

**Veteriner Halk Sağlığı ve Gıda Hijyeni
Açısından
Dikkat Edilmesi Gerekenler**

- Kesim sonrası oluşan kan, mide ve bağırsak içeriği gibi atıkların bertarafı önemlidir. Çevre ve halk sağlığı açısından bunların geliştiği güzel bir şekilde etrafa atılmaması ve akarsulara karışmaması gerekmektedir.
- Hayvanlardan insanlara bulaşan (zoonoz) halk sağlığı yönünden önem taşıyan hastalıklar (şarbon, tüberküloz, kist hidatik, ekinokok vb.) vardır. Bu nedenle kesim sonrasında kanın pıhtılaşmaması, iç organlarda normal olmayan görünüm vb. şüpheli durumlarda mutlaka veteriner hekim tarafından et muayenesi yapılmalıdır.
- Hastalık taşıma riski olan et ve iç organların köpek ve kedilere verilmemesi gerekir.
- Kesim artıkları usulüne uygun bir şekilde imha edilmeli veya derin çukurlara gömülmelidir.
- Hayvanların sağlıklı olması tek başına yeterli değildir. Çünkü etlerin kesim sırasında bulaşması ya da uygun koşullarda muhafaza edilmemesine bağlı olan mikrobiyel hastalık ve zehirlenmeler olabilir. Bu nedenle kesim ve yüzme işlemleri hijyenik şartlara dikkat edilerek ve hızlı bir şekilde gerçekleştirilmelidir.
- Kurban etleri, serin bir yerde hava alması sağlanarak kesim sıcaklığından oda ısısına düşmesi beklendikten sonra buzdolabına kaldırılmalıdır. Kesim sıcaklığında olan etler hava almayacak durumda üst üste büyük parçalar halinde konulmadan bir an önce soğutulması sağlanmalıdır.



Kurban Kesim Ücretleri

1. Gün: Büyükbaş kesim ücreti 165 TL
Küçükbaş kesim ücreti 45 TL
- 2./3./4.Gün: Büyükbaş kesim ücreti 140 TL
Küçükbaş kesim ücreti 35 TL

Unutmayınız

Derilerin usulüne uygun bir şekilde yüzülmemesi ve doğru şekilde koruma altına alınmaması çok büyük ekonomik kayıpların oluşmasına neden olmaktadır.

Lütfen derilerinizi en kısa sürede yasal olarak görevlendirilmiş kurum ve kuruluşlara başışlayarak ülke ekonomisine katkıda bulununuz.

Kurban Satış ve Kesim Yerlerinin adreslerine ve İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonu Danışma ve Kriz Bürolarının telefonlarına www.izmirmuftuluğu.gov.tr den ulaşabilirsiniz.



**İZMİR
VETERİNER
HEKİMLER
ODASI**



**İL KURBAN
HİZMETLERİ
KOMİSYONU**



**KURBAN BAYRAMINIZ
KUTLU OLSUN**



**İZMİR
VETERİNER
HEKİMLER
ODASI**

**İL KURBAN
HİZMETLERİ
KOMİSYONU**

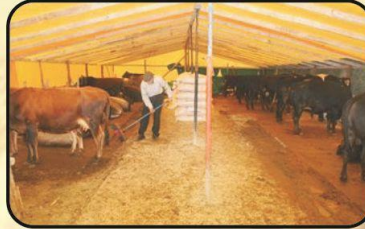
Ülkemizde Kurban Hizmetleri İl ve İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonlarında yürütülmektedir. Kurban Bayramının huzur ortamı içinde geçmesi amacıyla Valilik bünyesinde; Büyükşehir Belediye Başkanlığı, İl Müftülüğü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Sağlık İl Müdürlüğü, Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, Orman ve Su İşleri Şube Müdürlüğü, ve Diyanet Vakfının üyesi olduğu İl Kurban Hizmetleri Komisyonu kurulmuştur.

İlçe Komisyonları, Kaymakam Başkanlığında faaliyet gösterir.

İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonları tarafından Kurbanlık hayvan satış ve kesimi için yasal olarak izinli alanlarda çevre ve halk sağlığı açısından gerekli önlemler alınmaktadır. Bu konudaki aksaklıkları İlçe yetkililerine iletebilirsiniz.

İl Kurban Hizmetleri Komisyonu tarafından yasal olarak izinli ve belgeli hayvan satışı yapan kişilerin hayvanları, talepleri doğrultusunda ultrason cihazı ile gebelik muayenesi yapılarak belge düzenlenmektedir. Gebe olduğundan şüphe ettiğiniz hayvanlar için gebelik muayenesi talep edebilirsiniz.

**Kurban Bir İbadettir.
İbadetlerin Ön Şartı Temizliktir.**



Kurbanlık hayvanın özellikleri:

Büyükbaş hayvanların 2 yaşını doldurmuş, küçükbaş hayvanların 1 yaşını doldurmuş (semiz görünümü ise 6 ayı doldurmuş) olması gerekmektedir.

Kurbanlık hayvanın;

- Bir veya iki gözü kör,
- Kulakları kopuk,
- Bir veya iki boynuzu kökünden kırık,
- Kuyruğunun yarısı kopuk ya da doğuştan kuyruksuz,
- Dişlerinin çoğu dökük,
- Meme başları kopuk,
- Gebe
- Yürüyemeyecek kadar topallığı olmamalıdır.

Lütfen;

- Çok zayıf olan,
- Çok genç ve etleri olgunlaşmamış olan,
- Kılları kaşık ve mat halde olan,
- Bakışları ve dış görünümü canlı olmayan,
- Göz ve burunda akıntısı bulunan,
- Pis kokulu ishali olan,
- Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız olan,
- Yara, şişlik ve ödemi olan hayvanları almayınız.

Hayvanın sağlıklı olduğundan emin olmadığınız durumlarda mutlaka veteriner hekim muayenesi isteyiniz.

Unutmayınız ideal bir kesimde amaç; hayvana acı çekirmeden iyi kan aktırmayı sağlamak ve bu işlemleri hijyenik olarak yapmaktır. Bu nedenle kurban kesim yerlerinde görevli kasapların işinin ehli, eğitilmiş ve sağlıklı olması gerekmektedir.

Lütfen, kurbanlarınızı Kurban Hizmetleri Komisyonlarında belirlenen alanlarda kestiriniz.

Kurban kesim yerlerinde; düzeni sağlamak amacıyla yeterli sayıda güvenlik personeli, hayvan sağlığı açısından iç organ vb. muayenesi gerektiği durumlar için veteriner hekim, yasal olarak belirlenmiş kesim ücretlerinin kurban hizmetlerinde kullanılacak üzere kayıt altına alınması amacıyla görevli personel ve dini görevin sağlıklı olarak yerine getirilmesi amacıyla din görevlisi bulunmaktadır.

**Kurban sadakat ve samimiyettir.
Kurban fedakârlık ve paylaşmaktır.**

Büyükbaş hayvanlar için Veteriner Sağlık Raporu ile pasaport ve kulak küpesi, küçükbaş hayvanlar için nakil belgesi ve kulak küpesi olmayan hayvanları almayınız.

