

النصائح الصحية الخاصة بذبيحة عيد الأضحى (2023)1444

يغري المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية مناسبة عيد الأضحى لإعطاء المواطنين بعض النصائح المتعلقة بعمليات الذبح والتعليق والتعليق والتعليق والتعليق والأضحية وكذا حفظ لحومها.

1- شراء الأضحية:

يجب شراء الأضحية من أماكن معتمدة ومخصصة لهذه الغاية، ويجب أن يكون فيها مسجلين والماعز مرقمين ومصدرهم مسجلين. عند 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 وغيرها.

2- الاعتناء بالأضحية بعد شرائها :

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

3- ذبح الأضحية:

- تهيئ مكان وأدوات نظيفة،
- الشخص الذي يقوم بنحر وتهئ الذبيحة بنصح أن يكون حرفيا ويجب أن يكون طاهر
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
واجتناب غسل السقيطة بالماء، مع التأكد من نظافة مأخرة السقيطة وإزالة المني
المستقيم،
- عند استخراج الأعضاء يجب غسل السكين وتنظيف اليدين،
- يجب سحب المعدة والمصارين مسجلا بدون تأخير وعدم تلويث اللحوم، ووضعها في وعاء خاص ونظيف قبل غسلها.

4- فحص الأعضاء:

هناك إصابات أهمها:

- الأكياس المائية: تصيب الكلى أحيانا القلب كذلك.
 - 0 إذا لوحظ وجود كيسا أو اثنين بعضو ما، يمكن إزالته مع عدم فتقه وتفريغ الكلى واستهلاك الباقي من العضو المصاب
 - 0 وإذا كانت الإصابة بليغة يجب إتلاف العضو بأكمله.

- يرقة الدودة الشريطية: نقط بيضاء في الكبد أو أكياس مائية بالوجه الداخلي للكلى
 - 0 في هذه الحالة يجب تنقية الأعضاء المصابة إذا كانت خفيفة.
 - 0 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.

- 0 فإذا كانت الإصابة خفيفة يجب تنقية الكبد وغسله،
- 0 وإذا كانت الإصابة بليغة يجب إتلاف العضو بأكمله وعدم استهلاكه.

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

- 0 في هذه الحالة يجب إزالة الجزء المصاب.

- تلوث الرئة بالدم: وتنتج هذه الحالة عند الذبح، بحيث يتسرب الدم إلى داخل القصبة الهوائية.
- 0 في هذه الحالة يجب إزالة الجزء المصاب من الرئة.

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

يجب الاتصال بالمصالح البيطرية في المكان أو عبر البوابة الإلكترونية للمكتب www.onssa.gov.ma 0801003637 إلى غاية 8 للحصول على المزيد من المعلومات.

5- فحص السقيطة:

غير طبيعي: " أحمر داكن أو أصفر" يجب الاتصال بالمصالح البيطرية في المكان أو عبر البوابة الإلكترونية للمكتب www.onssa.gov.ma

يوم العيد قصد التأطير الصحي وإلصق النصيحة للجمهور
0801003637 للجمهور 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 للقيام بهذه العملية
يجب القيام بها في
تخزين اللحوم حسب الغاية من الخزن إما عن طريق
يد في
الاستيعابية للثلاجة (+3 °C) أيام مع اجتناب تكديسها وتجاوز القدرة
الاستيعابية للثلاجة عدم تجاوز درجة حرارة +3 °C
الجراثيم،
التجميد في حرارة تقل أو تساوي (-18°C)، في هذه الحالة يجب
صغيرة ووضعها في أكياس خاصة بالمواد الغذائية مع اجتناب تكديسها وتجاوز القدرة
الاستيعابية للمجمد عدم تجاوز درجة حرارة -18°C
الجراثيم.

8- حفظ الجلد والمحافظة على البيئة:

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