامپزشکی کشور به ادارات ، دامپزشکی استان ارسال که پس از دریافت گزارشات و بازدید از اغلب آنها مجموعه حاضرین تدوین گردید .

تعاریف

* * * * *

دام کشتاری : دام کشتاری به دامی اطلاق میگردد که گوشت آن به مصرف تغذیه انسان میرسد شامل گاو، گاومیش، گوساله، گوسفند و بز ، شتر و طیور میباشد گوشت خوک ، اسب و خرگوش نیز در بعضی ممالک به مصرف انسان میرسد .

دامدار : به شخصی اطلاق میشود که بر اساس شرایط ویژه ای به پرورش و نگهداری یسک یا چند نوع دام اشتغال داشته باشد .

پرورابند : به شخصی اطلاق میشود که به تولید گوشت از طریق پروراز اقتصادی دام اشتغال داشته باشد .

چوبدار : به فردی اطلاق میشود که با داشتن نقدینگی و تجربه کاری و امکانات لازم نسبت به خرید کلی و جزئی و مقطعی دام و عرضه آن بصورت مستقیم یا غیر مستقیم به کشتارگاه اشتغال دارد .

دلال : به فردی اطلاق میشود که بدون داشتن نقشی در تولید و سرمایه گذاری با شناختی که از بازار پرروز دام دارد بواسطه طغری مشغول است .

ترابری دام: انتقال و حرکت دام به بازار خرید و فروش بصورت‌های مختلف میباشد.
کاروانسرا: کاروانسرا به محلی اطلاق میشود که بصورت غیر مجاز در کنار کشتارگاهها جهت نگهداری موقت دام و یا خرید و فروش آن بنا گردیده
میدان معاملات دام: به محلی اطلاق میشود که در آن معاملات خرید و فروش دام انجام میگردد.

کشتارگاه: به محوطه ای از عرضه و اعیان که در آن دامهای کشتاری کشتار میشوند.
 صنوف وابسته به کشتار دام عبارتند از:

۱ - منف دباغ ۲ - منف کله پاچه پاک کن ۳ - منف شعاع ۴ - منف زهتاب ۵ - منف جگر کی شکم کن ۶ - منف سیرابی.

آلایش خوراکی: با توجه به فرهنگ غذایی و موازین مذهبی در گوسفند و گاو بز شامل کله و پاچه مغز، زبان، سیراب و شیردان، جگر، شش، قلب، کلیه میباشد.
ضایعه: عبارتست از آثار غیر طبیعی یا تغییرات غیر طبیعی در یافت که بوسیله عوامل بیولوژیکی یا مکانیکی بطور موضعی یا عمومی در لاشه یا منضات یا اندرونه ها بوجود میآید.

اجازه مصرف: عبارتست از تجویز قابلیت مصرف لاشه، اندرونه و منضات. اجازه مصرف مشروطه: عبارتست از تجویز قابلیت مصرف لاشه، اندرونه و منضات مشروط به انجام اعمالی که منتج به بر طرف شدن ضایعه گردد.

ضبط: عبارتست از خارج نمودن لاشه از مصرف شدن آن بوسیله انسان.
ضبط عمومی: عبارتست از ضبط لاشه که گاهی همراه با آن ضمائم و اندرونه ها نیز ضبط میگردند.

ضبط موضعی: عبارتست از خارج ساختن قسمتهائی از لاشه، اندرونه و منضات از مصرف غذائی یا صنعتی.

مواد ضبطی: به لاشه یا قسمتی از آن یا اندرونه ها و ضمائم که ضبط و از مصرف غذائی خارج میگردند اطلاق میگردد.

کشتار اضطراری : کشتاری است که دام را بواسطه بروز حادثه اجباراً " کشتار بنمایند .
ذبح غیر مجاز (قاچاق) عبارتست از انجام تمام یا قسمتی از اعمال کشتاری در محیط
خارج از کشتارگاه .

لاشه : پس از خاتمه اعمال کشتاری و بعد از برداشت کلیه منضات و خارج نمودن اندرونه-
ها به باقیمانده بدن دام لاشه اطلاق میشود .

گوشت : گوشت مجموعه‌ای از بافت عضلانی چربی ، استخوانی ، پیوندی و برخی از بافتهای
زائد از قبیل عروق و اعصاب تشکیل میگردد .

کارد مالی : عبارتست از ایجاد ضایعات سطحی در لاشه یا پوست هنگام پوست کردن .
سلاخ : به کارگر کشتارگاه که قسمتی یا تمام اعمال کشتاری را انجام میدهد سلاخ اطلاق
میشود .

فاضلاب کشتارگاه : مجاری باز یا بسته که در آن مایعات ، خون ترشحات فضولات و پس آب
حاصل از شستشوی لاشه و سالنها و تجهیزات جریان مییابد فاضلاب اطلاق میشود .
مهرزن یا داغچی : به فردی اطلاق میشود که پس از بازرسی بهداشتی لاشه به منظور اجازه
صرف لاشه را مهور به مهر بهداشتی مینماید .

بازرسی گوشت : فرد صلاحیت داری است که در این فن تعلیم یافته و شایستگی بازرسی و آزمایش
بهداشتی و اقتصادی دام زنده لاشه منضات و اندرونه ها را داشته و زیر نظر سازمان دامپزشکی
فعالیت مینماید .

آلایش غیر خوراکی :

آلایش غیر خوراکی از اندام و اجزاء درونی و بیرونی دام پس از کشتار استحصال گردید . و به
علت مسائل بهداشتی مذهبی فرهنگ غذایی و نوع ماده تشکیل دهنده آن مصرف خوراکی نداشته
که در گاو و گوسفند و بز شامل پوست ، روده ، پشم دباغی ، شاخ ، سم ، انواع پیه و چربی
دنبلان، طحال ، روده شیرین و محتویات شکمبه و خون و پستان و کیسه صفرا میباشد .

فصل اول : کلیات

" نقش کشتارگاهها در استحصال گوشت بهداشتی "

تکامل دانش تغذیه و علوم وابسته به آن در سالهای اخیر یکی از مظاهر پیشرفت تمدن و توسعه کشورهاست.

شناخت کیفیت غذاها از نظر بهداشتی و مواد حیاتی مورد نیاز دارای اهمیت بسیار است زیرا تجربه نشان داده است در کشورهایی که دارای بهداشت و تغذیه ای در سطح بالاتر هستند افراد آن جامعه شاداب تر بوده و از سلامتی بهتری برخوردارند.

اهمیت بهداشت مواد غذایی امروزه بیشتر بخاطر تغییراتی است که در تولید و تهیه و مصرف غذاها داده شده است. زیرا در گذشته خانواده غالباً غذا را در خانه تهیه و مصرف میکردند (بلافاصله غذای طبخ شده از آشپزخانه به سفره منتقل میشد) کم بودن فاصله زمان طبخ و مصرف در جلوگیری از آلودگی و رشد و تکثیر باکتریها بسیار اثر داشته و بهمین دلیل احتمال بروز مسمومیت غذایی خیلی کم بود ولی امروزه بعلت تغییر وضع اجتماعی مجبور هستیم بیشتر از غذاهای آماده شده در آشپزخانه های بزرگدیا کارخانه های تهیه کننده مواد غذایی استفاده نمائیم. بدیهی است نگاهداری برای مدت طولانی و گاهی دوباره گرم کردن غذاهای سرد شده و عدم رعایت اصول بهداشت و دستکاریهایی که در مواد غذایی آماده شده صورت میگيرد، ممکن است موجب آلودگی و ایجاد مسمومیت های دسته جمعی گردد. بهمین دلیل این موضوع در کشور ما کم کم از اهمیت ویژه برخوردار میشود زیرا چند سالی است که شهرها روز به روز بزرگتر و مراکز تهیه کننده مواد غذایی مرتب در حال افزایش میباشد، میباید به کنترل مواد غذایی اهمیت زیادی داده شود.

تهیه کنندگان و بطور کلی آنها که با تهیه و فروش مواد غذایی سروکار دارند باید اطلاعات کافی در مورد بهداشت و مسائل مربوطه به آن داشته باشند. چنانچه مسئولین این مراکز خواهند مسائل بهداشتی را سر سری بگیرند باید از ادامه کار آنها جلوگیری شود زیرا عواقب وخیمی در انتظار مصرف کنندگان اینگونه مواد غذایی آلوده میباشد از این رو بهتر است تمام کارکنان مراکز تهیه و فروش مواد غذایی قبلاً آموزش دیده و به نقش میکروارگانیسم ها در طبیعت آشنا شوند. زیرا این شناخت که از ضروریات کار بهداشتی کردن غذاهاست کمک بزرگی

به احساس مسئولیت در کارکنان مراکز تهیه و فروش مواد غذایی می کند. البته ممکن است افرادی باشند که تنها هدف آنها سودجویی باشد به همین دلیل برای بدست آوردن سود بیشتر نه تنها به مسائل بهداشتی اهمیت ندهند بلکه دست به نوع تقلبی هم بزنند با توجه به مطالب ذکر شده و از آنجا که گوشت یکی از مهمترین غذاهای مورد استفاده انسان است متأسفانه استحصال توزیع و عرضه گوشت در کشور ما بصورت اسف انگیزی درآمده و افراد سودجو در این اواخر کار را بجای رسانده اند که گوشت دامهای غیرکشتری را نیز بجای گوشت دامهای کشتاری بفروش رسانده اند. پروتئین حیوانی به علت داشتن اسیدهای آمینه ضروری و لازم و عوامل محرک رشد اثر مهمی در رشد و ترمیم بافتها و سلامتی دارد اگر چه بدون استفاده از پروتئین حیوانی زندگی امکان پذیر است ولی کامل نیست در این میان گوشت مهمترین منبع پروتئین حیوانی بوده و اهمیت آن در تغذیه انسان بخوبی شناخته شده است قسمت عمده گوشت مصرفی انسان را گوشت دام هائی مثل گاو، گوسفند، بز شتر، خوک، و طیور تشکیل میدهند از طرف دیگر گوشت و فرآورده های آن نقش مهمی در انتشار و انتقال بیماریهای مشترک و دامی همچنین مسمومیت های غذایی بعهده دارند امروزه کشتار گاهها نه تنها از نظر تولید گوشت سالم و بهداشتی بلکه از جنبه حفظ بهداشت محیط و مهمتر از همه از نقطه نظر تحقیق و ردیابی بیماریهای دامی موجود در محدوده آن نقش مهمی را بر عهده دارند، چون فراهم آوردن و نگهداری کشتارگاه مخارج زیادی لازم دارد. در موقع احداث آن در حله اول باید در نظر بگیریم که کلیه ضوابط لازم از نظر بهداشتی و اقتصادی رعایت در ضمن از معمارها و مهندسين لایق و صاحب نظران مجرب در طراحی و ساختن کشتارگاهها استفاده شود بکار بردن مصالح خوب و با دوام هر چند که گران باشد ولی موجب تداوم و بازدهی بهداشتی و اقتصادی کشتارگاه خواهد بود با توجه به اهمیت گوشت در تغذیه انسان نقش کشتارگاهی در تولید گوشت سالم و تامین بهداشت و سلامتی جامعه و نظریه اینکه کشتارگاههای موجود در اکثر شهرهای ایران دارای نواقص کلی از نظر ساختمانی تجهیزاتی و بهداشتی هستند ابتدا لازم است اشاره شود به امکانات لازم در يك کشتارگاه مدرن.

کشتارگاه مدرن •

- محل کافی برای نگهداری حیوانات قبل از کشتار و معاینه آنها •
 - اندازه و مساحت سالن کشتار باید آنقدر باشد که کار به راحتی انجام شود •
 - اطاق یا سالن برای تخلیه و تمیز کردن و بسته بندی معده و روده ها •
 - اطاقهای جداگانه برای انبار کردن چربی پوست شاخ ها و سم ها •
 - محل های قفلدار مناسب برای نگهداری حیوانات مریض و مشکوک •
 - سالن کشتار اضطراری •
 - اطاق های بزرگ و کافی برای سرد کردن و منجمد کردن گوشت •
 - اطاق اختصاصی و مجهز و قابل قفل برای خدمات دامپزشکی •
 - آزمایشگاه •
- غذاخوری - رخت کن - دستشویی - حمام و توالت های قابل شستشو به تعداد مناسب کـــ
- درب آنها مستقیماً " به کارگاه باز نشود •
 - امکانات لازم برای معاینات و بازرسی لاشه •
 - فضای کافی بین قسمت های تمیز و آلوده کشتارگاه •
- کف اطاق هایی که در آنها با گوشت سروکار است باید ضد آب و به آسانی قابل ضد عفونی
- بوده شیب ملایم داشته و دارای کانال فاضلاب مناسب برای کشیدن مایعات باشد •
- سطح دیوارها باید صاف باشد و زاویه و گوشه اطاق ها باید مدور باشد تهویه کافی و امکان
- خروج بخار از اطاق ها فراهم باشد •
- در اطاق ها نور طبیعی و مصنوعی کافی وجود داشته باشد تدارک آب قابل شرب بسا
- فشار کافی (آب غیر مشروب که با لوله کشی جداگانه و با رنگ مشخص شده باشد برای تولید
- بخار و خنک کردن دستگاههای انجماد گوشت می تواند بکار رود) •
 - تدارک آب گرم به اندازه کافی •
- سیستم خروجی آب زاید با مقررات بهداشتی مطابقت داشته باشد حتی الامکان وسایل کافی
- برای پوست کندن و سایر عملیات کشتار روی ریل و بحالت آویزان موجود باشد •

- حفاظت کامل در مقابل آفت ها

- وسایل و ابزار کار باید ضد زنگد بوده و به آسانی تمیز شوند .
- محل و وسائل کافی برای شستشو و ضد عفونی وسائل حمل و نقل .
- درب و پنجره و سقف باید از نوع مصالح مقاوم قابل نظافت و غیر قابل نفوذ حشرات ، پرندگان و جوندگان باشد .
- دریچه های تهویه و پنجره ها باید توسط پرده های توری گرفته شود و داخل پنجره ها شیبدار باشد راههای تردد باید طوری طراحی شود که در ضمن حرکت وسائل نقلیه گردد و غبار ایجاد نشود .
- اطراف کشتارگاه باید محصور باشد .
- مجهز به باسکول باشد .
- محل مخصوص جمع آوری فضولات قابل شستشو باشد .
- ایجاد حوضچه ضد عفونی کامیون های حامل دام هنگام ورود و خروج از کشتارگاه .
- ایجاد کارگاه تبدیل ضایعات و اندام های ضیطی همچنین خون به پودر گوشت و خون .
- وسائل مناسب حمل گوشت .
- وسائل مناسب حمل دام .

شرایط منطقه ای

- دسترسی به آب لوله کشی و برق و تلفن (با خطوط ارتباطی)
- نزدیکی با جاده ها و ریل های قطار
- دوری از آلودگی ناشی از صنایع دیگر شامل بو ، گرد و خاک ، دود ، خاکستر و غیره
- دوری از خانه های مسکونی .
- دسترسی کافی به حیواناتی که جهت کشتار روانه کشتارگاه میشوند .
- زمین باید بدور از مسیل بوده و قابلیت پی ریزی و ستون بندی خوب را داشته باشد .
- مناسب بودن محل از نقطه نظر عدم مزاحمت جانوران و حشرات موذی و محیط های آلوده
- مناسب بودن از نظر وزش بادهای محلی .

برای دفع پس آب فاضلاب کشتارگاه مشکل وجود نداشته باشد .

منابع آلودگی میکربی لاشه:

منابع اصلی آلودگی لاشه بخصوص در فصل زمستان که حیوانات در محل های سر بسته نگهداری می شوند پوست، مو و پشم، خاک محتویات معده و روده، آب، هوا، و ابزار حمل و نقل و بسته بندی میباشند .

بنابر این به منظور تهیه گوشت بهداشتی و سالم لازم است که حیوان قبل از کشتار تمیز باشد و این امر با رعایت اصول و اعمال مقررات بهداشتی در محل های پرورش دام کامیون های حمل و نقل محل خرید و فروش و جایگاه های انتظار قبل از کشتار امکان پذیر است میکروارگانیسم ها در پوست مو، سوراخ های طبیعی بدن حیوان زنده وجود دارند بنابر این دستگاه گوارش حفرات دفع و فضولات و سطح خارجی مجاری ادرار محل مناسبی برای زیست کلنی های میکرب ها که به محیط عادت کرده اند میباشد. بافت ها و حفرات درونی اگر تماس با سطح خارجی لاشه نداشته باشند استریل هستند و اگر حیوان در شرایط نرمال از نظر فیزیولوژیکی باشد در دستگاه گردش خون، مغز، استخوان مجاری لنفاوی حفرات تنفس داخلی - جوارح داخلی شامل ریه ها - کبد، طحال نباید هیچگونه باکتری موجود باشد .

راههای آلودگی میکربی لاشه:

- ۱- شرایط فیزیولوژیکی حیوان قبل از کشتار تا تأثیر عمیقی روی لاشه و ازدیاد باکتریهای زیان آور دارد . راهپیمائی طولانی یا بیماری قبل از کشتار باعث می شود که میکروارگانیسمها از طریق روده وارد رگهای خونی شوند . ضمناً " گوشت حیوانات خسته یا مریض باعث رشد ، میکربها شده و از دوام و پایداری گوشت میکاهد .
- ۲- در شرایط عادی زبادتیزو خطرناکترین میکربها در دستگاه گوارش حیوان قرار دارند بنابر این آلودگی لاشه با محتویات ممکن است اتفاق بیفتد .
- ۳- آلودگی لاشه در هنگام پوست کندن نیز دارای اهمیت خاصی است .
- ۴- وسائل مورد استفاده برای کشتار و پوست کنی مثل چاقو ، اره، ساطور، چنگک ، و غیره از عوامل مهم آلودگی لاشه هستند .
- ۵- دست کارگران و لباسهای آنها و بطور کلی عدم رعایت ضوابط و مقررات مربوط به بهداشت

فردی نیز می تواند باعث آلودگی لاشه شوند.

۶- آلوده ترین قسمت يك كشتارگاه بخشی است که پوست حیوان در آنجا کنده می شود که با

تهویه مناسب و ارتفاع لازم با زمین می توان از آلودگی سطحی لاشه کاسته شود.

۷- آبی که برای شستشوی لاشه مصرف می شود می تواند باعث آلودگی میکروبی لاشه شود.

۸- عضلات و اندام های متعلق به دام های بیمار ممکنست باعث آلودگی لاشه های مجاور شوند.

کوابط کشتارگاه صنعتی دام و طیور :

بمنظور استحصال بهداشتی و اقتصادی گوشت و استفاده صحیح از فرآورده های دامی و عرضه اصولی آنها بمرکز مصرف تدوین نظام اجرائی مشخصی جهت کشتارگاههای صنعتی و تأسیس و ایجاد مجتمعهای کشتارگاهی ضروریست .

کشتارگاه بر حسب نحوه فعالیت شامل انواع زیر است:

- ۱- مجتمع کشتارگاهی صنعتی دام (تا تأسیس بهره برداری، موجود) .
- ۲- مجتمع کشتارگاهی صنعتی طیور (تا تأسیس ، بهره برداری، موجود) .
- ۳- کشتارگاه دام (تا تأسیس ، بهره برداری، موجود) .
- ۴- کشتارگاه طیور (تا تأسیس بهره برداری، موجود) .
- ۵- کشتارگاههای موجود اختصاصی دام در مجتمعهای دامپروری دولتی .
- ۶- کشتارگاههای موجود اختصاصی طیور در واحدهای مرغداری .

راهنمای فنی:

- ۱- از نظر موقعیت محل، کشتارگاه باید در محلی احداث گردد که از نظر راههای ارتباطی به آسانی بتوان دامهای کشتاری یا نیمچه های گوشتی را به آن محل حمل کرد .
- ۲- کشتارگاه باید در محیطی احداث شود که امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد . ضمناً " محل احداث کشتارگاه باید دور از مراکز آلوده کننده، از قبیل محل نگهداری یا دفع زباله و فضولات حیوانی باشد .
- ۳- کشتارگاه باید مجهز به سیستم فاضلاب مطابق معیارهای استاندارد باشد .