

يوجد في بعض بلدان العالم مسالخ صناعية ذات سعة إنتاجية عظمى.

توجد المسالخ الصناعية الكبرى في عدة بلدان منها نيوزيلاندا، وأستراليا، وألمانيا، وفرنسا، والصين، وغيرها. كما يعُد مسالخ شيونج شو² (Sheung Shuez) في هونج كونج من أكبر المسالخ في آسيا، حيث تبلغ مساحته ٥٦٠٠ متر مربع.

هناك بعض الشركات العالمية المتخصصة في صناعة أجهزة ومعدات مسالخ ومصانع اللحوم الكبرى، مثل السيور الآلية، والمنصات - مصاعد هييدروليكيّة (Elevation Platform) - للسلح

والتجويف والقطيش، ويُمثل معرض (IFFA) الألماني العالمي في مدينة فراكتفورت، والذي يزيد عمره عن ٥٠ عاماً أهم المعارض في مجال صناعة اللحوم، حيث تعرض فيه الشركات العالمية آخر ما توصلت إليه التقنية من تجهيزات لتصنيع وتجهيز اللحوم.

● مسالخ التصدير

مسالخ التصدير هي المسالخ التي تصدر منها اللحوم ومنتجاتها إلى الأسواق العالمية، ولديها تقويس رسمى من الجهات الحكومية المعنية بذلك.

الرقابة الصحية لإنتاج اللحوم

ازداد الاهتمام برعاية متطلبات الرقابة الصحية البيطرية على إنتاج اللحوم وتداولها على مستوى العالم، وذلك من خلال تطبيق القوانين والشروط الصحية والاستخدام المطلق للتقنية الحديثة وضبط وظائفها^{7,9,10,11}، ويهدف ذلك إلى تحاشي تلوث اللحوم في مراحل إنتاجها وتجهيزها وتصنيعها وتداولها، وتأمين اللحوم السليمة للإستهلاك الآدمي^{10,11} لأن الإهمال في رقابة صحة اللحوم يمكن أن يؤدي إلى نتائج وخيمة لا سيما في حال إتساع كمها الإنتاجي وإتساع مناطق توزيعها وتداولها. وتؤثر هذه المتطلبات بشكل غير مباشر على تطور مراحل

مشتركة لحر أنواع مختلفة من الأنعام مثل الإبل والبقر والغنم والماعن، كما يمكن أن تكون مخصصة لنوع واحد من الأنعام، إضافة إلى أنه يمكن تصنيف المسالخ إلى عدة درجات^{5,6,10,11} حسب الحاجة والوظيفة، وبناءً على ذلك يمكن تقسيمها إلى المسالخ المحلية والصناعية ومسالخ التصدير. أما المعايير المتبقية الأخرى مثل الأعمال الإنسانية للبناء، والسعة، والتجهيزات التقنية المستخدمة في المنشآة فهي ذات علاقة محددة بوظائف المسالخ.

● المسالخ المحلية

المسالخ المحلية عبارة عن منشآت يتم فيها ذبح أو حر الماشية على مستوى الأفراد، وبالتالي إنتاج اللحوم الطازجة، وبعض المنتجات الثانوية لحاجة المستهلكين المحليين.

● المسالخ الصناعية

يعد تصنيع مختلف أنواع اللحوم إلى مختلف المنتجات - المعليات، والمرتبطة، واللحوم المجففة، والأطعمة نصف الجاهزة، والأطعمة الجاهزة، وغيرها - من الوظائف الأولى للمسالخ الصناعية، إضافة إلى ذلك تعمل المسالخ الصناعية على تموين الأسواق باللحوم المبردة والمجمدة والمنتجات الثانوية الأخرى التي يتم تصنيفها في المنتجات الحيوانية^{6,11}، كما

مسالخ الإبل هي المنشآت التي تنحر فيها الإبل
حسب الشريعة الإسلامية، وتطبق فيها الرقابة الصحية البيطرية قبل النحر وبعد خلال جميع الخطوات التقنية، وذلك لإنتاج لحوم صالحة للإستهلاك الآدمي.

جرت العادة في العديد من البلدان نحر الإبل وتجهيز لحومها في مسالخ البقر والغنم بسبب ندرة وجود مسالخ خاصة للإبل بالرغم من أعدادها الكبيرة وأهميتها الاقتصادية والقومية.

من جانب آخر يوجد بالمملكة مسالخ موسمي للإبل يعمل فقط أيام عيد الأضحى في مكة المكرمة تابع لمشروع المملكة العربية السعودية للإفادة من الهدي والأضاحي.

لقد تم البحث عن المصادر العلمية المتخصصة في مسالخ الإبل وتجهيزاتها فلم يتم الوصول إليها، لذا تعد هذه الدراسة التي قام بها كاتب هذا المقال هي - غالباً - الأولى من نوعها في مجال المسالخ الخاصة بالإبل وتجهيزاتها.

أنواع المسالخ

تقسم المسالخ حسب أنواع الحيوانات التي تنحر فيها، حيث يمكن أن تكون



مجالخ الإبل

- ١- نظام أمانة العاصمة والبلديات.^١
- ٢- تعليمات المصالح.^٢
- ٣- اللائحة التنفيذية لتنظيم المصالح وفحص اللحوم.^٣
- ٤- المواصفات القياسية العالمية في المصالح.^{٤,٥}

دراسة إنشاء مسلح للإبل

تمت دراسة إنشاء مسلح للإبل بواسطة كاتب المقال، حيث استخدم مسلح الأحساء الحديث المتخصص في ذبح الأبقار والأغنام - يستخدم أيضاً في نحر الإبل - في نحر ٢٦٠ من الإبل المحلية أعمار كل منها في حدود ١٠ سنوات، وزن صافي حوالي ٣٥٠ كيلوجرام، وتهدف الدراسة إلى:-

١- عمل مخطط لمبني مسلح إبل، وقياس بعض العناصر الخاصة بتجهيزاته، وقد تمت في هذه الدراسة ما يلي:

(أ) **الحظائر**، وقد شملت قياس المساحة الازمة لإقامة الجمل في الحظيرة قبل النحر، وقياس ارتفاع المشارب والمعالف.

(ب) **معابر النحر**، وقد شملت:

- قياس ارتفاع نظام السير الحديدي لتعليق الإبل، وذلك وفق المرحلتين التاليتين:

- بعد نحر الإبل ونزفها وتعليقها.

- بعد فصل رقبتها وسلخها.

(ج) **قياسات أبعاد الإبل**، وقد اشتملت على:-

- الطول، مثل أطوال الرأس والرقبة، والصدر، والبطن، ومنطقة السنام، والأطراف الخلفية. وقد بلغ متوسط رأس الجمل ٥٠ سم تقريباً ومتوسط طول الرقبة حوالي ١١٠ سم، ومتوسط الطول (منطقة الصدر) من نهاية الرقبة وحتى بداية السنام حوالي ٨٠ سم، ومن منطقة السنام وحتى تقريباً، ومن نهاية منطقة السنام وحتى بداية الطرف الخلفي حوالي ٧٠ سم. أما طول الطرف الخلفي فيبلغ ١٠٠ سم.

- العرض، مثل أوسع منطقة في بطن الجمل، منطقة الكلاوي. وقد بلغت أوسع منطقة عرض في الجمل (المنطقة الوسطى للكرش) حوالي ٨٠ سم، كما بلغ عرض منطقة الكلاوي حوالي ٥٠ سم.

تتمثل إيجابيات هذا البناء بسهولة ورخص صيانته ونظافته، وإمكانية تجديده أو تغييره، كما يتم تحكم النظام التقني المستخدم بمعدلات السعة الانتاجية للمسلح، وفي مراحل النحر والإعداد والتجهيز والتচنيع، وهناك عدة أنظمة للمصالح^{٦-١١} منها:



● جزء من المسلح اليدوي لمقدمة الذبيحة بعد فصل الرأس.

نظام القصبة الحديدية

يعمل نظام القصبة الحديدية بالجاذبية (Gravity rail system)، ويعبأ عليه أن له معدلات ذبح منخفضة مقارنة بالأنظمة الأخرى، حيث تتراوح انتاجيته ما بين ١٠ إلى ٤ رأس ماشية/ ساعة.

نظام القوى المتقطع

تتراوح معدلات إنتاجية نظام القوى المتقطع (Intermittent power system) ما بين ١٠ إلى ٧٥ رأس ماشية / ساعة.

نظام القوى المتواصل

تتراوح معدلات إنتاجية نظام القوى المتواصل (Continuos powered system) ما بين ٤ إلى ١٢٠ رأس ماشية / ساعة.

نظم تصميم وبناء المسلح

تتعدد الأنظمة والتعليمات الصحية والبيطرية التي تنص على الشروط الواجب توفرها في المسلح، من بناء المسلح، وموقعه، وأجزاءه الرئيسية، ومنها:



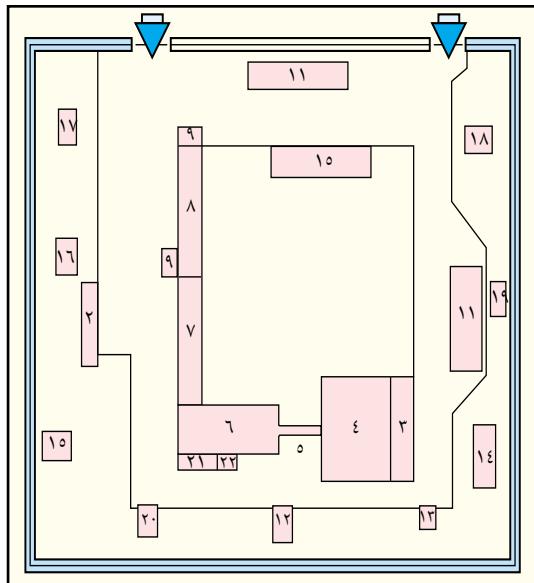
● آلية المسلح الميكانيكية لسلخ الإبل.

دور التقنية في مجالخ الإبل

أخذت التقنية في عصر التقدم الحضاري دوراً هاماً في تكوين المسلح الحديثة وتجهيزها بأنظمة السيور الآلية الحديثة، فحققت سعة إنتاجية عالية للأبقار بلغت ١٥٠ رأس / ساعة، والأغنام ١٠٠ رأس / ساعة، والدواجن ١٠٠٠ رأس / ساعة، كما تعمل السيور الآلية ذات السعة العالية - الأساسية منها والفرعية - على إمكانية استخدامها لعدة مستويات ، فضلاً عن إستعمال عدد كبير من الآليات والأجهزة والمعدات للتقليل من العمالة والتقييس النوعي لمراحل الإنتاج وتوفير الشروط الصحية للمنتج.

السمات المعمارية والتقنية للمسلح

يتم تعمير المسلح كمنشآت أرضية عالية وعمودية طابقية، ويعيد البناء الالطابقى اقتصادياً بسبب تغير المساحة التي تغطيها المنشأة، وتقسيم طرق النقل الداخلى، والإستفادة التامة من نظام القوة الجاذبية (Gravity rail system)، وفي العصور الأخيرة يتم غالباً - بناء المسلح كمنشآت أرضية عالية الإرتفاع تشتمل على خطوط السير بمراحله التقنية التامة، والتبريد، والتصنيع في مستوى أفقي واحد.



● شكل (١) مخطط مبني لسلخ إبل.

المعد نحرها. ويجب أن تتوفر في هذه الحظيرة الضوابط الفنية^٥ لعزل الحيوانات الحية عن المريضية أو المشتبه فيها، وراحة الحيوان قبل الذبح ولددة لاتقل عن ١٢ ساعة. كما تستخدم الحظيرة لحجز مواشي الجزارين مع التقيد بنظام إراحة الحيوان قبل الذبح.

يقدر متوسط المساحة اللازمة لإقامة الجمل الواحد في الحظائر - كما تقرره الدراسة - بما يتراوح ما بين ٣٤-٢,٨ متر مربع، بينما تذكر التعاميم المحلية^٦ أن المساحة اللازمة لإقامة الرأس الواحد من الجمال والأبقار بـ ٣٠ متر، وللأغنام والماعز متراً مربعاً واحداً لكل رأس.

ويذكر التعميم الخاص بالمسالخ في المملكة على أنه يجب أن تكون مساحة الحظائر رباع طاقة المسالخ القصوى، بينما تشير مصادر علمية أخرى^٧ إلى أن مساحة الحظائر يجب أن لا تقل عن ثلث مساحة المسالخ، كما تشير المصادر العلمية^٨ إلى أن المساحة اللازمة لحظيرة معدة لعدد يترواح ما بين ٢٠ إلى ٢٥ بقرة هي ٧٦ متر مربع، كما تقترح وزارة الزراعة والأسمakan في المملكة المتحدة أن لا تقل المساحة اللازمة لإقامة رأس من الأبقار عن ٢,٣-٢,٨ متر مربع وللأغنام وما شابهها حجماً عن ٧,٧ متر مربع.

وقد تم قياس المشارب والمعالف الخاصة بالإبل فوجد أنها يجب أن تكون تتلاءم مع طاقة المسالخ وأنواع المواشي

● مسلخ فئة (أ)

تقدر طاقة الذبح اليومية في هذه الفئة من المسالخ بحوالي ١٠٠-١٥٠ رأس غنم وماعن، و ٣٠-٤٠ رأس إبل وبقر، وتتراوح مساحة هذا المسالخ ما بين ٢٠٠٠ إلى ٢٥٠٠ متر مربع تقريباً.

● مسلخ فئة (ب)

مسلسلخ فئة (ب) أكبر نسبياً من المسلخ فئة (أ)، حيث تقدر طاقة الذبح اليومية فيه بحوالي ٣٠٠-٤٥٠ رأس غنم وماعن، و ٣٠-٥٠ رأس جمل وبقر. وتتراوح مساحته ما بين ٤٠٠-٦٠٠ متر مربع تقريباً.

● مسلخ فئة (ج)

يختص هذا المسالخ بنحر الإبل، وتتراوح مساحته ما بين ٤٥٠٠-٦٥٠٠ متر مربع، ويعمل بطاقة نحر يومية من ١٢٠ إلى ٢١٦ رأس من الإبل، ويوضح الشكل (١) المساحة المقترنة بواسطة كاتب المقال لسلخ الإبل حيث تبلغ ٦٤٠٠ متر مربع (80×80 متر مربع).

مكونات مسلخ الإبل

عند تصميم وبناء المسالخ يجب الأخذ بعين الاعتبار سهولة التنقل في المبنى، حيث يبدأ المسالخ في البوابة، ويوضح الشكل (١) مكونات المسالخ ومساحة كل منها حسب إقتراح معد هذه الدراسة، وهي كالتالي:

١-البوابة، ويجب أن تكون مزودة بمحاطس لتطهير عجلات الناقلات وأقدام الأفراد.

٢-الإدارة، وتقدر مساحتها بـ ٢٠٠ متر مربع.

٣-لوح التنزيل، ويستخدم لإدخال وتنزيل الإبل من الشاحنات، وهنا يجب مراعاة الإرتفاع المناسب للمنصة عن الأرض بحيث تكون موازية لمستوى عربة نقل الإبل التي تزود برافعات لتسهيل دخول وخروج الإبل من الحظائر.

٤-حظيرة الجمال، وهي ذات مساحة تتلاءم مع طاقة المسالخ وأنواع المواشي



- مرحلة تجويف البطن على طاولة إنزال الكرش.
- (د) قياس أبعاد منصة سلخ وتجويف حنائز الإبل وغسلها وتفتيش لحومها، وذلك وفق ما يلي:

* مرحلة السلخ، وفيها تم قياس أبعاد منصة السلخ.

* مرحلة التجويف ، وفيها تم قياس أبعاد طاولة إنزال الكرش.

- منصة التجويف الأساسية.

- كبينة غسل لحوم الإبل وكمية صرف الماء لكل رأس.

- منصة تفتيش اللحوم.

فات المسالخ

تم تقسيم المسالخ بشكل عام إلى فئتين^٩، وقد اقترحت الدراسة إضافة فئة ثلاثة خاصة بنحر الإبل، وهي كالتالي:



- منشار لقص الذبيحة إلى نصفين طوليين.

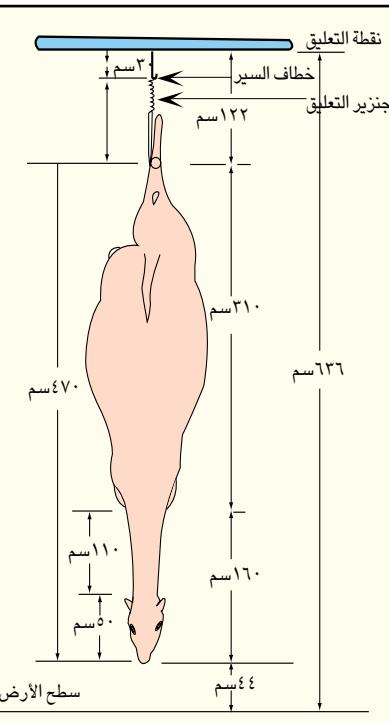
مسالخ الإبل

- الارتفاع من نهاية الطرف الخلفي حتى سقف السير الحديدي، حيث يجب أن يبلغ ١٢٢ سم (ارتفاع جنزيز التعليق ٤٨ سم، ارتفاع خطاف أو علامة السير ٣٨ سم)، الشكل (٢).

- قضبان حديدية في سقف الصالة، ويجب أن تكون على ارتفاع ٢,٣ متر للحيوانات الصغيرة، و٣,٣ متر للحيوانات الكبيرة، ويدخل في تجهيز تلك القضبان خطوط مياه وهواء للتنظيف والسلخ بعد كافي للذبائح.

- ارتفاع السير المعلق، وقد أشارت الدراسة إلى أنه يجب أن يكون في حدود ١٨٤ سم بعد فصل رأس الجمل. من جانب آخر نصت المصادر العلمية على أن الارتفاع المطلوب لسير الأبقار هو ٩٤ سم بعد الذبح، و٣٤ سم بعد فصل الرأس والسلخ.

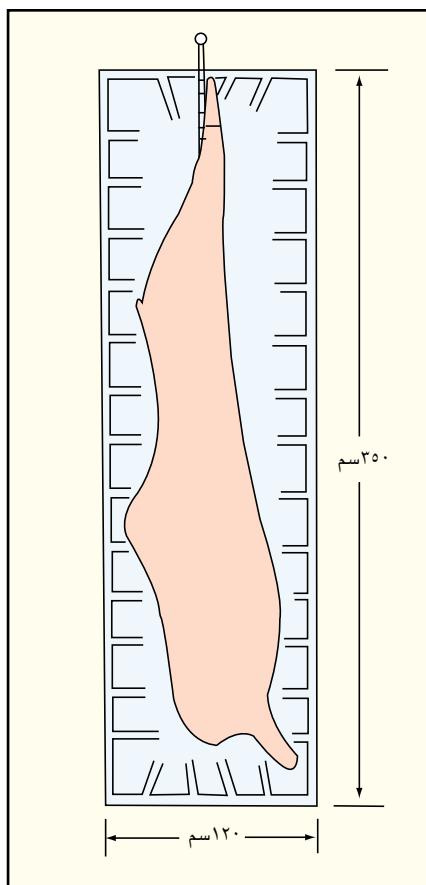
٧- **الثلاجة**، وتعد جزء مهم من المسلح للمحافظة على سلامة اللحم إلى أن يتم إستلامه من قبل المستفيد، ويجب أن تكون ذات سعة مناسبة لكي تستوعب الطاقة الإنتاجية للمسلح، وقد قدرت المساحة



● شكل (٢) أبعاد جمل معلق بعد عملية النحر والتزييف.

- ارتفاع سير الحديدي لتعليق الإبل على الخطاطيف في المرحلة الأولى بعد نحرها وتنفتها وقبل سلخها ٦٣٦ سم، جدول (١).

أما الارتفاع من الأرض حتى بداية رأس الجمل فيبلغ ٤٤ سم، ولكن بعض المصادر العلمية^{١١} تشير إلى أنه يجب أن لا تقل المسافة عن ٣٠ سم، كما يذكر بعضها الآخر^٢ أنها بلغت ٧٧ سم عند الأبقار. وتعد هذه النقطة من النقاط الحساسة والحرجة جداً لتلافى حدوث تلوث لحوم الإبل من أرض المسلح، خاصة أثناء تلامس الأطراف الأمامية ومكان فصل الرقبة والكتف معها عدم توفر الارتفاع المناسب، وذلك بسبب استخدام سير الأبقار القصيرة لنحر وتجهيز لحوم الإبل، شكل (٣,٢).



القياس / سم	الأبعاد
٤٤	من الأرض إلى بداية رأس الإبل
٤٧٠	ارتفاع الإبل بعد النحر
١٢٢	ارتفاع من نهاية الطرف الخلفي حتى سقف السير الحديدي
٦٣٦	ارتفاع الكلي للسير الحديدي من الأرض حتى نقطة التعليق
٨٤	ارتفاع خطاف التعليق
٣٨	ارتفاع خطاف السير

جدول (١) ارتفاع نظام السير الحديدي للإبل بعد النحر والتزييف.

● شكل (٣) كبسنة غسيل لحوم نحائر الإبل.

مرتفعة عن الأرض على الأقل ٦٠ سم، أما المصادر المحلية^١ فتذكر أن ارتفاع المشراب والمعالف يجب أن تكون في حدود ٤ سم، للأبقار والإبل و٢٠ سم للأغنام والماعز.

أما مساحة حظيرة الإبل فقدرت في هذه الدراسة بما لا تقل عن ٦٤٨ متر مربع ولا تزيد عن ٢١٧ متر مربع، وبسعه قصوى تتراوح ما بين ١٢٠ إلى ٢١٦ رأساً من الإبل يومياً.

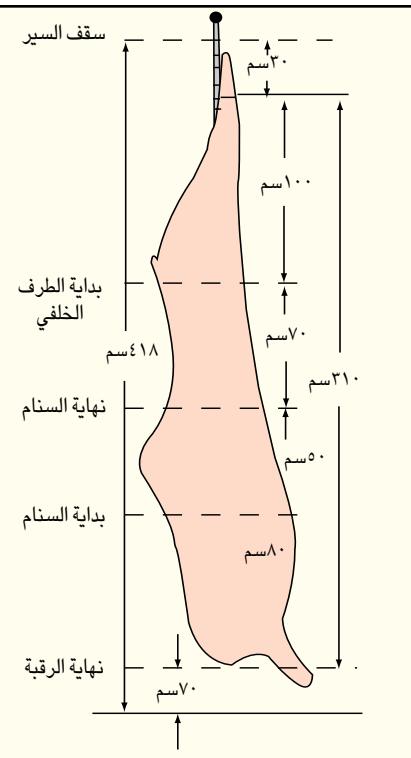
٥- **مدخل مسلح الإبل**، وهو حلقة الوصل بين الحظائر وصالة النحر والسلخ، ويجب أن تتوفر فيه وحدة أو وحدات مجهرة بمصعد كهربائي لحمل الإبل أو نقلها إلى صالة النحر على أن تكون بوابة المدخل موجهة نحو القبلة، حيث يقوم المصد بنحرها مع توفير الأمن والسلامة له.

٦- **صالة النحر والسلخ**، وتقدر مساحتها بحوالي ١٨٠ متر مربع، ويوجد فيها الجزار. يتركز عمله في هذه المنطقة - ليقوم بعمليات النحر والسلخ والتجميف والشطرون والتقطيع والغسل، ومن ثم يرسل اللحم الجاهز إلى الثلاجة.

يجب أن تتمتع صالات نحر الإبل في المسالخ بميزات تتلاءم مع حجم أجسامها وطبعاتها وطرق نحرها، ومنها ما يلي:

المراجع

- Altabari, G., Gameel, A.A. and Hattem, E.M: Pathological and bacteriological investigation on traumatic injurier in the carcasses of slaughtered camels. The Third Annual for Animal production under Arid conditions, Camel Production and Futur Perspectives, may 2-3, Al-Ain, UAE, p.p 119, 1998.
- ArchSD Review 1999 The Millennium, Sheung Shue Slugtherhouse, Hong Kong.
- European council Directive (1991) As amended, requires the following basic facilities for cattle, sheep, pigs, goats and soielpeds. No64/433/EEC.
- EES (1980) Directives relating to the Quality of Water intendend for Human Consupption (80/778EEC).
- Food and Agriculture Organization (1978) Slaughterhouse and Slaughterslab Design and Construction. FAO Animal Production and Health Paper No.9.Rome:FAO.
- Gracey, J and Collins, SD, (1999) Meat Hygiene, 10th Edition London.
- Grandin, T. (1999) Good Manufacturing practices for animal handling and stunning, Dept of Animal Science, Colorado State University.
- Grandin, T. (1993b) Welfare of live-stock in slaughter plants. Inted Livestock handling and transport. Wallingford, Oxon, UK:CAB International, 89-311.
- Grandin, T. (1991b) Principles of abattoir design to improve animal welfare, In:Mathews (editor) progress in Agricultural Physics and Engineering, CAB International, Wallingford, Oxon U.K. pp.279-304.
- Grandin, T. (1988) Behaviour of slaughter plant and auction employees towards animal. Authrozoo; 1: 205-213.
- H. Begonovic, A. (1983) Veterinarsko-Sanitarri nadzor proizvodnje i prometa mesa, Univerz.Izd, Sarajevo.



● شكل (٤) أبعاد جسم جمل بعد السلخ والتجويف.

المناسبة من قبل كاتب الدراسة بحوالي الرئيسية، وتقدر مساحتها بحوالي ٤٠٠ متر مربع.

١٤- محطة تنقية المياه المستهلكة.
وتحتوي على أجهزة تنظيف وتنقية المياه المستهلكة، وتوجد في حديقة الجهة المقابلة للإدارة، وتبلغ مساحتها ١٥٠ متر مربع.

١٥- محطة الكهرباء، وتقع في الحديقة إلى جانب مبني الإدارة، وتبلغ مساحتها حوالي ٦٠ متر مربع.

١٦- المختبر ومتحف العينات الباثولوجية، ويقع في في الحديقة إلى جانب مبني الإدارة، وتقدر مساحتها بحوالي ١٢٠ متر مربع.

١٧- بوفيه ومطعم، وتبلغ مساحتها ٦٠ متر مربع.

١٨- مسجد، وتبلغ مساحته ٦٠ متر مربع.

١٩- دورات مياه، وتبلغ مساحتها ٤٠ متر مربع.

٢٠- الغالية ومكان تحضير الوقود، وتقع في حديقة الجهة المقابلة للبوابة مساحتها ٨٠ متر مربع.

٢١- صالة المخلفات، وتبلغ مساحتها ٢٥٠ متر مربع.

٢٢- المزبلة، وستستخدم لتجفيف السماد، وتقع في حديقة الجهة المقابلة للبوابة مساحتها ٧٠ متر مربع.