

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
وزارة التجارة  
مديرية التجارة لولاية بسكرة

مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية

# الاستهلاك الصحي للحوم الأضحية



عيدكم  
مبارك

## درجات حفظ اللحوم بالتبريد

الرقم	المواد الغذائية المبردة	درجات الحرارة القصوى
01	اللحوم بعظامها وبالقطع	+7°
02	الأحشاء	+3°
03	اللحوم المجزرة المقطعة و اللحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك.	+3°
04	منتجات من اللحوم غير المستقرة ، لاسيما الكاشير ، الباتي والمرقاز	+4°
05	منتجات من اللحوم المستقرة ( منتجات مثبنة بواسطة التدخين أو تعريضها للدخان )	+15°

## درجات حفظ اللحوم بالتجميد والتجميد المكثف

الرقم	المواد الغذائية المجمدة والمجمدة تجميدا مكثفا	درجات الحرارة القصوى
01	الأحشاء	-12°
02	لحوم	-18°
03	كل المواد المحضرة بمنتجات ذات أصل حيواني	-18°

للمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال ب :  
مديرية التجارة لولاية بسكرة  
المنطقة الغربية رقم 01 - الكورس  
الهاتف: 033-50-06-64 الفاكس: 033-50-06-62  
موقع الواب: www.dcommerce-biskra.dz

## شروط تداول و تخزين اللحوم

- يجب حفظ لحوم الأضحية من الفساد بالتبريد أو التجميد للحفاظ على قيمته الغذائية.
- يجب وضع اللحوم المراد تبريدها في أوان مغلقة لمنع تساقط السوائل منها على باقي الأطعمة.
- في حالة تجميد اللحوم يجب استخدام تغليف خاص للتثليج.
- يجب أن تتم جميع خطوات إعداد وتجهيز اللحوم تتم في بيئة صحية ونظيفة.
- يمنع استخدام نفس الأدوات والأطباق للحوم النيئة والمطهية.
- يجب مراعاة عدم تخزين اللحوم أكثر من الطاقة الإستيعابية للثلاجة أو الواجهات المبردة.
- عند تسييح اللحوم يجب أن توضع في الرفوف السفلى من الثلاجة طوال الليل مع وضعها في إناء يعزلها عن باقي الأغذية.
- طهي اللحم جيدا وذلك للقضاء على البكتيريا.
- يجب عدم شوي اللحوم لنصف استواء ليستكمل شوائها في وقت لاحق.



## إرشادات الذبح والسلخ

- « يجب التأكد من أن عملية الذبح تتم وفقا لأحكام الشريعة الإسلامية.
- « يجب تثبيت الحيوان قبل الذبح لإراحته وعدم إجهاده مع استقبال القبلة والبسملة.
- « عند الذبح يجب التأكد من قطع الأوداج والقصبه الهوائية والمرء لسرعة خروج الدم وإراحة الحيوان وعدم فصل رأس الحيوان حتى عملية خروج الدم.
- « يراعى عند السلخ لإزالة الجلد ينصح بعدم النفخ بالفم لمنع التلوث والتأكد من عدم ملامسة الأجزاء الخارجية من جلد الحيوان للحم أثناء السلخ.
- « ينصح باستخدام سكين حادة وذات طرف غير مدبب لسلخ جلد الحيوان.
- « توخي الحذر للحد من تلوث اللحم عند إزالة الجهاز الهضمي للحيوان ( الكرش والأمعاء ) ومراعاة عدم القطع في جدار الأمعاء للوقاية من التلوث.
- « غسل السطح الخارجي للذبيحة بماء نظيف صالح للشرب.
- « جمع مخلفات الذبيحة في أكياس والتخلص منها بطريقة مناسبة.



## أثناء شراء أضحية العيد

### • أثناء شراء الأضحية يجب : •

- « التأكد من عمر الحيوان وسلامته وخلوه من العيوب الشرعية ومن الأعراض المرضية قبل الذبح ( الإسهال ، امتناع الحيوان عن تناول الأعلاف ، وجود إفرازات أو التهابات في الأنف أو الفم أو اللسان ...).
- « عدم إجهاد الحيوان خلال نقله إلى المذبح أو عند شراؤه من السوق لأن هذا الأمر سوف يؤدي إلى تغير في جودة لحمه ومن ناحية واللون حيث يتغير إلى اللون الأحمر.
- « ينصح بإعطاء الحيوان وقت كاف للراحة قبل الذبح وتوفير ماء الشرب له بصفة مستمرة من أجل سهولة إزالة الجلد وتقليل الفضلات من أمعاء الحيوان.



### • المعدات المستعملة •

- يجب أن تكون السكاكين والأدوات المستعملة في الذبح والسلخ نظيفة وشفرة سكين الذبح حادة لسهولة العملية وإراحة الحيوان.
- « توفير مطهرات لتطهير الأدوات والمعدات المستخدمة مع ضرورة استعمال الماء الساخن.
- « ارتداء ملابس واقية مناسبة لعمليتي الذبح والسلخ.
- « ضرورة غسل اليدين بالماء والصابون بعد ملامسة اللحم.

## اللحوم ومواصفات الجودة

تعرف اللحوم على أنها الأنسجة العضلية الحيوانية، و يدخل ضمن هذه الأنسجة العضلية الأعصاب و الأوعية الدموية والشحوم و الأنسجة الضامة.

و تنقسم اللحوم إلى قسمين: لحوم حمراء ومنها لحوم الأبقار والأغنام والماعز والجمال. ولحوم بيضاء و منها لحوم الدجاج والبط و الإوز والرومي.

### • مواصفات الجودة •

1. **اللون :** وردي ولون الدهن ابيض ناصع كما هو في الجاموس والضأن ومائل للاصفرار كما هو في لحم البقر.
2. **الرائحة :** جيدة خاصة بين منطقة اللحم والعظم.
3. **القوام :** متماسك لا يسهل قطعه بأظافر اليد.
4. **الملمس :** خال من اللزوجة أو أي مواد مخاطية.
5. **قدرة اللحم على الاحتفاظ بالماء.**
6. **الطعم :** مرتبط بسلالة الحيوان ونوعية العلف المقدم.

