



إرشادات بمتطلبات الأمن الحيوي في  
مسالخ اللحوم الحمراء بإمارة أبوظبي

## المقدمة

يأتي إصدار هذا الكتيب الإرشادي في إطار جهود هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية لتعزيز منظومة الأمن الحيوي والاهتمام بالقطاع الزراعي والسلامة الغذائية والأمن الغذائي في إمارة أبوظبي.

تستهدف هذه الوثيقة مسؤولي ومشغلي المسالخ والعاملين بها والزوار وذلك بهدف التوعية بالمتطلبات والممارسات الصحية الجيدة الواجب اتباعها لمنع انتشار الأمراض والمحافظة على صحة العاملين وجمهور المستهلكين مما يؤدي إلى رفع مستوى الأمن الحيوي في المسالخ بإمارة أبوظبي بشكل خاص وفي الدولة بشكل عام.

الأمن الحيوي هو نهج استراتيجي متكامل لتحليل وإدارة المخاطر المتعلقة بصحة الإنسان والحيوان والنبات لمنع مسببات انتشار الأمراض الحيوانية والآفات الزراعية وحماية الإنسان من مخاطرها من خلال السيطرة على الأمراض المعدية والبائية ومنع انتشارها.

تعتبر الجهات والشركات المشغلة للمسالخ وجميع العاملين في نقل ورعاية الحيوان شريك استراتيجي في تطبيق منظومة الأمن الحيوي بالإمارة.



# إرشادات عامة للشركات المشغلة للمسالخ:

- ◆ الحصول على التراخيص والموافقات اللازمة لممارسة النشاط التجاري من الهيئة.
- ◆ الالتزام بتوفير الاشتراطات الصحية لمكان وأدوات ومستلزمات عمليات الذبح.
- ◆ تعقيم المعدات وأماكن العمل بشكل متكرر لا يقل عن مرة واحدة في اليوم.
- ◆ إبلاغ الجهات المعنية عند الاشتباه بأي من الأمراض الواجب الإبلاغ عنها.
- ◆ إخضاع العاملين لبرامج التحصين والوقاية ضد الأمراض المشتركة بالتعاون مع مركز أبوظبي للصحة العامة.
- ◆ الالتزام بإجراءات السيطرة على الأمراض البوائية والمعدية التي تصيب الثروة الحيوانية في أسواق المواشي والمسالخ وفق توجيهات هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
- ◆ عدم السماح بذبح أي حيوان مريض بغرض الاستهلاك.
- ◆ عدم ذبح أي حيوان إلا بعد إجراء الكشف البيطري والتدقيق على الوثائق.
- ◆ منع ذبح الحيوانات المستوردة والمحلية المصابة بالقراد أو بأي طفيليات خارجية.
- ◆ توعية العاملين بالممارسات الصحية الجيدة.

## إرشادات عامة للعاملين:

- ◆ ضرورة التزام القصابين بالاشتراطات الصحية مثل ارتداء الملابس الواقية، النظافة الشخصية ووجود بطاقات صحية وإلخ....
- ◆ الاهتمام بالنظافة الشخصية بما يشمل الحرص على غسل اليدين جيداً وبشكل متكرر.
- ◆ ارتداء الزي المعتمد ووسائل الحماية الشخصية بما يشمل ملابس واقية وقفازات وكمامات عند التعامل مع الحيوانات.
- ◆ خلع الملابس الواقية بعد انتهاء العمل وغسلها يومياً والاحتفاظ بها في مكان العمل والتخلص من الكمامات والقفازات ومستلزمات الحماية التي تستخدم لمرة واحدة بصورة آمنة.
- ◆ عدم استخدام جرابت السكاكين الملوثة، واستعمال سكين للذبح والسليخ وأخرى لتقطيع اللحوم وتجهيزها.
- ◆ ضرورة تعقيم السكاكين بعد كل عملية ذبح بمعقمات السكاكين الخاصة بذلك عند درجة حرارة 82 درجة مئوية.
- ◆ ذبح وتقطيع وتجهيز الذبائح على الطاولات المخصصة وبأدوات تضمن عدم تلوث اللحوم.
- ◆ التعامل الصحي والسليم مع المخلفات والنفايات والإتلافات لحماية البيئة من التلوث وانتشار الأوبئة.
- ◆ منع القيام بتنظيف الأحشاء الصالحة للأكل داخل صالة الذبح بمقربة من الذبائح وضرورة أن يتم ذلك في مكان منفصل.
- ◆ ضرورة إلتزام القصابين بمراعاة تخصصية مناطق العمل وعدم التحرك بين المناطق الملوثة والنظيفة.

## إرشادات عامة للعاملين:

- ◆ ضرورة اتباع برنامج ثابت وموثق لعمليات النظافة والتطهير الخاصة بصالات الذبح والبرادات والأدوات المستخدمة في تلك المواقع.
- ◆ عدم السماح للجمهور والمراجعين بالدخول لصالات الذبح والتجهيز.

## إرشادات عامة للزوار:

- ◆ الإلتزام بتوجيهات الجهات المشغلة للمسالخ.
- ◆ تجنب دخول صالات الذبح والإلتزام بالانتظار في الصالات المخصصة للزوار.
- ◆ تجنب الذبح خارج المسالخ الذي يتسبب بأضرار صحية وبيئية ويساعد في انتشار الأمراض المعدية.
- ◆ تجنب تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهوه جيداً. وينبغي التعامل مع اللحوم النيئة والأحشاء النيئة بعناية لتفادي التلوث التبادلي مع الأغذية غير المطهوه، وفقاً لممارسات السلامة الغذائية الجيدة.
- ◆ الإلتزام بإرتداء القفازات عند التعامل مع اللحوم النيئة.







الابتعاد عن الذبح خارج المسالخ الذي يتسبب بأضرار صحية وبيئية ويساعد في انتشار الأمراض المعدية



توفير الكشف البيطري والفحوصات البيطرية بعد الذبح لضمان سلامة اللحوم وصحة المستهلكين



استخدام جرابات للسكاكين واستعمال سكين للذبح والسلم وأخرى لتقطيع اللحوم وتجهيزها لضمان سلامة العاملين وتجنب التلوث





توفير طبيب بيطري ليقوم بعملية الكشف البيطري قبل الذبح



تقطيع الذبائح بأدوات تضمن عدم تلوث اللحوم



توفير معقمات سكاكين وصابون  
سائل بجوار المغسلة بأعداد تناسب مساحة صالة الذبح



توفير برادات لحفظ اللحوم بميزان حرارة مع تثبيت سجل  
على الجدار لتسجيل قراءة درجة حرارة البرادات



الاعتناء بنظافة المسلخ مع تطهيره باستمرار



الذبح على الطاولة



الذبح على الأرضية

ذبح الحيوان بطريقة تضمن عدم تلوث الذبيحة



التخلص الآمن والسليم من المخلفات في الأماكن المخصصة



عدم تخزين مواد التنظيف في الممرات وتوفير غرف مناسبة لتخزينها

# أمثلة من التشريعات

1. قانون رقم 2 لسنة 2008 بشأن الغذاء في إمارة أبوظبي.
2. قرار رقم (8) لسنة 2020 بإصدار نظام الشروط الفنية والصحية لمنشآت الإنتاج الحيواني في إمارة أبوظبي.
3. دليل الممارسة رقم 12 لسنة 2011 بشأن الممارسات الصحية الجيدة بمسالخ اللحوم الحمراء ومجازر الدواجن.
4. المواصفة الإماراتية الخليجية: UAE.S.GSO: 1997: 815 دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة.
5. قانون قرار رقم (6) لسنة 2020 بإصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.

# تابعونا على Follow Us

انستغرام  
adafsa\_gov



تويتر  
adafsa\_gov



سناب شات  
adafsa\_gov



يوتيوب  
adafsa\_gov



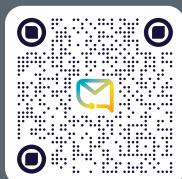
فيسبوك  
adafsa.gov



الموقع الإلكتروني  
www.adafsa.gov.ae



امسح الرمز أو قم بزيارة موقعنا  
SCAN OR VISIT



CONTACT.ABUDHABI