

## الكشف الصحي الظاهري لأربع سلخانات لحوم بمنطقتي طرابلس والجفارة

الطاهر خليفة الشاوي<sup>1</sup>، محمد الهادي النحاسي<sup>2</sup>، نوري الساحلي مادي<sup>2</sup>

1. مكتب شؤون البيئة، بلدية الجفارة  
2. قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة طرابلس

### المستخلص

استهدفت هذه الدراسة التعرف على الوضع الصحي القائم لعدد أربع سلخانات موجودة في نطاق منطقة طرابلس ومنطقة الجفارة، وتحديد مدى مطابقتها للاشتراطات الصحية المعمول بها في هذا المجال، وذلك من خلال استخدام نموذج للكشف الصحي الظاهري. ولقد تم تصميم هذا النموذج اعتماداً على أهمية وخطورة العناصر الأساسية المكونة للمسلخ على أساس منح درجات مجموعها 150 درجة كدرجة قصوى، وزعت على العناصر المكونة للنموذج الذي يتكون كل عنصر فيه من مجموعة نقاط أعطيت لها درجات تراوحت ما بين 0-7 درجات. أعطيت الدرجة القصوى للنقاط المطابقة للشروط الصحية، وصفر للنقاط غير الموجودة. تم جمع درجات التقييم للعناصر المكونة للنموذج لمعرفة درجة التقييم النهائية، حيث منحت السلخانات درجات تقييم مختلفة، تضمنت تقدير جيد للسلخانات التي تحصلت على تقدير أعلى من 65%، ومقبول من 50 إلى 64%، وضعيف من 35 إلى 49%، وضعيف جداً للسلخانات التي تحصلت على تقدير أقل من 35%. تراوحت النسب المئوية لدرجات التقييم المستحقة للسلخانات الأربع ما بين 24% إلى 38%، مما يشير إلى ضعف الوضع الصحي والبيئي للسلخانات التي شملتها الدراسة، وهذا قد يشكل تهديداً للصحة العامة وكذلك البيئة وعاملاً مساعداً لانتقال وانتشار الأمراض المعدية والمشاركة بين الإنسان والحيوان على حد سواء.

**الكلمات الدالة:** سلخانات، الاشتراطات الصحية، الكشف الصحي.

### المقدمة

قضية البيئة وحمايتها والمحافظة عليها من مختلف أنواع التلوث

أحد أهم القضايا خاصة عند التخطيط للتنمية الشاملة.  
تعتبر اللحوم أحد أهم العوامل التي تلعب دوراً أساسياً في

من أجل الاهتمام بالصحة العامة وصحة البيئة وصحة

المستهلك، وسلامة ما يقدم له من مأكلاً ومشرب، أصبحت

العناصر المكونة للنموذج الذي يتكون كل عنصر فيه من مجموعة نقاط أعطيت لها درجات تراوحت ما بين 0 إلى 7 درجات. أعطيت الدرجة القصوى للنقاط المطابقة للشروط الصحية، وصفر للنقاط غير الموجودة وأعطيت النقاط غير المطابقة للشروط الصحية درجات تقريبية متفاوتة، وقد تم جمع درجات التقييم للعناصر المكونة للنموذج لمعرفة درجة التقييم النهائية، وحساب النسبة المئوية المستخدمة لكل سلخانه.

## النتائج والمناقشة

استناداً على البيانات المدونة بالجدول (2) فإن اثنتين من السلخانات تحصلتا على تقدير عام ضعيف (38%) وهما السلخانة (أ) والسلخانة (ب)، بينما تحصلت السلخانتان (ج) و(د) على تقدير عام ضعيف جداً وبنسبة (26.7%)، و(24%) على التوالي.

### الموقع والبيئة المحيطة:

يتضح من خلال النتائج المدونة في الجدول (2) حصول السلخانة (أ) على الدرجة الكلية الكاملة المخصصة للموقع، في حين أن السلخانات (ب) و(ج) و(د) تحصلت على درجات متفاوتة، وذلك نظراً لوجود عدة مخالفات، منها موقع هذه السلخانات في داخل المدينة وعدم مراعاة الامتداد العمراني والتوسع المستقبلي. إضافة إلى ذلك، فلقد لوحظ عدم الاهتمام بالبيئة المحيطة بالسلخانات قيد الدراسة، حيث لم يتحصل أي منها على الدرجة القصوى، وتحصلت السلخانة (د) على أدنى درجة تقييم نظراً لوجودها بالقرب من مكب كبير للنفايات، وهذا ما ينتج عنه سلبات عديدة منها حدوث تلوث للهواء المحيط بالسلخانة والمياه بالمنطقة.

### الحظائر ومعاملة الحيوان قبل الذبح:

تبين من خلال الدراسة عدم توفر الحظائر المناسبة بالسلخانات (ب) و(ج) و(د) مقارنة بالسلخانة (أ)، كما لوحظ عدم معاملة الحيوان بطريقة صحيحة قبل الذبح في جميع السلخانات. علماً بأن هذه المرحلة تؤثر بشكل مباشر في حالة الحيوانات وذلك من حيث إدمائها وجودة لحومها.

صحة وسلامة الإنسان، فاللحوم الحمراء من الأغذية ذات القيمة الغذائية العالية لكونها تحتوي على المكونات الغذائية الأساسية من بروتينات ودهون وفيتامينات وأملاح معدنية. تتأثر سلامة اللحوم وصلاحتها للاستهلاك البشري بعدة عوامل منها ظروف الإنتاج وطريقة الذبح والسلخ والإعداد والمحافظة على نظافة الذبائح. لذا تهتم الجهات الصحية والبيئية في معظم دول العالم بصحة الحيوان وجودة اللحوم وسلامتها وضرورة مطابقتها لكافة المواصفات القياسية والصحية. ولتحقيق هذه الأهداف نشأت فكرة إنشاء السلخانات الحديثة والمجهزة لذبح وتجهيز لحوم الأبقار والإبل والأغنام والماعز.

تهدف هذه الدراسة إلى الآتي:

- ❖ التعرف على الوضع الصحي الظاهري لعدد أربع سلخانات واقعة في نطاق منطقتي طرابلس والجفارة.
- ❖ مدى مطابقة هذه السلخانات للاشتراطات الصحية.

## المواد وطرائق البحث

تم القيام بأربع زيارات إلى أربع سلخانات، اثنتان منهما عامتان واثنتان خاصتان وتم تصميم وإعداد نموذج خاص لتقييم السلخانات (الجدول 1) اعتماداً على أهمية وخطورة العناصر الأساسية المكونة للمسلخ، والضوابط الفنية للمسالخ الأهلية واللائحة التنفيذية لفحص اللحوم بالسعودية (1970) والمواصفة القياسية الخليجية رقم (815) لسنة 1997، بالإضافة إلى بعض الملاحظات الواردة في دليل الممارسات الجيدة لصناعة اللحوم الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة (2006)، وكذلك بالاستعانة ببطاقة علامات مسالخ الدواجن اللبنانية. مُنحت السلخانات درجات تقييم مختلفة، تضمنت تقدير جيد للسلخانات التي تحصلت على نسبة مئوية من مجموع الدرجات أعلى من 65%، ومقبول (50-64%)، وضعيف (35-49%)، وضعيف جداً للسلخانات التي تحصلت على تقدير أقل من 34%. أجري التقييم الصحي للسلخانات على أساس منح درجات مجموعها 150 درجة كدرجة قصوى، وزعت على

## الجدول 1. نموذج التقييم الصحي الظاهري الخاص بالسلاخانات

اسم السلاخانة:		العنوان:	نوع النشاط:
الدرجة المستحقة	الدرجة القصى	العناصر	
<b>الموقع</b>			
(2)	(2)	المسوخ داخل النطاق العمراني للمدينة وعلى أطرافها معاكساً لاتجاه الرياح السائدة بالمنطقة.	
(2)	(2)	مراعاة الامتداد العمراني والتوسع المستقبلي.	
(2)	(2)	وجود طرق معبدة لتسهيل الوصول إلى الموقع.	
(2)	(2)	توفر المياه والطاقة الكهربائية والصرف الصحي.	
(2)	(2)	البعد عن مصادر تلوث الهواء والمياه.	
<b>البيئة المحيطة</b>			
(1)	(1)	وجود حديقة مزروعة ومنسقة.	
(1)	(1)	الخلو من الروائح الكريهة.	
(1)	(1)	الخلو من الذباب والحشرات والقوارض.	
(1)	(1)	الخلو من الحيوانات السائبة.	
(1)	(1)	النظافة العامة.	
<b>الحظائر</b>			
(2)	(2)	وجود حظائر نظيفة وذات تهوية جيدة.	
(2)	(2)	وجود حظائر مستقلة للحيوانات السليمة لكل نوع.	
(2)	(2)	وجود حظائر مستقلة للحيوانات المشتبه بها.	
<b>معاملة الحيوان قبل الذبح</b>			
(2)	(2)	إراحة الحيوان.	
(2)	(2)	إرواء الحيوان.	
(2)	(2)	تصويم الحيوان.	
<b>الكشف البيطري</b>			
(5)	(5)	توفر كشف بيطري ما قبل الذبح.	
(3)	(3)	توفر شهادات صحية بيطرية للمذبوحات.	
(2)	(2)	توفر سجل خاص بالمذبوحات والإعدامات.	
<b>صالة الذبح</b>			
(3)	(3)	الأرضية.	
(2)	(2)	الجدران.	
(2)	(2)	السقف.	
(2)	(2)	الزوايا بين الحوائط والأرضية.	
(2)	(2)	فصل منطقة الإدماء عن منطقة التجهيز.	

## يتبع الجدول 1. نموذج التقييم الصحي الظاهري الخاص بالسلخانات

(3)	• توفر شبكة صرف صحي.
(2)	• توفر نظام تهوية مناسب.
(3)	• الستائر المعدنية (السلك النملي) على جميع النوافذ.
(3)	• توزيع وكفاءة الإضاءة.
<b>(6)</b>	<b>الأدوات والمعدات</b>
(3)	• مطابقة معدات الذبح والتجهيز للشروط الفنية.
(3)	• نظافة أدوات و معدات الذبح والتجهيز.
<b>(10)</b>	<b>المياه ومصادرها</b>
(4)	• مطابقة مصدر المياه للاشتراطات الصحية.
(2)	• توفر غلاية أو جهاز تسخين مركزي.
(2)	• توفر عدد كاف من خرطوم المياه ذات ضغط مناسب.
(2)	• توفر عدد كاف من صنابير المياه داخل المسلخ و في الموقع الملائم.
<b>(13)</b>	<b>غرف التبريد</b>
(2)	• الترتيب العام داخل الثلاجة.
(3)	• التحكم في درجة الحرارة.
(3)	• النظافة.
(3)	• حالة الأبواب و الجدران والأرضية والأسقف.
(2)	• الإضاءة.
<b>(10)</b>	<b>المختبر</b>
(7)	• ملاءمة الموقع وتوفر التجهيزات ومستلزمات التحليل.
(3)	• وجود جدول يومي للتحاليل.
<b>(12)</b>	<b>العاملون</b>
(4)	• توفر شهادة صحية لكل عامل.
(2)	• وجود غرفة لتغيير الملابس.
(3)	• السلوك الصحي للعاملين.
(3)	• ارتداء الألبسة البيضاء وأغطية الرأس والأحذية المطاطية المناسبة.
<b>(12)</b>	<b>دورات المياه</b>
(2)	• موقعها من صالة الذبح.
(3)	• مطابقة الأرضية والجدران والأسقف والأبواب والنوافذ للاشتراطات الصحية.
(2)	• الإضاءة والتهوية المناسبة.
(2)	• توفر صنابير صحية ومياه ساخنة.
(3)	• توفر مواد التنظيف والتطهير وآلية مناسبة لتجفيف الأيدي.
<b>(12)</b>	<b>السلامة والنظافة العامة</b>
(3)	• وجود برنامج لمكافحة الآفات.
(5)	• وجود برنامج تنظيف وتطهير شامل.

## يتبع الجدول 1. نموذج التقييم الصحي الظاهري الخاص بالسلاخانات

(2)	• وجود برنامج للإسعافات الأولية.
(2)	• توفر اسطوانات إطفاء الحريق وملحقاتها.
(10)	<b>التخلص من الأعضاء والذبائح المدومة</b>
(10)	• كيفية التخلص من الأعضاء والذبائح المدومة بالطرق الملائمة.
(6)	<b>نقل اللحوم</b>
(5)	• سيارات مبردة ومطابقة للشروط الفنية الصحية.
(1)	• كتابة اسم وشعار المذبح على وسيلة النقل بشكل واضح.
(150)	<b>مجموع الدرجات</b>
	<b>النسبة المئوية (%)</b>

## الجدول 2. التقييم الصحي الظاهري للسلاخانات.

د	ج	ب	أ	(الدرجة القصوى)	عناصر الكشف
4	8	5	10	(10)	الموقع
1	3	2	3	(5)	البيئة المحيطة
0	0	0	2	(6)	الحظائر
0	0	0	0	(6)	معاملة الحيوان قبل الذبح
5	5	5	5	(10)	الكشف البيطري
5	11	4	10	(22)	صالة الذبح
3	3	3	3	(6)	المعدات
4	7	5	5	(10)	المياه ومصادرنا
0	0	0	4	(13)	غرف التبريد
0	0	0	0	(10)	المختبر
7	9	9	7	(12)	العاملون
5	7	5	0	(12)	دورات المياه
2	4	2	3	(12)	السلامة والنظافة العامة
0	0	0	5	(10)	التخلص من الأعضاء والذبائح المدومة
0	0	0	0	(6)	نقل اللحوم
36	57	40	57	(150)	مجموع الدرجات
%24	%38	%26.7	%38		النسبة المئوية %

**الكشف البيطري:**

متوسطة إلى ضعيفة 22/11 (50%)، و22/10 (45.4%) وذلك نظراً لوجود بعض المخالفات الصحية المتمثلة في عدم مطابقة كل من الأرضيات والجدران والأسقف للاشتراطات الصحية كما هو مبين في الشكل (2)، حيث كانت تعاني من التشققات وتآكل البلاط، مما يؤدي إلى تجمع المياه والمخلفات والحشرات، والتي قد تتسبب في زيادة الحمل

تبين من خلال الكشف الصحي الظاهري على السلاخانات أن جميعها لا يتم فيها إجراء الكشف الصحي البيطري ما قبل الذبح، وهذا يخالف الاشتراطات الصحية المعمول بها في هذا المجال حسب منظمة الأغذية والزراعة (2006).

**صالة الذبح:**

تحصلت السلاخانات (ج) و(أ) و(د) و(ب) على درجات



الشكل 2: أرضيات وجدران متشققة ومتآكلة بصالة الذبح بإحدى السلخانات التي شملتها الدراسة.

الميكروبي داخل صالة الذبح والتجهيز. كما أوضحت نتائج الكشف الصحي الظاهري أن هذه الصالات تفتقر إلى العديد من الاشتراطات الصحية والتي تمثلت في النقاط التالية:

- أ. عدم وجود زوايا دائرية عند تلاقي الحوائط.
- ب. عدم فصل منطقة الإدماء عن منطقة التجهيز.
- ج. عدم وجود الستائر المعدنية على جميع النوافذ.
- د. التوزيع السيء للإضاءة خصوصاً عند منطقة الكشف.
- هـ. عدم وجود نظام مناسب للتهوية للحد من مرور الهواء من المناطق الملوثة (مناطق الذبح والتجهيز) إلى المناطق النظيفة (غرف تبريد الذبائح).

### الأدوات والمعدات:

السلخانة تعاني من أعطال متكررة بحيث لا يمكن الاعتماد عليها في حفظ اللحوم، ولذلك كان التقييم الصحي الظاهري ضعيفاً جداً لهذا البند في كل السلخانات، الجدول (2).

### المختبر:

يعتبر المختبر من المرافق الأساسية داخل السلخانات (مرشدي، 1994)، وذلك لتحديد جودة اللحوم المجهزة من خلال إجراء بعض التحاليل للكشف عن مسببات الأمراض والتي قد تكون على درجة كبيرة من الخطورة على صحة المستهلك وتلوث البيئة، وكذلك الكشف عن متبقيات الأدوية العلاجية. اتضح من خلال الكشف الصحي الظاهري عدم وجود مختبر في جميع السلخانات الجدول (2).

### العاملون:

يتبين من الجدول (2) حصول السلخانتين (ب) و(ج) على أعلى درجات التقييم 12/9 (75%) في حين تحصلت السلخانتان (أ) و(د) على درجة 12/7 (58.3%). لوحظ من خلال الزيارات الميدانية للسلخانات الأربع انخفاض مستوى السلوك الصحي للعاملين، وعدم الاهتمام الدائم بالنظافة الشخصية وحلاقة الوجه والرأس، كذلك عدم ارتداء الألبسة البيضاء الواقية أو فاتحة اللون والتي تعكس حجم ونوعية الملوثات في حال وجودها، والاكتفاء في معظم الأحيان باستعمال الأحذية المطاطية فقط. كما تبين أيضاً عدم وجود تخصص لكل عامل من العاملين بحيث وجد قيام نفس العامل بعمليات استقبال الحيوانات والذبح والسلخ،

اتضح من خلال الكشف الظاهري على الأدوات والمعدات المستخدمة في الذبح والتجهيز داخل السلخانات أن معظمها غير مطابق للشروط الصحية والفنية، خاصة المخاطيف المستعملة في تعليق الذبائح، حيث إن معظمها مصنوع من مواد قابلة للتآكل والصدأ، وذات تعرجات عديدة، ولذلك تحصلت جميع السلخانات قيد الدراسة على درجة 6/3 (50% من الدرجة القصوى). كما لوحظ وجود ترسبات دهنية وبقايا لحوم على بعض الأسطح المعدة لتقطيع اللحوم، والتي تؤدي إلى تلوث اللحوم عند ملامستها لأسطح هذه المعدات، وزيادة الحمل الميكروبي داخل السلخانة.

### المياه ومصادرها:

تراوحت نسب التقييم لبند المياه ومصادرها ما بين 40 إلى 70% (الجدول 2)، حيث تبين أن جميع السلخانات لا تتوفر بها مياه ساخنة والتي تعتبر ضرورية جداً خاصة بالنسبة لعمليتي التنظيف والتطهير، حيث تبين عدم وجود غلاية أو جهاز تسخين مركزي في كل السلخانات قيد الدراسة، بالإضافة إلى التوزيع السيء لمواقع صنابير المياه داخل السلخانات، واستخدام خرطوم المياه البلاستيكية داخل صالات الذبح في معظم السلخانات.

### غرف التبريد:

اتضح من خلال الكشف الصحي الظاهري عدم وجود غرف تبريد لحفظ اللحوم في جميع السلخانات باستثناء السلخانة (أ). لوحظ أن غرفة التبريد المتوفرة بهذه

دورات للمياه داخل نطاق السلخانة، وتحصلت على درجة صفر، أما في باقي السلخانات فكانت دورات المياه تعاني من عدة سلبيات شملت التهوية والإضاءة السيئة وعدم توفر صنابير صحية ومياه ساخنة وعدم الالتزام الدائم بتوفير مواد التنظيف والمطهرات المناسبة.

### السلامة والنظافة العامة:

يبين الجدول (2) الضعف الشديد لجانب السلامة والنظافة العامة في جميع السلخانات حيث لوحظ عدم الاهتمام بوسائل الأمن والسلامة والمتمثلة في صناديق الإسعافات الأولية، وعدم توفر أسطوانات إطفاء الحريق وآليات مكافحة الآفات باستثناء استعمال بعض المبيدات الحشرية في بعض السلخانات.

### التخلص من الأعضاء والذبائح المعدومة:

إن التخلص من الأعضاء والذبائح المعدومة بالطرق الصحية المعمول بها في هذا الخصوص غير متبعة في جميع السلخانات، حيث تحصلت جميع السلخانات على درجات تقييم ضعيفة جداً تراوحت ما بين 0.0% في السلخانات (ب) و(ج) و(د) و50% في السلخانة (أ). فالتخلص من الأعضاء والذبائح المعدومة في هذه السلخانات يتم عادة بوضعها مباشرة في صناديق القمامة ومن ثم نقلها إلى المكبات العامة أو تحرق في العراء كما في الشكل (3). إن هذا الإجراء يترتب عليه مشاكل بيئية خطيرة مما يسبب في استمرارية ظهور مسببات الأمراض وانتشارها بين الإنسان والحيوان، خصوصاً عندما تكون تلك الأعضاء والذبائح مصابة بأمراض معدية مثل مرض الأكياس المائية، والحمى الفحمية، والحمى القلاعية، والجذري، والكلب والالتهاب البلوري الرئوي المعدي.

### نقل اللحوم:

تبين من خلال الزيارات الميدانية المتكررة لجميع السلخانات عدم وجود وسائل نقل صحية خاصة بنقل اللحوم حيث تحصلت جميعها على درجة تقييم ضعيف جداً (0.0%) الجدول (2). كما لوحظ نقل الذبائح بواسطة سيارات مكشوفة غير مخصصة لنقل اللحوم وغير مبردة، إذ يتم نقل اللحوم والجلود وباقي الأعضاء الداخلية للذبائح في وسيلة نقل واحدة



الشكل 3: التخلص من المواد والأعضاء المعدومة بطريقة غير صحية وذلك إما برميها في أو بجوار صندوق القمامة (أ) أو من خلال الحرق في العراء (ب).



الشكل 4: نقل الذبائح بطريقة غير صحية مصحوبة بالجلود وباقي الأعضاء الداخلية للذبائح في سيارة مكشوفة غير مبردة

وهو ما يؤدي إلى حدوث التلوث العرضي داخل السلخانة الواحدة.

### دورات المياه:

لوحظ خلال فترة الدراسة أن السلخانة (أ) ليس بها

- ❖ بالاشتراطات الصحية والفنية لإنشاء السلخانات.
- ❖ تشديد الرقابة الصحية على اللحوم في جميع مراحل إنتاجها بداية من السلخانات وحتى وصولها إلى المستهلك وذلك من خلال الاعتماد على كوادر متخصصة في هذا المجال.
- ❖ الاهتمام بتطوير مراكز الرقابة وضبط الجودة على الأغذية بشكل عام واللحوم بشكل خاص، ويقترح في هذا المجال العمل على استحداث مختبرات مرجعية تقوم بإجراء كافة التحاليل الروتينية والدورية الكفيلة بالكشف والتحري عن مصادر الغش والتلوث في اللحوم.
- ❖ العمل على تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (Hazard Analysis Critical Control Points) في السلخانات وذلك لما له من فوائد اقتصادية ولضمان جودة اللحوم وحماية المستهلك.

## المراجع

1. المواصفة القياسية الخليجية. 1997. دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة. رقم 815.
2. مرشدي، ع. م. ع. 1994. صحة اللحوم. 17 - 59. دار المريخ للنشر. الرياض . المملكة العربية السعودية.
3. منظمة الأغذية والزراعة. 2006. الممارسات الجيدة لصناعة اللحوم.
4. وزارة الشؤون البلدية والقروية، 1970. الضوابط الفنية للمسالخ الأهلية واللائحة التنفيذية لفحص اللحوم بالمملكة العربية السعودية.
5. وزارة الزراعة اللبنانية، بطاقة علامات مسالخ الدواجن. بيروت. لبنان. ( Internetsite:www.Beirut.gov.lb/www.Beirut.gov. )  
(Ib/MCMSARIdarat.Ama2 Accessed Date 24/11/2006).

- وقريبة من بعضها البعض (الشكل 4). إن نقل اللحوم بهذه الطريقة الخاطئة يسبب عدة مشاكل منها:
- أ. تعرض اللحوم لأشعة الشمس المباشرة وبالتالي ارتفاع درجة حرارتها مما يؤدي إلى سرعة فسادها وقلة جودتها.
- ب. زيادة الحمل الميكروبي للحوم نتيجة التلوث العرضي من الظروف المحيطة.
- ج. التقليل من فترة صلاحية اللحوم للاستهلاك البشري.

## الاستنتاج

- تشير النتائج التي تم التوصل إليها إلى أن الوضع الصحي القائم للسلخانات التي شملتها الدراسة غير مقبول، وأنه قد يشكل تهديداً لسلامة البيئة وللصحة العامة، وعاملاً مساعداً لانتقال وانتشار الأمراض المعدية والمشتركة بين الإنسان والحيوان على حد سواء. فلقد تبين أن هذه السلخانات تفتقر إلى العديد من الاشتراطات الصحية والفنية، كما تبين انخفاض مستوى السلوك الصحي للعاملين بها، وعدم التطبيق الجيد للطرق الصحية المعمول بها في هذا المجال أثناء مراحل تجهيز الذبائح المختلفة، وكذلك التخلص من الأعضاء والذبائح المعدومة. وبناءً على ذلك خلصت الدراسة إلى مجموعة من التوصيات والتي بالإمكان تحديدها كما يلي:
- ❖ ضرورة إجراء دراسات مسحية شاملة حول قطاع السلخانات العاملة بكافة مدن لبيبا، ووضع خطة تنفيذية لإنشاء سلخانات حديثة ومتطورة ضماناً لجودة اللحوم صحياً وفنياً وحفاظاً على صحة المستهلك وسلامة البيئة من التلوث.
- ❖ ضرورة الاهتمام بوضع مواصفات قياسية محلية خاصة