

خطوات التكنولوجيا والشروط الصحية المتعلقة بعملية الذبح • لقد تزايد في الوقت الحاضر عدد المجازر الآلية الخاصة بذبح الدواجن والتي تصل طاقة بعضها 000 طائر، وللوصول إلى هذه الكفاءة المطلوبة يجب أن تكون هناك خطة لتوريد الطيور الحية كذلك خطة مماثلة لخروج الذبائح من المجزر حتى لا يحدث تكديس بالمجزر ويعمل بأقصى كفاءة إنتاجية له ويكون كذلك بخطة زمنية مسبقة. Wondershare PDFelement قد سُنت القوانين المتعلقة بالشروط الصحية لإنتاج لحم الدواجن والمتضمنة للمواصفات التكنيكية والصحية للمبنى والتشطيبات المختلفة والأجهزة المرتبطة بعملية الذبح. إن إنتاج هذه المجازر لابد أن يتبع الشروط الصحية المتعلقة بالاحتياجات من الغرف وتتابع هذه المباني والتصميمات التكنيكية لسير عملية الذبح، Wondershare PDFelement • والمجازر الحديثة يجب أن تشتمل على وحدات منفصلة لحجرات الاستلام والتسلم والتوريد ووحدات اختبار اللحوم وحجرات التجهيز والإعداد ووحدات التبريد والتجميد والتخزين، علاوة على ذلك يجب أن تكون هناك وحدات مبنية لتجميع مخلفات الذبح مثل الريش والأجزاء الغير صالحة للاستهلاك الآدمي وغيرها من المخلفات. ودهان الحوائط، وكذلك أماكن تثبيت الأجهزة والماكينات المختلفة، والتخلص من المخلفات المائية. Wondershare PDFelement termark • للحصول على لحم دواجن سليماً من الناحية الصحية يجب مراعاة الشروط الصحية المختلفة سواء في أماكن الإنتاج أو في المجازر الآلية، علاوة على ذلك فإن الدواجن المسممة السليمة صحياً تقلل من نفقات التطبيق الصحي في المجازر وكذلك فإن الخطوة الصحية تعتبر واحدة من أهم أعمدة المجازر الآلية الصحية فكلما كانت الدواجن الحية التي سوف تذبح نظيفة كانت حجرات الذبح والتركيبات والأجهزة المستخدمة وكذلك أيدي العمال نظيفة ولا تصبح جميع هذه الأشياء مصدراً للتلوث والنتيجة النهائية لهذا Wondershare PDFelement • وقد أثبتت التجارب أن الدواجن الصائمة تتحمل مشقة النقل بدرجة أحسن مما لاغير مصومة ولحومها ألهاً مدة صلاحية أطول، علاوة على ذلك فإنها تلتوث أقل وأقل فاصلاً لنقلها بالتالي لا تتلوث وبقيّة الادواجن الأخرى، وهذا يؤثر على إيجابياتها علناً لتقاييمها لصاحي لعملية الذبح فمما بعد دور فاعاً جودة اللحوم الناتجة. المذبوحة الأخرى. • من جهة أخرى فإن عملية مسك الطائر لنقلها للمجازر الآلية يتطلب إبصاراً معيناً ولا ينفك عنها أعمالاً مدروسة بحيث تتم هذه العملية بعناية وبهدوء. والخطورة في التجمعات الكبيرة عند عملية الامساك بآلة الطيور في الجوانب مزدهمة فوق بعضها البعض مما يسبباً ختناً أقبعضها، عملية الذبح : • لإجراء عملية الذبح الصحي فإن الأساس لهذا أن يكون سير عملية الذبح ابتداءً من المادة الخام - الطيور الحية - وحتى الناتج النهائي - لحم الطيور - خالياً من المنحنيات والتي تعتبر مأوى لنمو الكائنات الحية الدقيقة وتُصعب عملية التنظيف والتعقيم، علاوة على ذلك فإن خطوات عملية الذبح كذلك نظافة العمال Remove Watermark Wondershare PDFelement 1 - تعليق الدواجن الحية في سير الذبح : • بعد وصول الدواجن للمحملة بالدواجن لنقلها للمجازر يتم تغليفها بأغلفة صالحة للدواجن الحية علائها ساوير متحركة لإلتميازاً وتوما تيكي فاي وحادة التسليم، وبعاد وزناً لأغلفة صالحة للدواجن الحية - الاوزن الكلاي - وبمعرفاة وزناً لأغلفة الصفار غااة يمكن انحساراً وزناً للدواجن الحية الاواردة الى المجزر، ثم بعد ذلك تغار للدواجن الحية ماناً لأغلفة صوت علائها ساوير الانبحاً لمتحركة. الدم، • حجرة الذبح يجب أن تكون واسعة بدرجة كافية تسامحاً بإجراء عملية التخدير، والسلفاً لأولوإزالة الريش في الجهة الأخرى من المكان. Remove Watermark Wondershare 2PDFelement - مرحلة التخدير : وعملية الذبح يجب أن تتم بسرعة بحيث يظل القلب يضرباً الدم مما يسامح بدفعاً أكثر قدر ممكن من الدم خارج جسم الطائر المذبوح وبذلك نحصل على عملية تصافية دم جيدة. وعملية التخدير تتم إما ميكانيكياً وذلك بواسطة ضربة على الرأس، Remove Watermark Wondershare PDFelement أ - التخدير الكهربى : • يعتمد على إحداث صدمة كهربية مصحوبة بغيبوبة تامة وذلك نتيجة لإمرار تيار كهربى لمادة قصايرة مانً خلاراً سألطائر. • وعملية تعليق الطيور ماناً أرجلها فاي ساوير الانبحاً ادباً لاندلياً رؤوساً للدواجن المعلقة على السائر لإسفل وبهذا الطريقة يحدث تلامس حقيقي بين الرأس والأسلاك الكهربائية والأسطح المعدنية المكهربة. • والتخدير الكهربى يتم باحدى طريقتين : 1.