

#	المسالخ اليدوية	المسالخ الآلية
1	بعضها غير مرخص ولا يخضع لرقابة بيئية أو صحية	المسالخ أيا مرخصة وتخضع لرقابة بيئية وصحية واجتماعية تامة
2	كلفة بناء وتجهيز المسلخ لا تزيد عن 1 مليون ليرة سورية	كلفة بناء وتجهيز المسلخ تقارب 25-50 مليون حسب طاقة المسلخ
3	عملية الذبح في المسلخ اليدوي تتم كآلها في غرفة واحدة أو غرفتين، وذبح الطيور يتم ضمن براميل إما أن تكون مغلقة من الأسفل فيستقر الدم أسفل البرميل ويلوث الأجزاء الخارجية للطير المذبوح، أو تكون مفتوحة من الطرفين يسيل منها الدم على الأرض وتتكدس الفراريج في البرميل بعد الذبح وتموت الطيور في الأسفل خنقا قبل أن تنزف كامل دمها بسبب عدم قدرتها على الحركة التي تساعد على النزف بعد الذبح.	عملية الذبح في المسلخ الآلي تتم في ثلاث مقاسم منفصلة ومستقلة في أدواتها وعمالها وهي : قسم الذبح والنتف - قسم نزع الأحشاء - قسم التبريد في القسم الأول (قسم الذبح): توضع الطيور قبل الذبح في صالة مبردة لتهدأ ويزول عنها الخوف وهذا يساعد على نزف دمها بالكامل
4	بعد الذبح توضع الطيور في حمام مائي عبارة عن وعاء معدني يحتوي الماء تحته مصدر حراري لتسخين الماء لتسهيل عملية نتف الريش وهذا الماء غير متجدد وهذا قد يسبب انتقال المكروبات عبر الماء إلى الفروج السليم من الفروج المصاب في حال الإصابة	يتم تعليق الطير ورأسه للأسفل ثم يذبح يدويا ليكون ذبحه حلال، أما باقي العملية فتتم آليا ويسيل الدم في مجاري خاصة حيث يتم جمعه في أحواض. عند الذبح يبقى الرأس معلقا ويترك الطير لعدة دقائق ينزف لتصفية دمه قبل أن يدخل في حوض السمط (حوض الماء الساخن) ويمرر على ماء ساخن حرارته ثابتة تعادل 58 م° (وهي الحرارة المثالية لتسهيل نزع الريش دون ترك بقايا من الريش) إذا كانت الحرارة أقلتترك بقايا ريش وإذا كانت الحرارة أعلى تسلخ جلد الفروج. كما أن الماء متجدد باستمرار. يستهلك الطير 15 ليتر ماء (الماء المستخدم في غسل وننتف وتبريد الفروج يعالج بالفرمونات والمواد الكيميائية لقتل المكروبات فيه ويفصل الدهن عن الماء قبل تصريفه

<p>في المجاري العامة وبشكل دوري يقوم مندوبون من وزارة البيئة بأخذ عينات من الماء المعالج وفحصها على حساب صاحب المسلخ بكلفة تعادل 4 آلاف ليرة للتأكد من سلامتها وصلاحيتها للتصريف في المجاري العامة.</p>		
<p>النتافة المستخدمة عمودية غير دوارة يمرر الطير عبرها فيتم نتف الريش بالكامل دون حدوث أي خدش لجسم الطير ويسحب الريش إلى مجاري خاصة إلى مجمع النفايات. الدم يسيل في مجاري خاصة تصب في خزان مخصص للدم أما بقايا الذبح فتجمع في مكان مخصص ثم تمزج بالدم وتباع إلى معامل تجفيف تحت حرارة عالية تصل إلى 400 درجة فتعقم وتطحن وتستخدم في تغذية الأسماك أو كسماد</p>	<p>5 النتافة المستخدمة في نتف الريش دائرية دوارة تسبب حدوث كدمات وتمزق في جسم الطير مما يسيء إلى نوعيته. والدم الناتج عن الذبح وماء الغسل يتم دفعه إلى المجاري العامة بدون معالجته فيسبب تلوث البيئة.</p>	
<p>بعد نتف الريش تدفع الطيور إلى القسم الثاني وهو قسم نزع الأحشاء وفيه يتم قطع الرأس من أسفل الرقبة ألياً، وهذا يؤدي للتخلص من الغدد التي تشكل مخزناً للعوامل المرضية (وهذا الإجراء مطابق للمواصفة السورية المنصوص عنها منذ العام 1992 وتم اعتمادها بتوصية من كلية الطب البيطري بجامعة حماة) ويتم قطع الرجلين ونزع الأحشاء غير القابلة للأكل والأمعاء والمعدة والرئتين ألياً وتفحص للتأكد من خلوها من المرض ويتم العمل في هذا القسم في جو مبرد حتى 20 م°. في المرحلة التالية يدخل الطير ضمن آلة شفت تقوم بشفت الدم والرئتين ألياً.</p>	<p>6 تنزع الأحشاء يدوياً ويتم التخلص منها ولا يتم فحصها للكشف عن وجود أمراض فيها</p>	
<p>في القسم الثالث (قسم التبريد) : يتم غسل وتبريد الفروج المذبوح قبل تغليفه حيث يدخل الفروج ضمن أنبوب تبريد حلزوني يتكون من وعائين</p>	<p>7 تنقع الطيور بالماء والتلج حتى صباح اليوم التالي. نقع الفروج في الماء المثلج يجعله يتشرب الماء فيزيد وزنه بمقدار يعادل</p>	

<p>الأول بداخله ماء حرارته 25°م والثاني فيه ماء حرارته 0°م، حيث يتم تبريد وغسل الطير ثم بعد ذلك يتم تنشيفه في غرفة تنشيف بهواء حرارته 0°م وهذا يؤدي لنقصان وزن الطير وزيادة فترة صلاحيته للاستهلاك ثم ينقل إلى صالة التعبئة وهي مكيفة بدرجة 15°م صيفا وشتاء</p>	<p>150-300 غرام للفروج الواحد وبالتالي يباع الماء بداخله بسعر اللحم.</p>	
<p>يتم فرز الذبائح في مجموعات كل منها تزيد عن سابقتها ب / 50 / غ , وتعبأ في أكياس خاصة مطبوع عليها وزن الذبيحة – تاريخ الذبح – تاريخ الصلاحية واسم الشركة، ثم تعبأ كل 1-20 ذبيحة في كرتونة واحدة</p>	<p>8 يتم التخلص من بقايا الذبح (الريش - الأمعاء - الأرجل... الخ) إما برميها في البراري أو مجاري الأنهار أو بتسليمها إلى عمال النظافة والتي بدورها تتخلص منها في المكبات المخصصة للنفايات</p>	
<p>بعض الفراريح تسوق مجزأة فيقسم الصدر والأفخاذ والأجنحة كل على حدة وتغلف وتباع مغلفة. تعبأ الأحشاء المأكولة في أكياس يتسع الكيس إلى 0.5 كغ أو 1 كغ و تسوق طازجة</p>	<p>تباع الفراريح مع الرأس ويدفع المستهلك ثمنه ثم يتخلص منه. يباع الفروج بدون تغليف وبالتالي لا يعرف تاريخ الذبح وفترة الصلاحية فيه ويوزع ضمن أكياس بلاستيكية من البولي إيثيلين وهي غير صحية. تعبأ الأحشاء المأولة في أكياس كبيرة يتسع الكيس إلى 10 آغ أو 15 آغ.</p>	
<p>يوزع الفروج على منافذ البيع بسيارات مبردة تحافظ على اللحم من التعرض للميكروبات</p>	<p>يوزع الفروج على المحلات وينقل بسيارات غير مبردة ومكشوفة</p>	
<p>العمال في المسالخ الآلية تجرى عليهم فحوص دورية آل 3 اشهر وتراقب الملابس والتجهيزات وفق الإجراءات المتبعة للشركات الحاصلة على شهادة الايزو. يحتاج المسلخ 100 عامل (فنيين – إداريين -سائقين - - الآلي إلى عدد أكبر من العمال يصل إلى حوالي 50 عمال)</p>	<p>العمال في المسلخ اليدوي لا تجرى لهم فحوص دورية ويعملون بملابس غير معقمة</p>	
<p>تملك المسالخ الآلية وحدات صعق وتخزين وعند تخزين</p>	<p>المسالخ اليدوية لا تملك وحدات صعق أو</p>	

<p>الفروج يبرد إلى درجة 40 – 18 ساعة حتى تصل درجة حرارة الذبيحة 25 - درجة مئوية حيث يكون - درجة مئوية لمدة 12 قد تم تجميد الذبيحة ألياً ثم تخزن في غرف تجميد حرارتها 18 - درجة مئوية وهذا التبريد يؤدي لإغلاق مسام الجلد فيبقى طازجا بعد رفع حرارته عند الاستهلاك. ومن شروط الخزن الصحي بطريقة التجميد أن تكون الطيور منظفة بشكل جيد وان لا تزيد المدة بين الذبح ودخول الطير إلى غرف التجميد على ساعتين حتى لا تتغير مواصفات الطيور المذبوحة أو تتأثر فترة حفظها</p>	<p>خزن مبرد وفي حال وجود فائض لديها تقوم بالتخزين في وحدات خزن مستأجرة</p>
<p>المسالخ الآلية تلتزم بدفع الرسوم وتسجل عمالها بالتأمينات الاجتماعية ومنشأتها وطريقة التحضير فيها تتم وفق المواصفات العالمية والسورية</p>	<p>بعض المسالخ اليدوية لا تلتزم بدفع الرسوم ولا تسجل عمالها لدى التأمينات الاجتماعية وأمان الذبح وطريقة التحضير فيها لا تتناسب مع المواصفات القياسية السورية والعالمية</p>