

## DUYURU

### KURBANLIK HAYVAN SATIN ALIRKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- ✓ DİNİ ÖLÇÜLERE UYGUN OLMASI,
- ✓ SAĞLIKLI, BESİLİ OLMASI, GEBE OLMAMASI,
- ✓ VETERİNER SAĞLIK RAPORUNUN BULUNMASI, AŞI KAYDI OLMASI,
- ✓ KULAKLARININ KÜPELİ OLMASI,
- ✓ BÜYÜKBAŞ HAYVANLARIN PASAPORTLARININ BULUNMASI,
- ✓ KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARIN NAKİL BELGELERİNİN OLMASI,
- ✓ KURBANLIK HAYVANLARIN ERKEK OLANLARININ TERCİH EDİLMESİ,
- ✓ SIĞIRLARIN İKİ YAŞINI DOLDURMUŞ OLMASI,

### KURBAN KESİM YERLERİ

- ✓ ŞEHİRLERDE KESİMHANE VE KURBAN KOMİSYONLARININ BELİRLEDİĞİ KESİM YERLERİNDE,
- ✓ KÖYLER VE BELİRLENMİŞ KESİM YERİ BULUNMAYAN YERLERDE KENDİ BAHÇESİNDE KESİLECEK VE ÇEVREYE ZARAR VERİLMEMEYECİTİR,
- ✓ CADDE, SOKAK VE PARK GİBİ KAMUSAL ALANLARDA KURBAN KESİLMEMEYECİTİR.

### KURBAN KESİLDİKTEN SONRA TOPLUM SAĞLIĞI AÇISINDAN

- ✓ KAN, ATIKLAR VE İÇ ORGANLAR SOKAK VE CADDELERE BIRAKILMAYACAK, EVCİL VE YABANI HAYVANLARA VERİLMEMEYECİK, DERİN ÇUKURLARA GÖMÜLEREK İMHA EDİLECEKTİR.

**KURBAN HİZMETLERİ KOMİSYONU BAŞKANLIĞI**

**DUYURU**

**KURBAN OLARAK KESİLEN SIĞIR CİNSİ HAYVANLARIN KULAK  
KÜPE VE PASAPORTLARI**

- ✓ ÜRETİCİLER
- ✓ SATICILAR
- ✓ KASAPLAR
- ✓ KASAP YARDIMCILARI
- ✓ VETERİNER HEKİMLER
- ✓ MUHTARLAR
- ✓ BELEDİYE ZABITA GÖREVLİLERİ
- ✓ VEKÂLETLE KURBAN KESİM ORGANİZASYONU YAPANLAR
- ✓ DİĞER GÖREVLİLER

VASİTASIYLA İL VEYA İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK  
MÜDÜRLÜKLERİNE KURBAN BAYRAMINI TAKİP EDEN 7 GÜN İÇİNDE  
TESLİM EDİLECEKTİR.

**KURBAN HİZMETLERİ KOMİSYONU BAŞKANLIĞI**

## KONTROL LİSTESİ

| KONTROL LİSTESİ   |   |       |             |          |
|---|---|-------|-------------|----------|
| Kurbanlık Hayvanların Yüklenmesi, Taşınması ve Boşaltılması İle İlgili Hususlar |   | UYGUN | UYGUN DEĞİL | AÇIKLAMA |
| 1   | Nakil araçları hayvanların güvenli bir biçimde sevklerini sağlamak amacıyla, üzerleri hava şartlarına uygun ve hayvanlara yeterli hava sağlayacak şekilde kapatılır. Ayrıca kapakların sağlam ve hayvanların atlama ve kaçmalarını engelleyecek şekilde olması sağlanır.  |       |             |          |
| 2   | Araçlarda hayvanların hacimlerine ve planlanan yolculuğa uygun yeterli alan ve yükseklik olması sağlanır. Araçların yükleme yapılmadan önce temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır, aracın taban döşemeleri üzerine en az 2 cm kalınlığında yataklık, sap, saman, talaş ve benzeri maddeler serilmesi sağlanır.   |       |             |          |
| 3   | Yüklenmeden önce ve sonra nakil araçları Sağlık Bakanlığından izinli dezenfektanlarla dezenfekte edilir.  |       |             |          |
| 4   | Hayvanların nakil vasıtalarına aşırı yüklenmelerine, nakliye sırasında yaralanma veya gereksiz yere acı ve ıstırap çekmelerine neden olabilecek nakil vasıtaları ile sevklerine izin verilmez.  |       |             |          |
| 5   | Hayvanların nakliyesinin sekiz saatten uzun sürmesi durumunda, uygun aralıklarla hayvanlara yem ve su verilmesi ve dinlendirilmesi konularında nakliyeciler ve hayvan sahibine bilgi verilir, nakil araçlarının yem ve su yönünden tedarikli olup olmadıkları, ilk yardım çantası ile yeteri miktarda urgan, yular bulundurup bulundurmadıkları kontrol edilir. |       |             |          |
| 6   | Kaçak hayvan hareketlerine karşı yol kontrol ve denetimleri yapılır.  |       |             |          |
| <b>Satış Yerlerine Yönelik Alınacak Önlemler</b>                                |   |       |             |          |
| 1   | Hayvancılık işletmelerinden doğrudan yapılan satışlar hariç kurbanlık hayvanlar; hayvan pazarı, canlı hayvan borsası, hayvan park ve panayırırlarının yanı sıra komisyonlarca alınan kararlar doğrultusunda belirlenen kurban satış yerlerinde ve özel kurban kesimi yapılacak işletmelerde alınıp satılır.   |       |             |          |
| 2   | Kurbanlık hayvan alım ve satım yerleri; resmi ve belediye veteriner hekimleri ile belediye zabıta ekipleri işbirliğinde etkin olarak denetlenerek kontrol edilir.   |       |             |          |

|  |  |                                |  |                                |
|--|--|--------------------------------|--|--------------------------------|
| 3  | Kurbanlık hayvan satış yerleri belediyelerce her gün sabah ve akşam usulüne uygun olarak temizlenir ve dezenfekte edilir.  |                                |  |                                |
| 4  | Satış yerlerine gelen hayvanlar giriş ve çıkışlarda bulaşıcı hastalıklar yönünden kontrol edilir ve hastalıklı hayvanların nakline izin verilmez.  |                                |  |                                |
| <b>Kesim Yerlerinde Dikkat Edilecek Hususlar</b> |  |                                |  |                                |
| 1  | Kurbanlık hayvanlar, belediyelerde çalışma izni almış kesimhane ile Komisyonların belirlediği kesim yerlerinde; köylerde ve belirlenmiş kesim yeri bulunmayan yerlerde ise cadde, sokak ve parka bakmamak kaydıyla kendi bahçelerinde usulüne uygun olarak ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ehil kişilerce kesilir. |                                |  |                                |
| 2  | Kurban kesim yerlerindeki atıkların, kan ve diğer organların çevre kirliliğine sebep olmaması için gerekli önlemler alınır.  |                                |  |                                |
| 3  | Kesim sırasında oluşan atıklar, kist hidatik riskine karşı karaciğerler ve akciğerler evcil ve yabani hayvanlara verilmez. Derin çukurlara gömülerek bertaraf edilir.  |                                |  |                                |
| 4  | Kurbanlık hayvanların derileri usulüne uygun şekilde yüzülür.  |                                |  |                                |
| 5  | Belediye ve köy muhtarlarınca çevre ve toplum sağlığı dikkate alınarak temizlik yaptırılır.  |                                |  |                                |
| <b>Denetimi Yapan Personel</b>                   |  | <b>Denetimi Yapan Personel</b> |  | <b>Denetimi Yapan Personel</b> |

EK-4

ÇADIR NO

### KURBAN SATIŞ YERİ TAAHHÜTNAMESİ

|                                |           |           |
|--------------------------------|-----------|-----------|
| KURBAN SATIŞ YERİNİN ADI       |           |           |
| SATICI /ÇADIR SAHİBİ BİLGİLERİ |           |           |
| ADI SOYADI                     |           |           |
| T.C KİMLİK NO                  |           |           |
| ADRES                          |           |           |
| TELEFON                        |           |           |
| GETİRİLECEK HAYVAN SAYISI      | BÜYÜKBAŞ: | KÜÇÜKBAŞ: |

2018 Yılı Kurban Hizmetlerinin Uygulanmasına Dair Tebliğ'de belirtildiği üzere "**Kurban olması dinen sakıncalı olan hayvanlar kurban satış yerlerine getirilemez.**" hükmü kapsamında kurban vasfı taşımayan hayvanların kurban satış yerine getirilmemesi gerekmektedir. Bu kapsamda kurban satış yeri görevlileri tarafından yapılacak kontrollerde belgesiz, sağlık durumu iyi olmayan, gebe, özellikle büyükbaş hayvanlarda 2 yaşını doldurmamış (kapak atmamış), kurban vasfı taşımayan hayvanların kurban satış yerine alınmayacağını ve satışına izin verilmeyerek yasal işlem başlatılacağını hayvan sahibi/çadır sahibi koşulsuz kabul eder.

İş bu taahhütname, mahallinde tanzim edilerek imza ile kayıt altına alınmıştır.

Taahhüt Eden

Kurban Satış Yeri Yetkilisi

## Kurban Satış Yerleri Kontrol Formu

|  |  | Puan   | Puan |
|--|--|--|------|
|  |  | 100  |      |
| <b>Temizlik ve genel düzen (20)</b>  |  | <b>20</b>  |      |
| 1  | a  | Kurban satış yerinin içindeki yollar asfalt, çakıl vb. ile toz ve çamur olmayacak malzeme ile kaplanmış mı?  | 5    |
|  | b  | Kurban satış yeri genel olarak temiz mi?   | 2    |
|  | c  | Satış yerinde oluşan hayvan atık ve pislikleri günlük olarak alınarak temizliği düzenli yapılıyor mu?  | 2    |
|  | ç  | Yeterince ve uygun yön levhaları var mı?   | 2    |
|  | d  | Otopark alanı yeterli mi?  | 1    |
|  | e  | Alanda yeterince çöp kutusu var mı?  | 2    |
|  | f  | Oluşacak katı atıklar (hayvan gübresi vb.) için sızdırmaz, kokuyu önleyici depolama alanı var mı?  | 2    |
|  | g  | Satıcılara kurban satış yeri ile ilgili taahhütname dolduruluyor mu?   | 4    |
| <b>Hayvanların indirilip bindirilme rampaları (6)</b>  |  | <b>6</b>   |      |
| 2  | a  | Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi için, satış yerinin içinde, etrafı hayvanların kaçmasını önleyecek şekilde korkuluklarla çevrili rampalar var mı? | 4    |
|  | b  | Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi bu rampalardan yapılıyor mu?  | 2    |
| <b>Kurban satış yerinin girişinde hayvanların kurban olmaya uygun olup olmaması ile ilgili kontroller (22)</b> |  | <b>22</b>  |      |
| 3  | a  | Yeterince veteriner hekim var mı?  | 3    |
|  | b  | Kurbanlıklar satış alanına tek kapıdan kontrol altında alınıyor mu?  | 3    |
|  | c  | Bütün kurbanlıklar için veteriner sağlık raporu, pasaport ve nakil belgesi kontrolü yapılıyor mu?  | 5    |
|  | ç  | Bütün kurbanlıklara yaş kontrolü yapılıyor mu?   | 5    |
|  | d  | Kurbanlıklara sağlık kontrolü yapılıyor mu?  | 2    |
|  | e  | Kurbanlığa uygun olmayan hayvanlar işaretleniyor mu?   | 2    |
| f  | Kurbanlığa uygun olmayan hayvanların işaretlendiği konusunda satış alanında halka yönelik bilgilendirme afişleri var mı? | 2  |      |
| <b>Hayvan barınma yerleri (20)</b>   |  | <b>20</b>  |      |
| 4  | a  | Hayvan barınma yerlerinin üzeri ve çevresi örtülü mü?  | 8    |
|  | b  | Hayvan barınma yerlerinin yeterli havalandırması var mı?   | 3    |
|  | c  | Hayvanlar için düzenli yemlik ve suluklar var mı?  | 4    |
|  | ç  | Hayvanların yatacakları yerlerin zemini temiz ve kuru mu?  | 5    |
| <b>Sosyal mekanlar (20)</b>  |  | <b>20</b>  |      |
| 5  | a  | Mescit var mı?   | 3    |
|  | b  | Abdest alma yeri var mı?   | 2    |
|  | c  | Lavabo var mı? / Temiz mi?   | 3    |
|  | ç  | WC var mı? / Temiz mi?   | 3    |
|  | d  | Dinlenme alanı uygun mu (masa-sandalye, gölgelik vb)?  | 3    |
|  | e  | Çay ikramı vb. var mı?   | 2    |
| f  | Kurban satış alanında acil sağlık müdahalesi için revir ve sağlık görevlisi var mı?                                      | 4  |      |
| <b>Satıcıların kalma yerleri (8)</b>   |  | <b>8</b>   |      |
| 6  | a  | Satıcılar için kalma yerleri mevcut mu?  | 3    |
|  | b  | WC'si var mı? / Temiz mi?  | 1    |
|  | c  | Banyosu var mı? / Temiz mi?  | 1    |
|  | ç  | Yemek pişirmek için uygun mutfakçı var mı?   | 1    |
|  | d  | Barınma alanında yangın önlemleri alınmış mı?  | 2    |
| <b>Güvenlik (4)</b>  |  | <b>4</b>   |      |
| 7  | a  | Kurban satış alanında güvenliği sağlamak üzere yeterince zabıta veya özel güvenlik görevlisi var mı?   | 2    |
|  | b  | Sahte para için önlem alınmış mı?  | 2    |

## Kurban Kesim Yerleri Kontrol Formu

|   |  | Puan      | Puan |
|---|--|-----------|------|
|   |  | 100       |      |
| <b>Temizlik ve genel düzen (25)</b>                                   |  | <b>25</b> |      |
| a   | Kurban kesim yerinin içindeki yollar asfalt, çakıl vb. ile toz ve çamur olmayacak malzeme ile kaplanmış mı?  | 3         |      |
| b   | Kurban kesim yeri genel olarak temiz mi?   | 2         |      |
| c   | Kesim yerinde oluşan hayvan atık ve pisliklerinin temizliği düzenli yapılıyor mu?  | 2         |      |
| ç   | Yeterince ve uygun yön levhaları var mı?   | 1         |      |
| d   | Otopark alanı yeterli mi?  | 1         |      |
| e   | Alanda yeterince çöp kutusu var mı?  | 1         |      |
| f   | Kesim sonrası oluşan atık, artık ve yan ürünlerin hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve topluluğuna zarar vermeyecek şekilde izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanmış mı?  | 2         |      |
| g   | Kesim artığı, insan tüketimine uygun olmayan et ve diğer kısımların daha sonra alınmak üzere toplanacağı üstü kapalı bir yer var mı?   | 5         |      |
| ğ   | Oluşan kesim artıklarının ekonomik olarak değerlendirilebilmesi için yapılan çalışmalar var mı?  | 3         |      |
| h   | Kesim yerinde; hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar olan zoonozlar açısından. kesilen hayvanın sağlıklı olup olmadığına dair bazı temel bilgiler (kanın koyuluğu, ciğerlerde görülebilecek kistler, lezyonlar, derialtı kanama odakları gibi bir takım şüpheli durumlar) ve hayvandan kistli, hastalıklı bölgeleri uzaklaştırdıktan sonra kullandığı bıçak vb. ekipmanı değiştirmesi, kullandığı malzemelerin dezenfeksiyonunu sağlamasının önemi ile ilgili afişler asılmış mı? | 2         |      |
| ı   | Kesim alanının etrafı dışardan köpek vb. giremeyecek şekilde çevrilmiş mi?   | 3         |      |
| <b>Hayvanların indirilip bindirilme rampaları (6)</b>                 |  | <b>6</b>  |      |
| a   | Kurbanlık hayvanların araçlara indirilmesi ve indirilmesi için. satış yerinin içinde, etrafı hayvanların kaçmasını önleyecek şekilde korkuluklarla çevrili rampalar var mı?  | 4         |      |
| b   | Kurbanlık hayvanların araçlara indirilmesi ve indirilmesi bu rampalardan yapılıyor mu?   | 2         |      |
| <b>Kesim yeri (35)</b>  |  | <b>35</b> |      |
| a   | Kesim yapılacak yer; zemininde su ve kan birikmeyen, kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir yapıda mı?   | 9         |      |
| b   | Kesim yapılacak yer kapalı ise; ıslaklandırma ve havalandırma yeterli ölçüde mi?   | 2         |      |
| c   | Kesim yerinde ihtiyacı karşılayacak ölçüde su mevcut mu ve kullanıcıların kolay ulaşabileceği şekilde dağıtım yapılmış mı?   | 2         |      |
| ç   | Kesim sonrası yıkama suyu ile dış ortama taşınan, kan ve yağ içeren, pis suyun arıtılması için arıtma üniteleri var mı?  | 3         |      |
| d   | Kesim yerinde kesim için gelenlerin kullandığı sosyal mekanların dışında; yetiştirici, satıcı, görevli personel, kasap ve kasap yardımcıların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerler (su, tuvalet, mescit, kapalı oturma yerleri vb.) var mı?  | 5         |      |
| e   | Hayvanların birbirlerini görmelerini engelleyici bir düzenleme getirilmiş mi?  | 2         |      |
| f   | Kesim için gelenlerin et taksimi vb. yapabileceği yeterli ve muntazam alan var mı?   | 4         |      |
| g   | Kanın kan tanklarında depolanması ya da bir kanalla toplandıktan sonra atık suyun verilmesi için şehir kanalizasyon şebekesine bağlantının olması veya sızdırmaz fosseptik çukurlar yapılması, vidanjörlerle düzenli olarak çekilmesi sağlanmış mı?  | 5         |      |
| ğ   | Ete temas eden bıçak vb. aletler ve kesim işinde çalışanların ellerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir sistem var mı?   | 3         |      |
| <b>Sosyal mekanlar (20)</b>   |  | <b>20</b> |      |
| a   | Mescid var mı?   | 3         |      |
| b   | Abdest alma yeri var mı?   | 2         |      |
| c   | Lavabo var mı? / Temiz mi?   | 3         |      |
| ç   | WC var mı? / Temiz mi?   | 3         |      |
| d   | Dinlenme alanı uygun mu (masa-sandalye, gölgelik vb)?  | 3         |      |
| e   | Çay ikramı vb var mı?  | 2         |      |
| f   | Kurban kesim alanında acil sağlık müdahalesi için revir ve sağlık görevlisi var mı?  | 4         |      |
| <b>Kesim görevlileri (12)</b>   |  | <b>12</b> |      |
| a   | Kesim görevlileri kesim sırasında çizme ve önlük giyiyorlar mı?  | 3         |      |
| b   | Kesim görevlilerinin hijyen eğitimi belgesi var mı?  | 4         |      |
| c   | Kesim görevlilerinin "Kurban Kesim Elemanı Yetiştirme ve Geliştirme Kursu Bitirme Belgesi" ya da kasaplık belgesi var mı?  | 5         |      |
| <b>Kaçan hayvanları yakalama ile ilgili bir önlem alınmış mı? (2)</b> |  | <b>2</b>  |      |
| a   | Kaçan hayvanları yakalama ile ilgili bir önlem alınmış mı?   | 2         |      |