

## الاشتراطات العامة التي يجب مراعاتها بالسلخانات

- يجب الالتزام بالأصول الفنية والمبادئ العلمية و الشروط الصحية بهدف الحصول على منتج اللحوم ذات درجة عالية من الجودة و الأمان و ضمان خلوه من المخاطر .
- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع و تجهيز اللحوم و تستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث .
- أن تزود الثلاجات و المجمدات بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته .
- يمنع منعاً باتاً استخدام السكاكين ذات الأيدي الخشبية و تستبدل بتلك ذات الأيدي المصنوعة من اللدائن المضغوطة .
- أن يتم تزويد المنشأة بمصدر للمياه الساخنة .
- أن تكون جميع التجهيزات بحالة جيدة و نظيفة باستمرار و أن تتم معيارتها حسب الأصول حيثما يلزم ذلك .
- أن يتم التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة مذبوحة بأحد السلخانات المرخص لها و أن تكون جميع بيانات الأختام واضحة مثل اسم السلخانة و تاريخ يوم الذبح و نوع اللحم و مختومة بخاتم السلخانة المعتمد .
- يجب استخدام وسيلة نقل مناسبة مبردة للحوم بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن 4 م° , و تستخدم وسيلة نقل مجمدة لا تزيد درجة حرارتها عن -18 م° لنقل للمسافات الطويلة .
- أن تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بكلايات للتعليق بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة مع تغطية اللحم داخلها .
- يمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عن المستودعات المبردة و المجمدة لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالمواد الغذائية .
- توضع اللحوم بعيدة عن التعرض للذباب و الحشرات و مصادر التلوث وغيرها .
- أن يتم استخدام رقائق الألنيوم فويل في تغليف اللحوم .
- أن يكتب على وسيلة النقل الخاصة بالسلخانة من الخارج وبشكل واضح عبارة خاصة بنقل منتجات اللحوم مع كتابة كافة بيانات المنشأة مثل العلامة و الاسم التجاري و عنوان ورقم هاتف السلخانة .

- أن يتم التحميل والتفريغ بالسرعة المطلوبة لمنع تذبذب درجة الحرارة الداخلية للسيارة.

أن يتم استخدام المنظفات الصناعية المسموح باستخدامها والمتعارف عليها والمتداولة في تنظيف المعدات والأسطح الملامسة للسلاخانات .

- يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش في تجفيف أسطح التجهيزات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص أو بالهواء الجاف.

- أن يتم صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها وسلامة العاملين عليها حسب برنامج معد لذلك.

- أن يتم جميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الإغلاق , مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول .

- أن يتم تنظيف وتطهير أوعية النفايات يومياً, باستخدام مواد التنظيف والمطهرات المناسبة.

- أن يتم غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المكان.

- أن يتم مكافحة الآفات داخل المنشأة وفي الأماكن المحيطة بها وتوثيق ذلك من خلال برنامج معد لهذه الغاية.

- أن يتم استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض على أن توضع بعيداً عن أماكن التحضير والتجهيز.

- أن يتم استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث شريطة التوقف عن العمل.

- أن يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بطريقة صحية مناسبة وبشكل دوري.

- أن تتم الصيانة الدورية للمبنى ومرافقه من الداخل والخارج كلما اقتضت الحاجة.

أعداد : م / كمال سلطان