

المجازر.. أولى خطوات تحديث وتطوير صناعة الدواجن في مصر

د. مصطفى فايز

أستاذ الطب البيطرى - جامعة قناة السويس



المجازر.. أولى حلقات
تطوير وتحديث صناعة
الدواجن.. وعندما
تكتمل أعداد المجازر
وفقاً للخطة القومية التى
وضعتها كل محافظة
وفقاً للاحتياجات
والطاقة الإنتاجية
للمزارع بها، نكون قد
ودعنا عشوائية تداول
الدواجن ووضعنا أقدامنا
على الطريق الصحيح
لصناعة ناجحة. وتشير
الأرقام إلى أن عدد المجازر
التي صدرت لها قرارات
وزارية بالتشغيل يبلغ ٢٥٠
مجزراً، منها ٣٣ مجزراً ألياً
و٢٤ نصف ألياً و١٩٣ يدوياً.
وهيئة الخدمات
البيطرية التابعة لوزارة
الزراعة هي الجهة
المسئولة عن تلقي طلبات
إنشاء المجازر وإجراء
المعاينة الميدانية للموقع
ومتابعة الإنشاء وإجراء
المعاينة النهائية والسير
فى إجراءات استخراج
القرار الوزارى للتشغيل
ومتابعة ورقابة هذه
المجازر للتأكد من
الالتزام بالشروط
الصحية البيطرية التى
تحقق سلامة المنتج
وجودته.

- لقد صدر القرار الوزاري ١١١٤ لسنة ٢٠٠٦، بصورة واضحة وقرر أنه لا يجوز ذبح الطيور والدواجن في غير المجازر التي يصدر لها قرار من وزير الزراعة واستصلاح الأراضي، وحدد القانون مواصفات وشروطاً لهذه المجازر.
- شروط عامة:**
- يجب توافر عدة شروط لمجازر الدواجن (آلية- نصف آلية- يدوية)، منها:
- أن يكون موقع المجرز بعيداً عن أقرب تجمع سكني ومزارع الإنتاج الحيواني والداجني بمسافة لا تقل عن ١ كم. وأن يكون متصلاً بشبكة الطرق العامة، وله مدخل مناسب لدخول السيارات المحملة بالطيور الحية وخروج المنتج النهائي والمخلفات، مع ضرورة توفير مصادر كافية للمياه (عادية- ساخنة) صالحة للاستهلاك الآدمي، وتوفير مصدر ثابت ومناسب للقوى الكهربائية للإضاءة الجيدة، وتوفير مولد كهربى لاستخدامه عند اللزوم، وأدوات
 - كافية للتهوية (مراوح- شفاطات - تهوية طبيعية).
 - وجود دورات مياه مناسبة لعدد العاملين وغرف لتغيير الملابس ومكاتب إدارية ومخزن خارج الأقسام الإنتاجية.
 - إتمام عملية الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية.
 - ضرورة تنظيف المجرز ومعداته وإجراء التطهيرات يومياً فور الانتهاء من العمل وبراى استعمال المطهرات الموصى بها.
 - توفير الأجهزة المختلفة للتبريد

شروط عامة يجب توافرها فى المجازر بأنواعها الثلاثة تضمن الحفاظ على الصحة العامة والبيئة والقضاء على العشوائية فى تداول الدواجن





الفصل بين أقسام المجزر ومراعاة شروط الوزارة فى مبناه.. إضافة إلى خضوعه للإشراف البيطرى - تساعد فى تضاى وقوع كوارث صحية أو بيئية



الصالحة للاستخدام، إضافة إلى وجود نظام جيد للصرف يمكن ربطه بالشبكة العامة وفقاً للمواصفات القياسية، مع اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحد من الروائح والتهوية الجيدة بتركيب المراوح والشفاطات والفلاتر اللازمة، مع مراعاة الحدود القصوى لملوثة الهواء داخل مكان العمل بما يتفق مع القانون ٤ لسنة ١٩٩٤ ولائحته التنفيذية.

- ضرورة تجميع مخلفات الذبح والتنظيف داخل أوعية مخصصة لهذا الغرض، مع تخصيص مكان للحفاظ المؤقت فى درجات حرارة منخفضة منعاً لانبعاث الروائح، على أن يتم نقلها إلى مكان التخلص النهائى فى اليوم نفسه. وفى حالة إعادة تدوير هذه المخلفات فى مكان ملحوق بالمجزر لا بد من عزله عزلاً تاماً عن منطقة الذبح والتجهيز، مع توفير نظام بيئى محكم لنقل المخلفات والسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة به. وفى حالة المجازر نصف الآلية والتي لا تتوافر بها وحدات تدوير المخلفات يتم نقل المخلفات

اتصال الحوائط بالأرضيات بدورانات قيشانى تسهل نظافتها.

- أن تكون الأسقف معزولة حرارياً ومزودة بنظام لتصريف مياه الأمطار من الأسطح.

- وأن تكون الأبواب شديدة التحمل سهلة التنظيف والتطهير وعليها سلك معدنى ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض.

- أما معدات التشغيل فيجب أن تكون من معادن غير قابلة للصدأ والتآكل ومصروح باستخدامها وسهلة التنظيف والتطهير.

- أن تكون النوافذ مانعة لدخول الحشرات والأتربة والغبار وتفتح بميل لأعلى.

- ضرورة الفصل التام بين أقسام المجزر (التسليم- الذبح- التجهيز- التعبئة- التغليف)، وخضوع المجزر للإشراف البيطرى.

شروط خاصة بالمجازر الآلية ونصف الآلية:

- أن يبعد المجزر عن أقرب كتلة سكنية ١ كم، ويتوافر فيه مصدر للمياه الباردة والساخنة

والتجميد والحفظ، وتوفير زى موحد مناسب للعاملين (غطاء رأس- مريلة جلد- أحذية مطاوية- قفازات) واستخراج شهادات لهم، وتوفير وحدة إسعافات أولية مناسبة.

- وجود سجلات يومية يدون فيها بيانات عن مصدر الطيور الواردة للمجزر وحالتها الصحية والجهات المصدر لها المنتج، والاحتفاظ بهذه السجلات للرجوع إليها عند اللزوم. - أن يتم نقل المنتج النهائى خارج المجزر فى سيارات ثلاجة.

شروط مبنى المجزر:

يجب أيضاً أن يتوافر فى مبنى المجزر ومكوناته عدة شروط، منها: - أن تكون الأرضية مغطاة بمواد عالية التحمل وشديدة الصلابة غير منقذة للماء وسهلة التنظيف وبها ميل مناسب لإتمام عملية التنظيف والتطهير على أكمل وجه. وأن تكون مجارى الصرف على جانبى العنبر ذات ميول وفتحات مناسبة ومغطاة.

- تغطية الحوائط بالقيشانى والسيراميك من الأرض للسقف، وأن تغطى النقاط المبنية مثل



المناسبة لتجميع مخلفات التجهيز والوسائل المناسبة لنظافة وغسيل الكبد والقوانص والوسائل المناسبة لنقل المنتج إلى قسم الوزن والتعبئة، بجانب توافر وحدة الغسيل المناسبة (أحواض الغسيل) حسب المواصفات الفنية والمزودة بمصدر كافٍ ومناسب من المياه الصالحة ومزودة بتيار مستمر ومتجدد حسب طاقة الإنتاج، إضافة إلى توافر مكان لإتمام الكشف البيطري على ذبائح الدواجن.

■ قسم التبريد المبدئي للدواجن بعد غسلها باستخدام مصدر كافٍ ومناسب ومتجدد كل (أربع

بإستيفاء إجراءات الفحص البيطري الظاهري للدواجن قبل الذبح.

■ قسم الذبح: وتتوافر فيه الوسائل المناسبة لتجميع ونقل الدماء ومخلفات الذبح.

■ قسم السمط والترييش: وأن تتوافر فيه وحدة سمط مناسبة ومطابقة للمواصفات الفنية لإتمام عملية السمط بطريقة سليمة، مع توافر مصدر متجدد من المياه الساخنة بدرجات الحرارة اللازمة لعملية السمط.

■ قسم التجهيز: مع ضرورة توافر الأجهزة والأدوات المناسبة لعملية تجهيز الدواجن والوسائل

في سيارات مجهزة لهذا الغرض لأماكن تدوير المخلفات.

- الاحتفاظ بسجلات مدون بها مصدر الطيور وحالتها الصحية والجهة والمصدر المنتج وأسلوب التخلص من المخلفات والنافق وبيانات متعهد التخلص من المخلفات الصلبة.

- وجود عدد من المخازن المنفصلة لمستلزمات الإنتاج المختلفة وقسم خاص لصيانة وتشغيل المجرز.

- ضرورة أن تحتوى أقسام

المجرز على:

■ قسم استقبال الدواجن، وأن تكون مساحته كافية تسمح

ساعات) من المياه المبردة للوصول بدرجة حرارة المياه إلى ٤ م ودرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى ٨ م.

■ قسم التعبئة والوزن: ويتوافر به وحدة لتدريج ووزن الدواجن وأدوات ومستلزمات تغليف وتعبئة الدواجن ووسائل تداول ونقل الدواجن إلى أنفاق التجميد والحفظ.

■ قسم التجميد: ويتوافر به أنفاق تجميد (-٤م) تتناسب مع طاقة المجزر وثلاجة للحفظ (-٩م) تتناسب والطاقة الإنتاجية الأسبوعية للمجزر على الأقل مع توافر الوسائل المناسبة لتداول ونقل الدواجن داخل الثلاجات والأنفاق. وفي حالة إجراء عملية تجزئة أو تشفية للدواجن يشترط وجود ثلاجة (درجة حرارة من صفر إلى أربعة درجة مئوية) لحفظ المنتج قبل إجراء عملية التجزئة أو التشفية.

■ قسم تصنيع المخلفات: يكون منفصلاً عن أقسام الإنتاج بالمجزر، وينقسم إلى (قسم استقبال وتجميع مخلفات عمليات الذبح والتجهيز، قسم التصنيع، قسم التعبئة والتخزين)، وضرورة الفصل بين هذه الأقسام وكذا العاملين بها، وتوفير نظام محكم لنقل المخلفات للسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة، ووجود نظام للتخلص من نواتج

التصنيع والأبخرة والغازات باستخدام الدوائر المغلقة.

شروط خاصة بالمجازر اليدوية الجديدة:

- البعد عن أقرب تجمع سكني بمقدار ١ كم، وألا تقل مساحته عن ٢٠٠ متر مربع بدون المرافق، مع توافر شبكة صرف مناسبة، وإتمام عملية الذبح والإدماء والفحص بطريقة التعليق العلوي، وتوافر نظام جيد ومناسب للتخلص من مخلفات الذبح.

- أن تحتوى أقسامه على:

■ قسم الاستقبال: يتوافر به مكان لإجراء الفحص البيطري الظاهري على الطيور المعدة للذبح، وأن يتناسب مع طاقة المجزر، وبه مصدر للمياه ووسائل التطهير الكافية لإتمام عمليات التنظيف والتطهير والصرف المناسب.

■ قسم الذبح والسمط والتريش: يتوافر به مصدر كافٍ ومتجدد للمياه الصالحة للاستهلاك الأدمى ونظام تعليق علوي على قضبان حديدية بها علاقات تتحرك يدويًا بحيث يتم ذبح الطائر وهو معلق ولا يتم الذبح على الأرض أو بأى طريقة أخرى..

كما يتوافر فيه حوض للسمط من مادة لا تصدأ مزود بمصدر متجدد للمياه الساخنة لاتمام عملية السمط بطريقة سليمة وصحية- هذا

بجانب توفير ريشة من مادة غير قابلة للصدأ وتوفير أوان مناسبة لتجميع المخلفات.

■ قسم التجهيز: يتوافر به أحواض ملساء يسهل تنظيفها، ومصدر مياه مبردة متجددة مناسبة لطاقة المجزر على ألا تزيد درجة الحرارة على (١-٤م) وبما يضمن الوصول بدرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى درجة (٨م) بعد التبريد المبدئي، ويمكن بعد التبريد إجراء عمليات التقطيع والتشفية على أن تكون الأدوات المستعملة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ويسهل تنظيفها وتطهيرها.

■ قسم التعبئة والوزن والتغليف: وتتوافر به مناخد يغطي سطحها العلوي مادة غير قابلة للصدأ، إضافة إلى الموازين، ويتم التغليف بمواد مناسبة وفقاً للمواصفات القياسية.

■ قسم التجميد: ويتوافر به نفق تجميد على درجة حرارة (-٤م) طبقاً للمواصفات القياسية.

■ قسم الحفظ: ويتوافر به ثلاجة حفظ على درجة حرارة (-٩م).

■ قسم التخلص من المخلفات: ويتم فيه التخلص من المخلفات بعد تجميعها فى أوانٍ مناسبة بالطرق الصحية المناسبة.