



Van'daki OHB model olacak

Türkiye'de 14 tane bulunan Tarıma Dayalı İhtisas Organize Hayvancılık Bölgesi (OHB) projesinin 15.'si Van'da gerçekleştiriliyor. Van Valiliği öncülüğünde yaklaşık 3 ay önce startı verilen proje ile hem kentte bulunan bin 341 aktif hayvancılık işletmesinin OHB içerisindeki imkanlardan yararlanması sağlanacak hem de Türkiye'nin en fazla küçük-

baş hayvan nüfusuna sahip olan kentte hayvancılık faaliyetlerinin organizeli bir şekilde yürütülmesi sağlanacak. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Peyami Battal ile Van Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Necdet Takva, projenin hayata geçirilmesi ile Van'ın ve bölgenin eski hayvancılık prestijini yakalayabileceğini ifade etti. (İHA)



Koyunlara 'özel' banyoda dezenfekte

DOĞU Anadolu Projesi (DAP) Bölge Kalkınma İdaresi ile Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi iş birliğinde, koyunların mikroplardan ve parazitlerden temizlenmesi amacıyla "mobil koyun banyoluğu" üretildi. Bu kapsamda koyunlar, hayvancılığın yaygın yapıldığı bölgelere götürülecek makinede ilaçlı suyla dezenfekte edilecek. DAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanı Adnan Demir, ilk etapta 15 makine üreterek çevre illere dağıtacaklarını söyledi. Makinenin 15 dakikada 100 koyun yıkama kapasitesine sahip olduğunu anlatan

Demir, şöyle konuştu: "Makine, gelen talep üzerine köylere ve yaylalara götürülecek. Hayvanların yılda 2 kez ilaçlı suyla yıkanarak hastalıklardan korunmasını amaçlıyoruz. Küçükbaş hayvancılıkta önemli unsurlardan biri de dış parazit hastalıklarıyla mücadele etmektir. Bu ilaçlama yapılmadığı zaman özellikle kene ve değişik parazitler hayvanların derilerine yapışarak kanlarını emmekte, hayvanlarda verimin düşmesine neden olmaktadır. Bu anlamda yüzde 10 civarında bir ölüm riski ortaya çıkmaktadır." (AA)



Kurban Rehberi Yayınlandı



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 çektilmemeli 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 kirlenmemesi için yemek

borusu bağlanmalıdır.

Kesilen kurbanlık hayvanların kutak küpeleri ve hayvan pasaportları en yakın İl/ilçe 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 çıkarmayacağı derinlikte çukurlara gömülerek bertaraf edilmelidir.

YÜZME, PARÇALAMA, MUA-YENE VE KONTROL Önce baş ve ayaklar ayrılmalıdır. Büyükbaşlarda derinin yüzölme hatları çizilerek kesilmeli, bacakların iç tarafında ve daha sonra da karnın orta hattından bu kesik hatları birleştirilmelidir. Derinin düzgün ve hasarsız yüzölmesine 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 verilererek 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. Kazan bir bulaşma olursa hemen temiz su ile yıkanmalıdır. İçerikleri kesim yerinden ayrı bir yerde poşet, çöp bidonu, konteynir 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 kesiminde evcil ve yabani hayvanlara verilmemeli, hayvanların çıkarmayacağı 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. Kombine 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 14-200 C de 5-6 saat dinlendirilmeli ve daha sonra tüketim amacına göre sınıflandırılmalıdır. Kıymalık, kızartma ve haşlamalık etler ayrılmalıdır. Kullanım miktarlarına göre ambalajlanmalı ve +40 C de soğutulmalıdır. Sıcak etler oda sıcaklığında dinlendirilmeden soğutucuya konursa, etlerdeki kasılmadan dolayı iç ısı yeterince düşmez ve et sıcak kalır; birkaç gün sonra kaba etler içlerinden buzolmaya başlar. Bu şekilde yeşillenip kokuşan etler tüketilmemelidir.

Etler 12 saat olgunlaştıktan sonra tüketilmeye başlanmalıdır. Olgunlaşmamış etler zor işlenir, iyi

pişmez, sert ve lezzetli azdır. Olgunlaşmış etler daha kolay işlenir, kolay pişer, gevrek ve lezzetlidir. ETLERİN SAKLANMASI Taze etler buzdolabında bir hafta bozulmadan tazelikliğini muhafaza eder. Uygun büyüklüklerde ambalajlanıp buzlukta bir ay, şoklandıktan sonra -180 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 sağlıklı 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 sanayiye 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 tuzlanmalı-

dır. 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 kombine, 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 ortaklık yerde bırakılmamalı, rasgele etrafa atılmamalı göl ve akarsulara, kanalizasyonlara karıştırılmamalı, hayvanların yemesine ve çevreye yaymasına izin verilmemeli, çöp bidonlarına atılmamalı, kokusu 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 kirlenmekte, 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.



Bafra Koyunu Yetiştiriciliği Projesi Sahiplerini Buldu

Kalkınma Bakanlığı Konya Ovası Projesi (KOP) Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığının desteğiyle Göçe Karşı Bafra Koyunu Yetiştiriciliği Projesinin saha eğitim çalışmaları tamamlandı.

Sayfa 2'de

Bafra Koyunu Yetiştiriciliği Projesi Sahiplerini Buldu



Kalkınma Bakanlığı Konya Ovası Projesi (KOP) Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığının desteğiyle Göçe Karşı Bafra Koyunu Yetiştiriciliği Projesinin saha eğitim çalışmaları tamamlandı.



Kalkınma Bakanlığı Konya Ovası Projesi (KOP) Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığının desteğiyle Göçe Karşı Bafra Koyunu Yetiştiriciliği Projesinin saha eğitim çalışmaları tamamlandı. Proje kapsamında 3 kişiye 60 Bafra koyunu vereceklerini ifade eden, Niğde Gıda ve Tarım Hayvancılık Müdürü Asım Baş, " Demonstrasyon amaçlı 3 kişiye toplam 60 Bafra Koyunu ve 3 Bafra koçu verilecek. Yetiştiriciyi belirlemek için komisyonumuz toplandı ve Kayı Köyünden Abdulsamed Demirhan, Tepeköy Köyünden Burak Buluç, Emen Köyünden Oğuzhan Adıgüzel almaya hak kazanmıştır." dedi. Bölgede baskın koyun ırkı olan Akkaraman koyununa alternatif olarak çoklu yavru verimi özelliği ile karakterize olan Bafra Koyunu ve bölgesel

ırk çeşitliliği için uygun olacağına inandığını söyleyen Baş şunları ekledi: " Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğimizdeki gelirlerimizi artırarak istihdam oluşturulması ve meralarımızın amacına uygun kullanılması ile ülkemiz et açığının kapatılmasında küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin önemli rolü vardır. Bu konuda KOP TEYAP İdaresi Başkanlığına bölgemiz hayvancılığının geliştirilmesi adına vermiş oldukları destek ve katkılardan ötürü kurumumuz adına sonsuz şükranlarımızı ve saygılarımızı sunuyoruz. Ayrıca İlçe Müdürlüğü olarak her zaman çiftçimizin, üreticimizin yanında olmaya devam ederek ilçemize ve üreticimize katkı sağlayacak her türlü projenin gerçekleşmesinde ön ayak olup büyük bir özveri ile hizmet etmeye devam edeceğiz." Açıklamasında bulundu.



Bakan Çelik: 5-6 firmayı izliyoruz, bedelini ödeyecekler

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, et fiyatlarıyla ilgili olarak, "Haksız kazanç sağlayan 5-6 firmayı izliyoruz. Bedelini ödeyecekler" dedi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, et fiyatları ile ilgili olarak, "Karkas etin 22 lira maliyeti varsa nasıl 45'e satıyorsunuz? Nasıl kıymayı 40 liraya, kuşbaşı 45 liraya satıyorsunuz? Böyle bir kar anlayışı olur mu? Anlamayana anlatmasını bileceğiz" dedi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Ankara Büyükşehir Belediyesinin hastalıktan ari işletmelere ait çiğ sütün satışına yönelik açtığı "Süt Satış Noktası" tanıtım programında gazetecilerin sorularını cevapladı.

KURBANLA İLGİLİ SORUN YOK

Dişi hayvanların kurbanlık alanına girmeyeceğini ve maliyetinden çok yüksek et satımına da müsaade etmeyeceklerini söyleyen Bakan Çelik, üreticinin yanında olduklarını kaydetti. Çelik, "Dişi hayvanlar kesinlikle kesilmeyecek ama laktasyon dönemini tamamlamış olan, üreme durumu olmayan hayvanlarla ilgili kesim raporla olacak.

Kesim alanlarına dişi hayvan sokulmayacak. Herkes tedbirini buna göre alsın. Şu anda stoklarımızda 1 milyon 200 bin büyükbaş kurbanlığa hazır hayvan var. 4 milyon civarında da küçükbaş hayvan var. Kurbanla ilgili sorun yok" diye konuştu.



HAKSIZ KAZANÇ YAPAN 5-6 FİRMAYI İZLİYORUZ

Et fiyatları ile oynanıldığını dile getiren Bakan Çelik, "Karkas et satışı neden 28, 29 liraya çıkardınız? Bunlar tespit ediliyor. Biz daha Et ve Süt Kurumu olarak regülasyona başlayalı 1 yıl oldu. Spekülatif oyunculara karşı üreticinin karını kesinlikle güvence altına alıyoruz. Üreticinin yanındayız. Hak ettiğinin dışında üreticiden malı alıp haksız kazanç yapan 5-6 firmayı izli-

yoruz. Bunlara müsaade etmeyeceğiz. Bedelini 80 milyona ödetmeye çalışanlar bunun bedelini ödeyecekler. Protein herkesin alması gereken bir ihtiyaç.

45 LİRAYA NASIL SATIYORSUNUZ?

Karkas etin 22 lira maliyeti varsa nasıl 45'e satıyorsunuz? Nasıl kıymayı 40 liraya, kuşbaşı 45 liraya satıyorsunuz? Böyle bir kar anlayışı olur mu? Anlamayana anlatmasını bileceğimi zi buradan ifade ediyorum" şeklinde konuştu. (İHA)