

تدبير شؤون مخلفات الذبح

الغاية :

- السلامة الصحية للغذاء: فرز النفايات الخطرة التي تهدد الصحة.
- حماية البيئة من التلوث: تقليل قدر الإمكان حجم السوائل الملوثة من المجزر/المسلخ.

يجب فرز كل مخلفات الذبائح
وتكليف جماع نفايات معتمد رسميا للتخلص منها



أجزاء ذات مخاطر خصوصية



- ◀ ضأن وماعز أيا كان عمرها:
 - الطحال
 - اللفائفي (الجزء الأخير من الأمعاء الدقيقة)
- ◀ ضأن وماعز عمرها أكثر من 12 شهرا:
 - الرأس (مع العينين والدماغ)
 - الغدتين اللوزيتين
 - النخاع الشوكي

- تُسحب هذه الأجزاء وتوضع في حاوية خصوصية موسومة
- تجعل هذه الأجزاء غير صالحة للأكل بواسطة مادة مسموح استعمالها (مثلا: أزرق المتيلين، ترثرزين، كرزيل، ...)

الدم



- يُسال ويُجمع في حاويات مناسبة

" تُصرّف الجلود ويمكن دبقها لكي تستعمل في
الصناعات الجلدية "

الجلد



- يُوضع جانبا للانتفاع منه
- أو يُعالج مع بقية مخلفات الحيوان

