



# Kurban ve et fiyatları spekülasyonla yükseliyor

**T**ÜRKİYE Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Genel Başkanı Bendevi Palandöken, her Kurban Bayramı öncesinde et ve kurban fiyatlarında yükselmelerin yaşandığını belirterek, bunun spekülasyon olduğunu söyledi.

Palandöken, yaptığı yazılı açıklamada kırmızı et fiyatlarındaki artışın spekülasyon-

dan ibaret olduğunu belirterek, "4 milyon 980 bin baş hayvan Kurban Bayramı'nda kesilmek üzere ahırlarda beslenmektedir. Kurban kesmek için ülkemizde yeterli hayvan var. Ama spekülatörler her zaman olduğu gibi yine piyasayı alt üst ediyor. Üreticilerimiz fiyatları abartmadan satarsa kurbanlıklar ellerinde kalmaz" dedi.

## YETERLİ OLMADIĞIMIZI DÜŞÜNÜYORUZ

2015 yılında ülkemizde 1 milyon 149 bin 262 ton et üretildiğini, 2013 yılından beri yüzde 15 artış olduğunu kaydeden Palandöken, "Ancak üretimin önemli bir kısmı büyük besiciler tarafından gerçekleştirilirken, satışların da büyük bir kısmı zincir marketlere kaymış durumda. Etin fiyatının yükselmesi bireysel işletmelerin azalmasından kaynaklanıyor. Türkiye'de kişi başına kırmızı et tüketimi 14-15 kilo civarında. Geçen yıl 3 milyon 766 bin büyükbaş, 7 milyon 7 bin küçükbaş kesimi yapılması ile 1 milyon 149 bin ton et üretilmesine rağmen Avrupa ile kıyasladığımızda yeterli olmadığını görüyoruz" ifadelerini kullandı.

## BESİLİK DANA İTHALATI DESTEKLENSİN

2015 yılı sonunda tarım sektörüne yapılan desteklerin yüzde 30'unun hayvancılığa ayrılmasının yetersizliğini dile getiren Bendevi Palandöken, "Halen 56 milyon



hayvan stokumuz bulunuyor. Bunun 14 milyon 127 bin büyükbaş, 41 milyon 924 bin küçükbaş hayvan varlığımız var. Artan fiyat spekülasyonlarının önüne geçebilmek için besilik dana ithalatına ağırlık verilmesi gerekir" dedi. **İHA**



## *DAP'tan hayvancılığa içme suyu desteği*

**D**oğu Anadolu Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığının “Hayvancılık Altyapısının Geliştirilmesi Projesi” kapsamında, bölgede meralar ve köy arazilerinde kullanılması amacıyla 9 bin sac ve prefabrik beton sıvat dağıtılmaya başlandı.

DAP İdaresi tarafından karşılanarak yaptırılan 9 bin 960 sac ve prefabrik beton sıvatın dağıtımıyla iki yılda toplam 19 bin sac ve beton sıvatın bölgeye kazandırıldığını belirtti. Daha önce Hakkari, Malatya, Tunceli ve Van’da sıvatların dağıtımının yapıldığını ifade eden Demir, şunları kaydetti:

“Sıvatların dağıtımını önümüzdeki günlerde Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Iğdır, Kars, Muş, Sivas ve Van’da gerçekleştirilecek. Muhtarlara teslim edilen sıvatlar, köy ve mera arazilerinde belirlenen yerlere kurularak hem hayvanların temiz su ihtiyacını karşılayacak hem de suya ulaşmada zorluk yaşanan alanların suya kavuşturulması amaçlanıyor. Bölgede hayvancılığı daha verimli kılmak, kırsal alanda büyükbaş ve küçükbaş hayvanların temiz su ihtiyacını karşılamak amacıyla, bu yıl 5 bin 850 sac ve 4 bin 110 adet beton olmak üzere toplam 9 bin 960 adet sıvatın, il özel idareleri ve büyükşehir belediyeleri aracılığıyla köy ve meralardaki hayvan yetiştiricilerine dağıtılacak.”



# DAP'tan içme suyu desteği



**19 bin adet sac ve beton sıvat dağıtımı yapılan DAP Bölgesi'nde 9 bin 960 adet daha dağıtım yapılacak.**

## ■ HABER MERKEZİ

**D**AP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığının "Hayvancılık Altyapısının Geliştirilmesi Projesi" kapsamında, bölgede meraya dayalı hayvancılık yapılan alanlarda, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların temiz su ihtiyacını karşılamak amacıyla, finansmanının tamamı DAP İdaresi tarafından karşılanarak yaptırılan 9 bin 960 adet sac ve prefabrik beton sıvatın dağıtımına başlandı. Yapılan çalışmayla, 2 yılda toplam 19 bin adet sac ve beton sıvat bölgeye kazandırılmış oldu.

Hakkari, Malatya, Tunceli ve Van illerinde başlayan sıvat dağıtımlarının önümüzdeki günlerde Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Iğdır, Kars, Muş, Sivas ve Van illerinde devam edeceği bildirildi.

İmal edildikleri noktalardan alınıp muhtarlara teslim edilen sıvatlar, köy ve mera arazilerinde belirlenen yerlere kurularak, hem hayvanların temiz su ihtiyacı karşılanmış oluyor hem de suya



ulaşmada zorluk yaşanan alanlara yerleştirilerek hayvanların enerji kaybı önlenerek ayrıca ülke ekonomisine de katkı sağlanmış oluyor.

Konuyla ilgili açıklama yapan DAP İdaresi Başkanı Adnan Demir, Bölgede hayvancılığı daha verimli kılmak, kırsal alanda büyükbaş ve küçükbaş hayvanların temiz su ihtiyacını karşılamak amacıyla, bu yıl 5 bin 850 adet sac, 4 bin 110 adet beton olmak üzere toplam 9 bin 960 adet sıvatın İl Özel İdareleri ve Büyükşehir Belediyeleri aracılığıyla köy ve meralardaki hayvan yetiştirici-

lerine dağıtılacağını ifade etti. Başkan Demir, "Geçtiğimiz yıl, ilk etapta, hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı yerleşim ve mera yerlerine konulmak üzere toplam 9 bin 30 adet sac ve beton sıvat bölge illerine dağıtıldı. Yeni sıvatların dağıtımına ise Ağustos ayında başlandı. 2 yılda, DAP İdaresine bağlı 15 ilin ilçe, köy ve meralarına toplam da 19 bin adet sıvat dağıtılmış olacak" dedi.

Türkiye'nin en büyük meralarının DAP Bölgesinde olduğunu ve burada yaşayan nüfusun büyük bölümünün de geçimini hayvancılık yaparak sağladığına

dikkat çeken Başkan Demir, meralardaki hayvanların su ihtiyacını karşılamak konusunda sıkıntıdan dolayı böyle bir çalışmaya başladıklarını ve illerden gelen yoğun talep üzerine söz konusu uygulamaya bu yıl da devam ettiklerini söyledi. Meraların, hayvanların beslenmesindeki önemine vurgu yapan Başkan Demir, "Hayvanların merada otlatılması önemlidir. Çünkü kaliteli kaba yemi ucuza mal etmiş olursunuz. Ancak, temiz, sağlıklı ve kolay erişilebilir su, hayvanların verimlerinde ve hastalıklardan korunmalarında beslenmeleri kadar önemlidir" şeklinde konuştu.

İdareye bağlı 15 il, 130 ilçe ve 7 bini aşkın köye hizmet götürmeye çalıştıklarını ifade eden Başkan Demir, Bölgenin var olan potansiyelini harekete geçirmek için özellikle tarım ve hayvancılığa odaklandıklarını söyledi. Başkan Demir, "Doğduğu yerde doyan alan bir üretim modeli kalkınmanın başat faktörlerindendir" dedi.



## Ülkemizde yeterli hayvan var

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Genel Başkanı Bendevi Palandöken, her Kurban Bayramı öncesinde et ve kurban fiyatlarında yükselmelerin yaşandığını belirterek, bunun spekülasyon olduğunu söyledi.

### KURBANLIKLAR ELLERİNDE KALMAZ

Palandöken, yaptığı yazılı açıklamada kırmızı et fiyatlarındaki artışın spekülasyondan ibaret olduğunu belirterek, "4 milyon 980 bin baş hayvan Kurban Bayramı'nda kesilmek üzere ahırlarda beslenmektedir. Kurban kesmek için ülkemizde yeterli hayvan var. Ama spekülasyonlar her zaman olduğu gibi yine piyasayı alt üst ediyor. Üreticilerimiz fiyatları abartmadan satarsa kurbanlıklar ellerinde kalmaz" dedi.

### YETERLİ OLMADIĞINI GÖRÜYORUZ

2015 yılında ülkemizde 1 milyon 149 bin 262 ton et üretildiğini, 2013 yılından beri yüzde 15 artış olduğunu kaydeden Palandöken, "Ancak üretimin önemli bir kısmı büyük besiciler tarafından gerçekleştirilirken, satışların da büyük bir kısmı zincir marketlere kaymış durumda. Etin fiyatının yükselmesi bireysel işletmelerin azalmasından kaynaklanıyor. Türkiye'de kişi başına kırmızı et tüketimi 14-15 kilo civarında. Geçen yıl 3 milyon 766 bin büyükbaş, 7 milyon 7 bin küçükbaş kesimi yapılması ile 1 milyon 149 bin ton et üretilmesine rağmen Avrupa ile kıyasladığımızda yeterli olmadığını görüyoruz" ifadelerini kullandı.

### BESİLİK DANA İTHALATI DESTEKLENSİN

2015 yılı sonunda tarım sektörüne yapılan desteklerin yüzde 30'unun hayvancılığa ayrılmasının yetersizliğini dile getiren Bendevi Palandöken, "Halen 56 milyon hayvan stokumuz bulunuyor. Bunun 14 milyon 127 bin büyükbaş, 41 milyon 924 bin küçükbaş hayvan varlığımız var. Artan fiyat spekülasyonlarının önüne geçebilmek için besilik dana ithalatına ağırlık verilmesi gerekir" dedi.





# Kurban alacaklar için uyarılar



Antalya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, yaklaşan Kurban Bayramı için kurbanlık alacakları uyarak, sevkiyattan kesim ve saklama koşullarına kadar yapılması gerekenleri açıkladı.

■ HABER MERKEZİ

Antalya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü yayınladığı bir yazı ile Kurban Bayramı'nda kurbanlık alacaklar için uyarılarda bulundu. Kurbanlık sevkiyatından, kurbanlık alınma, kurban kesiminden kurban etinin nasıl saklanması gerektiğine kadar 13 maddelik ve birçok konuda ayrıntılı bir şekilde açıklama yapılan yazıyı aşağıda okuyabilirsiniz. 1- KURBANLIK HAYVAN SEVKLERİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR a) Hayvanların pazarlarda ve özellikle satılmayanların her dönüslerinde herhangi bir risk taşıması için, sevk öncesi Yurtiçi Veteriner Sağlık Raporunun düzenlenmesinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2016/02 sayılı Hayvan Hastalıkları ile Mücadele ve Hayvan Hareketleri Kontrolü Genelgesi ve ilgili talimat hükümlerine göre hareket edilecek olup, özellikle şap hastalığı yönünden aşı ve bağışıklık sürelerine dikkat edilecektir. Kurbanlık satış yerlerine girilmeden bu belgeler mutlaka kontrol edilecektir. b) Kurbanlık hayvan yetiştirilen işletmelerdeki büyükbaş ve küçükbaş hayvanların salgın hastalıklar yönünden kontrol edilmesi sağlanacaktır. Hayvan pazarı, borsa, geçici hayvan satış ve kesim yerlerinin resmi veteriner hekimlerce yapılan kontrol ve denetimleri sıklaştırılacak, halka aydınlatıcı bilgiler verilecektir. c) Veteriner Sağlık Raporu düzenlenmeden önce resmi veteriner hekimlerce kurbanlık hayvanların sağlık kontrolü yapılacak, sadece sağlıklı hayvanların sevkinde müsaade edilecektir. Bulacağı hastalığı yakalanmış veya hastalıklardan şüpheli hayvanlara 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile bu Kanuna Dayanılarak Çıkarılan Yönetmelik ve Talimatların ilgili hükümlerine göre işlem yapılacaktır. d) Hayvan pazarı, borsa ve geçici hayvan satış yerlerinde hastalık buluşturma riskinin ortadan kaldırılması için, hayvanların ilk çıkış yerlerinde veteriner sağlık rapor düzenlenirken, uygulanan koruyucu aşılarla ve bağışıklık süreleri dikkate alınacak ve satış yerlerine girilmeden de bu bilgiler kontrol edilecektir. Yapılacak olan sevkiatler hayvanların klinik muayenelerinde şap hastalığı varlığı ya da şüpheli bulunmaması, sevk olduktan ve sevk edileceği yerin şap hastalığı şüphesi ya da mihraki nedeniyle oluşturmaması koruma ve gözetime bağlı olarak, sevkine müsaade edilecektir. e) Sevkiat edecek sigir cinsi hayvanların şap hastalığına karşı aşılanmış olmaları ve aşılanmalarının üzerinden 6 aydan fazla zaman geçmemesi gerekli olacaktır. Şap aşısı olmayan hayvanlara aşı yapılarak, aşı tarihinden sonraki 21 inci gündün itibaren sevkinin izin verilecektir. Yapılan son aşılamaya uygulamasının üzerinden 6 ay geçmiş veya 21 gün geçmemiş hayvanların nakillerine yeterli koruma oluşmaması nedeniyle izin verilmeyecektir. Ancak Kurban Bayramı dönemi için hayvanlara yapılan ŞAP aşısı uygulaması

uzerinden 4 (Dört) aydan fazla zaman geçmemesi gerekmektedir. f) Sevkiat edecek sigir cinsi hayvanların Sigırları Nodüler Ekzantemi (LSD) hastalığına karşı aşılanmış olmaları gerekmektedir. 01 Ocak 2016 ile 01 Haziran 2016 tarihleri arasında aşılanmamış hayvanlar, koyun keçi çiçek aşısı (Sigırları Nodüler Ekzantemi (LSD) aşısı) yapıldıktan 30 gün sonra sevk edilecektir. g) Kurbanlık olarak sevk edilecek koyun ve keçi türü hayvanların ise hayatiyi boyunca en az bir kez PPR aşısı ile aşılanmış olmaları gerekmektedir. PPR aşısı uygulandıktan üzerinden 15 gün geçmeyen küçükbaş hayvanların nakillerine yeterli koruma oluşmaması nedeniyle izin verilmeyecektir. Kurbanlık olarak sevk edilecek koyun ve keçi türü hayvanların sevkinde şap aşısı yapılmış olma şartı aranacaktır. h) Sigir cinsi hayvanların şap ve Sigırları Nodüler Ekzantemi (LSD) hastalığına karşı aşılanmış olmaları kayıtlar ve aşılama makbuzları ile kontrol edilecek, veteriner sağlık raporunun ilgili bölümüne aşının yapıldığı tarih, seri numarası, aşılama-serumlama makbuzunun tarihi ve seri numarası yazılacaktır. i) Trakya bölgesindeki iller ile İstanbul ili Avrupa yakasına, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 2010/7, 2010/13 ve 2013/16 sayılı Trakya'ya Yapılacak Canlı Hayvan Sevkipleri Genelgesi kapsamında uygun şartları taşıyan kurbanlık hayvanların sevkinde 28 Ağustos 2016 tarihinden itibaren başlanacak olup bu tarihten önce kesinlikle sevk işlemi yapılmayacaktır. j) İstanbul ili Anadolu yakasına kurbanlık hayvan sevkinde 28 Ağustos 2016 tarihinden itibaren başlanacak olup, bu tarihten önce kesinlikle sevk işlemi yapılmayacaktır. k) Trakya bölgesi illerinden İstanbul ilinin Anadolu yakasına getirilen büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan satılmayanların Trakya bölgesine yer dönüştürülmesi engellenerek en yakın mezabaha kestirilmeleri sağlanacaktır. Bu durum veteriner sağlık raporuna yansıtılarak bildirilecektir. l) Hayvan pazarı, borsa, geçici hayvan satış merkezi, kesim yerleri ile nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu aksatılmayacak, görevlilerce dezenfeksiyon kayıtlarının tutulması ve kontrollerde gösterilmesi sağlanacaktır. m) Hayvan nakil araçlarında kullanılanlar üzere hayvan pazarı, borsa ve hayvan satış yerlerinde temiz atık bulundurulması kontrol edilecektir. Nakil sonrasında araçlarda bulunan altık ve gübreler şap hastalığı bulaştırma riskinin yok edilmesi açısından güvenli bir şekilde imha edilecektir. Bunların göbresi olarak araziye kullanılmasına izin verilmeyecektir. n) İller arası sevk edilecek kurbanlık hayvanlar için TÜRKVET üzerinden tanzim edilen veteriner sağlık raporu düzenlenmeden önce usulüne uygun bastırılmış, silintili ve okunaksız olan pasaportlar/nakil belgeleri işleme konulmayacaktır. o) İller arası sevk talep edilen fakat küpelenerek tanınmamış, veri tabanına kaydedilmemiş, yanlarında pasaportlar/nakil belgeleri bulunmayan hayvanların sevkinde izin verilmeyecektir. p) Kurbanlık hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenmeden önce kulak küpe numaraları TÜRKVET'len mutlaka kontrol edilecek hayvanlar veri tabanındaki bilgilerle uyum gösterip göstermediği kontrol edilecektir. q) Veteriner sağlık raporunun kayıt sistemi üzerinden düzenlenmemesi halinde matbu veteriner sağlık raporu kullanılacaktır. Bu durumda kulak küpeli ve pasaportlu bulunan sigir cinsi hayvanların veteriner sağlık raporunun ilgili hanesine kulak küpe numaraları yazılacak, gerektiğinde kulak küpe numarası değiştirilecek ve imzalı olarak ayrı bir kağıda listelenerek veteriner sağlık raporuna iliştilerecek ve veteriner sağlık raporunun üzerine "Kurbanlık" ibaresi yazılacaktır. r) Koyun ve keçi türü hayvanların kulak küpelerinin yazılı olduğu nakil belgesi resmi veteriner hekim tarafından kâşelenip imzalanarak veteriner sağlık raporuna eklenecektir. Sevk raporu üzerine "Kurbanlık" ibaresi yazılacaktır. s) TÜRKVET veri tabanında geçici kurban satış yeri için her ilçeye bir işletme numarası tahsis yapılmıştır. Kurbanlık olarak veteriner sağlık raporu verilen sigir cinsi hayvanlar ile koyun ve keçi türü hayvanların, geçeceği il/ilçenin geçici kurbanlık hayvan satış yerlerine veri tabanında nakilleri yapılacak. (Öm. Ankara ili Çankaya ilçesi için geçici kurban satış yeri işletme numarası TR06888800023 olarak belirlenmiştir.) Hareketin tamamlanması ya da işleminin başlı bulduğunda il/ilçenin müdürlüğü tarafından veteriner sağlık raporu/pasaport/nakil belgesi kontrol edildikten sonra uygun olanlar için varış hareketi onaylanacaktır. t) Kurbanlık hayvanlar, raporlu düzenlenmeden önce, kırın kongo kanamalı ateşi hastalığının taşıyıcısı olan keneler yönünden; özellikle hastalığın görüldüğü il ve ilçelerde dikkatli bir şekilde muayene edildikten sonra sevk edilecektir. 2- KURBANLIK HAYVANLARIN YÜKLENMESİ, TAŞINMASI VE BOŞALTILMASI İLE İLGİLİ HUSUSLAR

a) Nakil araçları hayvanların güvenli bir biçimde nakledilmelerini sağlamak amacıyla, üzerleri hava şartlarına uygun ve hayvanlara yeterli hava sağlayacak şekilde kapatılacak, kapakların sağlamlığı ve hayvanların atılma ve kaçmaları önlenmesi için gerekli önlemler alınmalıdır. Araçların yüklenmesi için gerekli olanlar nakledecek araç ve konteynerler dışından görülecek şekilde, hayvan nakledildiği belirtilen levhalar asılacaktır. c) Araçlarda hayvanların hacimlerine ve planlanan yolculuğa uygun yeterli alan ve yüksekliği olması sağlanacaktır. Araçların yüklenmesi için gerekli olanlar nakledecek araç ve konteynerler dışından görülecek şekilde, hayvan nakledeceği belirtilen levhalar asılacaktır. c) Araçlarda hayvanların hacimlerine ve planlanan yolculuğa uygun yeterli alan ve yüksekliği olması sağlanacaktır. Araçların yüklenmesi için gerekli olanlar nakledecek araç ve konteynerler dışından görülecek şekilde, hayvan nakledeceği belirtilen levhalar asılacaktır. d) Nakil araçları canlı hayvanlar yüklenmeden önce etkili dezenfektanlarla mutlaka dezenfekte edilecektir. e) Hayvanların nakil vasıtalarına aşırı yüklenmelerine, nakliye sırasında yaralanma veya gereksiz yere aç ve istirahat koşullarına neden olabilecek nakil vasıtaları ile sevkinde izin verilmeyecektir. f) Hayvanların naklinesinin uzun sürmesi durumunda (8 saatten fazla), uygun aralıklarla hayvanlara yem ve su verilmesi ve dinlendirilmesi konularında nakliye ve hayvan sahibine bilgi verilecek, nakil araçlarının yem ve su yönünden tedavikli olup olmadıkları, ilk yarıdım çantası ile yeterli miktarda uygun, yular bulundurulmuş bulunmadıkları kontrol edilecektir. 3- KURBANLIK HAYVANLARIN SEVKLERİ SİRASINDA YAPILACAK KONTROLLER a) Hayvancılık işletmelerinden doğrudan yapılan satışlar hariç kurbanlık hayvanlar; hayvan pazarı, canlı hayvan borsası, hayvan park ve pazarlarının yanı sıra komisyonlarcaya alınan kararlar doğrultusunda belirlenen kurbanlık hayvan satış yerlerinde ve özel kurbanlık kesimi yapılacak işletmelerde alınıp satılacaktır. Bu tür önceden belirlenen yerlerin dışında kurbanlık hayvan alım ve satımına müsaade edilmeyecektir. Bu konuda yetiştiriciler ve satıcılar kurbanlık satış ve kesim yerleri ile ilgili komisyonlarcaya duyuruda bulunulacaktır. Kurbanlık hayvan alım satım yerlerinin sayısı mümkün olduğunca asgari düzeyde tutulacak, denetim ve kontrol hizmetleri aksatılmadan sürdürülecektir. b) Kurbanlık hayvan satış yerlerine getirilen hayvanların il içi hareketlerinde pasaport, koyun ve keçi türü hayvanlar için nakil belgesi, iller arası hareketlerinde ise veteriner sağlık raporları, büyükbaş hayvanlar için pasaportları ve küçükbaş hayvanlar için nakil belgeleri kontrol edilecek, sadece belgeleri tam

dezenfekte edilmiş malzemeden yapılmış olacaktır. c) Zeminde su ve kanın birikmemesi sağlanmalıdır. d) Kesim sonrası oluşan atık ve artıkların depolanması ve bertarafı için gerekli çevre düzenlemeleri yapılmalıdır. e) Kesim işlemi mümkün olduğunca hayvanlar askıya alınarak yapılmalıdır. Böylece kesim ve yüzyüm işleminin daha temiz ve sağlıklı bir şekilde yapılması sağlanmıştır olacaktır. 6- HAYVANLAR MEZBAHA'YA NASIL ALINMALI VE KESİME HAZIRLANMALIDIR? a) Kurbanlık hayvanların kesim yerlerinde Veteriner Sağlık Raporu ile büyükbaş hayvanlar için pasaport, küçükbaş hayvanlar için nakil belgesi ile getirilmesi mecburdur. b) Kesim öncesi kurbanlık hayvanlar stres sokacak kötü muamelelerden ve hareketlerinden kesinlikle kaçınılmalıdır. Kesimden önce kötü muamele ve stres faktörlerine maruz kalmış, yorgun hayvanlardan elde edilen etlerin kalitesi düşücek ve uzun ömürlü olmayacaktır. c) Kesim öncesi yorgun olan hayvanlar dinlendirilmeden ve kesimden önce 6 saat boyunca yem verilmemesi etlerin kalitesini olumsuz yönde etkileyecektir. Kesim öncesi yemleme yapılarak kesilmiş hayvanların kanları, bağırsaklarda oluşan emilime ile mikroorganizmaların hücumuna uğrayacak ve oradan ete geçmek suretiyle et kalitesini olumsuz etkileyecek ve etin dayanıklılığı azalacaktır. d) Yorgun halde kesilen hayvanların kanının tamamen aktılması mümkün olmayacak, etler dayanaksız olacak ve çabuk bozulacaktır. e) Yorgun kesilen hayvanların etleri normal bir olgunlaşma devresi geçirmezler. Böyle etlerin pH değerleri yükselmekte ve kalitesi düşmektedir. f) Ayrıca hayvanların mezbahada bekletilmeleri sırasında gözlemlenen inkübasyon süresi kısa olan hastalıklar saptanarak kesimleri önlenir. g) Mezbahaya yorgun getirilen hayvanların kısın en az 8 saat, yazın 12 saat dinlendirilmeleri gerekir. Dinlendirilmiş etlerde kesim sonrası olgunlaşma gerçekleşecek ve kalitesi yükselecektir. 7- KESİM VE KAN AKITMA NASIL YAPILMALI? Sorunsuz bir taşıma sonucu kesim yerlerine getirilen kurbanlık hayvanlar, stresiz bir boğaltna ve ideal bir dinlendirme devresini (Bu süre şehir içinde nakledilmiş takiben yaklaşık olarak 12 saattir). Bu süre içerisinde hayvana su verilmesi ancak yem verilmemelidir. Bunun nedeni ise iştahsızlık ve bağırsaklardaki mikrop sayısının en aza indirilmesi için uygun şartları taşımayan kesime alınmaları. İdeal bir kesime amaç; Hayvana açi pektirmeden iyi kan akıtması sağlamak ve bu işlemleri hijyenik olarak yapmaktır. Hayvan stresle sokulmadan ve uygun bir yöntemle yatırılıp tam olarak kontrol altına alındıktan sonra, maksimum 30 santye içinde boynun her iki yanındaki atardamar ve toplardamar kesilerek kesim işlemi yapılmalıdır. Kontrol altına alınma ile kesim ve kanatma arasında geçecek süre önemlidir. Hayvanlarda bu işlem gerçekleştirilmeden önce kesim yapılmalıdır, b) Kesim yapılacak yerler kolay temizlenebilen ve

hayvanın boğazlarını tamamlanıldıktan sonra arka bacağından keski edilerek, yüksekçe bir yere (Boynun kesilmesi olan kısmı yere değmeyecek şekilde) asılması kanatmanın yeterli miktarda sağlanması açısından oldukça önemlidir. Ancak bu uygulamaya evinin arka bahçesinde kurbanlık sigırını kesmek isteyenler için gerekli tedbirler alınmalıdır. Böylece kesim ve yüzyüm işleminin daha temiz ve sağlıklı bir şekilde yapılması sağlanmıştır olacaktır. 6- HAYVANLAR MEZBAHA'YA NASIL ALINMALI VE KESİME HAZIRLANMALIDIR? a) Kurbanlık hayvanların kesim yerlerinde Veteriner Sağlık Raporu ile büyükbaş hayvanlar için pasaport, küçükbaş hayvanlar için nakil belgesi ile getirilmesi mecburdur. b) Kesim öncesi kurbanlık hayvanlar stres sokacak kötü muamelelerden ve hareketlerinden kesinlikle kaçınılmalıdır. Kesimden önce kötü muamele ve stres faktörlerine maruz kalmış, yorgun hayvanlardan elde edilen etlerin kalitesi düşücek ve uzun ömürlü olmayacaktır. c) Kesim öncesi yorgun olan hayvanlar dinlendirilmeden ve kesimden önce 6 saat boyunca yem verilmemesi etlerin kalitesini olumsuz yönde etkileyecektir. Kesim öncesi yemleme yapılarak kesilmiş hayvanların kanları, bağırsaklarda oluşan emilime ile mikroorganizmaların hücumuna uğrayacak ve oradan ete geçmek suretiyle et kalitesini olumsuz etkileyecek ve etin dayanıklılığı azalacaktır. d) Yorgun halde kesilen hayvanların kanının tamamen aktılması mümkün olmayacak, etler dayanaksız olacak ve çabuk bozulacaktır. e) Yorgun kesilen hayvanların etleri normal bir olgunlaşma devresi geçirmezler. Böyle etlerin pH değerleri yükselmekte ve kalitesi düşmektedir. f) Ayrıca hayvanların mezbahada bekletilmeleri sırasında gözlemlenen inkübasyon süresi kısa olan hastalıklar saptanarak kesimleri önlenir. g) Mezbahaya yorgun getirilen hayvanların kısın en az 8 saat, yazın 12 saat dinlendirilmeleri gerekir. Dinlendirilmiş etlerde kesim sonrası olgunlaşma gerçekleşecek ve kalitesi yükselecektir. 7- KESİM VE KAN AKITMA NASIL YAPILMALI? Sorunsuz bir taşıma sonucu kesim yerlerine getirilen kurbanlık hayvanlar, stresiz bir boğaltna ve ideal bir dinlendirme devresini (Bu süre şehir içinde nakledilmiş takiben yaklaşık olarak 12 saattir). Bu süre içerisinde hayvana su verilmesi ancak yem verilmemelidir. Bunun nedeni ise iştahsızlık ve bağırsaklardaki mikrop sayısının en aza indirilmesi için uygun şartları taşımayan kesime alınmaları. İdeal bir kesime amaç; Hayvana açi pektirmeden iyi kan akıtması sağlamak ve bu işlemleri hijyenik olarak yapmaktır. Hayvan stresle sokulmadan ve uygun bir yöntemle yatırılıp tam olarak kontrol altına alındıktan sonra, maksimum 30 santye içinde boynun her iki yanındaki atardamar ve toplardamar kesilerek kesim işlemi yapılmalıdır. Kontrol altına alınma ile kesim ve kanatma arasında geçecek süre önemlidir. Hayvanlarda bu işlem gerçekleştirilmeden önce kesim yapılmalıdır, b) Kesim yapılacak yerler kolay temizlenebilen ve

►►►





edilmelidir.  
Tulum çıkarma  
Küçükbaş hayvanların,  
arka bacakları ve kuyruğu  
normal yüzünde olduğu  
gibi yüzüldükten sonra deri,  
başka bir yüzüm cigzisi  
yapılmadan, nadiren bıçak  
kullanılarak, yumruk ve  
kıvrılmış parmaklar  
yardımıyla ayrılır. Tulum  
çıkarılırken derinin  
delinmemesine,  
yırtılmamasına, üzerinde et  
ve yağ bırakılmamasına  
dikkat edilmelidir.

#### 9- YÜZME İŞLEMLERİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR NELERDİR?

a) Kesim yeri zemininde  
kesinlikle toz, serbest  
halde pislik ve dışkı gibi  
şeyler bulunmamalıdır.  
Bunun için deri, kuyruk altı  
ve bulaşık bölgeler, kan  
akıtılmasından sonra iyice  
yıkamalıdır.

b) Hiçbir aşamada derinin  
dış yüzü et ile temas  
etmemelidir.

c) Sindirim kanalının  
çıkarılması sırasında et ve  
temiz sakatat üzerine  
kesinlikle çerçik  
dökülmemesine dikkat  
etmek gerekir. Yemek

borusunun ve göden  
bağırsağının (rektumun)  
bağlanması veya kesimden  
12 saat öncesinden aç  
bırakma işlemine  
başvurulabilir.

d) Gıda olarak tüketilebilen  
ürünler; boynuz, deri  
kuyruk gibi tüketilmeyen  
ürünlerden ilk fırsata tam  
olarak ayrılmalıdır.

e) Cinsiyet organları  
(Kamış, Yumurtalıklar,  
rahim, meme vb.) ve  
İşkembe, bağırsakların  
temiz sakattatın  
(Karaciğer, Akciğerler, kalp,  
böbrekler, dalak vb.) ayrı  
tutulması ve uygun bir  
şekilde uzaklaştırılması  
gereklidir.

f) İşkembe ve bağırsaklar  
açılmamalıdır. Kesim yeri  
zeminine işkembe ve  
bağırsak içeriği kesinlikle  
dökülmemelidir.

g) Baş, burun delikleri de  
dahil iyice yıkamalıdır. Dil,  
,beyin ve yanak eti temizdir  
ve tüketilmeyen kısımlarla  
karışık tutulmamalıdır.

h) Yüzme işlemini  
müteakip, gövdenin iç ve  
dış yüzü, var ise toz, kan,  
işkembe bağırsak içeriği ve  
diğer kirleri uzaklaştırmak  
için ihtiyaç miktarı kadar su  
kullanılarak yıkanmalıdır.

i) Kesimi müteakip karkas  
dinlendirilmelidir.

k) Yıkamadan sonra  
gövdenin silinmesinde  
kesinlikle bez  
kullanılmamalıdır, bu iş için  
lüzumu halinde kağıt  
havlular kullanılabilir.

l) Kesimi yapan kişiler  
sigara içmemelidir.

#### 10- KARNIN AÇILMASI VE İÇ ORGANLARIN ÇIKARTILMASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR NELERDİR?

Kurbanlık bir hayvanın  
derisi yüzüldükten, başı  
gövdesinden ayrıldıktan  
sonra karın ve göğüs  
boşluğu açılarak sindirim,  
solunum, üreme ve idrarı  
şekillendiren ve  
uzaklaştıran organlar  
çıkarılır. Böbrek yatağı  
yağları ise isteğe göre  
bırakılır veya alınır. İç  
organların çıkarılması  
esasında işkembe ve  
bağırsak içeriğini ortama  
boşaltılması için  
göden(rektum) ve yemek  
borusu bağlanmalıdır.

Çıkarılan işkembe ve  
bağırsaklar kesim yerinde  
boşaltılmamalıdır.  
Kesim sırası şu şekildedir:  
Baş gövdeden ayrıldıktan  
sonra iç organ bağlantıları  
kesilerek organların  
gövdeden ayrılması  
gerçekleştirilir. Önce karın  
içi organları, sonra göğüs  
içi organları, kuyruk,  
yenilebilen yağlar çıkarılır  
daha sonra gövde  
gerekirse yikanır. Yıkama  
görünebilir kirleri  
temizlemekle birlikte  
mikropları bertaraf  
edememektedir. Mide ve  
Bağırsak içeriği görünebilir  
bir şekilde karkasa  
bulaşmışsa, kan pıhtısı  
veya fazla miktarda kir var  
ise gövde makul ölçüde  
yıkamalıdır. Bunun  
dışında mümkün  
olduğunca gövdeyi  
yıkamaktan kaçınılmalıdır.

Bir hayvanın iç organları  
kanatmadan sonra en geç  
30 dakika içinde  
çıkarılması gereklidir. İç  
organların çıkarılması  
geciktirilirse işkembe ve  
bağırsak gazlarının kokusu  
ete geçebilir ve ayrıca  
İşkembe ve bağırsakta  
bulunan mikropların etkisi  
ile etin ısısı yükseltilir ve  
dolayısıyla etin rengi solar  
veya suluk hal alır. Bu ise  
etin dayanma süresini  
azaltır. Ayrıca işkembe  
bağırsaklarda bulunan

11- KESİMİ YAPACAK  
KİŞİLER VE KESİM  
SONRASI YAPILACAK  
İŞLER NELERDİR?  
Bu işler tecrübe sahibi veya  
kursu tabi tutulmuş  
kişilerce yapılmalıdır. Bu  
kişiler; temiz giyimli olmalı,  
hayvanlara yaklaşmayı ve  
onları tutmayı bilmeli,  
hayvanlara eziyet etmeden  
ve keskin bir bıçakla en  
seri biçimde kesme işlemini  
gerçekleştirebilirler.

Ayrıca bu işlerde görev  
alacak kişilerin sağlık  
kontrolleri Sağlık Bakanlığı  
tarafından yapılmalıdır. Bu  
kişiler, insanlara veya  
hayvanlara bulaşabilecek  
herhangi bir hastalık  
taşıyamamalıdır.

Hayvanlardan insanlara  
bulaşan ve zoonoz diye  
isimlendirilen, halk sağlığı



mikroplar ete geçerek onun  
bozulmasını kolaylaştırır.  
Gövdeye bulaşan pisliği  
uzaklaştırmada kesinlikle  
bıçak kullanılmamalıdır.  
Yenilmeyen iç organlar  
usulüne uygun bir şekilde  
imha edilmelidir.

Kesim ve yüzme işlemini  
takiben karkas ve iç  
organlar veteriner hekime  
muayene ettirilmelidir.  
Böylelikle canlı muayene  
sırasında gözden kaçan  
kist hidatid, şarbon, sarılık,  
sistiserkoz ve  
sarkosporidoz gibi  
hayvanlardan insanlara  
geçen (zoonoz)  
hastalıkların teşhisi  
yapılabilir.

12- KURBAN ETLERİNİN  
MUHAFAZASI NASIL  
OLMALIDIR?  
Kurban etleri, serin bir  
yerde hava alması  
sağlanarak kesim

yönünden çok büyük önem  
taşıyan; birçok bakteriyel,  
viral, parazitler ve mantar  
hastalıkları mevcuttur. Bu  
hastalıklardan bazıları;  
tüberküloz (Verem),  
bruselloz (Malta humması),  
şarbon, salmonelloz,  
leptospiroz,  
kampylobakteriyoz,  
listeriyoz, yersiniyoz,  
toksoplazmoz, kuduz, deli  
dana hastalığı, Q-  
humması, sistiserkoz, kist  
hidatid, askariyoz, teniazis,  
kriptosporidoz,  
trishineloz,  
sarcosporidozdur.

Bu hastalıklardan  
trishineloz, deli dana  
hastalığı ve Q-humması  
hariç diğer hastalıklar  
ülkemiz açısından  
önemlidir. Bu nedenle  
hayvan yetiştiricilerinin ve  
hayvan satın alan kişilerin  
gerekli sağlık kontrolleri  
yapılmayan hayvanlarla  
temasa geçmeleri ve  
bunların etlerini tüketmeleri  
kendileri ve ailelerinin  
sağlıkları açısından büyük  
riskler taşımaktadır.

Hayvanların sağlıklı olması  
tek başına yeterli değildir.  
Çünkü Gıda kaynaklı  
250'den fazla mikrobiyel  
hastalık ve zehirlenme  
vardır. Et ve et ürünleri  
bakterilerin çoğalmaları için  
son derece uygun bir ortam  
niteliğindedir. Bir  
bakteriden (Mikrop) uygun  
koşullarda 12 saatte 16  
milyar bakteri üremektedir.  
Bu durum hafif bir bakteri

yüküme sahip bir etin iyi  
muhafaza edilmediği  
takdirde bir gece sonra  
insan sağlığı açısından ne  
derece büyük bir tehlikeye  
dönüşebileceği konusunda  
fikir vermektedir. Bu  
nedenle, hastalık yapan ve  
bozulmaya neden olan  
mikroorganizmaların ete  
bulaşmasının önlenmesi,  
ette mevcut  
mikroorganizma sayısını  
azaltmak veya kabul  
edilebilir bir seviyeye  
indirmek ve  
mikroorganizmaların  
üremelerini ve toksin  
salgılamalarını engellemek  
için kesim, yüzüm ve eti  
parçalama işlemlerinin  
serin yerlerde yapılması  
son derece önemlidir.

Çevre sağlığı yönünden de  
kesimi takiben ortaya çıkan  
kan, mide ve bağırsak  
içeriği önemlidir. Bunların  
gelişi güzel bir şekilde  
etrafa atılmaması ve  
akarsulara dökülmemesi  
gerekmektedir. Ayrıca  
bunların ve hastalık taşıyan  
diğer iç organların  
(karaciğer ve akciğer gibi)  
köpek ve kedilere  
verilmemesi gerekir. Bütün  
bunlar usulüne uygun bir  
şekilde imha edilmeli veya  
derin çukurlara  
gömülmelidir.

13- DERİLERİN  
KORUNMASI İÇİN NE  
TÜR İŞLEMLER  
YAPILMALIDIR?

sıcaklığından oda ısısına  
düşmesi beklendikten  
sonra buzdolabına  
kaldırılmalıdır.  
Henüz kesim sıcaklığında  
olan etler hava alamayacak  
durumda üst üste büyük  
parçalar halinde konulursa  
buzdolabı ısısı iç  
kısımlarını soğutmaya  
yetermez. Hava almayan  
kısımların bozulmasına  
sebeplendirir. Kurbanlık etin  
dayanma süresi, kesim  
kalitesine ve parçaların  
büyüklüğüne göre  
değişmekle beraber normal  
buzdolabı koşullarında 5-6  
gündür. Kıymada ise bu  
süre 3 gündür. Uzun süreli  
muhafazalarda ise etler  
derin dondurucuda -18  
derecede muhafaza  
edilmelidir.

Kesim sonrası taze ette  
görülen ilk değişim ölüm  
sertliğidir. Kesimden sonra  
ortam sıcaklığına bağlı  
olarak 15 dakika içinde  
başlar ve bütün kaslar  
kasılarak eklemeler  
bükülmez bir hal alır. Böyle  
etler gevrek değildir ve  
pişirildiklerinde lezzet  
vermezler. Etin bir dizi  
enzimatik reaksiyonlar  
geçirerek sertliğinin  
azaltılması ve tüketicinin  
arzu ettiği gevreklik, aroma  
ve lezzeti kazanması,  
olgunlaşma olarak ifade  
edilmektedir.

13- DERİLERİN  
KORUNMASI İÇİN NE  
TÜR İŞLEMLER  
YAPILMALIDIR?

Çeşitli deri koruma  
yöntemlerine karşılık en  
kolay olarak kullanılan  
yöntem tuzlu koruma  
yöntemidir. Derinin, yaş  
deri ağırlığının %30-50 si  
oranında ve 2-4 mm.  
çapında tanelere sahip  
tuzun, et yüzüne  
tuzlanmamış alan  
kalmayacak şekilde  
uygulanması neticesinde  
nem oranının %35-40  
düzeyine indirilerek koruma  
altına alınmasıdır. Deriler,  
hafif eğimli sert bir zemine  
veya özel tahta izgara  
üzerine kil yüzü alta ve et  
yüzü üste gelecek şekilde  
düzgünce yayılır. Yaş deri  
ağırlığının %30-50 si  
oranında daha önce  
tuzlanmamış, 2-4 mm  
çapında tanelere sahip  
temiz tuz, derinin et  
yüzüne, tuzlanmamış alan  
kalmayacak şekilde  
(gerekirse elle ovularak)  
yayılır. Bu işlemden sonra  
deriler tüylü kısımları dışa  
dönük olacak şekilde  
katlanır (bohça şeklinde)  
(et yüzeyleri ile birbirine  
temas) ve ilgili yerlere  
gönderilmek üzere hazır  
bekletilir.

Bilinmelidir ki derilerin  
usulüne uygun bir şekilde  
yüzülmemesi ve koruma  
altına alınmasının iyi  
yapılmaması çok büyük  
ekonomik kayıpları  
oluşturmasına ve Ülkemizden  
ciddi oranlarda dövizin yurt  
dışına gitmesine neden  
olmaktadır.