

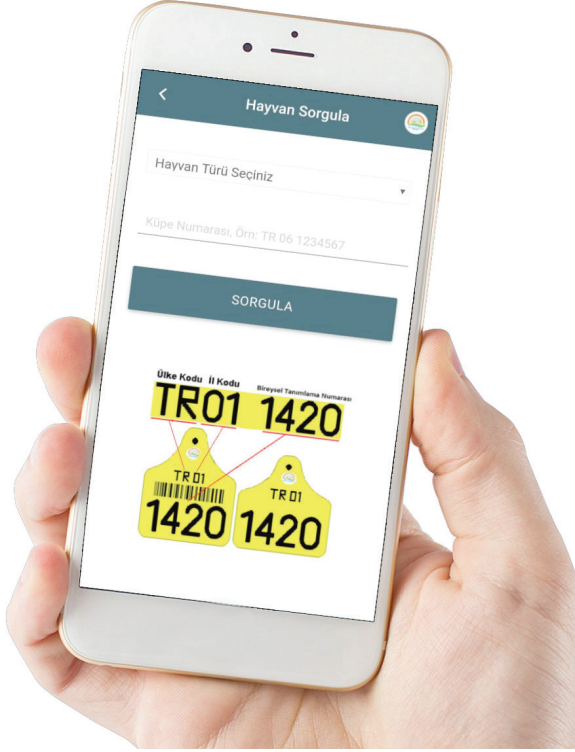


T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIğI

T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIğI
Gıda ve Kontrol Genel M¼d¼rl¼đ¼



KURBAN REHBERİ



HaySag



Kurbanlık hayvanlarınızın tür, ırk, cinsiyet ve yaşını <https://hayvanbilgi.tarim.gov.tr> adresinden veya "HaySag" isimli mobil uygulamayı cep telefonunuza indirerek küpe numarası ile sorgulayın kurbanınızı güvenle alın.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanmıştır.



KURBANIN ANLAMI

Sözlükte yaklaşmak, Allaha yakınlaşmaya vesile olan şey anlamlarına gelen kurban, dinî bir terim olarak, Allah'a yaklaşmak ve O'nun rızasına ermek için ibadet maksadıyla, belirli şartları taşıyan hayvanı usulüne uygun olarak kesmeyi ve bu amaçla kesilen hayvanı ifade eder. Kurban Bayramında kesilen kurbanı udihiye denir.

Mezheplerin çoğuna göre (Şafii/Maliki/Hanbeli) udihiye kurbanı kesmek sünnettir. Hanefî mezhebinde ise tercih edilen görüş, kurbanın vacip olduğudur. Kurban, -fikhî hükmü ne olursa olsun- Müslüman toplumların belirli simgesi ve şiarı sayılan ibadetlerden biri olarak asırlardan beri özellikle milletimizin dini hayatında önemli bir yer tutmaktadır. Kurban, bir Müslümanın gerektiğinde bütün varlığını Allah yolunda feda etmeye hazır olduğunun bir nişanesidir.

Kurban kesmek, Allah rızası için yapılan maddi bir ibadettir. Dini kurallara göre yapılır. Akıllı, ergen, dinen zengin sayılacak kadar mal varlığına sahip ve mukim olan her Müslüman kurban kesmekle yükümlüdür. Bu özelliklerin hepsine sahip olan kişi Allah'ın kendisine bahşetmiş olduğu nimetlere şükran ifadesi ve Allah yolunda fedakârlığın nişanesi olarak kurban kesmelidir.

İster artıcı olsun isterse olmasın temel ihtiyaçlarından ve borcundan başka 80.18 gr. altın veya bunun değerinde para veya eşyaya sahip olan kişi dinen zengindir.

Kurban kesim vakti, bayram namazı kılınan yerlerde bayram namazı kılındıktan sonra; bayram namazı kılınmayan yerlerde ise, fecirden (sabah namazı vakti girdikten) sonra başlar. Hanefilere göre bayramın 3. günü akşamına kadar devam eder. Şâfiilere göre ise 4. günü de kurban kesilebilir. Bu süre içinde gece ve gündüz kurban kesilebilir. Ancak kurbanın gündüz kesilmesi uygundur. Bayramın birinci günü kesmek daha faziletlidir. Diğer kurban ve adaklar için özel bir vakit söz konusu değildir.

KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

Kurbanlık hayvan deve için beş; sığır ve manda için iki; koyun ve keçi için bir yaşını doldurması gerekir. Bunun yanında koyun semizlik ve gösteriş olarak bir yaşındakilerle aynı olursa altı ayını tamamladıktan sonra da kurban edilebilir. Şafî mezhebine göre ise keçi de iki yaşını doldurmalıdır.





Kurban edilecek hayvanın, sağlıklı, azaları tam ve besili olması, hem ibadet açısından, hem de sağlık bakımından önem arz eder. Bu nedenle, kötürüm derecesinde hasta, zayıf ve düşkün, bir veya iki gözü kör, boynuzlarının biri veya ikisi kökünden kırık, dili, kuyruğu, kulakları ve memelerinin yarısı kesik, dişlerinin tamamı veya çoğu dökük hayvanlardan kurban olmaz.

Ancak, hayvanın doğuştan boynuzsuz olması, şaşı, topal, hafif hasta, bir kulağı delik veya yırtılmış olması, memelerinin bir kısmının olmaması, kurban edilmesine mani teşkil etmez. Şafii mezhebinde, hayvanın etini, yağını ve sakatatını kusurlu hale getirecek derecedeki ayıplar kurbanın sıhhatine engel teşkil etmektedir. Genel olarak yukarıda sayılan kusurlardan birinin bulunması bir hayvanın kurban olmasına engel teşkil ettiği gibi, uyuz olan hayvanlar ile yem yemesini engelleyecek derecede dişlerinin bir kısmı dökülmüş olan hayvanların da kurban edilmesi caiz değildir.



Sağlıklı hayvanların belirgin özellikleri vardır; Besili sığırlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, bakışları canlı kıllar ince ve parlaktır. Ayrıca, göz, burun, ağız, meme ve arkasında anormal akıntılar, bacak ve ayaklarında topallık, deri ve memelerinde hastalık belirtisi şişkinlik, renk değişimi ve yara bulunmaz.



Hayvan varlığının devamı açısından öncelikle erkek hayvanlar kurban olarak tercih edilmelidir.

Çeşitli bölgelerden getirilen kurbanlık hayvanların küpeli olması, büyükbaş hayvanların pasaportu, küçükbaş hayvanların



nakil belgesi ve/ veya Veteriner Sağlık Raporu aranmalıdır. Bu belgeler hayvanların getirildiği kaynağın ve hayvanların sağlığının güvencesi niteliğindedir.

KURBANLIKLARIN YAŞLARI VE YAŞ TAYİNİ

Kurban olabilmesi için sığır ve mandalar iki yaşını (24 ayını), deve beş yaşını, keçi ve koyun bir yaşını bitirmiş olmalıdır. Ancak, koyunlarda altı aylıktan sonrakilerin bir yaşını dolduranlar kadar gelişmiş ve cüsseli olması yeterli kabul edilmiştir.

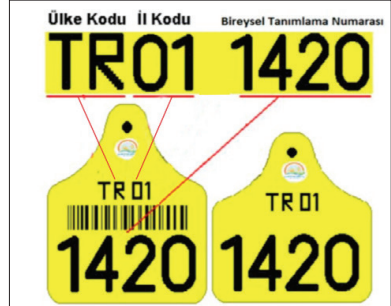
Hayvanların yaşlarının tayini için çiftlik kayıtları, diş gelişimi, boynuzlardaki değişiklikler ve erişkin özellikleri dikkate alınır. Düzgün tutulmuş çiftlik kayıtları kesin sonucu verir. Kayıtlar yok ise, en iyi yaş tespiti diş gelişimine bakarak tayin edilir.

Ayrıca kurbanlık hayvanların tür, ırk, cinsiyet ve yaş bilgilerinin sorgulanabilmesi amacıyla Bakanlığımızca <https://hayvanbilgi.tarim.gov.tr/> web sayfası ile "Hay-Sag" isimli mobil uygulama hazırlanarak kullanıma açılmıştır.

Söz konusu mobil uygulama cep telefonuna yüklendikten sonra küpe üzerindeki barkod okutularak ya da hayvanın küpe numarası girilerek hayvan bilgileri sorgulanabilmektedir.

Sığırlarda üst çenede 12 azı dişi vardır, kesici diş bulunmaz. Alt çenede ise 12 azı dişi ve 8 tane kesici diş, olmak üzere 20 tane diş bulunur. Ergin bir sığırın ağızında 32 diş bulunur. Sığırın kesici dişlerinin durumu incelenerek yaşı tayin edilebilir. Dişler, önce süt dişi (geçici) olarak çıkar, sonra bu süt dişleri düşerek yerine kalıcı dişler çıkar.

Hayvanlarda dişlere göre yaş tayini, süt dişlerinin yerini kalıcı dişlerin alma ve aşınma süreleri dikkate alınarak yapılır. Kesici dişler, alt çenenin önünde sağ ve solda dör-





der tane olmak üzere toplam sekiz adettir. Ağız açıldığında süt dişleri kalıcı dişlere oranla çok daha beyaz olmaları, çene kaidesine gevşek bir şekilde bağlanmaları, çeneye bağlanan kısımlarının diş gövdesine oranla daha ince görünmeleri ve şekil itibarıyla mantarı andırmaları ile kolaylıkla ayırt edilebilirler. Kalıcı dişler sarımtırak renkli olmaları, çene kaidesine sıkı sıkıya bağlı olmaları ve şekil itibarıyla daha sağlam görünümleriyle süt dişlerinden farklılık gösterirler. Şekilleri daha düzgün ve çeneye bağlanma noktaları daha kalındır. İlk bakışta enleri boylarına yakın olduğu için süt diş-

lerinden farklı oldukları kolaylıkla anlaşılır. Besleme ve ırk özelliklerine bağlı olarak küçük sapmalar olabilir.

Manda ve sığırların iki yaşını tamamlayıp tamamlamadığını ve üç yaşına girdiğini anlamak için iki ön kesici süt dişlerinin yerini kalıcı dişlerin alması gerekir. Sağ ve sol yanda dört süt dişinin ilk öndekiler yerinden çıkıp kalıcı dişlerin onların yerini alması ve diğer dişlerle aynı seviyeye gelmesi iki yaşında tamamlanmaktadır. Dolayısı ile sığır veya mandanın alt çenesinin önünde gelişimini tamamlamış iki kalıcı kesici dişin bulunması o hayvanın iki yaşını doldurduğunu göstermektedir.

Koyunların dış görünüşüne bakılarak, altı aydan büyük ve anası veya erişkin bir koyun kadar olması kurban edilebilmesi için yeterli sayılmıştır.

Keçilerin kurban edilebilmesi için bir yaşını doldurmuş olması gerekir. Sığırlarda olduğu gibi keçilerde de yaş tayini, ön kesici süt dişlerinin çıkıp yerlerini kalıcı dişlerinin alması esasına dayanmaktadır. Keçilerde ilk kesici ön süt dişlerinin değişimi 15 - 18 aylıkken gerçekleşmektedir.

Develerde ön süt dişlerinin değişimi dört yaşında ve ikinci süt dişlerinin değişimi de beş yaşında olmaktadır. Devenin kurban edilebilmesi için beş yaşında değişen ikinci kesici süt dişlerinin çıkıp yerlerini kalıcı dişlerin alması gerekir.

KURBANLIK HAYVANLARIN SEVKİ

Kurban Bayramı sebebiyle büyükbaş ve küçükbaş hayvan hareketlerinin yoğun olduğu bu dönemde hayvan hastalıklarının yayılma riski de artmakta, artan risk nedeniyle gerek insan gerek hayvan sağlığı tehdit altına girmekte, dolaylı olarak ülke ekonomisinde büyük kayıplara neden olmaktadır. Bu olumsuzlukların önlenmesi amacı ile bir takım tedbirlerin alınması; yetiştiricilerin, hayvan satıcılarının ve hayvan alıcılarının bu tedbirlerin gereklerini yerine getirmeleri önemlidir. Kurbanlık olarak



hayvanlarını başka illere sevk eden hayvan sahiplerinin İl veya İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri'nden Veteriner Sevk Raporu almaları zorunludur.

Siğır, manda gibi büyükbaş hayvan satın alacakların, alacakları hayvanların kulak küpesi ve pasaportu olup olmadığını, başka ilden sevk edilen hayvanların ise "Veteriner Sağlık Raporu" olup olmadığını kontrol etmeleri bu belgeleri bulunmayan hayvanları satın almamaları gerekir.

Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvan satın alacakların ise alacakları hayvanların kulak küpesi ve nakil belgesi olup olmadığını, başka ilden sevk edilen hayvanların ise "Veteriner Sağlık Raporu" olup olmadığını kontrol etmeleri bu belgeleri bulunmayan hayvanları satın almamaları gerekir.

1-Hayvan Pasaportu: Büyükbaş hayvanların sevk işlemleri için, hayvana ait bilgileri içeren İl/ilçe Müdürlüğü veya Bakanlıkça yetkilendirilmiş kurum veya kuruluş tarafından düzenlenen, imzalı belge olan ve hayvanın kimlik bilgilerini içeren, sahibini gösteren Hayvan Pasaportunun hayvanların beraberinde bulundurulması gereklidir. Siğır cinsi hayvanların il içi nakillerinde hayvan pasaportlarının nakil esnasında hayvanların beraberinde bulundurulması zorunludur. İller arası sevklerinde, işletmenin bağlı bulunduğu İl/ilçe müdürlüğü tarafından hayvan pasaportları kontrol edilerek veteriner sağlık raporu düzenlenir. **Kurbanlık hayvanınızı alırken Hayvan Pasaportunu mutlaka isteyiniz ve doğum tarihini kontrol ediniz.**

Kurban Bayramı nedeniyle kesilecek siğır 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/ilçe Müdürlüğüne teslim etmelidir.

2-Nakil Belgesi: Resmi veteriner hekim, hayvan sahibi, hayvan satış yeri yetkilisi veya Bakanlık tarafından yetkilendirilmiş kişi, kurum veya kuruluş tarafından düzenlenen, imzalı belgeye denir. Koyun ve keçi türü hayvanların il içi nakillerinde nakil belgesinin nakil esnasında hayvanların beraberinde bulundurulması zorunludur. İller arası sevklerinde İl/ilçe müdürlüğü tarafından nakil belgesi kontrol edilerek veteriner sağlık raporu düzenlenir.

3- Veteriner Sağlık Raporu ve Dezenfeksiyon Belgesi: Hayvan sevklerinde pasaport veya nakil belgeleriyle beraber İl/ İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine gidilerek; resmi veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından muayene ve kontrolden geçirilip nakli uygun görülen hayvanlara, 5996 sayılı Kanunda belirlenen sağlık şartlarına uygun olduğunu gösteren, Yurt İçi Hayvan Sevklerine Mahsus Veteriner Sağlık Raporu ve Dezenfeksiyon Belgesi düzenlenir.

Tanımlanmamış (Küpesiz) siğır, koyun ve keçi cinsi hayvanların nakil sırasında yakalanması hâlinde yakalandığı il veya ilçe sınırları içindeki İl/ilçe Müdürlüğü tara-



HAYVAN PASAPORTU



Veriliş Tarihi: 11.06.2018

Doğduğu İşi.No: TR040000062599

Hayvan No: TR040002096862



Adı	Cinsiyet	Nevi	İrk	Doğum Tarihi	Ana Küpe No	Baba Küpe No	
Erkek		Siğir	MONTOFON MELEZİ	11.06.2015			
İşletme No - Sürü	İl	Geliş Tarihi	Çıkış Tarihi	İşletme No - Sürü	İl	Geliş Tarihi	Çıkış Tarihi
TR06000650892-1	ANKARA	28.12.2017	---	-			
TR180000000000-1	ÇANKIRI	05.12.2017	28.12.2017	-			
TR180000032887-1	ÇANKIRI	23.11.2017	5.12.2017	-			
TR060000648401-1	ANKARA	25.09.2017	23.11.2017	-			
TR040000889290-1	AGRI	21.09.2017	21.9.2017	-			
TR040000000000-1	AGRI	04.08.2017	21.9.2017	-			
-		---	---	-			
-		---	---	-			
-		---	---	-			
-		---	---	-			
-		---	---	-			
Aşçı Bilgileri				Ölüm/İşl. Zorunlu Kesim T:			
Agr: 10.5.2018 -				- PENPOX-M (BÜYÜKBAŞ) yapıldı. (Cilt No:2018/6/2243,Seri No:2018/03)			
Agr: 20.3.2018 -				TURVAC OIL (A.NEP84.A22IRAK.OTUR07.ASIA-1 TUR15) yapıldı. (Cilt No:2018/6/3116,Seri No:18/01)			

Çıkış İşletmesi (Satıcı Bilgileri)	İmza Çıkış Tarihi .../.../20..	Varış İşletmesi (Alıcı bilgilerini mutlaka doldurunuz)
Düzenleyen Kurum		İşletmeNo:TR TC/Vergi No: Hayvan Sahibi: Telefon: Adres: İmza: Varış Tarihi:
		Pasaportu Tanzim Eden Yetkili
		İmza

Satış halinde ALICİ'da kalacak kısım Sistem Kayıt Tarihi: 02.08.2017

Doğduğu İşi.No: TR040000062599	Hayvan No: TR040002096862					
Adı	Cinsiyet	Nevi	İrk	Doğum Tarihi	Ana Küpe No	Baba Küpe No
Erkek		Siğir	MONTOFON MELEZİ	11.06.2015		
Çıkış İşletmesi (Satıcı Bilgileri)	İmza Çıkış Tarihi .../.../20..	Varış İşletmesi (Alıcı bilgilerini mutlaka doldurunuz)				
Hayvan Satış Yeri (İşletme No-Sürü No, Adres)		İşletmeNo:TR TC/Vergi No: Hayvan Sahibi: Telefon: Adres: İmza: Varış Tarihi:				
		Pasaportu Tanzim Eden Yetkili				
		İmza				


Satış halinde HAYVAN SATIŞ YERİ'nde kalacak kısım Sistem Kayıt Tarihi: 02.08.2017

Doğduğu İşi.No: TR040000062599	Hayvan No: TR040002096862					
Adı	Cinsiyet	Nevi	İrk	Doğum Tarihi	Ana Küpe No	Baba Küpe No
Erkek		Siğir	MONTOFON MELEZİ	11.06.2015		
Çıkış İşletmesi (Satıcı Bilgileri)	İmza Çıkış Tarihi .../.../20..	Varış İşletmesi (Alıcı bilgilerini mutlaka doldurunuz)				
Düzenleyen Kurum		İşletmeNo:TR TC/Vergi No: Hayvan Sahibi: Telefon: Adres: İmza: Varış Tarihi:				
		Pasaportu Tanzim Eden Yetkili				
		İmza				

Satış halinde SATICI'da kalacak kısım Sistem Kayıt Tarihi: 02.08.2017

Yasal Uyarı: Alım satım yaptığınız hayvanı 7 (yedii) gün içerisinde İl / İlçe Müdürlüğüne bildirmeniz kanuni zorunluluktur. Bildirim yapılmaması halinde idari para cezası uygulanır.



 T.C. GIDA VE TARIM HAYVANCILIK BAKANLIĞI Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü		HOLOGRAM Hologram Olmayan Rapor Geçersizdir.	
YURTİÇİ HAYVAN SEVKLERİNE MAHSUS VETERİNER SAĞLIK RAPORU			
Raporun Verildiği : İL : İLÇE :	Rapor No : Rapor Tarihi : Sevk Nedeni : KURBANLIK		
Çıkış İşletme Bilgileri :	Varış İşletme Bilgileri İşletme Sahibi : İşletme Numarası : T.C / Vergi : Numarası : İşletme Adresi :		
Hayvan Sahibi Kişinin Bilgileri Ad - Soyad/Firma TC / Vergi Numarası	Sürücü Tc Sürücü Ad-Soyad Plaka		
Muayene Bilgileri : Muayene Yeri : Muayene Tarihi :	Dezenfeksiyon Bilgileri Dezenfeksiyon Yeri : Dezenfeksiyon Tarihi : Cilt No : Seri No :		
Hayvan Bilgileri :	Cinsi Türü	Hayvan Sayısı	Küpe Numaraları
Aşı Bilgileri :	Adı:	Seri No:	Uygulama Tarihi : Küpe Numaraları:
<p>Yukarıda cinsi-türü belirtilen Manda ve Sığır ın ÇIKIŞ İŞLETMESİNİN bulunduğu yerde, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun 4 üncü maddesinde belirtilen ihbarı mecburi hayvan hastalıklarına ait tedbirler bulunmadığından ve yapılan klinik fiziki muayenelerinde sağlıklı bulduklarından nakillerine VARIŞ İŞLETMESİNE kadar müsaade edilmiştir. Yasal Uyarı: VETERİNER SAĞLIK RAPORUNUN, VARIŞ İŞLETMESİNDE bağlı bulunduğu İl/İlçe Müdürlüğüne bildirim yapılmıyca kadar saklanması zorunludur.</p>			
Açıklama / Notlar :			
Veteriner Sağlık Raporunun Aslını Elden Aldım Nakil Sorumlusu : İmza :	Raporu Düzenleyen Resmî / Yetkilendirilmiş Veteriner Hekim : Adı- Soyadı : Sicil Numarası : Diploma : İmza :		

findan hayvan sahibine, hayvan sevklerinde Bakanlıkça belirlenen belgeleri bulundurması nedeniyle hayvan başına idari para cezası uygulanır. Hayvan sahibine verilen idari para cezasının onaylanmasını takiben hayvanlar tanımlanarak kayıt altına alınır ve en yakın kesimhanede kestirilir ve karkası hayvan sahibine teslim edilir.

Hayvan hastalıkları için karantina uygulanan bölgelerden hayvan çıkışı ve bu bölgelere hayvan girişi yapılamaz.

İSTANBUL İÇİN SEVK KOŞULLARI

Kurbanlık hayvanların izin verilen tarihten önce İstanbul iline girmeleri yasaktır.

İl ve İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonları ve Belediyelerin belirlediği yerler dışında hayvan satışı ve kesimi yapılamaz. Trakya bölgesi şaptan ari bölge olduğu için Anadolu'dan Trakya bölgesine geçiş şartlarını sağlayamayan hayvanların bu bölgeye geçişleri kesinlikle yasaktır.

Trakya'ya Canlı Hayvan Nakli Yapacak Kişilerin Dikkatine !!!

1) Trakya'ya hayvan sevkini sadece yetkilendirilmiş resmi veteriner hekimler tarafından yapılacaktır.

2) Trakya'ya canlı hayvan sevkini için yetiştiriciler, 30 günlük karantina süresi ile yapılacak testlerin sonuçlanma süresi dikkate alınarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne müracaatta bulunacaktır.

3) Trakya'ya sevk edilecek hayvanlar doğumlarından itibaren işletme değiştirmemiş veya en az 3 aydır halen buldukları işletmede barındırılmış olacaktır. İşletmenin 10 km çevresinde en az 3 aydır şap hastalığı görülmemiş olacaktır.

4) Sevk edilecek hayvanlar, sevk öncesinde 30 gün süre ile karantina altında tutulacaktır.

5) İzolasyon süresince tüm hayvanlar şap virüsü varlığı yönünden teste tabi tutulacak ve virüs tespit edilmemesi durumunda sevklerine izin verilecektir. Ayrıca bu süre zarfında bu işletmenin 10 km çevresinde şap hastalığı çıkmamış olmalıdır.

Trakya bölgesinde, geçiş şartlarını sağlamadan sevk edilen hayvanların yakalanması durumunda Hayvan sahibine 9.188 TL para cezası uygulanır ve tüm masrafları hayvan sahiplerine ait olmak üzere hayvanlar kesime sevk edilir.

Hayvan Sevk Kontrol Noktalarında, Trakya Bölgesine Geçiş Şartlarını Sağlamayan-Hayvan Tespit Edilmesi Durumunda

Hayvan sahibine;

Büyükbaş hayvan başına 548 TL İdari Para Cezası uygulanır.

Küçükbaş hayvan başına 85 TL İdari Para Cezası uygulanır.

Araç sahibine; 1.834 TL İdari Para Cezası uygulanır.

** (2018 yılı için belirlenmiş yeniden değerlendirme oranına göre güncellenmiş idari para cezası miktarlarıdır.)*



KURBANLIKLARIN BAKIM VE BESLENMESİ

Kurbanlık hayvanların bakım ve beslemesine özen gösterilmelidir. Hayvanlara yeteri kadar temiz su ve yem verilmeli, buldukları ahır ve ağıllar uygun şekilde aydınlatılmalı ve havalandırılmalıdır. Suluk ve yemlikleri temiz olmalıdır. Hayvanlar çok sıcak ve çok soğuk hava şartlarında; ıslak, nemli, havasız, karanlık ve pis zeminli ahır ve ağıllarda tutulmamalıdır. Hayvanlara yeterince kaba yem verilmelidir. Verilen yemler kokuşmuş, küflü, yabancı maddelerle bulaşık olmamalıdır. Bir haftadan daha kısa dönemde yem değişikliğine gidilmemelidir. Aşırı karbonhidratlı (nişasta ve şeker içerikli patates, un, ekmek, şeker pancarı, melas, vb.), kokuşmuş yemler, yemek artıkları verilmemelidir. Aksi takdirde hayvanlarda şişme, asidosis, ishal gibi sağlık ve beslenme sorunları ortaya çıkar.



Canlı ağırlık artışı sağlamak veya hastalık nedeni ile kurbanlık hayvanlara rasgele ilaç, aşı, vitamin, hormon ve hormon benzeri maddeler uygulanmamalıdır. Bu maddelerin vücuttan atılma süreleri dikkate alınmalı ve yenen etlerle insan sağlığına zarar verebileceği göz ardı edilmemelidir. Zorunlu olarak bu maddelerden bir veya birkaçının uygulandığı kurbanlık hayvanlar, atılma süresi içinde kesilip yenilmemelidir.

KURBANLIK HAYVANLARIN BESİ DURUMLARININ TESPİTİ

Hayvanların etlenme ve yağlanma durumu genel vücut yapılarına bakılarak ve özel bir takım vücut bölümlerinin el ile muayenesi sonrasında tespit edilir. Besili sığırlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, kıllar ince ve parlaktır.

Sığırlarda; kuyruk sokumu, bel, leğen çıkıntısı, diz kapağı önündeki, kavram, son kaburga, omuz başı, döş, boş böğür besi derecesi ile ilgili muayene edilmesi gerekli noktalaradır.

Besili koyunlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, vücut çıkıntıları belirsiz, göğüs derin ve geniş, kaburgalar yuvarlak, deri yumuşak ve elastiki, kıllar ince ve parlaktır. Koyunlarda; sırt, but, kuyruk, kaburga bölgesi besi derecesi ile ilgili muayene edilmesi gerekli noktalaradır.

NAKLIYE VE DİNLENDİRME

Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği gereği; İl Müdürlükleri tarafından Nakil sırasında hayvanlara refakat eden bakıcılar ile hayvan nakil aracı sürücülerinin "Sürücü ve Bakıcı Yeterlilik Belgesi", gerekli ön şartları taşıyan ve hayvan nakliyesi ile uğraşan nakliyecilerin yetki belgesi alması mecburidir. 31 Aralık 2019 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere 8 saati aşan uzun yolculuklarda kullanılacak nakil araçları için araç onay belgesi düzenlenmesi gerekmektedir. Hayvanlar uygun araçlarla ve uygun şartlarda nakledilmelidir. Nakil araçlarının dezenfeksiyonu hayvanlar bindirilmeden yapılmalı ve üstü kapalı, zemini, havalandırması uygun olmalıdır. Araçların zeminlerine yeteri kadar altlık serilmelidir.

KESİM

Kurbanlık hayvanların kesimi, şehir ve kasabalarda çalışma izni almış mezbaha ve kombinalar ile belediyeler tarafından sadece kurban kesimi için hazırlanmış, alt ve üst yapıları bulunan kesim yerlerinde ve Kurban Hizmetleri Komisyonlarının önceden belirlediği yerlerde yapılmalıdır. Çünkü buralarda temizlik hizmetleri; sıcak ve soğuk su; tuvalet, askı, kanal ve çukur, atık ve artık imha yeri gibi imkânlar ile usta kesici, muayene ve kontrol veteriner hekim hizmetleri bulunur.

Köylerde ve kesim yeri bulunmayan yerlerde ise bahçelerde usulüne uygun olarak, çevreye zarar vermeyecek şekilde kesim yapılır. Ancak cadde, sokak ve park gibi kamu alanlarında kesim yapmak yasaktır.

Kurban keserken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

a. Usulüne göre bir kesim yapmış olmak için hayvanın yemek ve nefes borularıyla,



iki atardamarından en az birinin kesilmesi gerekir. Bu şekilde yapılan bir kesim sırasında, hayvanın omuriliğinin kesilmesi mekruhtur. Bu konuda etlik kesim ile kurbanlık kesim arasında bir fark yoktur.

b. Hayvanın canı çıkmadan başının gövdesinden ayrılmasına özen gösterilmelidir.

c. Kurban edilecek hayvana acı çektirilmemeli ve eziyet edilmemelidir. Bu nedenle hayvanlar ehil kişiler tarafından kesilmeli ve kesim işlemi süratli bir şekilde yerine getirilmelidir.

ç. Çevre temizliği için gerekli tedbirler alınmalıdır.

d. Aynı şekilde, hayvanların bir diğerinin kesimini göreceği şekilde yan yana bulundurulmalarına azami özen gösterilmelidir.

Kurbanlık hayvan kesiminde kullanılacak bıçaklar yeterince keskin olmalıdır. Kurbanlık hayvanlar, eziyet edilmeden kesim yerlerine götürülmeli, kasaplar ve eğitim görmüş kişilerce ıstırap çekmeyecekleri şekilde, usulüne uygun olarak yatırılıp kesilmelidir. Ayrıca, kesim öncesi hayvanlara yapılan kötü muamele hayvanları strese sokar. Bu durum kesim sırasında hayvanların kanlarının yeterince akıtılmamasına neden olur. Kanların yeterince akıtılmaması et kalitesini olumsuz yönde etkiler ve etlerin dayanma süresini kısaltır.

Gerekli dini merasim olarak vekâlet verme, tekbir ve besmeleden sonra kesim yapılmalıdır. Kesim, ani ve hızlı bir şekilde gerçekleştirilmeli, hayvana ıstırap verilmemelidir. Çenenin hemen arkasından gırtlak gövde tarafında kalacak şekilde her iki şah damarı kesildikten sonra kanın yeterince akması beklenmeli, kan tam akmadan omurilik kesilmemeli, imkân varsa hayvan arka bacaklarından askıya alınmalı kanın iyice akması sağlanmalıdır. Yapılabilirse, etleri ve etrafı kirletmemesi için yemek borusu bağlanmalıdır.

Kesilen kurbanlık hayvanların kulak küpeleri ve hayvan pasaportları en yakın İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne kesim tarihlerinden itibaren yedi gün içinde teslim edilmelidir.

Kesilen hayvanlara ait hastalıklı organlar, kesim sırasında oluşan atıklar, kist hidatik riskine karşı karaciğerler ve akciğerler kesinlikle evcil ve yabani hayvanlara verilmemeli, hayvanların çıkaramayacağı derinlikte çukurlara gömülerek bertaraf edilmelidir.



YÜZME, PARÇALAMA, MUAYENE ve KONTROL

Önce baş ve ayaklar ayrılmalıdır. Büyükbaşlarda derinin yüzülme hatları çizilerek kesilmeli, bacakların iç tarafında ve daha sonra da karnın orta hattından bu kesik hatları birleştirilmelidir. Derinin düzgün ve hasarsız yüzülmesine dikkat edilmeli, yüzme işlemine önce bacaklardan başlanmalı, sonra varsa yüzme makinesi ile, yoksa bıçakla sürdürülmelidir.

Yüzme bıçakları sivri uçlu olmamalı, küt ve kavisli olmalıdır. Yüzme sırasında derinin kıllı, kirli dış yüzeyi ve kesicinin deriyi tutan kirli eli ete değmemelidir. Deri üzerinde yağ ve et parçaları kalmamasına özen gösterilmelidir.

Koyun ve keçilerin derileri tulum çıkarılmalıdır. Bunun kolaylıkla yapılması için deri altına hava verilerek hayvan şişirilmelidir.

İşkembe ve bağırsaklar, et kalitesini olumsuz etkilememesi, mikropların bulaşmasını ve gelişmesini önlemek için yarım saatten fazla bekletilmeden çıkarılmalıdır. Bunların çıkarılma işlemi sırasında delinmemesine ve içeriğin ete bulaşmamasına özen gösterilmelidir. Kazaen bir bulaşma olursa hemen temiz su ile yıkanmalıdır. İçerikleri kesim yerinden ayrı bir yerde poşet, çöp bidonu, konteynır veya çukurlara boşaltılmalı, çevre kirlenmemelidir.

İç organlar dikkatli bir şekilde çıkarılmalı, normal görünümde olup olmadıklarına dikkat edilmelidir.

Kesilen hayvanlara ait hastalıklı organlar, kesim sırasında oluşan atıklar, kist hidatik riskine karşı karaciğerler ve akciğerler kesinlikle evcil ve yabani hayvanlara verilmemeli, hayvanların çıkaramayacağı derinlikte çukurlara gömülerek bertaraf edilmelidir.

Normalden büyük, rengi farklı, kanı pıhtılaşmayan, kokulu, iltihaplı, su keseleri ve şişkinlikler bulunan, dalağı çamur gibi etler veteriner hekime muayene ettirilmelidir.

Kombina ve mezbaha gibi tam teşekküllü kesim yerlerinde her türlü temizlik ve kesim imkânları bulunur. Buralarda daha kolay, temiz kesim ve parçalama yapılır. Kesilen hayvanların etleri veteriner hekimler tarafından muayene edilir. İnsan sağlığına uygun olmayan etler imha edilir. Atık ve artıkların uzaklaştırılması, işkembe ve bağırsakların temizlenmesi kolay bir şekilde gerçekleştirilir. Deri daha düzgün yüzülür.

ETLERİN DİNLENDİRİLMESİ

Kurbanlık hayvanlardan elde edilen etler, sıcak ve taze olduğu için 14-20°C de 5-6 saat dinlendirilmeli ve daha sonra tüketim amacına göre sınıflandırılmalıdır. Kıymalık, kızartma ve haşlamalık etler ayrılmalıdır. Kullanım miktarlarına göre ambalajlanmalı ve +4°C de soğutulmalıdır.



Sıcak etler oda sıcaklığında dinlendirilmeden soğutucuya konursa, etlerdeki kalsımdan dolayı iç ısı yeterince düşmez ve et sıcak kalır; birkaç gün sonra kaba etler içlerinden bozulmaya başlar. Bu şekilde yeşillenip kokuşan etler tüketilmemelidir.

Etler 12 saat olgunlaştıktan sonra tüketilmeye başlanmalıdır. Olgunlaşmamış etler zor işlenir, iyi pişmez, sert ve lezzeti azdır. Olgunlaşmış etler daha kolay işlenir, kolay pişer, gevrek ve lezzetlidir.

ETLERİN SAKLANMASI

Taze etler buzdolabında bir hafta bozulmadan tazeliğini muhafaza eder. Uygun büyüklüklerde ambalajlanıp buzlukta bir ay, şoklandıktan sonra -18°C de 6 ay saklanabilir.

Etler tuzla salamura edilerek de saklanabilir. Tuz etlerin uzun süre bozulmasını önler.

Etlerin diğer bir saklama şekli de kavurma yapmaktır. Kavurma yapılan etler uygun şartlarda bir yıl saklanabilir. Etlerin daha uzun süre saklanması bozulmaya, besleyici değerinin azalmasına, lezzet ve aroma kaybına neden olur.

İşkembe ve bağırsaklar çok iyi temizlendikten sonra değerlendirilmelidir. Temizlik için sağlığa zararlı kimyasal maddeler kullanılmamalıdır. Sakatat çok çabuk bozulduğu için kısa sürede tüketilmelidir.

Kullanılan ambalaj malzemeleri ve kaplar gıdalara uygun olmalıdır. Bu malzemeler gıdalar için üretilmiş olmalı, zararlı kimyasal maddeler içermemeli, bu kaplarla zararlı maddelerin koku ve kalıntısı etlere geçmemelidir. Aksi takdirde ciddi zehirlenmeler ve sağlık problemleri ortaya çıkar. Özellikle sanayide kullanılan kimyasal madde, ilaç, boya gibi maddeler için kullanılan bidon ve varillerin et ve gıdalar için kullanılması insan sağlığı için büyük tehlike oluşturmaktadır.

DERİNİN TUZLANMASI

Kesim sonrası elde edilen deri 1-2 saat dinlendirildikten sonra tuzlanmalıdır. Dinlendirme esnasında derideki fazla su ve kan sızar. Böylece bozulma riski azalır. Dinlendirmeden sonra derinin yarısı veya üçte biri kadar ağırlıkta, tercihen taneleri mercimek büyüklüğünde kaya tuzu ile tuzlanır.

ÇEVRE VE GÖRÜNTÜ KİRLİLİĞİ

Kurbanlar insanların gelip geçtiği, dinlendiği sokak, park, bahçe ve meydanlarda, akarsu kenarlarında kesilmemeli, kurban keserken çevreyi rahatsız etmemelidir. Kurbanların kombina, mezbaha ve bu iş için ayrılmış yerlerde veya Kurban Hizmetleri Komisyonlarının önceden belirlediği yerlerde kesilmesi tercih edilmelidir.

Kesimde ortaya çıkan kan, dışkı, atık ve artıklar ortalık yerde bırakılmamalı, rasgele etrafa atılmamalı göl ve akarsulara, kanalizasyonlara karıştırılmamalı, hayvanların yemesine ve çevreye yaymasına izin verilmemeli, çöp bidonlarına atılmamalı, koku-su etrafı rahatsız etmemelidir, derin çukurlar açılarak gömülmelidir.

Unutulmamalıdır ki, hayvanlardan insanlara geçen ve zoonoz denen birçok hastalık etkeni, bu atık ve artık maddelerle insanlara bulaşmaktadır. Ayrıca, rastgele etrafa atılan bu atık ve artıklar, hem çevreyi kirletmekte, insanları rahatsız etmekte, hem de müslümanlar ve kurban hakkında olumsuz düşüncelere sebep olmaktadır. Bu nedenle kurban alırken, nakil esnasında, kesimde ve kesim sonrasında atıkların bertaraf edilmesinde çok hassas davranılmalıdır.