

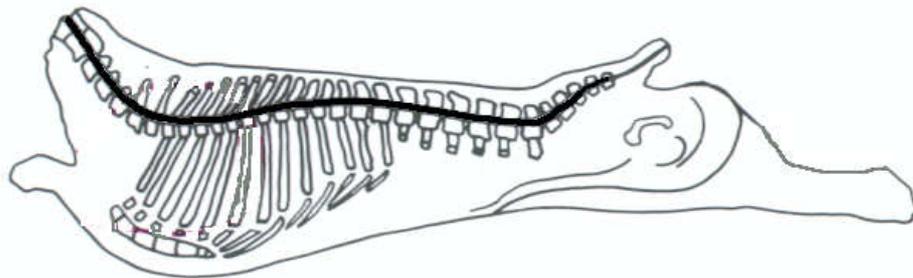
**FICHE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES ACHETEURS ET CONSOMMATEURS
DE CARCASSES D'OVINS DE MOINS DE 12 MOIS ET DE PLUS DE 13 KG
ACHETEES AUPRES D'UN ABATTOIR AGREE
A L'OCCASION DE LA PROCHAINE CELEBRATION L'AÏD-AL-ADHA**

Vous venez d'acquérir une carcasse de mouton abattu dans le respect de la réglementation sanitaire, en abattoir agréé.

La viande de cette carcasse a donc été reconnue propre à la consommation, comme en atteste la présence d'une marque de salubrité de forme ovale, ronde ou carrée apposée sur cette carcasse.

Cette carcasse vous a été livrée entière (en un seul morceau). Elle contient donc la moelle épinière située dans la colonne vertébrale (cf. schéma).

Schéma : Trajet de la moelle épinière sur une carcasse de mouton fendue



LA MOELLE EPINIÈRE DES MOUTONS NE DOIT PAS ÊTRE CONSOMMÉE.

Afin de ne pas consommer la moelle épinière, vous pouvez, avant de préparer la carcasse, soit :

- la confier à votre boucher pour qu'il la retire. Il vous remettra alors la carcasse divisée en deux que vous pourrez consommer normalement ;
- retirer vous-même la moelle épinière avant la cuisson. Pour ce faire, le plus simple est de sectionner l'ensemble des os de la colonne (vertèbres) pour les séparer du reste de la carcasse. Ces os (avec la moelle épinière qu'ils contiennent) seront mis à la poubelle.

ورقة توضيحية

إلى المشتريين وإلى المستهلكين لأضاحي الأغنام التي يقل عمرها عن 12 شهرا ويزيد وزنها عن 13 كيلو غرام و المشتراة بمناسبة

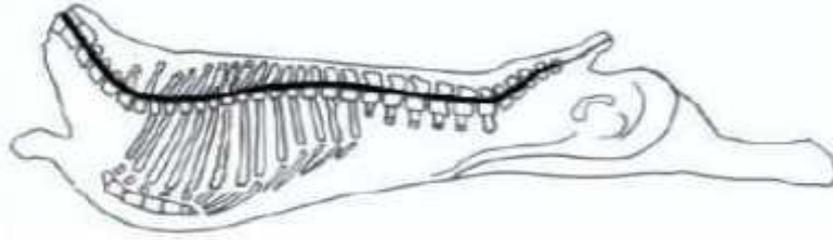
عيد الأضحى المقبل

لقد اشترتكم أضحية غنم مذبوحة وفق القوانين الصحية. ويمثل ذلك ضمانا لكم أن هذه اللحوم قابلة للإستهلاك كما يدل على ذلك تواجد طابع على شكل مستدير أو مستطيل على الأضحية.

في حال تسلمكم الأضحية كاملة و غير مقطعة فإنها تحتوي على النخاع الشوكي داخل العمود الفقري. (شاهدوا الرسم التالي)

الرسم : مسار النخاع الشوكي في الأضحية

Schéma : Trajet de la moelle épinière sur une carcasse de mouton fendue



LA MOELLE EPINIÈRE DES MOUTONS NE DOIT PAS ÊTRE CONSOMMÉE.

من أجل سلامتكم يمنع منعا كليا استهلاك النخاع الشوكي للأغنام

من أجل عدم استهلاك النخاع الشوكي يمكنكم إعداد الأضحية قبل طبخها بالطريقة التالية:

- تكليف الجزار بإزالة النخاع الشوكي من الأضحية بأن يقسمها إلى قسمين. عندها يمكنكم استهلاكها بدون خطر.
- القيام بإزالة النخاع الشوكي من الأضحية بأنفسكم قبل طبخ لحمها. وفي هذه الحالة عليكم أن تقطعوا العظام المكونة للعمود الفقري لفصلها عن بقية الأضحية. وينبغي رمي العظام مع النخاع الشوكي الذي يحتويه في صندوق المزبلة.