

PENANGANAN HEWAN QURBAN UNTUK MEMPEROLEH DAGING YANG ASUH



drh. Alfiana laili dwi agustin M.Si

Penyediaan daging qurbah wajib memperhatikan aspek

1. Aman
2. Sehat
3. Utuh
4. Halal

THOYIB : memperhatikan aspek higien sanitasi dan kesejahteraan hewan

Persyaratan tempat penyembelihan

Tempat penyembelihan terlindung dari sinar matahari dan hujan

Memiliki pagar sehingga akses orang dapat dibatasi

Memiliki sumber air yang memadai

Memiliki penerangan yang cukup

Lantai tidak becek, tidak licin terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan didesinfeksi

Memiliki saluran pembuangan limbah

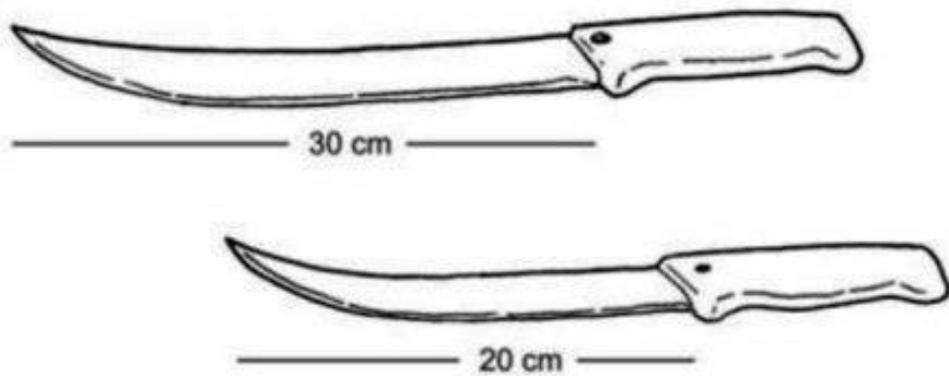


	<h1>Persyaratan pisau penyembelihan</h1>	
--	--	--

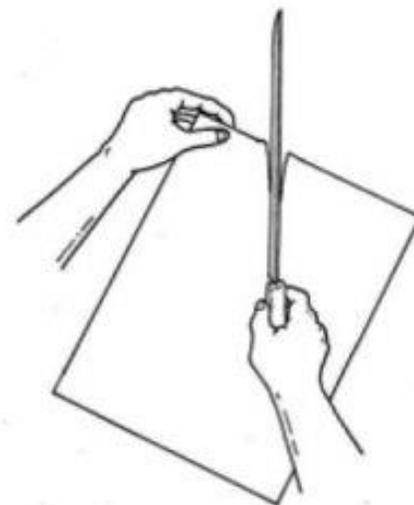
- Pisau terbuat dari bahan anti karat
- Tersedia pengasah pisau

Ukuran minimal 1,5 kali lebar leher hewan

-
- a. Kambing minimal 20 cm
 - b. Sapi minimal 30 cm



Bentuk standar pisau
penyembelihan



Cara menguji ketajaman
pisau penyembelihan

Proses penyembelihan

- Harus cepat, sekali ayun
- memotong 3 saluran, yakni : trakhea, esofagus dan pembuluh darah (vena jugularis dan arteri carotis comunis di kanan dan kiri)

Persiapan penyembelihan hewan qurban



Semua perlengkapan dan petugas sudah siap sebelum hewan dibawa ke tempat penyembelihan



Hewan sudah dipuasakan minimal 12 jam sebelum dipotong, namun air tetap diberikan



Hewan dituntun dengan perlahan dan dibiarkan jalan dengan sendirinya. Tidak boleh diseret, dicambuk/dipukul



Pastikan hanya petugas yang berkepentingan yang ada di lokasi penyembelihan



Hewan yang diduga “sakit” harus dipisahkan untuk diperiksa lebih lanjut



Setelah disembelih kendurkan tali pengikat tujuannya agar hewan mati dalam kondisi rileks



Penanganan selanjutnya dapat dilakukan setelah hewan sudah mati dan darah sudah tidak memancar

Hal yang dilarang sebelum hewan dipastikan mati

Menyiramkan air pada tubuh hewan terutama di luka sembelihan

Menyeret, memindahkan dan menggantung hewan

Menguliti dan memisahkan kaki serta kepala

Penanganan daging dari hewan qurban yang sudah disembelih memperhatikan prinsip

kebersihan agar daging aman dan layak untuk dikonsumsi

Kebersihan di tempat penanganan daging wajib dilakukan oleh

- Jagal yang menangani daging
- Peralatan yang kontak dengan daging
- Pemotongan dan penanganan daging

Hal yang perlu diperhatikan terkait higien

- Tersedia air berdih yang memadai
- Petugas dalam keadaan sehat
- Petugas tidak merokok, makan, minum dan meludah selama menangani daging
- Petugas mencuci tangan dengan bersih setelah menggunakan toilet/kamar mandi

- Penanganan karkas digantung, usahakan daging tidak kontak dengan tanah atau lantai dan bahan-bahan kotor
- Tempat pencucian jeroan terpisah dengan tempat penanganan daging
- Jeroan merah dan jeroan hijau dipisahkan
 - jeroan merah : paru, ginjal, hati, limpa, ginjal
 - Jeroan hijau : saluran pencernaan

- Jeroan hijau dicuci bersih, air bekas cucian jangan disalurkan ke selokan, air dibuang ke saptic tank atau lubang
- Jeroan yang sudah dibersihkan ditempatkan pada wadah yang bersih
- Daging terhindar dari isi jeroan, tanah dan benda-benda kotor
- Proses pemotongan mulai dari sembelih sapaai daging siap dibagikan tidak terlalu lama

Penanganan daging qurban

- Tempat penanganan daging dan jeroan terpisah
- Tempat pemotongan daging harus bersih dan terjaga kebersihannya
- Daging tidak langsung diletakan di atas lantai, beri alas yang bersih dan tidak diinjak oleh alas kaki atau kaki, atau masukan daging kedalam wadah/boks/ember









- Alas pemotongan daging harus selalu terjaga kebersihannya
- Pisau harus bersih dan tajam (tersedia asahan)
- Gunakan telenan atau alas pemotong yang terbuat dari *plastik polietilen* (PE). Telenan kayu tidak dianjurkan
- Telenan untuk memotong/memecah daging terpisah dengan telenan untuk memotong jeroan

- Usahakan agar daging tidak banyak dihindangi lalat, tetapi jangan gunakan insektisida (obat nyamuk) saat menangani daging
- Hindari bersin dan batuk langsung ke arah daging
- Sebaiknya disediakan minimal 2 kantong plastik yang berbeda, masing-masing untuk daging sendiri dan jeroan sendiri
- Sebaiknya daging sudah diedarkan dan diterima oleh Mustahik <8 jam sejak hewan dipotong

Penyakit COVID-19

- Belum ada bukti jika hewan potong (sapi, kerbau, kambing dan domba) dapat terinfeksi (tertular) virus covid-19
- Cuci tangan, pakai masker dan menjaga jarak satu dengan yang lain bagi orang yang menangani daging
- Mencuci tangan dan menggunakan masker bagi orang yang menyalurkan daging