



عملي المسالخ

أفلام زيارة مسالخ للعملي

- مسلخ أغنام في عمان

https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fdrive.google.com%2Ffile%2Fd%2F16sOTqUX2YW7zawBxx_K7xzVQFSKkIXO8%2Fview%3Fusp%3Ddrive_link&h=AT0ENTL47jsmTHtPDXFQacJ7WBQH8i1uU7kG_YGy_wrg0_J7EEPjc0YCdjezfE1xCR2ovw1DfeKaZ-O2WcQWDXMrJXsMP1f33ZpGixLzCYBFnpd4JaXbw2FqtCAle3JQ9oGm&s=1

- مسلخ أغنام في أستراليا

https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fdrive.google.com%2Ffile%2Fd%2F12vymzKIXkDMEqbSGfQx8WaTUuOA0jvXY%2Fview%3Fusp%3Ddrive_link&h=AT1z-BfSMKWeaUEHdp7axSSc5980MYOaL928dn5ugvyJhSlhsInliDB07u0YSB1Ez0uOg_IN1yo0rJARbAziLve6NqaXyNtCth2D5caocPq-3Jr9fxbpnMZA9snKXITTuaEI&s=1

- مسلخ دجاج حلال

واقع العمل في المسالخ في سوريا بحسب رؤية أصحاب المسالخ الآلية

المسالخ الآلية	العمل في المسالخ اليدوية
1. المسالخ كلها مرخصة وتخضع لرقابة بيئية وصحية واجتماعية تامة	1. بعضها غير مرخص ولا يخضع لرقابة بيئية أو صحية
2. كلفة بناء وتجهيز المسلخ تقارب 25-50 مليون ليرة سورية بحسب طاقة المسلخ	2. كلفة بناء وتجهيز المسلخ لا تزيد عن مليون ليرة سورية
3. عملية الذبح في المسلخ الآلي تتم في ثلاث مقاسم منفصلة ومستقلة في أدائها وعمالها وهي (قسم الذبح والتنظيف - قسم نزع الأحشاء - قسم التبريد) في القسم الأول (قسم الذبح): توضع الطيور قبل الذبح في صالة مبردة لتهدأ ويذول عنها الخوف وهذا يساعد على نزف دمها بالكامل	3. عملية الذبح في المسلخ اليدوي تتم كلها 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
4. 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 الصمت (حوض الماء الساخن) ويمرر على ماء ساخن حرارته ثابتة تعادل 58 درجة مئوية (وهي الحرارة المثالية لتسهيل نزع الريش دون ترك بقايا من الريش إذا كانت الحرارة أقل أو تسليخ جلد الفروج إذا كانت الحرارة أعلى) وهو متجدد باستمرار (يستهلك الطير 15 لتر ماء) الماء المستخدم في غسل وتنظيف وتبريد الفروج يعالج بالفرمونات والمواد الكيميائية لقتل الميكروبات فيه ويفصل الدهن عن الماء قبل تصريفه 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 وصلاحياتها للتصريف في المجاري العامة.	4. بعد الذبح توضع الطيور في حمام مائي عبارة عن وعاء معدني يحتوي الماء تحته مصدر حراري لتسخين الماء لتسهيل عملية تنف الريش وهذا الماء غير متجدد وهذا قد يسبب انتقال المكروبات عبر الماء إلى الفروج السليم من الفروج المصاب في حال الإصابة كما يقول أصحاب المسالخ الآلية
5. النفايات المستخدمة عمودية غير دوارة يمرر الطير عبرها فيتم تنف 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	5. النفايات المستخدمة في تنف الريش دائرية دوارة تسبب حدوث كدمات وتمزق في جسم الطير يسيل إلى نوعيته. الدم الناتج عن الذبح وماء الغسل يتم دفعه إلى المجاري العامة بدون معالجته فيسبب تلوث البيئة

ما الفرق الرئيسي بين المسالخ البدوية والآلية من حيث الترخيص؟

ما تكلفة إنشاء المسلخ الآلي مقارنةً بالمسلخ البدوي؟
كيف تتم عملية الذبح في المسالخ الآلية؟

ما العيب الرئيسي في آلات نزع الريش في المسالخ الآلية؟
كيف تتعامل المسالخ الآلية مع النفائات؟

ما سبب جودة اللحوم الأعلى في المسالخ الآلية؟
ما الفرق في الأثر البيئي بين المسالخ البدوية والآلية

6. بعد تنف 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 البعث) ويتم قطع الرجلين ونزع الأحشاء غير القابلة للأكل (الأمعاء والمعدة والرئتين) ألياً وتخصص للتأكد من خلوها من المرض ويتم العمل في هذا القسم في جو مبرد حتى درجة 20 درجة مئوية. في المرحلة التالية يدخل الطير ضمن آلة شفت تقوم بشطف الدم والرئتين ألياً.	6. نزع الأحشاء يدويا ويتم التخلص منها ولا يتم فحصها للكشف عن وجود أمراض فيها
7. في القسم الثالث (قسم التبريد) يتم غسل وتبريد الفروج المذبوح قبل تغليفه حيث يدخل الفروج ضمن أنبوب تبريد حلزوني يتكون من وعائين الأول بداخله ماء حرارته 25 درجة والثاني فيه ماء حرارته صفر درجة مئوية حيث يتم تبريد وغسل الطير ثم بعد ذلك يتم تنشيفه في غرفة تنشيف بهواء حرارته صفر درجة مئوية وهذا يؤدي لنقصان وزن الطير وزيادة فترة صلاحيته للاستهلاك ثم ينقل إلى صالة التعبئة وهي مكيفة بدرجة 15 درجة صيفا وشتاء	7. تنقع الطيور بالماء والتلج حتى صباح اليوم التالي. نقع الفروج في الماء المتلج يجعله يتشرب الماء فيزيد وزنه بمقدار يعادل 150-300 غرام للفروج الواحد وبالتالي يباع الماء بداخله بسعر اللحم.
8. ويتم فرز الذبائح في مجموعات كل منها تزيد عن سابقتها بـ 50/ غ , وتعبأ في أكياس خاصة مطبوع عليها: وزن الذبيحة – تاريخ الذبح – تاريخ الصلاحية واسم الشركة, ثم تعبأ كل 10-20 ذبيحة في كرتونة واحدة	8. يتم التخلص من بقايا الذبح (الريش- الأمعاء – الأرجل ... الخ) أما برميها في البراري أو مجاري الأنهار أو بتسليمها إلى عمال النظافة والتي بدورها تتخلص منها في المكبات المخصصة للنفايات
9. بعض الفراريج 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 وتُسوق طازجة	9. تباع الفراريج 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 المأكولة في أكياس كبيرة يتسع الكيس إلى 10 كغ أو 15 كغ.
10. يوزع الفروج على منافذ البيع بسيارات مبردة تحافظ على اللحم من التعرض للميكروبات	10. يوزع الفروج على المحلات وينقل بسيارات غير مبردة ومكتوفة
11. العمال في المسالخ الآلية تجري عليهم فحوص دورية كل 3 اشهر وتراقب الملابس والتجهيزات وفق الإجراءات المتبعة للشركات الحاصلة على شهادة الايزو. يحتاج المسلخ الآلي إلى عدد كبير من العمال يصل إلى حوالي 50- 100 عامل (فنيين – إداريين- سائقين – عمال)	11. العمال في المسلخ اليدوي لا تجري لهم فحوص دورية ويعملون بملابس غير معقمة
12. تملك المسالخ الآلية وحدات صق وتخزين وعند تخزين الفروج يبرد إلى درجة – 40 درجة مئوية لمدة 12-18 ساعة حتى تصل درجة حرارة الذبيحة -25 درجة مئوية حيث يكون قد تم تجميد الذبيحة كلياً ثم تخزن في غرف تجميد حرارتها -18 درجة مئوية وهذا التبريد يؤدي لإغلاق مسام الجلد فيبقى طازجاً بعد رفع حرارته عند الاستهلاك. ومن شروط الخزن الصحي بطريقة التجميد أن تكون الطيور منضفة 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	12. المسالخ اليدوية لا تملك وحدات صق أو خزن مبرد وفي حال وجود فائض لديها تقوم بالتخزين في وحدات خزن مستأجرة
13. المسالخ الآلية تلتزم بدفع الرسوم وتسجل عمالها بالتأمينات الاجتماعية ومنشأتها وطريقة التحضير فيها تتم وفق المواصفات العالمية والسورية	13. بعض المسالخ اليدوية لا تلتزم بدفع الرسوم ولا تسجل عمالها لدى التأمينات الاجتماعية وأماكن الذبح وطريقة التحضير فيها لا تتناسب مع المواصفات القياسية السورية والعالمية

1. ما هو الهدف الرئيسي من قسم نزع الأحشاء في المسلخ الآلي؟
2. ما هي درجة الحرارة المطلوبة في قسم التبريد بالمسلخ الآلي؟
3. ما هي إحدى المشكلات الرئيسية في المسالخ البدوية وفقًا للنص؟
4. كيف يتم زيادة وزن الطيور في بعض المسالخ غير الآلية؟
5. ما هي المدة القصوى المسموح بها بين نحر الطير وتجميده في المسلخ الآلي؟
6. ما هو أحد الاختلافات بين المسالخ الآلية والبدوية في التعامل مع النفائات؟
7. ما هي درجة الحرارة التي يتم فيها تخزين الطيور في المسلخ الآلي لضمان جودتها؟
8. ما هو أحد الشروط الصحية المطلوبة في مسالخ التجميد وفقًا للنص؟
9. كيف يتم تعبئة الطيور في المسالخ الآلية؟
10. ما هو الفرق الرئيسي بين نقل الطيور في المسالخ الآلية والبدوية؟
11. ما هي المدة بين الفحوصات الدورية للعمال في المسلخ الآلي؟
12. ما هو أحد الأجزاء التي يتم التخلص منها أثناء عملية نزع الأحشاء؟
13. ما هو الهدف من تبريد الطيور في المسلخ الآلي؟
14. ما هو أحد العيوب في المسالخ البدوية وفقًا للنص؟
15. ما هو نوع الأكياس المستخدمة في تعبئة الأحشاء في المسالخ الآلية؟

