



## النصائح ديال لونسا على الحولي ديال العيد

### 1/ تسجيل الكسابة

الكسابة خاصهوم يتصلو بالمصالح البيطرية الإقليمية باش يسجلو راسهم بأنهم كيغلفو ويسمنو الحوالة والماعز لعيد الأضحى



### 2/ ترقيم الحولي دلعيد

خاص الكسابة يرقمو الحوالة والماعز قبل ما يبدأ البيع دياالهم. راه غير الحوالات والماعز المرقمة ولي جاية من عند كسابة مسجلين هي لي غادي يكون مسموح ليها باش تدخل للسواق وأماكن البيع لي غاتكون محددة في الفترة ديال العيد



### 3/ متين نشري الحولي

الحولي ما تُشْرِيوَه إلا من الأماكن لي معروفَة ومخصصة لهذه الغاية، ولّي الغنم والماعز فيها تيكونوا مرقمين وجابين من عند كسابة مسجلين



Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat - Maroc

Tél. : 0537 68 13 51 / 0537 67 65 00 - Fax : 0573 68 20 49 / 0573 68 62 86

Centre de Relation : 080 100 36 37

[www.onssa.gov.ma](http://www.onssa.gov.ma)

# النصائح ديال لونسا باش نحافظوا على اللحم ديال العيد

## 5 / كيفاش نراقب اللحم ديال السقيطة والفاد :

الوقاية أساسية وبالخصوص في هذا العيد... العضو للى لقيناه مريض في الحولي، نحيدوه فمرة... ولكن منلوحوش بشكل عشوائي... إلا كنا في المدينة، العضو أو الأعضاء لمرض، نديروهم فمكة خاصة بالأزيال ونسودها 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 ديانا ونتجنبوا نلوثها :

السلامة الصحية، كتفرض احتياطات أساسية... من بعد الذبح، السكّيطة الدحولي نخليوها معلقة في مكان بارد وبعيد على التلوث باش نتشف، في حدود 5 الساعات... الى غادي نقطعوا اللحم في محل ديال الكزار خصنا نقوموا بهاذ العملية بسرعة. اللحم للى غنستهلخوا نهار العيد وثاني عيد، نديروه في الجهة دالتلاجة للى الحرارة ديالها ماتكونش فاية 3 دالدرجات، وللي غنخليوه اكثر، نديروه فالمجمد في درجة حرارة متعداش ناقص 18 لدرجة...



## 7 / كيفاش نحافظ على البيئة ديانا ونتجنب التلوث :

النظافة أساسية لضمان بيئة صحية... النفايات دالعيد منلوحوهاش فين ماكان، نسدوا عليها مزيان في انتظار ما يدوزوا الناس دالنظافة... ونفس الشيء بالنسبة للأعضاء لى المريضة... نظفوا بلاصة فين دبحنا وجميع الأدوات للى استعملنا... لبطانة، غير نحيدوها نرشوها بواحد 2 كيلو دالملحة باش متعفنش والجلد يبقى مزيان\*... وعيد سعيد عيد نظيف...



## 1 / كيفاش نشري الحولي دلعيد :

الحولي، يكون عندو الحلقة ديال العيد، ميكونش مرخي ومخيليكش تشده بسهولة... عينيه صافيين ونيفه نقي... ونرضوا بالننا... مايكون فيه لا إسهال ولا كحة وميكونش منفوخ....



## 2 / كيفاش نعتني بالحولي دلعيد :

الحولي في الدار، نديروه في مكان متيشكل حتى خطر عليه، يكون في الضل وبعيد على التيار الهوائي وعلى الأطفال لضمان سلامتهم... منكلوه إلا الكأ الجاف بحال التبن والفضة اليابسة مثلا. 12 ساعة قبل من الذبيحة، نحيسوا عليه الماكلة ونخليوا ليه غير الماء، باش يسهال علينا في السليخ ومصارنو يكونوا خاويين باش ميلوتوش اللحم دالحولي بعد الذبح ونحافظوا على الجودة ديالها.



## 3 / فين و كيفاش ندبح الحولي دلعيد :

باش ندوزوا العيد ديانا في أجواء صحية، الكزار ولبلاصة دالذبيحة وللمأس يكونوا تقيين... الحولي منكتفوش، نخليوه يفركل ومنفوخش بفمنا... نسلخوه بالزربة... ونبعدوا الصوفة من السكّيطة ونخرجوا الدوارة في الحال... نحيدوا النبولة، المخرج يكون نظيف ومنخليوش فيه المصران... السكّيطة تبقى نقية باش منضطروش نغسلوها بالماء وتكائر الميكروبات وتخشّر لنا الحولي. ونحافظوا بالحلقة او مانلوحوهاش.



## 4 / كيفاش نعرف اللحم ديال السقيطة دلعيد مزيانة :

السلامة الصحية كتفرض احتياطات أساسية... السقيطة دالحولي دالعيد لونها يكون وردي، والكبدة والرية نتأكدوا بللي ما فيهم لا كربيات ولا نقيطات ولا شي طفيليات بحال بوفرطوطو في الكبدة منين كشرحوها، أو نقيطات رمادين في الرية بحال حبات ألباؤد... إلا كان داك الشي قليل، غير نحيدوه وكربيات منتقوبهمش، ولا كان كثير، تحيدوا العضو المصاب فمرة، ونبعده من المشاش والكلاب.



للتذكير كثر من 450 طبيب وتقني يطري ديال لونسا دايرين مداومة قبل العيد وفيام العيد ومن بعد العيد باش يجاوبوا على استفساراتكم ويراقبوا الحولي واللحم دياكم يلا كان عندكم أي شك. لائحة ديال الطبا والتقنيين كتكون في البوابة ديال المكتب : [WWW.ONSSA.GOV.MA](http://WWW.ONSSA.GOV.MA)