

## KURBAN EDİLEBİLEN HAYVANLAR

Kurban edilebilmesi 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.

### KURBANLIK SEÇERKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

- Sığır ve manda ile koyun ve keçinin küpesinin olup olmadığına bakılmalı.
- Çok zayıf, gebe ya da yeni doğum yapmış hayvanlar olmamalı.
- Hayvanın kılları düzgün ve parlak, bakışları ve dış görünümü canlı olmalı.
- Yüksek ateş, salyası ve gözde akıntısı olmamalı.
- Pis kokulu ishali ve burun akıntısı olmamalı.
- Öksürük ve nefes darlığı yaşamamalı.
- Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız olmamalı.
- Yara, şişlik ve ödemi olmamalı.
- Cinsiyet organları ve memede kötü kokulu akıntısı bulunmamalı.
- Hayvan varlığının devamı açısından öncelikle erkek hayvanlar kurban olarak tercih edilmelidir.

### KURBANLIK HAYVANLARDA YAŞ TAYİNİ

Hayvanların yaşlarının tayininde 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 **"TÜRKVET"** isimli mobil uygulamadan da küpe numarası ile sorgulanabilmektedir. 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 sayılmaktadır. 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. Devenin kurban edilebilmesi için beş yaşında değişen ikinci kesici süt dişlerinin çıkıp yerlerini kalıcı dişlerin alması gerekir.

### KURBANLIK HAYVAN SEVKLERİ

1. Büyükbaş hayvanların il içi sevklerinde kulak küpelerinin ve pasaportlarının, iller arası sevklerinde ise bunlara ilaveten veteriner sağlık raporunun bulunması zorunludur.
2. Küçükbaş hayvanların il içi sevklerinde kulak küpelerinin ve nakil belgesinin, iller arası sevklerinde ise bunlara ilaveten veteriner sağlık raporunun bulunması zorunludur.

Kesilen hayvanların kayıtlardan düşülebilmesi maksadı ile kurbanlık hayvan satışını yapan satıcılar, büyükbaş hayvanlarda hayvan pasaportu, küçükbaş hayvanlarda nakil belgeleri ile en yakın İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne başvurmalıdır.

### İSTANBUL İLİ AVRUPA YAKASINA KURBANLIK HAYVAN SEVKLERİ

Anadolu'dan İstanbul ili Avrupa yakasında bulunan kurban satış ve kesim yerleri dışında Trakya'da bulunan başka il ya da işletmelere kurbanlık hayvan sevkine izin verilmeyecektir. Anadolu'dan İstanbul iline büyükbaş ve küçükbaş hayvan girişleri Kurban Bayramından 15 gün önce başlayacak ve kurban bayramı sonuna kadar sürecektir. Bu süre aralığı dışında Anadolu'dan İstanbul ili Avrupa Yakasına hayvan sevki yapılmayacaktır.

Sevk edilecek kurbanlık hayvanlar için veteriner sağlık raporu düzenlenebilmesi için 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.

### KURBANLIK HAYVANLARIN BAKIMI VE BESLENMESİ

Hayvanlara yeteri kadar temiz su ve yem verilmeli, buldukları ahır ve ağıllar uygun şekilde aydınlatılmalı ve havalandırılmalıdır. Suluk ve yemlikleri temiz olmalıdır. Hayvanlara yeterince kaba yem verilmelidir. Verilen yemler kokuşmuş, küflü, yabancı maddelerle bulaşık olmamalıdır. 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, ilaç kalıntı arınma süresi içinde kesilip yenilmemelidir.



### NAKLİYE 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.

### KURBANLIK HAYVANLARIN KESİMİ

Kurbanlık hayvanlar, Bakanlığımızdan Şartlı Onay/Onay Belgesi almış kesimhaneler ile Kurban Hizmetleri Komisyonlarının belirlediği kesim yerlerinde kesilmelidir. Cadde, sokak ve park gibi kamusal alanlarda kurbanlık hayvan kesimleri yapılamaz.

Kesilen kurbanlık hayvanların kulak küpeleri ve hayvan pasaportları en yakın İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne teslim edilmelidir.

## YÜZME, PARÇALAMA, MUAYENE ve KONTROL

Derinin yüzülmesi sırasında derinin dış kısmı ile etin teması önlenmelidir. İşkembe ve bağırsaklar; et kalitesini olumsuz etkilememesi, mikropların bulaşmasını ve gelişmesini önlemek için geciktirilmeden çıkarılmalıdır. İç organların çıkarılması sırasında işkembe ve bağırsak içeriğinin ete bulaşması önlenmelidir. İçerikleri kesim yerinden ayrı bir yerde poşet, çöp bidonu, konteynır veya çukurlara boşaltılmalı, çevre kirletilmemelidir. 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. Anormal görünüşe sahip iç organlar (normalden büyük, kokulu iltihaplı, su keseleri ve şişkinlikleri bulunan iç organlar, çamur kıvamında dalak gibi) ve etler (iltihaplı, kokulu, kanı pıhtılaşmayan gibi) veteriner hekime muayene ettirilmelidir.

## KURBAN ETİNİN SOĞUTULMASI

Kurbanlık hayvanlardan elde edilen etler için soğutma işlemi vakit geçirilmeden başlatılmalıdır. Sakatatlar 3°C'ye, diğer etler 7°C'ye veya daha düşük sıcaklıklarda soğutulmalı ve bu sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir.

## KURBAN ETİNİN TAŞINMASI

Taze etler gıda ile temas amacıyla üretilmiş uygun malzemelerde taşınmalıdır. Bu amaç için üretilmemiş çöp poşeti-kovası gibi gıda ile teması uygun olmayan malzemelerle taşınması halinde bu malzemelerden istenmeyen maddelerin gıdaya geçişi söz konusu olabilmektedir. Ayrıca etlerin kokuşma ve bozulmanın önlenmesi için hava alacak şekilde taşınması ve en kısa sürede aşağıda bahsedilen yöntemlerle muhafaza edilmesi önemlidir.

## KURBAN ETİNİN SAKLANMASI

Taze etler buzdolabında bir hafta bozulmadan tazeliğini muhafaza eder. Uygun büyüklüklerde ambalajlanıp buzlukta bir ay, şoklandıktan sonra -18 °C'de 6 ay saklanabilir.

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.

## DERİNİN YÜZÜLMESİ VE TUZLANMASI

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 şişirilmelidir. Kesim sonrası elde edilen deri 1-2 saat dinlendirildikten sonra tuzlanmalıdır. Dinlendirme esnasında derideki fazla su ve kan sızar. Böylece bozulma riski azalır.

## ÇEVRE VE GÖRÜNTÜ KİRLİLİĞİ

Kurbanlık hayvanlar, Bakanlığımızdan Şartlı Onay/Onay Belgesi almış kesimhaneler ile Kurban Hizmetleri Komisyonlarının belirlediği kesim yerlerinde kesilmelidir.

Kurbanlar insanların gelip geçtiği, dinlendiği sokak, park, bahçe ve meydanlarda, akarsu kenarlarında kesilmemeli, kurban keserken çevre kirletilmemeli ve rahatsız edilmemelidir.

Kesimde ortaya çıkan kan, dışkı, atık ve artıklar ortalık yerde bırakılmamalı, rasgele etrafa atılmamalı, göl ve akarsulara, kanalizasyonlara karıştırılmamalıdır. Atıkların hayvanların yemesine ve çevreye yaymasına izin verilmemelidir. Atıklar derin çukurlar açılarak gömülmelidir. Unutulmamalıdır ki, hayvanlardan insanlara geçen ve zoonoz olarak ifade edilen birçok hastalık etkeni, bu atık ve artık maddelerle insanlara bulaşmaktadır.

Ayrıca, rastgele etrafa atılan bu atıklar, çevreyi kirleterek insanları rahatsız etmekle birlikte, kurban hakkında olumsuz düşüncelerin oluşmasına sebep olmaktadır. Bu nedenle kurban alımında, nakil esnasında, kesimde ve kesim sonrasında atıkların bertaraf edilmesinde çok hassas davranılmalıdır.

T.C.

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Adres : Üniversiteler Mah. Dumlupınar Bulvarı, No: 161, 06800,  
Yeni Bina 4-5-6-7. kat Çankaya/ANKARA  
Telefon : 0 312 287 33 60 (10 hat)



Kurbanlık hayvanların tür, ırk, cinsiyet ve yaşını mobil marketlerden cep telefonuna indirilebilen "TÜRKVET" mobil uygulama ile sorgulayabilirsiniz.



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



Kurbanınızın  
Küpe Numarasını  
**TÜRKVET**'ten  
Sorgulayın

# Kurbanınızı Güvenle Alın