

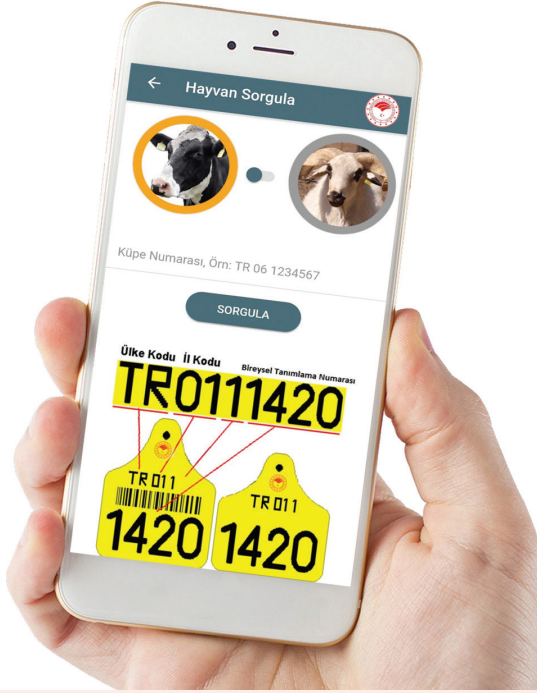


T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü



KURBAN REHBERİ

2019



Hemen indir
App Store



HaySag

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

Hemen indir
Google Play



Tarım ve Orman Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanmıştır.



KURBANIN ANLAMI

Sözlükte yaklaşmak, Allah'a yakınlaşmaya vesile olan şey anlamlarına gelen kurban, dinî bir terim olarak, Allah'a yaklaşmak ve O'nun rızasına ermek için ibadet maksadıyla, belirli şartları taşıyan hayvanı usulüne uygun olarak kesmeyi ve bu amaçla kesilen hayvanı ifade eder. Kurban Bayramında kesilen kurbanı udhiye denir.

Mezheplerin çoğuna göre udhiye kurbanı kesmek sünnettir. Hanefî mezhebinde ise tercih edilen görüş, kurbanın vacip olduğudur. Kurban, -fikhî hükmü ne olursa olsun- Müslüman toplumların belirli simgesi ve şiarı sayılan ibadetlerden biri olarak asırlardan beri özellikle milletimizin dini hayatında önemli bir yer tutmaktadır. Kurban, bir Müslümanın gerektiğinde bütün varlığını Allah yolunda feda etmeye hazır olduğunun bir nişanesidir.

KURBAN KESME YÜKÜMLÜLÜĞÜ

Kurban kesmek, akil, baliğ, (akıllı, ergen,) dinen zengin sayılacak kadar mal varlığına sahip ve mukim olan bir Müslümanın yerine getireceği mali bir ibadettir. İster nami (artıcı) olsun isterse nami olmasın temel ihtiyaçlarından ve borcundan başka 80.18 gr. altın veya bunun değerinde para veya eşyaya sahip olan kişi dinen zengindir. Dolayısıyla bu kişi Allah'ın kendisine bahşetmiş olduğu nimetlere şükran ifadesi ve Allah yolunda fedakârlığın nişanesi olarak kurban kesmelidir.

KURBAN KESİM ZAMANI

Kurban kesim vakti, bayram namazı kılınan yerlerde bayram namazı kılındıktan sonra; bayram namazı kılınmayan yerlerde ise, fecirden (sabah namazı vakti girdikten) sonra başlar. Hanefilere göre bayramın 3. günü akşamına kadar devam eder. Şâfiilere göre ise 4. günü de kurban kesilebilir. Bu süre içinde gece ve gündüz kurban kesilebilir. Ancak kurbanın gündüz kesilmesi uygundur. Bayramın birinci günü kesmek daha faziletlidir. Diğer kurban ve adaklar için özel bir vakit söz konusu değildir.



KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

Kurban; koyun, keçi, sığır, manda ve deveden olur. Bu hayvanların kurban olarak kesilebilmesi için, koyun ve keçinin bir, sığır ve mandanın iki, devenin ise beş yaşını doldurmuş olması gerekir. Ancak altı ayını tamamlayan koyun bir yaşını doldurmuş gibi gösterişli olması halinde kurban edilebilir.

Kurban edilecek hayvanın, sağlıklı, azaları tam ve besili olması, hem ibadet açısından, hem de sağlık bakımından önem arz eder. Bu nedenle, kötürüm derecesinde hasta, zayıf ve düşkün, bir veya iki gözü kör, boynuzlarının biri veya ikisi kökünden kırık, dili, kuyruğu, kulakları ve memelerinin yarısı kesik, dişlerinin tamamı veya çoğu dökük hayvanlardan kurban olmaz. Ancak, hayvanın doğuştan boynuzsuz olması, şaşı, topal, hafif hasta, bir kulağı delik veya yırtılmış olması, memelerinin bir kısmının olmaması, kurban edilmesine mani teşkil etmez.

Sağlıklı hayvanların belirgin özellikleri vardır;

Besili sığırlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, bakişları canlı kıllar ince ve parlaktır.





Ayrıca, göz, burun, ağız, meme ve arkasında anormal akıntılar, bacak ve ayaklarında topallık, deri ve memelerinde hastalık belirtisi şişkinlik, renk değişimi ve yara bulunmaz.

Hayvan varlığının devamı açısından öncelikle erkek hayvanlar kurban olarak tercih edilmelidir.

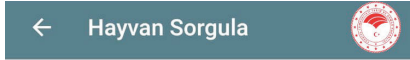
KURBANLIK HAYVANLARDA YAŞ TAYİNİ

Hayvanların yaşlarının tayini için çiftlik kayıtları, diş gelişimi, boy-nuzlardaki değişiklikler ve erişkin özellikleri dikkate alınır. 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 sorgulana bilmektedir.

Söz konusu mobil uygulama cep telefonuna yüklendikten sonra küpe üzerindeki barkod okutularak ya da hayvanın küpe numarası girilerek hayvan bilgileri sorgulanabilmektedir.

Manda ve sığırların iki yaşını tamamlayıp tamamlamadığını ve üç yaşına girdiğini anlamak için iki ön kesici süt dişlerinin yerini kalıcı dişlerin alması gerekir. Sağ ve sol yanda



Küpe Numarası, Örn: TR 06 1234567

SORGULA

Ülke Kodu İl Kodu Bireysel Tanımlama Numarası

TR0111420





kesici ön süt dişlerinin değişimi 15 - 18 aylıkken gerçekleşmektedir.

Develerde ön süt dişlerinin değişimi dört yaşında ve ikinci süt dişlerinin değişimi de beş yaşında olmaktadır. Devenin kurban edilebilmesi için beş yaşında değişen ikinci kesici süt dişlerinin çıkıp yerlerini kalıcı dişlerin alması gerekir.

dört süt dişinin ilk öndekiler yerinden çıkıp kalıcı dişlerin onların yerini alması ve diğer dişlerle aynı seviyeye gelmesi iki yaşında tamamlanmaktadır. Dolayısı ile sığır 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 sayılmıştır.

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



KURBANLIK HAYVAN SEVKLERİ

Kurban Bayramı sebebiyle yoğunlaşan büyükbaş ve küçükbaş hayvan hareketlerinin gerek insan gerek hayvan sağlığını tehdit etmemesi için hayvan hareketlerinin kontrolü büyük önem arz etmektedir. Bu nedenle,

1. Kurbanlık olarak hayvanlarını başka illere sevk eden hayvan sahiplerinin İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri'nden veteriner sağlık raporu almaları zorunludur.

2. Sığır, manda gibi büyükbaş hayvan satın alacakların, alacakları hayvanların kulak küpesi ve pasaportu olup olmadığını, başka ilden gelen hayvanların ise "Veteriner Sağlık Raporu" olup olmadığını kontrol etmeleri bu belgeleri bulunmayan hayvanları satın almamaları gerekir.

3. Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvan satın alacakların ise alacakları hayvanların kulak küpesi ve nakil belgesi olup olmadığını, başka gelen hayvanların ise "Veteriner Sağlık Raporu" olup olmadığını kontrol etmeleri bu belgeleri bulunmayan hayvanları satın almamaları gerekir.

1. Hayvan Pasaportu: Büyükbaş hayvanların sevklerinde, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerince düzenlenen ve hayvan kimlik bilgilerini içeren hayvan pasaportunun hayvanların beraberinde bulundurulması zorunludur. **Kurbanlık alırken bu belge üzerinden hayvanın doğum tarihini mutlaka kontrol ediniz.**

Ayrıca Kurban Bayramı nedeniyle kesilecek sığır cinsi hayvan satışlarında, kesilen hayvanların kayıtlardan düşülmesi maksadı ile satıcı, hayvana pasaportunu bu hayvanların kurbanlık olarak satıldığını belirterek en yakın İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne teslim etmelidir.

2. Nakil Belgesi: Küçükbaş hayvanların il içi nakillerinde nakil belgesinin nakil esnasında hayvanların beraberinde bulundurulması zorunludur.

3. Veteriner Sağlık Raporu ve Dezenfeksiyon Belgesi: Bir ilden başka bir ile yapılacak hayvan sevklerinde resmi veteriner hekim tarafından muayene ve kontrolden geçirilip nakli uygun görülen hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenir.



HAYVAN PASAPORTU



Veriliş Tarihi: 28.03.2019

Doğduğu İŞL.No: TR780000783396		Hayvan No: TR780000288877					
Adı	Cinsiyet	Nevi	İrk	Doğum Tarihi	Ana Küpe No	Baba Küpe No	
	Erkek	Siğır	Montoflon M	15.02.2016			
İşletme No - Sürü	İl	Geliş Tarihi	Çıkış Tarihi	İşletme No - Sürü	İl	Geliş Tarihi	Çıkış Tarihi
TR060000663718-1	ANKARA	14.08.2018	---	-			
TR060000657102-1	ANKARA	02.04.2018	2018-08-14	-			
TR060000018101-1	ANKARA	30.03.2018	2018-04-02	-			
TR060000000000-1	ANKARA	29.03.2018	2018-03-30	-			
TR060000046157-1	ANKARA	22.05.2017	2018-03-29	-			
TR140000000001-1	BOLU	11.11.2016	2017-05-22	-			
-			---	-			
-			---	-			
Aşı Bilgileri			Ölüm/İşl. Zorunlu Kesim T:				
Şap Aşısı:							
Çipek Aşısı:							

Çıkış İşletmesi (Satıcı Bilgileri)		Varış İşletmesi (Alıcı bilgilerini mutlaka doldurunuz)			
İmza Çıkış Tarihi .../.../20..		İşletmeNo:TR TC/Vergi No: Hayvan Sahibi: Telefon: Adres: İmza: Varış Tarihi:			
Düzenleyen Kurum		Pasaportu Tanzim Eden Yetkili		imza	

Satış halinde ALIC'Da kalacak kısım Sistem Kayıt Tarihi: 06.04.2016

Doğduğu İŞL.No: TR780000783396		Hayvan No: TR780000288877					
Adı	Cinsiyet	Nevi	İrk	Doğum Tarihi	Ana Küpe No	Baba Küpe No	
	Erkek	Siğır	Montoflon M	15.02.2016	TR780000217687		
Çıkış İşletmesi (Satıcı Bilgileri)		Varış İşletmesi (Alıcı bilgilerini mutlaka doldurunuz)					
İmza Çıkış Tarihi .../.../20..		İşletmeNo:TR TC/Vergi No: Hayvan Sahibi: Telefon: Adres: İmza: Varış Tarihi:					
Hayvan Satış Yeri (İşletme No-Sürü No, Adres)		Pasaportu Tanzim Eden Yetkili		imza			



Satış halinde HAYVAN SATIŞ YER'i'nde kalacak kısım Sistem Kayıt Tarihi: 06.04.2016

Doğduğu İŞL.No: TR780000783396		Hayvan No: TR780000288877					
Adı	Cinsiyet	Nevi	İrk	Doğum Tarihi	Ana Küpe No	Baba Küpe No	
	Erkek	Siğır	Montoflon M	15.02.2016			
Çıkış İşletmesi (Satıcı Bilgileri)		Varış İşletmesi (Alıcı bilgilerini mutlaka doldurunuz)					
İmza Çıkış Tarihi .../.../20..		İşletmeNo:TR TC/Vergi No: Hayvan Sahibi: Telefon: Adres: İmza: Varış Tarihi:					
Düzenleyen Kurum		Pasaportu Tanzim Eden Yetkili		imza			

Satış halinde SATICI'da kalacak kısım Sistem Kayıt Tarihi: 06.04.2016

Yasal Uyarı: Alım satım yaptığımız hayvanı 7 (yeddi) gün içerisinde İl / İlçe Müdürlüğüne bildirmeniz kanuni zorunluluktur. Bildirim yapılmaması halinde idari para cezası uygulanır.



 T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü YURTIÇİ HAYVAN SEVKLERİNE MAHSUS VETERİNER SAĞLIK RAPORU		 HOLOGRAM Hologram Olmayan Rapor Geçersizdir.
Raporun Verildiği : İL : İLÇE :	Rapor No : Rapor Tarihi : Sevk Nedeni : KURBANLIK	
Çıkış İşletme Bilgileri :	Variş İşletme Bilgileri İşletme Sahibi : İşletme Numarası : T.C / Vergi Numarası : İşletme Adresi :	
Hayvan Sahibi Kişinin Bilgileri Ad - Soyad/Firma TC / Vergi Numarası	Sürücü Tc Sürücü Ad-Soyad Plaka	
Muayene Bilgileri : Muayene Yeri : Muayene Tarihi :	Dezenfeksiyon Bilgileri Dezenfeksiyon Yeri : Dezenfeksiyon Tarihi : Clit No : Seri No :	
Hayvan Bilgileri : Cinsi Türü Hayvan Sayısı Küpe Numaraları		
Aşıl Bilgileri : Adı: Seri No: Uygulama Tarihi : Küpe Numaraları:		
<p>Yukarıda cinsi-türü belirtilen Manda ve Sığır in ÇIKIŞ İŞLETMESİNİN bulunduğu yerde, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun 4 üncü maddesinde belirtilen inbari mecburi hayvan hastalıklarına ait tedbirler bulunmadığından ve yapılan klinik fiziki muayenelerinde sağlığı bulunduğundan nakillerine VARIŞ İŞLETMESİNE kadar müsaade edilmiştir. Yasal Uyarı: VETERİNER SAĞLIK RAPORUNUN, VARIŞ İŞLETMESİNDE bağlı bulunduğu İl/ilçe Müdürlüğüne bildirim yapılmıyca kadar saklanması zorunludur.</p>		
Açıklama / Notlar :		
Veteriner Sağlık Raporunun Aslını Elden Aldım Ad Soyad : İmza : Telefon :	Raporu Düzenleyen Resmî / Yetkilendirilmiş Veteriner Hekim : Adı- Soyadı : Sicil Numarası : Diploma Numarası : İmza :	



TRAKYA'YA HAYVAN SEVKLERİ

Her yıl yayımlanan Kurban Hizmetlerinin Uygulanmasına Dair Tebliğ'de belirlenen tarihten önce İstanbul iline kurbanlık hayvan girişine izin verilmemektedir. İl ve İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonları ve Belediyelerin belirlediği yerler dışında kurbanlık hayvan satışı ve kesimi yapılamaz.

Anadolu'dan Trakya'ya; Bakanlığımızca yayımlanan ve tüm kamuoyuna duyurulan 2010/7 ve 2010/13 sayılı Genelgelerde belirtilen şartları sağlayan hayvanların sevklerine izin verilmektedir.

Bu nedenle yurt içinde yapılacak canlı hayvan sevklerinde aranan şartlara ilaveten Trakya'ya yapılacak şap hastalığına duyarlı hayvan sevklerine resmi veteriner hekimler ve Şap Enstitüsü Müdürlüğünce yapılan incelemeler neticesinde karar verilmekte, söz konusu Genelge hükümlerine göre uygun bulunan hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenmektedir.

Anadolu'dan Trakya'ya Canlı Hayvan Sevk Şartları

Trakya'ya sevk edilecek hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenirken 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.

Yukarıda belirtilen şartlar yerine getirilmeden Anadolu'dan Trakya'ya sevk edilen hayvanlar için idari yaptırım uygulanarak, geçiş şartlarını taşımayan hayvanlar kesime sevk edilmektedir. Bu nedenle Trakya'ya yapılacak sevklerde yukarıdaki hususlara dikkat edilerek İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne müracat edilmelidir.



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. Hayvanlar çok sıcak ve çok soğuk hava şartlarında; ıslak, nemli, havasız, karanlık ve pis zeminli ahır ve ağıllarda tutulmamalıdır. Hayvanlara yeterince kaba yem verilmelidir. Verilen yemler kokuşmuş, küflü, yabancı maddelerle bulaşık olmamalıdır. Bir haftadan daha kısa dönemde yem değişikliğine gidilmemelidir. Aşırı karbonhidratlı (nişasta ve şeker içerikli patates, un, ekmek, şeker pancarı, melas, vb.), kokuşmuş yemler, yemek artıkları verilmemelidir. Aksi takdirde hayvanlarda şişme, asidosis, ishal gibi sağlık ve beslenme sorunları ortaya çıkar.



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, atılma süresi içinde kesilip yenilmemelidir.



NAKLIYE VE DİNLENDİRME

Kurbanlık olarak sevk edilecek hayvanların taşınmasında kullanılacak araçlar ve sürücülerini 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, çalışma izni almış kesimhaneler ile Kurban Hizmetleri Komisyonları ve Belediyelerin belirlediği kesim yerlerinde kapsamlı belgesi veya Kesim Elemanı Yetiştirme ve Geliştirme Kurslarından alınmış "Kurs Bitirme Belgesi" olanlar tarafından; 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 kesilmelidir.

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

Kurban keserken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- 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.
- Çevre temizliği için gerekli tedbirler alınmalıdır.
- Kurban edilecek hayvana acı çektirilmemeli ve eziyet edilmemelidir. Bu nedenle hayvanlar ehil kişiler tarafından kesilmeli ve kesim işlemi süratli bir şekilde yerine getirilmelidir. Hayvanın canı çıkmadan başının gövdesinden ayrılmasına özen gösterilmelidir.
- Aynı şekilde, hayvanların bir diğerinin kesimini görecektir şekilde yan yana bulundurulmamalarına azami özen gösterilmelidir.



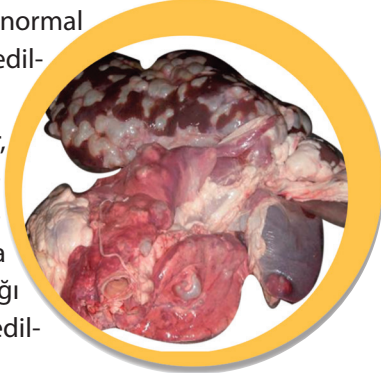
- Kurbanlık hayvan kesiminde kullanılacak bıçaklar yeterince keskin olmalıdır.
- Kurbanlık hayvanlar, eziyet edilmeden kesim yerlerine götürülmesi, kasaplar ve eğitim görmüş kişilerce ıstırap çekmeyecekleri şekilde, usulüne uygun olarak yatırılıp kesilmelidir. Ayrıca, kesim öncesi hayvanlara yapılan 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 ikişah 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 kirletmemesi için yemek borusu bağlanmalıdır.
- Kesilen kurbanlık hayvanların kulak küpeleri ve hayvan pasaportları en yakın İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne teslim edilmelidir.

YÜZME, PARÇALAMA, MUAYENE ve KONTROL

- Önce baş ve ayaklar ayrılmalıdır. Büyükbaşlarda derinin yüzülme hatları çizilerek kesilmeli, bacakların iç tarafında ve daha sonra da karnın orta hattından bu kesik hatları birleştirilmelidir. Derinin düzgün ve hasarsız yüzülmesine 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 verilerek 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. Kazaen bir bulaşma olursa hemen temiz su ile yıkanmalıdır. İçerikleri kesim yerinden ayrı bir yerde poşet, çöp bidonu, konteynır 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 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 DİNLENDİRİLMESİ

Kurbanlık hayvanlardan elde edilen etler, sıcak ve taze olduğu için 14-20°C'de 5-6 saat dinlendirilmeli ve daha sonra tüketim amacına göre sınıflandırılmalıdır. Kıymalık, kızartma ve haşlamalık etler ayrılmalıdır.

Kullanım miktarlarına göre ambalajlanmalı ve +4°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 bozulmaya başlar. Bu şekilde yeşillenip kokuşan etler tüketilmemelidir.

Etler 12 saat olgunlaştıktan sonra tüketilmeye başlanmalıdır. Olgunlaşmamış etler zor işlenir, iyi pişmez, sert ve lezzeti azdır. Olgunlaşmış etler daha kolay işlenir, kolay pişer, gevrek ve lezzetlidir.



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.
- 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 sağlığa 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 kirlenmesi etlere geçmemelidir. Aksi takdirde ciddi zehirlenmeler ve



sağlık problemleri ortaya çıkar. Özellikle sanayide kullanılan kimyasal madde, ilaç, boya gibi maddeler için kullanılan bidon ve varillerin et ve gıdalar için kullanılması insan sağlığı için büyük tehlikeye oluşturmaktadır.

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. 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 kombina, 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 ortalık 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 kirletmekte, 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.