

۲۲۸۷

دانشگاه تهران

دانشکده دامپزشکی

شماره پایان نامه ۸۰۲

سال تحصیلی ۴۷-۱۳۴۸

پایان نامه

برای دریافت دکترای دامپزشکی از دانشگاه تهران

موضوع

بررسی بهداشتی کارخانه شیرپاستوریزه اصفهان

نگارش:

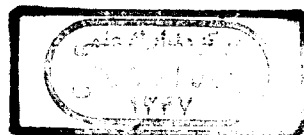
ناصرخرد مندان

متولد ۱۳۲۰

هیئت داوران

+++++

آقای دکتر عباس فرخنده	دانشیار دانشگاه دامپزشکی	راهنما و رئیس هیئت داوران
آقای دکتر محمد افغان	دانشیار	داور
آقای دکتر محمد ستاری	دانشیار	داور



۲۲۸۷ ✓

تقدیم به :

— استاد ارجمند جناب آقای دکتر حسنعلی نشاط

— استاد ارجمند جناب آقای دکتر شیمی .

— استاد ارجمند جناب آقای دکتر محمد سنجر .

۲۲۱۷ ✓

تقدیم به :

— دانشیار ارجمند جناب آقای دکتر فرخنده که در تدوین

این پایان نامه مرا راهنمایی فرموده اند .

— دانشیار گرامی آقای دکتر محمد افنان که افتخار

شاگردی ایشان را داشته ام .

— دانشیار محترم آقای دکتر محمد ستاری که همیشه

مرهون الطاف ایشان بوده ام .

تقدیم ہے :

ہمسرمہر نام .

مقدمه

پراکندگی و شیوع بیماری بروسلوز در بین دامهای اصفهان و مبتلای
 اهالی این شهر به بیماری تب مالت بحسبی است که اگر اصفهان
 راجزیره مالت ایران بنامیم ضحنی بگزارف نگفته ایم .
 چنانکه آمار موجود در بیمارستانهای این شهر و آمار اداره کل بهداری
 اصفهان گواهی محکم و صادق براین ادعاست که این بیماری تا
 چه حد در بین مرد مو ساکنین این شهر نسبت به سایر شهرستانهای ایران
 شایعتر بوده و هست و فقط چند سالی است که در اثر آگاهی مردم بر چگونگی
 سرایت این بیماری و رعایت در بهداشت و تهیه شیر و جوشانیدن و مصرف آن -
 تا حدی از تعداد مبتلایان این بیماری کاسته شده است .

آماري که از نظر خوانندگان گرامی میگردد تعداد مبتلایان به بیماری تب مالت
 را در چند سال اخیر در این شهرستان نشان میدهد این آمار
 اداره
 توسط بهداری اصفهان فقط از بیمارستانهای دولتی این شهر جمع آوری
 شده است و بیمارانی که در کلینیک های شخصی این شهر تحت معالجه قرار
 گرفته اند بحساب نیامده است .

تعداد مبتلایان به بیماری تب طالت شهر اصفهان در

چند سال اخیر

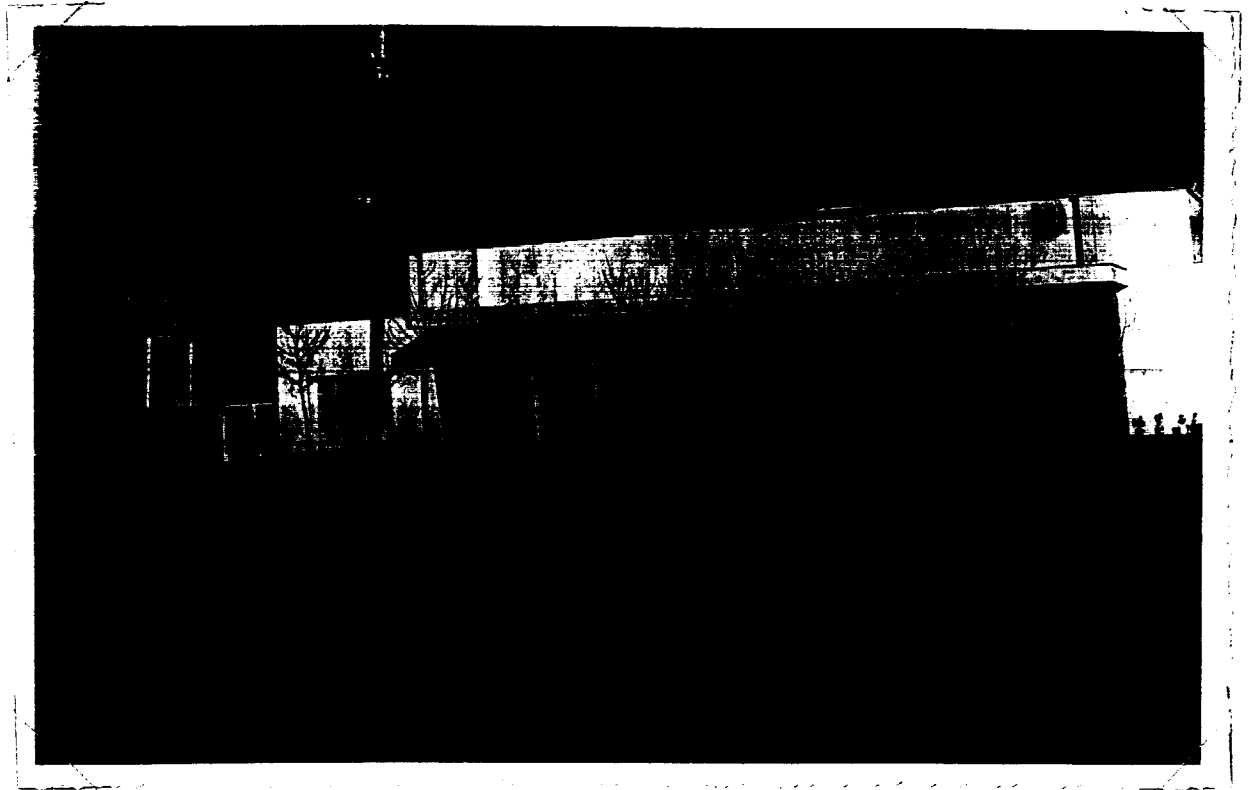
+++++

سال	تعداد
۱۳۴۱	۹۲۵ نفر
"	۱۶۶۸
"	۳۲۴۲
"	۲۴۰۱
"	۱۲۹۵
"	۱۲۶۸
"	۲۶۰۵

شکی نیست که تاسیس کارخانه شیر پاستوریزه اصفهان در راه جلوگیری از —
 ابتلای این بیماری خدمت شایانی باهالی این شهر نموده و خواهد نمود .
 از طرفی موقعیت خاص اصفهان طوری است که در مرکز شاهراههای
 ایران قرار گرفته و مسافرانی که قصد مسافرت بنواحی جنوب کشور را دارند
 مجبورند از این شهر عبور کنند و خواه و ناخواه مدتی را در این شهر استراحت

نموده و پراه خود ادامه دهند یا بطور کلی اصفهان یکی از پر مسافرترین
 شهرهای ایران است که مسافران بهناوین مختلف مدتی از سال را در این
 شهر میگذارند که در مدت اقامت مقداری از چهره غذائی آنها را بهنیات
 تشکیل میدهند . علاوه بر هموطنان سالیانه هزاران سیاح خارجی
 برای گردش و بازدید از اماکن تاریخی این شهر وارد اصفهان میشوند .
 باتمام دلایل فوق سالها بود که از لحاظ وجهه اجتماعی و بهشرفت مدنی
 کمبود کارخانه شیر پاستوریزه در این شهر خود نمائی میگرد . و این کمبود
 برای چنین شهر با این موقعیت از نظر دید خارجیان بیشتر جلب توجه
 میگرد . بخصوص که آنها عادت بمصرف محصولات و لبنیات پاستوریزه
 دارند روی این اصل بود که بانیان کارخانه را که اصلا اصفهانی
 هستند و علاقه خاصی به شهر خود دارند بر آن داشت که با احداث
 کارخانه شیر پاستوریزه بر موقعیت و ارزش اجتماعی شهر خود بیافزایند
 و این کمبود را جبران نمایند .
 و در آبانماه ۱۳۳۹ کارخانه شیر پاستوریزه اصفهان افتتاح و شروع بکار
 کرد که امید است این واحد تولیدی بتواند در بهداشت و سلامتی
 ساکنین این شهر تاریخی سهم بسزائی دارا گردد .

دیلیل مذکور نظر اینجانب را بر آن داشت که عنوان پایان نامه خود را
بررسی بهداشتی کارخانه شهر باستوریزه اصفهان انتخاب نمایم
که پس از موافقت استاد ارجمند آقای دکتر نشاط تحت راه‌نمایی دانشیار
محترم آقای دکتر فرخنده به تدوین آن اقدام نمودم و امیدوارم مورد قبول
علاقه‌مندان واقع گردد.



(آرم ونمای خارجی کارخانه شیر پاستوریزه اصفهان)

تاریخچه کارخانه

+++++

کارخانه شهر پاستوریزه اصفهان در آبان ماه ۱۳۳۹ تقریباً

۳ سال بعد از تاسیس کارخانه شهر پاستوریزه تهران افتتاح

و با ظرفیت روزانه ۸ تن شهر شروع بکار کرد.

اما در چند سال اول به علت عدم استقبال اهالی شهر روزانه بیش از ۲ تن

محصول به بازار عرضه نمیگردد. ولی با استقبال که مردم این شهر بر مرور

زمان از محصولات کارخانه بعمل آورند و از دیاد جمعیت این شهر به علت اح

احداث کارخانه ذوب آهن و عبور راه آهن. بانیان کارخانه

را بزرگان داشتند که در توسعه و تکمیل کارخانه

بکوشند و سفارشات برای خرید دستگاههای جدید بخارج بدهند که

این دستگاهها تا اوائل سال ۱۳۴۹ وارد و نصب خواهد شد. بانصب و

بکار افتادن این دستگاههای جدید. این واحد تولیدی محصول شیرخود

رادرقوطی های مخصوص مقیاشی که بنام تتراپاک معروف است ب بازار

عرضه خواهد کرد. این روش عرضه کردن شیرب بازار در خارج از ایران مورد

توجه مصرف کنندگان قرار گرفته است.

سرمایه اولیه

+++++

سرمایه اولیه این کارخانه ۲۰ میلیون ریال بود که کارخانه

بآن شروع بکار نمود.

سرمایه تکمیلی کارخانه ۳۰ میلیون ریال برآورد شده که

مجموعاً ۵۰ میلیون ریال سرمایه کل کارخانه را تشکیل میدهد که

تمامی این سرمایه متعلق به آقای منوچهر قانع میباشد و کارخانه

یک واحد تولیدی صد درصد ملی میباشد.

موقعیت کارخانه

+++++

کارخانه در ضلع شرقی شهر در خیابان بوذرجمهر جنب خیابان

تخت جمشید واقع شده است.

مساحت کارخانه

+++++

مساحت کارخانه در حدود ۸۰۰۰ متر مربع است که ۷۰۰ متر

مربع آن فعلاً زیر بنامیها شده که وضع چگونگی ساختمان در صفحات بعد بتفصیل

شرح داده خواهد شد.

قسمت‌های مختلف ساختمان و بنای کارخانه

+++++

ساختمان اصلی کارخانه در ضلع غربی زمین واقع شده و از دو طبقه تشکیل گردیده است .

الف - طبقه هم‌کف که شامل قسمت‌های زیر می‌باشد :

۱- اطاقهای دفتر و کادری کارخانه .

۲- سالن دریافت و توزین شیره

۳- آزمایشگاه .

۴- سردخانه‌ها

۵- گرمخانه‌ها

۶- اطاق تهیه و بسته بندی بستنی

۷- سالن اصلی کارخانه که دستگاه‌های مختلف -

یاستوریزاسیون در آن نصب شده است .

ب - طبقه زیرزمین که شامل :

انبارها - اطاق موتورهای مختلف - کارخانه و سالن تهیه و غ

میباشد .

اکنون به ترتیب بشرح قسمتهای اصلی کارخانه میپردازیم :

سالن دریافت و توزین شکر

+++++

این سالن بعرض ۵/۸ و طول ۵/۹ و ارتفاع ۵ متر در ضلع شرقی ساختمان اصلی کارخانه بنا شده است . وسط هرکلی دارای فضای نور کافی میباشد . ونحوه بنای سالن طوری است که در حدود ۰/۳ متر از سطح زمین کارخانه بالاتر قرار گرفته است در جلوی این سالن سکوئی سرتاسری بعرض ۸/۱ و طول ۲۰ متر بنا گردیده بطوریکه اتوطبیلهای حامل شیرآسانی میتوانند در کنار آن پهلو گرفته و بید ونهای شیر را تحویل نمایند از این سکو و در ب به سالن دریافت و توزین شیر باز میشود در مقابل درب - دست راست سینه دستگانه نقل - بطول ۵ متر در طرف نصب شده که از نزدیک درب ورودی شروع و تا نزدیک ترازوی توزین شیر ختم میشود . از این دستگانه برای حمل بید ونهای شیر از روی سکو تا جنب ترازو استفاده میشود در دست راست مخصوص دریافت شیر از آمدن میباشد .

درب دوم سمت چپ سکو قرار دارد و مخصوص رفت آمد کارگران و تحویل دادن محصولات به ماشینهای توزیع میباشد علاوه بر در ب ذکر شده سالن دارای - ۴ پنجره بزرگ ۲۰/۱ x ۴ متر است که نور کافی . در روز برای سالن تامین

میگردد .

در ب ها و پنجره ها بوسیله تورسیمی مجهز شده که از ورود حشرات
 بداخل ساختمان جلوگیری مینماید . جنس درب و پنجره ها از آهن
 است که بوسیله رنگ سفیدرنگ آمیزی شده و بخواهی قابل نظافت و شستشو
 میباشد .

دیوارهای سالن تا ارتفاع ۱/۸ متر بوسیله کاشی سفید مفروش شده و کف
 سالن بوسیله موزائیک فرش گردیده که دارای شیب ملایم بطرف سوراخ خروجی
 فاضل آب است .

در قسمت شرقی سالن بین دو درب ورودی دستگاہ بیدون شوی نیمه خود کار
 نصب گردیده که دارای لوله آب سرد با فشار زیاد و لوله بخار آب است .

در سمت راست این سالن به ترتیب دربهائی به اطاقهای شستشوی بطری
 گرمخانه ماست - سردخانه ماست - اطاق تانکرهای ذخیره شده -
 پاستوریزه شده بازمیشود . در سمت چپ نیز به ترتیب اطاق آزمایشگاه -
 اطاق تهیه بستنی - سردخانه بستنی قرار دارد . در انتهای سالن یک
 درب قرار دارد که به سالن اصلی کارخانه پاستوریزاسیون بازمیشود
 (قسمتهای مختلف سالن و کارخانه در نقشه بخوبی نشان داده شده است) .

نقشه طبقه اول کارخانه

