



KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

Kurban edilebilmesi için koyun ve keçinin bir, siğir ve mandanın iki, devenin ise beş yaşını doldurmuş olması gerekir. Ancak altı ayını tamamlayan koyun bir yaşını doldurmuş gibi gösterişli olması halinde kurban edilebilir.

KURBANLIK SEÇERKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

- Siğir ve manda ile koyun ve keçinin küpesinin olup olmadığına bakılmalı.
- Çok zayıf, gebe ya da yeni doğum yapmış hayvanlar olmamalı.
- Hayvanın kılları düzgün ve parlak, bakışları ve dış görünümü canlı olmalı.
- Yüksek ateş, salyası ve gözde akıntısı olmamalı.
- Pis kokulu ishali ve burun akıntısı olmamalı.
- Öksürük ve nefes darlığı yaşamamalı.
- Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız olmamalı.
- Yara, şişlik ve ödemi olmamalı.
- Cinsiyet organları ve memede kötü kokulu akıntısı bulunmamalı.
- Hayvan varlığının devamı açısından öncelikle erkek hayvanlar kurban olarak tercih edilmelidir.

KURBANLIK HAYVANLARDA YAŞ TAYİNİ

Hayvanların yaşlarının tayininde düzgün tutulmuş çiftlik kayıtları kesin sonucu verir. Kayıtlar yok ise, en iyi yaş tespiti diş gelişimine bakarak tayin edilir.

Ayrıca kurbanlık hayvanların tür, ırk, cinsiyet ve yaş bilgileri Bakanlığımızca geliştirilen "HaySag" isimli mobil uygulamadan da küpe numarası ile sorgulanabilmektedir.

Siğir veya mandanın alt çenesinin önünde gelişimini tamamlamış iki kalıcı kesici dişin bulunması o hayvanın iki yaşını doldurduğunu göstermektedir.



Koyunların dış görünüşüne bakılarak, altı aydan büyük ve anası veya erişkin bir koyun kadar olması kurban edilebilmesi için yeterli sayılmaktadır.

Keçilerin kurban edilebilmesi için bir yaşını doldurmuş olması gerekir. Siğirlarda olduğu gibi keçilerde de yaş tayini, ön kesici süt dişlerinin çıkıp yerlerini kalıcı dişlerinin alması esasına dayanmaktadır.

Devenin kurban edilebilmesi için beş yaşında değişen ikinci kesici süt dişlerinin çıkıp yerlerini kalıcı dişlerin alması gerekir.

KURBANLIK HAYVAN SEVKLERİ

1. Büyükbaş hayvanların il içi sevklerinde kulak küpelerinin ve pasaportlarının, iller arası sevklerinde ise bunlara ilaveten veteriner sağlık raporunun bulunması zorunludur.

2. Küçükbaş hayvanların il içi sevklerinde kulak küpelerinin ve nakil belgesinin, iller arası sevklerinde ise bunlara ilaveten veteriner sağlık raporunun bulunması zorunludur.

Kesilen hayvanların kayıtlardan düşülebilmesi maksadı ile kurbanlık hayvan satışını yapan satıcılar, büyükbaş hayvanlarda hayvan pasaportu, küçükbaş hayvanlarda nakil belgeleri ile en yakın İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne başvurmalıdır.

TRAKYA'YA HAYVAN SEVKLERİ

Anadolu'dan Trakya'ya sevk edilecek hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenebilmesi için uyulması gereken kurallar aşağıda açıklanmıştır:

1. Hayvanlarda sevk günü şap hastalığı belirtisi bulunmamalıdır.
2. Hayvanlar doğumlarından itibaren işletme değiştirmemiş olmalı veya en az 3 aydır halen buldukları

işletmede barındırılmış olmalıdır. İşletmenin 10 km çevresinde de en az 3 aydır şap hastalığı görülmemiş olmalıdır.

3. Hayvanlar sevk öncesinde 30 gün süre ile bir işletmede izole edilmeli, bu süre sonunda bütün hayvanlar şap virüsü varlığı yönünden teste tabi tutulmalı ve sonuçları negatif olarak bulunmuş olmalıdır. Ayrıca bu süre zarfında bu işletmenin 10 km çevresinde şap hastalığı çıkmamış olmalıdır.

KURBANLIKLARIN BAKIM VE BESLENMESİ

Hayvanlara yeteri kadar temiz su ve yem verilmeli, buldukları ahır ve ağıllar uygun şekilde aydınlatılmalı ve havalandırılmalıdır. Suluk ve yemlikleri temiz olmalıdır. Hayvanlara yeterince kaba yem verilmelidir. Verilen yemler kokuşmuş, küflü, yabancı maddelerle bulaşık olmamalıdır.

Canlı ağırlık artışı sağlamak veya hastalık nedeni ile kurbanlık hayvanlara rasgele ilaç, aşı, vitamin, hormon ve hormon benzeri maddeler uygulanmamalıdır. Zorunlu olarak bu maddelerden bir veya birkaçının uygulandığı kurbanlık hayvanlar, ilaç kalıntısı arınma süresi içinde kesilip yenilmemelidir.

NAKLİYE VE DİNLENDİRME

Kurbanlık olarak sevk edilecek hayvanların taşınmasında kullanılacak araçlar ve sürücüler ilgili mevzuat hükümlerinde belirtilen belgelere sahip olmalıdırlar. Hayvanlar bu mevzuata uygun araçlarla ve uygun şartlarda nakledilmelidir. Nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu hayvanlar bindirilmeden yapılmalı ve üstü kapalı, zemini, havalandırması uygun olmalıdır. Araçların zeminlerine yeteri kadar altlık serilmelidir.

KESİM

Kurbanlık hayvanlar, **Bakanlığımızdan Şartlı Onay/Onay Belgesi** almış kesimhaneler ile Kurban Hizmetleri Komisyonlarının belirlediği kesim yerlerinde kesilmelidir.

Cadde, sokak ve park gibi kamusal alanlarda kurbanlık hayvan kesimleri yapılamaz.





Kesilen kurbanlık hayvanların kulak küpeleri ve hayvan pasaportları en yakın İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne teslim edilmelidir.

YÜZME, PARÇALAMA, MUAYENE ve KONTROL

Derinin yüzülmesi sırasında derinin dış kısmı ile etin teması önlenmelidir. İşkembe ve bağırsaklar; et kalitesini olumsuz etkilememesi, mikropların bulaşmasını ve gelişmesini önlemek için geciktirilmeden çıkarılmalıdır. İç organların çıkarılması sırasında işkembe ve bağırsak içeriğinin ete bulaşması önlenmelidir. İçerikleri kesim yerinden ayrı bir yerde poşet, çöp bidonu, konteynir veya çukurlara boşaltılmalı, çevre kirletilmemelidir.

Kesilen hayvanlara ait hastalıklı organlar, kesim sırasında oluşan atıklar, kist hidatik riskine karşı karaciğerler ve akciğerler kesinlikle evcil ve yabani hayvanlara verilmemeli, hayvanların çıkaramayacağı 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.

ETLERİN SOĞUTULMASI

Kurbanlık hayvanlardan elde edilen etler için soğutma işlemi vakit geçirilmeden başlatılmalıdır. Sakatatlar 3°C'ye, diğer etler 7°C'ye veya daha düşük sıcaklıklarda soğutulmalı ve bu sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir.

ETLERİN SAKLANMASI

Taze etler buzdolabında bir hafta bozulmadan tazeliğini muhafaza eder. Uygun büyüklüklerde ambalajlanıp buzlukta bir ay, şoklandıktan sonra -18 °C'de 6 ay saklanabilir.

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 sağlığa zararlı kimyasal maddeler kullanılmamalıdır. Sakatat çok çabuk bozulduğu için kısa sürede tüketilmelidir.

DERİNİN TUZLANMASI

Kesim sonrası elde edilen deri 1-2 saat dinlendirildikten sonra tuzlanmalıdır. Dinlendirme esnasında derideki fazla su ve kan sızar. Böylece bozulma riski azalır.

ÇEVRE VE GÖRÜNTÜ KİRLİLİĞİ

Kurbanlık hayvanlar, **Bakanlığımızdan Şartlı Onay/Onay Belgesi** almış kesimhaneler ile Kurban Hizmetleri Komisyonlarının belirlediği kesim yerlerinde kesilmelidir.

Kurbanlar insanların gelip geçtiği, dinlendiği sokak, park, bahçe ve meydanlarda, akarsu kenarlarında kesilmemeli, kurban keserken çevre kirletilmemeli ve rahatsız edilmemelidir.

Kesimde ortaya çıkan kan, dışkı, atık ve artıklar ortalık yerde bırakılmamalı, rasgele etrafa atılmamalı, göl ve akarsulara, kanalizasyonlara karıştırılmamalıdır. Atıkların hayvanların yemesine ve çevreye yaymasına izin verilmemelidir. Atıklar derin çukurlar açılarak gömülmelidir.

Unutulmamalıdır ki, hayvanlardan insanlara geçen ve zoonoz olarak ifade edilen birçok hastalık etkeni, bu atık ve artık maddelerle insanlara bulaşmaktadır.

Ayrıca, rastgele etrafa atılan bu atık ve artıklar, hem çevreyi kirleterek insanları rahatsız etmekte, hem de Müslümanlar ve kurban hakkında olumsuz düşüncelere sebep olmaktadır. Bu nedenle kurban alımında, nakil esnasında, kesimde ve kesim sonrasında atıkların bertaraf edilmesinde çok hassas davranılmalıdır.

T.C.

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
GIDA KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Adres : Üniversiteler Mah. Dumlupınar Bulvarı, No: 161, 06800,
Yeni Bina 4-5-6-7.kat Çankaya/ANKARA

Telefon : 0 312 287 33 60 (10 hat)



Kurbanlık hayvanlarınızın tür, ırk, cinsiyet ve yaşını "HaySag" isimli mobil uygulamayı cep telefonunuza indirerek küpe numarası ile sorgulayın kurbanınızı güvenle alın.



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Küpe Numarasını Sorgulayın

**Kurbanınızı
Güvenle Alın**