

## بلاغ توضيحي

020 591

تحدثت أحد المواقع الإلكترونية الوطنية قبل بضعة أيام عن عدم وجود مراقبة للمجزرة البلدية لاكاير من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية، واعتمد صاحب المقال على نقاش مقتضب دهر حول الموضوع في اخر دورة للمجلس خلال شهر أكتوبر المنصرم. ليخلص في الختام إلى ما وصفه كاتب المقال " بوضع مجلس المالوكي في قفص الاتهام بالتهاون في إخضاع المجزرة للمعايير المعمول بها" وهو اتهام خطير للمجلس الجماعي لاكاير يتطلب توضيح مجموعة من المعطيات قصد تنوير الرأي العام.

- بداية، ننفي في المجلس الجماعي لاكاير جملة وتفصيلا ماجاء في المقال المذكور من عدم وجود مراقبة بالمجزرة الجماعية لاكاير ، حيث تخضع مجزرة أكادير لمراقبة مشددة للحوم سواء قبل الذبح، أو بعد الذبح، بل وحتى أثناء البيع. وتصريح السيدة نائبة الرئيس المفوضة في المكتب الصحي لم يتطرق للمراقبة بل كان يهم المجازر المعتمدة التي تعطى بناء على "الشهادة الصحية الأصلية « certificat sanitaire d'origine » والتي لا يوجد منها غلا خمسة مجازر بالمغرب بأكملها.

- عكس ما أورده المقال المذكور من مغالطات، فكل اللحوم المهيأة داخل المجزرة البلدية لاكاير خاضعة للمراقبة البيطرية من طرف المصلحة البيطرية التابعة ل onssa وتحمل خاتم التفتيش الصحي البيطري وتشمل عملية المراقبة بداية مراقبة صحة البهائم قبل الذبح حيث يتم منع كل حيوان تظهر عليه أعراض مرضية من ولوج قاعة الذبح وبعد الذبح تتم مراقبة اللحوم الحمراء داخل المجزرة من طرف المفتشين البيطريين بشكل يومي بما في ذلك أيام العطل والأعياد.

- إذا ثبت مرض أي من المواشي قبل عملية الذبح، تتم عملية حجزها وإتلافها حيث تم إتلاف أكثر من 3 طن من المواشي خلال هذه السنة فقط ، حفاظا على سلامة المواطنين.
- بعد عملية المراقبة المشددة على المواشي قبل الذبح تكون مرحلة أخرى للمراقبة بعد الذبح حيث لا تباع إلا اللحوم الخالية من الأمراض والتي تكون صالحة للاستهلاك وتختتم هذه اللحوم بختم المكتب الوطني للسلامة الصحية( إما ختم بيضاوي الشكل أو ختم مستطيل يعطي رقم 1 للأقل عمرا ورقم 2 للسمنة، ولكن الاثنان يحملان بالضرورة طابع : خالية من الأمراض وقابلة للاستهلاك)

- وفي آخر مراحل المراقبة الصحية التي تقوم بها مصالح المكتب الصحي الجماعي بالتعاون والتنسيق مع مصالح المكتب الوطني للسلامة الصحية، تتم مراقبة اللحوم المتداولة في السوق خلال عملية البيع حيث تخرج لجان مشتركة للمراقبة لمعاينة ومراقبة محلات البيع وفق معايير صارمة، حيث يتم أحيانا حجز بعض الحوم وإن كانت خالية من الأمراض ولكن ثبت عدم احترام معايير صحية أخرى تهم نظافة الأدوات المستخدمة ومحلات البيع.
- أكثر من ذلك لحوم مجزرة أكادير تخضع لنظام الترقيم الوطني للحيوانات (مصدرها، مكان ولادتها.. وتفصيل أخرى) وهو قانون مفروض يطبق ابتداء من دجنبر 2017، كانت جماعة أكادير سباقة في تطبيقه بالتعاون بين المكتب الصحي والمكتب الوطني للسلامة الصحية onssa.

### امضاء

مدير الرئيس وياتر رئيس من



خولة أحنان