

ماذا يحدث في المجازر؟

هى خط الدفاع
الأول للحفاظ على
صحة الإنسان من
أمراض الحيوان

من الضروري وضع الحيوانات فى المجازر تحت المراقبة لمدة ١٢ ساعة
على الأقل.. على أن يُعاد الكشف عليها ثانية قبل الذبح

الدقيق على قطعان الحيوانات والدواجن...

١- قبل الذبح.

٢- بعد الذبح.

٣- أثناء تجهيزها.

٤- عند نقلها وحفظها.

ومن ثم فإن المجازر هى خط الدفاع المهم للحفاظ
على صحة الإنسان من أمراض الدرن والبروسيللا
والتسمم الغذائى وغيرها.
لذا تعال معى نعرف ماذا يحدث فى المجزر.

تعد اللحوم مرتعاً خصيباً لكثير من مسببات
الأمراض التى تصيب الإنسان، سواء بتلوثها من
جراثيم تداولها بمعرفة أفراد مصابين أو ناقلين
للعُدوى، أو تلوثها من لحوم ناتجة من حيوانات
مریضة، أو لكونها مصابة بأمراض تنتقل من
الحيوان للإنسان.

لذلك.. كان من الضروري بذل العناية
القصى للتأكد من وصولها للإنسان فى حالة
سليمة دون تعريضه لأى ضرر، وذلك بالكشف

٩- الخرايج.

١٠- الأورام الخبيثة.

ملحوظات مهمة يراعيها الطبيب:

- يلاحظ ضرورة وضع الحيوانات قبل الذبح تحت
المراقبة لمدة ١٢ ساعة على الأقل وذلك بالنسبة
للسلخانات الملحق بها حظائر للعزل، على أن يعاد
الكشف عليها ثانياً قبل الذبح.
- تعامل الحيوانات التى تُذبح قبل الكشف عليها
معاملة الحيوانات المذبوحة اضطرارياً.
- يتم سلخ الجلود مباشرة بعد الذبح.
- ب- الكشف على اللحوم بعد الذبح:
هناك قواعد عامة تتبع لضمان سلامة عملية
الكشف على اللحوم بعد ذبحها تتلخص فيما يلى:

وفىما يلى دراسة مبسطة لهذا الموضوع تشتمل
على:

أهم الأعمال التى يقوم بها الطبيب البيطرى فى
المجازر:

أ- الكشف على الحيوانات قبل الذبح والتحقق
من الآتى:

١- الحالة الصحية العامة.

٢- الحالة الجسمانية.

٣- الأمراض الجلدية.

٤- تحديد السن والجنس والوزن.

٥- الحمى.

٦- الأمراض الوبائية والمعدية.

٧- الجروح.

٨- الكسور.

١- الكشف الدقيق على الجثة وجميع أعضائها الداخلية ولونها.. إلخ.

٢- التعرف على سبب الذبح الاضطرارى إذا كان نتيجة حادث أو مرض.

٣- إذا لم يُعرف سبب الذبح فيتم إعدام اللحم مهما كانت درجة جودتها.

ويفضل.. أن تصحب مثل هذه الحيوانات شهادة طبية تبين الحالة المرضية، ونوع وكمية العلاج الذى اتبع.

ومن الأعمال المهمة لطبيب المجرز، معرفة ما إذا كان تم ذبح الحيوان وهو حى (ذبح حيوى) أو تم ذبحه بعد نفوقه (ذبح غير حيوى) ويحاول الجزار بيعه للمستهلكين بعد ذلك والجدول رقم [٦] يوضح الفرق بين الذبح الحيوى والذبح غير الحيوى

الكشف الروتيني على الحيوانات بعد الذبح:

يجب قبل إعطاء الإذن بذبح الحيوانات التأكد من تنفيذ القواعد الصحية الخاصة بنظافة عناصر المجرز، وتوافر المياه، وسلامة الصرف الصحى، ثم يقوم الطبيب بعد ذلك بالكشف، ويشمل هذا النوع من الكشف:

١- يجرى الكشف بمعرفة الأطباء البيطريين المتخصصين فى وضخ النهار.

٢- لا يُسمح للجزارين حتى انتهاء عملية الكشف بأى مخالفة من المخالفات الآتية:

أ- وضع المعدة والأمعاء تحت الذبيحة على أن تكون متصلة بها.

ب- يكون الرأس وجميع الاحشاء مثبتة وملتصقة بالذبيحة.

ج- عدم نزع أو قطع أى عضو من الأعضاء أو الأحشاء أو اللحم من الذبيحة.

الذبح الاضطرارى..

- وهى الحيوانات التى يتم ذبحها لمداركتها وهى فى الرمق الأخير خارج السلخانات حتى يمكن الاستفادة بلحومها وجلودها اقتصادياً. وتسمى «بالذبح الاضطرارى».

ومثل هذه الحيوانات يتم فيها ما يلى:

١- تنقل الجثة إلى أقرب سلخانة فوراً.

٢- يتم فحصها بمعرفة الطبيب فحصاً دقيقاً للتأكد من:

- أن الذبح حيوى والإدماة كامل.

جدول رقم [٦]: الفرق بين الذبح الحيوى وغير الحيوى

الذبح غير الحيوى	الذبح الحيوى
• لا يتجلط الدم بسرعة.	• يتجلط الدم بسرعة وتلتصق جلطاته على جوانب الجرح مكان الذبح.
• يكون نرف الدم قليلاً.	• يتسرب جزء من الدم إلى الأنسجة المحيطة.
• لا تنقبض الأوعية الدموية المقطوعة بل تظل مرتخية فى موضعها بمكان الذبح من الرقبة.	• تنقلص الشرايين المقطوعة إلى داخل الأنسجة.
• يتضخم القلب والأوعية الدموية بالدماء.	• يخلو القلب والأوعية من الدماء.
• وجود ارتشاحات وافرازات مخاطية كثيفة تتساقط من البدن وتجاويف الجسم.	• يكون البدن وتجاويف الجسم بحالة طبيعية ولا يظهر عليها أى ارتشاح أو افرازات.
• تتعرض للتعضن الرمى سريعاً حتى لو تم حفظها.	• لا تتعرض الذبيحة للتعضن الرمى إلا بعد فترة إذا لم يتم حفظها.



- أ- الكشف الظاهري على الذبيحة.
- ب- الكشف الدقيق على الذبيحة بالترتيب التالي:
- ١- الكشف على الرأس: تحديد عمر الحيوان بواسطة الأسنان- فحص اللسان والأصداغ والغدد الليمفاوية.
 - ٢- الكشف على الرئتين: التأكد من أنها مرتبطة بالحيوان عن طريق جسها وفحصها، وكذا فحص الغدد الليمفاوية.
 - ٣- الكشف على القلب: فحصه، وفحص غشاء التامور، وعمل قطاعات طولية به للكشف على وجود حويصلات ديدانية.
 - ٤- الكشف على الكبد: لمتابعة وجود أى التهابات أو طفيليات أو خراريج أو أورام.
 - ٥- الكشف على الطحال: لمتابعة حجمه، والتأكد من سلامته. وذلك لأنه مؤشر لكثير من الأمراض المهمة.
- ٦- الكشف على الكلى: التأكد من وجودها ملتصقة بالذبيحة ثم فصلها وفحصها.
 - ٧- إذا كانت الذبيحة أنثى: فيجرى الآتى:
 - فحص الرحم: خاصة بالنسبة للأمهات الوالدة حديثاً: حيث تصاب هذه الحيوانات بالالتهابات الرحمية التى تؤدى غالباً لحالات التسمم.
 - فحص الضرع: للتأكد من سلامته، ويتم أيضاً فحص الغدد الليمفاوية.
 - ٨- الكشف على العضلات: يجرى عمل قطاعات خاصة بعضلات القلب، واللسان، والفكين، والحجاب الحاجز؛ للتأكد من عدم وجود إصابة بحويصلات الديدان الشريطية. وفى حالة وجود إصابة واحدة فى هذه الأماكن يجرى فحص عضلات الأكتاف والأفخاذ.
 - ٩- الكشف على المعدة: من الخارج والداخل للتأكد من خلوها من الطفيليات والأورام، والالتهابات، ومرض السل.

هناك قواعد عامة يجب اتباعها لضمان سلامة عملية الكشف على اللحوم بعد ذبحها.. أهمها أن يتم الكشف عن طريق الأطباء المتخصصين.. وألا يُسمح للجزارين بمخالفة قواعد الذبح

- إعدام جزئى: إذا كانت الإصابة فى عضو أو أكثر فيعدم العضو دون الذبيحة.
- ٣- الإصابة بالديدان الكبدية:
 - توجد عادة فى القنوات المرارية بكبد الضأن والماعز والأبقار، وتحدث الإصابة بها التهاباً وتليفاً فى نسيج الكبد فيفقد وظيفته.
 - وتؤدى الإصابة إلى هزال الحيوان وتلون أنسجة جسمه باللون الأصفر.
 - الحكم: يعدم الجزء المصاب من الكبد فقط أو الكبد كله حسب انتشار الإصابة.
- ٤- اللحوم المحمومة:
 - يصاب الحيوان بحالة الحمى عند إصابته بالمرض، وفيها ترتفع درجة حرارة جسمه نتيجة سريان الميكروبات وسمومها فى الدورة الدموية.
 - وفيها تصبح اللحوم صابونية الملمس، ذات لون أحمر قاتم، وذلك نتيجة قلة النزف عند ذبح الحيوان.
 - وتكون هذه اللحوم معرضة للفساد السريع وتعرض أكلها للتسمم.
 - الحكم: إعدام كلى للذبيحة.
- ٥- اللحوم المصابة بالكدمات والخراريج والنواسير:
 - بعد السلخ يشاهد على بعض اللحوم كدمات: ويكتفى بإزالتها وتكون بقية اللحوم صالحة.
 - الخراريج والنواسير: فى حالة الإصابة بخراج أو ناسور أو أكثر فى مواضع مختلفة- تعدم اللحوم كلية.
- ٦- اللحوم الهزيلة:
 - وتكون عادة نتيجة للإصابة بمرض مزمن أو نتيجة الإصابة بالطفيليات أو نتيجة تقدم الحيوان فى السن، ويشاهد الآتى:

- وفى حالة ثبوت سلامة الفحص بأكمله يتم ختم اللحوم بأختام خاصة بالسلكانة مثبت عليها:
 - اسم الجزر- التاريخ- ختم مميز بعلامة الشريط أو المثلث أو المربع... إلخ ويلون مميز حسب سن الذبيحة.
- ١- اللحوم المصابة بالنسل:
 - وفيهما يشاهد وجود درنات تحتوى على مادة متجينة أو متكلسة حسب درجة الإصابة فى الغدد الليمفاوية أو بالرئتين أو أى عضو من أعضاء الجسم.
 - الحكم: يعتمد على مدى انتشار المرض على النحو التالى:
 - إعدام كلى: فى حالة انتشار المرض على الأعضاء الداخلية (الرئتين- الكبد- الطحال).
 - إعدام جزئى (لعضو أو أكثر): فى حالة تركيز الإصابة فى الرأس فقط أو الرئتين فقط أو أحد الأرباع فقط.
- ٢- اللحوم المصابة بحويصلات الديدان الشريطية فى الأبقار:
 - يسمى الطور الحويصلى للدودة الشريطية «تينيا ساجيناتا».
 - توجد هذه الحويصلات التى يبلغ حجمها حجم حبة العدس أو حبة الحمص على شكل كرات صغيرة ذات غشاء رقيق تحتوى على سائل به رأس الدودة. وتنتشر هذه الحويصلات فى عضلات اللسان والأصدغ والقلب والحجاب الحاجز والأفخاذ والأكتاف وغيرها.
 - الحكم: فى الأبقار والجاموس والأغنام:
 - إعدام كلى: إذا كانت الإصابة شديدة، وهى وجود أكثر من حويصلة واحدة حية أو ميتة فى منطقة فى حجم راحة اليد وفى مناطق متعددة من الذبيحة.



- انعدام الدهن أو تحول ما تبقى منه إلى مادة هلامية جيلاتينية.
- ضمور الأعضاء الداخلية والعضلات، وتصبح رخوة، ولونها أحمر مبيض، وبها ارتشاحات مصلية.
- ثم تصبح بعد ذلك أليافاً خشنة عديمة الطعم، وقليلة العناصر الغذائية.
- الحكم: الإعدام الكلى.

٧- اللحوم المتعفنة:

- تتعرض اللحوم للتعفن بسبب غزو الميكروبات لها وتكاثرها، وتتوقف في ذلك على:
 - حالة الطقس.
 - طريقة تجهيزها للبيع.
 - تلوث اللحوم بالأتربة والذباب.
 - طريقة تخزين اللحوم.
 - حموضة اللحوم حسب حالة الحيوان.
 - قبل الذبح (تعب- إجهاد).
 - وفيها تصبح اللحوم: ناعمة- رخوة- باهتة اللون- لها رائحة الحموضة.
 - وعندما يبلغ اللحم درجة التعفن.. يصير: لزجاً- صابونى الملمس- سهل التمزق- له رائحة كريهة (رائحة تعفن).
 - وتسبب توكسينات الميكروبات المسببة للتعفن ظهور علامات التسمم فى الإنسان.
 - الحكم: الإعدام الكلى.
- ٨- الكسور المتقيحة:
 - الحكم: إعدام كلى.

الذبح الحيوى وغير الحيوى

- حيوية الذبح وشرعيته لا تكون إلا بالإدماء الكامل. ويعتبر الذبح غير حيوى فى حالة عدم حدوث الإدماء الكامل.
- ويعنى هذا أنه إذا تم ذبح الحيوان وهو حى فيكون الذبح حيويًا. أما إذا ذُبح وهو نافق فيكون الذبح غير حيوى.

مقاطع اللحوم ومواصفات اللحوم الجيدة

- تختلف صورة اللحوم باختلاف مواقعها فى الذبيحة، وكل مقطع له ما يناسبه فى أغراض الطهى المختلفة.
- فهناك أجزاء تتميز بجودتها إذا طُهِيت مسلوقة، وأجزاء أخرى إذا طُهِيت شواء، وأجزاء ثالثة إذا تم تمليحها، وصُنعت بسطرمة.. إلخ.
- مواصفات اللحم الجيد:
 - ١- أن يكون ذا مقطع مرمري.
 - ٢- أن يكون معرفًا بالدهن الخفيف.
 وبوجه عام فإن الأجزاء الخلفية من الذبيحة أجود من الأجزاء الأمامية.

يُراعى عند الذبح الاضطرارى أن تصحب مثل هذه الحيوانات شهادة طبية.. تبين الحالة المرضية ونوع وكمية العلاج الذى اتبع

جدول رقم [٢]: ألوان الأختام

• لون الختم أحمر مستطيل	• فى الأبقار والجاموس [أقل من ٣ سنوات]
• لون الختم أحمر سداسى	• فى الأبقار والجاموس [أكثر من ٣ سنوات]
• لون الختم أحمر مثلث	• فى الأبقار والجاموس [أكثر من ٥ سنوات]
• لون الختم بنفسجى مائل للزرقة مربع	• فى الجمال [أقل من ٥ سنوات]
• لون الختم بنفسجى مائل للزرقة مثلث ويكتب عليه جملى	• فى الجمال [أكثر من ٥ سنوات]
• تختم جميعها بختم بنفسجى مائل للزرقة مثلث أو مربع	• فى الماعز
• تختم بختم بيضاوى	• فى الخنازير
• تختم بختم بيضاوى بنفسجى داكن وعليه اسم الدولة المورد	• للحم المستوردة

تختم اللحوم بعد ذبحها داخل السلخانات؛ بهدف التعرف على أنواعها؛ والتفريق بين أعمارها؛ ولتأكيد أنه تم ذبحها بالمجزر

٨- العكوة:

لحم مرمرى عند مبدأ الذيل أعلى الفخذ.

أختام اللحوم

- تختم اللحوم بعد ذبحها داخل السلخانات بهدف:
- ١- التعرف على أنواع اللحوم المختلفة.
 - ٢- التفريق بين الأعمار المختلفة للنوع الواحد.
 - ٣- التأكيد أن الحيوانات قد تم ذبحها بالمجزر وبالطرق السليمة، تحت الظروف الصحية المسموح بها، وأنها خالية من الأمراض، وصالحة للاستهلاك الأدمى.
- ويوضح الختم الآتى:
- اسم المحافظة.
 - تاريخ الذبح.
 - اسم المجزر.
 - نوع اللحم المذبوح.
 - رقم القيد.
 - العلامة السرية (وتتغير يومياً حتى لا يسهل تزويرها).

ألوان الأختام:

كما هي موضحة بالجدول رقم [٢]

مقاطع الذبيحة:

١- الضلتو:

وهو العضلات الظهرية التى تكسو جانبي العمود الفقري من أعلى بدءاً من خلف الظهر إلى المنطقة العجزية، وأجودها المنطقة القطنية (بيت الكلوة).

٢- التريببانتكو:

وهو عضل أسطوانى تقريباً فى الجزء الخلفى من الفخذ.

٣- سمانة الفخذ:

اللحوم الحمراء التى تجاور عظم الفخذ من الداخل.

٤- الموزة:

وهو اللحم الموجود حول الساعد والساق تجاه العرقوب، ويتميز بقلّة أليافه.

٥- قشرة اللوح:

لحوم حمراء تكسو لوح الكتف.

٦- لحوم الفخذ الحمراء واللحوم التى تحيط بالبطن.

٧- عضلات البطن والدوش:

وهى مقدم الصدر وحول القفص الصدرى.