جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الأنبار

كلية الزراعة

قسم الإنتاج الحيواني

المرحلة الثانية

محاضرات
صحة منتجات حيوانية

إعداد الأستاذ الدكتور

عادل عبدالله يوسف الحمداني

2021-2020

المحاضرة الرابعة

فحص الذبائح

أ.د. عادل الحمداني

Fourth lecture

Examination of carcasses

أ.د. عادل الحمداني

فحص الذبائح:

أن الغرض من فحص الذبائح من قبل ذوي الاختصاص هو حامية المستهلك من الأمراض المختلفة وتبصيره إلى نوعية اللحوم وهو بالوقت نفسه حماية للثروة الحيوانية والاقتصاد الوطني، وبذلك يتم الفحص بدقة عالية ويتحدد نوع اللحم وكما يلي:

1. لحوم صالحة للاستهلاك البشري.
2. لحوم غير صالحة للاستهلاك البشري.
3. لحوم صالحة للاستهلاك البشري بعد اجراء بعض الفاعلات عليها .

ويتصف فحص بعد الذبح بما يلي:

1. يتم الفحص من قبل الطبيب البيطري المختص.

٢. أن يتم اجراء الفحص على الذبيحة تحت الاضاءة الطبيعية مع الاستعانة بالإضاءة الصناعية عند الحاجة.

3. أي ملاحظات من قبل الفاحص قبل الذبح يجب الاخبار عليها عند الفحص بعد الذبح.

فحص الذبيحة:

1- فحص الرأس:

أ- النظر ظاهرياً واللمس .

ب- فحص العقد اللمفاوية تحت الفكية السفلى والبلعومية والنكفية.

ت- فحص اللسان للتأكد من عدم وجود ندب أو تقرحات وكذلك نعمل شق طولي في عضلة اللسان للتأكد من عدم وجود الطور الطفيلي المعدي للمكيسات البقرية.

ث- فحص عضلات المضغ للتأكد من عدم وجود الطور الطفيلي المعدي للمكيسات البقرية.

٢- فحص الاحشاء:

أ- فحص منطقة الصدر وتشمل:

1. الرئتان: يتم التأكد من المظهر العلوي وملاحظة العقد اللمفاوية وكذلك عمل شق طولي للتأكد من عدم وجود ديدان رئوية.

2. القلب: يتم ملاحظة المظهر العام والملمس وعمل شق طولي من القمة إلى القاعدة ماراً بالجيوب والحواجز بين الأذنيين وملاحظة عضلات القلب وعمل شرائح للتأكد من عدم وجود حويصلات المكيسة المذنبة.

3. الكبد: يتم ملاحظة المظهر العام والملمس ويتم فتح القناة الصفراوية للتأكد من عدم وجود طفيلي الكبدي (فاشيوك).

ب- فحص أحشاء منطقة البطن: وتشمل:

١. المعدة: بعد ربط بداية ونهاية المعدة قبل الفحص يتم ملاحظة التقرحات والتغيرات غير الطبيعية على المعدة.

٢. الامعاء: بعد ربط طرفي الأمعاء قبل الفحص يتم فحص المظهر الخارجي وكذلك العقد اللمفاوية المسارقية بحثا عن وجود آفة السل أو بعض الطفيليات أو عن وجود بعض البشرات المعوية (Pinply gut).

٣. الطحال: يتم فحص المظهر العام للطحال والملمس مع عمل شق طوليللتأكد عن وجود تغيرات في جسم الطحال.

ج- فحص عام للذبيحة: ويتم فيه:

1. التأكد من سلامة ونظافة الذبيحة المعلقة على سكة النقل في الصالة.

٢. فحص العظام.

3. فحص الحجاب الحاجز والأغشية المعلبة مثل غشاء الخلي والجنب.

4. فحص الكليتين والعقد اللمفاوية الكلوية بعمل شق طولي فيها.

5. فحص الذرع: ويتم فيه ملاحظة الالتهابات الانتانية (Septic mastitis) أو أي خراجات أو درن كذلك الغدد اللمفاوية فوق الضرع.

6. فحص الدهون وملاحظة اللون وطبقة الدهون بالعين المجردة.

د- الفحص النهائي:

ويقصد به الفحص الدقيق الخاص بالذبائح المشكوك بها والتي عُزلت جانبا مع احشائها لتقييم صلاحيتها للاستهلاك البشري. ويتم هذا الفحص في مكان خاص مصمم لهذا الغرض حيث يسمح بإبقاء الذبائح لحين ظهور نتائج الفحص المختبري، ويتم تصميم هذه بطريقة يمكن أن

تنظف وتعقم من دون أن تعرض بقية الهالة التلوث وكذلك يتم ارسال الذبائح أو الأحشاء إلى غرف الاتلاف مباشرة دون تلويث الذبائح الصالحة للاستهلاك البشري كما يتم تحديد الجزء الصالح للاستهلاك واتلاف الاجزاء الغير صالحة.

ختم وتمييز الذبائح: Meat Marking labeling

أن الغرضمن استعمال الأختام لتمييز اللحوم وهو:

1. الدلالة على فحص أو تقييم الذبيحة أو كلاهما .

٢. سرعة وبساطة الاستدلال على نوع ونوعية اللحم.

3. الوقاية من الغش أو التدليس لمنع تبديل الأجزاء غير الصالحة مع غيرها .

ويستعمل لتميز الذبائح أختام خاصة Stamps وتستخدم أختام حديدية دوارة roller لأنها أفضل من المصنوعة من المطاط لكونها معمرة ويحتوي الختم على علامات توضيح نوع ونوعية وكمية اللحوم وتاريخ الذبح إضافة إلى علامات سرية.

وتستعمل ألوان واشكال متعددة من الأختام لتمييز لحوم الفصائل الحيوانية المختلفة ومن الضروري تمرير الختم على جميع اجزاء الذبيحة من الرقبة حتى القوائم المختلفة.

أن الأصباغ المستعملة يجب أن تكون ذات قابلية التصاقية جيدة وثابتة وتجف بسرعة وغير ضارة بالصحة العامة.

إذ يستخدم عادة طبقة الفوكسين بتركيز 1−2% مذابة بقليل من حامض الخليك والجلسرين وقد تستعمل الكحول المثيلي بدلا من الجلسرين.

نقل اللحوم: Meat transportation

ان الهدف الأساسي من النقل الصحيح والصحي للحوم بحالة جيدة إلى المستهلك مما يوجب توفير الاحتياطات التالية:

1. منع الانكماش العضلي.

٢. تجنب التلوث.

٣. منع نمو وتكاثر الجراثيم.

4. المحافظة على الطعم والرائحة المقبولة.

5. بقاء المنتوج صالحة للاستهلاك عند البيع.

ويتم نقل اللحوم في سيارات خاصة معدة لذلك الغرض Tracks ومزودة بأماكن لتعليق الذبائح أو أوعية لخزن النفايات او سيارات خاصة لنقل اللحوم المغلفة والمعبأة في صناديق أو كارتون ويختلف نوع الأغطية المستعملة حسب نوع المنتوج. ومواصفاتها العامة هي قدرتها على تحمل المعاملات اليدوية او الميكانيكية وقدرتها على منع التلوث وعدم امتصاص الشحوم وعدم احتوائها على سواد تؤثر على طعم أو رائحة اللحم الطبيعي.

ويفضل استخدام مغلفات تسمح بمرور الأوكسجين للمحافظة على طبقة اللحوم البراقه Ox myoglobin ولكن تمنع فقدان الرطوبة لمنع الجفاف وتلوت سطح اللحوم.

وفي المسافات التي لا يتعدى زمن النقل ثلاثة أيام يستخدم التبريد وفي المسافات الطويلة (٧-١٠ايام) يفضل تغليفها باغلفة chloridepolyolefinpolyviny او استخدام المحيط المكيف وهو (60 % Co_2 و ٢٥% O_2, و 15% نتروجين) خلال عملية النقل.

في الصيف يستخدم السيارات الثلاجة للمسافات الطويلة ويمكن الاستغناء عنها في المسافات القصيرة، أما درجات الحرارة المتفق عليها لنقل اللحوم:

- اللحوم المجمدة شديداً Deep frozen (-١٨°م)

- لحوم الدواجن المجمدة (- ١٢°م)

- لحوم باردة وغير مجمدة (٣°م)

ويجب أن تتوفر الظروف الصحية التالية عند نقل اللحم:

١. نظافة العاملين.

٢. نظافة سيارات النقل.

٣. عدم نقل مواد من شأنها تلوث اللحوم.

. عدم استخدام سيارات نقل اللحوم في نقل الحيوانات الحية.

المصادر:- References:

1- علوم تكنولوجيا لحوم . تأليف: ماجد بشير الأسود , 1980.

2- تحليل الأغذية . تأليف: باسل كامل دلالي و صادق حسن الحكيم , 1987.

3- صحة الغذاء . تأليف: عامر عبدالرحمن الشيخ ظاهر , 2017 .

أ.م. عادل الحمداني