

## النصائح الصحية لذبيحة العيد

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- شراء الأضحية

- عند شراء كبش العيد، زيادة على الشروط الدينية التي يجب أن تتوفر في هذا الكبش، يجب أن يكون سليما ولا تظهر عليه بعض الأعراض كالسعال والإسهال والنفخ الغير العادي... الخ.

### 2- الاعتناء بالأضحية بعد شرائها

- الاعتناء بتغذيتها و السهر على راحتها، إذ ينصح أن تكون التغذية مشتملة على كلاً جاف و ماء نقي مع الكف عن تقديم أي غذاء باستثناء الماء و ذلك 12 ساعة قبل الذبح (ليلة العيد).

### 3- ذبح الأضحية

- تهيئ مكان و أدوات نظيفة، كما أن الشخص الذي يقوم بنحر و تهيئ الأضحية يجب أن يكون طاهرا و نظيف الجسد واللباس؛  
- اتخاذ الاحتياطات اللازمة عند الشروع في سلخ الأضحية لكي لا تتلوث اللحوم بأوساخ الصوف واجتناب عملية نفخ الأضحية عن طريق الفم؛  
- عند استخراج الأعضاء يجب غسل السكين و تنظيف اليدين، يجب سحب المعدة والمصارين بدون تلويث اللحوم و وضعها في وعاء خاص و نظيف قبل غسلها؛

### 4- فحص الأعضاء

- السقيطة (اللحم)  
- عند ملاحظة لون غير طبيعي: " أحمر داكن أو أصفر " يجب الاتصال بالمصالح البيطرية التي تنظم مداومة يوم العيد قصد التأطير الصحي و إسداء النصيحة.

- الأعضاء: فهناك إصابات أهمها:

- الأكياس المائية: تصيب الرئة و الكبد، و أحيانا القلب كذلك.

- إذا لوحظ وجود كيسا أو اثنين بعضو ما، يمكن إزالته مع عدم فتقه وتفريغ محتواه و استهلاك 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.

- **ديستوميا:** هو مرض طفيلي يصيب الكبد و يعرف 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 و يكون 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، و عند معاينة يجب إزالته.

و في حالة أي شك في إصابة اللحوم أو الأعضاء يجب الاتصال بمداومة المصالح البيطرية للحصول على المزيد من المعلومات (أنظر اللائحة المرفقة).

## 5- المحافظة على البيئة

- إتلاف ودفن الأعضاء الغير الصالحة للاستهلاك وكذا الفضلات الموجودة داخل الأمعاء في الأرض حتى تبقى بعيدة عن متناول الحيوانات خاصة منها الكلاب و القطط.
- تنظيف مكان الذبح و الأدوات المستعملة بواسطة المواد المنظفة الضرورية.
- جمع كل النفايات في أكياس خاصة وإيداعها في مكان ملائم في انتظار جمعها من طرف المصالح البلدية.

## 6 - تخزين اللحم

- رشح الأضحية و ذلك بوضعها في مكان بارد و حفظها من أي مصدر تلوث حوالي 24 ساعة بعد ذبح.

- بعد ذلك يمكن القيام بتقطيع اللحوم و تخزينها حسب الغاية من الخزن إما عن طريق:
- التبريد في حرارة لا تتعدى ( $+3^{\circ}\text{C}$ ) درجات و ذلك خلال 5 أيام، أو
- التجميد في حرارة ( $-18^{\circ}\text{C}$ )، في هذه الحالة يجب قطع اللحم و وضعه في أكياس خاصة بالمواد الغذائية و ذلك حسب الاستعمال.

## -7 - حفظ الجلد

- يجب الاعتناء بجودة جلد الأضحية
- رشه بمقدار كاف من الملح (2 كلغ على الأقل) والاحتفاظ به في مكان بارد إلى حين استعماله حسب الهدف المرغوب فيه.