

# من أجل سلامتك في العيد نصائح لذبح الأضاحي وتناول لحومها



الثلاثاء 29 أغسطس 2017 11:08 م

الاعتناء بذبح الأضاحي خلال عيد الأضحى، ومراعاة الشروط الصحية في ذلك، أمر ضروري لضمان سلامة لحومها وإطالة مدة تخزينها [ ]  
وحول ذلك، قال رئيس مجلس إدارة غرفة المهندسين الغذائيين الأتراك، فرع إسطنبول، عيسى طاهتا، إن "الذبح الصحي للأضاحي سيمنع تلوث لحومها بالكائنات الحية المجهرية التي تفسدها".  
وأكد في حديث مع الأناضول، "ضرورة الاعتناء بنظافة الأدوات التي ستستخدم في ذبح الأضاحي"، موصيا بـ "استخدام السكاكين المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ".  
ولفت طاهتا إلى "ضرورة الفصل بين مكان ذبح وتقطيع الأضحية، ومكان تنظيف وتقطيع أعضائها الداخلية".  
وأوضح أن "عدم إطعام الأضحية قبل 6 ساعات من ذبحها أمر صحي أكثر، إذ أن جهاز الهضم لدى الأضحية سيكون فارغا في هذه الحالة".  
طاهتا دعا أيضا إلى "التنبه إلى ضرورة ألا تكون الأضاحي متعبة قبل الذبح، لأن ذلك سينعكس سلبا على جودة لحومها".  
وشدد على "ضرورة أن تستريح الأضاحي التي يتم جلبها من خارج المدن، من 12 إلى 14 ساعة خلال موسم الصيف، ومدة 10 ساعات خلال الشتاء".  
وفيما يتعلق بتناول اللحوم بعد الذبح، أوصى طاهتا بـ "عدم تناول لحم الأضحية مباشرة، بعد الذبح بل تركه من 20 إلى 24 ساعة".  
كما أوصى بـ "عدم وضع اللحوم في الثلاجة بشكل مباشر، بل وضعها في أوعية نظيفة بعد تقطيعها من 10 إلى 12 ساعة، على أن يتم تغطيتها والاحتفاظ بها في مكان نظيف وبارد (بين 16 إلى 20 درجة مئوية) يتجدد الهواء فيه باستمرار".  
وحول مدة تخزين اللحوم، أوضح طاهتا أن "قطع ورقائق اللحوم يمكن الاحتفاظ بها من 3 إلى 4 أيام بدرجة حرارة تبلغ 4 درجات مئوية، ومن 6 إلى 12 شهراً بدرجة حرارة تبلغ 18 درجة مئوية تحت الصفر".  
ولفت إلى أنه "من الأفضل إذابة اللحوم المجمدة عبر وضعها في قسم التبريد العادي من الثلاجة أو الطهي المباشر".  
وأكد أن "إذابة الجليد عن اللحوم بدرجة حرارة الغرفة أمر غير صحي".