



قواعد ضمان سلامة الأضحية



2 - خزن اللحوم و الأعضاء :

- خزن الأعضاء (كبد، قلب، رئة) مباشرة بعد الذبح في الثلاجة (4 درجات).
- غسل وتنظيف الأحشاء والأمعاء (الدوارة) و تخزينها مباشرة في الثلاجة (4 درجات).

إستهلاك اللحوم أقل من 3 أيام بعد الذبح : تخزين في الثلاجة (4 درجات)

إستهلاك اللحوم أكثر من 3 أيام بعد الذبح : تجميد مباشرة في المجمد (18- درجة)

□ عملية خزن اللحوم

قواعد تصبير الجلود



تمليح الجلود

- غسل الجلد للتخلص من الدم العالق.
- تمليح الجلد ساعتين بعد الذبح على أقصى تقدير:
 - بسط الجلد.
 - نشر طبقة من الملح النظيف على الجلد بمقدار 1 كغ على الأقل.
- في صورة عدم الإحتفاظ بالجلد، يتعين طيه ووضعها في كيس بلاستيكي بعيدا عن أشعة الشمس في إنتظار تسليمه.

□ لمزيد الإرشادات حول تجميع الجلود يرجى الإتصال بـ:

• المركز الوطني للجلود والأحذية 97.695.425 / 71.432.255

• الغرفة النقابية الوطنية لجامعي الجلد الخام 24.307.020



وزارة الفلاحة والصيد البحري والموارد المائية. 30 نهج آلان سافاري 1002 تونس الهاتف : 71 786 833

تصميم و طباعة : وكالة الإرشاد و التكوين الفلاحي - طباعة ثانية 2020

❖ تعليق الذبيحة وإفراغها من الأعضاء :

مباشرة بعد السلخ، يتم فتح بطن الأضحية مع الحرص على عدم ثقب الأحشاء حتى لا يتسرب محتواها و يلوث اللحوم.



إخراج الأحشاء

فتح البطن



وضع الأعضاء في أواني نظيفة كل على حدة

قواعد خزن اللحوم والأعضاء

1 - تحضير اللحوم للخزن :

- عدم غسل الذبيحة.
- نظرا لتزامن أيام عيد الأضحية مع فصل الصيف يتعين تعليق الذبيحة ساعتين كأقصى حد بعد الإنتهاء من عملية الذبح في مكان مظلّل بعيدا عن أشعة الشمس ومهوىء.



تجفيف (تحجيج الذبيحة)

قواعد ذبح الأضحية

❖ مكان الذبح:

يجب أن يكون مكان الذبح مظلا نظيفا ومتسعا لجميع مراحل الذبح.



❖ معدات الذبح والأواني:

- يتعين تنظيف وتطهير معدات الذبح والأواني قبل إستعمالها.
- يجب تخصيص العديد من الأواني لإحتواء جميع الأجزاء كل على حدة.

❖ الذباج:

ينصح الإستعانة بأشخاص تتقن عملية الذبح ولها الخبرة الكافية مع ضرورة إحترام شروط حفظ الصحة.

❖ السلخ:

- تتم عملية السلخ مباشرة بعد توقف سيلان الدم.
- عدم نفخ الأضحية بالفم.
- عدم جرح أو ثقب الجلد عند السلخ.
- عدم ترك بقايا اللحم و الشحم في الجلد لتجنب تعفنه.
- الحرص على **عدم ملامسة الوجه الخارجي للجلد للحوم** لتفادي إتساخها.



السلخ



نفخ الأضحية

التعامل مع الأضحية في الفترة ما قبل العيد

بعد إقتناء الأضحية ينصح بنقلها في وسيلة ملائمة مع ضمان التهوية وبدون تعنيف مع ركنها الى الراحة لمدة لا تقل عن 24 ساعة دون أي إجهاد.



❖ معاملة الأضحية:

- توضع في مكان مهوىء ومحمي من أشعة الشمس ويستحسن عدم ربطها.
- إن كان من الضروري ربطها فيجب التثبيت من طريقة وضع الحبل لتجنب الإختناق.



❖ إطعام الأضحية:

- **بضعة أيام قبل العيد:** يجب الإقتصار على الأعلاف الخشنة (القرط أو التبن) وتوفير الماء بصفة مستمرة لتفادي البشمة.
- **24 ساعة قبل الذبح:** عدم تعليف الأضحية والإقتصار على الماء.

ملاحظة هامة

تشجع الأضحية (stress) يؤثر سلبيا على نوعية اللحوم ويخلق ظروفًا ملائمة لتكاثر الجراثيم المتسببة في تعفنها.

النصائح الخاصة باقتناء الأضحية

يجب أن تتوفر فيها المواصفات التالية عند الشراء :

- ❖ ناشطة وتجتز
- ❖ صوفها سليم ولا يحمل آثار طفيليات
- ❖ لا توجد أعراض لعرج أو إصابة للأرجل
- ❖ عدم وجود علامات إنتفاخ على مستوى البطن و تحت الجلد
- ❖ لا توجد أعراض اسهال
- ❖ عيضا صافية وبراقة
- ❖ تنفسها سليم مع غياب إفرازات على مستوى الأنف



تنصح وزارة الفلاحة باقتناء الأضحية من نقاط البيع المراقبة

القائمة على موقع وزارة الفلاحة www.agriculture.tn