



النصائح ديال لونسا على الحولي ديال العيد

1/ تسجيل الكسابة

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



2/ منين نشري الحولي

الحولي ما تُشْرِيوَه إلا من الأماكن للي معروفة ومخصصة لهذه الغاية، ولي
الغنم والماعز فيها نيكونوا جايين 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

النصائح ديال لونسا باش نحافظوا على اللحم ديال العيد

5 / كيفاش نراقب اللحم ديال السقيطة والفاد :

الوقاية أساسية وبالخصوص في هذا العيد... العضو للي لقيناه مريض في الحولي، نحيدوه فمرة... ولكن منلوحوش بشكل عشوائي... إلا كنا في المدينة، العضو أو الأعضاء لمراض، نديروهم فميكة خاصة بالأزبال ونسدها 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 نلوثوها :

السلامة الصحية، كتفرض احتياطات أساسية... من بعد الذبح، السقيطة دالحوالي 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 للي غنستهلكوا نهار العيد وثاني عيد، نديروه في الجهة دالتلاجة للي الحرارة ديالها ماتكونش فايتة 3 دالدرجات، وللي غنخليوه اكثر، نديروه فالمجمد في درجة حرارة متعدهاش 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 لي المريضة... نظفوا بلاصة فين دبحنا وجميع الأدوات للي استعملنا... لبطانة، غير نحيدوها نرشوها بواحد 2 كيلو دالملحة باش متعفنش والجلد يبقى مزيان*... وعيد سعيد عيد نظيف...



1 / كيفاش نشري الحولي دلعيد :

الحوالي، ميكونش مرخي وميخليكش تشده بسهولة... عينيه صافيين ونيفه نقي... ونرضوا بالناس... مايكون فيه لا إسهال ولا كحبة وميكونش منفوخ.....



2 / كيفاش نعتني بالحوالي دلعيد :

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



3 / فين و كيفاش ندبح الحولي دلعيد :

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



4 / كيفاش نعرف اللحم ديال السقيطة دلعيد مزيانة :

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



للتذكير كثر من 500 طبيب وتقني ييطري 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