

نصائح لفحص أضيحتك في المنزل



نصائح لفحص أضيحتك في المنزل

توصيات:

- هذا الإصابات إذا وجدت يجب التخلص منها بعيداً عن تناول الكلاب والتطقط
- تخلص من كيس المخلفات بقلته ووضعه في الحاوية
- اعلم ان الكشف البيطري ضروري لسلامتك
- احرص على أن يتم الذبح في المسالخ النظامية



تلاخيص أو التجميع عن أي ملاحظة
الرجاء الاتصال بمركز الأمانة على الرقم (٩٥٠)
ehd@alriyadh.gov.sa www.alriyadh.gov.sa

نصائح لفحص أضيحتك في المنزل

٦. العمل على أن يكون الأفراد خصوصاً الأطفال في مكان آمن وبعد كافي عن الذبح والتقطيع

٧. على من يقوم بالتضحية ارتداء ملابس مناسبة ومرحبة يسهل تنظيفها وحذاء مناسب يمنع الانزلاق والالام بطريقة وشروط الذبح (وضع الحيوان على الجانب الأيسر في اتجاه القبلة وقطع الودجين ومجرى التنفس ومجرى الطعام مع التسمية عند الذبح)

٨. وضع مخلفات السخ والتجويف (الجلد ومحتويات الكرش) في أكياس سوداء ويتم إغلاقها قبل وضعها في الحاوية

٩. التنظيف التام للذبيحة ثم تقطيعها في مكان نظيف

١٠. بعد الانتهاء من العمل يتم تنظيف المكان والأدوات والملابس باستخدام المنظفات والمطهرات مثل (الكلور)

ملاحظة:-

في حالة تلك في وجود اصابة في الذبيحة او جزء منها بقتل مرجحة مسالخ مع حذر الذبيحة وانها كاملة ويتم معالجتها من قبل احد اطباء صحة الانسداد . او ارسال الذبيحة للشركة في سلامتكم العوض الصاب غير مرامج التوال الأجهتة من نظيفه الماتر

صحة أمانة

صحة أمانة

صحة أمانة

نصائح لفحص أضيحتك في المنزل

عند اختيار المواطن ذبح أضيحته داخل المنزل يفضل الأخذ بالنصائح الصحية التالية:

١. اختيار الأضحية الصحية والخالية من الأمراض (تشيخة . الرأس مرفوع . وممتلئة . والصوف غير متساقد . وعدم وجود الفرائز . خالية من الخرايرج ..)
٢. تجنب إجهاد الذبيحة أو اختناقها داخل السيارة عند نقلها خصوصاً في المسافات الطويلة
٣. إراحة الذبيحة لوقت كافي بعد نقلها الى المترل . وتقديم الماء لها ويفضل عدم إطعامها لفترة قد تصل ١٢ ساعة قبل الذبح
٤. مكان الذبح يفضل أن يكون معزول وأرضيته غير ترابية يسهل تنظيفها مع وجود مصدر للمياه النظيفة ومكان للتصريف
٥. الأدوات اللازمة للذبح والتقطيع (السين والساحور حادة وغير صدأ ولوح التقطيع وخطاف التعاليق) على أن تكون جميعها نظيفة

نصائح لفحص أضيحتك في المنزل

الحيويصلات المائية:

هي الطور البرقي للذبيحة وتحدث الإصابة من الكلاب والحيوانات المترسة وتصيب جميع أعضاء الجسم (يتلف العضو المصاب وتتلف الذبيحة إذا كان منتشراً)



الأكياس المائية:

هي الطور البرقي للذبيحة وتحدث الإصابة من القطط وتصيب الكبد والأغشية (يتلف العضو المصاب)

الديدان الكبدية:

منها دودة الفاشيولا وتوجد في القنوات الصفراوية بالكبد (يتلف العضو المصاب)

تغير لون الذبيحة (مرض الصفراء):

تغير لونها الأصفر والشحوم والكبد إلى اللون الأصفر (تتلف الذبيحة)

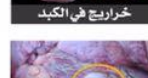
تغير لون الذبيحة (مرض الصفراء):

تغير لونها الأصفر والشحوم والكبد إلى اللون الأصفر (تتلف الذبيحة)

نصائح لفحص أضيحتك في المنزل

أخسى المواطن لسلامتك... اعرف أكثر

- عند الذبح استخدم سكين حاد وتجنب القيام بتخنيق الذبيحة (قطع النخاع مبكراً) ولكن تنتظر حتى يخرج جميع الدم لأن النخاع يقطع حركتها ويقلل الدم المتسدفق
- احرص على نظافة المكان والأدوات والمياه المستخدمة
- تجنب تلوث اللحوم بجلد الذبيحة او بمحتويات الكرش والصران
- * لا تستخدم كثير من الماء الا لتخلص من بقايا الدم والشعر



بالإضافة إلى ذلك يجب أن يكون لديك الحد الأدنى من المعرفة ببعض الإصابات المرضية والتي قد يسهل التعامل معها وتتصادف وجودها في الذبيحة أو أعضائها الداخلية كما يلي:

الخـراج:

الخراج هو تجمع صديدي في تجويف مغلق محدود المساحة داخل الأنسجة. لذا عليك القيام بتقيد الأماكن التي يغلب وجود الخراج فيها وذلك بمسك وتصنصن هذه المناطق وعمل فتحات طولية بالسكين للبحث عنه مع تجنب فتحه. ثم يتم قطع الخراج والتخلص منه. كما يزال العضو المصاب كبد - رئة - قلب - وفي حالة انتشاره في غدد وأعضاء الذبيحة يتم تلافها بالكامل والصورة توضح أماكن تواجد الخراج بالذبيحة وكذلك إصابة بعض أعضائها الداخلية (الغدد المعاوية - كبد - قلب)

صحة أمانة

صحة أمانة

صحة أمانة

توقف عن ذبح صغار الأنعام



أخي المواطن .. أخي المقيم :

تنص اللائحة التنفيذية لفحص اللحوم الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية عام ١٤٢٩ هـ على التالي :

- يسمح بذبح إناث الأنعام من أي سن إذا كانت حالتها تحتم الذبح الاضطراري كما في حالات الكسور والأمراض المزمنة .

- يسمح بذبح إناث الأنعام غير الصالحة للتربية اوالعقيمة من أي عمر ، وكذلك إناث الأنعام المسنة التي تتجاوز أعمارها مايلي :

الغنم : مافوق خمس سنوات .

البقر : مافوق ثمان سنوات .

الإبل : مافوق خمسة عشر سنة .

* إن امتناعك عن ذبح إناث الأنعام للمحافظة على الثروة الحيوانية دليل وعيك الراقي



الذبح العشوائي خارج المسالخ النظامية

تعد ظاهرة الذبح العشوائي خارج المسالخ النظامية خرقاً للأنظمة والقوانين وتلويثاً للبيئة وخطر يهدد صحة وسلامة المستهلك حيث تكون مثل هذه المواقع بؤراً تساهم في انتشار الأمراض المعدية والمشاركة بين الإنسان والحيوان من خلال اللحوم الملوثة واللحوم المصابة التي لم تخضع للفحص البيطري كما أن هناك أمراض تظهر على الحيوان قبل الذبح ولا يمكن التعرف عليها بعد الذبح

ويتمثل ذلك في مخاطر عديدة منها :-

- عبر الجزار الذي لا يحمل شهادة صحية قد ينقل بعض الأمراض مثل مرض السل
- تعرض اللحوم للآتربة والذباب والذي ينقل الأمراض، وعن طريق الأدوات الملوثة
- الحيوانات المصابة قد تنقل بعض الأمراض المشتركة مثل الحمى المالطية
- وجود متبقيات الأدوية باللحوم المستهلكة

