



Network Error (tcp_error)

Friday 14 February 2003 No. 12656 Year 38

الجمعة ١٢ ذو الحجة ١٤٢٣ العدد ١٢٦٥٦ السنة ٢٨

بقية المواضيع

الإشراف البيطري بقي من ٢٠٠ مرض قبل وبعد ذبح الأضاحي

- الإشراف البيطري بقي من ٢٠٠ مرض قبل وبعد ذبح الأضاحي
- السواك في براميل صدئة
- روائح كريهة .. تطغى على روائح السمك .. وتصيب المرتادين بالضجرا
- مؤسسة النقد تغفل عن تنظيم المعاملات المالية للأفراد
- شركات ومؤسسات "غامضة" تغوص في أعماق المجتمع
- نوادٍ ومراكز رياضية تمارس عمليات التجويع والحركة .. لإنقاص الوزن .. ضررها أكثر من نفعها
- د. عبدالعالي: ضبط ٣٠٠٠ جهاز جوال مزود بكاميرا
- أجهزة "الدوريات الأمنية" تباع في أسواقنا!!؟
- احذروا.. محلات النظارات تصيكم بالعمى.. على المدى الطويل
- التسويق المخادع.. في المنزل



تحقيق - محمد الحيدر

في عيد الأضحى المبارك يحرص الناس على شراء الأضحية، والكثيرون يريدونها كبيرة الحجم، ومن نوع معين، وبسعر مناسب، ولكن هل يحرص المواطنون والمقيمون على التأكد من خلوها من الأمراض التي يمكن أن تنتقل إلى الإنسان، وكيف يختار المواطن أضحيته وما الخدمات التي تقدمها

الجهات المختصة لتسهيل هذه المهمة، وما الأمراض التي يتوقع وجودها لدى الحيوانات حين إجراء الكشف عليها أو بعد ذبحها، لاستجلاء هذه الحقائق، وحرصاً على صحة المواطن ولتجنبه الأضرار المحتملة أجرينا هذا التحقيق حول الأضحية فإلى التفاصيل: في عيد الأضحى تكثر الذبائح بحكم حرص الجميع على القيام بسنة الأضحية تقرباً إلى الله عز وجل، وبرغم التوعية الصحية التي تقوم بها جهات الاختصاص باستمرار ويتم تكتيفها في المواسم إلا أن الأخطاء من بعض المواطنين والمقيمين تتكرر، وبالتالي تحدث الأضرار الصحية، التي نحرص جميعاً على تفاديها وتجنب مسبباتها، ولا شك أن من بين تلك المخاطر امراضاً معدية تنتقل عند أكل اللحوم غير الخاضعة للفحص البيطري، ويزيد عدد هذه الأمراض عن ٢٠٠ مرض، وتأتي المخاطر إما من الشراء بعيداً عن الرقابة الصحية، أو الذبح خارج المسالخ النظامية. دلائل سلامة الحيواناتي البدائي

ة يحدثنا الدكتور عبدالله العويمر أستاذ "الأغذية" بجامعة الملك سعود والمتخصص بـ"اللحوم" وسلامتها عن أهم العلامات الدالة على سلامة الحيوان فيقول: من أبرز العلامات التي يمكن ان يلاحظها المشتري، امتلاء الجسم والسهولة في الحركة، والنهوض بسرعة، وان تكون العيون براقه وان يكون الأنف سليماً وخالياً من الارتشاحات، وعدم وجود سائل من الفم، ويكون اللسان سليماً، والجلد طرياً، والشعر لامعاً وناعماً، والحيوان السليم يكون معدل تنفسه طبيعياً ومنتظماً، ويتناول الطعام والشراب بنسب جيدة، وتنظم لديه عملية الاجترار ويكون البراز طبيعياً في لونه وتماسكه وخلوه من الاسهال. وإذا لم تتوفر هذه العلامات، أو ظهر عكسها فلا بد أن الحيوان يكون مريضاً ويجب الكشف عليه من قبل البيطري الذي يحدد نوعية المرض وكيفية العلاج. أهمية الكشف على الحيواناتواصل الدكتور عبدالله العويمر حديثه عن أهمية الكشف على الحيوان قبل الذبح فيقول: تأتي أهمية الفحص قبل الذبح في أنها توفر ٥٠% من العمل بعد الذبح، لذلك وضعت اجراءات وقوانين تهتم بصحة الحيوان أثناء التربية في المزارع مثل التحصين الدوري، والحماية من الأمراض، والرعاية الطبية الحديثة، واستخدام المضادات الحيوية والأدوية في حال التوصية بها، وعدم ذبح الحيوان إلا بعد مضي مدة محددة من استخدام العلاج. وفي حال الكشف على حيوان يحمل مرضاً معيناً فيتم اخطار المزرعة المنتجة لهذا الحيوان للعمل على معالجة هذه الأمراض، وباتخاذ هذه الاجراءات تتم حماية الثروة الحيوانية بشكل عام وتقليل الخسائر التي تتكبدها المزارع بسبب انتشار الأمراض داخل القطيع، وبالتالي تتم حماية المواطن من الأمراض التي يمكن ان تنتقل من الحيوان. دور المواطنإن ما هو دور المواطن للحصول على ذبيحة سليمة صحيحة معافاة خالية من الأمراض؟ في هذا الصدد يقول د. العويمر: للمواطن دور كبير وأساسي في عملية شراء الحيوانات السليمة، وذلك باتباع الملاحظات أنفة الذكر، والتأكد من وجود علامات صحة الحيوان، وتفادي شراء الحيوان الذي تظهر عليه علامات الاعياء أو المرض، وان يتأكد من مصدر الحيوان وأن يكون المصدر مأموناً، ويقوم باجراء الفحص البيطري على الحيوان قبل الذبح، وبعد الذبح، وأحياناً تكون الحيوانات مجعدة من جراء النقل الطويل دون ان تظهر عليها أعراض مرضية واضحة، وفي هذه الحالة يمكن اعطاء الحيوان وقتاً من الراحة وتوفير الغذاء والماء له حتى يستعيد حالته الطبيعية. الرقابة الحكوميةوعن دور الجهات ال

رسمية خلال عمليات الانتاج والبيع والذبح يقول الدكتور عبدالله العويمر: إن الأيام التي تسبق عيد الأضحى المبارك تشهد حركة مكثفة في عمليات بيع الحيوانات في جميع أنحاء المملكة، وهنا تبرز الحاجة لأن تضاعف مديريات الزراعة في كل المحافظات نشاطاتها وجولاتها التفتيشية، وتكثف من عمل الأطباء البيطريين، وتكثف الفحص الدوري على الحيوانات بحيث تحدد مواقع الفحص ليعلمها الجميع، ويتم توعية كاملة للمواطنين والاجابة على استفساراتهم المتعلقة بصحة الحيوان.. وعند ذهاب المواطن بأضحيتته للمسلخ أو المطبخ المحدد فسيجد الطبيب البيطري لفحص الذبيحة بعد الذبح وفي هذه الحالة سيطمنن المواطن على صحة وسلامة أضحيتته، ولا شك أن البلديات تقوم بدورها الرقابة على أعمال المسالخ والمطابخ للتأكد من عمليات الكشف، ومن وجود البيطري طوال فترة الذبح، وأن يتم اتلاف الذبيحة أو أي جزء منها في حالة وجود مرض يستدعي ذلك.. فالوقاية خير من العلاج. وفي ختام حديثه أكد الدكتور العويمر على أهمية تكامل كافة الأدوار من جهة المواطن، والجهات الحكومية والمزارع، ومراكز الفحص البيطري ليعتد الحصول على ثروة حيوانية خالية من الأمراض، وتوفير بيئة سليمة وكذلك حماية المستهلك من الأضر

ار التي يمكن أن تنجم عن انتشار الأمراض بين الحيوانات أو انتقالها للإنسان. بعض أمراض الحيواناتهناك العديد من الأمراض التي تصيب الحيوانات، ويسهل انتقالها للإنسان عن طريق أكل تلك اللحوم الملوثة، ويمكن الكشف عنها في المسالخ المزودة بأطباء بيطريين، ومن بين تلك الأمراض التي يتم الكشف عنها بمسالخ مدينة الرياض. ٧ الحويصلة المائية: وهي الطور اليرقي لدودة المشوكات الحبيبية وتتواجد في امعاء الكلاب وتنقل إلى الحيوانات نتيجة تلوث طعامها ببراز الكلاب الحاضن لبويضات الدودة الشريطية وعادة توجد بكبد الذبيحة أو الرئتين، وإن وجدت فيمكن التخلص منها بإعدام الجزء المصاب، إذا كانت الذبيحة خالية من الأمراض الأخرى التي تستوجب إعدامها بالكامل. ٧ حويصلات الديدان الشريطية: وتوجد في الكلاب والحيوانات المفترسة، وتنقل إلى الأغنام والماعز، والأبقار على شكل أكياس يمكن الكشف عنها في القلب والحجاب الحاجز، وعضلة المضغ واللسان، وإذا وجدت هذه الحويصلات تعدم، وإذا تعددت أماكن وجودها في الذبيحة تباد بكاملها وهي نوعان: الضأنية والبقرية. ٧ الديدان الكبدية: تصاب بها كبد الحيوان، وتسبب التهابات حادة أو مزمنة في الكبد، وعند اكتشافها تباد الكبد المصابة، وفي حالة وجود هزال أو ضعف بائن تعدم الذبيحة كلياً وهي نوعان جنس فاشيولا ودكرو سليم. ٧ الأكياس العضلية "حويصلات الساركوسيسست": وتتواجد في المرئ والعضلات الارادية واللسان والقلب، ويشكل هذا الطفيل أكياساً مجهرية أو عيانية.. وبما أنه لا يمكن تعيين الإصابات بالأكياس المجهرية فيعتبر الطبخ الجيد للحوم من الطرق الوقائية الهامة. وهناك أمراض كثيرة لا يتسع المجال لذكرها أو حصرها تكثفها الحيوانات وتحتضنها وتنقلها للإنسان عن طريق اللحوم غير المفحوصة. دور المسالخاتأني أهمية إنشاء المسالخ النظامية المطابقة للشروط الصحية في إطار الحرص على صحة المواطن والمقيم، وتفادي الأمراض المحتملة التي تنتقل عند تناول اللحوم المصابة، ومن خلال المسالخ والرقابة عليها من قبل الجهات المختصة، يمكن الكشف على الحيوانات التي تذب، والتأكد من خلوها من أي مسببات للأمراض، وإذا تم الحصول على أي من الأمراض فيمكن التخلص منها بإعدام الذبيحة بكاملها، أو إعدام الجزء المصاب حفاظاً على الصحة العامة، وصحة وسلامة المستهلك. الأطباء البيطريونتم تزويد كافة المسالخ التابعة لأمانة مدينة الرياض كباقي مناطق المملكة بأطباء بيطريين نظاميين على درجة عالية من الكفاءة والخبرة والنخ صص والتدريب اللازم، مهمتهم الكشف على اللحوم قبل وبعد الذبح لتقرير صلاحيتها للاستهلاك البشري بالإضافة إلى إجراء الفحوص المعملية في المختبر، وفي الأعياد وخاصة عيد الأضحى المبارك يتم تكثيف الأطباء البيطريين ومضاعفة أعدادهم بالصورة التي تفي بالحاجة تأكيداً لمبدأ أهمية وصحة وسلامة المستهلك. أين تكمن الخطورة؟ إن المخالفات التي تحدث بعيداً عن الضوابط الصحية النظامية تتمثل في الشراء العشوائي للذبائح دون التأكد من فحصها وسلامتها، وكذلك الذبح في البيوت، أو في المطابخ الشعبية التي يشتمل بعضها على العديد من المخالفات، وغياب الاشتراطات الصحية، وضوابط السلامة، وينطوي الذبح في مثل هذه الأماكن على العديد من المخاطر والسلبيات التي يتأثر بها المستهلك بالدرجة الأولى، والنظام الصحي والبيئة بشكل عام. ماذا يقول المواطن؟ المواطنون بدورهم يبحثون عن الذبيحة الصحيحة السليمة وبالسعر المناسب فتجدهم قبيل عيد الأضحى يجوبون أسواق الأغنام للحصول على ما يرضيهم. وحتى نقف على رأي المواطن والمقيم، وكيفية اختيارهم للأضحية كانت لنا هذه الجولة في سوق الأغنام بالعزبية وما حولها من المناطق. ٧ المواطن جوهري بن عبدالعزيز بن جديد يعمل بشركة الكهرباء ب

الرياض، يقول: نحن نحرص في العادة أن نشترى الأضحية أما من الأسواق النظامية، أو من شخص معروف لدينا ونذبح أحياناً في المسلخ وفي بعض الأحيان بطريقتنا الخاصة. وعند سؤاله عن معايير الاختيار لديه، قال ابن جديد أهم شيء عندي الجوانب الشرعية، أي خلو الأضحية من الهزال والعرج الواضح، والعيور البائن أو الكسر في القرن أو في أي جزء من جسمها، وكذلك المرض البين، أما ما عدا ذلك فالله أعلم. ٧محمد بن أحمد الفوز يقول: اعتدنا منذ زمن بعيد أن نختر أضحيتنا بعناية من حيث سلامة جسمها الخارجي وصحتها

التي يمكن أن نلاحظها بالعين من خلال الخبرة وكذلك الشروط الشرعية للأضحية ولم تواجهنا أية مشكلة ولله الحمد، وكنا في الماضي القريب نجهز اضحيتنا منذ عدة أشهر ونعتني بها جيداً، ولكن حالياً في الغالب نذهب إلى الأسواق القريبة ونشتري ما يعجبنا، والحمد لله الدولة وفرت المسالخ النظامية، وزودتها بالأطباء البيطريين الذين يحرصون على سلامة صحة المواطن، وإذا لاحظوا شيئاً في الذبيحة بعد الذبح فهم يتداركونه بالشكل الذي يصون الصحة العامة وصحة المستهلك. والتقينا الأستاذ إسماعيل الزمال وهو أحد المقيمين بالمملكة وهو يتجول في سوق الأغنام لشراء أضحيته فسألناه عن معايير الاختيار لديه فقال: في المقام الأول الجوانب الشرعية ثم الجوانب الصحية التي ان فاتت علينا كمستهلكين فإنها لن تفوت على الأطباء البيطريين الذين قاموا بالكشف على هذه الأغنام وهي في المحاجر، ويقومون بالكشف عليها بعد الذبح للذين يذبحون في المسالخ الحكومية، فقاطعته:- نقصد أن هناك من يقوم بالذبح خارج المسالخ النظامية؟ أجاب بلا تردد: بالطبع فالكثير من المواطنين والمقيمين يذبحون أصحابهم أما في المسالخ أو المطابخ الشعبية، أو في البيوت بطريقتهم الخاصة.. وأضاف الزمال.. وهناك نقطة مهمة وهي مسألة الأسعار، فالبائعون يستغلون ظروف العيد ويصعدون أسعار الماشية، خاصة عند بدء العد التنازلي للعيد، وبعضهم يستغل جهل بعض المستهلكين فيمارس عليه الغش أما في السعر أو في سلامة الذبيحة أو في سنها ونوعها ومصدرها لذلك الرقابة يجب أن تشدد على هؤلاء استكمالاً للجهود التي تبذل حرصاً على صحة المواطن والمقيم.

أعلى الصفحة

للطباعة

[الرياض الإقتصادي | عناوين الاقتصاد | أخبار الإقتصاد | النفط | أخبار الشركات | الأسهم وصناديق الإستثمار | التنمية البشرية | العمران والتنمية | حماية المستهلك]

جميع الحقوق محفوظة لمؤسسة الإمامة الصحفية ٢٠٠٢
تصميم وتطوير وتنفيذ جريدة الرياض، إدارة الإنترنت
الرجاء ارسال أي ملاحظات على العنوان التالي:
economy@Alriyadh-np.com