

KURBANLIK HAYVANLAR PRATİK BİLGİLER KİTAPÇIĞI



**BATTAL
İLGEZDİ**

Ataşehir Belediye Başkanı



**ATAŞEHİR
BELEDİYESİ**
Gelecek burada

0216 **570 5000**
www.atasehir.bel.tr



Sevgili Ataşehirliiler,

Kurban kesimi insanlar arasında yardımlaşma ve dayanışma ruhunu pekiştiren, insanların birbirine olan sevgi ve saygı bağlarını güçlendiren bir ibadettir. Birlik ve beraberliğe, yardımlaşma ve dayanışmaya her zamankinden daha fazla ihtiyaç duyduğumuz, bu bayramda sizlerle aynı güzel duyguları paylaşmanın mutluluğunu duyuyorum.

Ataşehir'de Kurban Bayramı'nın huzurlu ve güvenli bir şekilde geçmesini sağlamak için gerekli olan tüm şartları oluşturmaya özen gösteriyoruz. İlçemizde belirlediğimiz kurban satış ve kesim yerlerindeki hayvanların sağlık kontrolleri Veteriner Hekimlerimiz tarafından yapılacaktır. Çevre ve halk sağlığını olumsuz etkileyecek görüntülerin oluşmaması ve gerekli hijyenik şartların sağlanması amacıyla yetkili tüm birimlerimiz görev başında olacaktır. Hazırlamış olduğumuz bu kitapçığın kurban kesimi ibadetini gerçekleştirmek isteyen vatandaşlarımıza rehber olacağını düşünüyorum.

Aileniz ve sevdiklerinizle birlikte güzel bir bayram geçirmenizi diler, tüm halkımızın bayramını içtenlikle kutlarım. Daha güzel günlerde, daha güzel bayramları birlikte paylaşmak dileğiyle...

Battal İLGEZDİ
Ataşehir Belediye Başkanı

Hangi Hayvanlar Kurban Olarak Kesilir ?

- Dinimize göre deve, manda, sığır gibi büyükbaş hayvanlar ile koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlar kurban olarak kesilebilir.
- Erkek hayvanlar çoğunlukla kurbanlık olarak seçilir, ancak dişi hayvanların da gebe olmayanları tercih edilebilir.
- Kurbanlık olarak seçilen hayvanların süt dişlerini düşürmüş olması gereklidir ancak kesim için seçilecek hayvanların; devenin 5, sığır ve mandanın 2, koyun ve keçilerin de 1 yaşını doldurmuş olmaları gerekir. Koyunların besî durumunun iyi olması halinde 6 aylık olanlar da kurbanlık olarak seçilebilir.



Kurbanlık Hayvan Seçiminde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

- Veteriner sağlık raporu ve Menş e Ş ahadetnamesi bulunmalıdır.
- Hayvanların kü pesi olmalıdır.
- Hayvanların bakış ları canlı, kı lları parlak ve vü cut kondisyonunun iyi olması gereklidir.
- Çok zayı f olmamalıdır.
- Gebe ya da yeni doğ um yapmı ş olmamalıdır.
- Büyü kbaş hayvanlar 2 yaşı ndan, kü çü kbaş lar ise 6 aylı ktan büyü k olmalıdır.
- Kurbanlık hayvanlar hasta olmamalıdır.
- Kı lları karış ık ve mat, bakış ları donuk olmamalıdır.
- Salya akıntısı bulunmamalıdır. Vü cut deliklerinden hastalık belirtisi olabilecek herhangi bir anormal akıntı gelmemelidir.
- Bir veya iki gö zü kör, boynuzları kırık, dili, kuyruğ u, kulakları ve memesi kesik, diş lerinin tamamı veya çoğ u dökü k hayvanlar kurban edilmemelidir.
- Hayvanların doğ uştan boynuzsuz olması, ş aşı, topal, bir kulağ ı delik veya yı rtılmı ş olması kurban edilmesine engel teş kil etmez.
- Vü cudunun herhangi bir böl gesinde şi ş likler olmamalıdır.
- Çev reye karşı aş ırı tepkili veya çok duyarsız olmamalıdır.



Kurbanlık Hayvan

Kurban edilecek hayvan sağlıklı ve besi durumu iyi olmalıdır. Besili sığırların vücut çukurları kaybolmuş ve kemik uçları belirgin olmamalıdır. Besili koyun ve keçilerin bel omurları el ile kavrandığında kemik uçları ve kaburga kemikleri hissedilmez. Belleri düz ve yürüyüşleri diktir.

Kurban Satış Yerleri

İlçemizde bulunan kurban satış ve kesim yerleri, asgari teknik, hijyenik şartlar ve hayvan refahına uygun şekilde düzenlenmiş yeterli sayıda kurban kesim ve parçalama ünitesine sahiptir. Kesim ve satış işlemleri yapılırken atıkların kaldırılması ve çevre kirliliği oluşmaması için gerekli tüm önlemler belediyemiz tarafından sağlanacaktır.



Kesicilerin Uyması Gereken Şartlar

- Kesim yapacak personelin kurban kesim sertifikası olmalıdır.
- Kesimi gerçekleştirecek kişilerin sağlık kontrolleri yapılmış olmalı, diğer insanlara veya hayvanlara bulaşabilecek herhangi bir hastalık taşınamamalıdır.
- Kesiciler, kesim işleminde kullanacağı bıçak, satır vb. aletlerle yaralanmalara karşı dikkatli olmalıdır.
- Etten kendisine bulaşabilecek hastalıklara (şarbon, bruselloz gibi) karşı gerekli tedbirleri almalıdır. Eğer ellerinde açık yara varsa etle temastan kaçınmalı ve ellerine mutlaka eldiven takmalıdır.
- Hastalıklı olabileceğinden şüphe edilen etlerin kesimi sırasında kirlenen bıçaklar, sağlam kısımların kesim ve parçalanmasında kullanılmamalıdır. Şüpheli durumlarda Belediye Veteriner Hekimlerine ulaşılmalıdır.
- Bıçak, satır, masat ve diğer ekipmanlar kullanıldıktan sonra mutlaka dezenfekte edilmelidir.





Kesim Öncesi İşlemler

- Kesim öncesi kurbanlık hayvanların 8-12 saat dinlendirilmesi et kalitesinin daha iyi olmasını sağlar.
- Kesimin en az 8 saat öncesinde yemleme kesilmeli, hayvanların ihtiyaçları dahilinde su içmelerine izin verilmelidir.
- Kesim öncesi dönemde Veteriner Hekim tarafından yapılacak muayene ile zoonoz olarak adlandırılan ve hayvanlardan insanlara bulaşan kuduz, tüberküloz, şap, şarbon ve çiçek gibi hastalıkların tespit edilmesi sağlanır.
- Hayvanlara kötü muamele uygulanmamalıdır.
- Büyükbaş hayvanlar gözleri bağlı olarak sırayla kesim alanına alınmalıdır.
- Kesim öncesi ve kesim sırasında hayvanlara eziyet edilmemelidir.

Kesim

Kesimde amaç, hayvana eziyet etmeden, uygun şekilde yatırarak iyi kan akıtmayı sağlamak ve kesimi hijyenik olarak sonlandırmaktır. Kurban kesim işlemi, eğitimli kişilerce keskin aletler kullanılarak, hayvan strese sokulmadan yapılmalıdır. Kesimde ilk hamle mutlaka tek hareketle olmalı boyundaki her iki atardamar ve toplardamar kesilerek yapılmalıdır. Kesim mümkünse askıya alınarak yapılmalıdır. Böylelikle kanın iyice akması ve yüzme işleminin temiz olarak yapılması sağlanır. Kanın iyice akıtılmaması ette mikroorganizmaların üremesine sebep olur ve etin kalitesini düşürür.

İdeal Bir Kesimde Amaç
1. Hayvana acı çektirmemek,
2. İyi kan akıtmayı sağlamak,
3. Hijyenik şartları korumaktır.



Hijyenik şartların korunması ve hayvan refahının sağlanması amacıyla kesimler, belediyemiz tarafından belirlenen kesim ünitelerinde, eğitimli kasaplar tarafından yapılmalıdır.

Derinin Yüzülmesi

Kurbanlık hayvanın derisinin yüzülmesine başlamadan önce kanının tamamen boşalmış olması ve kafasının tam olarak ayrılmış olması gerekir. Yüzme işleminin hijyenik bir şekilde olması için, askıda yapılmalıdır. Böylelikle:

- Deriye verilecek zarar azaltılır.
- Etin deride kalarak et veriminin düşmesi önlenir.
- Ete mikroorganizma bulaşması en az düzeye indirilmiş olur.

Yüzme İşlemi Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Kesim yeri zemininde kesinlikle toz, pislik ve dışkı gibi atıklar olmamalıdır.
- Derinin dış yüzü ete temas ettirilmemelidir.
- Yüzme işleminin ardından deri serin ve havadar bir bölüme alınarak bir miktar tuz dökülüp saklanmalıdır. Koyun derilerini tuzlamak için 2 kg, sığır derilerinde ise en az 5 kg tuz kullanılmalıdır.
- Tuzun tüm deri yüzeyine temas etmesi sağlandıktan sonra, içe doğru bohça şeklinde katlanarak en kısa zamanda ilgili yerlere gönderilmelidir.
- Yüzme işlemi sonrası tüketilebilen sakatat ve et; tüketilemeyen boynuz, tırnak, kuyruk ve deri gibi kısımlardan tam olarak ayrılmalıdır.

İç Organların Çıkarılması

- Sindirim kanalının çıkarılması sırasında et ve temiz sakatat üzerine kesinlikle içerik dökülmemesine dikkat edilmelidir. Herhangi bir bulaşma durumunda karkas yıkanarak temizlenmeli ve kendi haline kurumaya bırakılmalıdır.
- Kesim sonrası iç organlar en geç 30 dakika içinde çıkartılmalıdır. Geç kalınırsa içerik kokusu ete geçebilir. Bağırsak içeriğinde bulunan mikropların ete bulaşması durumunda etin dayanma süresi azalır.
- İşkembe ve bağırsaklar kesinlikle açılmamalı, kesim yeri zeminine işkembe ve bağırsak içeriği kesinlikle dökülmemelidir.
- Bağırsak içerikleri ve kullanılmayan kısımlar belediyemizin kesim yerlerinde bulunan çöp konteynırlarına kapalı poşet içerisinde konulmalıdır.

Kurbanlık Hayvanlardan İnsanlara Geçebilecek Hastalıklar



Hayvanlarda Bulunabilecek Parazitler, Hastalıklar

- Tenya Saginata
- Sarkokistler
- Toksoplazma
- Hidatik Kist
- Tenya Multiceps
- Karaciğer Kelebeği
- Akciğer Kıl Kurtları

Hayvanlarda bulunabilecek Bakteriyel Hastalıklar

- Şarbon
- Tüberküloz
- Brusella
- Sarılık

Etler uygun koşullarda kesilmez, doğru pişirilmez ve uygun sıcaklıklarda bekletilmez ise hayvanlardan insanlara tenya, şarbon, tüberküloz, salmonella gibi hastalıklar bulaşabilmektedir.



Kesim Sonrası Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Etlerinin kesitinde, yanak, dil, kalp kası ya da karaciğerinde beyaz noktacıklar mevcutsa,
- Karaciğer, akciğer ve diğer organların herhangi birinde su dolu kesecikler görülüyorsa,
- Dalağı normalden 3-5 misli büyük, kanı koyu renkli ve geç pıhtılaşıyorsa,
- Göğüs kafesinde yapışma yada inci tanesine benzeyen yapılar varsa,
- Lenf yumrularında aşırı büyüme, iltihap ve kireçlenmiş odaklar mevcutsa,
- Etin veya yağların rengi aşırı sarıysa,
- Deri altında morarma, bağırsaklarda aşırı derecede gaz ve kan oturmaları mevcutsa derhal veteriner hekime başvurulmalıdır.

Yukarıda yazılı maddelerden herhangi biri veya birkaçı görülürse hayvanın derisi, iç organları ve gövdesi Veteriner Hekim gelinceye kadar serin bir yerde muhafaza edilmelidir.



Etlerin Olgunlaşması ve Muhafazası

Taze eti hemen tüketmek çeşitli sindirim problemlerine yol açabilir. Bu sebeple parça etin en az 24 saat, mümkünse 36 saat dinlendirildikten sonra tüketilmesi daha uygun olacaktır. Eğer hemen tüketilecekse kıyma şeklinde tüketilmesi önerilir. 48 saat içerisinde tüketilmeyecek etler 250 gr'lık paketler halinde derin dondurucuya (- 18 C °) konmalıdır.



Siz Neler Yapabilirsiniz?

Hayvansal atıklar sızdırmaz çöp poşetleri içerisinde ağzı kapalı olarak kapaklı konteynerlere konulmalıdır. Bu şekilde hem görüntü kirliliği hem de çevredeki sokak hayvanlarının bu atıklara ulaşması önlenmiş olur.



Kurban Bayramı süresince;

- İlçemizdeki kurbanlık satış ve kesim yerleri, sağlık kontrolü ve hijyen şartlarının sağlanması amacıyla Veteriner Hekimlerimiz tarafından sürekli gözetim altında tutulacaktır.
- İlçemizde izinsiz kurban satış ve kesimi yapanlara zabıta ekiplerimiz tarafından cezai işlem uygulanacaktır.
- Halk sağlığını korumak amacıyla satış ve kesim yerlerinde oluşan hayvansal atıklar günlük olarak Temizlik İşleri Müdürlüğümüz tarafından uzaklaştırılacaktır.
- Salgın ve bulaşıcı hastalıklara karşı satış ve kesim yerleri düzenli olarak dezenfekte edilecektir.
- Kaçan kurbanlık hayvanların kontrolü amacıyla boğa yakalama ekibimiz bayram süresince halkımıza hizmet verecektir.
- Kesim öncesi ve sonrası hastalık taşımasından şüphelenilen kurbanlık hayvanlar ve etlerin kontrolü konusunda Veteriner İşleri Müdürlüğümüz'den destek alabilirsiniz.







0216 **570 5000**
www.atasehir.bel.tr