



Unité 05 — Abattoir

Abattage moderne 100% Halal sous contrôle vétérinaire permanent

Notre abattoir moderne dispose de bâtiments ultra-propres et parfaitement isolés. Il comprend un tunnel de refroidissement rapide, des chambres froides, une salle de découpe moderne et des camions frigorifiques pour garantir une volaille fraîche et 100% Halal sous contrôle vétérinaire.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Bâtiments ultra-propres, résistants à la corrosion et parfaitement isolés thermiquement
- Tunnel de refroidissement rapide pour préserver la fraîcheur de la volaille
- Chambres froides modernes pour un stockage sécurisé
- Salle de découpe moderne et hygiénique
- Flotte de camions frigorifiques pour le transport
- Abattage 100% Halal sous contrôle et cachet du docteur vétérinaire

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION

Contrôle sanitaire	Docteur vétérinaire résident
Installations	Chambres froides & salle de découpe hygiénique
Transport	Flotte de camions frigorifiques agréés
Isolation thermique	Bâtiments isothermes haute efficacité

NORMES DE QUALITÉ, BIOSÉCURITÉ & CONTRÔLES

- Certification Rituel Halal Officielle Conforme
- Bâtiments isolés thermiquement & efficacité énergétique
- Ressuage continu sous chaîne du froid stricte
- Double inspection vétérinaire Ante & Post-Mortem

DIRECTION TECHNIQUE & ENCADREMENT D'EXPLOITATION

Mr. Ahmed Harket

Directeur & Responsable de l'Abattoir

☎ 06.61.51.51.30

✉ coop.errakhaa.izdihar@gmail.com

Attestation de Conformité d'Exploitation : Fiche technique officielle émise selon les registres d'exploitation et de traçabilité de la Coopérative Agricole ERRAKHA WA IZDDIHAR. Contrôle sanitaire et vétérinaire permanent conformément aux agréments officiels d'exploitation avicole (Wilaya de Batna).



الوحدة 05 — المذبح العصري

ذبح عصري حلال 100% تحت مراقبة وفحص بيطري دائم

مذبح عصري متطور مجهز بمبانٍ فائقة النظافة، مقاومة للتآكل ومعزولة حرارياً. يضمن ذبحاً يدوياً شرعياً 100% حلال تحت إشراف وختم مستمر للطبيب البيطري المعتمد.

نقاط القوة للوحدة :

- مباني عصرية، فائقة النظافة، مقاومة للتآكل ومعزولة حرارياً
- غرف باردة حديثة وقاعة تقطيع مطابقة لأعلى معايير النظافة
- نفق تبريد سريع للحفاظ على طراوة وجودة الدواجن
- أسطول شاحنات تبريد وذبح يدوي شرعي 100% حلال بختم وفحص الطبيب البيطري

معايير الجودة، الأمان الحيوي والرقابة الصحية

- شهادة المطابقة الرسمية للذبح الشرعي الحلال
- مباني معزولة حرارياً وكفاءة طاقوية عالية
- سلسلة تبريد مستمرة ونفق تبريد سريع
- فحص وختم بيطري رسمي ومستمر

المواصفات والبيانات التقنية

الرقابة الصحية	طبيب بيطري مقيم وختم مستمر
التجهيزات	غرف باردة وقاعة تقطيع حديثة
وسائل النقل	أسطول شاحنات تبريد مجهزة
العزل الحراري	مبانٍ معزولة حرارياً عالية الكفاءة

الإدارة التقنية والإشراف المباشر على الوحدة

☎ 06.61.51.51.30

✉ coop.errakhaa.izdihar@gmail.com

السيد أحمد حركات

مدير ومسؤول المذبح العصري

شهادة المطابقة والاستغلال الرسمي : بطاقة تقنية رسمية صادرة بموجب سجلات المطابقة ومعايير السلامة للتعاونية الفلاحية الرخاء والازدهار لتربية الدواجن. رقابة بيطرية وصحية مستمرة مطابقة للاعتمادات الرسمية لممارسة النشاط (ولاية باتنة).