



**Kurbanlık hayvanlarınızın
küpelerini kurban kesim
yerlerindeki görevlilere
teslim ediniz.**



**BAĞCILAR
BELEDİYESİ**

www.bagcilar.bel.tr - BAŞVURU YÖNETİM MERKEZİ: 0212 410 0600



Kurban Rehberi

**HİJYEN KURBAN KESİMİ
VE HALK SAĞLIĞI**

“Birlik ve beraberliğimizi, kardeşlik ve dostluğumuzu en sıcak şekilde hissedeceğimiz Kurban Bayramınızı tebrik eder, sağlık ve mutluluklar dilerim.

**ABDULLAH
ÖZDEMİR**

BAĞCILAR BELEDİYE BAŞKANI

KURBAN

Kelime anlamı "yakınlık" demek olan kurbanın, dini anlamı ise "Allah'a yaklaşmak ve onun rızası için belirli günlerde, belirli kimseler tarafından, belli hayvanların kesilmesi" demektir.

Akıllı, buluş çağına ermiş, dinen zengin sayılabilecek mal varlığına sahip ve misafir olmayan Müslümanın yerine getireceği bir ibadettir.



KURBAN OLABİLECEK HAYVANLAR

Kurban edilebilen hayvan cinsleri; sığır, manda, deve, koyun ve keçidir. Bu hayvanlardan sığır ve mandanın 2 yaşını geçmiş olması, koyun ve keçinin 1 yaşını geçmiş olması veya 6 ayını doldurmuş ise kurbanlık olan hayvanların cüssesine erişmiş olması, devenin ise 5 yaşını geçmiş olması gerekmektedir.



KURBAN ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ

Kurbanlık hayvan öncelikle Allah rızası için kesileceğinden, fiziksel olarak eksiksiz ve sağlıklı olması, kurbanlık olabilecek yaş sınırını geçmiş olması gerekmektedir. Kayıtlarda yok ise en sağlıklı tespiti diş gelişimine bakılarak yapılır. Sığırlarda üst çenede 12 azı dişi, alt çenede ise 8 kesici ve 12 azı dişi bulunur. Erişkin bir sığırın 32 dişi mevcuttur.

Bununla birlikte;

- 1- Hayvanın gözünden, ağzından, burnundan ve anüsünden normal olmayan akıntılar gelmemeli,
- 2- Hayvan aşırı zayıf olmamalı,
- 3- Hasta ve düşkün olmamalı,
- 4- Topal, bir veya iki gözü kör ve sakat olmamalı,
- 5- Bir veya iki boynuzu kırık olmamalı,
- 6- Kulakları ve kuyruğu kopuk olmamalı,
- 7- Meme başları kopuk ve memesinde hastalık belirtisi şişkinlik olmamalı,
- 8- Dişlerinin çoğu dökülmüş olan hayvanlar **KURBANLIK** olarak seçilmemelidir.

VETERİNER SAĞLIK RAPORU VE PASAPORT

Hayvan pazarlarından ve çiftliklerden hayvan alırken satıcılardan mutlaka o hayvana ait sağlık raporu ve pasaportu istenmeli, pasaport üzerinde yazılı kulak küpe numarası ile hayvanın kulağındaki küpe numarasının aynı olmasına dikkat edilmelidir. Sığırlar; sevk tarihinden en az 15 gün, en fazla 6 ay öncesinden şap aşısı ve en az 30 gün en fazla 6 ay öncesinden nodüler ekzantemi aşısı ile koyun ve keçi ise sevk tarihinden en az 15 gün öncesinden PPR (koyun-keçi vebası) aşısı ile aşılanmış olmalıdır.



SATIN ALINAN KURBANLIKLARIN NAKLİ VE NAKİL SONRASI DİNLENDİRME

Hayvan pazarlarından veya çiftliklerden alınan kurbanlıklar uygun araçlarla taşınmalı, araçların temizliğine ve hastalıklara karşı ilaçlanmış olmasına dikkat edilmelidir. Nakli yapılan hayvan, kesimden önce en az 12-24 saat dinlendirilmelidir.



KURBANLIKLARIN BESLENMESİ

Kurbanlıklar şayet bayramdan çok önce satın alınmış ise kesim gününe kadar temiz ve sağlıklı yemlerle beslenmeli, beslenme kesimden en az 12 saat önce durdurulmalıdır. Besleme yaparken yemek artığı, kokmuş ve küflü yemler verilmemelidir.



KURBANLIKLARIN KESİLMESİ

Kurban olacak hayvanlar Kurban Bayramı'nın 1, 2 ve 3. günlerinde kesilmelidir. Şafi mezhebinde olanlar 4. gün de kesebilir. Kurban kesimleri; Belediyemiz tarafından ilan edilen ve kurban için hazırlanan alanlarda gerçekleştirilmelidir. Parklar, caddeler ve sokaklarda kurban kesilmesi kanun gereği yasak olduğu için bu alanlarda kesim yapılmamalıdır.

Kurbanlık hayvan kesilirken keskin bir bıçak kullanılmalı, 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 ve kanın iyice akması sağlanmalıdır. Ette bulunan kan ne kadar çok akıtılabilirse, etin kalitesi o kadar artar ve dayanma süresi uzar

YÜZME VE PARÇALAMA

Önce baş ve ayaklar gövdeden ayrılmalı, gövde yüzülürken derinin zarar görmemesine dikkat edilmeli, yüzme işlemine bacaklardan başlanmalıdır. Koyun ve keçi gibi kurbanlıkların derisi ise mümkünse tulum şeklinde çıkarılmalıdır.

İç organlar çıkartılırken zarar vermeden çıkartılmalı, mikrop-
ların bulaşmaması için de işkembe ve bağırsak içeriğinin etin üzerine akmasına dikkat edilmelidir.

İç organlarda ve ette normalin dışında bir durumla karşılaşırsa hemen VETERİNER HEKİM' e haber verilmelidir.

Verem, akciğerler üzerinde, kaburgaların iç yüzeyinde ve diğer iç organların yüzeylerinde inci benzeri beyaz kabarcıklar şeklinde farkedilir. Bu durumda mutlaka teşhis için bir veteriner hekim'e başvurulmalıdır.

Yapılan et muayenesinde; verem hastalığının, tüm iç organlarda veya karkasın bir kısmında olduğunun tespitine göre etin kısmen veya tamamen imhasına karar verilir. Çünkü verem insana bulaşan bir hastalıktır.



ETLERİN DİNLENDİRİLMESİ VE MUHAFAZASI:

Kurbanlık hayvanlardan elde edilen etler, sıcak ve taze olduğundan 14 °C - 20 °C arası serin bir ortamda, 5-6 saat dinlendirilmelidir. Sıcak etler oda sıcaklığında dinlendirilmeden soğutucuya konulursa etlerdeki kasılmadan dolayı iç ısı yeterince düşmez ve et sıcak kalır; birkaç gün sonra kaba etler içten bozulmaya başlar.

Taze etler buzdolabında 1 hafta, buzlukta 1 ay, -18 °C derin dondurucuda 6 ay saklanabilir.

Kıyma olarak hazırlanan etlerin buzdolabı ömrü 24 saattir. Bu nedenle kıyma sadece -18 °C derin dondurucuda saklanmalıdır.

DERİ İLE İLGİLİ İŞLEMLER:

Deri 1-2 saat dinlendirildikten sonra tuzlanmalıdır ve iri taneli tuz kullanılmalıdır.

KESİMDEN SONRA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

Kesimde ortaya çıkan kan, atık ve artıklar ortalık yerde bırakılmamalı, rastgele etrafa atılmamalı, göl ve akarsulara, kanalizasyonlara karıştırılmamalıdır. Sokak hayvanlarının yemesine ve çevreye yaymasına izin verilmemelidir. Poşetlere konularak belediye ekiplerine yardımcı olunmalıdır.

Unutulmamalıdır ki;

Hayvanlardan insanlara geçen ve zoonoz denilen birçok hastalık etkeni, bu atık ve artık maddelerden bulaşmaktadır.