

# BODI YA NYAMA TANZANIA

Simu: +255 (0)734 996274  
Barua pepe: barua@tmb.go.tz  
Tov: uti: [www.tmb.go.tz](http://www.tmb.go.tz)



Area D, Mtaa wa Ndugai,  
Barabara ya Magufuli,  
S. L. P 1344,  
**DODOMA.**

## TAMKO LA BODI YA NYAMA TANZANIA KUHUSU MATUMIZI YA DAWA ZA KUUWA INZI BUCHANI

1. Inzi huvutiwa na harufu mbaya inayotokana na kuharibika kwa nyama buchani. Hivyo suluhisho la kutokuwepo kwa inzi buchani ni usafi wa kina na sio kutumia dawa za kuulia inzi. Aidha, matumizi ya dawa hizo ni hatari kwa afya ya walaji kwani zaweza kusababisha maradhi mbalimbali ikiwemo saratani. Hivyo Bodi inatoa katazo kwa wafanyabiashara wa nyama kupuliza dawa za kuuwa inzi (sprays) kwenye bucha lenye nyama. Aidha Bodi inatoa rai kwa wananchi wasinunue nyama toka kwenye bucha itakayokuwa na dawa za kuuwa inzi.
2. Kinachotakiwa ni usafi wa kina buchani:
  - a. Usafi ufanyike kabla ya kuingiza na baada ya kuuza nyama
  - b. Hakikisha bucha haina vishimo vya kutuama maji ukutani na sakafuni
  - c. Weka tiles ukutani na sakafuni kurahisisha usafi kufanyika
  - d. Hakikisha hakuna mifereji inayotuama maji karibu na bucha
3. Ondoa gogo la mti buchani: gogo linatengeneza mazalia ya vimelea vya wadudu wanao ozesha nyama na kuleta harufu mbaya buchani. Tumia msomeno wa kukatia nyama (Band saw) au kibao cha kukatia nyama (chopping board)
4. Weka chanzo cha maji ya moto buchani kwa ajili ya kusafishia vifaa vya kukatia nyama na kuuwa vimelea vya wadudu
5. Weka kiyoyozi buchani ili kuwepo na hali ya ubaridi itakayopunguza kasi ya kuharibika kwa nyama.
6. Weka jokofu buchani kuhifadhia nyama inayosubiri kuuzwa na kuzuia kuharibika kwa nyama. Aidha kama huna jokofu, tambua mahitaji ya wateja wako na ununue kiasi cha nyama kinachotosha mahitaji ya wateja wako kwa siku ili kupunguza kulaza nyama.
7. Bucha liwe na dirisha la kioo au wavu ili mteja aone nyama akiwa nje na kuzuia inzi kutua kwenye nyama
8. Mfanyabiashara ajitahidi kupata nyama ya kuuza toka kwenye machinjio ilio safi na kusajiliwa na Bodi na Bodi ya Nyama. Uchafuzi wa nyama machinjioni huarakisha kuharibika kwa nyama, kunakopelekea harufu mbaya buchani na kuvutia inzi.
9. Nyama isafirishwe toka buchani katika gari maalum la nyama ili kuzuia uchafuzi wa nyama na hatimae kuharibika mapema. Tenganisha utumbo na chune (carcass) wakati wa kusafirisha. Ndani ya utumbo kuna vimelea vinavyoweza kuharakisha kuharibika chune.

10.Kwa mujibu wa sheria ya tasnia ya nyama namba 10 ya 2006, bucha zote nchini zinatakiwa kukaguliwa na kusajiliwa na Bodi ya nyama. Aidha wafanyakazi buchani wapate elimu ya utunzaji nyama toka VETA au Bodi ya Nyama.

IMETOLEWA NA MSAJILI  
BODI YA NYAMA TANZANIA  
02.12.2021

.