

KURBAN EL KİTABI

Doç.Dr.
AYŞEGÜL
Ovalıoğlu
BAKIRKÖY BELEDİYE BAŞKANI



EVİMİZ
BAKIRKÖY
Huzurlu Güvenli Modern





BAKIRKÖY
BELEDİYESİ



İÇİNDEKİLER

- Kurban
- Kurbanın Toplumsal Önemi
- Kurban Satış Yerleri
- Kurbanlık Hayvanlar
- Kurbanlık Hayvanların Taşınması Gereken Özellikler
- Kurbanlık Hayvanlarda Dişlerden Yaş Tayini
- Kurbanlık Hayvanların Besi Durumlarının Tespiti
- Kurban Kesim Yerleri ve Kesimde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar
- Kurban Etlerinin Değerlendirilmesi
- Atıkların Durumu



KURBAN

İslam dininde kurban ibadeti, kurban edilme şartlarına haiz hayvanların ibadet niyetiyle uygun şekilde kesilmesi ile gerçekleşir

KURBANIN TOPLUMSAL ÖNEMİ

Gelir düzeyi yeterli seviyede olan insanların, kurbanlarını kesip, etini dinlendirerek dağıtımını sağlamasıyla alt gelirli vatandaşlarımızın beslenme kalitesinin yükseltilmesine katkı sağlanır.



KURBAN SATIŞ YERLERİ

Belediyelerce belirlenip Kurban Hizmet Komisyonunca onaylanan yerler dışında hayvan satışı yapılmamalıdır.

- Hayvan satış yerlerinin zemini sert, kolay temizlenebilir ve kuru olmalıdır. Hayvan refahına uygun bir şekilde yeterli havalandırma ve aydınlatma sağlanarak, üstü ve etrafı kapalı olmalıdır.
- Yeterli miktarda yem ve temiz su bulundurulmalıdır. Yemler sağlıklı ortamlarda muhafaza edilmelidir.
- Tuvalet, istirahat alanı, kantin, mescit, otopark vb. sosyal donatılara yer verilmelidir.
- Kurbanlar birbirlerine zarar vermeyecek ve kaçamayacak şekilde bağlanmalıdır.
- Kurbanların satış yerine araçtan rahat indirilip bindirilmesi için rampalar bulunmalıdır.

KURBANLIK HAYVANLAR



**1 Yaşını tamamlamış
koyun ve keçi kurban edilir.**



**2 Yaşını tamamlamış
sığır ve manda kurban edilir.**



**5 Yaşını tamamlamış
deve kurban edilir.**

KURBANLIK HAYVANLARIN TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

Pasaport, Nakil Belgesi, Veteriner Sağlık Raporu, kulak küpesi olmalıdır. Ayrıca zayıf, gebe, tüyleri mat ve karışık, bakışları ve dış görünümü cansız, kötü kokulu ishali ve burun akıntısı olan, çevreye karşı aşırı tepkili ya da duyarsız olmamasına dikkat edilmelidir.



KURBANLIK HAYVANLARDA DIŞLERDEN YAŞ TAYİNİ

Kurbanlık hayvanlarda yaş tayini en sağlıklı biçimde alt çenede bulunan kesici süt dişlerinin yerlerini kalıcı dişlere bırakması ve bu kalıcı dişlerde meydana gelen aşınmanın düzeyine göre tespit edilir.



Ağız açıldığında süt dişleri; kalıcı dişlere oranla çok daha beyaz olmaları, çene kaidesine gevşek bir şekilde bağanmaları, çeneye bağlanan kısımlarının diş gövdesine oranla daha ince görünmeleri ve şekil itibarıyla mantarı andırmalarıyla kolaylıkla ayırt edilebilir. Kalıcı dişler ise sarımtırak renkli olmaları, çene kaidesine sıkı sıkıya bağlı olmaları ve şekil itibarıyla daha sağlam görünüşleriyle süt dişlerinden farklılık gösterirler. Şekilleri daha düzgün ve çeneye bağlanma noktaları daha kalındır.

Sığırlarda Dişe Göre Yaş Tayini

Sığırlarda kurban olacak hayvanların 2 yaşında olması şartı aranmaktadır. Sığırlarda ön kesici dişler yalnız alt çenede bulunur. 4 tanesi sağda, 4 tanesi solda olmak üzere 8 adet kesici diş vardır. Keçinin bir yaşında, koyunun 1 yaşını doldurmuş veya 6 aylık olup, 1 yaşındaki gibi gösterişli olması gerekmektedir.

2 ön kesici diş gelişimini tamamlamış olmalıdır. Bunlar geniş ve iri şekilleriyle süt dişlerinden kolaylıkla ayrılır. 2 yaşını doldurmuş hayvanlarda orta kesiciler ya düşmüştür ya da düşmek üzeredir. 2,5 yaşındaki sığırlarda ön kesiciler aşınmaya başlamış ve ağızda 4 tane kalıcı kesici diş vardır.

KURBANLIK HAYVANLARIN BESİ DURUMLARININ TESPİTİ

Hayvanların etlenme ve yağlanma durumu genel vücut yapılarına bakılarak ve vücut bölümlerinin bazı yerleri el ile muayene edilerek tespit edilebilir. Besili sığırlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, kıllar ince ve parlaktır.

SIĞIR

Kuyruk sokumu	Son Kaburga
Omuz başı	Bel
Döş	Boş Böğür
Leğen çıkıntısı	Diz kapağı önündeki kavram
Kuyruk sokumu	Son kaburga

Besi derecesi ile ilgili muayene edilmesi gerekli noktalar.

KOYUN - KEÇİ

Sırt	But
Kuyruk	Kaburga Bölgesi
Muayene edilmesi gereken noktalar.	

Besi derecesi ile ilgili koyun ve keçilerde gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, kıllar ince ve parlaktır.

KURBAN KESİM YERLERİ VE KESİMDE DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

Kurbanlık hayvanlar, mezbaha, kombina ile Kurban Kesim Hizmetleri Komisyonlarınca onaylanan yerlerde kesilmelidir. Cadde, sokak, park gibi kamusal alanlarda kesilmemelidir.



DİNLENDİRME

Uzun yolculuklar ardından kesim yerlerine getirilen yorgun kurbanlık hayvanların kaslarında eksilen depo şekerin tamamlanabilmesi ve yükselen vücut sıcaklıklarının normale dönmesi için kışın en az 8 saat, yazın ise 12 saat süreyle dinlendirilmeleri gerekir. Kesimden en az 6 saat önce yemleme kesilmeli ve hayvanlar kesilinceye kadar ihtiyaçları kadar su tüketmelerine izin verilmelidir.

HAYVANLARA İYİ MUAMELE VE HAYVAN REFAHI

Hayvanlara kati surette eziyet edilmemelidir. Hayvan refahına hem dini hem de insani olarak önem gösterilmelidir. Kesim öncesi hayvanlara yapılan kötü muamele hayvanları strese sokar. Bu durum kesim sırasında hayvanların kanlarının yeterince akıtılamamasına neden olur. Şekillenen bu tablo neticesinde et kalitesi olumsuz yönde etkilenir ve etlerin dayanma süreci kısalır. Kanın tam olarak akması için hayvanın çırpınabilmesi sağlanmalıdır. Bu amaçla yerde kesilen hayvanların bir bacağı serbest bırakılmalıdır.

KESİM YERİ HİJYENİ

Kesim yapılacak yerlerin asgari hijyen şartlarını taşıması, uygun havalandırma koşullarına sahip olması ve hijyen koşullarının devamı için sıcak - soğuk su tertibatına sahip olması gerekmektedir.

Kesim ve yüzüm işlemlerinin daha hijyenik ve sağlıklı bir şekilde yapılabilmesi için hayvanlar mümkün olduğunca askıya alınarak kesilmeli ve yüzülmelidir. Hatta imkan varsa kanatma (boğazlama) dahi yere dikey konumda askılarda yapılmalıdır.

Kesim yeri zemininde kesinlikle toz, pislik, dışkı vb. bulunmamalıdır. Deri, kuyruk altı ve bulaşık bölgeler, kan akıtılmasından sonra iyice yıkanmalıdır. İşkembe ve bağırsak kesim yerinde açılmamalıdır. Kesim yeri zeminine işkembe ve bağırsak içeriği kesinlikle dökülmemelidir.



KESİCİLERİN HİJYENİ

Kesim yapan kişilerin sağlıklı ve temiz olması gerekir. Herhangi bir bulaşıcı hastalığın taşıyıcı durumunda olmamaları gerekir. Akut enfeksiyon geçirmeleri durumunda, kesim işlerinden iyileşinceye kadar uzaklaştırmaları



gerekmektedir. Gerek karkasa bulaştırma ihtimalinden gerekse karkastan kendisine bulaşma ihtimali olan hastalıklardan dolayı eldiven, çizme giymeli, maske takmalıdır. Sigara içmemesi, kesim yeri zeminine tükürmemesi ve dikkat dağıtıcı işlerle meşgul olmaması gerekir. Ayrıca kesiciler kıyafetlerinin, kullandığı aletlerin, ellerinin temizliğine ve hijyenine özen göstermek zorundadırlar ve uygun dezenfektan solüsyonlarla temizlenmelidir.

Personel özellikle işe ara verip tekrar başladığında ellerini sıcak su ve sabun ile temizlemeli, dezenfekte etmelidir. Bıçaklar, satırlar, masat ve diğer ekipmanlar kendilerine özgü kınlar içinde muhafaza edilmelidir. Çalışma sırasında çevreye gelişigüzel biçimde bırakılmamalıdır. Bıçak, satır, masat ve diğer ekipmanlar kirlendiğinde sıcak su ile yıkanmalı. Kedi, köpek v.b. hayvanlar çalışma yerlerinden uzak tutulmalıdır.



ELLERİN YIKANMASI

Eller
ılık su ile
iyice ıslatılır

Tercihen
sıvı
dezenfektanlı
sabun
kullanılır

5 saniyeden
az olmamak
kaydıyla bilekler
dirseklere doğru
iyice sabunlanır

Ilık su ile
iyice durulanır

Tercihen
kağıt havlu
ile iyice
kurulanır

Musluk ellerin
kurulandığı
havlu ile
kapatılır

KONTROL

1- Kurbanlık hayvan satışı yapılan noktaların, belediye ve diğ er resmi kuruluşların denetim ekipleri tarafından kontrol edilmeleri gerekmektedir.

2- Kesici ihtiya ı, ehliyet sahibi uzman kişilerden karşılanmalıdır.

3- Kesim sonrası karkasların ve iç organların muayene edilerek insan sağlığı için risk oluşturmayacağının kararı 'Veteriner Hekimler' tarafından verilmelidir.



KANATMA

Kurbanlığın uygun bir yöntemle yatırılıp tam olarak kontrol altına alındıktan sonra, keskin bir bıçak ile boynun her iki yanındaki atardamar ve toplardamarlar ile soluk borusu alt çene kemiğinin hemen altından kesilerek kanatma işlemi yapılmalıdır.

Kesim mümkün olduğunca kafaya yakın bölgeden yapılmalı, kesim işi bir defada neticelendirilmelidir.

Hayvanın kesim işlemi tamamlandıktan sonra arka bacağından tespit edilerek yükseğe bir yere (boyun kesilmiş olan kısmı yere değmeyecek şekilde) asılması, kanatmanın yeterli miktarda sağlanması için önemlidir.

BAŞ VE AYAKLARIN UZAKLAŞTIRILMASI

Kasaplık hayvanların kanatma işlemi sonrasında baş ve ayakları uzaklaştırılır. İdeal bir kanatma uygulamasından takriben 1 dakika sonra baş gövdeden ayrılarak uzaklaştırılır. Hemen ardından sırasıyla ön ayaklar ve arka ayaklar yere yakın ilk eklemden kesilerek uzaklaştırılır.

DERİ YÜZME

Koyun derilerinin iyi yüzülebilmesi için çok iyi şişirilmesi gerekir. Yüzülürken derinin hasar görmemesi için yüzme işlemi mutlaka küt ve yuvarlak uçlu bıçaklarla yapılmalıdır. Yüzülen derilerin üzerinde fazla et ve yağ parçaları bırakılmamalıdır. Yüzme işlemleri sırasında deriye kan bulaştırmamaya dikkat edilmelidir. Eğer kan ve gübre gibi pislikler varsa bunlar temizlenmelidir.

DERİ TUZLAMA

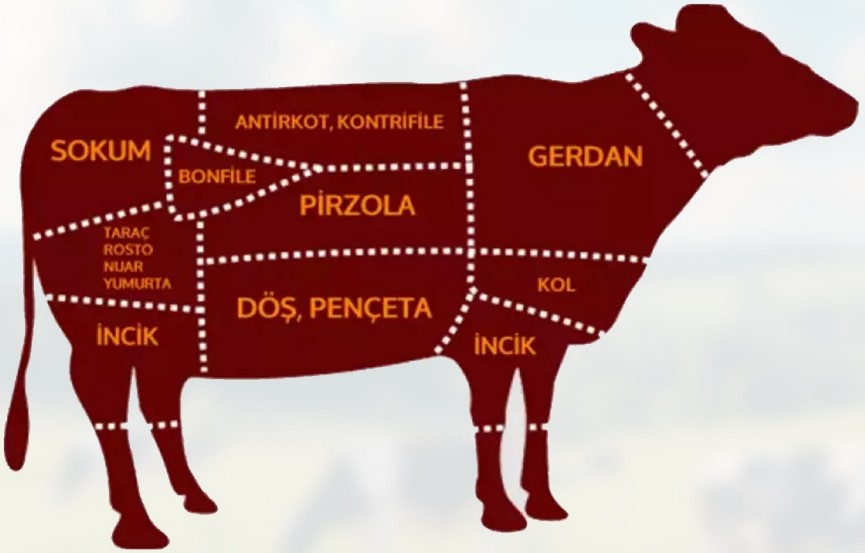
Koyun, keçi gibi yünlü yapagıllı deriler yıkanmamalıdır. Yünler arasında meydana gelen ısı, kızışma sonucu deriyi bozar. Deri tuzlanmadan önce soğuması ve sularının süzülmesi için mutlaka 1-2 saat bekletilmelidir. Ancak bu süre hava şartları gözetilerek uzatılmamalıdır. Derinin iç yüzünün tamamını kaplayacak şekilde bulgur iriliğini geçmeyecek boyutlarda taneli tuz serpilmelidir.

İÇ ORGANLARIN ÇIKARILMASI

İç organlar yüzme işlemini müteakiben kanatmadan sonra en geç 30 dakika içinde karkastan uzaklaştırılmalıdır. Kesilen hayvanların mide, bağırsak, safra kesesi, idrar kesesi ve rahimleri çıkarılırken organ içeriklerinin karkasa bulaşmamasına özen gösterilmelidir.

KURBAN ETLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Kurban etleri dağıtıldıktan ve günlük kullanım için ayrıldıktan sonra artakalan kısım tek seferlik kullanım için ayrı ayrı paketlenerek kısa süre içinde kullanılmak üzere soğutucuya, daha uzun zaman dilimlerinde tüketilmesi tasarlanan etler ise dondurucuya konularak muhafaza edilmelidir.



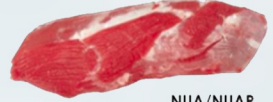
DANA ETİ PARÇALARI



KONTRFİLE



BONFİLE



NUA/NUAR



KONTRNUAR



SOKUM



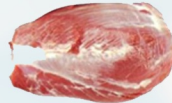
TRANÇ



YUMURTA



ANTRİKOT



BODİGO



DÖŞ
KABURGA



PENÇETA
BOŞLUK



KÜREK



GERDAN
BOYUN

Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve 14°C'nin altında olması kaydıyla serin bir yerde hava alması sağlanıp, 5-6 saati geçmeyecek bir süre bekletilerek buzdolabına kaldırılmalıdır. Kurban etinin dayanma süresi, kesim kalitesine ve et parçasının büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı şartlarında 5 veya 6 gündür. Daha uzun süreli muhafaza için etler derin dondurucuda -18°C'de muhafaza edilmelidir.

ATIKLARIN DURUMU

Kurban atıkları çöp konteynerlerine atılmamalı, kanalizasyon kanallarına dökülmemeli, gelişigüzel çevreye saçılmamalıdır. Çevre temizliği ve halk sağlığı açısından bu tür atıklar kedi, köpek ve diğer hayvanların erişemeyeceği şekilde derin çukurlara gömülmelidir. Hastalıklı veya parazitli organ ve dokular kesinlikle kedi, köpek ve benzeri hayvanlara verilmemelidir.



**SAHİPSİZ
KEDİ VE KÖPEKLERİN
ERİŞEMEYECEĞİ
ŞEKİLDE DERİN
ÇUKURLAR AÇINIZ.**



Doç.Dr.
AYSEGÜL
Ovaahoğlu
BAKIRKÖY BELEDİYE BAŞKANI



EVİMİZ
BAKIRKÖY
Huzurlu Güvenli Modern