

KURBAN OLMAYIN! ...DİKKAT EDİNİZ,

Kurbanlık hayvan satın alacağınız ve kesim yaptıracağınız yerin Valilik uhdesinde oluşturulan İl Kurban Hizmetleri Komisyonu'nca onaylı olup olmadığına **dikkat ediniz!**

Kurban Seçimi...

Satın almayı düşündüğünüz kurbanlık hayvanın ayakta duruş pozisyonu, çevreye karşı tepkileri, vücudunda herhangi bir araz olup olmadığı hususlarına **dikkat ediniz!**

Hayvanın gözleri görüyor mu, boynuzlarında kırık var mı, derisinde anormal oluşumlar var mı, göz, burun, ağız, cinsel organlarından anormal akıntı geliyor mu? **Dikkat ediniz!**

Dış uyarılara duyarsız mı, dokunulduğunda hiçbir tepki vermiyor mu, baş ve boynunu gövdesine doğru kıvrımış yatar pozisyonda mı? **Dikkat ediniz!**

Küçükbaş hayvanlar genelde sürü olarak hareket ettikleri için, sürü ayakta ise satın alacağınız hayvan da ayakta mı, sürü yatıyorsa o da yatıyor mu, sürüden ayrı hal hareket içerisinde mi? **Dikkat ediniz!**

Küçükbaş hayvan bir, büyükbaş hayvan ise iki yaşını tamamlamış olmalı. Halk arasında "kapak atma" diye ifade edilen husus ise "hayvanın ilk kesici süt dişi düşerek yerini kesici kalıcı dişe bırakması" durumudur. Yani satın alacağınız kurbanlık hayvan cinsel olgunluğa ulaşmış mı? **Dikkat ediniz!**

Tarım Cebimde...

Gerek küçükbaş, gerekse büyükbaş hayvanda küpe numarası o hayvanın kimlik numarasıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın uygulaması olan "Tarım Cebimde" uygulaması ile küpe numarasını kontrol edebilir, hayvanın doğum tarihine ulaşabilirsiniz. Kurbanlık hayvan almadan önce cep telefonunuza "Tarım Cebimde" uygulamasını yüklediniz mi? **Dikkat ediniz!**

Kanatma işlemi 6-7 dakika kadar sürmeli ve sonrasında en kısa sürede hayvanın iç organları çıkartılarak uzaklaştırılmalıdır. Buradaki amaç etin daha sağlıklı ve daha güvenli olmasıdır. Bir mililitrelik bağırsak içeriğinde bir trilyon mikroorganizma bulunduğu dikkate alınarak bu mikrobiyotanın ete nüfuz etmeden uzaklaştırılmasına **dikkat ediniz!**

Kesim, Dinlendirme ve Soğutma...

Kasapları aceleye getirmeyiniz, şayet kısa süre içerisinde iç organlar uzaklaştırılabilecek, deri yüzölüp karkas hale getirilebilecekse kanatma işlemi yapılmasına **dikkat ediniz!**

Kurbanlık hayvanın yaklaşık 38 santigrat derece olan kesim sıcaklığı, sağlıklı ve hızlı bir şekilde soğutulmalıdır ki üzerine bulaşmış olan mikroorganizmalar üreyip çoğalmasın. Bu kapsamda kesim sonrası etler poşetlere konulmadan +14/+20 santigrat derece ısıda olan bir ortamda 5-6 saat kadar dinlendirilmeli, sonrasında buzdolabı ısısı olan +4 santigrat derecede muhafaza edilmeli ki etlerimizin kokuşma ve yeşillenme ihtimalini engelleyelim. **Dikkat ediniz!**

Yine bu çerçevede kurban etlerini koyduğunuz poşetin ağzı havalanacak şekilde açık tutulmalı, araç ile taşınacaksa aracın kliması çalışır olmalı, etler üst üste değil de mümkün olduğunca yayılarak taşınmalı, birbirlerine temas eden noktaları en aza indirilmelidir. **Dikkat ediniz!**

Etler direkt dondurucuya kaldırılmamalı, buzdolabında mümkünse tek sıra yayarak ve bir öğünde tüketilecek miktarlara bölünerek +4 santigrat derecede tutulmalı, tüketimi iki günü geçecekse dondurucuya kaldırılmalıdır.

Soğutulmadan direkt dondurucuya konursa, dış tabakasında oluşan kabuklaşma, iç ısının düşmesine mani olarak etin merkezinden kokuşmaya ve yeşillenmeye başlamasına neden olabilir. **Dikkat ediniz!**

Yukarıda özetleyerek anlatmaya çalıştıklarım **Dikkat Çekmek Amaçlı** olup detaylı bilgi için mutlaka bir veteriner hekime danışınız.

Hayırlı, sağlıklı bayramlar.