

## 1- كيفاش نشري الحولي دلعيد: الحولي، ميكونش مرخي

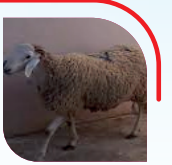
وميخليكش تشده بسهولة... عينيه صافيين ونيفه نقي... ونرضوا بالننا... ميكون فيه لا إسهال ولا كحبة وميكونش منفوخ.....

الحولي في الدار، نديروه في مكان متيشكل حتى خطر عليه، يكون في الضل وبعيد على التيار الهوائي وعلى الأطفال لضمان سلامتهم... منولوه إلا الكلاً الجاف بحال التبن والفصة اليابسة مثلاً.



## 2- كيفاش نعتني بالحولي دلعيد: 12 لساعة قبل من

الذبيحة، نجسوا عليه الماكلة ونخليوا ليه غير الماء، باش يسهال علينا في السليخ ومصارنو يكونوا خاويين باش ميلوتوش اللحم الدحولي بعد الذبح ونحافظوا على الجودة دياله.



## 3- فين وكيفاش ندبح الحولي دلعيد: باش ندوزوا العيد

ديالنا في أجواء صحية، الكزار ولبلاصة الذبيحة وُلَّمَّاس يكونوا نقيين... الحولي منكتفوهش، نخليوه يفركل ومنفخوهش بقمنا... نسلخوه بالزربة... ونبعدوا الصوفة من السكيطة ونخرجوا الدوارة في الحال... نحيدوا النبولة، المخرج يكون نظيف ومنخليوش فيه المصران... السكيطة تبقى نقية باش منضطروش نغسلوها بالماء وتكاثر الميكروبات وتُخَسَّر لنا الحولي.



## 4- كيفاش نعرف اللحم ديال السقيطة دلعيد

**مزيانة:** السلامة الصحية كتفرض احتياطات أساسية... السكيطة الدحولي دلعيد لونها يكون وردي، والكبدة والرية نتأكدوا بللي ما فيهم لا كُريبات ولا نقيطات ولا شي طفيليات بحال بوفروطو في الكبدة منين كنشروها، أو نقيطات رماديين في الرية بحال حبات البرود... إلا كان داك الشي قليل، نحيدوه غير ولكُريبات منتقبوهمش، ولا كان كثير، تنحيدوا العضو المصاب فمرة، ونبعدوه من المشاش والكلاب.



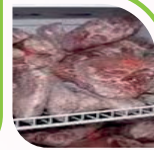
## 5- كيفاش نراقب اللحم ديال السقيطة والفواد:

الوقاية أساسية وبالخصوص في هذا العيد... العضو لى لقبناه مريض في الحولي، نحيدوه فمرة... ولكن منلوحوهومش بشكل عشوائي... إلا كنا في المدينة، العضو أو الأعضاء لمراض، نديروهم فميكة خاصة بالأزبال ونسدوها مزيان في انتظار مايدوزوا مالين النظافة... ولا كنا في البادية نحفروا لهم ونغرقوا الحفرة... الأساس هو أن الكلاب والمشاش ميدوزوش لهذه الأعضاء...



## 6- كيفاش نحافظ على الجودة ديال اللحم ديالنا

**ونتجنبوا نلوتوها:** السلامة الصحية، كتفرض احتياطات أساسية... من بعد الذبح، السكيطة الدحولي نخليوها معلقة في مكان بارد وبعيد على التلوث باش تنشف، في حدود 6 دالساعات... اللحم لى غنستهلكوا نهار العيد وثاني عيد، نديروه في الجهة الثلجة لى الحرارة ديالها ماتكونش فايته 3 دالدرجات، ولي غنخليوه اكثر، نديروه في المجمد في درجة حرارة متزادش على ناقص 18 لدرجة...



## 7- كيفاش نحافظ على البيئة ديالنا ونتجنب

**التلوث:** النظافة أساسية لضمان بيئة صحية... النفايات دلعيد ومنلوحوهاش فين ماكان، نسدوا عليها مزيان في انتظار ما يدوزوا مالين الناس والنظافة... ونفس الشيء بالنسبة للأعضاء المريضة... نظفوا لبلاصة فين دبحنا وجميع الأدوات لى استعملنا... لبطانة، غير نحيدوها نرشوها بواحد 2 كيلو دالمالحة باش متعفنش والجلد يبقى مزيان... وعيد سعيد عيد نظيف...



للتذكير كثر من 300 طبيب وتقني بيطري ديال لونسا دايرين مداومة قبل العيد وفيام العيد ومن بعد العيد باش يجاوبوا على استفساراتكم ويراقبوا الحولي واللحم ديالكم بلا كان عندكم أي شك. لائحة ديال الطبا والتقنيين كتكون في البوابة ديال المكتب: [www.onssa.gov.ma](http://www.onssa.gov.ma) أو تصلوا بمركز تواصل المكتب على الرقم: 080 100 36 37

## النصائح ديال لونسا



باش نحافظوا على لحم  
العيد

