

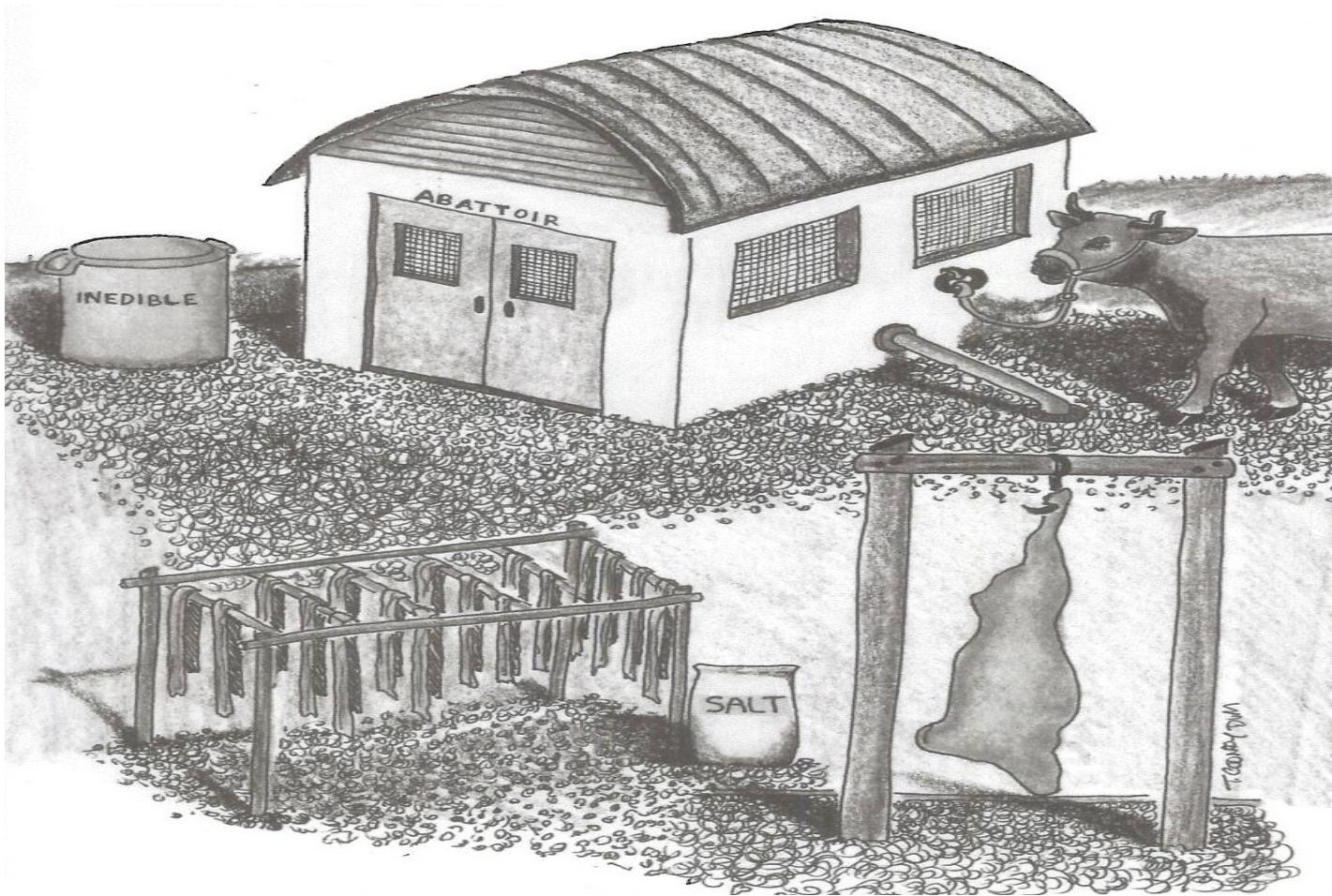
# **Sanitary Slaughter of Livestock**

## **How to keep your family healthy**

**CPT David J. Licciardello**  
**Veterinary Advisor**

# SANITARY SLAUGHTER

صحى مسلخونه



# Sanitation & Cleanliness

## حفظ الصحه او پاک سائل

- Area should be clean and free of trash

کثافات باید چه له منطقه خخه لری شی او منطقه باید پاکه وسائل شی

- Pest (Vermin)

– Insects (Flies, Bees, Wasp, etc...)

حشرات (مگس ها زنبور عسل و زنبور ها دیگر) –

– Rodents

خزنده ها –

– Strays (Dogs and Cats)

کوچه دب سپی او پیپنوگانی –

– Reptiles (Geckoes, Lizards, etc...)

بل حیوانات لکه چلپاسی

–

- Other livestock

– Keep other animals out of the slaughter area. They can contaminate the carcass and meat products.

تول بل حیوانات باید چه له مسلح نه لری وسائل شی. حکه چه هغوي د غونبو دميکروبی کيدلو سبب گرخي. –

- Germs/Bacteria (Microorganisms) میکروبونو او بکتریا (ذره بینی موجودات)
  - Require air, water, food supply, etc... to grow هغوي د رشد کولو دپاره په هوا او به او غذایي موادو ته ضرورت لري.
    - All are available around a place of slaughter/processing چه دا تول مواد دیو مسلخ له شاو خوا ته موجود دی.
  - Can lay dormant until nutrient is available
    - hair, blood, meat, fat
    - هغوي تر خو چه غذایي مواد ورته ورسیری (ویستانی - غوبنی - وبنی - او چربی) په ویده حالت کبني ژوند کولایشی..
  - Once nutrient source is available may grow rapidly کله چه صرف یوه غذایي مواد ته ورسیری په وده کولو پیل کوي.
  - Can cause disease in animals and humans او د انسانانو او څاريyo د ناروغتنيا يې سبب گرئي.
  - Facilities should be cleaned after and before each use مسلخ باید له استفادې نه مخ کبني او وروسته پاک کيری.

# Processes To Keep A Clean Facility

## د مسلح د پاک ساتلو پروسه

- Food grade detergent (if available)
  - Scrub brush
  - Ensure no soap residue is left on surfaces.

دغذایی موادو دپریمنځلو مواد. (که په لاس کښی وی) د پاک کولود پاره سخت بررسونه استعمالول.  
باید پام شی چه صابون د شیانو په سطع کښی پاتی نه شی.
- Hot water, as hot as possible (70C / 160F)
  - Cleaning and sanitizing equipment
  - Rinsing away soap residue

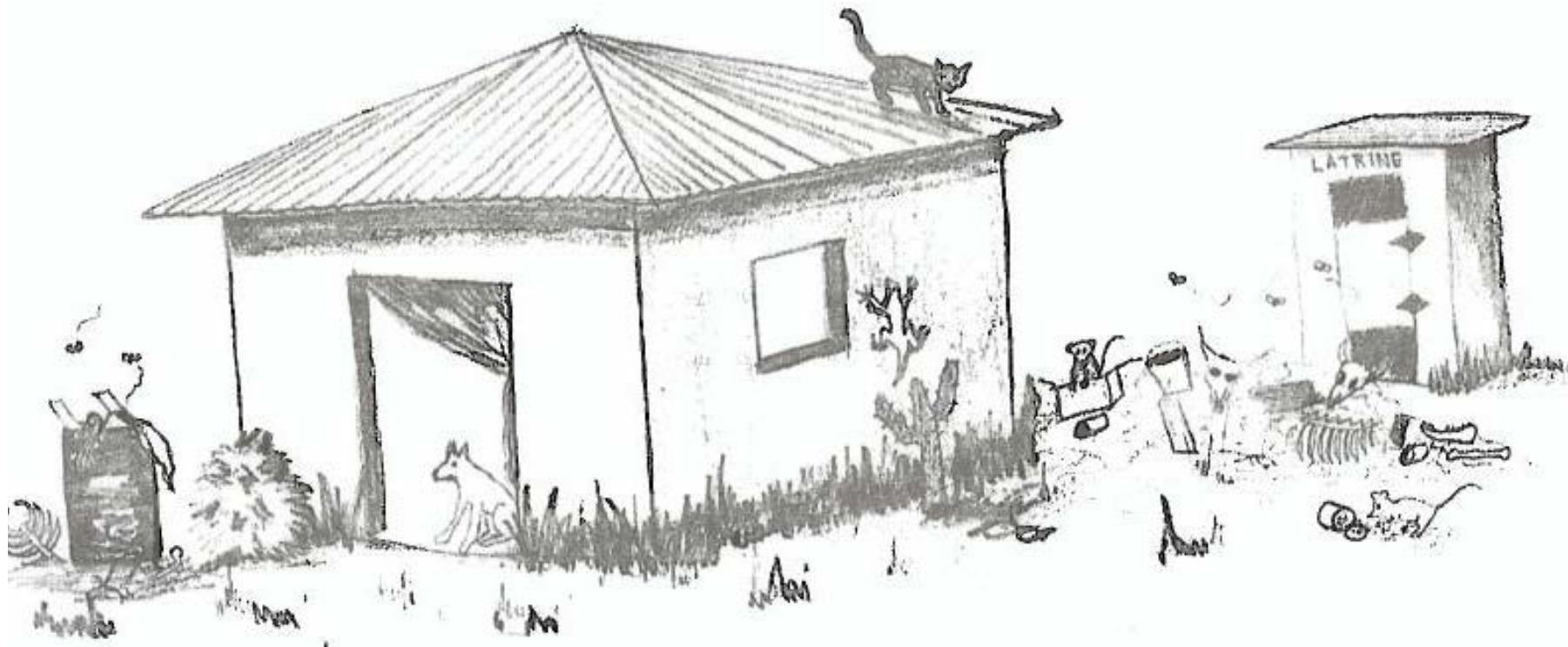
داغ او به استعمالو چه تر (70) سانتی گرید تر رسیری.  
حفظ الصحه او پاک ساتل.  
د صابون قف پریمنځل.
- Chlorinated water
  - Can be used if detergent is not available
  - Can be used as final sanitizing rinse

کله چه صابون ته لاس رسی نه دی کولای شی چه دا او به استعمالیوری.  
کیدای شی چه د آخری څل مینځلو(کینګالول) له پاره استعمال شی..

# Simple Check-List

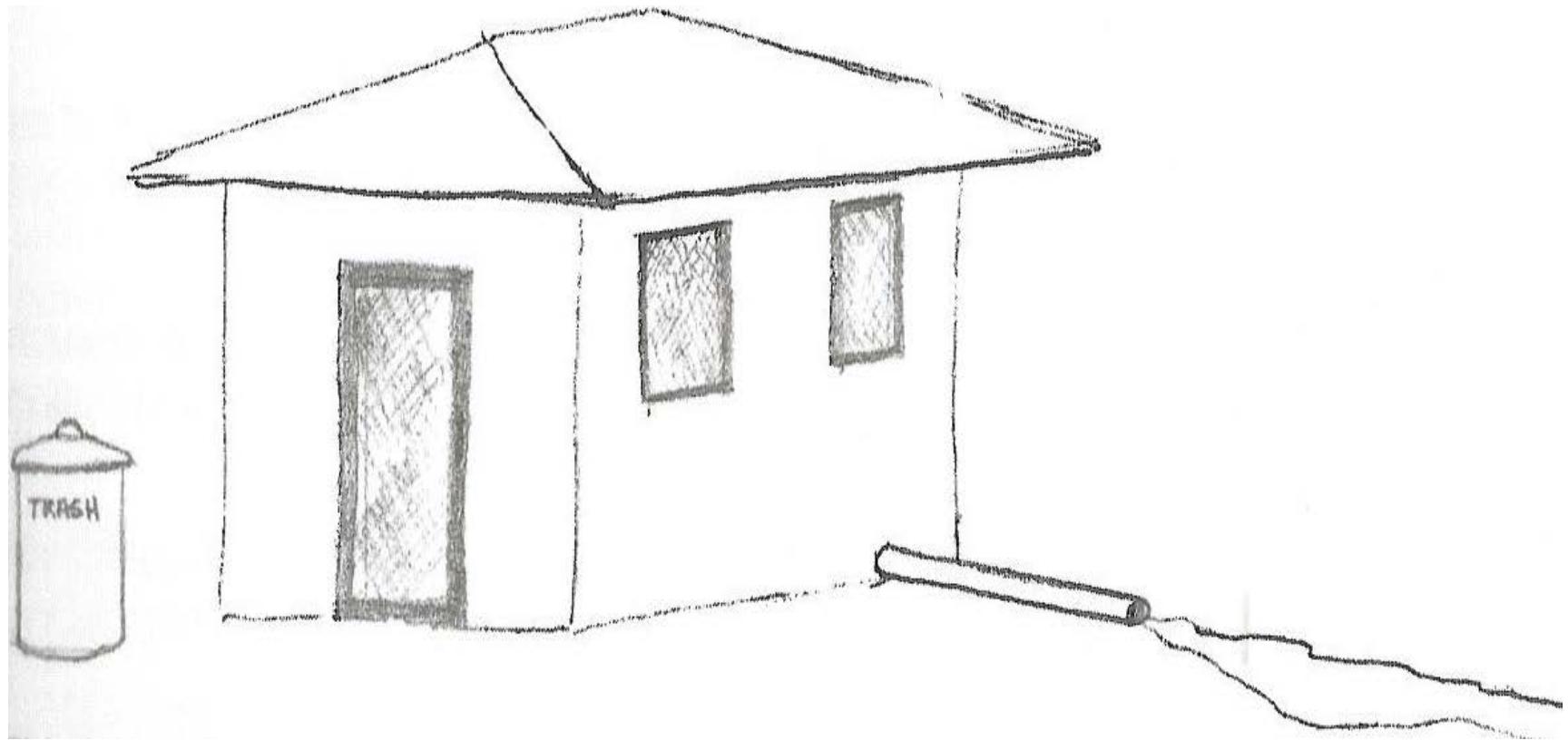
## دکنټرولولو یو ساده لیست

- Did it get cleaned before this use?  
ایا د استفادې له مخ کښی پاک شوي دی؟
- Is there any trash that needs to be moved?  
کوم ګڅات دلته شته چه باید لرى شي؟
- Is there any dried blood or fat on floors, equipment or tables?  
کوم وچی وښی او یا سپینه په صالن او یا د میزونو او یا د لوازمو پر باندی کښی پاتی ده که نه؟
- Is there any hair from a previous animal's slaughter?  
د پخوانی حلال شوي ځاروی څخه ویښتان په مسلخ کی پاتی ده که نه؟
- Is all equipment clean?  
ابا د ځاروی د حلالولو تول سامان او لوازم پاک دی؟
- Are the floors and walls clean?  
ایا ځمکۍ او دیوالونه پاک دی؟
- Are the workers clean?  
ابا د کارکونکو ځان او جامی پاک دی؟
- Are the workers' clothing and body clean?  
ایا هغه ځای چه ځاروی په کښی ساتی پاک دی او د ځاريو څښکلو او به پاک دی؟
- Are the holding facilities for the live animals clean with fresh water for the animals to drink?  
ایا هغه ځای چه ځاريو ډبیک پاک دی او د ځاريو څښکلو او به پاک دی؟
- Is the processing area clean?  
ایا هغه ځای چه ځاريو ډبیک پاک دی؟
- Are all storage areas clean and free from blood and water?  
ایا دخوندی ساتلو ځای پاک دی کوم وچی وښی او اوبي پاتی شوي نه دی؟



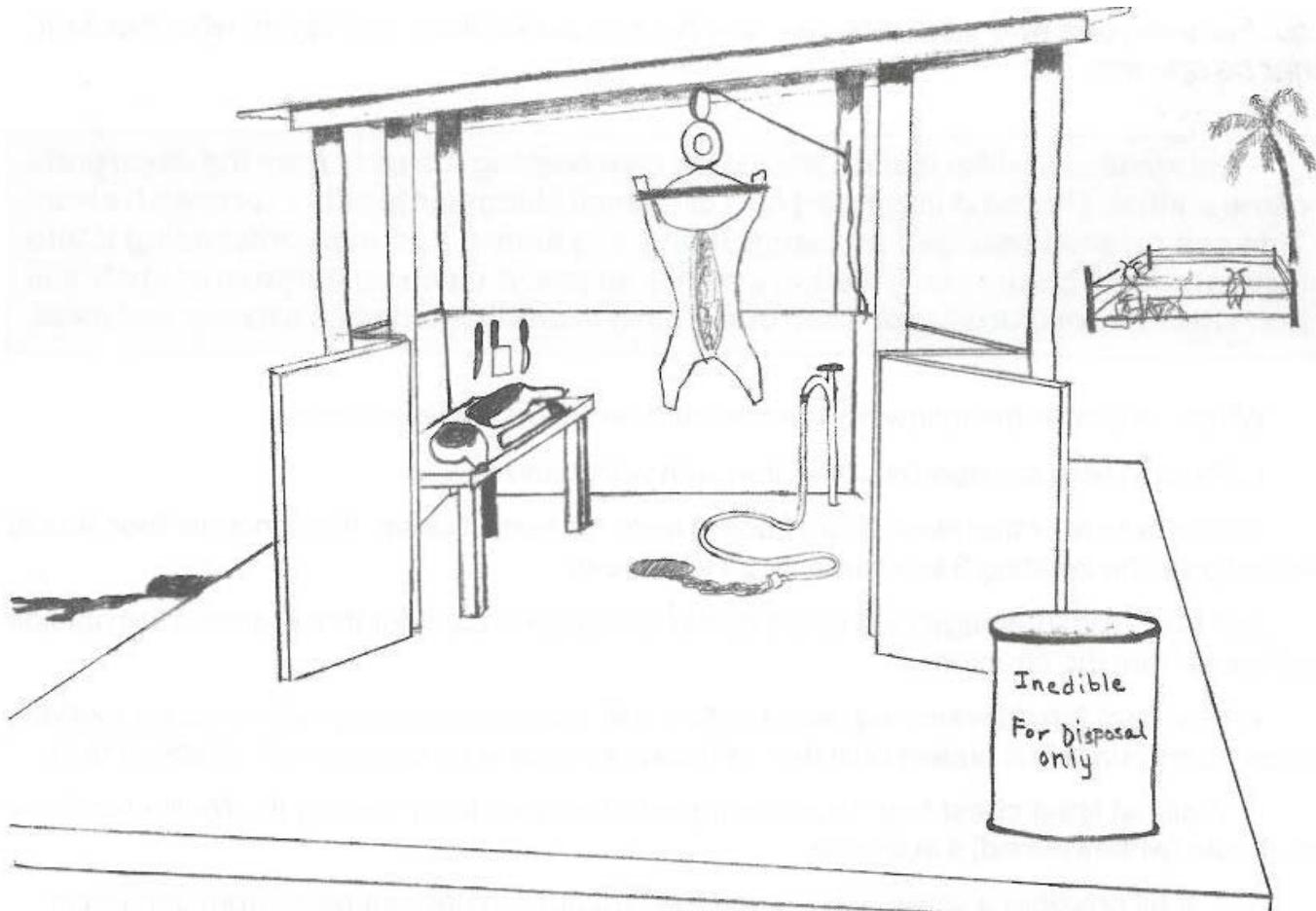
**A Bad Facility – vermin, trash, latrine close by, grass overgrown, no door or windows**

دا دیو بد ځای مثال دی چه دروازی او ګلکینونه نلری او په شاو خوا کي ګنافات لیدل  
کېږي او بیت الخلا هم دیری نژدی دی.



**A Good Facility – door and windows covered, waste water drains away  
from facility, trash kept outside and covered**

دا یو مناسب ځای دی چه دروازی او ګلکینونه لری او ګانالزاښيون سیستم په کې شته  
او ګثافت په سمه طریقو باندی ساتل کړو.



A Good Facility – very simple facility, surfaces can be cleaned, walls to keep vermin out, product for disposal kept outside

یو بنه مسلخ - یو ساده ځای دی. چه د هغه حمکه او دیوالونه په اسناني څخه پاک  
شی او د بیکاره او یو ټل مصرف و شیانو ته هم یو جداګانه ځای د مسلخ په به  
هر موجود وي.

## Worker Cleanliness & Safety

### دکارګرانو حفظ الصحه & معافظت (خان خاتنه)

- Always wash hands before and after using latrine

د تشناب د تک خخه مخکی او وروسته خپل لاسونه پاک و مینځی.

- Clean clothing and equipment

د کار کالی او لوازم پاک کړي.

- Wear protective clothing

محافظوی کالی اغوشتل.

- Prevent cross contamination

دمیکروبونو دانتقال خخه جلوگیری کوي

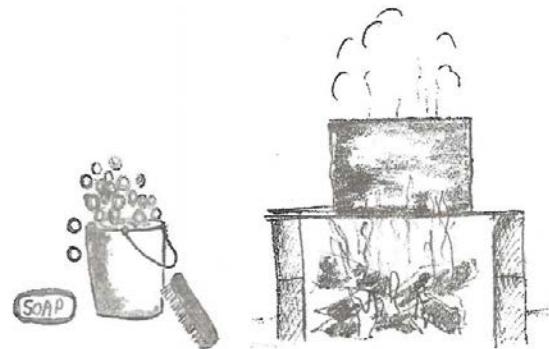
- Prevent infectious or harmful organisms leaving the area

(Don't want to take these back to your families, the young and old)

د هغه عفونیت. خخه چه دعفونی شوی ارګاتیزم  
خخه چه په ساحه کیموجود وی مخنیوی کوي. (تاسو  
نه غواری چه دا میکروبونو خپل کورنی تهی  
يوسی)

- Clean all equipment after use

د کار تول دضرورت ه پاره سامان او لوازم پاک کړي.



# Humane Treatment of Animals

## د خاريو سره انساني سلوک

- Adequate feed and water up to slaughter time

تر ذبح کيدلو پوري هغوي ته شه خوراک او او بيو ورکري.

- Shelter from sun, rain, snow, cold winters

دلمر او واوره د سانتو دپاره چتر ولري.

- Animals that are moved around quickly or whipped may have tough meat.

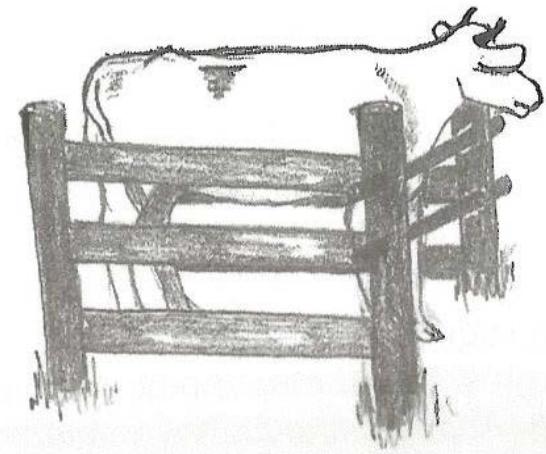
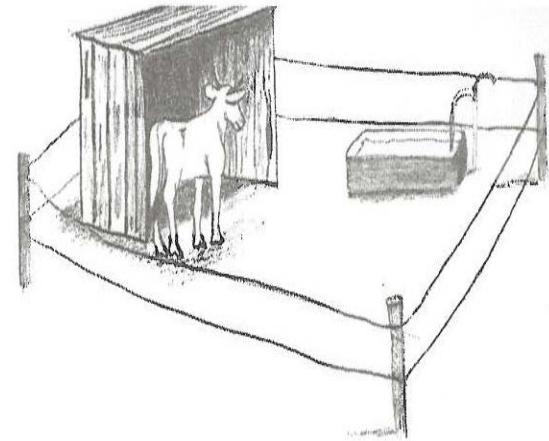
هغه خاروي چه دير حرکت لري او يا شلاق خورى د هغوي غوبنه  
كلکه وي

- Whipping, kicking or hitting can cause stress and bruising.  
Bruising can damage good meat.

خارويو ته ضربه ورکول او شلاق و هل د بروزينگ او اشترس سبب  
گرخى او بروزينگ د غوبنو دخرايى علت دی.

- Restraint method use for stunning and/or bleeding should be humane.

دغه معدود ولو روشن چه د بي حسي او ذبح کولو په غرض استعماليري  
باید انسانی طریقی وي.



## Ante-Mortem Inspection

## سیرنی مخ له ذبیع کولو څخه

- Before Death مخکی له مرگ څخه
- Prevents diseased or dirty animals from contaminating slaughter area مسلخ باید چه د ککرشوی او ناروغه څاریو څخه محافظه شی.
  -
- Animals behavior, walk, odor, color of urine, feces should be observed باید چه د څاریو تول حرکات لکه ګرځیدل بوی د یورین رنګ او مخ تر نظر لاندی وی.
  -
- Animals to be slaughtered should be healthy and disease free باید چه روغ او بی له کومی مرض څاریو ذبح شی.
  -
- Healthy animals will produce more meat for human consumption روغ څاریو دیر بنه غوبنې د انسانانو داستفادې ته ورکړي.
  -

# Normal Vitals

	Temperature	Pulse/min.	Respiration/min.
• Cattle	37.9-39.2 C (100.4-102.8 F)	60-70	10-30
• Sheep	38.2-39.6 C (100.9-103.8 F)	70-80	12-20
• Goats	38.7-40.6 C (101.7-105.3 F)	70-80	12-20

# Healthy Animals

## روغ څاروی

- Clear and bright eyes
  - Pink membranes
    - روشن او شفاف سترگی
- Sleek, glossy hair
  - براق او جلا داری ویپنناتی
- Ruminants chewing cud
  - بنه نشخوارول
- Alert and content
  - هوشیار او راضی
- Meaty condition
  - بنه غوبنہ درلودل
- Normal urine and feces
  - نورمل مخی او یورین
- Normal temp.
  - د بدن نورمل حرارت
- Normal pulse rate
  - د قلب نورمال ضربان
- Normal respiration
  - نورمل ریسپریشن

# Unhealthy Animals

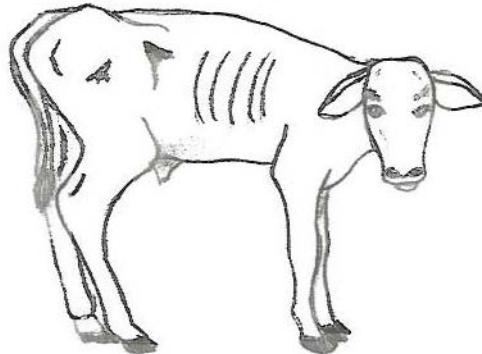
## ناروغ څاروی

- Eyes dull, sucked in
  - Darkened membranes, or discolored eyes
  - سست ابیحاله او چسبناکه ستړگی او یا بی رنګه ستړگی
- Rough hair
  - غیر منظم و یېښتان
- Ruminants not chewing
  - هغه شخوند کونکی چه شخوند نکوي.
- Listless, inactive
  - دیر لړ حرکت لري
- Watery or bloody feces, discolored urine
  - په مخ کې او بلو او یا وینی لری او یا بی رنګه یورین لری
- High body temp
  - د بدن لور حرارت
- High or low pulse
  - د زره تکان جګوالی او تیتوالی .
- Abnormal respiration
  - غیر نورمل تنفس کول
- Emaciated
  - کمزورکیدل

## Ante-Mortem Rejection

### طردول مخ کی د ذبع کول

- Animals that are extremely thin (emaciated) should not be slaughtered
  - هغه څاريو چه دير ډنګر وی باید چه ذبح نشي.
  - May have a disease that can be passed to humans
    - شايد هغوي کومه نارو غی ولري چه انسان ته منتقل شي.
    - Little meat on the animal to eat because of its condition
      - او همدارنگه هغوي دير لږ غوبنه لري.



- Dead animals should not be used for human food.

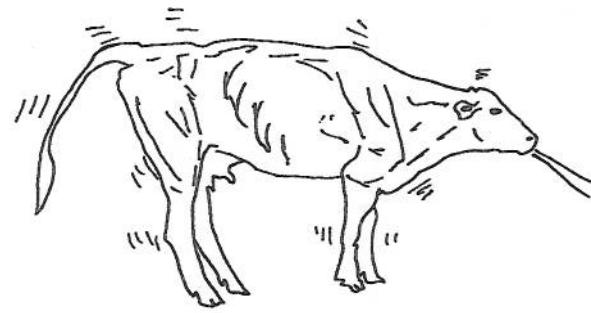
مره شوی څاروی باید چه دانسانانو د خواره په غرض مصرف نشی.

- Animals with extreme pneumonia

هغه څاروی چه دیر سخت سینه بغل ولري

- Wounds with infections can spread to other parts of the body

میکروبی زخمونه کیدای شی د بدن نورو برخو ته انتقال وکری



# Slaughter

## مسلخ

- Handling of sheep and lambs is important to prevent bruising of the carcass.  
د خاری د انتقال په وخت کی باید دیراحتیاط وشی چه په جسدکی د بروز د مینځ ته راتک څخه مخنیوی وشی.
- Pulling the live animal with the fleece will cause bruising.  
دژوندی خارویو کشکول له پوستکی څخه د بروزینک سبب ګرځی.
- Sheep should not be handled by the legs, but should be lead with one hand under the jaw and the other hand behind the dock.  
میری باید د هغوي د پینو په واسطه انتقال نشي باید چه هغوي په خپل غیره کی ونیسی.
- Sheep should be fasted up to 24 hours prior to slaughter but still given a good water supply.  
24 گندی مخ د ذبحکول میری ته خواره نه درکوی هغوي ته صرف او بهه درکوی.
- The fasting will also allow removal of the pelt easier.  
څکه چه پوستکی ایستل اسان کیږئی
- Keeping tools and hands clean at all times is very important for the overall cleanliness of the carcass  
خپل لاسونه او د کار لوازم همیشه پاک و ساتی څکه چه د جسد د پاک ساتلو د پاره مهم دی.
- The fell is a colorless, thin membrane found just below the pelt (fleece).  
پوستکی دیر نازک غشا دی چه د پشمونوترا لاندی وجود لري.
- The fell separates the pelt from the carcass and should be kept intact because it helps prevent drying out of the carcass.

*While all suggestions may be considered, slaughter should be performed according to local standards. “Hallal”*

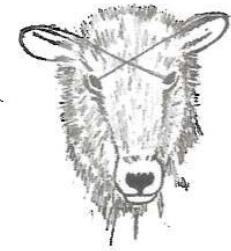
سر بېړه د تولو نظریاتو چه د ساریو نکشتلار په خاطر و جو دلري ب  
په هر منطقه کي یو روش معمول دی او هغوي په خپل روش چه  
حلال نوميری کار اخلي چه باید دا عقاید ته احترام شی

- Animal may be stunned with a sharp blow to the top of the head.

بعض آهغوي ته په سر کي د یوقوي ضربه درکولو کي بیحس کوي

- The knife can be driven through to the lower jaw and pulled outward severing both jugular veins and the carotid arteries

و د یو تیز کارد په واسطه کي د څاريو ګلو د یو خوانه تر بله خوا ته قطع کوي



Middle of X to stun a sheep.



Bleeding by placing knife behind the jaw and cutting outward.

# Post-Mortem Inspection (Necropsy)

Will be covered by:

# Pelting

## پوستکی ایستل

- Open the pelt down the front of each foreleg from the break joint to the breast. The two cuts should meet in a point in front of the breast. The forelegs should be skinned out, taking care to prevent the pelt from coming back up on the legs and keeping hands and knives clean.

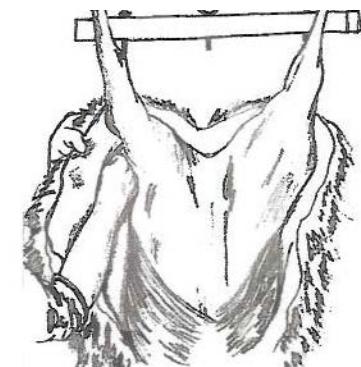
دېوستکي جلاکول د مخکنی پېشو(لاسونه) له بنکتنې برخى څخه پېل کړي او د سینې په لور ادامه ور کړي چه دغه دوه سير شوی پوستکي د سینې په یو نقطه کې باید یو بل سره مخامځ یا یو ځای شی، پورتنې برخه باید پوست شی. دېوستکي د بېرته راتک څخه په پېښو باندی مخنيوی و کړي. او کوشش و کړي چه چاقو او خپل لاسونه پاک وساتې.

- Using the fist of one hand begin to work up under the pelt at the flank region. Use the other hand to pull the pelt up as the fisting process takes place. Fist up over the flank. From the direction of the breast, begin fisting up over the breast and over the belly. Fist towards the pelt, and try not to fist down towards the carcass. Continue fisting down the sides until the pelt is loosened down the front of the carcass.

ديو لاس په مرسته پوستکي جک کړي او دبل لاس په مرسته د څوکوهلو په ذريعه پوستکي جلاکولو ته د تخرګونو خوا ته ادامه ورکړي، کوشش وکړي چه د څوکانو فشار په جسد وارد نشي . د څوکوهل او پوستکي کشولو پروسی ته تر هغه وخته ادامه ورکړي چه پوستکي د جسد د څخه جلا شي.



"Fisting" to remove fleece.



"Fisting" around hind legs.

## Pelting

### پوستکی ایستل

The carcass may be hoisted at this point for ease in final fisting and evisceration. Do not allow the pelt to fall back on the carcass and contaminate the carcass.

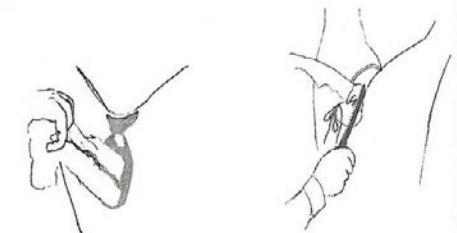
د پوستکی د جلاکولو د اخري مرحله د اسانتيا په منظور جسد  
باید ٿورند شی. کوشش و کری چه پوستکی بيرته په جسد  
باندي رانشی چه په دغه ترتيب د جسد د مکروبي کيدلو  
څخه مخنيوی کوي.

•At this point the head may be removed at the atlas joint with a knife or a saw. If the head meat and the tongue are desired off the lamb, skin out the head and remove the head meat and the tongue

په دغه مرحله کي دخاروي سر ديو تيز کارد له مرسنه خخه جسد نه جدا کري او بيا دسر پوستکي  
لري وکراو دسر غوشه او ژبه جدا وکر

•Cut around the bung and loosen it from its connective tissue. Tie off the bung with string and push it into the abdominal cavity.

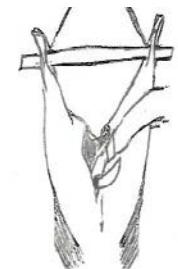
و تيز کچاقو سره مقعد شاوخوا انساج قطع وکرتر مقعد له ارتباتي انساجو سخه جلا کيرى بيا هげ ته يو گرە وکر او د گيدى په خوا کي داخل وکر



Loosening and tying bung.

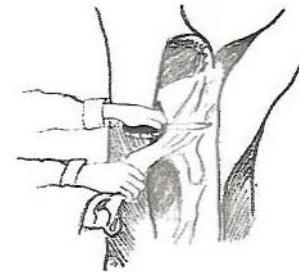
•Place the first two fingers of the hand into the opening of the abdomen to guard the knife point. The knife handle may also be turned inside the carcass with the blade pointing down and the tip out.

په مقعد کي دننه کري چه په دغه صورت کولاي شى هげ کوم انساج چه د قطع کولو ور وی پیدا •



Knife pointing outward and downward during evisceration.

- Carefully open the midline of the carcass down to the point where the breast was opened. Pull the bung outward from the carcass. Remove the bladder and continue cutting the tissue behind the intestinal tract to separate it from the body wall. Be careful that the intestinal tract is not ruptured.

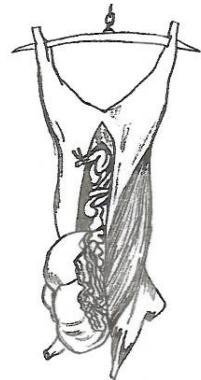


Removing intestines carefully.

دجس د منځنی خط (تتر) دير په احتیاط خیری کړی، د کولمو بنکتنی برخه (مقعد) وتری. تشي (مثانه) وباسی د کولمو د بناتنی غشاو قطع کولوته ادامه ورکړی تر خو چه د جسد د دیوال څخه جلا شی. احتیاط وکړی چه دغشاو دقطع کولو په وخت کې کولمی خیری نشي.

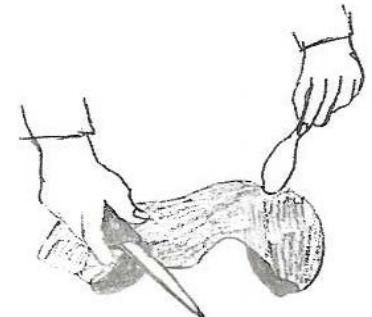
- The intestines and rumen should all roll out of the carcass as it is being pushed down.

کولمی او شکمبه باید یوځای تول شی او دجس د څخه لري شی.

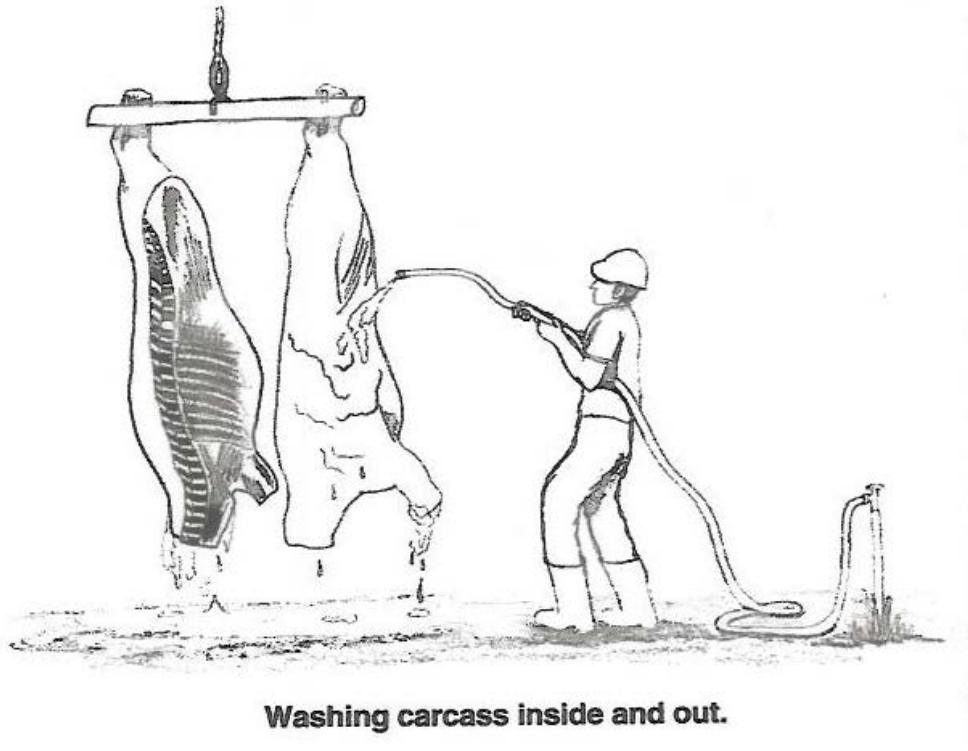


Carcass with bung tied and pulled loose with rumen out.

- The liver may be removed with the abdominal tract, and the gall bladder removed from the liver. The pluck (lungs and heart) may next be removed after cutting around the diaphragm muscle to expose the thoracic cavity.
- حئگر د شکمبى سره يوئاي ويستل شى بىا د صفرا كيسه(تلی) له حئگر سخه جلا كري، وروسته د تنفسى جهاز او زره وباسى، همدارنگه د حجاب عاجز پرده قطع كري چه دجس د منخنى خاليگاه لوخ او پاك شى.



Removing gall bladder from liver.



**Washing carcass inside and out.**

Wash the inside and outside of the carcass. Wash thoroughly down the inside of the neck and trim any excess blood if necessary.

له اویو سره دجسد بھرنی او منئنی خواته دیر پاک و میتھل او په دی واسطه هغه وینی چه پاتی دی د اویو سره پاک شی او  
له مینځه خی

# By-Products

## بی- محصولات

- By-products including organs and offal (digestive tract) for human food should be kept separate from the carcass and other meat products and thoroughly washed inside and outside with clean water
- بی-محصول د ساریو منځنی ارگانونو ته ویلکیوی لکه شش جگر گرده زره شکمبه روده او بل نور چه دا اعضا باید د غوبنه جدا شی او په جدګانه شکل ساتل کېږي . او همدارنګه په دیر شه شکل ومينځی تر پاک شی.
- Offal should have all the animal's digestion food (ingesta) removed and disposed of in a barrel or an area away from the slaughter and processing area.
  - د خاريو فضلله او بیکاره مواد باید له مسلخ څخه لری شی او له مینځه خی.
- The offal should be washed to remove all ingesta and checked for parasites.
- ئینی اعضا لکه شکمبه او روده باید چه ومينځل شی او بیا د پازیتونو له لحاظ چک شی .
- If parasites are found in the offal, it should be disposed of and not fed to any humans or animals.
- که کوم پرازیت په دی اعضا و کی لیدل شی باید چه دا عضو له مبنځه زی او د انساناتو او ساریو د خوراکی مواد په حیث استفاده نشي.

- Skins and fleeces should have a designated area for storage until further processing for tanning.
  - دېوستکى د ساتلو په خاطر باید چه يو مخصوص ھای ولرو تر څو چه دمناسب وخت په رسولو کی له هغوي نه استفاده به وکرو.
- As soon as a skin and fleece is removed, it should be placed in the designated area and kept dry.
  - پس له دی چه پوستکى ایستل کېږي باید چه مخصوص ھای ته منتقل شی او وچي وساتي.

# Condemned Products

## بد گنل محصول

- Parts of the carcass and/or parts of the internal organs that are diseased or “not suitable for human food” should be placed in a separate barrel or container away from the slaughter or processing area.
- دیو څاریو هغه اعضا چه بد گنل شوی او همداسي هغه منځنی اعضا چه دانساناوند خورل ور نه دی باید چه په یو مخصوص څای او یا کانتینېر دمسلخ سخه بهر ګد شی.
- Some condemned products can be used for animal food, these should not be fed to animals without first thoroughly cooking.
  - هئى بد گنل شوی محصول کیداى شی چه د څاریود غزایی مواد په غرض استعمال شی. دا مواد په حتمی دول باید چه پخه کیزی یعنی په خام دول څاربو ته ورنکری ا

