

- عدم إجهاد الحيوان و السلامة الصحية للغذاء:
تخفيف إجهاد وإيلام الحيوان؛ تسريع موته؛ تقليل تلوث الذبيحة المسلوخة والمفرغة من الأحشاء بمحتوى الجهاز الهضمي.

الذبح السيئ

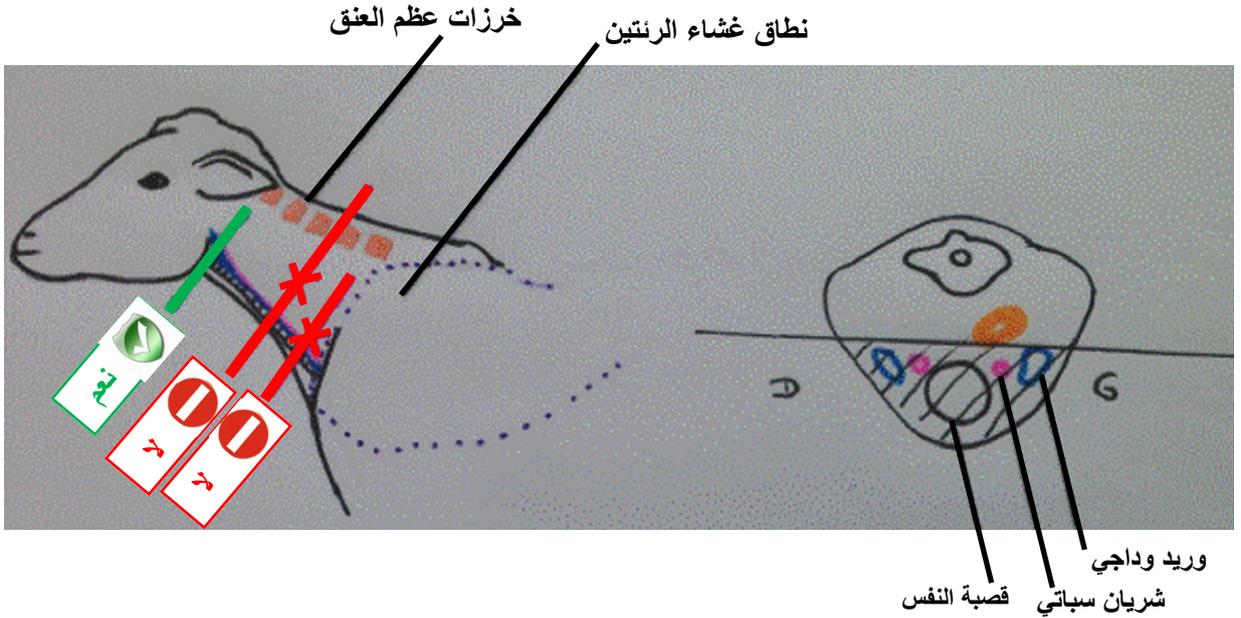


- قصاصة عنق الحيوان
- الجزّ قرب الصدر (مؤخرة العنق)
- الجزّ حتى خرزات عظم العنق

الذبح الجيد



- الذبح بجزّة سريعة حاسمة
- قصّ الشريائين السباتيين والوريدين الوداجيين، بأقرب ما يمكن من الفك السفلي (مقدمة العنق)
- مطّ الجلد عند الذبح
- حصر الرأس إجباري بعد الذبح حتى تلاشي نبض الحياة فيه



تخفيف قدر الإمكان على الحيوان رؤية الدم السائل والحيوانات المذبوحة.

الحرص على عدم تلويث لحم الذبيحة المسلوخة والمفرغة من الأحشاء بمحتوى الجهاز الهضمي الملفوظ من المريء

التحقق دائما من أن الحيوان فقد وعيه قبل التعليق

- التريث مدة كافية قبل فلت الحيوان (بعد ذبح الضأن والماعز، تجميد الحيوان مدة 14 ثانية بالأقل)
- التحقق من أن جفن الحيوان لا يرفّ عند مسّ قرنيّة العين

- عدم تعليق الحيوان طالما لم يفقد وعيه
- لا يُسلخ عن الحيوان جلده إلا إذا كان ميتا: التريث مدة دقيقتين بالأقل بين إنهاء الذبح وبدء السلخ