الخليج

أخبار الدار, أخبار من الإمارات

12 أغسطس 2019 04:07 صباحا

مسالخ أبوظبي تستقبل 5850 أضحية

أبوظبي:محمد علاء

شهدت مسالخ مدينة أبوظبي صباح أمس الأحد، في أول أيام عيد الأضحى المبارك، ومنذ ساعات الفجر الباكر توافد أعداد كبيرة من المضحين، حيث أنجز مسلخ الجمهور في ميناء زايد في أول دقيقة بعد صلاة العيد نحو 550 ذبيحة، حيث تسلم المسلخ الذبائح من أصحاب الأضاحي قبل صلاة العيد لتسهيل عملية الذبح، واستقبلت المسالخ أكثر من 5 آلاف و850 أضحية حتى عصر أمس، فيما أعدمت 20 رأساً لعدم صلاحيتها للاستخدام الآدمي، واستقبل مسلخ أبوظبي للجمهور في الميناء نحو 1800 أضحية، و2200 أضحية في مسلخ بني ياس، و450 أضحية في مسلخ أبوظبي الآلي و650 ذبيحة في مسلخ الوثبة، و750 في مسلخ الشهامة.

قال علي مصبح الكعبي رئيس قسم المسالخ في بلدية مدينة أبوظبي ل «الخليج»: إن المسالخ استقبلت الأضاحي في الصالات بعد صلاة الفجر مباشرة من دون ذبح، مشيراً إلى توفير هيئة الأوقاف والشؤون الإسلامية لخطيب لصلاة العيد داخل المسلخ تسهيلاً على الجمهور وتوفيراً لوقتهم وجهدهم، وبعد إتمام الصلاة مباشرة، أُعطي أمر الذبح للقصابين ومباشرة عملهم، وفي أول دقيقة ذُبح 550 رأساً، مع وجود نحو 1000 شخص من المضحين منذ الساعة الرابعة فجراً

لحجز دور لهم.
وأضاف أنه جرى توفير مسارات مخصصة لكبار السن وأصحاب الهمم والنساء وخيم مظللة مزودة بمبردات للحد من الرطوبة وارتفاع درجة الحرارة، موضحاً أنه جرى الالتزام برسوم ثابتة للذبح في جميع مسالخ أبوظبي، وفقاً لتسعيرة موحدة، وهي: 15 درهماً لذبيحة الضأن والماعز، وتشمل التقطيع 4 ـ 6 قطع، و40 درهماً للعجول والقعدان مع التقطيع 8 قطع، أما الأبقار والجمال الكبيرة، فرسم الذبح هو 60 درهماً شاملاً التقطيع 8–10 قطع.
وذكر أنه ضوعفت أعداد القصابين، ليصلوا إلى 150 قصاباً تم إخضاعهم جميعاً إلى برامج تأهيل ودورات تدريب خاصة بالسلامة الغذائية والنظافة الشخصية بواسطة مكاتب استشارية متخصصة، وهي دورات مستمرة تهدف إلى الارتقاء بالمعايير الصحية والمهنية للعاملين بالمسالخ.
وأشار إلى أن جميع المسالخ ذات معايير عالية، وتتمتع بمواصفات مطابقة للمقاييس الإماراتية، ويشرف عليها أطباء بيطريون وفنيون مختصون.
ومن جانبه، قال الدكتور معتصم إبراهيم عبدالنور طبيب بجهاز أبوظبي للرقابة الغذائية: «إن دور الجهاز في المسالخ يقتصر على الرقابة على جميع الاشتراطات الصحية في المسالخ، وتشمل الإشراف على مكافحة التلوّث أثناء الذبح، والإعداد لتجهيز الذبائح في بيئة نظيفة وآمنة صحياً من التلوّث، إلى جانب الكشف البيطري قبل وبعد الذبح.
400 أضحية عبر تطبيق «ذبيحتي»
قال علي شجاع مدير شركة الواحة المنفذة لمشروع تطبيق «ذبيحتي»: جرى ذبح وتوصيل 400 أضحية في أول أيام عيد الأضحى، عبر تطبيق «ذبيحتي» الإلكتروني الذي يتيح للمتعاملين اختيار نوع الذبيحة وحجمها ووزنها، والدفع إلكترونياً واستلام هذه الذبائح في المنزل.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©