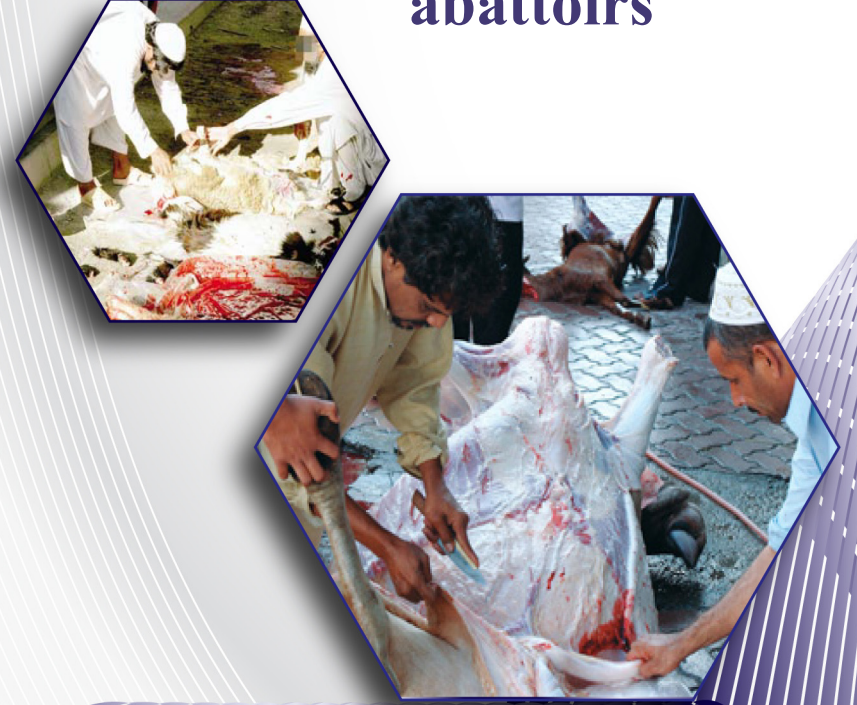




مخاطر الذبح خارج المقصب



Risks of animal slaughter outside abattoirs



تأسس مقصب الشارقة لتقديم أرقى الخدمات في مجال ذبح ومراقبة الحيوانات، وذلك للحفاظ على صحة المستهلك وحمايته من العديد من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان، والتي تصيب الإنسان من جراء استهلاك لحوم مصابة أو ملوثة.

وقد تم توفير جميع الشروط الصحية، وعلى أحدث المستويات، وذلك لحماية المستهلك من خلال تقديم لحوم سليمة خالية من الأمراض.

وبالرغم من توفر هذه الخدمات فإن بعض أفراد المجتمع ما زال يلجأ إلى الذبح خارج المقصب من خلال جزارين متجولين، حيث يتم الذبح بعيداً عن الرقابة البيطرية وبطريقة بدائية إما في المنازل أو في أماكن لا تتوفر فيها أدنى الشروط الصحية الواجب توافرها لممارسة مثل هذا النشاط، مما يعرض الجمهور لأخطار صحية لا مبرر لها.

وبناء على ما حدث في السنوات الأخيرة من تطور عمراني وحضاري في المجتمعات، وزيادة عدد سكان الكرة الأرضية التي ترافقت مع تغييرات بيئية وانتشار العديد من الأمراض بين البشر والحيوانات، فإن عملية ذبح الحيوانات لم تعد عملية سهلة، بل أصبحت تحتاج إلى كادر فني متخصص، مع توفير المكان المناسب الذي يتوفر فيه أدق الشروط الصحية والأجهزة والمعدات المتطورة وذلك لتجنب الأخطار الصحية التي تنجم عن الذبح خارج المقصب.

إن الذبح خارج المقصب ينجم عنه أخطار كثيرة وأهمها:

١. غياب الفحوص البيطرية اللازمة:

إن الذبح الذي يتم بواسطة الجزارين المتجولين يعرض صحتك وصحة أسرتك للخطر، حيث يتم الذبح بعيداً عن الرقابة البيطرية، التي مهمتها إجراء الفحص على الحيوان قبل الذبح وبعده، للتأكد من صحته وسلامته، وذلك حفاظاً على صحة أفراد المجتمع.

٢. عدم تعقيم أدوات الذبح:

إن عدم نظافة وتعقيم أدوات الذبح بالطرق العلمية المتبعة في المقصب يسبب تلوث اللحوم، وبالتالي فسادها وعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي مما يعرض صحة المستهلك للخطر.



٣. عدم توفر الشروط الصحية للموقع:

إن الذبح في أماكن غير مخصصة لهذا الغرض يجعل اللحوم عرضة للتلوث ولتكاثر الجراثيم التي تسبب الأمراض المختلفة، ويعمل على تلوث البيئة.

٤. الجزارون المتجولون

إن خطر الجزارين المتجولين يكمن في الآتي:

-عدم توفر الناحية العلمية والمهارة الموافقتين للشروط الصحية في استخدام أدوات الذبح وكذلك عملية ذبح وسلخ الحيوان واستخراج أحشائه.

- يكون الجزار بعيداً عن الرقابة الصحية التي تتطلب منه أن يكون لائقاً صحياً وخالياً من الأمراض.

- عدم توفر شروط النظافة الشخصية في ملبسه وبدنه.

٥. مخلفات الذبائح:

لا شك في أن المخلفات التي تنتج من عمليات الذبح الخارجي تشكل خطراً كبيراً على صحة البيئة والصحة العامة، نتيجة تعفنها، إذ ترمى بشكل عشوائي في صناديق القمامة المنتشرة في الأحياء السكنية، مما يؤدي إلى انبعاث الروائح الكريهة، وتكاثر الذباب والحشرات والقوارض والقمل والكلاب الضالة، والتي تساهم في انتقال بعض الأمراض الخطيرة إلى أفراد المجتمع.

٦. الأمراض الحيوانية المشتركة بين الإنسان والحيوان:

هناك العديد من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان تصل إلى أكثر من مائتي مرض، وبعض هذه الأمراض خطيرة جداً، يمكن أن تؤدي إلى وفاة الإنسان. صحيح أن بعضها قد يعالج، ولكن هناك العديد من الأمراض الحيوانية التي لا يوجد لها علاج حتى الآن:

و تنتقل هذه الأمراض عادة إلى الإنسان نتيجة عدم التقيد بالذبح داخل المقصب، وعدم إخضاع الحيوانات للرقابة الصحية.

ونذكر هنا بعض من هذه الأمراض المشتركة على سبيل المثال لا الحصر:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| ١- السل. | ٥- الجمرة الخبيثة. |
| ٢- الكزاز. | ٦- الحمى القلاعية. |
| ٣- السالمونيلا. | ٧- الكلب (السعار). |
| ٤- البروسيلا. | ٨- الحمى النزفية. |

إرشادات صحية

عزيزي المستهلك للمحافظة على صحتك وصحة أفراد أسرتك نرجو الاهتمام بهذه الإرشادات:

١. اختيار الحيوان السليم المعافى، ولكي تضمن ذلك عليك شراء الحيوان من سوق المواشي حيث يخضع هذا السوق للرقابة البيطرية.

٢. حتى تحافظ على صحتك وصحة أسرتك تأكد من أن اللحوم التي تشتريها قد تم ذبحها في المقصب، وذلك من خلال ختم البلدية الذي يظهر على الذبيحة.

٣. لتجنب المخاطر الصحية والأمراض الخطيرة عليك بذبح الحيوان في المقصب حيث تتوفر فيه كافة الشروط الصحية والأجهزة الحديثة والرقابة البيطرية على الحيوان.

عزيزي المستهلك إن الذبح خارج المقصب، في العراء أو في بيئة غير صالحة لهذا الغرض، قد تم تجاوزه منذ سنوات طويلة في المجتمعات المتقدمة، ويعد مظهراً من مظاهر التخلف، وهو عمل غير حضاري لا يليق بمستوى مجتمعا. ويساهم في انتشار الأمراض الخطيرة، إضافة إلى أنه يشوه جمال ونظافة بيئتنا حيث نسعى لأن نرتقي لنكون في مصاف المجتمعات الحضارية المتقدمة.

عزيزي المستهلك لا يكتفي أن تمتع عن الذبح خارج المقصب، ولكن إضافة إلى ذلك عليك واجب التعاون مع السلطات المختصة، والإبلاغ عن الجزارين المتجولين على الخط الساخن لبلدية الشارقة رقم ٩٩٣ على مدار الساعة.



Introduction

Sharjah Abattoir was established to provide the best services in the field of animal slaughter control in order to maintain the health of consumers and protect them from many common diseases among humans and animals. These diseases are transmitted to humans by the consumption of infected or contaminated meat.

The Sharjah Abattoir provides safe and disease-free meat through checking all health conditions at the highest levels in order to protect consumers.

Despite the availability of these services, some community members still resort to wandering butchers to get their animals slaughtered outside the abattoir. Such illegal activity puts community at risk, because animals are slaughtered in a primitive way, whether at home or in places lacking the necessary veterinary control and health requirements.

With the recent developments of urban and civilized societies, the population growth across the world and the environmental changes that lead to spread of many diseases in humans and animals, thus the animal slaughtering process is no longer an easy task, it needs technical specialists, and should be carried out in a place where proper health conditions are ensured provided. The advanced equipments and technology should be adopted in slaughtering in order to avoid any health hazards caused by the illegal animal slaughter outside slaughterhouses.

Risks of animal slaughter outside abattoirs

Slaughtering outside the slaughterhouse results in many risks, including:

1. Absence of necessary veterinary checks:

Animal-slaughtering by wandering butchers puts your health and your family's health at risk, as the slaughter usually happens takes place away from veterinary control. The veterinary control is carried out by examining the animal before and after slaughtering to make sure if it is healthy and safe, with the aim to protect the health of the community members.

2. Non-sterilized slaughter tools:

The lack of cleanliness and sterilization of slaughter tools and the scientific methods used in the abattoir can cause meat contamination, and thus becomes unfit for human consumption, putting consumers' health at risk.



3. Poor health conditions at the site:

slaughtering in places not prepared for this purpose makes the meat more susceptible for bacteria growth that causes various diseases, and has adverse effects on the environment.