



إنتاج وتداول اللحوم الحمراء

المشكلات والحلول

بقلم: —————
أ.د. مصطفى فايز



تعتبر اللحوم الحمراء من أهم مصادر البروتين الحيواني كغذاء أساسي لا غنى عنه للإنسان. واللحوم -بجانب أهميتها الغذائية- تقوم بدور بارز في اقتصاديات الدول، كما أن لها أهمية بالغة للصحة العامة للمواطنين؛ فقد تعددت الأمراض المعدية والوبائية التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان، وأصبح عددها الآن يزيد على ٢٠٠ مرض. لذا، كان وجوباً على الطب البيطري التصدي لهذه الأمراض لمنع انتشارها بين الثروة الحيوانية وعدم انتقالها إلى الإنسان.

المختلفة، وأهمها: صناعة الجلود واستخراج البلازما من الدم وإنتاج الصمغ وأدوات التجميل.

٣- تعتبر المجازر دليلاً مهماً للدراسات «الإبيدميولوجية» للأمراض وذلك بمعرفة المنبع والمصدر الذي جاء منه الحيوان المريض بغرض الذبح، وبذلك يمكن التعرف على البؤر المرضية لتسهيل السيطرة عليها والتخلص منها.

٤- حجز الحيوانات بالحجر البيطري داخل المجازر لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة طبقاً للقرار ٥١٧ لسنة ١٩٨١ يعطي الفرصة للتعرف على الحيوانات التي تظهر عليها الأعراض المرضية ولا تكون لها علامات مرضية بعد الذبح مثل السعار والتيتانوس وجنون البقر.

إنشاء المجازر الحديثة؛

ونظراً لأهمية المجازر كونها وحدة صحية مهمة تقوم بتوفير صحة أفضل للمواطنين ومجمعاً صناعياً كبيراً، بالإضافة إلى أن المجازر مجتمع اقتصادي اجتماعي يضم الطبيب والمهندس والتاجر

المسببات المرضية التي تنتقل إلى الإنسان من الأمراض الفيروسية والبكتيرية والطفيلية وأهمها: أمراض السل، البروسيل، الديدان الشريطية، جنون البقر، الحمى القلاعية.

٢- الحفاظ على بيئة نظيفة خالية من تلوث الهواء والمياه من مخلفات الذبح، مع تجميع هذه المخلفات للاستفادة بها في الصناعات

وتعتبر المجازر خط الدفاع الأول الذي من خلاله تتم حماية الإنسان من مخاطر الأمراض التي تنتقل له عن طريق تناول اللحوم الحمراء، فأصبحت بذلك تحقق قولاً ألمانياً مأثوراً «ابن مجزراً، أغلق مستشفى».

أهمية المجازر:

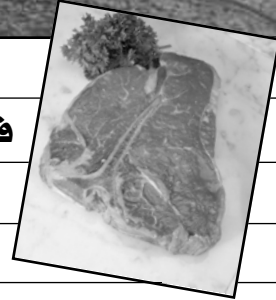
١- إنتاج لحوم حمراء صالحة للاستهلاك الأدمى وخالية تماماً من





باستثناء المجزر العصري الضخم بمنطقة البساتين.. فإن باقى مجازر الجمهورية التى تزيد على الأربعمائة بحاجة ملحة إلى التطوير لتوافق الاشتراطات

الصحية والبيئية



والبيئية ويكون لها الشكل الحضارى الذى يواكب العصر الحديث. ولا يزال تجهيز اللحوم وسلخ الجلود داخل المجازر يتم بطريقة يدوية، وهو الأسلوب الذى يوافق الطبيعة الاجتماعية للجزارين حيث إن الطرق الحديثة تمثل بحساباتهم خسارة اقتصادية لهم.

لكن فى حقيقة الأمر فإن تطوير نظام هذا العمل أمر حتمى؛ ضماناً لإنتاج لحوم أفضل صحياً وجلود

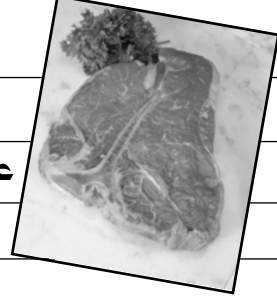
فيه ذبح وتجهيز حوالى ٥٥٪ من إجمالى مذبوحات الجمهورية لجميع أنواع الحيوانات المصروح بذبحها. وهو بجانب كونه أكبر مجازر الجمهورية يعد ثالث مجزر على المستوى العالمى لإنتاج اللحوم الحمراء ولما يحويه من جميع ملحقات المجازر العصرية الحديثة.

والمجازر الأخرى فى حاجة ماسة وملحة للتحديث والتطوير لتوافق الاشتراطات الصحية

والصانع، فقد تنبعت الدولة إلى ذلك ووضعت فى اعتبارها إقامة هذا المنشأ الحيوى بأسلوب علمى سليم وتشغيله بطريقة علمية صحيحة متبعة الخطوات والإجراءات المنظمة لإدارته والتى تحقق الهدف من هذه المجازر.

وهنا فى مصر يوجد حوالى ٤١٨ مجزراً بجميع المحافظات أهمها المجزر الألى بالبساتين التابع لمحافظة القاهرة والذى يتم

طريقة نقل اللحوم بصورتها الحاليتة تعرضها للفساد السريع.. إذ يتم النقل فى سيارات مكشوفة فتكون عرضة لتلوث بالميكروبات وعوادم السيارات وارتفاع درجات الحرارة



الميكروب وهو بطبيعة الحال يزيد من تلف اللحم وفسادها.

التعرف على اللحوم ذبيح المجازر المعتمدة:

ومن الأمور المؤسفة أيضًا قيام بعض تجار اللحوم والجزارين بذبح الحيوانات خارج المجازر وغالبًا ما تكون هذه الحيوانات ممنوعًا ذبحها طبقًا للقانون (ذبح الإناث) أو تكون مريضة أو على وشك النفوق وختمها بأختام مزورة، وقد تم ضبط الكثير والكثير من هذه اللحوم من خلال حملات تفتيش اللحوم البيطرية أو اللجان المشتركة مع التموين ومباحث التموين.

وهنا لابد أن نوضح للمستهلك كيفية التعرف على اللحوم الصالحة ذبيح المجازر المعتمدة، والتي تتمثل فى الآتى:

- لحوم بلدية صغيرة (لون الختم أحمر والشكل مربع أو مستطيل).
- لحوم بلدية كبيرة (لون الختم أحمر والشكل مثلث).
- لحوم مستوردة (لون الختم بنفسجى والشكل سداسى).

السيارات وبالتالي يكون الضرر منها أكثر من نفعها.

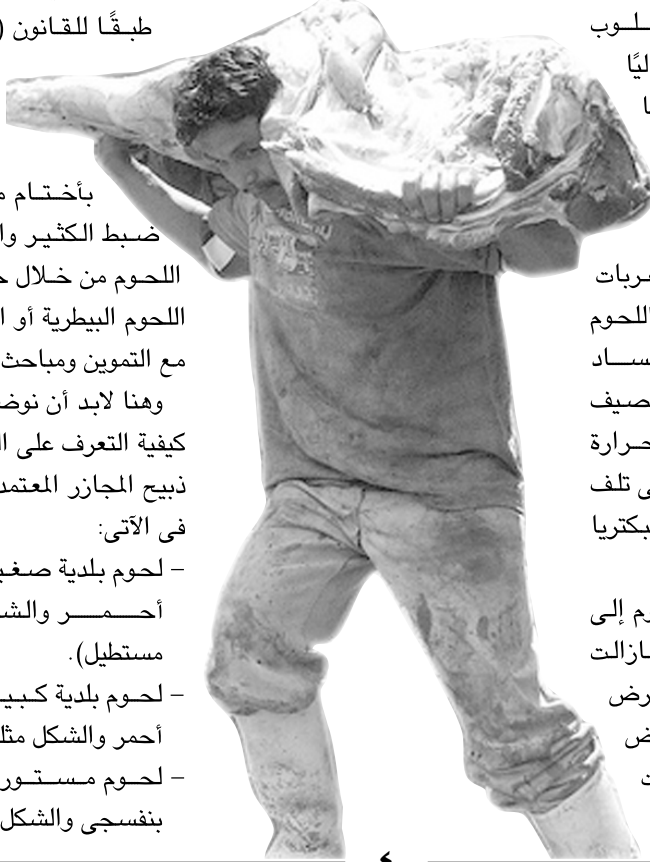
٣- كذلك يلاحظ حفظ اللحوم بوضع الثلج عليها، الأمر الذى يزيد من رطوبتها وتزايد تكاثر البكتيريا والفطريات؛ حيث إن درجة حرارة الثلج غير كافية لوقف نشاط تكاثر

ذات نوعية عالية الجودة، الأمر الذى ينعكس بالفائدة على الاقتصاد القومى للبلاد ويرفع الكفاءة الصحية للمواطنين خاصة المناطق العشوائية التى اعتادت على تداول اللحوم المذبوحة خارج المجازر.

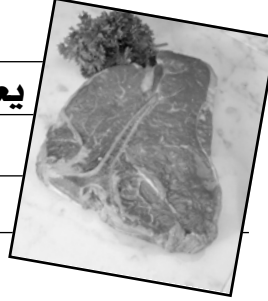
أسلوب نقل اللحوم والعرض بالمحال :
١- من المؤسف له أسلوب

وطريقة نقل اللحوم المتبعة حاليًا حيث إنه غالبًا ما يتم نقلها من المجازر إلى المنشآت المختلفة ومحال الجزارة بواسطة السيارات المكشوفة والموتوسيكلات وعربات الكارو، وكلها أمور تعرض اللحم الطازجة إلى التلوث والفساد السريع لاسيما فى فصل الصيف نتيجة ارتفاع درجات الحرارة والتى تسبب الإسراع فى تلف اللحوم بتزايد نشاط تكاثر البكتيريا والفطريات الضارة.

٢- وعند وصول اللحوم إلى محال الجزارة التى مازالت تستخدم أسلوب العرض المكشوف فإنها تتعرض للتلوث بالميكروبات والحشرات وعوادم



ذبح الحيوانات خارج المجازر يعطى فرصة للبعض لارتكاب العديد من المخالفات، كذبح الإناث أو الحيوانات المريضة



وعرض اللحوم للبيع للمستهلكين طبقاً للشروط والمواصفات القياسية المنظمة لهذا العمل.

٦- ضماناً لإنتاج مصنعات لحوم تطابق المواصفات والشروط الفنية فإننا نرى تواجد معمل رقابى بكل مصنع بتكلفة من أصحابها ويدار بمعرفة إخصائى فحص معملى حكوميين ولا يتم طرح المنتجات للسوق إلا بعد إصدار شهادة سلامة المصنعات من المعمل الرقابى المقترح.

٧- نوصى بضرورة قيام الرقابة الشعبية -ممثلة فى جمعيات حماية المستهلك وتنمية المجتمع وحماية البيئة- بدورها الفعال فى توعية المواطنين عند شراء اللحوم وأسلوب العرض السليم.

٨- نقترح مراجعة جميع القوانين والقرارات الصادرة لهذا المجال وتعديلها إذا لزم الأمر لتساير وتواكب الأنظمة الحديثة المتطورة فى هذا المجال.

ومن هذا المنطلق فإننا نرى ونحن قد ولجنا القرن الحادى والعشرين ضرورة مساندة المجازر لخطط التنمية الحضارية للبلاد بهدف توفير غذاء بروتينى مهم بشكل ونوعية أفضل ويطابق المواصفات الصحية والبيئية.

الشركات، مع تسليمها للحوم بعد ذبحها وتجهيزها وتبريدها بثلاجات المجازر فى اليوم التالى، على أن تقوم هذه الشركات بنقل اللحوم المبردة إلى أماكن العرض والبيع.

٤- منع نقل اللحوم بالأسلوب البدائى القائم حالياً، ووضع ضوابط صحية لأسلوب النقل، وإعادة دراسة القانون رقم ٦٨٥ لسنة ٥٤ ليتمشى مع هذه الضوابط العلمية والتي لا بد أن تشمل على عربات مجهزة بالتبريد.

وإنشاء مثل هذه الشركات يعطى فرصة كبيرة للعمل لشباب الخريجين ويكون وسيلة مضمونة لنظام العمل فى هذا المجال.

٥- مراجعة محال الجزارة الحالية ووضع مواصفات قياسية لهذه المحال، ولا يجدد أو يستخرج التصريح لها إلا بعد تطبيق هذه الشروط، وإعطاء مهلة لا تزيد على ستة أشهر لتوفيق أوضاعها الحالية.

ونرى أن أماكن عرض اللحوم بالمجمعات الاستهلاكية عليها أن تكون المثل الحضارى فى حفظ

- لحوم الخنزير (لون الختم أحمر والشكل دائرى).

والختم لا بد أن يكون واضحاً تماماً وتقرأ عليه البيانات الآتية:

- اسم المحافظة.
- اسم الجزر.
- نوع اللحم.
- رقم العنبر.
- وجود العلامة السرية.

التوصيات والمقترحات:

١- إعادة النظر ومراجعة المجازر القائمة حالياً بالمحافظات ووضع خطة شاملة تستهدف إقامة مجازر عصرية جديدة وتطوير المقام حالياً، ويمكن تحقيق هذه الخطة بتمويل ذاتى من إيرادات المجازر بكل محافظة من خلال مشروع التأمين على الحيوانات المعدة للذبيح ومقابل الانتفاع وتحسين خدمات المجازر، على أن يتضمن كل مجزر الملحقات الأساسية مثل ثلاجات الحفظ والمحاق والتخلص الاقتصادى السليم من مخلفات الذبح وخلافه.

٢- إعداد كوادرن فنية للخدمة الجزرية للعمل داخل المجازر بدءاً من الذبح على الشريعة الإسلامية وأعمال السلخ والتجهيز بالطرق الحديثة.

٣- وضع منظومة جديدة لكيفية التعامل فى إنتاج لحوم حمراء طازجة طبقاً للقواعد والأسس العلمية وبأسلوب إدارى منظم وذلك بإنشاء شركات جمع حيوانات المجازر من المربين والأسواق، ويكون تعامل المجازر مع هذه