

تعريف (الجزر) الذبح:

يقصد بالذبح إحداث قطع برقاب الحيوانات وإدائها حتى يتمكن الجزار من سلخها وتنظيفها وتهيئة لحومها للاستخدام الآدمي وكذلك الاستفادة من مخلفات الحيوان بعد الذبح. والذبح من الناحية العملية يعني التخلص من أكبر قدر ممكن من دم الحيوان قبل إجراء عمليات السلخ والتجهيز لأن الدم يعتبر بيئة صالحة جدًا لنمو البكتيريا.

معاملة الحيوان قبل الذبح:

* تصويم الحيوانات عن الأكل قبل الذبح بحوالي ١٢-١٨ ساعة مع توفير ماء الشرب.

* العمل على راحة الحيوان ووضعه في مكان جيد التهوية ومريح.

الذبح حسب الشريعة الإسلامية:

يتم الذبح طبقًا للشريعة الإسلامية (الذبح الحلال) بواسطة السكين حيث يتم قطع الرقبة على المستوى المواجه للحجرة وتفاحة آدم ويكون القطع بعرض الرقبة كلها ويترتب على ذلك فصل الرأس فصلًا يكاد أن يكون تامًا فيما عدا منطقة اتصال الفقرات العنقية ويؤدي ذلك إلى قطع الشرايين والأوردة الرئيسية بالرقبة ثم إلى الإدماء شبه الكامل للحيوان - وعند إجراء هذه العملية ترقد الماشية على جانبها الأيسر بعد تكتيفها ويجذب الفك السفلي ثم يمرر السكين في منطقة القطع مع تلاوة "بسم الله - الله أكبر". ويتم الذبح والحيوان في كامل وعيه دون إجراء أي تخدير أو إفقاد للوعي.

الطرق المختلفة لذبح الحيوان:

في الدول الأجنبية عادة ما يتم تخدير الحيوان قبل الذبح، ويقصد بالتخدير Stunning تعطيل الجهاز العصبي وبالتالي إفقاد الحيوان لوعيه وهو ما يؤدي إلى تقليل أو انعدام صراع الحيوان وقت الذبح وهو ما يفيد في تحقيق الآتي:-

١- المساعدة في نزول كمية أكبر من الدم.

٢- تقليل ألم الحيوان وقت الذبح.

٣- تقليل صراع الحيوان حتى لا يجهد وقت الذبح.

٤- تقليل إصابة العمال.

طرق إفقاد الوعي قبل الذبح:

- أ- الطرق على الجبهة (فيها يتم إتلاف العصب المركزي).
- ب. الوخز في مؤخرة الرأس (إتلاف النخاع المستطيل).
- ج. الصعق الكهربائي وفيها يمرر تيار كهربائي "منخفض الشدة - ضعيف"، ويمر هذا التيار الكهربائي خلال مخ الحيوان فقط.
- د. الخنق باستخدام غاز ك أ ٢ وهو من أكثر الطرق شيوعاً في الأغنام والخنازير ويستخدم بكثرة في أمريكا ويتم التخدير خلال ١٠-١٥ ثانية.
- ** وقد دلت التجارب على أن طريقة المعاملة بغاز ك أ ٢ تفوق من حيث خواصها طريقة الصعق الكهربائي للأسباب الآتية:-

١. لا تنهك الحيوان وبالتالي تبقى اللحوم محتفظة بخواصها.
٢. تساعد على الإدماء شبه الكامل لأن الحيوانات تكون فاقدة الشعور غير متقلصة العضلات والأوعية الدموية.
٣. ارتفاع نسبة ك أ ٢ تساعد على سرعة التنفس وهذا يؤدي إلى زيادة ضربات القلب وسرعة الدورة الدموية مما يسهل عملية الإدماء.

إدماء الحيوان والتخلص من الدم:

إن الهدف من ذبح الحيوان هو إزالة الدماء من الذبيحة إزالة تامة "الإدماء" لأن الدماء بيئة مناسبة لتكاثر ونمو الميكروبات ويتم استخلاص الدم من الحيوان بعد ذبح أو نحر الحيوان والتي يتم فيها قطع الودجين والشريانين وتتأثر عملية الإدماء بعدة عوامل أهمها:

- ١- الحالة الصحية للحيوان: فالسليم يكون نزفه أكثر من المصاب.
- ٢- إراحة الحيوان قبل الذبح: الإراحة الكاملة للحيوان قبل الذبح يؤثر تأثيراً إيجابياً على إتمام عملية النزف.
- ٣- طريقة الذبح: تعد طريقة الذبح الإسلامية أكفأ طرق إتمام الإدماء.
- ٤- نوع وجنس الحيوان .

٥- عمر ووزن الحيوان.

وتمثل كمية الدم حوالي ١٣/١ من وزن الحيوان ولا تستنزف كلها بعد الذبح حيث يستخرج حوالي ثلثي كمية الدم الموجودة بجسم الحيوان ويبقى حوالي الثلث في أعضائه وأنسجته.

ويترك الحيوان لينزف حوالي ٥-١٠ دقائق حتى يتم النزف تمامًا ونجد ان كمية النزف في الابقار نحو ١٥-٢٥ لتر بينما نجدها في الضأن والمعز ١.٥ لتر.

عملية السلخ

ويتم بعد الذبح حيث يزال جلد الحيوان- والمتبع محليًا هو نفخ الذبيحة قبل السلخ (غالبًا ما تجرى في الحيوانات الصغيرة) وبعد ذلك يشق الجلد بطول خط منتصف البطن ثم تشق أربعة شقوق ببطن القوائم توصل بالشق البطني.

* ويتم السلخ باستعمال سكين صغيرة ذات حافة مستديرة حتى لا تحدث ثقب بالجلد ومن ثم تقل قيمته ويتم سلخ القوائم الأمامية فالخلفية فالبطن فالجوانب ثم يسحب الجلد من أسفل لأعلى أي من الرقبة لأعلى في اتجاه الذيل.

* وتستخدم آلات السلخ اليدوية أو الميكانيكية ويتم رفع الجلد لأعلى بعد ربطه بسلسلة متصلة بآلة السلخ - ويعمل شق طولي في الثلث العلوي من بطن الذيل ابتداء من قاعدته لنزع الذيل من جلده.

عملية التجويف

يتم شق البطن باحتراس شديد خوفًا من انفجار محتويات الكرش فتلوث الذبيحة وفي المجازر الآلية تفرغ محتويات الفراغ البطني وتوضع في وعاء خاص بجوار الذبيحة لحين إجراء عمليات لفحص البيطري عليها.

* يتم شق القفص الصدري لاستخراج الرئتين والقصبة الهوائية والقلب ويتبقى بالذبيحة الكبد بعد نزع الحوصلة المرارية منه باحتراس، وكذلك يتبقى في الذبيحة الكليتين ودهنها والخصيتين في حالة الذكور.

الكشف البيطري على الذبائح:

الفحص البيطري على اللحوم بعد الذبح :

يشمل الفحص البيطري الذبيحة والأحشاء على النحو التالي:

١. فحص الغدد الليمفاوية الموجودة في كل ربع من أرباع الذبيحة.
٢. فحص الرئتين بالإضافة للغدد الليمفاوية في كل ربع لمعرفة ما إذا كان الحيوان مصاب بسل عام أم لا. فإذا كانت الرئتين واضحة الإصابة وعدم الذبيحة كلها ومحتوياتها ، أما إذا كانت الإصابة بالرئتين خفيفة فتفحص الغدد الليمفاوية ويعدم الربع الذي تكون الإصابة واضحة به، وتعدم الذبيحة بأكملها إذا كان المصاب فيها أكثر من ربعين.
٣. فحص القلب وذلك بعمل عدة شقوق به للتأكد من خلوه من حويصلات الديدان الشريطية، فإن وجدت يعدم القلب وتعمل عدة شقوق بالسكين في منطقتي الفخذ والظهر للتأكد من خلو اللحم من أي حويصلات، فإن وجدت يعدم اللحم أيضًا.
٤. فحص الكبد للتأكد من خلوه من الديدان الكبدية فإن وجدت يعدم الكبد - ويتم ذلك بعمل عدة شقوق بالسكين خاصة بالقرب من الحويصلات المرارية.
٥. بعد التأكد من سلامة الذبيحة وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي تختم ويصرح ببيعها.

شطر الذبيحة إلى نصفين طوليين:

بعد تفريغ الذبيحة من محتوياتها تشق طولياً إلى نصفين متساويين ابتداء من أعلي لأسفل أي ابتداء من الفقرات العصبية وحتى الفقرات العنقية ويستخدم لذلك المنشار العادي أو الكهربائي، وقد يتم شطر الذبيحة بواسطة الساطور كما في حالة الذبائح الصغيرة والمتوسطة