

النصائح الصحية الخاصة بذبيحة عيد الأضحى 1442

يغتنم المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية مناسبة عيد الأضحى لإعطاء المواطنين بعض النصائح المتعلقة بعمليات الشراء والاعتناء والذبح والفحص المتعلقة بالأضحية وكذا حفظ لحومها.

1- التدابير الوقائية في إطار جائحة كوفيد-19

اعتماد الاحترام الصارم للتدابير الصحية الوقائية من مخاطر عدوى كوفيد-19، وكذا تدبير الأنشطة المرتبطة بهذه المناسبة قبل وخلال أيام العيد وذلك حسب توصيات السلطات المختصة.

2- شراء الأضحية:

يجب شراء الأضحية من الأماكن المعروفة والمخصصة لهذه الغاية، والتي يكون فيها الغنم والماعز مرقمين ومصدرهم كسابة مسجلين.
وعند شراء كبش العيد، زيادة على الشروط الدينية التي يجب أن تتوفر في هذا الكبش، يجب أن يكون نشيطا ذو حيوية، سليما ولا تظهر عليه بعض الأعراض كالسعال والإسهال والنفخ الغير العادي...الخ.

3- الاعتناء بالذبيحة بعد شرائها :

- وضعها في مكان امن لا يشكل خطرا عليها أو على محيطها(الأطفال)،
- تركها في الظل وبعيدا عن التيارات الهوائية،
- تكون التغذية مشتملة على كالأجاف (تبين-فصة يابسة) وماء نقي،
- الكف عن تقديم أي غذاء باستثناء الماء وذلك 12 ساعة قبل الذبح (ليلة العيد): مصارين غير ممتلئة عند الذبح تفاديا لمرور الجراثيم منها إلى اللحم بعد الذبح.

4-ذبح الأضحية:

- تهيئ مكان وأدوات نظيفة،
- الشخص الذي يقوم بنحر وتهيئ الذبيحة بنصح أن يكون حرفيا ويجب أن يكون طاهر اللباس ونظيف الجسد،
- اجتناب نحر الأضحية مكتوفة الأطراف،
- اجتناب عملية نفخ الأضحية عن طريق الفم،
- اتخاذ الاحتياطات اللازمة عند الشروع في سلخ الأضحية لكيلا تتلوث السقيطة بأوساخ الصوف،
واجتناب غسل السقيطة بالماء، مع التأكد من نظافة مأخرة السقيطة وإزالة المثانة والمصران المستقيم،

- عند استخراج الأعضاء يجب غسل السكين وتنظيف اليدين،
- يجب سحب المعدة والمصارين مباشرة بعد الذبح وبدون تأخير وعدم تلويث اللحوم، ووضعها في وعاء خاص ونظيف قبل غسلها.

5- فحص الأعضاء:

هناك إصابات أهمها:

- **الأكياس المائية:** تصيب الرئة والكبد، وأحيانا القلب كذلك.
○ إذا لوحظ وجود كيسا أو اثنين بعضو ما، يمكن إزالته مع عدم فتقه وتفريغ محتواه واستهلاك الباقي من العضو المصاب؛
○ وإذا كانت الإصابة بليغة يجب إتلاف العضو بأكمله.

- **يرقة الدودة الشريطية:** نقط بيضاء في الكبد أو أكياس مائية بالوجه الداخلي للكبد أو في شحم الأمعاء (بولفاف). في هذه الحالة يجب تنقية الأعضاء المصابة إذا كانت الإصابة خفيفة.

○ إذا كان العضو مملوءا بالنقط البيضاء فيجب إتلافه بأكمله.

- **ديسطوميا:** هو مرض طفيلي يصيب الكبد ويعرف لذا العامة "بوفرطوط الكبد" ويظهر بقنوات الكبد عند شرحها.

○ فإذا كانت الإصابة خفيفة يجب تنقية الكبد وغسله،
○ وإذا كانت الإصابة بالغة يجب إتلاف العضو بأكمله وعدم استهلاكه.

- **دودة الرئة:** وهو طفيلي يصيب الرئة ويكون على شكل حبة بارود في أسفل الرئة.

○ في هذه الحالة يجب إزالة الجزء المصاب.

- **تلوث الرئة بالدم:** وتنتج هذه الحالة عند الذبح، بحيث يتسرب الدم إلى داخل الرئة عن طريق القصبة الهوائية.

○ في هذه الحالة يجب إزالة الجزء المصاب من الرئة.

- **دودة الرأس:** تلاحظ هذه الدودة عند فتح الرأس على طول الخواشم. لا يشكل هذا الطفيلي أي خطر على صحة المستهلك، وعند معاينته يجب إزالته.

وفي حالة أي شك في إصابة الأعضاء يجب الاتصال بمداومة المصالح البيطرية في عين المكان أو عبر البوابة الإلكترونية للمكتب www.onssa.gov.ma أو الاتصال بمركز تواصل المكتب على الرقم 0801003637 من الساعة 8 صباحا إلى غاية 8 مساء للحصول على المزيد من المعلومات.

6- فحص السقيطة:

عند ملاحظة لون غير طبيعي: " أحمر داكن أو أصفر " يجب الاتصال بالمصالح البيطرية في عين المكان أو عبر البوابة الإلكترونية للمكتب www.onssa.gov.ma التي تنظم مداومة يوم العيد قصد التأطير الصحي وإسداء النصيحة أو الاتصال بمركز تواصل المكتب على الرقم 0801003637 من الساعة 8 صباحا إلى غاية 8 مساء.

7 - تخزين اللحوم:

- رشح الأضحية وذلك بوضعها في مكان بارد وحفظها من أي مصدر تلوث حوالي 5 ساعات بعد الذبح،
- بعد ذلك يمكن القيام بتقطيع اللحوم قطع صغيرة وادا تمت هذه العملية في محل للجزارة، يجب القيام بها بسرعة وتخزين اللحوم حسب الغاية من الخزن إما عن طريق التبريد في حرارة لا تتعدى ($+3^{\circ}\text{C}$) وذلك خلال 5 أيام مع اجتناب تكديسها وتجاوز القدرة الاستيعابية للثلاجة وكذا التأكد من عدم تجاوز درجة حرارة $+3^{\circ}\text{C}$ وذلك للحد من تكاثر الجراثيم،
أو
- التجميد في حرارة تقل أو تساوي (-18°C)، في هذه الحالة يجب تقطيع اللحوم قطعاً صغيرة ووضعها في أكياس خاصة بالمواد الغذائية مع اجتناب تكديسها وتجاوز القدرة الاستيعابية للمجمد وكذا التأكد من عدم تجاوز درجة حرارة -18°C وذلك للحد من تكاثر الجراثيم.

8 - حفظ الجلد والمحافظة على البيئة:

- بعد انتهاء عملية الذبح، يجب تنظيف مكان الذبح والأدوات المستعملة بواسطة المواد المنظفة الضرورية.
- إتلاف الأعضاء الغير الصالحة للاستهلاك وكذا الفضلات الموجودة داخل الأمعاء ودفنها في الأرض حتى تبقى بعيدة عن تناول الحيوانات خاصة منها الكلاب والقطط (المجال القروي) أو وضعها في أكياس خاصة وإيداعها في مكان ملائم في انتظار جمعها من طرف المصالح البلدية.
- كما يجب الاعتناء بجودة جلد الأضحية برشه بمقدار كاف من الملح (2 كلغ على الأقل) والاحتفاظ به في مكان بارد إلى حين استعماله حسب الهدف المرغوب فيه.