

MAĞDUR OLMAYIN, LÜTFEN!

Kurbanlık hayvan satın alırken malum olduğu üzere büyükbaş hayvanların iki, küçükbaş hayvanların ise bir yaşını doldurmuş olmaları gerekmektedir. Altı ayını doldurmuş fakat bir yaş görünümünde olan küçükbaş hayvanlar da kurban edilebilmektedir.

Kurbanlık hayvanı satın aldığınız hayvan pazarının mutlaka Valilikten onaylı olması gerekmektedir.

Kurban bayramı sürecinde, hizmetlerin koordinasyonunu sağlayan, kararlar alan Vali veya Vali Yardımcısının Başkanlık yaptığı İl Kurban Hizmetleri Komisyonu bulunmaktadır. Karar ve onaylar bu Komisyonca verilmektedir. Onaylanmış olan kurban satış ve kesim alanlarına ait adresler ise Valilik, Belediye ve Müftülük internet sitelerinden ilan edilmektedir.

İl Kurban Hizmetleri Komisyonunca alınan kararların önemini kısaca kent sağlığı ve disiplinini sağlamak olarak özetleyebiliriz. Komisyon kararlarının bizler için diğer bir önemi de; kurbanlık hayvan kesimi ile ortaya çıkabilecek bazı hayvan hastalıklarında tazminattan mahrum bırakabilecek olmasıdır.

Ortaya çıkabilecek bazı hayvan hastalıklarda hayvan sahiplerine Tarım ve Orman Bakanlığınca tazminat ödenmektedir. Bu hastalıkların en önemlisi tüberkülozdur. Hayvanın kesimi sonrası tüberküloz teşhisi konulup etin imha kararı İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü veteriner hekimlerince verilirse sahiplerine tazminat ödenmektedir.

Tazminat ödenirken, hayvanın Komisyonca onaylanmış olan yasal bir kurban satış alanından alınıp alınmadığı, yasal bir yerde kestirilip kestirilmediği bu safhada dikkate alınabilmektedir. Onaylanmamış, gayri resmi kurban satış ve kesim alanları sizi alacağınız bu tazminattan mahrum bırakabilmektedir.

Diğer önemli bir husus ise kurbanlık hayvan etinin uygun şekilde muhafaza edilmeyerek zayi olmasıdır.

Hayvanın kesilmesi müteakibinde etlerin hızlıca bir kap, bir poşet ile buzdolabına konulması etin yeşillenmesine neden olabilmektedir.

Yapılması gereken doğru işlem ise kesim sonrası etin muhafazalı bir yerde +14 / +20 °C’de 5-6 saat dinlendirildikten sonra +4 °C’de buzdolabına konmasıdır. Bu

uygulama ile et zayi edilmemiş olduğu gibi daha lezzetli ve kıvamlı bir et elde edilmiş olunacaktır.

Son ve önemli bir husus ise hastalıklı, şüpheli et ve sakatatların hayvanlara verilmemesidir.

Zoonoz hastalıklar olarak ifade edilen ve hayvanlardan insana geçebilen kimi hastalıklar insan sağlığını tehdit edebilmektedir. Bu hastalıklardan korunmada; hastalıklı, arazlı, şüpheli et ve sakatatların hayvanlara verilmemesi önem arz etmektedir. Verildiği durumda ise hayvandan ziyade insan sağlığını tehlikeye atabilecektir. Mesela köpeğe verilen kistli bir karaciğer parçası insanı hidatik kist ile enfekte edecektir.

Hayırlı, mutlu bir bayram dilerim.

Muhammet Nuri Coşkun
Veteriner Hekim