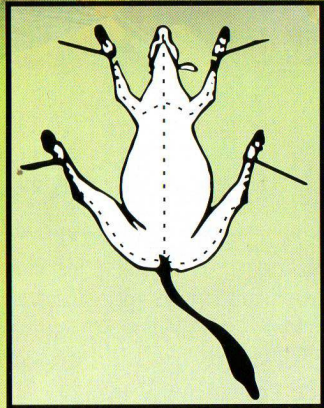


PENANGANAN DAGING QURBAN YANG HIGIENIS

1. Petugas yang menangani daging harus senantiasa menjaga kebersihan tangan, tempat dan pakaian.
2. Cucilah tangan dengan air bersih sebelum menangani daging, setelah keluar dari kamar mandi/toilet, jika tangan terkena/memegang kotoran atau bahan-bahan yang kotor, setelah menyentuh rambut, muka, mulut, lubang telinga, lubang hidung, setelah menggaruk, sebelum dan setelah makan.
3. Daging harus selalu terpisah dari jeroan (jangan disatukan dan bercampur). Tempat penyimpanan, penanganan dan pemotongan menjafi potongan daging dan jeroan harus terpisah, mengingat jeroan lebih banyak mengandung kuman dibandingkan dengan daging.
4. Daging dan jeroan yang ditangani harus selalu dicegah terhadap pencemaran dari tangan manusia yang kotor, air yang kotor, peralatan (pisau, talenan, meja, wadah) yang kotor, alat atau serangga lainnya dan alas daging yang kotor.
5. Alas plastik atau wadah daging dan jeroan harus bersih dan senantiasa dijaga kebersihannya.
6. Bagikan potongan daging dalam kantong/wadah yang bersih dan terpisah dari jeroan.
7. Usahakan daging dan jeroan tidak dibiarkan tersimpan pada suhu ruang/kamar (25-30°C) lebih dari 4 jam. Daging dan jeroan harus disimpan pada lemari pendingin (suhu dibawah 4°C) atau dibekukan.

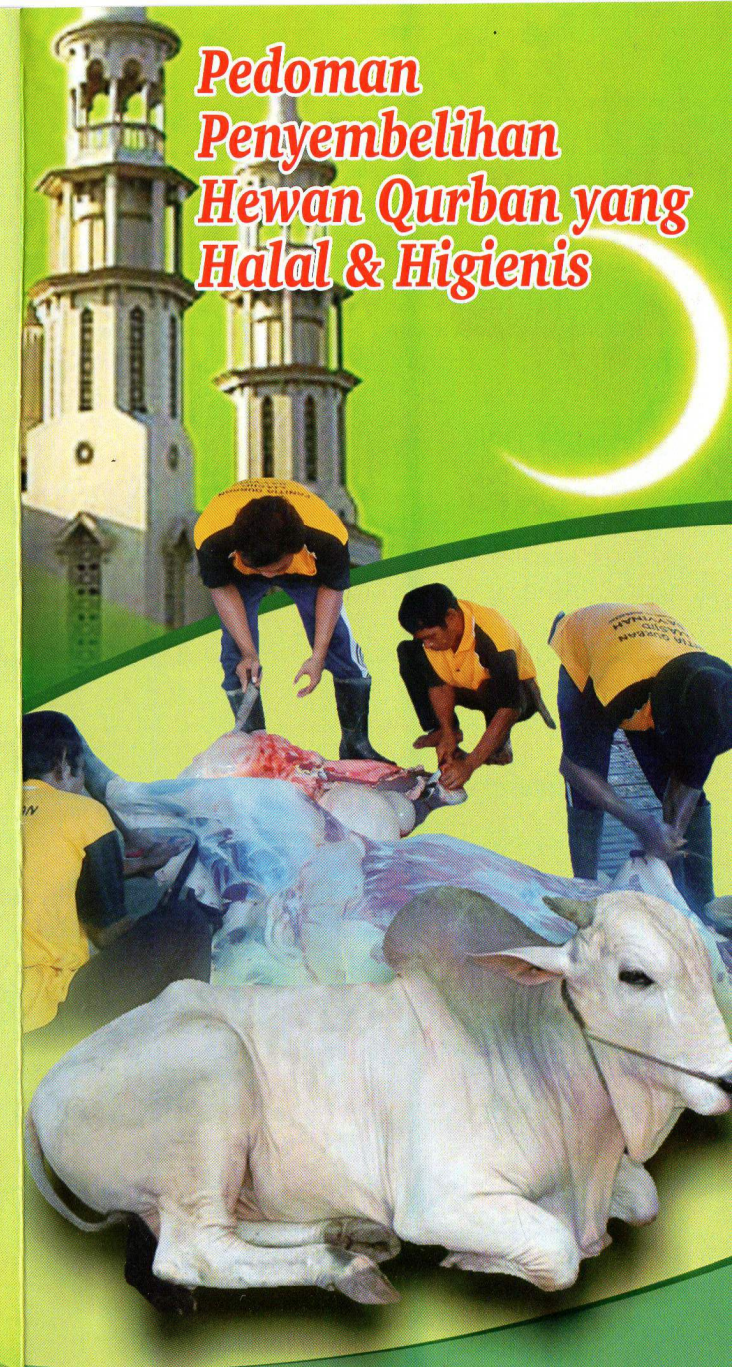


Gambar 3.
Posisi hewan untuk pengulitan

6. Saluran makanan dan anus diikat dengan tali agar isi lambung dan usus tidak mencemari daging.
 7. pengulitan hewan dilakukan secara hati-hati dan bertahap, diawali dengan membuat sayatan pada bagian tengah sepanjang kulit dada dan perut, dilanjutkan dengan sayatan pada bagian medial kaki (Gambar 3).
8. Isi rongga dada dan rongga perut dikeluarkan secara hati-hati agar dinding lambung dan usus tidak tersayat atau terobek.
 9. Jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa, ginjal, lidah dan jeroan hijau (lambung, usus, esofagus dan lemak) dipisahkan.
 10. Pemeriksaan kesehatan daging (karkas), jeroan dan kepala setelah penyembelihan atau pemeriksaan postmortem dilaksanakan oleh dokter hewan atau paramedis kesehatan hewan dibawah pengawasan dokter hewan.
 11. Daging segera dipindahkan ketempat khusus untuk penanganan lebih lanjut. Jeroan dicuci dengan air bersih, dan limbah cucian tidak dibuang pada selokan, sungai/kali.

Informasi Lebih Lanjut dapat menghubungi
Dinas Pertanian dan Peternakan
Kabupaten Berau
Bidang Pasca Panen dan Kesmavet
JL. Bujangga Tanjung Redeb Berau
Kalimantan Timur

Pedoman Penyembelihan Hewan Qurban yang Halal & Higienis



**DINAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
KABUPATEN BERAU**

JL. BUJANGGA TANJUNG REDEB BERAU KAL-TIM