



المسالخ الجواله إبتكار جيد لحل مشاكل ذبح وتجهيز الدواجن في الوطن العربي.

ا.د. طريف عبد العزيز شما

مجلة دواجن الشرق الأوسط وشمال افريقيا العدد رقم
207 يوليو اغسطس 2009

انتشرت في الأونه الاخيره وبصورة لافتة للنظر الكثير من الأمراض التي تصيب الطيور والحيوانات ويمكن انتقالها للإنسان مما حدا بالمجتمع الدولي بصفة عامة والوطن العربي بصفة خاصه إلى البحث عن طرق مناسبة للحد من التعامل او الاختلاط المباشر بين الإنسان والطائر .

على سبيل المثال ظهور جائحة انفلونزا الطيور كجائحه عالمية انتشرت في كثير من الدول مما اضطر تلك الدول لوضع تشريعات جديده تحد من الاختلاط المباشر مع الطيور وذلك للتقليل من فرص إنتقال تلك الأمراض للإنسان.

تعتبر مصر أحد الدول العربية التي تعاني من مشكلة جائحة انفلونزا الطيور والذي يعتبر من اهم اسباب انتشارها داخل مصر هو العادات الإستهلاكيه السيئه فيما يخص الاختلاط المباشر مع الطيور الحية ، فيما حدا بالدوله لوضع تشريعات جديده لمحاولة مواجهة تلك الجائحه من خلال تنظيم تداول الطيور ومنع تسويقها في صوره حيه مما يقلل من فرص إنتقال العدوى من الطيور للإنسان.

عقب صدور تلك القرارات المنظمه لذبح وتداول الطيور داخل مصر أدى ذلك لظهور مشكلة أخرى تتمثل في نقص أعداد المسالخ المخصصه لذبح الطيور وكذلك نقص الطاقة الإستيعابية للمجازر الموجوده فعلاً مقارنة بأعداد الطيور المنتجة واكثر ما تجلت تلك المشكله في المزارع الصغيره التي تتراوح طاقتها الإنتاجية بين 5000- 10000 آلاف طائر / دورة حيث كانت المشكله هي كيفية ذبح تلك الأعداد وتجهيزها للتداول للحد من إنتشار الأمراض حيث بات من الصعب نقل تلك الطيور للمسالخ لكثرة تلك المزارع ذات الطاقة الإنتاجية المنخفضه وبعدها في الغالب عن اماكن المسالخ مما يتطلب نقلها لمسافات طويله مما اوجد مشكله على المستوى القومي حيث اعاقت تنفيذ التشريعات التي وضعتها الدوله والخاصه بمنع تداول الطيور الحيه في محاولة منها للحد من المرض وانتقاله من الطيور للإنسان.

ونتيجه اصطدام تلك التشريعات بالوضع الحالي الناتج عن النقص الحاد في أعداد المسالخ اصبح لزاما على الدوله والمنظمات الأهلبيه البحث عن بديل مناسب وعلمي للتغلب على تلك المشكله دون تحميل الدوله أعباء إضافيه نتيجة إرتفاع تكلفه إنشاء المسالخ والمده التي يستغرقها إنشاء تلك المسالخ مع مراعاة أن صعوبه توفير مجازر في أماكن مناسبة قريبه من المزارع يؤدي إلى إرتفاع التكلفة الإنتاجية وبالتالي ارتفاع سعر المنتج النهائي.

وقد امكن مؤخرا ايجاد وسيله يمكنها التغلب على تلك المشكلة تتمثل في المسالخ الجواله (**Mobile Poultry Processing Units**) والتي انتشرت بشكل كبير في الآونة الأخيرة في انحاء كثيرة من الولايات المتحدة الأمريكية وتقوم فكره تلك المسالخ على إعداد شاحنة أو أكثر بها كل معدات المسالخ اليدوية الذي يتيح ذبح وتجهيز الطيور حتى 500 طائر / ساعة .

وفي هذه المسالخ هناك قسمان اساسيان للذبح والتجهيز القسم الأول وهو الخاص بالعمليات الغير نظيفة او التي تنتج عنها مخلفات ذبح كثيرة مثل عملية الذبح والنزف والسمط ونزع الريش.

والقسم الثاني يكون مختص بالعمليات الأخرى مثل فتح الطائر ونزع الأحشاء وفصل الأجزاء المأكولة (القلب والكبد والقونصة) عن باقي الأحشاء الأخرى التي سيتخلص منها . وكذلك بعمليات قطع الرأس والأرجل والغدة الزيتية وتنظيف الطائر وغسلة بالماء البارد ثم تبريده وتعبئته و تسليمه مبردا لصاحب المزرعة لكي يتصرف فيه سواء بالبيع الطازج او تجميده وحفظه مجمدا في الثلجات الخاصة بذلك لحين تسويقه .

وهناك نظم واشكال مختلفة لهذه المسالخ فمنها عبارة عن شاحنة مغلقة(فان او كارفان) مكيفة الهواء او مايشبه شاحنات نقل البيض الطازج او الشاحنات المجهزة ثلاجات وهذه في الغالب تجري فيها العمليات النظيفة من فتح الطائر وغسيله وتعبئته وتبريده ويكون ملحق بها مقطورة صغيرة تحتوي علي مايشبه الخيمة تركب بجوار الشاحنة ويكون فيها اقماع الذبح وجهاز السمط ونزع الريش وعندما تتم هذه العمليات ينقل الدجاج الي الجزء الأخر لتكملة تجهيزه عن طريق شباك معين في الشاحنة يفتح عند اللزوم فقط حتي يكون القسمين معزولين عن بعضهما تماما . وهناك نظام اخر فيه المسلخ يتكون من شاحنتين احدهما خاصة بعمليات الذبح والنزف والسمط ونزع الريش , والأخرى خاصة بإتمام بقية عمليات التجهيز والتعبئة والتبريد ويتصلوا ببعضهم البعض عن طريق شباك في كل شاحنة لنقل الدجاج لإتمام عمليات التجهيز وهذا النظام مناسب للمسالخ ذات كفاءة في حدود 500 طائر / ساعة.

خلاصة القول فهذا المسلخ عبارة عن مسلخ يدوي بسيط مثل اي مسلخ يدوي ولكنه مركب في شاحنة مغلقة مكيفة لكي يسهل نقلة الي اي مكان لإتمام عمليات الذبح والتجهيز لمزارع الدواجن الصغيرة التي لاتستطيع ان تجد مكان للذبح بسهولة في المسالخ الكبيرة التي تتبع الشركات الكبرى التي هي في الغالب تعمل لتجهيز إنتاج هذه الشركات فقط ولا يكون لديها الوقت الكافي للذبح لحساب الغير . ولكي تقوم هذه المسالخ بعملها جيدا فهذا يتطلب من المزرعة التي تريد ذبح وتجهيز انتاجها ان توفر لهذه المسالخ الآتي : 1 . مصدر للتيار الكهربى 2. مصدر لمياه الشرب الصحية لعمليات الذبح . 3. صرف صحي (طريقة لتصريف المياه والسوائل الناتجة عن الذبح والتجهيز) . اما المخلفات الصلبة فهي من مسؤولية المسلخ في التخلص منها بطريقة آمنة في نهاية عملة بالمزرعة . كما ان من مسؤولياته ايضا ان يقوم بتنظيف وتطهير مكان عمله جيدا قبل مغادرة المزرعة .

- ويتركب المسلخ الجوال من الأجزاء الآتية :-
- القسم الأول: (الخيمة الملحقة أو الشاحنة الأولى " ارضية الشاحنة مجهزة ببلوعات الصرف المتصلة بماسورة الصرف الصحي . ") وبها :-
1. وحدة الذبح والنزف . وهي عبارة عن مجموعة من الأقماع (عددها يتوقف علي قدرة المسلخ/ ساعة) مركبة علي وعاء خاص لإستقبال الدم . الوحدة كلها يجب ان تصنع من الصلب الذي لا يصدأ.
 2. وحدة السمط : وهي عبارة عن وعاء غالبا مستطيل الشكل به جزء دوار من داخله لتقليب الطيور ويمكن التحكم في مستوي الماء به وكذلك في درجة حرارة الماء الخاصة بالسمط . ويجب ان يصنع من الصلب الذي لا يصدأ. وبه وسيلة لمليء الماء وتصريفه.
 3. وحدة نزع الريش : وهي معروفة ومنتشرة وهي في الأساس عبارة عن وعاء اسطواني قاعدته متحركة ومركب عليها أصابع من الكاوتشوك كما ان هناك علي جسم الإسطوانة اصابع مماثلة . وهذه يمكن ان تنزع الريش لعدد 4 - 5 دجاجات في المرة الواحدة التي تستغرق حوالي دقيقتين .

القسم الثاني:- (الشاحنة الثانية مركب بها خطاطيف لتعليق الدجاج بالإضافة الي مجموعة من الأدوات والسكاكين المختلفة وارضية الشاحنة مجهزة ببلوعات الصرف المتصلة بماسورة الصرف الصحي .) وبها :-

1. وحدة تفريغ الطائر . وهي عبارة عن منضدة من الصلب الذي لا يصدأ وبها فتحتان اسفل كل فتحة وعاء من الستنلستيل احدهما خاص بالأحشاء المأكولة , (الكبد والقونصة والقلب) . والآخر خاص ببقية الأحشاء المطلوب التخلص منها .
2. وحدة قطع الرأس والأرجل والغدة الزيتية وغسيل الطائر من الخارج والداخل وهي عبارة عن منضدة من الصلب الذي لا يصدأ ومجهزة بأدشاش للمياه , وبها فتحة مركب عليها وعاء المخلفات .
3. وحدة التبريد والتعبئة وهي مجهزة بماكينة لصنع الثلج (أيس ميكرو) وأوعية من الستنلستيل لتبريد الدجاج لمدة ثلاث ساعات وماكينة تعبئة.

وهذه المسالخ في الولايات المتحدة الأمريكية قد تكون مملوكة لشركات متخصصة في هذا المجال او تكون مملوكة للجمعيات التعاونية التي يقيمها صغار المنتجين . ولكي يقوم احد المنتجين بذبح قطيع الدجاج الخاص به فإنه يتصل بشركة المسالخ الجواله ويتفق معهم علي الميعاد المناسب له ويخبرهم بالعدد الإجمالي المطلوب ذبحه وتجهيزه لكي يرسلون له المسلخ المناسب من حيث قدرته / ساعة

وكذلك عدد العمال الازم لإتمام العملية. والمنتج من ناحيته يكون قد وضع خطة التسويق كم من الدجاج سيسوق طازج وكم سيحفظ في المبردات مجمدا لحين تسويقة

واننا نري أن فكرة المسالخ الجواله فكرة جيدة تناسب ظروفنا في الوطن العربي ومن الممكن تنفيذها بسهولة وبأقل التكاليف والعائد منها جيد جدا فذبح وتجهيز الطائر الواحد في مصر مثلا يتكلف حوالي 1 - 2 جنيه اي بمتوسط 1.5 جنيه مصري فلو ان قدرة المسلخ 500 طائر / ساعة فإن هذا المسلخ يمكنه عندما يعمل في اليوم عشر ساعات ان يجهز 5000 طائر ويكون قد حصل دخل حوالي 7500 جنيه مصري صافي الربح من هذا المبلغ قد يصل الي حوالي 90% و هذه المسالخ تتكون من معدات بسيطة معروفة جيدا لكل من يعمل في هذا المجال ولا تحتاج الي استثمارات كبيرة مقارنة بالمسالخ الأتوماتيكية ذات القدرات العالية , كما انها تجنبنا مشاكل نقل الدجاج الحي وتضمن لنا التخلص الآمن من مخلفات الذبح منعا لانتشار الأمراض,مقارنة بطريقة التسويق الحي للدجاج من خلال أماكن (محال)بيع وذبح وتجهيز الدجاج المنتشرة في كثير من البلدان العربية . واننا من جهتنا ندعو المستثمرين والمسؤولين وكل المهتمين بصناعة الدواجن في الوطن العربي الي دراسة هذه الفكرة من جميع جوانبها الإقتصادية والفنية والصحية ... الخ واذا ثبت جدواها فيجب ان تصدر بشأنها القرارات والقوانين المنظمة لتنفيذها .

ا.د. طريف عبد العزيز شاما
استاذ إنتاج الدواجن بجامعة الأزهر القاهرة
جوال:0020106602996 / 0020113990029
www.dawagen.com
Email:tareef@dawagen.com

بعض الصور الخاصة بالمسالخ الجواله

المسالخ الجواله (Mobile Poultry Processing Units.)

الجانب الأيمن



احد اشكال المسالخ الجواله من الخارج (مايشبه الكارفان)

والجانب الأيسر





القسم الأول الخاص بالذبح والسمط ونزع الريش:



القسم الثاني الخاص بالتفرغ والتبريد والتعبئة



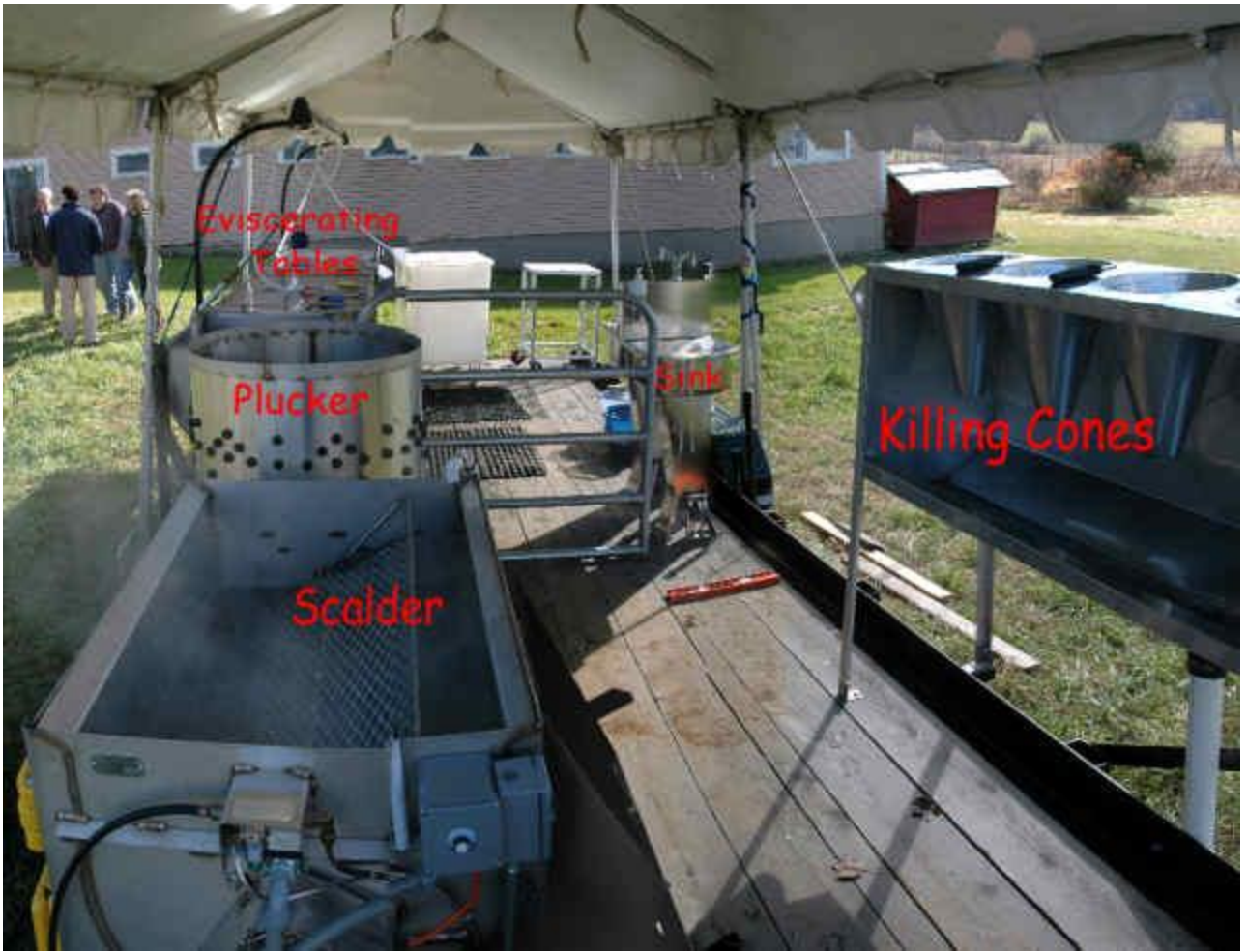
شكل اخر من المسالخ

مسلك جوال القسم الأول فيه خيمة والقسم الثاني فية شاحنة مغلقة





شكل خارجي للمسلك وشاحنة التفريغ والتعبئة



مكونات الخيمة الخاصة بالذبح والسمط والتنظيف

القسم الثاني من الداخل

