

نصائح عن الدواجن

الدواجن المذبوحة كل الطيور الحية و الأليفة مثل: الدجاج و الديوك الرومية و البط و الإوز و غيرها و كذلك طيور الصيد من الفصيلة نفسها إذا كانت مولودة و مربيات في المزارع التي ذبحت نبحا يطابق القوانين السارية المفعول.

اعلم أخي المستهلك



- يجب أن تكون الدواجن المذبوحة خالية من الكدمات (حبابات عظام القص)
- يجب أن لا تلامس الدواجن المذبوحة اللحم الحمر في أثناء عمليات الخزن و الحفظ و النقل و العرض.
- لا تقتني دواجن مذبوحة معروضة في الهواء الطلق و/أو على الطريق العمومي و لو كانت معلقة.
- يجب إشهار أسعار الدواجن عند عرضها للبيع في الواجهات المبردة.
- يجب أن تقتني الدواجن الموضبة الحاملة لوسم يحوي البيانات التالية:
 - تسمية الفصيلة الحيوانية.
 - رقم اعتماد المذبوح تسلمه المصالح البيطرية الرسمية.
 - اسم أو التسمية التجارية و عنوان المذبوح أو الموضب.
 - تاريخ الذبح.
 - درجة حرارة الحفظ.
 - تاريخ نهاية الاستهلاك يعبر عنه ببيان يستهلك قبل.....
 - و زيادة على ما سبق ذكره يضاف:
 - طريقة الحفظ المعبر عنها بأحد البياتين: مجمدًا و تجميد مكثف.
 - تاريخ التجميد أو التجميد المكثف.
- الدجاج الجاهز (المطبوخ مسبقًا) تأكد انه ساخن تناوله في غضون ساعتين ثم احفظه في المجمد في وعاء مغلق و لكن تناوله في غضون 3-4 أشهر.
- إذا تشكك براحة الدجاج لا تستخدمه ارميه و تخلص من النفايات مباشرة.
- لحفظ الدواجن بمجمد المنزل لأطول مدة ممكنة:
 - تأكد من أن إطار الكاوتشوك للمجمد سليم و الباب مغلق بالإحكام.
 - تنظف الدواجن ثم تقطع كمية الاستهلاك اليومي و توضع في أكياس بلاستيكية شفافة و نظيفة.
 - تجنب تكديس أكياس الدواجن فوق بعضها بالمجمد دون ترك فراغات.
 - عند الرغبة في طهي الدواجن يتم إخراج الكيس من المجمد و يوضع على الرف العلوي للمبرد او نستعمل ماء عادي و ليس ماء ساخن لتسبيح الدواجن.

لمعلوماتك أخي المستهلك



- على مستوى المذبوح أو المجازر يجب توفر الشروط التالية:
- يجب أن تكون المذابح معتمدة و على صاحب المقصبة اقتناء الدواجن الحاملة لشهادات بيطرية.
 - يجب أن يكون مكان تداول مادة الدواجن مهياً جيداً و جدرانه و طاولات العمل ملساء و قابلة للتنظيف بسهولة.
 - يجب أن تكون المعدات و الأدوات المستخدمة في تقطيع الدواجن و إعدادها نظيفة، غير صدأ و غير قابلة للتآكل.
 - يجب توفر المياه الساخنة و مطهرات لتطهير و لتنظيف المواد و المعدات الملامسة للدواجن.
 - التخلص يوميًا من الفضلات.
 - التأكد من خلو المكان من الحشرات و القوارض.
 - ضرورة ارتداء المآزر و واقبات الشعر و كذا القفازات.
 - ضرورة وجود مكان خاص منجزل و بعيد عن مكان تحضير و إعداد اللحم لملايس و حاجيات العمال.
 - ضرورة التأكد من النظافة الجسمانية و الملايس و الرقابة الطبية الدورية للعمال.

