

Hayvanların Veteriner Hekim kontrolünde kesilmesi çevre ve toplum sağlığı açısından bir gereklilik olup aşağıdaki durumlarda derhal Veteriner Hekime başvurulmalı, hayvanın derisi, bütün iç organları ve gövdesi kullanılan alet ve ekipmanlar dahil Veteriner Hekim gelinceye kadar serin bir yerde muhafaza edilmelidir.

- Kesilen hayvanın kanı siyaha yakın koyulukta ise ve geç pıhtılaşıyorsa,
- Dalakta 3-5 misli anormal bir büyüme görülüyor ve kesildiğinde içi siyahımsı bir kan içeriyorsa,
- Etin veya yağların rengi aşırı sarıysa,
- Bağırsaklar aşırı derecede gazla dolu ve iç kısımlarında yer yer kanamalar varsa,
- Lenf yumrularında aşırı şişlik, iltihap, kireçlenme veya peynirimsi bir görünüm tespit edilirse,
- Karaciğer büyümüş ve yüzeyinde beyaz noktacıklar, sert oluşumlar, içi su dolu kesecikler mevcutsa,
- Yüzülen derinin iç kısımlarında kanamalar veya anormal lekeler mevcutsa,
- Gövdenin iç kısmında irili ufaklı yuvarlak oluşumlar kireçlenmiş odaklar varsa derhal Veteriner Hekime danışılmalıdır.



## Kesimden Sonra Nelere Dikkat Edilmelidir?

- Kurban etleri parçalamanın hemen ardından temiz kaplara konulmalı ve önce güneş görmeyen serin bir yere alınarak kesim sıcaklığının oda sıcaklığına düşmesi beklenmeli (5-6 saati geçmeyecek şekilde) daha sonra buzdolabı ısısında 24 saat bekletilmeli, kısa sürede tüketilmeyecek ise -18°C soğutuculara kaldırılmalıdır. Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı ısısı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmez. Bu nedenle etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2. gün) bozulma ve kokuşma hatta yeşillenme görülür. Böyle kısımlar kesinlikle tüketilmemeli atılmalıdır. Dondurulmuş et çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.
- Sakatat çok kısa sürede bozulduğundan birkaç gün içinde tüketilmelidir,
- Kurban atıkları gelişigüzel çevreye, çöp varillerine, kanalizasyon kanallarına atılmamalı, belediye görevlilerine teslim edilmeli, belediye görevlilerinin bulunmadığı mahallerde sokak hayvanlarının erişemeyeceği şekilde derin çukurlara sıhhi bir şekilde gömülmelidir.

**İstanbul Veteriner Hekimler Odası  
Gıda Hijyeni ve Halk Sağlığı Çalışma  
Birimi - 2011**



**KURBANLIK HAYVANLARIN SATIŞ,  
KESİM VE KESİMDEN SONRAKİ TÜM  
AŞAMALARININ VETERİNER HEKİM  
GÖZETİM VE DENETİMİNDE YAPILMASI  
İNSAN, HAYVAN VE ÇEVRE SAĞLIĞI  
AÇISINDAN BÜYÜK ÖNEM  
TAŞIMAKTADIR**

Her yıl Kurban Bayramında milyonlarca kasaplık hayvan kesilmektedir. Kurbanlık hayvanlar bir çok hastalığın kaynağı olabilir ve bu hastalıkları insanlara bulaştırabilirler. Kurban Bayramı, hayvanlardan insanlara geçebilen bu hastalıkları artırıcı yönde rol oynayan bir faktördür. Özellikle kurbanlık hayvanların sokakta dolaştırılmaları, meydanlarda bekletilmeleri, satın alınan hayvanların evlerin bahçelerinde, balkonlarında tutulmaları, uygun olmayan yerlerde kesilmeleri tehlikenin boyutunu daha da arttırmaktadır. Çok sayıda kurbanın aynı zamanda uygunsuz koşullarda kesilmesi gerek halk sağlığı gerekse çevre sağlığı açısından ciddi sorunları beraberinde getirmektedir. Veteriner Hekim kontrolü yapılmadan kesilen hayvanlardan elde edilen etler halk sağlığı açısından önemli bir risk oluşturmaktadır. Kesim sırasında ortaya çıkan kan, mide bağırsak içeriği ve kullanılan

kısımlar gelişigüzel çevreye atılmakta, hastalıkların yayılmasına, hastalıkların hayvanlardan hayvanlara ve hayvanlardan insanlara bulaşmasına, çevrenin kirlenmesine ve toplum sağlığının bozulmasına sebep olmaktadır. Türkiye ve pek çok komşu ülkede bruseloz, kist hidatid, sistiserkoz, sarkoplazmoz, verem, şarbon gibi hastalıklar günümüzde hala görülmekte ve önemli bir halk sağlığı sorunu oluşturmaya devam etmektedirler. Bu hastalıklardan ileri gelebilecek tehlikenin azaltılabilmesi veya önlenebilmesi için öncelikle hastalıkların hayvanlarda kontrol altına alınarak insanlara bulaşması önlenmelidir.

Bu yüzden kurbanlık hayvanlar Veteriner Hekim denetimi bulunan Belediyelerce belirlenen hayvan satış yerlerinden alınmalı, asgari teknik ve sağlık şartlarına sahip Veteriner Hekim kontrolü bulunan kesim yerlerinde kesilmeli ve tüketiciye sağlıklı bir şekilde ulaştırılmalıdır.



### Kurbanlık Hayvan Seçerken;

Bulaşıcı hayvan hastalıkları nedeni ile kurbanlık hayvanın, satın alınırken ve kesim öncesinde Veteriner Hekim tarafından muayene edilmesi gerekmektedir.

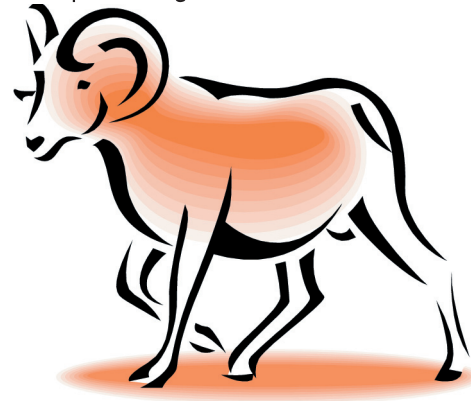
- Resmi Veteriner Sağlık Raporu olmayan,
- Büyükbaş hayvanlarda küpesiz ve kimlik kartı (pasaportu) bulunmayan,

- Gebe veya yeni doğum yapmış olan,
- Yüksek ateşi olan,
- İştahsızlığı olan,
- Öksürüğü, nefes güçlüğü olan,
- Yutma zorluğu olan,
- Kısmi veya genel felçli olan,
- Tüyleri karışık ve mat halde olan,
- Bakışları ve dış görünümü canlı olmayan,
- Salya akıntısı bulunan,
- Anormal kokulu ishali olan,
- Çevreye karşı anormal tepkili veya çok duyarız,
- Gelişimini tamamlamamış genç hayvanların satın alınmaması ve kesilmemesi gerekmektedir.

### Kesimden Önce Nelere Dikkat Edilmelidir?

Bu süreçte hayvanın;

- Çevreye uyumuna,
- Ayakta durma ve hareket tarzına
- Beslenme durumuna
- Tüylerinin durumuna
- Sindirim sistemine (salgı çıkarmasına, geviş getirmesine, dışkıının kıvamına ve rengine)
- Üreme organlarına ve meme bezlerine
- Solunum sistemine (burun salgısına, solunum durumuna)
- Yara, şişlik, ödem gibi anormal oluşumların var olup olmadığına dikkat edilmelidir.



### Kesim Sırasında Nelere Dikkat Etmek Gereklidir?

Kesim öncesi kurbanlık hayvanların yorgun olmaması ve kesimden önce 12 saat boyunca yem verilmemesi gereklidir (su verilebilir), Kurbanlık hayvanları kesim öncesi strese sokacak kötü muamelelerden ve hareketlerden kesinlikle kaçınılmalıdır. Ayrıca aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmelidir:

- Kurbanlar, belediyelerce belirlenmiş teknik ve hijyenik şartlara sahip yerlerde kestirilmelidir.
- Kesim yeri temiz olmalı ve basınçlı su bulunmalıdır.
- Hayvan tutulup yatırılırken veya askıya alınırken işkence-eziyet edilmemelidir,
- Kesim işlemi tecrübeli-ehil kişilerce yapılmalı, kesim yapan kişi sağlıklı ve temiz olmalı, karkastan kendisine ve karkasa bulaşabilecek muhtemel hastalıklara karşı gerekli tedbirleri (önlük ve çizme giymek, kesik/yaralı elle ete temas etmemek gibi) almalıdır,
- Kesim askıya alınarak yapılmalı, kanın mümkün olduğunca iyi akıtılması sağlanmalıdır.
- Deri yüzülürken zarar verilmemelidir.
- İç organlar; yüzme işlemini takiben en kısa sürede çıkarılmalıdır.
- Tüketilecek sakatat, çıkarılmasını takiben etlerden ayrı, temiz bir kaba alınmalıdır.
- Kesim ve parçalama sırasında hastalıklı doku ve organlara temas eden veya kirlenen bıçaklar yıkanıp dezenfekte edildikten sonra kullanılmalıdır.
- Mide-bağırsak, safra-idrar kesesi ve üreme organları delinmeden, parçalanmadan çıkarılmalıdır. Bağırsaklar çıkarılırken çıkışı bağlanarak içeriğinin akması, karkasın kirlenmesi önlenmelidir.
- Kesim sırasında, çevre ve toplum sağlığı açısından kan, bağırsak içeriği gibi maddelerle çevrenin kirlenmesi engellenmelidir.