

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 عمرها أكثر من 12 شهرا:

- الرأس (مع العينين والدماغ)

- النخاع الشوكي

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

الدم



- يُسال ويُجمع في حاويات مناسبة

الجلد



” تُصَرَّف الجلود ويمكن دبغها لكي تستعمل
في الصناعات الجلدية “



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