

## 1.0 UTANGULIZI

- Nyama bora ni ile iliyo laini, yenye unyevunyevu, yenye wastani wa kiasi cha mafuta yaliyochangan-yika katika minofu na yenye rihi ya kuvutia wakati wa kupika. Nyama hii ina rangi nyekundu angavu, misuli yake haijakaza na ina uwiano mkubwa kati nyama na mifupa (nyama ni nyingi kuliko mifupa).
- Nyama salama ni ile isiyokuwa na mabaki ya dawa zilizotumika kutibu mifugo kabla ya kuchinjwa, iliyochinjwa na kusafirishwa kwa kuzingatia kanuni za usafi.

### 1.1 Lengo la kipeperushi

- Kuwezesha wadau katika mnyororo wa thamani wa nyama ikiwa ni pamoja na walaji kutambua nyama bora na salama ili kuzalisha na kudai nyama yenye viwango vinavyokidhi mahitaji ya soko la ndani na la nje ya nchi.

## 2.0 Uzalishaji wa nyama

### 2.1 Uzalishaji wa mifugo ya nyama

- Nyama bora inatokana na mifugo iliyotunzwa kwa kuzingatia kanuni za uzalishaji bora wa mifugo ya nyama.
- Unenepeshaji wa mifugo yenye umri mdogo kwa kuwalisha chakula mchanganyiko kabla ya kuchinja unaongeza ubora wa nyama kwa kiasi kikubwa. Walaji waliowengi wanaamini kwamba nyama yenye mafuta ina madhara kiafya, hata hivyo mafuta kiasi katika nyama yanahitajika kuboresha nyama na kurahisisha mapishi.



### 2.2 Usafirishaji wa mifugo

- Usafirishaji wa mifugo kwenda machinjioni unaweza kuathiri mwonekano na ubora wa nyama, endapo utasababisha msongo (stress) kwa mifugo. Hivyo ni vema kuzingatia kanuni na taratibu za kupakia, kupumzisha, kusafirisha mifugo kama ziliyoelezwa kwenye Sheria ya Nyama, Sheria ya Magonjwa ya Mifugo, Sheria ya Chakula, Dawa na Vipondozi na Sheria ya Ustawi wa Wanyama na Kanuni zake.
- Mifugo yenye msongo inazalisha nyama nyeusi, kavu, inaharibika haraka na kupata maambukizi ya vimelea vya bakteria kwa urahisi.

### 2.3 Kupumzisha mifugo

- Mifugo iliyopumzishwa kwa muda usiopungua masaa 12 hadi 24 kabla ya kuchinjwa na kupewa maji ya kutosha inapunguza ujazo wa chakula tumboni na kupunguza uwezekano wa kuchafua nyama wakati wa kuchinja.
- Hii inasaidia kurudisha glycogen iliyopotea wakati wa kusafirisha mifugo ambayo ni muhimu katika kuzalisha nyama bora, yenye mwonekano mzuri na laini.
- Kiwango cha juu cha glycogen wakati wa kuchinjwa kinasaidia kuzalisha "lactic acid" baada ya kuchinjwa ambacho kinarekebisha kiwango cha Tindikali kwenye nyama na kutoa pH ambacho ni kipimo cha ubora wa nyama kinachoweza nyama kuwa na rangi nzuri nyekundu angavu (bright red colour), kuwa laini, yenye ladha nzuri, yenye ubora wa utunzaji na kupika.

### 2.3 Ukaguzi wa mifugo kabla ya kuchinjwa

- Ukaguzi wa mifugo kabla ya kuchinjwa ni muhimu ili kubaini kama kuna vimelea vya magonjwa yanayoweza kuleta madhara kwa walaji wa nyama. Mifugo inayoruhusiwa kuchinjwa ni ile iliyothibitika kutokuwa na magonjwa.

## 3.0 Uchinjaji na uchunaji

- Uchinjaji wa mifugo ufanyike kwenye machinjio bora zinazokidhi viwango vya usafi ikiwa ni pamoja na kuwa na sakafu na kuta zinazosafishika, maji ya kutosha na sehemu za kuning'iniza wakati wa kuchuna na kupasua chune.
- Mifugo inapochinjwa inashauriwa iwe imepoteza fahamu kabla ya kukatwa shingo ili kuwezesha damu kutoka yote katika misuli.
- Uning'inizwaji wa chune mara baada ya kuchinjwa unasaidia kuondoa damu iliyo mwilini. Endapo damu haitatoka yote kwenye chune itasababisha nyama kuwa na rangi nyeusi na kuharibika mapema.



- Uandaaji wa chune uzingatie maeneo yanayohitaji uangalizi makini ili kupunguza maambukizi ya vimelea kwenye nyama ni pamoja na utoaji wa damu, uchunaji, upasuaji na ukaguzi wa nyama.
- Hivyo ni muhimu kuboresha machinjio ili kupata/kuwa na uzalishaji wa nyama safi. Aidha, ni vema watendaji katika machinjio wawe ni wahitimu wa vyo vya ufundi stadi katika fani ya uendeshaji machinjio na uchunaji mifugo.

### 3.1 Ukaguzi wa nyama

- Ukaguzi wa nyama unafanywa ili kuhakikisha nyama inayozalishwa ni salama kwa afya ya walaji.



### 3.2 Kupevusha nyama

- Ili kupata nyama bora na salama inabidi nyama ipate muda usiopungua masaa 12 wa kujiunda na kupevuka kuwa nyama kutoka kwenye misuli.
- Katika kipindi cha kupevusha, nyama huwekwa kwenye sehemu ya ubaridi (Chiller) kuzuia ukuaji wa vimelea vinavyoharibu nyama na kuongeza ulaini wa nyama.
- Kadri muda wa kupevusha nyama unavyoongezeka ndivyo nyama inazidi kuwa laini wakati vimeng'enyoy vya asili vikivunja utomwili kuwa nyama.
- Nyama inaweza kupevushwa kwa muda wa kati ya masaa 12 hadi siku 21, zaidi ya hapo haiongezi ubora wowote.
- Hali ya uzalishaji wa nyama kwa ajili ya soko la ndani kwa sasa hairidhishi kwani haizingatii taratibu za usafi kutokana na miundombinu ya machinjio na maduka kuwa mbovu na dhaifu.

- Ni jukumu letu sisi wadau wa tasnia ya nyama kuhakikisha tunaboresha taratibu tunazotumia kuzalisha nyama ili kukidhi viwango vya kitaifa na kimataifa vya ubora na usalama wa nyama.



- Hivyo, ni muhimu kuzalisha na kuuza nyama bora na salama iliyozalishwa kwa kuzingatia taratibu za kiafya. Aidha, walaji wanayo haki ya kudai nyama bora na salama ili kulinda afya zetu.



*Kimetayarishwa na:*  
*Bodi ya Nyama Tanzania,*  
*Regent Estate.*  
*Mtaa wa Ursino, Nyumba Na. 13,*  
*S. L. P 6085,*  
*DAR ES SALAAM.*  
*info@tmb.go.tz*  
*Mobile: 0713 412 756*

JAMHURI YA MUUNGANO WA TANZANIA  
WIZARA YA KILIMO, MIFUGO NA UVUVI  
BODI YA NYAMA TANZANIA



NYAMA BORA NA SALAMA



"NYAMA BORA NA SALAMA KWA  
WOTE"