

পশু কোরবানি দেয়ার ক্ষেত্রে জরুরী বিবেচ্য বিষয়



১. সুস্থ ও সঠিক গরু চেনার উপায়



- নাড়ের উপরের দাল অংশে রেজা এবং ডক ডকে থাকবে
- শ্বাস ও মুখ থেকে কোন ধরনের পানি বা লালা অর্থাৎ না
- সবসময় কান ও লেজ নাড়ানো থাকবে এবং আঁকর কাটিবে
- মুখের সামনে খাবার খরলে নিজ থেকে জিজ্ঞাসা নিয়ে টেনে থাকবে
- শরীরের চামড়া ও গোম মসৃণ ও উজ্জ্বল হবে
- চামড়া টান নিয়ে ছেড়ে নিলে পুরের অবস্থাই ফেরে আসবে
- গরুর হাটা চলার কোন ধরনের সমস্যা থাকবে না

২. সঠিকভাবে পশুর চামড়া ছাড়ানোর নিয়ম

- পশু জবাই এর পূর্বে ভাল করে গোসল করতে হবে এবং গরুর পরিমাণে পানি খাওয়ানো হবে
- ছুরির অক্ষয়ণ নিয়ে জবাই করার স্থান থেকে দশা বুক ও পেট বরাবর সোজা মাংশ কাটিতে হবে
- সামনের দুই পায়েই হাঁটু থেকে বুক পর্যন্ত একটি মাংশ কেটে প্রথম মাংশের সাথে যোগ করতে হবে এবং একই ভাবে পিছনের দুই পায়েই হাঁটু মীড় থেকে মাংশ কেটে প্রথম মাংশ পর্যন্ত কাটিতে হবে
- ছাড়ানো চামড়া যথাশীঘ্র বিক্রয় কেন্দ্রে পরিষ্কার রাখা করতে হবে
- ছাড়ানো চামড়া অবশ্যই লবণ নিয়ে সংরক্ষণ করতে হবে



৩. স্বাস্থ্যসম্মত বর্জ্য ব্যবস্থাপনার নিয়ম



- সরকারের নির্ধারিত স্থানে পশু জবাই করতে হবে
- পশু জবাই করার পর রক্ত যাতে চাষিগণকে ছড়িয়ে পরিবেশের ক্ষতি না করে তা নিষ্কাশন করতে হবে
- সরকারের নির্ধারিত স্থানে বর্জ্য স্কেপতে হবে
- পশু জবাই স্থান পানি নিয়ে ভাল ভাবে পরিষ্কার করে জীবাণু নাশক ছিটানো হবে

পশু কোরবানি দেয়ার ক্ষেত্রে জরুরী বিবেচ্য বিষয়



১. সুস্থ ও সঠিক গরু চেনার উপায়:



- ◆ নাকের উপরের কালো অংশে ভেজা এবং চকচকে থাকবে।
- ◆ নাক ও মুখ থেকে কোন ধরনের পানি বা লালা ঝরবে না।
- ◆ সবসময় কান ও লেজ নাড়াচাড়া করবে এবং জাবর কাটবে।
- ◆ মুখের সামনে খাবার ধরলে নিজ থেকে জিহ্বা দিয়ে টেনে খাবে।
- ◆ শরীরের চামড়া ও লোম মসৃণ ও উজ্জ্বল হবে।
- ◆ চামড়া টান দিয়ে ছেড়ে দিলে পূর্বের অবস্থায় ফিরে আসবে।
- ◆ গরুর হাটা চলায় কোন ধরনের সমস্যা থাকবে না।

২. হালাল জবাইয়ের প্রক্রিয়া (WHO & FAO স্বীকৃত):

- ◆ কুরআন ও সুন্নাহ মতে স্বাস্থ্যবান, হুস্তপুষ্ট ও তৃষ্ণা নিবৃত্ত প্রাণী জবাই করতে হবে।
- ◆ জবাই পূর্ব সময়ে প্রাণীকে ন্যূনতম ৬ ঘন্টা অভুক্ত রাখা, তবে অন্য কোনভাবে কষ্ট দেয়া ও অচেতন করা নিষিদ্ধ।
- ◆ পরিষ্কার স্থানে শুইয়ে, ধারালো ও পরিষ্কার ছুরি দ্বারা অভিজ্ঞ মুসলমান ব্যক্তি জবাই করবে।
- ◆ প্রাণীর মাথা কেবলমুখী করে “বিস্মিল্লাহি আল্লাহু আকবার” বলে জবাই করতে হবে।
- ◆ স্পাইনাল কর্ড বা ঘাড়ের হাড় বিচ্ছিন্ন না করে প্রাণীর শ্বাসনালী, খাদ্যনালী, মূল ধমনী ও শিরা সম্পূর্ণভাবে কাটতে হবে।
- ◆ জবাইয়ের পর দেহের সম্পূর্ণ রক্ত প্রবাহ করতে হবে।

৩. সঠিকভাবে পশুর চামড়া ছাড়ানোর নিয়ম:



- ◆ পশু জবাই এর পূর্বে ভাল করে গোসল করাতে হবে এবং প্রচুর পরিমাণে পানি খাওয়াতে হবে।
- ◆ ছুরির অগ্রভাগ দিয়ে জবাই করার স্থান থেকে গলা, বুক ও পেট বরাবর সোজা দাগ কাটতে হবে।
- ◆ সামনের দুই পায়ের হাঁটু থেকে বুক পর্যন্ত একটি দাগ কেটে প্রথম দাগের সাথে যোগ করতে হবে এবং একই ভাবে পিছনের দুই পায়ের হাঁটুর নীচ থেকে দাগ কেটে প্রথম দাগ পর্যন্ত কাটতে হবে।
- ◆ ছাড়ানো চামড়া যথাশীঘ্র বিক্রয় কেন্দ্রে পাঠানোর ব্যবস্থা করতে হবে।
- ◆ ছাড়ানো চামড়া অবশ্যই লবণ দিয়ে সংরক্ষণ করতে হবে।

৪. স্বাস্থ্যসম্মত বর্জ্য ব্যবস্থাপনার নিয়ম:



- ◆ সরকারের নির্ধারিত স্থানে পশু জবাই করতে হবে।
- ◆ পশু জবাই করার পর রক্ত যাতে চারিদিকে ছড়িয়ে পরিবেশের ক্ষতি না করে তা নিশ্চিত করতে হবে।
- ◆ সরকারের নির্ধারিত স্থানে বর্জ্য ফেলতে হবে।
- ◆ পশু জবাই স্থান পানি দিয়ে ভাল ভাবে পরিষ্কার করে জীবানুনাশক ছিটাতে হবে।

সঠিকভাবে চামড়া ছাড়ানোর পদ্ধতি

- চামড়া ছাড়ানোর সময় প্রথমেই পতর সামনের এক পা থেকে সুকের উপর দিয়ে অন্য পা পর্যন্ত লম্বালম্বিভাবে একে পোছনের এক পা থেকে অন্য পা পর্যন্ত শেষের পোড়া থেকে প্রায় ৪-৬ ইঞ্চি উপর দিয়ে লম্বালম্বিভাবে কাটতে হবে।
- জবাই এর পর চামড়া আঁড়ানো কাটার জন্য সুচালো মাখার ছুরি এবং চামড়া ছাড়ানোর জন্য অবশ্যই বাকানো মাখার ছুরি ব্যবহার করতে হবে।
- কোরবানির পত জবাই এর পর রক্তমাখা ছুরি কোনভাবেই পতর চামড়ায় মোছা যাবে না, এতে চামড়ার ক্ষতি হতে পারে।
- কাঁচা চামড়ার বড় ধরণের জট (লেস-কাট) যা অসতর্কতা, অজ্ঞতা ও ভুল ছুরি ব্যবহারের মাধ্যমে হয়ে থাকে। উপযুক্ত প্রশিক্ষণ, সতর্কতা ও বাকানো মাখার ধারালো ছুরি ব্যবহার করে লেস-কাট হ্রাস করা সম্ভব।



সুচালো ও বাকানো মাখার ধারালো ছুরি।



চামড়ায় লম্বালম্বি কাটা স্থান।



চামড়া ছাড়ানোর পদ্ধতি।



বাকানো মাখার ছুরি ব্যবহার না করলে সহজেই লেস-কাট হতে পারে।

পত জবাই এর পূর্বে করণীয়

- কোরবানির পত জবাই এর পূর্বে যথেষ্ট বিশ্রাম, গোসল ও পর্যাপ্ত পানি খাওয়াতে হবে।
- জবাই এর স্থান সমতল ও পরিষ্কার হতে হবে।
- জবাই এর স্থানে পূর্বেই মাটিতে বড় একটি গর্ত করে নিতে হবে যেন রক্ত সহজেই গড়িয়ে ঐ গর্তে যেতে পারে।
- জবাই এর ছুরি বড় ও যথেষ্ট ধারালো হতে হবে।
- জবাই এর পর পতর সেই হাতে রক্ত ভালভাবে ধারে যেতে দিতে হবে।
- পতকে শোয়ানো অবস্থায় টানা-হেঁচকা করা যাবে না, যেন খর্বশে চামড়া নষ্ট না হয়।
- পরিবেশ নৃষণ রোধকল্পে কোরবানির বর্জ্য স্রুত ও সঠিকভাবে অপসারণ করতে হবে এবং জীবানুনাশক ছিটিয়ে দিতে হবে।
- করোনাকালীন সময়ে স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করে মাস্ক পরিধান, হ্যান্ড গ্লাভস ব্যবহারসহ অন্যান্য স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করতে হবে।



জবাই এর পূর্বে পতকে পানি ছারা ভালভাবে পরিষ্কার করে ত্বকিয়ে নিতে হবে।



জবাই এর স্থানে একটি গর্ত করতে হবে।



গর্ত করা না হলে চামড়ায় রক্ত লাগবে ও পরিবেশ নৃষণ হবে।



গর্তে পোষ ও অন্যান্য ময়লা রাখতে হবে।