Pastikan Hewan Qurban Layak Dikonsumsi. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Pasuruan Lakukan Pemeriksaan Post Mortem

Selasa, 18 Juni 2024

Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Pasuruan melakukan pemeriksaan post mortem pada hewan kurban untuk memastikan kelayakan daging yang dikonsumsi. Pemeriksaan dilakukan terhadap sapi, kambing, dan kerbau yang disembelih di berbagai tempat, seperti masjid, mushola, dan pondok pesantren. Ratusan petugas disebar ke 24 kecamatan untuk memeriksa organ dalam dan karkas hewan kurban sebelum dikonsumsi.

Pemeriksaan meliputi organ hati, paru-paru, ginjal, limpa, dan limfoglandula untuk memastikan keamanannya. Jika ditemukan kejanggalan, petugas berhak menguji daging atau jeroan hewan kurban untuk mencegah hal-hal yang tidak diinginkan. Misalnya, warna daging yang pucat atau kotor, atau hati yang berpasir menunjukkan infeksi cacing hati. Bentuk paru-paru yang tidak normal dan berbau juga menandakan masalah kesehatan.

Total ada 514 titik penyembelihan hewan qurban di Kabupaten Pasuruan. Tim pemeriksaan berkeliling ke semua tempat penyembelihan selama empat hari berturut-turut untuk memantau proses penyembelihan dan pemeriksaan kesehatan hewan kurban. Hingga saat ini, belum ditemukan organ dalam maupun daging yang tidak layak dikonsumsi.

Meskipun demikian, ada temuan sedikit cacing hati pada salah satu sapi milik masyarakat. Hal tersebut sudah ditangani dengan segera. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Pasuruan juga menghimbau panitia kurban untuk menggunakan pembungkus daging yang berwarna bening agar warna daging terlihat jelas.

Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Pasuruan berupaya untuk memastikan keamanan dan kelayakan konsumsi daging kurban bagi masyarakat. Melalui pemeriksaan post mortem, diharapkan masyarakat dapat menikmati daging kurban yang sehat dan aman.

Berita ini diringkas menggunakan AI. Silahkan scan QR code diatas untuk melihat berita aslinya.