عمليات الذبح والتقطيع في ماشية اللحم:

تعاريف ومصطلحات:

الفحص البيطري قبل الذبح: وهو خضوع الحيوانات لإجراءات يقوم بها الطبيب البيطري لملاحظة الحالة الصحية العامة والتأكد من خلوها التام من أي أعراض مرضية ويقرر بعدها السماح بذبحها أو استبعادها.

الكشف البيطري بعد الذبح: هو خضوع الذبائح لإجراءات الفحص من قبل الأطباء البيطريين ومساعديهم للتأكد من خلوها من الأمراض.

الإعدام: هو حجز جزء أو أجزاء من الحيوانات المذبوحة وإتلافها والتخلص منها لعدم صلاحيتها للاستهلاك البشري ويكون على النحو التالي

1. **إعدام كلي:** يقصد به حجز وإتلاف والتخلص الكامل من أجزاء الحيوان المذبوح لعدم صلاحيته للاستهلاك البشري.
2. **إعدام جزئي:** يقصد به حجز وإتلاف والتخلص من جزء أو أجزاء من الحيوان المذبوح لعدم صلاحيتها للاستهلاك البشري.

التعبئة والتغليف: هي وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية.

البطاقة الغذائية: ورقة أو مستند تصويري أو وصفي مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له.

المختبر: هو مكان مجهز فنياً بالأجهزة ومعدات ومواد التحليل للقيام بإجراء التحاليل والفحوصات المختبرية للتأكد من صلاحية اللحوم للاستهلاك البشري.

التعقيم: وهو القضاء على الكائنات الحية الدقيقة العالقة بالأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في للحوم.

المخلفات: هي بقايا عملية الذبح والأجزاء التي يمكن الاستفادة منها وغير صالحة للاستهلاك البشري بما فيها اللحوم المعدومة.

المجزرة Slaughter House

هي مكان مهيأ لاستقبال الحيوانات وأجراء كافة خطوات فحص الحيوانات قبل الذبح وثم عملية الذبح وبعدها فحص الذبائح بعد الذبح مع توفير وسائل النظافة والصحة العامة والكشف المستمر على لحوم الحيوانات المذبوحة لتحديد مدى صلاحية اللحوم للاستهلاك البشري.

الشروط الواجب توفرها عند تشيد المجازر

1. قريبة من محطات تربية الحيوانات لتسهيل نقل الحيوانات وتقليل التأثيرات السلبية عليها.
2. قريبة من الطرق الرئيسة المعبدة.
3. توفير مصادر المياه النظيفة ومصادر الطاقة الكهربائية وكذلك وسائل الصرف الصحي.
4. بعيدة عن المناطق السكنية وكذلك بعيدة عن مصادر التلوث.
5. يراعي في اختيار الموقع الامتداد العمراني واحتمالات التوسع المستقبلي للمنطقة المقام فيها المجزرة.

أنواع المجازر:

1. المجازر الحديثة: تمتاز بالتقدم والمثالية في التصميم، والآليات والخدمات التخزين البارد ، والاستفادة من المخلفات بعمليات المعالجة المختلفة وإعادة تصنيع ومعالجة المخلفات.
2. المجازر القديمة: وتخدم الاستهلاك المحلي.
3. المجازر البسيطة: تعمل ضمن خطوات محدودة جدا وأهم مخرجاتها اللحوم الطازجة بجسم كامل أو مقطعة إلى أنصاف أو أرباع أو تقطيع أصغر.
4. المجازر المعقدة : تقوم هذه المجازر بمعالجة شاملة لمخرجات حيث إما أن يعالج بها الأحشاء والكرش أو معالجة الدم أو معالجة الجلود والشعر.

ويمكن تلخيص فوائد هذه المجازر لما يأتي :

1. أنها تعمل على إنتاج لحوم نظيفة صحية تساعد على سرعة تسويقها . فقد دلت الدراسات على أنه أثناء ذبح الحيوانات تتعرض اللحوم إلى درجات مختلفة من التلوث كالآتي-

أ- التلوث من الأوساخ العالقة بجلد الحيوان بحد أقصى قدره ٢٣ %.

ب- التلوث من جو المجزرة نفسه بحد أقصى قدره ٥ %.

ج- التلوث من أعضاء محتويات الحيوان الداخلية بحد أقصى قدره ٣ %.

د. التلوث من نقل لحوم الحيوانات والخزن حوالي ٥٠ % أو تزيد.

هـ- التلوث من تقطيع الذبيحة وتغليف اللحوم بحد أقصى قدره ٢ %.

لذلك كان تنظيف الحيوان وتوفير المكان المهيأ لذبحه من الاشتراطات التي تؤدي إلى تخفيض درجات التلوث السابقة للذكر إلى أدنى حد ممكن.

2. أن نشاط الثروة في بعض البلدان يجعلها مصدرة للحوم وتحتم هذه التجارة أن تكون اللحوم المصدرة أو منتجاتها أو مخلفاتها على مستوى من النظافة ولذا تهتم هذه البلدان اهتماماً خاصة بإنشاء المجازر الحديثة التي يتوفر فيها كل سبل النظافة.

3. أن الانتفاع بالمجازر لا يعني تهيئة لحوم صالحة للاستهلاك فحسب بل يؤدي إلى الاستفادة من مخلفات الحيوان خاصة تلك التي تستعمل في التغذية وصناعة الأدوية أو صناعة الجلود ، وهذا من شأنه أن يزيد من ثمن الحيوانات الحية.

الشروط الصحية الواجب توفرها في المجزرة:

1. توفير مستلزمات الراحة للعاملين من حيث المعدات والأدوات المناسبة للتنظيف مع توفير منظفات ومطهرات متطابقة مع معايير الصحة العامة.

2. لا تستعمل أية مادة منظفة أثناء الذبح والتقطيع لمنع تلوث اللحوم.

3. لا يتم تداول أو خزن المواد التي تلوث اللحوم في أي قسم من أقسام المجزرة.

4. السيطرة على الحشرات والطيور والقوارض والطفيليات في المجزرة باستعمال معدات خاصة توضع في مداخل المجازر.

5. استعمال مبيدات حشرية مسموح باستعمالها صحيا في المجازر.

صحة العاملين وأساليب تداول اللحوم

1. تجرى فحوصات دورية على جميع العاملين في المجازر.

2. لا يجوز أن يعمل أي شخص يعاني من جروح أو أصابه أثناء عمليات تحضير اللحوم داخل المجزرة ألا بعد علاجه وتضميده ويمنع دخول الأشخاص المصابين بأمراض سارية قد تنتقل إلى اللحوم والتي قد تكون مصدراً للتلوث

3. ارتداء الملابس الواقية بضمنها غطاء الرأس والأحذية وجميعها من أنواع يمكن غسلها وتعقيمها والاهتمام بدرجة عالية بالنظافة الشخصية.

4. توفير مكان لحفظ ملابس العاملين والأدوات المستعملة في عملية الذبح في مكان معد مسبقاً وبطريقة لا تؤدي إلى تلوث الذبائح.

المصادر / تكنولوجيا لحوم . تأليف: ماجد بشير الاسود ، 1980.