

شروط اختيار الأضحية

أولاً من ناحية الشريعة

يشترط للأضحية في الشريعة ٦ شروط

الشرط الأول:

أن تكون من الحيوانات الاتية (الجمال- الأبقار - الخراف - الماعز)

الشرط الثاني :

أن تبلغ السن المحدد لها شرعاً خمس سنين للجمال , وستان للأبقار - وسنة للماعز ٦ - أشهر للخروف وذلك لما ورد في حديث لرسول الله(صلى الله عليه وسلم)(لا تذبحوا إلا مسنة إلا إن تعسر عليكم فتذبحوا جذعة من الضأن) رواه مسلم

الشرط الثالث :

أن تكون خالية من العيوب العشرة التالية :

- ١- العور البين
- ٢- المرض البين
- ٣- العرج البين
- ٤- الهزال المزيل للمخ
- ٥- العمياء التي لا تبصر بعينها
- ٦- المصابة بعسر الولادة
- ٧- المصابة بما قد يؤدي إلى الوفاة حتى تشفى من الإصابة
- ٨- مقطوعة إحدى اليدين أو الرجلين
- ٩- الحيوان (الملكوم) الذي أكل فوق طاقته حتى يزول عنه الخطر
- ١٠- الحيوان العاجز عن المشي لعاهة

الشرط الرابع :

أن تكون ملكاً للمضحى , أو مآذونا له فيها من قبل المشرع أو من قبل المالك فلا تصح التضحية بما لا يملكه

الشرط الخامس :

أن لا يتعلق بها حق للغير فلا تصح التضحية بالحيوان المرهون

الشرط السادس:

أن يضحي بها في الوقت المحدد شرعاً وهو من بعد صلاة العيد الى غروب الشمس في آخر يوم من أيام التشريق وهو اليوم الثالث عشر من ذى الحجة

ثانياً من الناحية الصحية

أولاً فحص الحيوان

يترك الحيوان على الأرض مع

عدم رفعه على قوائمه ويتمثل

الفحص كالآتي :

١- الفحص بالنظر

حيث يتم التأكد من أن الحيوان مسمن بصورة جيدة ومتميز

وسط باقى الحيوانات

٢- الفحص باليد ويكون على النحو التالي

١- فحص الرقبة والتأكد من خلوها من الدمامل والخراريج

مع امتلائها باللحم .

٢- فحص الظهر والكفل حيث يجب ان يكون الظهر مستوى

وعريض وممتلى باللحم .

٣- قد يلحأ بعض التجار الى الغش في البيع بهدف زيادة

وهمية في الوزن عن طريق وضع كمية من ملح الطعام في

علائق تلك الحيوانات فتشرب كمية كبيرة من الماء أو

التغذية غير السليمة, فيمكن للمشتري التحقق من ذلك بكبر

حجم البطن بصورة مبالغ فيها , وبالضغط على جانبي البطن

, ربما يحدث ألم مع ضيق في التنفس ويخرج الحيوان روثاً

ليناً في شكل اسهال مع غازات .

٤- فحص مقدم الصدر



ثانياً الحالة الصحية للحيوان

يجب على المشتري التأكد من الحالة الصحية الجيدة للحيوان عن طريق العلامات الاتية :

-الحيوية والحركة النشيطة حيث أن الكسل والخمول يدل على وجود متاعب صحية

- إقبال الحيوان على تناول العليقة

- عدم وجود إسهال ويعرف ذلك بالنظر أسفل اللية أو الذيل

فإذا وجد روث ملتصق بمؤخرة الحيوان وفي حالة لينه دل ذلك

على وجود إسهال

- عدم وجود إفرازات أو ارتشحات أو التهاب في الأنف

أو الفم أو اللسان

- معدل تنفس الحيوان وطريقته تكون طبيعية ولا يوجد

كحة أو نهجان

-الصوف أو الشعر ناعم ولا يتقصف بمجرد شده باليد

وليس له لون شاحب

-العينان لامعتان ولا يوجد إصفرار بهما أو في لحمية

العين

-عدم وجود خراريج أو دمامل في جسم الحيوان وتحت

الفك السفلى وفي منطقة الرقبة

ثالثاً معاملة الحيوان قبل الذبح

- في حالة عدم توافر مكان للإيواء والاضطرار للذبح

مباشرة يترك الحيوان لمدة ساعتين على ان يقدم له الماء فقط

ولا ينصح بتقديم أى أعلاف للحيوان ويلاحظ أنه قد يحدث

نقص في وزن الحيوان يصل الى ٢ كيلو جرام نتيجة النقل

لمسافات كبيرة

- وإذا توفر مكان للإيواء فيفضل اعطاء الحيوان راحة لاتقل

عن يوم حيث أن ذبح الحيوان وهو مجهود يؤدي الى استنفاد

الجليكوجين قبل الذبح مما يؤدي الى ضعف التيبس للحوم مما

يؤثر على جودة اللحوم وتصبح اقل طراوة وأقل جودة .

ويفضل تصويم الحيوان قبل الذبح بحوالى ١٨-١٢ ساعة

لتقليل محتوى الكرش من الغذاء كما يقلل من هجرة الجراثيم

من الامعاء الى الدورة الدموية والأنسجة ويمكن تقديم الماء

فقط .

وقد تحدث بعض المشاكل التي يتعرض لها الحيوان في الفترة

ما قبل الذبح , مثل امتناع الحيوان عن الأكل والشرب , النفاخ

, الإسهال , واللكمة التي تحدث نتيجة تناول الحيوان لكميات

كبيرة من الحبوب مما يسبب فقد الشهية وخمول وذلك التخمر

السريع لكميات الحبوب والأعلاف التي تناولها الحيوان , ففي

حالة وجود مشاكل يجب اللجوء الى الوحدة البيطرية.



مركز الإرشاد البيطري والاتصال الخارجي Vet. Ex. center



شروط اختيار الأضحية



خامساً: نصائح لريبات البيوت والمستهلك للحصول على لحوم طرية سهلة التقطيع وحسنة المذاق :

عملية تبريد اللحوم بعد الذبح تودى الى قيام بعض الأنزيمات بتحليل بعض الأنسجة الضامة وتكوين حمض اللاكتيك بين الأنسجة مما يزيد من طراوة اللحم وتحسين مذاقه وسهولة تقطيع الألياف العضلية وسهولة فصل الدهن عن اللحم (حدوث التيبس) . لذلك ينصح المستهلك بتقطيع اللحوم بعد الذبح ومن ثم تغليفها وتخزينها في الثلاجة على درجة حرارة الثلاجة العادية (١-٢ م) التبريد لمدة ٢٤-٤٨ ساعة بشرط أن تتعرض جميع اللحوم للتبريد أى لا تتراكم أكياس اللحوم فوق بعضها البعض ثم لاتصل عملية التبريد للجزء السفلى لأكياس اللحم مما يؤدي الى فسادها بعد ٢٤-٤٨ ساعة من التبريد

إعداد
أحمد محمد كامل الفرقة الخامسة
أحمد محمد رفعت الفرقة الخامسة
تحت إشراف أ.د. / حسين يوسف أحمد

أستاذ الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها

تحت رعاية

أ.د. / ماجدة محمود على

مدير المركز

أ.د. / عرفات صادق سيد

وكيل الكلية لشئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة

أ.د. / ضيفى أحمد سالم

عميد الكلية

للتواصل

موبايل

01123369757

<https://www.facebook.com/groups/vet.ex.center>

مقر المركز الدور السادس بالمبنى الإداري
لكلية الطب البيطري جامعة اسيوط

رابعاً طرق ذبح الحيوان :

أهم شرط يجب توافره لاكتمال عملية النزف الجيد هو أن يتمتع الحيوان بصحة جيدة قبل الذبح , بينما الحيوانات المريضة مثل المصابة بالحمى يكون الأدماء غير جيد واللحوم قليلة الجودة وتفسد سريعاً

عند ذبح الحيوان يشترط أن يذكر البسملة (بسم الله أكبر) , وأن تستخدم سكين حادة أثناء الذبح . وعند الذبح يجب التأكد من قطع جميع الاوردة والشرابين والمرئ والقصبه الهوائية مع عدم فصل الرأس عن الجسم إلا بعد سكون حركة الحيوان تماماً . للتأكد من اكتمال الإدماء . لان الإدماء غير الكامل يؤثر على جودة اللحوم . ومعدل الوقت اللازم للإدماء فى الأغنام حوالى ٣ دقائق .

وللتأكد من سلامة اللحوم

١- فان النزف لا يكتمل فى الحيوانات المصابة بالحمى أو أمراض القلب والرئتين أو سوء الهضم . وعلامات النزف غير الجيد هي :

- يكون القلب خاصة البطين الأيسر مملوء بالدم فى حالة الإدماء غير الكامل ويكون شبة خال من الدم فى حالة النزف الجيد
- بروز الأوعية الدموية تحت الجلد لاحتقانها بالدم .
- تكون الأوردة التى تقع بين الضلوع ظاهرة واضحة و ممتلئة بالدم .

• اللحوم يكون لونها احمر غامقا ولينة أكثر من اللحوم الناتجة من ذبائح نزفت جيداً .

- احتقان وترهل فى الأحشاء الداخلية كالكبد والرئتين والطحال.
- تظهر الغدد الليمفاوية وخاصة أمام الكتف مائية ومملوءة بالدم وعادة ما تكون متجلطه.

- تظهر الأوردة تحت الإبط مملوءة بالدماء وعند عمل قطع فى منطقة الإبط يشاهد امتلاء الأوردة بالدم.

٢- فحص الرئتين والقصبه الهوائية .

٣- فحص الكبد للكشف عن الديدان الكبدية وتليف الكبد .

٤- فحص الطحال للكشف عن أى تضخم بسبب الحمى الفحمية

٥- فحص القلب والعضلات للكشف عن الإصابة بيرقات الدودة الشريطية .