

## KURBANLA İLGİLİ SIKÇA SORULAN SORULAR :

### Kurbanlık Hayvan Sevklerinde Dikkat Edilecek Hususlar Nelerdir ?

- a) Hayvanların pazarlarda ve özellikle satılmayanların geri dönüşlerinde herhangi bir risk taşımaması için, sevk öncesi Yurtiçi Veteriner Sağlık Raporlarının düzenlenmesinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 2014/1 sayılı Hayvan Hastalıkları ile Mücadele ve Hayvan Hareketleri Kontrolü Genelgesi ve koruyucu aşılamalara ilişkin talimat hükümlerine göre hareket edilecek olup özellikle şap hastalığı yönünden aşı ve bağışıklık sürelerine dikkat edilir. Kurban satış yerlerine girişlerde bu belgeler mutlaka kontrol edilir.
- b) Kurbanlık hayvan yetiştiren işletmelerdeki büyükbaş ve küçükbaş hayvanların salgın hastalıklar yönünden kontrol edilmesi sağlanacaktır. Hayvan pazarı, borsa, geçici hayvan satış ve kesim yerlerinin resmi veteriner hekimlerce yapılan kontrol ve denetimleri sıklaştırılacak, halka aydınlatıcı bilgiler verilecektir.
- c) Veteriner Sağlık Raporu düzenlenmeden önce resmi veteriner hekimlerce kurbanlık hayvanların sağlık kontrolü yapılarak, sadece sağlıklı hayvanların sevklerine müsaade edilecektir. Bulaşıcı hastalığa yakalanmış veya hastalıktan şüpheli hayvanlara 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile bu Kanuna dayanılarak çıkarılan Yönetmelik ve Talimatların ilgili hükümlerine göre işlem yapılacaktır.
- d) Hayvan pazarı, borsa ve geçici hayvan satış yerlerinde hastalık bulaştırma riskinin ortadan kaldırılması için, hayvanların ilk çıkış yerlerinde veteriner sağlık raporu düzenlenirken, uygulanan koruyucu aşılama ve bağışıklık süreleri dikkate alınacak ve satış yerlerine girişlerde de bu bilgiler kontrol edilecektir. Aşılama kampanyası uygulanmayan illerden yapılacak olan sevklerde ise hayvanların klinik muayenesi, sevk olunan yer ve sevk edileceği yer dikkate alınacak ve söz konusu hayvanların klinik muayenelerinde şap hastalığı varlığı ya da şüphesi bulunmaması, sevk oldukları ve sevk edilecekleri yerin şap hastalığı şüphesi ya da mihrakı nedeniyle oluşturulmuş koruma ve gözetim bölgesi olmaması durumunda, sevkine müsaade edilecektir.
- e) Büyükbaş hayvan sevklerinde şap aşısı yaptırmış olma şartı aranır. Sığır cinsi hayvanların şap hastalığına karşı aşılanıp aşılanmadığı kayıtlar ve aşılama makbuzları ile kontrol edilerek, veteriner sağlık raporunun ilgili bölümüne şap aşısının yapıldığı tarih, aşının seri numarası, aşılama-serumlama makbuzunun tarihi ve seri numarası yazılır. Şap aşısı olmayan hayvanlara aşı yapılarak, aşı tatbik tarihinden sonraki 15 inci günden itibaren sevklerine izin verilecektir.
- f) Kurbanlık olarak sevk edilecek koyun ve keçi türü hayvanların ise hayatları boyunca en az bir kez PPR aşısı ile aşılanmış olmaları gerekmektedir. PPR aşısı uygulamaları üzerinden 15 gün geçmeyen küçükbaş hayvanların nakillerine yeterli koruma oluşmaması nedeniyle izin verilmeyecektir. Kurbanlık olarak sevk edilecek koyun ve keçi türü hayvanların sevklerinde şap aşısı yaptırmış olma şartı aranmayacaktır.
- g) Trakya'daki iller ile İstanbul ili Avrupa yakasına, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 2010/7 ve 2010/13 sayılı Trakya'ya Yapılacak Canlı Hayvan Sevkleri Genelgesi kapsamında uygun şartları taşıyan kurbanlık hayvanların sevklerine

19/9/2014 tarihinden itibaren başlanacak olup bu tarihten önce kesinlikle sevk işlemi yapılmaz.

- h) İstanbul ili Anadolu yakasına kurbanlık hayvan sevkleri de 19/9/2014 tarihinde başlayacak olup, bu tarihten önce sevk işlemleri yapılmayacaktır.
- i) Hayvan pazarı, borsa, geçici hayvan satış merkezi, kesim yerleri ile nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu aksatılmayacak, görevlilerce dezenfeksiyon kayıtlarının tutulması ve kontrollerde gösterilmesi sağlanacaktır.
- j) Hayvan nakil araçlarında kullanılmak üzere hayvan pazarı, borsa ve hayvan satış yerlerinde temiz altlık bulundurulması kontrol edilecektir. Nakil sonrasında araçlarda bulunan altlık ve gübreler şap hastalığını bulaştırma riskinin yok edilmesi açısından güvenli bir şekilde imha edilecektir. Bunların gübre olarak arazide kullanılmasına izin verilmeyecektir.
- k) İl ve ilçeler arası kurbanlık olarak sevk edilecek hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenmeden önce hayvanların pasaportları/nakil belgeleri dikkatlice kontrol edilecek; usulüne uygun olarak bastırılmayan, okunaksız, silintili, mühürsüz veya mühürleri okunaksız olanlar işleme konulmayacaktır.
- l) İl ve ilçeler arası sevki talep edilen fakat küpelenecek tanımlanmamış, veri tabanına kaydedilmemiş, yanlarında pasaportları bulunmayan sığır cinsi hayvanlar ile küpelenecek tanımlanmamış, veri tabanına kaydedilmemiş, yanlarında nakil belgesi bulunmayan koyun ve keçi türü hayvanların sevklerine izin verilmeyecektir.
- m) Kurbanlık hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenmeden önce kulak küpe numaraları Türkvet ve KKKS mutlaka kontrol edilerek hayvanların veritabanındaki bilgileriyle uyum gösterip göstermediğine bakılacaktır.
- r) Veteriner sağlık raporunun kayıt sistemi üzerinden düzenlenememesi halinde matbu veteriner sağlık raporu kullanılır, bu durumda kulak küpesi ve pasaportu bulunan sığır cinsi hayvanların veteriner sağlık raporunun ilgili hanesine kulak küpe numaraları yazılır, gerektiğinde kulak küpe numaraları mühürlü ve imzalı olarak ayrı bir kağıda listelenerek veteriner sağlık raporuna iliştilir ve veteriner sağlık raporunun üzerine "Kurbanlık" ibaresi yazılır..

### **Kurbanlık Hayvanların Yüklenmesi, Taşınması Ve Boşaltılması İle İlgili Hususlar Nelerdir ?**

- a) Nakil araçları hayvanların güvenli bir biçimde nakledilmelerini sağlamak amacıyla, üzerleri hava şartlarına uygun ve hayvanlara yeterli hava sağlayacak şekilde kapatılacak, kapakların sağlam ve hayvanların atlama ve kaçmalarını engelleyecek şekilde olması sağlanacaktır.
- b) Hayvan nakledecek araç ve konteynerlere dışarıdan görülecek şekilde, hayvan nakledildiğini belirten levhalar asılacaktır.
- c) Araçlarda hayvanların hacimlerine ve planlanan yolculuğa uygun yeterli alan ve yükseklik olması sağlanacaktır. Araçların yükleme yapılmadan önce temizlik ve

dezenfeksiyonu yapılacak, aracın taban döşemeleri üzerine en az 2 cm kalınlığında yataklık, sap, saman, talaş ve benzeri maddeler serilmesi sağlanacaktır.

- d) ) Nakil araçları canlı hayvanlar yüklenmeden önce etkili dezenfektanlarla mutlaka dezenfekte edilecektir.
- e) Hayvanların nakil vasıtalarına aşırı yüklenmelerine, nakliye sırasında yaralanma veya gereksiz yere acı ve ıstırap çekmelerine neden olabilecek nakil vasıtaları ile sevklerine izin verilmeyecektir.
- f) Hayvanların nakliyesinin uzun sürmesi durumunda (8 saatten fazla), uygun aralıklarla hayvanlara yem ve su verilmesi ve dinlendirilmesi konularında nakliyeciler ve hayvan sahibine bilgi verilecek, nakil araçlarının yem ve su yönünden tedarikli olup olmadıkları, ilk yardım çantası ile yeteri miktarda urgan, yular bulundurup bulundurmadıkları kontrol edilecektir.

### **Kurbanlık hayvanların sevkleri sırasında yapılacak kontroller**

- a) Hayvancılık işletmelerinden doğrudan yapılan satışlar hariç kurbanlık hayvanlar; hayvan pazarı, canlı hayvan borsası, hayvan park ve panayırıların yanı sıra komisyonlarca alınan kararlar doğrultusunda belirlenen kurbanlık hayvan satış yerlerinde ve özel kurbanlık kesimi yapılacak işletmelerde alınıp satılacaktır. Bu tür önceden belirlenen yerlerin dışında kurbanlık hayvan alım ve satımlarına müsaade edilmeyecektir. Bu konuda yetiştiriciler ve satıcılara kurbanlık satış ve kesim yerleri ile ilgili komisyonlarca duyuruda bulunulacaktır. Kurbanlık hayvan alım satım yerlerinin sayısı mümkün olduğunca asgari düzeyde tutulacak, denetim ve kontrol hizmetleri aksatılmadan sürdürülecektir.
- b) Kurbanlık hayvan satış yerlerine getirilen hayvanların il içi hareketlerinde sığır cinsi hayvanlar için pasaport, koyun ve keçi türü hayvanlar için nakil belgesi, iller arası hareketlerinde ise veteriner sağlık raporları, büyükbaş hayvanlar için pasaportlar ve küçükbaş hayvanlar için nakil belgeleri kontrol edilecek, sadece belgeleri tam olanların girişine müsaade edilecektir. Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliğine göre küpelenmemiş ve kayıt altına alınmamış sığır cinsi hayvanlar ile Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliğine göre küpelenmemiş ve kayıt altına alınmamış koyun ve keçi türü hayvanların kurbanlık hayvan satış yerlerine girişlerine müsaade edilmeyecektir.
- c) Kurbanlık hayvan satış yerleri; resmi ve belediye veteriner hekimleri ile belediye zabıta ekiplerince işbirliği ve koordinasyon sağlanarak etkin ve sürekli olarak denetlenecek ve kontrol edilecektir.
- d) Kurbanlık hayvan satış yerlerine, küpesiz ve belgesiz, gebe , kurban olma vasfını taşımayan büyükbaş ve küçükbaş hayvan girişleri önlenecektir.
- e) Kurbanlık hayvan satış yerleri belediyelerle müşterek olarak her gün sabah ve akşam olmak üzere iki kez usulüne uygun olarak temizlenecek, ayrıca etkin dezenfektan maddeler kullanılarak dezenfekte edilecektir.
- f) Kurbanlık hayvan satış yerlerinde değişik bölgelerden hayvanlar bir araya geldiğinden satılmayan hayvanların geri dönüşlerinde hastalık bulaştırma riski

bulunmaktadır. Bu sebeple satış yerlerine gelen hayvanlar giriş ve çıkışlarda mutlaka bulaşıcı hastalıklar yönünden kontrol edilecek ve hastalıklı hayvanların nakline izin verilmeyecektir.

### **Kurbanlık Hayvan Alımlarında Dikkat Edilecek Hususlar Nelerdir?**

- a) Veteriner Sağlık Raporu ile büyükbaş hayvanlar için pasaport, küçükbaş hayvanlar için nakil belgesi olmayan,
- b) Küpesi bulunmayan,
- c) Çok zayıf olan,
- d) Gebe olan,
- e) Yeni doğum yapmış olan,
- f) Yüksek ateşi olan,
- g) Çok genç ve etleri olgunlaşmamış olan,
- h) Kılırları karışık ve mat halde olan,
- i) Bakışları ve dış görünümü canlı olmayan,
- j) Salya ve gözde akıntısı bulunan,
- k) Pis kokulu ishali olan,
- l) Öksürük, nefes darlığı, pis kokulu burun akıntısı olan
- m) Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız olan,
- n) Yara, şişlik ve ödemi olan,
- o) Cinsiyet organları ve memede kötü kokulu akıntısı olan,

Hayvanların kurban olarak satın alınmaması gerekmektedir.

### **Kurban Kesim Yerleri Nasıl olmalıdır?**

- a) Kurban kesimleri şehir ve kasabalarda mezbaha ve kombinalar ile kurban komisyonlarının belirlediği geçici kurban kesim yerlerinde yapılmalıdır,
- b) Kesim yapılacak yerler kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemedan yapılmış olmalıdır.
- c) Zeminde su ve kanın birikmemesi sağlanmalıdır.
- d) Kesim sonrası oluşan atık ve artıkların depolanması ve bertarafı için gerekli çevre düzenlemeleri yapılmalıdır.

- e) Kesim işlemi mümkün olduğunca hayvanlar askıya alınarak yapılmalıdır. Böylece kesim ve yüzüm işleminin daha temiz ve sağlıklı bir şekilde yapılması sağlanmış olacaktır.

### **Hayvanlar Mezbahaya Nasıl Alınmalı ve Kesime Nasıl Hazırlanmalıdır?**

1-Kurbanlık hayvanların kesim yerlerine Veteriner Sağlık Raporu ile büyükbaş hayvanlar için pasaport, küçükbaş hayvanlar için nakil belgesi, ile getirilmesi mecburidir.

2- Kesim öncesi kurbanlık hayvanları strese sokacak kötü muamelelerden ve hareketlerden kesinlikle kaçınmak gerekir. Kesimden önce kötü muamele ve stres faktörlerine maruz kalmış, yorgun hayvanlardan elde edilen etlerin kalitesi düşecek ve uzun ömürlü olmayacaktır,

3- Kesim öncesi yorgun olan hayvanlar dinlendirilmeli ve kesimden önce 6 saat boyunca yem verilmemesi etlerin kalitesini olumlu yönde etkileyecektir. Kesim öncesi yemleme yapılarak kesilmiş hayvanların kanları, bağırsaklarda oluşan emilme ile mikroorganizmaların hücumuna uğrayacak ve oradan ete geçmek suretiyle et kalitesini olumsuz etkileyecek ve etin dayanıklılığı azalacaktır.

4-Yorgun halde kesilen hayvanların kanının tamamen akıtılması mümkün olmayacak, etler dayanıksız olacak ve çabuk bozulacaktır.

5-Yorgun kesilen hayvanların etleri normal bir olgunlaşma devresi geçiremezler. Böyle etlerin pH dereceleri yükselmekte ve kaliteleri düşmektedir,

6-Ayrıca hayvanların mezbahada bekletilmeleri sırasında gözlemlenerek inkübasyon süresi kısa olan hastalıklar saptanarak kesimleri önlenir.

7-Mezbahaya yorgun getirilen hayvanların kışın en az 8 saat, yazın 12 saat dinlendirilmeleri gerekir. Dinlendirilmiş etlerde kesim sonrası olgunlaşma gerçekleşecek ve kalitesi yükselecektir,

### **Kesim ve Kan Akıtma Nasıl Yapılmalı?**

Sorunsuz bir taşıma sonucu kesim yerlerine getirilen kurbanlık hayvanları, stressiz bir boşaltma ve ideal bir dinlendirme devresini (Bu süre şehir içinde nakledilmeyi takiben yaklaşık olarak 12 saattir. Bu süre içerisinde hayvana su verilmeli ancak yem verilmemelidir. Bunun nedeni ise işkembe ve bağırsaklardaki mikrop sayısını en aza indirmektir.) takiben uygun şartları taşıyorlarsa kesime alınırlar.

İdeal bir kesimde amaç; Hayvana acı çektirmeden iyi kan akıtmayı sağlamak ve bu işlemleri hijyenik olarak yapmaktır.

Hayvan strese sokulmadan ve uygun bir yöntemle yatırılıp tam olarak kontrol altına alındıktan sonra, maksimum 30 saniye içinde boynun her iki yanındaki atardamar ve toplardamar kesilerek kesim işlemi yapılmalıdır. Kontrol altına alınma ile kesim ve kanatma arasında geçecek süre önemlidir. Hayvanlarda bu işlem gecikirse kanatmanın kalitesi düşer. Ayrıca hayvanın boğazlanması tamamlandıktan sonra arka bacağından tespit edilerek yüksekçe bir yere (Boynun kesilmiş olan kısmı yere değmeyecek şekilde) asılması kanatmanın yeterli miktarda sağlanması açısından oldukça önemlidir. Ancak bu uygulama evinin arka bahçesinde kurbanlık sığırını kesmek isteyecek vatandaşlarımız açısından pek mümkün olmadığından, kurbanlık sığırların en yakın geçici kesim yerlerinde kestirilmesi tavsiye edilir. Bu uygulama küçükbaş hayvanlar için mümkün olmakla birlikte küçükbaş hayvanların da belirlenen geçici kesim yerleri; gövdenin ve iç organların veteriner hekim tarafından muayene ve kontrolünü, kesim ve yüzmenin ehil kasaplar tarafından yapılarak deri kayıp ve hasarının en aza indirilmesini ve oluşacak atık ve artıkların çevre kirliliğine yol açmayacak tarzda imha imkanları sağladığından daha uygun olacaktır. Yeterli miktarda kan akıtılmaz ise vücutta kalacak kan miktarına bağlı olarak ette ve iç organlarda mikroplardan kaynaklanan bozulmaya neden olacak değişiklikler ile birlikte kasların ete dönüşümü de yetersiz olacaktır. Bu ise etin görünüş ve lezzeti ile dayanma süresini ve dolayısıyla insan sağlığını olumsuz yönde etkileyecektir.

### **Yüzme işlemi Nasıl Yapılmalı?**

Ülkemizde kasaplık hayvanların deri yüzme işlemi çoğunlukla bıçakla yapılmaktadır. Bıçakla yapılan deri yüzme işlemleriyle deride her zaman için bıçak yararı oluşması, kesim veriminin düşmesi ve etin yüzüm işlemleri esnasında mikroplarla bulaşma riski vardır. Bu nedenle de kesimlerin kombina ve mezbahalarda veya bu mümkün değilse geçici kesim yerlerinde yapılması ciddi sağlık problemlerinin çıkmaması açısından önemlidir.

Bu nedenle hayvanların asılı halde yüzülmeleri, yüzme işleminin ehil kasaplar tarafından yapılması ve daha iyisi yukarıda da belirtildiği üzere kesim ve yüzüm işlemlerinin kombina ve mezbahalarda veya bu mümkün değilse geçici kesim yerlerinde yaptırılması uygun olacaktır.

Hayvan kesildikten sonraki işlemler aşağıdaki sıralamaya göre yapılmalıdır;

1. İşlem; Başın ayrılması,
2. İşlem; Ön ayakların yüzülmesi ve kesilmesi,
3. İşlem; Arka ayakların yüzülmesi ve kesilmesi,
4. İşlem;Gövdenin yüzülmesidir.

Burada öncelikle baş gövdeden ayrılır, dil gevşetilerek baş üzerinde kalacak şekilde bırakılır. Ön ayaklar alındıktan ve arka ayakların da yüzülmesinden sonra karın bölgesi derisi yüzülür ve sırt bölgesine geldiğinde derinin uygun bir açıda el ve bıçak kullanılarak gövdeden ayrılması sağlanarak yüzüm işlemi tamamlanmış olur.

### Küçükbaş Hayvanlarda Deri Yüzümü

Küçükbaş hayvanların yüzümü sırasında, yüzme bıçağının ancak gerektiği yerlerde ve zaruri hallerde kullanılması, bunun dışında, yumruk, baş parmak ve el ayası ile yüzümü, gerek zaman kazanma bakımından ve gerekse gövdenin güzel görünümü ve derinin hasarsız olması ve daha az et firesi verdirmesi bakımından tercih edilmelidir.

### Tulum çıkarma

Küçükbaş hayvanların, arka bacakları ve kuyruğu normal yüzümde olduğu gibi yüzüldükten sonra deri, başka bir yüzüm çizgisi yapılmadan, nadiren bıçak kullanılarak, yumruk ve kıvrılmış parmaklar yardımıyla ayrılır. Tulum çıkarılırken derinin delinmemesine, yırtılmamasına, üzerinde et ve yağ bırakılmamasına dikkat edilmelidir.

### **Yüzme İşlemlerinde Dikkat Edilecek Hususlar Nelerdir?**

a) Kesim yeri zemininde kesinlikle toz, ,serbest halde pislik ve dışkı gibi şeyler bulunmamalıdır. Bunun için deri, ,kuyruk altı ve bulaşık bölgeler, kan akıtılmasından sonra iyice yıkanmalıdır,

b) Hiçbir aşamada derinin dış yüzü et ile temas etmemelidir,

c) Sindirim kanalının çıkarılması sırasında et ve temiz sakatat üzerine kesinlikle içerik dökülmemesine dikkat etmek gerekir. Yemek borusunun ve göden bağırsağının (rektumun) bağlanması veya kesimden 12 saat öncesinden aç bırakma işlemine başvurulabilir.

d) Gıda olarak tüketilebilen ürünler; boynuz, deri kuyruk gibi tüketilmeyen ürünlerden ilk fırsatta tam olarak ayrılmalıdır,

e) Cinsiyet organları (Kamış, Yumurtalıklar, rahim, meme vb.) ve İşkembe, bağırsakların temiz sakatattan (Karaciğer, Akciğerler, kalp, böbrekler, dalak vb.) ayrı tutulması ve uygun bir şekilde uzaklaştırılması gereklidir,

g) İşkembe ve bağırsaklar açılmamalıdır. Kesim yeri zeminine işkembe ve bağırsak içeriği kesinlikle dökülmemelidir.

h) Baş, burun delikleri de dahil iyice yıkanmalıdır. Dil, ,beyin ve yanak eti temizdir ve tüketilmeyen kısımlarla karışık tutulmamalıdır,

i) Yüzme işlemini müteakip, gövdenin iç ve dış yüzü, var ise toz, kan, işkembe bağırsak içeriği ve diğer kirleri uzaklaştırmak için ihtiyaç miktarı kadar su kullanılarak yıkanmalıdır,

j) Kesimi müteakip karkas dinlendirilmelidir,

k) Yıkamadan sonra gövdenin silinmesinde kesinlikle bez kullanılmamalıdır, bu iş için lüzumu halinde kağıt havlular kullanılabilir.

m) Kesimi yapan kişiler sigara içmemelidir.

### **Karnın Açılması ve İç Organların Çıkarılmasında Dikkat Edilecek Hususlar Nelerdir?**

Kurbanlık bir hayvanın derisi yüzüldükten ,başı gövdesinden ayrıldıktan sonra karın ve göğüs boşluğu açılarak sindirim, solunum, üreme ve idrarı şekillendiren ve uzaklaştıran organlar çıkarılır. Böbrek yatağı yağları ise isteğe göre bırakılır veya alınır. İç organların çıkarılması esnasında işkembe ve bağırsak içeriğinin ortama dökülmemesi için göden(rektum) ve yemek borusu bağlanmalıdır. Çıkarılan işkembe ve bağırsaklar kesim yerinde boşaltılmamalıdır.

Kesim sırası şu şekildedir: Baş gövdeden ayrıldıktan sonra İç organ bağlantıları kesilerek organların gövdeden ayrılması gerçekleştirilir Önce karın içi organları, sonra göğüs içi organları ,kuyruk ,yenilebilen yağlar çıkarılır daha sonra gövde gerekirse yıkanır. Yıkama görünebilir kirleri temizlemekle birlikte mikropları bertaraf edememektedir. Mide ve Bağırsak içeriği görünebilir bir şekilde karkasa bulaşmışsa, kan pıhtısı veya fazla miktarda kir var ise gövde makul ölçüde yıkanmalıdır. Bunun dışında mümkün olduğunca gövdeyi yıkamaktan kaçınılmalıdır.

Bir hayvanın iç organları kanatmadan sonra en geç 30 dakika içinde çıkarılması gereklidir. İç organların çıkarılması geciktirilirse işkembe ve bağırsak gazlarının kokusu ete geçebilir ve ayrıca İşkembe ve bağırsakta bulunan mikropların etkisi ile etin ısısı yükselebilir ve dolayısıyla etin rengi solar ve sulu bir hal alır. Bu ise etin dayanma süresini azaltır. Ayrıca İşkembe bağırsaklarda bulunan mikroplar ete geçerek onun bozulmasını kolaylaştırır. Gövdeye bulaşan pisliği uzaklaştırmada kesinlikle bıçak kullanılmamalıdır.

Yenilmeyen iç organlar usulüne uygun bir şekilde imha edilmelidir.

Kesim ve yüzme işlemini takiben karkas ve iç organlar veteriner hekime muayene ettirilmelidir. Böylelikle canlı muayene sırasında gözden kaçan kist hidatid, şarbon, sarılık, sistiserkoz ve sarkosporidoz gibi hayvanlardan insanlara geçen (zoonoz) hastalıkların teşhisi yapılabilir.



## **Kesimi Yapacak Kişiler Ve Kesim Sonrası Yapılacak İşler Nelerdir?**

Bu işler tecrübe sahibi veya kursa tabi tutulmuş kişilerce yapılmalıdır. Bu kişiler; temiz giyimli olmalı, hayvanlara yaklaşmayı ve onları tutmayı bilmeli, hayvanlara eziyet etmeden ve keskin bir bıçakla en seri biçimde kesme işlemini gerçekleştirmelidirler.

Ayrıca bu işlerde görev alacak kişilerin sağlık kontrolleri Sağlık Bakanlığı tarafından yapılmalıdır. Bu kişiler, insanlara veya hayvanlara bulaşabilecek her hangi bir hastalık taşımamalıdır.

Hayvanlardan insanlara bulaşan ve zoonoz diye isimlendirilen, halk sağlığı yönünden çok büyük önem taşıyan; bir çok bakteriyel, viral, paraziter ve mantar hastalıkları mevcuttur. Bu hastalıklardan bazıları; tüberküloz (Verem), bruselloz (Malta humması), şarbon, salmonelloz, leptospiroz, kampiylobakteriyoz, listeriyoz, yersiniyoz, toksoplazmoz, kuduz, deli dana hastalığı, Q-humması, sistiserkoz, kist hydatid, askariasis, teniazis, kriptosporidoz, trişinelloz, sarcosporidozdur.

Bu hastalıklardan trişinelloz, deli dana hastalığı ve Q-humması hariç diğer hastalıklar ülkemiz açısından önemlidir. Bu nedenle hayvan yetiştiricilerinin ve hayvan satın alan kişilerin gerekli sağlık kontrolleri yapılmayan hayvanlarla temasa geçmeleri ve bunların etlerini tüketmeleri kendileri ve ailelerinin sağlıkları açısından büyük riskler taşımaktadır.

Hayvanların sağlıklı olması tek başına yeterli değildir. Çünkü Gıda kaynaklı 250'den fazla mikrobiyel hastalık ve zehirlenme vardır. Et ve et ürünleri bakterilerin çoğalmaları için son derece uygun bir ortam niteliğindedir. Bir bakteriden (Mikrop) uygun koşullarda 12 saatte 16 milyar bakteri üremektedir. Bu durum hafif bir bakteri yüküne sahip bir etin iyi muhafaza edilmediği takdirde bir gece sonra insan sağlığı açısından ne derece büyük bir tehlikeye dönüşebileceği konusunda fikir vermektedir. Bu nedenle, hastalık yapan ve bozulmaya neden olan mikroorganizmaların ete bulaşmasının önlenmesi, ette mevcut mikroorganizma sayısını azaltmak veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek ve mikroorganizmaların üremelerini ve toksin salgılamalarını engellemek için kesim, yüzüm ve eti parçalama işlemlerinin serin yerlerde yapılması son derece önemlidir.

Çevre sağlığı yönünden de kesimi takiben ortaya çıkan kan, mide ve bağırsak içeriği önemlidir. Bunların gelişi güzel bir şekilde etrafa atılmaması ve akarsulara dökülmemesi gerekmektedir. Ayrıca bunların ve hastalık taşıyan diğer iç organların (karaciğer ve akciğer gibi) köpek ve kedilere verilmemesi gerekir. Bütün bunlar usulüne uygun bir şekilde imha edilmeli veya derin çukurlara gömülmelidir.

## **Kurban Etlerinin Muhafazası nasıl olmalıdır?**

Kurban etleri, serin bir yerde hava alması sağlanarak kesim sıcaklığından oda ısısına düşmesi beklendikten sonra buzdolabına kaldırılmalıdır.

Henüz kesim sıcaklığında olan etler hava alamayacak durumda üst üste büyük parçalar halinde konulursa buzdolabı ısısı iç kısımlarını soğutmaya yetmez. Hava almayan kısımların bozulmasına sebep olur. Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında 5-6 gündür. Kıymada ise bu süre 3 gündür. Uzun süreli muhafazalarda ise etler derin dondurucuda -18 derecede muhafaza edilmelidir.

Kesim sonrası taze ette görülen ilk değişim ölüm sertliğidir. Kesimden sonra ortam sıcaklığına bağlı olarak 15 dakika içinde başlar ve bütün kaslar kasılarak eklem bükülmez bir hal alır. Böyle etler gevrek değildir ve pişirildiklerinde lezzet vermezler. Etin bir dizi enzimatik reaksiyonlar geçirerek sertliğinin çözülmesi ve tüketicinin arzu ettiği gevreklik, aroma ve lezzeti kazanması, olgunlaşma olarak ifade edilmektedir.

### **Derilerin Korunması İçin Ne Tür İşlemler Yapılmalıdır?**

Çeşitli deri koruma yöntemlerine karşılık en kolay olarak kullanılan yöntem tuzlu koruma yöntemidir. Derinin, yaş deri ağırlığının %30-50 si oranında ve 2-4 mm. çapında tanelere sahip tuzun, et yüzüne tuzlanmamış alan kalmayacak şekilde uygulanması neticesinde nem oranının %35-40 düzeyine indirilerek koruma altına alınmasıdır. Deriler, hafif eğimli sert bir zemine veya özel tahta ızgara üzerine kıl yüzü alta ve et yüzü üste gelecek şekilde düzgünce yayılır. Yaş deri ağırlığının %30-50 si oranında daha önce kullanılmamış, 2-4 mm çapında tanelere sahip temiz tuz, derinin et yüzüne, tuzlanmamış alan kalmayacak şekilde (gerekirse elle ovularak) yayılır. Bu işlemden sonra deriler tüylü kısımları dışa dönük olacak şekilde katlanır(bohça şeklinde)(et yüzeyleri ile birbirine temas) ve ilgili yerlere gönderilmek üzere hazır bekletilir.

Bilinmelidir ki derilerin usulüne uygun bir şekilde yüzülmemesi ve koruma altına alınmasının iyi yapılamaması çok büyük ekonomik kayıpların oluşmasına ve Ülkemizden ciddi oranlarda dövizin yurt dışına gitmesine neden olmaktadır.

### **Kulak küpe ve pasaportların toplanması ve kayıtlarının silinmesi için neler yapılmalıdır ?**

(1) Kurban satış yerlerinde sığır cinsi hayvan satışlarında, kesilen hayvanların kayıtlardan düşülmesi maksadı ile satıcı, hayvan pasaportlarının ilgili kısımlarını bu hayvanların kurbanlık olarak satıldığını belirterek yedi gün içinde en yakın İl/İlçe Müdürlüğüne teslim eder.

(2) Mezbaha ve kombinalarda kesilen kurbanlık sığır cinsi hayvanların kulak küpeleri Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliğinin ilgili hükümleri çerçevesinde biriktirilerek Bakanlıkça belirlenen usul ve esaslar gereğince imha edilir, kesilen sığır cinsi hayvanların veri tabanından düşümleri yapılır, hayvan pasaportları en yakın İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne kesim tarihlerinden itibaren yedi gün içinde teslim edilir.

(3) Mezbaha ve kombinalarda kesilen kurbanlık koyun ve keçi türü hayvanların kulak küpeleri Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliğinin ilgili hükümleri çerçevesinde biriktirilerek Bakanlıkça belirlenen usul ve esaslar gereğince buldukları yerin il/ilçe müdürlüğünün kontrolünde imha edilir ve koyun keçi türü hayvanların veri tabanından düşümleri yapılır.

(4) Komisyonun belirlediği yerler dışında ve köylerde kesilecek kurbanlık sığır cinsi hayvanların kulak küpeleri ve pasaportlarının, koyun ve keçi türü hayvanların kulak küpelerinin toplanarak veri tabanından düşümlerinin sağlanabilmesi yönünden İl/İlçe Gıda,

Tarım ve Hayvancılık M¼d¼rl¼kleri, kendi yetki ve sorumluluk saharındaki mahalle ve k¼y muhtarları ile bir bilgilendirme toplantısı d¼zenler ve bu konuda muhtarlara yazılı tebligat yapılır.

(5) İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık M¼d¼rl¼klerinde kendilerine teslim edilen kulak k¼peleri, pasaportları ve kulak k¼pe numaralarının listesine istinaden kurbanlık olarak kesilen hayvanların bilgisayar destekli veri tabanından kayıt d¼ş¼mleri mutlaka yapılır.