



(هاني عبدالله)

الأضاحي في مسلخ السالمية



(قاسم باشا)

عملية نبح وسلخ الأضاحي في مسلخ الشويخ

أكد أن المسلخ استعد على الوجه الأكمل بعدد كاف من العمال والقصابين وخطي سير و3 نوبات عمل في أول أيام عيد الأضحي رئيس مسلخ «حولي» لـ «الأنباء»: ذبح 1500 رأس من الماشية في أول أيام عيد الضحى ومن 3500 إلى 4000 في نهايته

محافظة حولي خالد المشعل الإجراءات التي تخضع لها الذبائح قبل الذبح وبعده، مؤكدا أن العملية تبدأ بالكشف الظاهري قبل الذبح من خلال معاينة دقيقة للذبيحة قبل نبحها للتأكد من خلوها من الأمراض و من ثم يعاد الكشف عليها مرة أخرى بعد الذبح حرصا على صحة المواطن والمقيم. وأوضح المشعل أنه منذ بدأ العمل في المسلخ عقب صلاة العيد وحتى الساعة 9 صباحا تم استبعاد 13 ذبيحة مريضة وتم تحويلها للإتلاف، مشيدا بتعاون المواطنين والمقيمين في هذا الصدد.

بدوره، أكد مفتش الأغذية لافي العازمي أن عملية ذبح الأضاحي تسير على الوجه الأكمل من ناحية مدى توافر الشرائط الصحية السليمة في الذبيحة من خلال عمليتي فحص للذبائح قبل وبعد الذبح، مشددا على أن جميع العاملين في المسلخ يتعاونون لخدمة رواده من المواطنين والمقيمين.



تسجيل الدور

العازمي: التأكد من توافر الشرائط الصحية السليمة في الذبيحة

المسلخ أضاحي الشركات واللجان الخيرية في ثاني أيام عيد الأضحي، ليصل العدد الإجمالي للأضاحي التي سيتم ذبحها داخل المسلخ من 3500 إلى 4000 رأس مع نهاية عيد الأضحي. مفتش اللحوم بمسلخ

1500 اليوم الأول وتوقع قمبر أن يستقبل مسلخ محافظة حولي 1500 رأس من الماشية في أول أيام عيد الأضحي، لافتا إلى أن اليوم الأول من أيام العيد مخصص للذبائح المواطنين والمقيمين، في حين يستقبل



ذبح الأضاحي في المسلخ

لم يختلف المشهد كثيرا في مسلخ محافظة حولي عن الأعوام السابقة من حيث الإزدحام وساعات الانتظار الطويلة والتي تفسد فرحة العيد وتترك مخططات الأسرة في أول أيام العيد الأضحي المبارك، إلا أن الاختلاف الوحيد الملحوظ هو قلة عدد رواد المسلخ نسبيا بالمقارنة بالأعوام السابقة. «الأنباء» قامت بجولة في مسلخ محافظة حولي وتابعت سير عملية ذبح الأضاحي واستعدادات الإدارة لأول أيام عيد الأضحي واستمعت للمحادثات المواطنين والمقيمين الذين احضروا اصحابهم لذبحها في المسلخ، وقد اصطحب الكثير منهم جميع أفراد أسرهم لمشاهدة عملية الذبح ويدخلوا الفرحة والسرور إلى قلوبهم، فإلى التفاصيل:

المشعل: تفحص الذبائح قبل وبعد الذبح واستبعدنا 13 ذبيحة مريضة

في البداية تحدثنا الى رئيس مسلخ محافظة حولي جواد قمبر الذي أكد أن إدارة المسلخ استعدت لاستقبال أضاحي المواطنين والمقيمين في أول أيام عيد

الأضحي على الوجه الأمثل بزيادة أعداد عمال النظافة والقصابين وتشغيل خطي سير لذبح الأضاحي، موضحا أن ثلاث نوبات عمل شاركت في تشغيل المسلخ في أول أيام عيد الأضحي، مشددا على أن إدارة المسلخ مصرة على رفع سرعة الإنجاز لتقليل وقت انتظار رواد المسلخ، لافتا إلى حضور كادر الأطباء ومفتشي الأغذية والقصابين والعاملين من بعد صلاة العيد مباشرة وذلك بناء على تعليمات مدير إدارة الأغذية والأسواق مبارك جوهر بشير والمراقب وليد الأنبيي.

لقطات

● **نظافة تستحق الإشادة:** تميز الشق الخاص بالبلدية بالانضباط ومطابقة المواصفات حيث بدت أماكن الذبح نظيفة وتخضع لرقابة دورية، بالإضافة إلى حضور الأطباء ومفتشي الأغذية والجزارين في الأوقات المحددة ودون تأخير، كما لاحظت «الأنباء» متابعة طبية حثيثة للأضاحي قبل الذبح وبعده.

● **شكوى متكررة:** شكوى متكررة نرصدها كل عام من رواد المسلخ حولي وتتخلص في تأخر إدارة المسلخ في تسليم الذبائح حيث تمتد فترات الانتظار لساعات طويلة بالرغم من وجود معظمهم عقب صلاة العيد مباشرة، مشددين على أن ذلك يفسد على الاسر فرحة العيد ويربك مخططاتها.

● **أسعار الأضاحي داخل مسلخ حولي:** تابعت «الأنباء» أسعار الأضاحي داخل مسلخ حولي والتي لم تختلف كثيرا عن تحقيق أجرته داخل سوق الأغنام قبيل عيد الأضحي المبارك وجاءت الأسعار كالتالي:
60 - 67 ديناراً للخروف الأسترالي
95 - 110 للعربي الصغير والمتوسط
75 ديناراً للمهجن



التأكد من سلامة الأضاحي بعد ذبحها وسلخها في مسلخ السالمية



(هاني عبدالله)

احضار الأضاحي لنبحها في مسلخ السالمية



عدد من الأضاحي في مسلخ حولي



لوحة ارشادية في مسلخ السالمية حول مراحل ذبح الأضحية