

## المحاضرة الثالثة: المجازر

هي المنشأة النظامية التي يتم فيها ذبح الحيوانات المرخصة للذبح بطريقة شرعية و انتاج لحوم سليمة خالية من الامراض والملوثات وبالتالي صالحة للاستهلاك البشري.

أنواع المجازر

1- المجازر الآلية : تتكون من خطوط متخصصة بتعليق الذبائح تتحرك أليا في حين يبقة الجزار واقفا في مكانه.



2- المسالخ التقليدية: يعتمد هذا النظام على جزار واحد يقوم باتمام كل العمليات التي تتطلبها الذبيحة



الغرض من انشاء المجازر:

- 1- للتأكد من سلامة الحيوانات وتوقيع الكشف عليها قبل وصولها للمستهلك
- 2- التخلص من اللحوم غير الصالحة للاستهلاك البشري بطريقة (علمية) سليمة
- 3- لضمان تطبيق الاحكام الشرعية بالذبح
- 4- المساعدة في عمل الابحاث العلمية في صحة الانسان والحيوان
- 5- الاستفادة من المخلفات كالجلد والشعر والقرون
- 6- المحافظة على البيئة من خلال التعامل العلمي والتقني الحديث مع المخلفات الحيوانية
- 7- الحد من ذبح الاناث صغيرة السن
- 8- تدريب طلاب المعاهد والجامعات التي تعمل في نفس المجال

الابنية المرافقة للمجازر:

- 1- الحضائر
- الغرض منها هو توفير الراحة للحيوان قبل الذبح لمدة لا تقل عن 12 ساعة للحصول على نوعية لحم عالي الجودة
- 2- حضائر عزل الحيوانات المريضة
- يتم فيها عزل الحيوانات المشتبه فيها لحين فحصها من قبل الطبيب البيطري
- 3- المجزرة الاضطرارية
- تذبح فيه الحيوانات المشتبه بانها مريضة
- 4- صالة الذبح
- وهي المكان الذي يتم فيه ذبح الحيوانات حسب الشريعة الاسلامية
- 5- غرفة التبريد
- يتم فيها تبريد الذبائح بعد الكشف البيطري والتأكد من سلامتها
- 6- غرفة المخلفات
- ينظف فيها الكرش والامعاء
- 7- غرفة الأتلافات
- يحفظ فيها اللحوم المتلفة والأعضاء غير الصالحة للاستهلاك البشري ثم التخلص منها بطريقة علمية سليمة
- 8- صالة التشفية
- تشفى فيها لحوم الذبائح
- 9- المختبر
- تجرى فيه بعض التجارب السريعة للكشف على الذبائح المشتبه فيها

- 10- غرفة الطبيب البيطري
- 11- غرفة الجزارين والعمال
- 12- مباني الإدارة
- 13- العيادة الطبية

### الشروط الصحية للمجازر

أولاً... الموقع:

- 1- يجب ان يكون بعيدا عن الاماكن السكنية
- 2- سهل الوصول اليه(طرق معبدة)
- 3- قريب من اسواق الماشية

ثانياً... المبنى:

- 1- ان تكون الارضية خرسانية ومنحدرة باتجاه مجرى الصرف الصحي
- 2- الجدران مغطاة بالسيراميك لسهولة التنظيف
- 3- توفير اضاءة وتهوية جيدة
- 4- ان تكون المياه نظيفة من مصادر صالحة للشرب
- 5- توفير المنظفات والمطهرات بصور دائمة

ثالثاً... العمال:

- 1- ان يحملوا شهادة صحية تثبت خلوهم من الامراض
- 2- ارتداء الاحذية البلاستيكية المناسبة و القبعات والقفازات والكمادات
- 3- عدم التدخين داخل صالة الذبح والتجهيز

مصادر التلوث في المجازر:

- 1- ذبح الحيوان (الأحشاء الداخلية)
- 2- المعدات والآلات المستخدمة
- 3- العمال
- 4- الهواء
- 5- مياه الغسل
- 6- غرف التبريد

