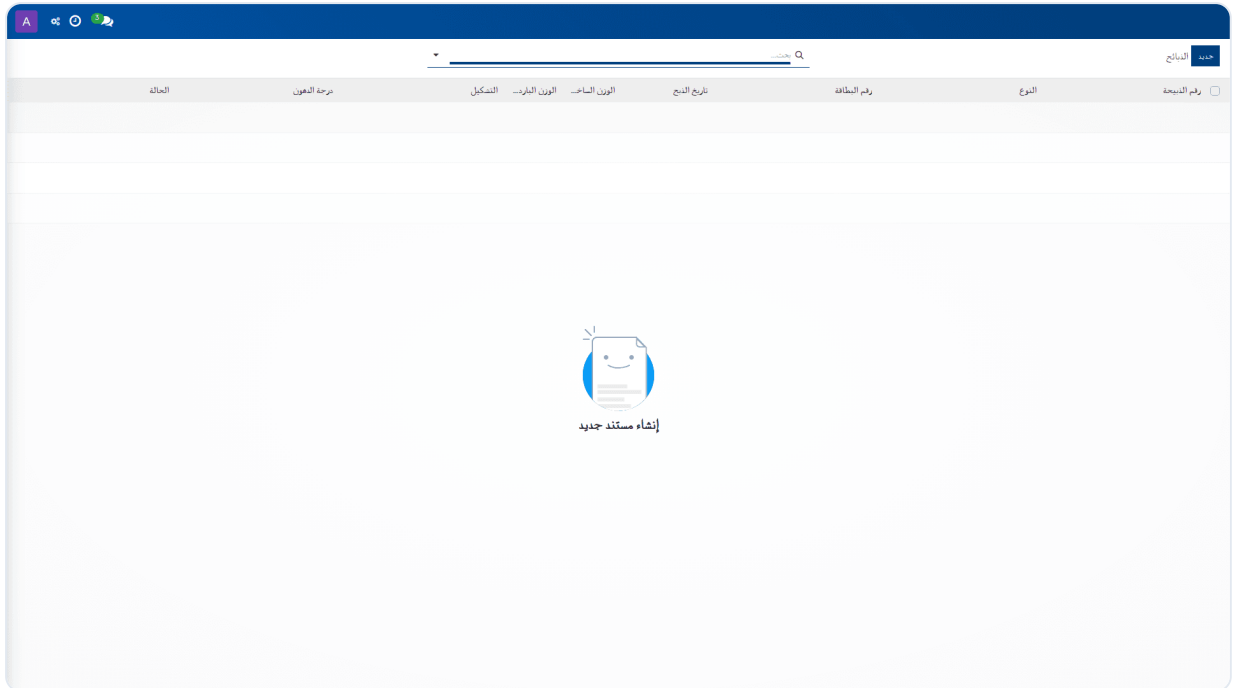


الذبائح

September 10, 2026

الذبائح

الميزات > التصنيع



الذبائح — التصنيع > القطاعات > تصنيع اللحوم > الذبائح

الإعداد والتهيئة: إعداد الشركات

النوع، والحالة، والوزن الحار، والوزن البارد، ونتائج الفحص، بحيث تبقى بيانات الذبائح واضحة ومتراكبة داخل عملية تصنيع اللحوم.

Slughtered ← Inspected ← Graded ← Chilling ← Aging ← Ready for Cutting

نظرة عامة

تساعدك شاشة الذبائح على تتبع كل ذبيحة من لحظة الاستلام وحتى تصبح جاهزة للقطع. يمكنك من خلالها متابعة النوع، والحالة، والوزن الحار، والوزن البارد، ونتائج الفحص، بحيث تبقى بيانات الذبائح واضحة ومتراكبة داخل عملية تصنيع اللحوم.

تستخدم هذه القائمة عندما تحتاج إلى تسجيل تقدم الذبيحة عبر المراحل التشغيلية اليومية، مثل الفحص، والتصنيف، والتبريد، والتعليق، ثم اعتمادها للقطع. وهذا يمنحك رؤية سريعة لما هو مُستلم، وما هو مفحوص، وما هو مصنف، وما هو

.جاهز للقطع، من دون الحاجة إلى تتبع كل سجل يدويًا

قبل أن تبدأ، تأكد من وجود سجل ذبيحة في قائمة الذبائح ضمن التصنيع < القطاعات > تصنيع اللحوم، وأن لديك بيانات الاستلام الأساسية مثل النوع والشركة ورقم الوسم إذا كانت متاحة

الخطوات

1. افتح قائمة الذبائح.

ستظهر لك سجلات الذبائح مع أعمدة مثل النوع والحالة والوزن الحار والوزن البارد

2. أنشئ سجلًا جديدًا أو افتح سجلًا موجودًا.

استخدم جديد لإضافة ذبيحة جديدة، أو اختر سجلًا من القائمة لمتابعة مرحلته الحالية

3. راجع بيانات التعريف الأساسية للذبيحة.

تأكد من تعبئة النوع والشركة، ثم راجع الحقول المرتبطة مثل عملية استلام الحيوان ورقم الوسم وتاريخ الذبح والدفعة.

4. حدّث النتائج التشغيلية عند تقديم الذبيحة.

عندما يتم الفحص، استخدم مفحوصة لتسجيل مرحلة الفحص، ثم استخدم مُصنّفة بعد اعتماد التصنيف، وبعدها بدء التبريد ثم بدء التعتيق ثم جاهزة للقطع بحسب المرحلة الفعلية

5. أدخل قياسات الوزن والجودة عند توفرها.

راجع الوزن الحار (كجم) والوزن البارد (كجم) والنسبة المئوية للتجريد، ثم سجّل فحص ما بعد الذبح ونتيجة الفحص والهيئة ودرجة الدهن ودرجة الترخيم إذا كانت متاحة

6. استخدم حالة الذبيحة لمتابعة الجاهزية.

اعتمد الترتيب العملي للحالة من مذبوحة إلى مفحوصة ثم مُصنّفة ثم تبريد ثم تعتيق وصولاً إلى جاهزة للقطع، حتى تعرف بسرعة ما الذي يمكن تحويله إلى مرحلة القطع التالية

نصائح

نصيحة: إذا كنت تراجع أكثر من ذبيحة في نفس الدفعة، فابدأ من عمود الحالة ثم راقب الوزن البارد والنسبة المئوية للتجريد؛ فهذا يمنحك صورة سريعة عن اكتمال المعالجة

ملاحظة: تظهر بعض الحقول مثل نتيجة الفحص والهيئة ودرجة الدهن ودرجة الترخيم فقط عندما تكون لديك بيانات فحص أو تصنيف فعلية، لذلك لا تحتاج إلى تعبئتها قبل وصول الذبيحة إلى تلك المرحلة

الخطوات التالية والأسئلة الشائعة

بعد أن تصبح الذبيحة جاهزة للقطع، انتقل إلى متابعة أوامر القطع المرتبطة بها ضمن تصنيع اللحوم. وإذا كنت تعمل على الفحص أو التصنيف، فاحرص على مراجعة القيم قبل الانتقال إلى المرحلة التالية حتى تبقى السجلات دقيقة.

****س: ما الفرق بين الوزن الحار والوزن البارد**؟**

ج: الوزن الحار هو الوزن المسجل قبل التبريد، بينما الوزن البارد هو الوزن بعد التبريد.

س: لماذا أحتاج إلى نسبة التجريد؟

ج: تساعدك هذه النسبة على مقارنة الوزن البارد بالوزن الحي، وهي مفيدة لمتابعة كفاءة الذبح والمعالجة.

س: متى أستخدم جاهزة للقطع؟

ج: استخدمها عندما تكون الذبيحة قد اجتازت المراحل المطلوبة وأصبحت جاهزة للانتقال إلى القطع.

روابط ذات صلة

- استلام الحيوانات
- الفحوصات
- التصنيع — مسار التعلم
- أرقام الدفعات/الأرقام التسلسلية
- التصنيفات
- إعداد الشركات
- ابدأ مع التصنيع
- التصنيع
- قوائم المواد
- الأصناف
- متغيرات الصنف
- العمليات — أوامر التفكيك
- دفعات الإنتاج
- فحوصات الجودة
- تنبيهات الجودة