

متى يختفى نقطة تداول الطيور الحيية؟



الكيس الماراري يراعى أن تكون نظيفة وسليمة أو مجرأة، ٩/٣ - ذات مظهر جيد ومحتفظة بخواصها الطبيعية، ١٠/٣ - خالية من المواد اللزجة والشموم الفطرية أو أى علامة من علامات التلف أو الفساد، ١١/٣ - خالية من التزنج أو الروائح غير المقبولة، ٢/٤ - تحفظ على درجة حرارة لا تزيد على ٤°C ولا تقل عن ٥°C، ٣/٤ - لا تزيد نسبة السائل المنفصل على ١% بعد التعرض لدرجة حرارة ١٠°C لمدة ٣ ساعات، ٦/٤ - خالية من السالمونيلا، ٧/٤ - لا يزيد عدد خلايا الكلوستريديم عن ١٠٠٠ خلية / جم.

وتمتد المعاصفة لتشمل بيانات العبوات وطرق الفحص والاختبار وغيرها.

أن نمط تداول الطيور الحية يجب أن يختلف تماماً من أسواقنا ومحالاتنا. ووجوب تداول تلك الطيور بعد ذبحها وتجهيزها وإعدادها للتداول بصورة تطابق المعاصفات المصرية أرقام ١٠٩٠ و ١٥٢٢ و ١٥٤٦ و ١٦٥١.



د. مصطفى
فائز

لزال تداول الدواجن الحية مستمراً، بل تزايدت أنشطة محلات وتجارة الطيور بكافة المحافظات. وفي القاهرة الكبرى لا يخلو حى من أحياها -مهما اتصف بالرقى- من هذه الأسواق وتلك المحلات.

ولا يخفى على أحد حجم المخاطر الصحية والبيئية المصاحبة لذلك السلوك؛ فعلى المستوى البيئي تمثل مخلفات الريش والأرجل والمقدار والأحشاء عبئاً بيئياً يلزم تدارك آثاره بمصروفات إضافية؛ تتمثل في استخدام المبيدات والمطهرات وعمل الغسيل الدائم واللازم.

وعلى المستوى الصحى هي بؤر للأمراض المختلفة، وعلى المستوى الاقتصادي فإنه إهدار لبعض الموارد التي يمكن إعادة تدويرها؛ لتحول من مخلفات عديمة القيمة إلى منتجات لها قيمتها وعائدها الذى يسهم في دعم صناعة الدواجن وتقليل الفاقد منها، وإنشاء صناعات تكميلية إضافية.

وللتغلب على هذه المشكلات، لا بد من ذبح الطيور بالمجازر؛ والاستغناء