



Kurban Rehberi

KURBAN ETLERİNİN MUHAFAZASI

KURBAN ETLERİNİ NASIL MUHAFAZA EDİLMELİ?

KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

KURBANLIK HAYVAN ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ?



içündekiler

04 Kurban ve Kurban Kesilecek Yerler

12 Tarımcehimde Uygulaması

19 Kurbanlık Hayvanlardan Bulaşabilecek Olası Zoonoz Hastalıklar

08 Hangi Hayvanlar Kurbanlık Olabilir ?

16 Kurban Etleri Nasıl Muhafaza Edilmeli

22 Kurban Kesim İşlemi

09 Kurbanlık Hayvan Nasıl Olmalıdır ? Yaş Tayini Nasıl Yapılır ?

18 Çevre ve Görüntü Kirliliği

25 Kurban Kesiminden Sonra Yapılacak İşler ?

ÖNSÖZ

Kurbanlık hayvan ticareti ve kesiminin yasal çerçevede, teknik ve hijyenik kurallara uygun şekilde yürütülmesi; hayvan refahının sağlanması ve halk sağlığının korunması açısından büyük önem taşımaktadır. Önemli dini vecibelerimizden biri olan kurban ibadetinin usulüne uygun şekilde yerine getirilmemesi, hayvan hastalıklarının yayılmasına neden olabilir. Bu durum ise ülkemizin hayvansal üretimini tehdit eden ciddi bir risk unsuru oluşturabilir.

Bu nedenle; kurbanlık hayvanların seçimi ve satın alınmasından başlayarak, kesim ve yüzme işlemleri, etin parçalanması ve muhafazası ile yan ürünlerin değerlendirilmesine kadar olan tüm süreçlerde vatandaşlarımızın bilinçlendirilmesi büyük önem arz etmektedir. Aynı şekilde bu süreçlerde görev alan tüm tarafların da hijyen, teknik yeterlilik ve mevzuat açısından bilgilendirilmesi gerekmektedir.

Bu çerçevede, Derneğimiz tarafından hazırlanan bu rehber; kurbanlık hayvanların sağlıklı, hijyenik ve dini kurallara uygun şekilde kesimini sağlamak, halk sağlığını korumak ve bilinçli bir kurban süreci yürütülmesine katkı sunmak amacıyla hazırlanmıştır.



GİRİŞ

Kurban, bireysel ve toplumsal açıdan pek çok fayda barındıran, mali yönü ağır basan önemli bir ibadettir. Bireyleri yardımlaşma ve paylaşma bilinciyle buluşturan bu ibadet, toplumda dayanışma ruhunu pekiştirerek birlik ve beraberliğin güçlenmesine katkı sunar. Gelir seviyesi yeterli olan vatandaşlarımızın, kurbanlarını hijyen kurallarına uygun şekilde kesip dağıtması sayesinde, düşük gelirli kesimlerin et tüketimi artmakta, böylece beslenme kaliteleri yükselmektedir. Nitekim, ülkemizde kişi başına düşen et tüketimi, ancak Kurban Bayramı dönemlerinde istenilen seviyeye ulaşabilmektedir.

Öte yandan, Kurban Bayramı sürecinde çok kısa bir zaman diliminde binlerce büyükbaş ve küçükbaş hayvanın nakli, satışı ve kesimi gerçekleşmektedir. Hayvan hareketliliğinin yoğunlaştığı bu dönemde bulaşıcı hayvan hastalıklarının yayılma riski artmakta, bu durum hem insan hem hayvan sağlığını tehdit eder hale gelmektedir. Artan bu sağlık riskleri, dolaylı olarak ülke ekonomisinde de ciddi kayıplara yol açabilmektedir.

Bu olumsuzlukların önüne geçilebilmesi için birtakım önlemlerin alınması, yetiştiricilerin, hayvan satıcılarının ve alıcılarının bu önlemlere titizlikle uyması büyük önem taşımaktadır. Kurban Bayramı döneminde hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıkların görülme sıklığı yaklaşık %30 oranında artmakta, bu durum halk sağlığı açısından ciddi bir tehdit oluşturmaktadır.

Ayrıca, kurban kesimi sırasında oluşan atıkların uygun şekilde bertaraf edilmemesi çevre kirliliğine yol açmakta ve toplum sağlığını riske atmaktadır. Bu risklerin azaltılabilmesi için, kurban kesim işlemlerinin belirlenmiş sağlık ve hijyen kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilmesi, kesim sonrası oluşan atıkların da doğru yöntemlerle ve çevreye zarar vermeyecek biçimde bertaraf edilmesi gerekmektedir.

Bu kapsamda hazırladığımız rehberde, kurban ibadetinin dini ve toplumsal önemi ile birlikte, kurban kesiminin halk sağlığı üzerindeki etkilerini ele alıyor; kesim ve atık yönetimi süreçlerinde uyulması gereken temel kuralları okuyucularımızla paylaşıyoruz.





KURBAN BAYRAMINDAN ÖNCE ALINMASI GEREKENLER ÖNLEMLER NELERDİR?

Kentleşme ve apartman hayatının yaygınlaşmasıyla birlikte, kurban kesimi ve hayvan pazarları gibi konularda halk sağlığı riskleri artmaktadır. Bu riskleri en aza indirmek için yerel yönetimlere ve ilgili kurumlara önemli görevler düşmektedir.

1. HAYVAN PAZARLARI İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER

- Kasaplık hayvanların satılacağı modern ve hijyenik pazar alanları kurulmalıdır.
- İl ve İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonları ve Belediyelerin belirlediği yerler dışında hayvan satışı yapılmamalıdır.
- Hayvan satış yerlerinin zemini sert, kolay temizlenebilir, kuru olmalıdır.
- Üstü ve etrafı iyi bir şekilde kapatılmış olup, hayvanlar sağlam bir şekilde bağlı bulunmalıdır.
- Temiz yem ve su bulundurulmalı, hayvanlara yeteri kadar verilmelidir.
- Yemlerin depolandığı yerler uygun ve sağlıklı olmalıdır.
- Pazarlarda bulunan tüm hayvanlar veteriner hekimler tarafından sağlık ve gebelik yönünden titizlikle kontrol edilmelidir.
- Hayvan pazarlarının altyapısı, atık su ve katı atık yönetimi gibi konularda gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.
- Çoban ve bakıcıların kalacakları mekanlar uygun yapıda olup, hayvanlarla aynı çadırda kalınmamalıdır.
- Tuvalet ve diğer ihtiyaçlar uygun yerde giderilmelidir.
- Hayvanlar birbirlerine zarar vermeyecek ve kaçamayacak şekilde bağlanmalıdır.





2. HAYVAN KONTROLÜNÜN ÖNEMİ

- Satışa sunulan tüm hayvanlar veteriner hekim kontrolünden geçirilmeli ve sağlık raporu verilmelidir.
- Kesime uygun olmayan veya halk sağlığını tehdit edebilecek hayvanların satışı yasaklanmalıdır.
- Hayvan pazarlarına hayvanlar veteriner sağlık raporu ile getirilmelidir.
- Pazara getirilen sığırlarda kulak numarası ve kimlik belgesi istenmelidir.
- Hayvanlar uygun nakil araçları ile nakledilmelidir.
- Araçlara indirme bindirme rampalardan, eziyet etmeden yapılmalıdır.
- Hayvan refahına uygun hareket edilmelidir.

3. KESİM YERLERİ İLE İLGİLİ ALINACAK ÖNLEMLER

- Kurban kesimi, cadde, sokak ve park gibi kamu alanlarında yasaktır. Şehir ve beldelerde sadece mezbaha, kombina ve kurban komisyonlarının belirlediği kesim yerleri kullanılmalıdır.
- Köylerde veya kesim yeri belirlenmemiş alanlarda ise, kurbanlar kişisel bahçelerde usulüne uygun şekilde ve çevreye zarar vermeden kesilmelidir.
- Hijyenik kesim için modern merkezi tesisler kurulmalı, mevcut kesim yerleri ise iyileştirilmelidir. Kesim sonrası oluşan atık ve yan ürünlerin bertarafı için gerekli altyapı mutlaka sağlanmalıdır.
- Ayrıca, kurban kesen vatandaşlarımız hayvanın iç organlarını dikkatle kontrol etmeli, şüpheli bir durum görüldüğünde vakit kaybetmeden Veteriner Hekimlere başvurmalıdır.

4. BİLGİLENDİRME VE EĞİTİM FAALİYETLERİNİN ÖNEMİ

- Vatandaşlar, kurbanlık hayvan seçimi, alımı, kesimi ve etiyle ilgili konularda bilgilendirilmelidir.
- Veteriner hekimler ve ilgili kurumlar tarafından halka yönelik eğitim çalışmaları düzenlenmelidir.
- Medya ve sivil toplum kuruluşları da bu konuda bilinçlendirme faaliyetlerine katkıda bulunmalıdır.
- Kurban Bayramı'nı sağlıklı ve güvenli bir şekilde geçirmek için yerel yönetimlerin, ilgili kurumların ve vatandaşların ortak çabası ve sorumluluğu gerekmektedir.
- Yukarıda belirtilen önerilerin hayata geçirilmesi ile kentlerde halk sağlığının korunması ve kurban ibadetinin daha sağlıklı bir ortamda yerine getirilmesi mümkün olacaktır.



KURBANLIK HAYVAN ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Hayvanların kesilmeden önce muayenesi, etlerinin insan gıdası olarak güvenli olup olmadığını belirlemek için oldukça önemlidir.

Bazı hastalıklar ancak hayvanların canlıyken gösterdikleri belirtiler ile teşhis edilebilir. Bu nedenle, kurbanlık hayvan satın alırken ve kesim öncesi muayene sırasında hayvanın genel durumu ve görünüşü dikkatlice değerlendirilmelidir.

Bu kapsamda seçim öncesi aşağıdaki konulara DİKKAT edilmelidir. Hayvan canlı, uyanık ve çevresine karşı duyarlı olmalıdır.

- Tüyler parlak ve düz, gözler berrak ve mukozalalar nemli olmalıdır.
- Burun akıntısı, öksürük, nefes darlığı gibi solunum yolu problemleri olmamalıdır.
- Ağız ve dişler normal görünmeli, yara veya iltihaplanma belirtileri olmamalıdır.
- Vücut ısısı normal aralıkta olmalıdır.
- Deride herhangi bir anormallik, parazit belirtisi veya şişlik olmamalıdır.
- Hayvan yürürken veya koşarken herhangi bir topallık veya dengesizlik göstermemelidir.
- Bacaklarda şişlik veya kızarıklık olmamalıdır.
- Eklem hareketleri normal ve ağrısız olmalıdır.
- İştahsızlık, kusma, ishal gibi sindirim sistemi problemleri olmamalıdır.
- Karında şişkinlik veya sertlik hissedilmemelidir.
- Dışkı normal renkte ve kıvamda olmalıdır.
- Hayvan aşırı sakın veya saldırgan olmamalıdır.
- Korku, endişe veya depresyon belirtileri göstermemelidir.
- Kesim öncesi muayene, veteriner hekim tarafından yapılmalıdır.
- Veteriner hekim, hayvanın kimlik belgesini ve aşı karnesini kontrol etmelidir.
- Hayvanın pasaportu ve sağlık raporu talep edilmelidir.
- Kesimden sonra etler de veteriner hekim tarafından kontrol edilmelidir.

Kurbanlık hayvan satın alırken ve kesim öncesi muayene sırasında bu kriterlere dikkat edilmesi, hem hayvan refahı hem de halk sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır.

Sağlıklı ve güvenli bir Kurban Bayramı geçirmek için veteriner hekim kontrolünden geçmiş hayvanların tercih edilmesi ve gerekli önlemlerin alınması esastır.

KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

Kurban edilebilecek hayvanlar; sığır, manda, deve, koyun ve keçi olmak üzere beş türdür.

Kurban edilecek hayvanın, sağlıklı, organları tam ve besili olması, hem ibadet açısından hem de sağlık bakımından önem arz eder. Bu nedenle, kötürüm derecesinde hasta, zayıf ve düşkün, kesileceği yere gidemeyecek derecede total, 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, hafif total, hafif hasta, bir kulağı delik veya yırtılmış olması, memelerinin yarıdan daha azının olmaması, kurban edilmesine engel değildir (Kâsânî, Bedâi', 5/75-76). Buna göre hayvanın değerini düşürücü nitelikteki kusurlar kurbanı engeldir.

Şâfiî mezhebinde, genel olarak yukarıda sayılan kusurlardan birinin bulunması, bir hayvanın kurban olmasına engel teşkil ettiği gibi uyuz olan hayvanlar ile yem yemesini engelleyecek derecede dişlerinin bir kısmı dökülmüş olan hayvanların da kurban edilmesi caiz değildir (Nevevî, el-Mecmû', 8/399-404).

*Din İşleri Yüksek Kurulu

Sağlıklı hayvanlar; besili sığırlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, bakışları 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. Kurban olarak kesilecek hayvanların; hayvan varlığının devamı açısından öncelikle erkek hayvanlar tercih edilmelidir.

Çeşitli bölgelerden getirilen kurbanlık hayvanların küpeli olması, büyükbaş hayvanların pasaportu, küçükbaş hayvanların Nakil Belgesi ve/veya Veteriner Sağlık Raporu aranmalıdır. Bu belgeler hayvanların getirildiği kaynağın ve hayvanların sağlığının güvencesi niteliğindedir.

Ayrıca dinimizde de; Koyun, keçi, deve, sığır ve mandalar kurban edilecek hayvan türleridir.

Bu hayvanlardan:

- Deve 5 yaşını,
- Sığır ve manda 2 yaşını,
- Koyun ve keçinin 1 yaşını doldurmuş olması gerekir.

Ancak koyunların altı ayı tamamladıkları halde bir yaşını doldurmuş gibi besili gözükmeleri durumunda kurban edilebilirler.



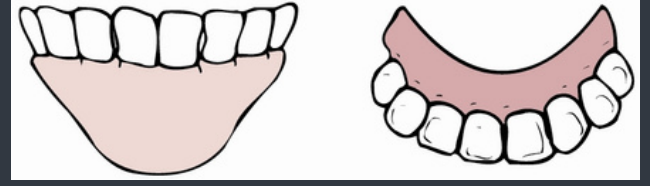
KURBANLIKLARIN YAŞLARI VE YAŞ TAYİNİ

Kurban olabilmesi için sığır ve mandalar iki yaşını (24 ayını), deve beş yaşını, keçi ve koyun bir yaşını bitirmiş olmalıdır. Ancak koyunlarda altı aylıktan sonrakilerin bir yaşını dolduranlar kadar gelişmiş ve cüsseli olması yeterli kabul edilmiştir.

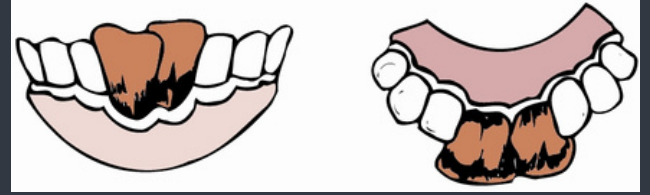
Hayvanların yaşlarının tayini için çiftlik kayıtları, diş gelişimi, boynuzlardaki değişiklikler ve erişkin özellikleri dikkate alınır. Düzgün tutulmuş çiftlik kayıtları kesin sonucu verir. Kayıtlar yok ise en iyi yaş tespiti diş gelişimine bakarak tayin edilir.

Sığırlarda üst çenede 12 azı dişi vardır, kesici diş bulunmaz. Alt çenede ise 12 azı dişi ve 8 tane kesici diş, olmak üzere 20 tane diş bulunur. Ergin bir sığırın ağzında 32 diş bulunur.

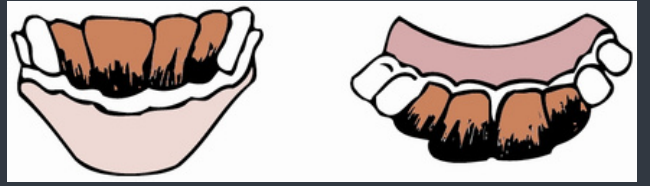
Sığırın kesici dişlerinin durumu incelenerek sığırın yaşı tayin edilebilir. Dişler önce süt dişi (geçici) olarak çıkar sonra bu süt dişleri düşerek yerine kalıcı dişler çıkar.



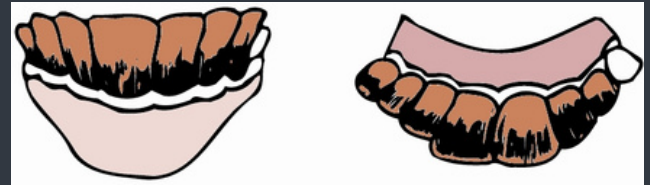
Kalıcı Diş Yok
0-24 Ay Arası



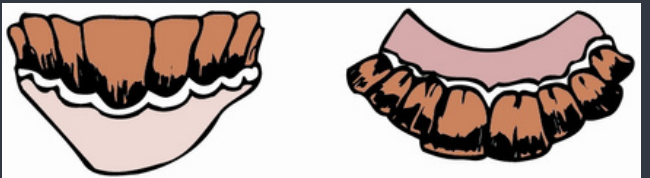
2 Tane Kalıcı Diş
24-26 Ay Arası



4 Tane Kalıcı Diş
30-36 Ay Arası



6 Tane Kalıcı Diş
34-42 Ay Arası



8 Tane Kalıcı Diş
42 Ay ve Üzeri



KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

Hayvanlarda dişlere göre yaş tayini, süt dişlerinin yerini kalıcı dişlerin alma ve aşınma süreleri dikkate alınarak yapılır. Kesici dişler, alt çenenin önünde sağ ve solda dörder tane olmak üzere toplam sekiz adettir. Ağız açıldığında süt dişleri kalıcı dişlere oranla çok daha beyaz olmaları, çene kaidesine gevşek bir şekilde bağlanmaları, çeneye bağlanan kısımlarının diş gövdesine oranla daha ince görünmeleri ve şekil itibarıyla mantarı andırmaları ile kolaylıkla ayırt edilebilirler. Kalıcı dişler sarımtırak renkli olmaları, çene kaidesine sıkı sıkıya bağlı olmaları ve şekil itibarıyla daha sağlam görünüşleriyle süt dişlerinden farklılık gösterirler. Şekilleri daha düzgün ve çeneye bağlanma noktaları daha kalındır. İlk bakışta enleri boylarına yakın olduğu için süt dişlerinden farklı oldukları kolaylıkla anlaşılır. Besleme ve ırk özelliklerine bağlı olarak küçük sapmalar olabilir.

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 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 süt dişlerinin alması esasına dayanmaktadır. Keçilerde ilk 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.



BAKIM VE BESLEME NASIL YAPILMALI ?

Kurbanlık hayvanların sağlıklı ve hijyenik koşullarda yetiştirilebilmesi için bakım ve beslenmelerine titizlikle özen gösterilmelidir. Hayvanlara yeterli miktarda temiz su ve yem sağlanmalı; barındıkları ahır ve ağıllar iyi aydınlatılmış, düzenli olarak havalandırılan ortamlardan oluşmalıdır. Suluk ve yemliklerin temizliği düzenli aralıklarla yapılmalıdır.

Hayvanlara yeterince kaba yem verilmelidir. Verilen yemler kokuşmuş, küflü, yabancı maddelerle karışık olmamalı. Bir haftadan daha kısa dönemde yem değişikliğine gidilmemelidir. Aşırı karbonhidratlı (nişasta ve şeker içerikli patates, un, ekmekek, 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. Bu maddelerin vücuttan atılma süreleri dikkate alınmalı ve yenen etlerle insan sağlığına zarar verebileceği göz ardı edilmemelidir. Zorunlu olarak bu maddelerden bir veya birkaçının uygulandığı kurbanlık hayvanlar, atılma süresi içinde kesilip yenilmemelidir.

KURBANLIK HAYVANLARIN BESİ DURUMLARININ TESPİTİ

Hayvanların etlenme ve yağlanma durumu genel vücut yapılarına bakılarak ve özel bir takım vücut bölümlerinin el ile muayenesi sonrasında tespit edilir. Besili sığırlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, omuzlar geniş, vücut çıkıntıları belirsiz, deri yumuşak ve elastiki, kıllar ince ve parlaktır. Sığırlarda; kuyruk sokumu, bel, leğen çıkıntısı, diz kapağı önündeki kavram, son kaburga, omuz başı, döş, boş böğür besi derecesi ile ilgili muayene edilmesi gerekli noktalar. Besili koyunlarda gövde her yönden dolgun görünümde, butlar yuvarlak, vücut çıkıntıları belirsiz, göğüs derin ve geniş, kaburgalar yuvarlak, deri yumuşak ve elastiki, kıllar ince ve parlaktır. Koyunlarda; sırt, but, kuyruk, kaburga bölgesi besi derecesi ile ilgili muayene edilmesi gerekli noktalar.

NAKLİYE VE DİNLENDİRME

Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği gereği; İl Tarım ve Orman Müdürlükleri tarafından Nakil sırasında hayvanlara refakat eden bakıcılar ile hayvan nakil araçlarının sürücülerine "Sürücü ve Bakıcı Yeterlilik Belgesi", gerekli ön şartları taşıyan ve hayvan nakliyesi ile uğraşan nakliyecilere yetki belgesi alması mecburidir.

Hayvanlar uygun araçlarla ve uygun şartlarda nakledilmelidir. Nakil araçlarının dezenfeksiyonu hayvanlar bindirilmeden yapılmalı ve üstü kapalı, zemini, havalandırması uygun olmalıdır. Araçların zeminlerine yeteri kadar altlık serilmelidir.

Hayvanlar araçlara uygun rampalarla yüklenmeli, eziyet edilmemeli, sıkışık olarak yüklenmemeli, yol şartları dikkate alınarak ani dur- kalk yapılmamalı, yolda zaman zaman hayvanlar kontrol edilmeli, sıkışıklığa, ezilme ve boğulmalara dikkat edilmelidir. Farklı tür hayvanlar aynı araca bindirilecekse arada bölme olmalıdır. Yolculuk eğer sekiz saatten fazla sürecekse yeteri kadar yem ve su tedarik edilmelidir. Sekiz saatte bir durup hayvanlar dinlendirilmeli, yem ve su verilmelidir. Nakil araçlarında sıcak, soğuk, yağmur ve rüzgâra maruz kalan hayvanların daha kolay hastalanabileceği unutulmamalıdır.

Nakliye sonrası kesimden önce hayvanlar 9-24 saat dinlendirilmelidir. Yeterince dinlendirilmeyen, eziyet edilen ve strese sokulan hayvanlardan elde edilen etlerin kalitesi ve dayanma süresinin azalacağı bilinmelidir.



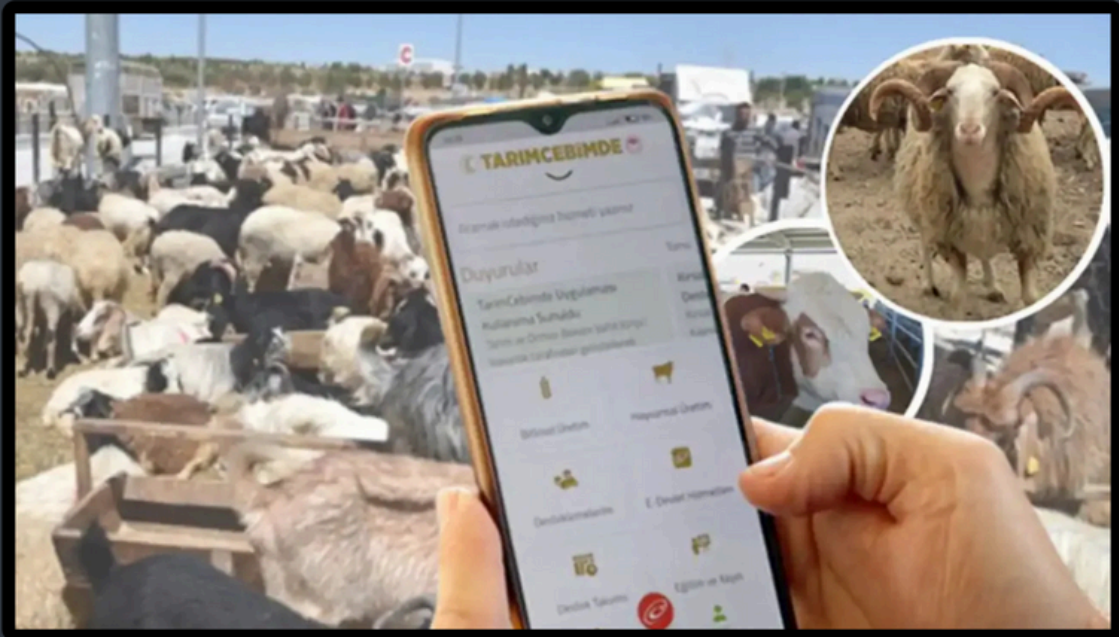


HAYVANLARIN KURBANLIK OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİNE MÜSAADE EDİLMEYEN DURUMLAR!

- Çok zayıf hayvanlar
- Gebe olduğu bilinen hayvanlar
- Bir hafta öncesinde doğum yapmış hayvanlar
- Süt veren hayvanlar
- Ateşi yüksek olduğu tespit edilen hayvanlar
- Etleri olgunlaşmamış olacağından çok genç hayvanlar
- Hayvan neslinin devamının tehlikeye girmemesi için verimli dişi hayvanlar
- Ölüm derecesinde hasta olan hayvanlar
- Kesim yerine yürüyerek gidemeyecek derecede aksak olan hayvanlar
- Dişlerinin yarısından fazlası düşmüş olan hayvanlar
- Doğuştan kulağı veya cinsel organı olmayan hayvanlar
- Koyun ve keçide bir, siğirda iki memesi kurumuş olan hayvanlar
- Burnu kesilmiş olan hayvanlar
- Dilinin çoğu kesilmiş olan hayvanlar
- Bir veya iki gözü kör olan hayvanlar

TARIMCEBİMDE UYGULAMASI

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın TarımCebimde Uygulaması ile kurbanlık hayvanların kulak küpe numarası ile yaş, aşı ve diğer birçok verisine ulaşma imkânı tanıyor.



KURBAN KESİM YERLERİ NASIL OLMALIDIR?

Kurbanlık hayvanların kesimi, şehir ve kasabalarda çalışma izni almış mezbaha ve kombinalar ile belediyeler tarafından sadece kurban kesimi için hazırlanmış, alt ve üst yapıları bulunan kesim yerlerinde ve Kurban Hizmetleri Komisyonlarının önceden belirlediği yerlerde yapılmalıdır. Çünkü buralarda temizlik hizmetleri; sıcak ve soğuk su; tuvalet, askı, kanal ve çukur, atık ve artık imha yeri gibi imkanlar ile usta kesici, muayene ve kontrol veteriner hekim hizmetleri bulunur.

Köylerde ve kesim yeri bulunmayan yerlerde ise bahçelerde usulüne uygun olarak, çevreye zarar vermeyecek şekilde kesim yapılır. Ancak cadde, sokak ve park gibi kamu alanlarında kesim yapmak yasaktır.

Kurbanlık hayvan kesiminde kullanılacak bıçaklar yeterince keskin olmalıdır. Kurbanlık hayvanlar, eziyet edilmeden kesim yerlerine götürülmeli, 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 akıtılamamasına neden olur. Kanların yeterince akıtılamaması et kalitesini olumsuz yönde etkiler ve etlerin dayanma süresini kısaltır. Kurban Bayramı'nda artan kurban kesim ihtiyacını karşılamak için hem maliyeti düşük hem de hijyenik ve güvenli ortamlar sunan kurban kesim yerlerine ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu amaçla, bütün yerel birimler için aşağıdaki şartları taşıyan portatif veya prefabrik kurban kesim alanları kurulması önerilmektedir.

KURBAN KESİMİNDE UYULMASI GEREKEN KURALLAR VE HİJYEN ÖNLEMLERİ

- Dinlendirme: Uzun yolculuklar ardından kesim yerlerine getirilen yorgun kurbanlık hayvanların kaslarında eksilen depo şekerin tamamlanabilmesi ve yükselen vücut sıcaklıklarının normale dönmesi için kışın en az 8 saat, yazın ise 12 saat süreyle dinlendirilmeleri gerekir.
- Kesimin en az 6 saat öncesinden yemleme kesilmeli ve hayvanlar kesilinceye kadar ihtiyaçları kadar su tüketmelerine izin verilmelidir.

- Hayvanlar tespit edilirken eziyet görmemelidir. Kesim öncesi hayvanlara yapılan kötü muamele hayvanları strese sokar. Bu durum kesim sırasında hayvanların kanlarının yeterince akıtılamamasına neden olur.
- Şekillenen bu tablo neticesinde et kalitesi olumsuz yönde etkilenir ve etlerin dayanma süresi kısalmır.
- Kanın tam olarak akması için hayvanın çırpınabilmesi sağlanmalıdır. Bu amaçla yerde kesilen hayvanların bir bacağı serbest bırakılmalıdır.
- Kesim yapan kişilerin sağlıklı ve temiz olması gerekir. Herhangi bir bulaşıcı hastalığın taşıyıcısı durumunda olmamaları gerekir.
- Kesicilerin akut enfeksiyon geçirmeleri durumunda, kesim işlerinden iyileşinceye kadar uzaklaştırılmaları gerekmektedir. Enfekte hayvanları kesip, işlemeleri ile riskli konuma gelebilmelerinden dolayı kesicilerin düzenli olarak sağlık kontrollerinin yapılması önemlidir.
- Kesim yapacak kişi gerek karkası bulaştırma olasılığından gerekse karkastan kendisine bulaşma ihtimali olan hastalıklardan dolayı eldiven, çizme giymeli; maske takmalıdır.
- Ayrıca kesiciler kıyafetlerinin, kullandığı aletlerin ve ellerinin temizliğine özen göstermek zorundadırlar,
- Personel özellikle işe ara verip tekrar başladığında ellerini sıcak su ve sabun ile temizlemeli, dezenfekte etmelidir.
- Bıçaklar, satırlar, masat ve diğer ekipmanlar kendilerine özgü kınlar içinde muhafaza edilmelidir. Çalışma sırasında çevreye gelişigüzel biçimde bırakılmamalıdır.
- Bıçaklar, satırlar, masat ve diğer ekipmanlar kirlendiğinde sıcak su ile yıkanmalı ve uygun dezenfektan solüsyonlarla temizlenmelidir.
- Köpek, kedi vb. gibi hayvanlar çalışma yerlerinden uzak tutulmalıdır.



KURBAN KESİM YERİNİN ÖZELLİKLERİ

- Kurulum maliyetlerinin düşük olması, tüm yerel birimlerin bu tarz alanlara erişebilmesini sağlayacaktır.
- Kanalizasyona bağlı tazyikli su bulunmalı, hijyenik bir ortam için tazyikli suyun sürekli ve kolayca kullanılabilmesi önemlidir.
- Kesim sonrası temizliğin kolayca yapılabilmesi için zeminin yıkanabilir olması gerekmektedir.
- Kesim atıklarının ve yan ürünlerinin hijyenik şekilde toplanması ve taşınması için gerekli altyapı sağlanmalıdır.
- Hijyenik ortamı korumak ve etrafı kirletmeyi önlemek için kurban kesim alanı brandayla çevrilmelidir.
- Güneş ışığı, yağmur ve diğer hava koşullarından etleri korumak için kurban kesim alanı üstü kapalı olmalıdır.
- Kesilmiş kurbanların kolayca taşınması ve işlenmesi için monoray hattı kurulması faydalı olacaktır.
- Kurulumu ve sökümü kolay olan portatif veya prefabrik yapılar tercih edilmelidir.
- Malzeme ve işçilik maliyetlerinin düşük olması, bu tarz alanların yaygınlaşmasına katkıda bulunacaktır.
- Kurban Bayramı'nda kolaylıkla kurulup bayramdan sonra kaldırılarak muhafaza edilebilecek olmalı, geçici bir ihtiyaç olan kurban kesim alanlarının kurulumu ve sökümü kolay olmalıdır.
- Kurban Bayramı süresince tüm mezbaha ve hayvan kesim yerlerinin açık olması ve yeterli sayıda personel ile hizmet vermesi sağlanmalıdır.
- Bireysel veya toplu kesim işlemlerinin kurban kesim yerlerine yönlendirilmesi ve bu alanlarda gerekli altyapının sağlanması önemlidir.
- Kesim işlemlerinin deneyimli ve hijyen kurallarına uyan kişiler tarafından yapılması sağlanmalıdır.
- Kurban kesim alanlarının yerel veteriner hekimler tarafından düzenli olarak denetlenmesi ve gerekli kontrollerin yapılması gerekmektedir.
- Kurbanlık hayvan kesimleri uygun geçici kesim yerlerinde, kombinalarda veya mezbahalarda gerçekleşmeli ve hayvanların kesimi ile açığa çıkan atıklardan dolayı şekillenen çevre kirliliği ve bulaşmasını önlemek için gerekli altyapı oluşturulmalıdır.

KURBAN KESİMİNDEN SONRA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Kesilen hayvanın karkasının rengi anormal ve tuhaf koku mevcut mu?
- Kesilen hayvanın kanı koyu renkli ve akışkanlığı az pıhtılaşmıyor veya rengi normalden açık mı?
- Etlerin üzerinde veya kesitinde pirinç tanesi görünümünde hareketsiz cisimcikler var mı?
- Göğüs kafesinde yapışmalar, su toplanması ve inci tanesi gibi oluşumlar var mı?
- Deri altında aşırı kanlanma, morarma ve çürüme bulunuyor mu?
- Karaciğer büyümüş mü ve yüzeyinde beyaz noktalar görünüyor mu?
- Akciğerlerde aşırı şişlik veya peynirimsi bir görünüm var mı?
- Dalak normalden 3-5 kat daha büyük mü?
- Bağırsaklarda aşırı derecede gaz veya kan oturmaları mevcut mu?

Kesilen hayvanda yukarıda belirtilen bulguların bir veya birden fazlasının gözlemlenmesi halinde, derhal İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine başvurulması gerekmektedir.





KURBAN ETLERİNİN OLGUNLAŞTIRILMASI VE MUHAFAZASI NASIL İŞLEMİ OLMALI?

Kurban etinin lezzetli ve güvenli bir şekilde tüketilmesi için öncelikle kesim anında kurbanın kanını iyice akıtılması ve etin doğru şekilde olgunlaştırılması ve muhafaza edilmesi oldukça önemlidir.

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.

KURBAN ETLERİNİN OLGUNLAŞTIRILMASI VE MUHAFAZASI İÇİN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN ADIMLAR

- 1.Parçalama ve Soğuma İşlemi
- 2.Buzdolabında Muhafaza İşlemi
- 3.Dondurucuda Muhafaza İşlemi
- 4.Dikkat Edilmesi Gerekenler Diğer Hususlar





1. PARÇALAMA VE SOĞUMA İŞLEMİ

- Kesimden sonra etler, temiz ve hijyenik kaplara parçalar halinde konulmalıdır.
- Büyük parçalar halinde buzdolabına koyulmamalıdır.
- Etlerin önce güneş görmeyen serin bir ortamda (en az 14°C) 5-6 saat dinlendirilmesi ve oda sıcaklığına inmesi sağlanmalıdır. Bu sayede etin tüm bölgelerinin eşit şekilde soğuması sağlanır.

2. BUZDOLABINDA MUHAFAZA:

- Soğuyan etler, buzdolabında hava alan kaplarda veya buzdolabı poşetlerinde saklanmalıdır.
- Etlerin üst üste konulmamasına ve hava almasına dikkat edilmelidir.
- Buzdolabının sıcaklığı 4°C'nin altında tutulmalıdır.
- Bu koşullarda etler 2-3 gün muhafaza edilebilir.

3. DONDURUCUDA MUHAFAZA:

- Uzun süreli muhafaza için etler dondurulabilir.
- Dondurmadan önce etler kemiklerinden ayrılmalı ve küçük parçalara bölünmelidir.
- Dondurulacak etlerin büyük yağ parçalarından arındırılması/ayıklanması etin muhafazasındaki raf ömrünü uzatır.
- Etler hava geçirmez poşetlerde veya kaplarda dondurulmalıdır.
- Dondurucuda -18°C'de saklanan etler 6-12 ay muhafaza edilebilir.

4. DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN DİĞER HUSUSLAR

- Çiğ etler pişirilmiş etlerden ayrı muhafaza edilmelidir.
- Buzdolabında ve dondurucuda farklı et türleri ayrı ayrı saklanmalıdır.
- Dondurulmuş etler buzdolabının +4 bölümünde çözündürülmeli, çözülen su ete temas etmemeli ve çözülen etler tekrar dondurulmamalıdır.
- Bozulmuş veya kokuşmuş etler tüketilmemeli ve atılmalıdır.
- Etleri işlemeden önce ve sonra ellerin sabun ve suyla yıkanması önemlidir.
- Kesim ve doğrama işlemleri için ayrı bıçaklar kullanılmalıdır.
- Kullanılan tüm ekipmanlar her kullanımdan sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Kurban etinin lezzetini ve besin değerini korumak için mümkünse taze tüketilmesi önerilir.

- Dondurulan etler çözüldükten sonra mümkün olan en kısa sürede pişirilmelidir.
- Etlerin buzdolabında veya dondurucuda saklanma süreleri aşılmamalıdır.
- Etlerin 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 kalıntısı 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 tehlike oluşturmaktadır.
- Kurban etinin saklanması ile ilgili daha fazla bilgi için veteriner hekimlere danışabilirsiniz.
- Kan, atıklar ve iç organlar sokak ve caddelere bırakılmayacak, evcil ve yabani hayvanlara verilmeyecek ve bu hayvanların çıkaramayacağı şekilde çukura gömülerek imha edilmesi gerekmektedir.
- Kesilen hayvanlara ait hastalıklı organlar, kesim sırasında oluşan atık ile özellikle kist hidatik riskine karşı karaciğerler ve akciğerlerin kesinlikle evcil ve yabani hayvanlara verilmemesi gerekmektedir.

DERİNİN TUZLANMASI

Kesim sonrası elde edilen deri, bozulmayı önlemek ve muhafaza kalitesini artırmak amacıyla önce 1-2 saat süreyle dinlendirilmelidir. Bu süre zarfında deride bulunan fazla su ve kan dışarı sızar, böylece deri daha sağlıklı bir şekilde işlenmeye hazır hale gelir. Dinlendirme işleminin ardından, derinin yaklaşık yarısı veya üçte biri oranında kaya tuzu ile tuzlama yapılmalıdır.

ÇEVRE VE GÖRÜNTÜ KİRLİLİĞİ

Kurban kesimi, insanların yoğun olarak bulunduğu cadde, sokak, park, bahçe, meydan gibi ortak kullanım alanlarında ya da akarsu kenarlarında yapılmamalıdır. Çevreyi kirleten, insanları rahatsız eden bu tür uygulamalardan kaçınılmalı; kurbanlar, modern mezbaha, kombina gibi hijyenik koşullara sahip tesislerde veya Kurban Hizmetleri Komisyonları tarafından belirlenmiş özel kesim alanlarında kesilmelidir.

Kesim sırasında ortaya çıkan kan, dışkı, atık ve benzeri artıklar kesinlikle açıkta bırakılmamalı, çevreye rastgele atılmamalıdır. Bu tür atıkların göl ve akarsulara ulaşmasına, hayvanlar tarafından tüketilmesine veya çevreye yayılmasına asla izin verilmemelidir. Atıklar çöp kutularına atılmamalı; çevrede kötü kokuya ve görüntü kirliliğine yol açmaması için derin çukurlara gömülerek bertaraf edilmelidir.

Unutulmamalıdır ki, hayvanlardan insanlara bulaşabilen zoonoz hastalıkların büyük bir kısmı bu tür hijyenik olmayan uygulamalardan kaynaklanmaktadır.



KURBANLIK HAYVANDAN BULAŞABİLECEK OLASI ZOOZ HASATALIKLAR

KURBAN BAYRAMLARINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN ZOOZ HASTALIKLAR NELERDİR?

Kurban Bayramları, milyonlarca insanın bir araya geldiği ve büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yoğun bir şekilde kesildiği özel bir dönemdir.

Bu dönemde, hayvanlardan insanlara bulaşabilen zoonoz hastalıkların görülme sıklığında da artış gözlemlenmektedir.

Türkiye ve birçok komşu ülkede brusellozis, kist hidatik, sistiserkoz, sarkoplazmoz, verem, toksoplazmoz ve şarbon gibi zoonoz hastalıklar hala önemli bir halk sağlığı sorunudur.

Ülkemizde de görülebilen önemli zoonoz hastalıklar ve alınacak önlemlerden bazıları aşağıda yer almaktadır.

BRUSELLOZİS (MALTA HUMMASI)

Halk arasında peynir hastalığı, koyun hastalığı olarak da bilinir. Sığır, koyun, keçi gibi hayvanlarda özellikle rahim, meme ve testis gibi genital organlara yerleşerek yavru atmalara ve kısırılığa neden olan bulaşıcı ve zoonoz (hayvandan insana bulaşan) bir hastalıktır. Brusellozis hayvandan insana bulaştığı için son derece dikkat edilmesi gereken önemli bir hastalıktır.

İnsanlara bulaşmanın en sık görülen nedeni kaynatılmamış süt ve süt ürünlerinin tüketimidir. Bazen de enfekte hayvanların yavru sularıyla temas da bulaşmaya yol açabilir. Hayvandan hayvana bulaşmada ise en önemli yol, enfekte yavru zarlarının ve sularının yem, ot ve meralardan ağız yoluyla alınmasıdır.

İnsanlarda dalgalı yüksek ateş, eklemlerde ve genital organlarda yangı (iltihaplanma) belirtileri ile ortaya çıkar. Hasta hayvanlarla ve enfekte materyal ile yakın temas durumunda bulunan hayvan bakıcıları, sağıcılar, kasaplar ve özellikle de veteriner hekim, veteriner sağlık teknisyenleri için hastalık riski çok yüksektir. Hayvanlardan insanlara enfekte süt, et ve peynir yoluyla bulaşır. Süt pastörize edilmeden tüketilmemeli, etler iyice pişirilmeli ve hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.

SALMONELLOZ

Enfeksiyon; Salmonella bakterisi bulaşmış (özellikle de kanalizasyonun karıştığı) yemek ve suyun tüketilmesi ile bulaşır. Hastalık, halsizlik, baş ağrısı ve ateş ile kendini gösterir. Hastaların yarıya yakınında ishal, yarından fazlasında ise kabızlık vardır.

Salmonella enfeksiyonlarından korunma, kişisel hijyen kurallarının eksiksiz uygulanmasına, tüketilen su ve gıdaların temiz olmasına, sağlıklı bir atık giderim sisteminin kurulmasına, kronik taşıyıcıların tespit edilerek tedavi edilmesine bağlıdır.

KİST HİDATİK

Kistik ekinokozis, ülkemizde, özellikle hayvanlarda çok yaygın olması nedeniyle, önemli halk sağlığı sorunlarına neden olan ve ciddi ekonomik kayıplara yol açan zoonotik karakterli bir hastalıktır.

Halk arasında kist hastalığı olarak bilinen bu hastalığın etkeni, Echinococcus granulosus adı verilen bir parazittir. Hastalığın kaynağı genellikle köpek, kurt, tilki gibi et yiyen hayvanlardır.

Bu kistleri içeren hayvan etleri ve sakatatlar, köpekler tarafından yenince parazit barsaklarda olgunlaşır. Parazitlerin belirli aralıklarla yumurtlayarak ana konakçı köpekler tarafından atılmasıyla enfeksiyon zinciri bir kısır döngüye dönüşür. Ülkemizde kist hidatiğin sorun olmasının nedenlerinden birisi de özellikle kurban bayramlarında yapılan kesimler sonrası kistli sakatatları gömmek yerine, köpeklere yedirmek ya da rastgele ortada bırakarak sokak köpeklerinin bu sakatatlarla beslenmelerine yol açmaktır.

Kesilen veya ölen hayvanların kist bulduran organları köpeklerin ve diğer etçil hayvanların ulaşamayacağı şekilde gömülerek bertaraf edilmelidir. Özellikle kurban bayramlarında bu hususlara daha çok dikkat edilmelidir.

TÜBERKÜLOZ (VEREM)

Tüberküloz, hastalıklı hayvanların sütü ve solunum yoluyla insanlara bulaşabilir. Bu nedenle, süt pastörize edilmeden tüketilmemeli, hastalıklı hayvanlarla temastan kaçınılmalı ve hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.

Tüberküloz hastalığı insanlara iki ana yolla bulaşır:

- Doğrudan Bulaşma:
 - Hayvanla doğrudan teması olan bakıcılar, hayvan sahipleri ve veteriner hekimler risk altındadır.
 - Hasta hayvanların öksürük ve hapşırık yoluyla yaydığı mikroorganizmaları soluyarak veya kesilen hasta hayvanların etlerine temas ederek sindirim yoluyla hastalığa yakalanabilirler.
- Dolaylı Bulaşma:
 - İnsanlar, hasta hayvanlardan elde edilen iyi pişmemiş etler veya kaynatılmadan ya da pastörize edilmeden tüketilen süt ve bu süttten yapılan krema, tereyağı, peynir, yoğurt gibi ürünlerin yenilmesiyle tüberküloza yakalanabilirler.

ŞARBON (ANTRAKS)

Şarbon, özellikle sığır, koyun, keçi, deve gibi ot yiyen hayvanlardan insanlara bulaşan bir hastalıktır. Antraks olarak da bilinen şarbon hastalığı ülkemizde çoban çıbanı ve karakabarcık gibi isimlerle anılmaktadır. Etkeni Bacillus anthracis adı verilen sporlu bir bakteri olan şarbon, insanlarda ve hayvanlarda bilinen en eski hastalıklardan birisidir ve zaman zaman hayvanlarda salgınlar yapmaktadır. Hastalığın vücuda giriş yoluna göre deri, gastrointestinal ve akciğer olmak üzere üç tipi bulunmaktadır.

Olguların yüzde 95'ten fazlasını, sporların derideki çatlak ve sıyrıklardan girmesiyle, deri şarbonu oluşturmaktadır.

Doğal deliklerden (burun, ağız, anüs vs.) kan gelmesi, kanın pıhtılaşmaması, ölüm sertliğinin oluşmaması, dalağın normalden fazla büyük olması gibi durumlardan en az birinin görüldüğü durumlarda hastalıktan şüphelenilerek gerekli önlemler alınmalıdır.

Şarbonlu olduğundan şüphelenilen veya şarbondan ölen hayvanlar asla kesilmemeli, yüzülmemeli ve hasta hayvanların buldukları yerler ve taşıdıkları nakil araçları temizlenmeli, dezenfekte edilmelidir.

ZOONUZ HASTALIKLARA KARŞI ALINACAK GENEL ÖNLEMLER

- Hayvanlardan insanlara bulaşabilen hastalıkların önlenmesi için en önemli adım, hayvanlarda bu hastalıkların kontrol altına alınmasıdır. Bu konuda veteriner hekimlerin ve ilgili kurumların çalışmaları hayati önem taşımaktadır.
- Kasaplık hayvanların kesimi, asgari teknik ve sağlık şartlarına sahip kesim yerlerinde yapılmalıdır.
- Kesilmiş etler, hijyenik koşullarda muhafaza edilmeli ve tüketicilere sağlıklı şekilde ulaştırılmalıdır.
- Etler çiğ olarak tüketilmemeli ve hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.
- Özellikle risk grubunda bulunan kişiler (hamileler, çocuklar, yaşlılar ve bağışıklık sistemi zayıf olanlar) daha dikkatli olmalıdır.
- Zoonoz hastalıkları ile ilgili herhangi bir şüphede doktora başvurulmalıdır.

SAĞLIKLI BİR KURBAN BAYRAMI GEÇİRMEK İÇİN BU ÖNLEMLERİ İHMAL ETMEMELİ, BİLİNÇLİ DAVRANARAK KENDİMİZİ VE SEVDİKLERİMİZİ ZOONUZ HASTALIKLARDAN KORUMAYA ÖZEN GÖSTERMELİYİZ.

