

T.C
BAŐBAKANLIK
DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI

KURBAN REHBERİ

Kurban Hizmetleri Bilgilendirme Kılavuzu;
Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu'nun 29/11/2004 tarihli ve 2004/2
sayılı kararı ile kabul edilmiŐtir. Bu kılavuzun adı Kurban Rehberi olarak
kısaltılmıŐtır.

DİN HİZMETLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI

ANKARA 2005

**Bu rehber.....
ticaret tarafından bastırılmıştır. Ücretle satılmaz.**

İÇİNDEKİLER

- I. İbadet Ne Demektir?
- II. Kurban İbadeti
- III. Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Bakanlar Kurulu Kararı ve Yönetmelik
 - 1- Bakanlar Kurulu Kararının Amacı
 - A. Kurbanla ilgili dini hükümler
 - a. Kimler kurban kesmekle yükümlüdür?
 - b. Hangi hayvanlar kurban olarak kesilir? Bu hayvanlar hangi nitelikleri taşımaktadır?
 - c. Kurban ne zaman kesilir?
 - d. Vekaletle kurban kestirilebilir mi?
 - e. Kurban eti nasıl değerlendirilmelidir?
 - f. Kurban derisi nasıl değerlendirilmelidir?
 - B. Sağlık şartları
 - C. Çevre temizliği
 - D. Kurbanı bizzat kesmek veya vekalet yoluyla kestirmek
 - E. Kurban kesilecek yerlerin belirlenmesi
 - 2- Bakanlar Kurulu Kararı'nın Kapsamı
 - 3- Diyanet İşleri Başkanlığı'nın Görevleri
 - 4- Türkiye Diyanet Vakfı'nın Görevleri
 - 5- Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu 6- Kurban Hizmetleri Komisyonu
 - 7- Komisyonun Görevleri Şunlardır
 - 8- Komisyon Tarafından Yürütülecek Hizmetler 9- Personel ve Vasıta Görevlendirilmesi
 - 10- Muhasebe İşlemleri
 - 11- Kurban Muhasebesinin Denetlenmesi
- III. Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu Kararları
- IV. Kurban Satış Yerleri Düzenlenmesi, Kurban satış yerlerinde bulunması gereken sağlık, çevre ve güvenlik şartları
- V. Kurbanlık Hayvanın Satın Alınması, Nakli, Kesilmesi, Yüzülmesi, Karnının Açılması, İç Organlarının Çıkartılması, Kurban Kesim Yerleri, Kesimi Yapacak Kişiler ve Kesim Sonrası Yapılacak İşler

Kurban Rehberi.....

- 1- Kurbanlık Satın Alınırken Dikkat Edilecek Hususlar
- 2- Kesim Yerine Nakil
- 3-Kesim ve Kan Akıtma
- 4-Kesilen Hayvanın Yüzülmesi
- 5-Yüzme İşlemlerinde Dikkat Edilecek Hususlar
- 6-Karnın Açılması ve İç Organların Çıkartılması
- 7-Kurban Kesim Yerleri
- 8-Kurban Kesim Yerlerinde Bulunması Gereken Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar. 9- Kesim Sonrası Alınacak Tedbirler ve Kurban Etinin İşlenmesi

VI. 5199 Sayılı Hayvanları Koruma Kanunu'nda Hayvanların Hakları

Ö N S Ö Z

Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Bakanlar Kurulu'nun 24/10/2001 tarihli ve 2001/3214 sayılı Kararı ve bu karara dayanılarak çıkarılan ve 18 Ağustos 2002 tarih ve 24850 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Yönetmelik hükümlerine göre ülkemiz genelinde kurban hizmetleri yürütülmektedir.

Diyanet İşleri Başkanının veya görevlendireceği bir Başkan Yardımcısının başkanlığında, İçişleri, Sağlık, Tarım ve Köy İşleri, Çevre ve Orman Bakanlıkları ile Türkiye Diyanet Vakfı temsilcilerinden oluşan bir "**Bakanlıklar arası Kurban Hizmetleri Kurulu**" kurulmuştur.

Kurulun sekreteryaya görevini Diyanet İşleri Başkanlığı Din Hizmetleri Dairesi Başkanlığı yapmaktadır. Kurul, kurban kesim işlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesi için alınması gereken tedbirlere dair kararları almaktadır. Uygulamada bir aksaklık ortaya çıkarsa, bunların giderilmesi için gereken teşebbüslerde bulunmaktadır.

Kurul 29/11/2004 tarihinde yaptığı toplantıda; vatandaşların ve görevlilerin bilgilendirilmesini sağlamak için, mevzuat bilgisi; kurban satın alırken, kurban kesim yerinde ve kurban keserken dikkat edilecek hususlar; etin işlenmesi; kurban kesimi bittikten sonra yapılacak işler; kendi başına kurban kesecekler ve kurban kesim organizasyonu yapacak kuruluşlar için vatandaşlarımızı bilgilendirmeye yarayacak şekilde hazırlanan ve Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığının 29 Kasım 2004 tarih ve 1453 sayılı yazısıyla incelenerek gerekli düzeltmeler yapıldıktan sonra iade edilen "**Kurban Hizmetleri Bilgilendirme Kılavuzu**"nu kabul etmiştir.

Söz konusu kılavuzun kurban ibadetini yerine getirecek vatandaşlarımıza ve kurban kesecekler rehberlik yapmak üzere görevlendirilecek bütün personele yardımcı olmasını ümit ediyoruz.

I. İbadet Ne Demektir?

İbadet; En geniş anlamı ile Allah'a saygı ile boyun eğmek ve emirlerine itaat etmek demektir.

İbadet; saygı ve itaatin en yüksek derecesidir. Böyle bir saygı yalnız Allah'a yapılır. Çünkü, bizi yaratan ve çeşitli nimetler vererek yaşatan O'dur. Öyle ise, saygı ve itaatin en yüksek derecesi olan ibadet, bütün varlığımızı kendisine borçlu olduğumuz Yüce Allah'ın hakkıdır.

İbadet, sadece Allah'ın hoşnutluğunu kazanmak için yapılır. İbadetin ruhu niyettir, kalbin bütünüyle Allah'a yönelmesi ve bağlanmasıdır. Ruhsuz bir beden işe yaramadığı gibi, niyetsiz ibadetin de değeri yoktur. Bu sebeple; ibadetin , hem beden, hem de ruhla yani bütün varlığımızla şuurlu olarak ve samimi bir niyetle yapılması esastır.

Allahü Teala'nın emri olan ibadet, dini bir görevdir. İbadetlerimiz, dinimizin temelidir. Bütün dinlerde ibadet vardır ve ibadetsiz bir din düşünülemez.

Allah katında makbul olan ibadet, çıkar düşüncesi olmadan samimi bir niyet ve ihlasla yapılan ibadettir. Bununla beraber, ibadetlerde bizim için maddi ve manevi pek çok faydalar olduğu da bir gerçektir. Allah'ü Teala yapacağımız ibadetlere muhtaç değildir, fakat bizim ibadete ihtiyacımız vardır. İbadetlerin sağladığı faydalar fert ve toplum olarak bize aittir. Eğer biz Allah'a karşı ibadet görevlerimizi yerine getirir, O'nun sevgisini kazanırsak, Allah, bize, dünyadaki nimetlerinden daha fazlasını ahirette verecek ve bizi sonsuz mutluluğa erdirecektir.

İmanı bir tohuma benzetirsek; gerek ibadet gerek ahlak ve muamelat sahasındaki İslâmî esasların hayata geçirilmesi, bu tohumun filizlenip yeşermesine, yaprak açmasına ve meyve vermesine benzer. İnandığı halde bu inancını hayata geçirmeyen kimse, güzel şeyler tasarlayıp bunları uygulamaya koymayan kimse gibidir.

Bizi yoktan var eden, bin bir çeşit nimete gark eden, rahmeti, bilgisi, gücü her zerreyi kuşatan, sonsuz kudretin varlığını kabul edip de O'na karşı sonsuz bir hayranlık ve minnet duymamak mümkün müdür? İşte ibadet, bir yönüyle de kulun bu hayranlığını ve minnetini ifade eden bir vasıttır.

Samimi bir mü'min, her hareketinin ve davranışının Allah'ın rızasına uygun olup olmadığını göz önünde bulundurur. Böyle davrandığı takdirde yaptığı her meşru fiil bir ibadet olur.

İslâm'a göre; ibadet ederken, dua yaparken her hangi bir aracıya ihtiyaç yoktur. Her insan doğrudan doğruya Allah'a el açıp yakarabilir. İbadet yapabilir. Günahları af yetkisi de sadece Yüce Allah'a aittir. Allah'tan başka hiç kimse günahı affedemez.

İslâm ahlakıyla bezenme de İslâm'ı yaşamanın en önemli göstergelerinden birini oluşturur. Denilebilir ki; hiç bir din ve hiç bir düşünce sistemi İslâm kadar güzel ahlaka önem atfetmez. Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed **"Ben ancak ahlaki faziletleri tamamlamak için gönderildim"** buyurmuştur. Bu yüzden müslümanın ahlakını güzelleştirmesi en temel hedeflerden biri olmalıdır. Bu amaçla mü'min, İslâm'ın istediği kişisel ve toplumsal görevlerini öğrenmek ve bunun sonucunda güzel davranış biçimleri ile bezenmek, çirkin alışkanlıklardan kaçınmak durumundadır.

II. Kurban İbadeti

Allah'a yakınlaşmak anlamına gelen "kurban" ibadeti; kurban olarak kesilmesi uygun olan hayvanın, ibadet niyetiyle usulüne uygun şekilde kesilmesidir. Kurbanın başlıca, udhiyye

kurbanı (kurban bayramında kesilen kurban), adak kurbanı, akika kurbanı ve Hac ile ilgili olarak kesilen hey kurbanları gibi kısımları vardır.

Fıkıh mezheplerinin çoğuna göre udhiyye kurbanı sünnet olmakla birlikte Hanefi mezhebinde tercih edilen görüş kurbanın vacip olduğu yönündedir. Ancak bir ibadetin farz olmayışı, onu ibadet olmaktan çıkarmayacağı gibi, şeklinin de değiştirilmesini gerektirmez.

İbadetlerin; şekil, şart ve rükünleri olduğu gibi hikmetleri, amaçları ve teşri gerekçeleri de vardır. İbadetlerdeki bu özelliklerin birbirinden ayrı düşünülmesi mümkün değildir.

Kurban ibadetinin pek çok hikmeti ve amacı vardır. Kurban sadece et yardımı amaçlı bir ibadet değildir. Hatta etinin dağıtılması bile vacip değil, sünnettir. Bu ibadetin özü Allah'a yaklaştıran maddi bir fedakarlık ve O'nun emrine bir bağlılıktır.

Kur'an-ı Kerim kurban ibadetinin eski millet ve topluluklar tarafından yerine getirilen bir ibadet olduğunu ifade etmektedir. Zira, Kur'an-ı Kerim'de: *"(Ey Muhammed!) Onlara Adem'in iki oğlunun kıssasını doğru olarak anlat! İkisi birer kurban sunmuşlardı da birininki kabul edilmiş; diğèrininki ise kabul edilmemişti....."* buyrulmuştur. (Maide Suresi; 27)

Saffat Suresinde de (Ayet: 107); Hz.İbrahim'in oğlu Hz.İsmail'in yerine bir kurbanın, Allah tarafından kendilerine fidyeye (kurban) olarak verildiği açıkça bildirilmektedir. Ayrıca diğèr bazı ayetlerde de kurban ibadeti ile ilgili naslar mevcuttur:

"... Kendilerine rızık olarak verdiği kurbanlık hayvanlar üzerine belirli günlerde Allah'ın adını ansınlar. İşte bunlardan yiyin, sıkıntı içindeki fakiri de doyurun." (Hacc Suresi, 28)

"Her ümmet için, Allah'ın kendilerine rızık olarak verdiği kurbanlık hayvanların üzerine O'nun adını anarak kurban kesmeyi meşru kıldık." (Hacc Suresi; 34)

"Bu hayvanların ne etleri ve ne de kanları Allah'a ulaşacaktır: Allah'a ulaşacak olan ancak, sizin O'nun için yaptığınız, gösteriştten uzak amel ve ibadettir." (Hacc Suresi; 37)

Kurban ibadeti hicretin ikinci yılında eda edilmeye başlanmış ve Hz.Peygamber (s.a.s.) hicretten itibaren on yıla yakın bir süre hep kurban (Udhiyye) kesmiştir. (Bkz:Tirmizi 20, K.El-Edahi 11,Hadis No: 1507)

III - Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Bakanlar Kurulu Kararı ve Yönetmelik

Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Bakanlar Kurulu'nun 24/10/2001 tarihli ve 2001/3214 sayılı Kararı ve bu karara dayanılarak çıkarılan ve 18 Ağustos 2002 tarih ve 24850 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Yönetmelik hükümlerine göre ülkemiz genelinde kurban hizmetleri yürütülmektedir.

Kurbanların, İslam'ın öngördüğü temel şartlara ve espiye uygun olarak kesilmesi, bu konuda hijyen ve ekoloji şartlarına uygun davranılması, Diyanet İşleri Başkanlığı'nın da öteden beri çok arzu ettiği hususlardır. Ancak bu ortamın sağlanması, başta mahalli idareler ve çevre ile ilgili kuruluşlar olmak üzere birçok kuruluşun, ortaklaşarak çalışmasına bağlıdır.

1- Bakanlar Kurulu Kararının Amacı

“Bu Kararın amacı, kurban bayramında ibadet maksadıyla kurban kesmek isteyen vatandaşların kurbanlarını dini hükümlere, sağlık şartlarına ve çevre temizliğine uygun bir şekilde bizzat kesmelerine veya vekalet yoluyla kestirmelerine yardımcı olmak ve kurban kesilecek yerleri belirlemek için gerekli usul ve esasları düzenlemektir.”

A. Kurbanla ilgili dini hükümler

Kurban kesen, Allah’a yaklaşıp ve O’nun hoşnutluğunu kazanmış olur. Kurban, aynı zamanda bir sosyal yardımlaşma ve dayanışma örneğidir. Kesilen kurbanlardan maddi olarak daha çok yoksullar yararlanır.

a. Kimler kurban kesmekle yükümlüdür?

Kurban kesmek, akıllı, buluş çağına ermiş, dinen zengin sayılacak kadar mal varlığına sahip ve misafir olmayan Müslüman’ın yerine getireceği mali bir ibadettir. Temel ihtiyaçlarından ve borcundan başka 20 miskal (80.18 gr.) altın veya bunun değerinde para veya eşyaya sahip olan kişi dinen zengindir, dolayısıyla Allah’ın kendisine bahşetmiş olduğu nimetlere şükran ifadesi ve Allah yolunda fedakarlığın nişanesi olarak kurban kesmelidir.

b. Hangi hayvanlar kurban olarak kesilir? Bu hayvanlar hangi nitelikleri taşımaktadır?

Kurban; koyun, keçi, sığır, manda ve deveden olur. Bunların dışındaki hayvanlar kurban olarak kesilemezler. Kurban olabilmesi için, kurbanlık hayvanın süt dişlerini değiştirmiş olması gerekir. Bu da, deve 5; sığır ve manda 2; koyun ve keçi 1 yaşını doldurunca gerçekleşir. Bunun yanında, 6 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, boynuzları kırık, dili, kuyruğu, kulakları ve memesi kesik, dişlerinin tamamı veya çoğu dökük hayvanlardan kurban olmaz. Ancak, hayvanın doğuştan boynuzsuz olması, şaşı, topal, hafif hasta, bir kulağı delik veya yırtılmış olması, kurban edilmesine mani teşkil etmez.

c. Kurban ne zaman kesilir?

Kurban (udhiye), eyyâm-ı nahr (Kurban kesme günleri) denilen Zilhicce ayının onuncu, on birinci ve on ikinci günleri kesilir.

Kurban kesim vakti, Bayram namazı kılınan yerlerde, bayram namazı kılındıktan sonra, bayram namazı kılınmayan yerlerde ise ikinci fecrin doğumundan sonra başlar; Zilhiccenin on ikinci günü güneş batıncaya kadar devam eder. Bu geçen süre içinde gece ve gündüz kurban kesilebilir. Ancak kurbanların gündüzleri kesilmesi uygundur. Kurban Bayramının birinci günü kesmek daha faziletlidir.

Diğer kurbanlarda ise herhangi bir vakit söz konusu değildir.

d. Vekaletle kurban kestirilebilir mi?

Kurbanı, kişinin kendisi kesebileceği gibi, vekalet yoluyla başkasına da kestirebilir. Zira kurban mal ile yapılan bir ibadettir; mal ile yapılan ibadetlerde ise vekalet caizdir.

Vekalet yoluyla kurban kestiren kişi kendi bulunduğu yerde birisine vekalet verebileceği gibi, başka bir yerdeki kişi veya kuruma da vekalet verebilir. Vekalet, sözlü veya yazılı olarak ya da telefon, internet, faks ve benzeri iletişim araçları ile verilebilir.

e. Kurban eti nasıl değerlendirilmelidir?

Hız. Peygamber, kurban etinin üçe taksim edilip, bir bölümünün kurban kesmeyen yoksullara dağıtılmasını, bir bölümünün akraba, tanıdık ve komşularla paylaşılmasını, birinin de evde bırakılmasını tavsiye etmiştir (Ebû Dâvûd, Dahâyâ, 10). Ailenin durumuna göre etin tamamı da evde bırakılabilir. Ancak, toplumda muhtaçların arttığı dönemde kurban etinin çoğunun hatta tamamının dağıtılması uygun olur.

f. Kurban derisi nasıl değerlendirilmelidir?

Kurbanın derisi, bir fakire veya hayır kurumuna verilmelidir. Hız. Peygamber, veda haccında Hız. Ali'ye, kurban olarak kesilen develerinin başında durmasını ve bunların derileri ile sırtlarındaki çullarını sadaka olarak vermesini, kasap ücreti olarak bunlardan bir şey vermemesini emretmiştir (Ebu Davud; Menasik, 20). Buna göre kurban derilerinin para karşılığında satılması, kurbanın kesimi veya bakımı için ücret olarak verilmesi uygun değildir.

B - Sağlık şartları

İnsanoğlu ihtiyaçları gereği hayvanlarla iç içe yaşamakta, onların başta eti ve sütü olmak üzere birçok ürününden yararlanmaktadır. Bunların doğal bir sonucu olarak da hayvanlarda görülen ve zoonoz olarak adlandırılan bazı hastalıklar insanlara bulaşabilmektedir. Bunlardan **kist hidatik toksoplazmozis, teniyazis, brusellozis, şarbon ve verem** gibi hastalıklar ülkemiz açısından önem arz etmektedir. Ancak bu hastalıkların birtakım basit kuralları uygulamakla önlenebileceği de unutulmamalıdır.

Özellikle Kurban Bayramlarında çok sayıda hayvanın kesilmesi, kesim öncesi ve kesim sonrası gereken kontrol ve hijyen kurallarına dikkat edilmemesi, kesilen hayvanlara ait etlerin tüketiminde (saklama, hazırlama, pişirme vb.) gerekli hassasiyetin gösterilmemesi birçok zoonoz hastalığı yayılmasına ve çok sayıda insanımızın da bu hastalıklara yakalanmasına neden olabilmektedir.

Bütün enfeksiyonlarda ve enfeksiyon hastalıklarında olduğu gibi, zoonoz hastalıklardan korunmanın yolu, korunma önlemlerini bilmek ve uygulamaktır.

İşte bu ve benzeri konularda kurban kesmek isteyen vatandaşların kurbanlarını sağlık şartlarına uygun olarak bizzat kesmelerine veya kestirmelerine yardımcı olmak amaçlanmıştır.

C. Çevre temizliği

Kurbanların satış ve kesim işlemleri yapılırken çevre temizliğine önem verilmesi, bu yerlerdeki atıkların kaldırılması ve herhangi bir kirliliğe sebep olmasını engelleyecek şekilde önlemlerin alınmasının sağlanması kurban hizmetlerinin yürütülmesinde dikkat edilmesi gereken hususlardandır.

D. Kurbanı bizzat kesmek veya vekalet yoluyla kestirmek

Kurban kesim yerlerinde kurbanını kesmek isteyenlerin tesisten yararlanma ücreti ödeyerek faydalanmaları, kurbanını tesiste görevli kasaba ücretini ödeyerek kestirmeleri, kurban kesim yerleri dışında kalan ve kurban kesimi için uygun olan yerlerde, kendi bahçesi veya özel mülkünde kurbanlarını bizzat kendi imkanlarıyla kesmek isteyenlere dini hükümlere, sağlık

şartlarına ve çevre temizliğine uyarak hayvana eziyet vermeden kesmelerinin sağlanması bu kararın amaçlarından biridir.

Vekalet yoluyla kurban kestirmek isteyenlere yardımcı olmak üzere Bakanlar Kurulu Kararının 4 üncü maddesinde şu şekilde bir düzenleme getirilmiştir:

“Kurban ibadetini yerine getirmek isteyen vatandaşlar için Diyanet İşleri Başkanlığınca her yıl vekâlet yoluyla kurban kesim organizasyonu düzenlenir. Başkanlık bu hizmet için Türkiye Diyanet Vakfı ile işbirliği yapar.

Gerçek ve tüzel kişiler de bu Kararda yer alan usul ve esaslara göre bizzat veya vekâlet yolu ile kurban kesebilirler, organizasyon yapabilirler. “

Nitekim Diyanet İşleri Başkanlığı, Türkiye Diyanet Vakfı ile işbirliği yaparak her yıl Vekalet Yoluyla Kurban Kesim Organizasyonu yapmaktadır.

E. Kurban kesilecek yerlerin belirlenmesi

Kurban satış ve kesim yerlerini mevcut ruhsatlı mezbahaları da dikkate alarak tespit etmek ve kurbanların eziyet verilmeyecek şekilde kesilmesi için gereken tedbirleri almak amacıyla gerçekleştirilmektedir, il ve ilçe **“Kurban Hizmetleri Komisyon”**ları görevleri arasında sayılmıştır.

2- Bakanlar Kurulu Kararı'nın Kapsamı

Bu Karar, 633 sayılı Diyanet İşleri Başkanlığı Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanununun 1 inci maddesi uyarınca, Diyanet İşleri Başkanlığınca yürütülecek kurban hizmetleri çerçevesinde, kurban kesim yerlerinin belirlenmesi, kurban kesmek isteyen vatandaşların bu yerlerde kurbanlarını bizzat kesmeleri veya vekalet yoluyla kestirmeleri ile ilgili usul ve esasları kapsar.

3- Diyanet İşleri Başkanlığı'nın Görevleri

Bir ibadet olan kurban hizmetleri ile ilgili olarak Başkanlığın görevleri şunlardır:

a) Kurulu toplantıya çağırarak ve Kurulun aldığı kararlardan Başkanlıkça icra edilmesi gerekenleri uygulamak,

b) Her yıl kurban ibadetini yerine getirmek isteyen vatandaşlar için vekalet yoluyla kurban kesim organizasyonu düzenlemek ve bu hizmet için Vakıf ile işbirliği yapmak.

4 - Türkiye Diyanet Vakfı'nın Görevleri

Kurban hizmetlerinin yürütülmesinde Vakfın görevleri şunlardır:

A. Başkanlıkça düzenlenen vekaleten kurban kesme organizasyonunda Vakfın görevleri:

a. Başkanlıkça düzenlenen vekâleten kurban kesme organizasyonunun muhasebeyle ilgili işlerini yürütmek ve bu amaçla Vakıf Genel Merkezi adına bankalarda Kurban Hesabı açtırmak,

b. Vekalet yoluyla kurban kestirmek isteyenlerden alınacak kurban ücretlerini tespit etmek, bedelini bankalarda açılan Kurban Hesabı aracılığıyla veya makbuz karşılığında merkez veya şubeler aracılığıyla tahsil etmek, kurbanları satın almak, usulüne uygun olarak kestirmek, değerlendirmek ve bu hizmetle ilgili diğer işleri yürütmek,

c. Her yıl vekalet yoluyla kurban kesme hizmetlerinin tamamlanmasını müteakip, kurban bayramından sonraki iki ay içinde, yapılan çalışmalar ve muhasebe kayıtlarının özetini içeren bir raporu Başkanlığa sunmak.

Vakıf vekaleten kurban kesimi hizmetleri ile ilgili olarak yapacağı alım, satım ve harcama işlemleri ile diğer faaliyetlerini kendi mevzuatına göre yürütür.

Başkanlık ve Vakıf işbirliği ile düzenlenen vekalet yoluyla kurban kesme organizasyonlarında kurbanların satın alınması, kestirilmesi ve değerlendirilmesi için yapılan harcamalar sonucu artan bir meblağ olduğu takdirde, bu meblağ Vakıf hesabına aktarılır.

B. İl ve ilçelerde komisyonlarca yürütülen kurban kesme hizmetlerinde Vakfın görevleri:

a. İl ve ilçelerde komisyon kararlarına göre elde edilecek gelirler ile yapılacak harcamaların muhasebe işlemlerini yürütmek ve bu amaçla Komisyon adına bankalarda kurban komisyonu hesabı açtırmak,

b. Komisyonca yürütülen kurban hizmetlerinin muhasebesini Vakfın muhasebesinden ayrı olarak, ancak Vakfın muhasebe usullerine göre tutmak,

c. Her yıl kurban kesim hizmetlerinin tamamlanmasını müteakip, kurban bayramından sonraki iki ay içinde, yapılan çalışmalar ve muhasebe kayıtlarının özetini içeren bir raporu Komisyon başkanlığına sunmak.

5- Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu

Diyanet İşleri Başkanının veya görevlendireceği bir Başkan Yardımcısının başkanlığında, İçişleri, Sağlık, Tarım ve Köyişleri, Çevre ve Orman Bakanlıkları ile Türkiye Diyanet Vakfı temsilcilerinden oluşan bir **“Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu”** kurulur.

Kurul, Diyanet İşleri Başkanlığının daveti üzerine ekseriyetle toplanır ve kararlarını toplantıya katılanların ekseriyeti ile alır. Eşitlik halinde başkanın tarafı ekseriyet sayılır.

Kurulun sekreteryaya görevini Başkanlık Din Hizmetleri Dairesi Başkanlığı yapar. Kurul, kurban kesim işlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesi için alınması gereken tedbirlere dair kararları alır. Uygulamada bir aksaklık ortaya çıkarsa, bunların giderilmesi için gereken teşebbüslerde bulunur.

6- Kurban Hizmetleri Komisyonu

Kurul kararlarını uygulamak ve kurban kesimiyle ilgili olarak Başkanlıkça verilecek diğer görevleri yapmak üzere, illerde vali veya görevlendireceği bir vali yardımcısının, ilçelerde kaymakamın başkanlığında, müftülük, sağlık müdürlüğü veya sağlık grup başkanlığı, tarım müdürlüğü, çevre ve orman müdürlüğü (teşkilâtı varsa), belediye ve Türkiye Diyanet Vakfı temsilcilerinden oluşan bir **“Kurban Hizmetleri Komisyonu”** kurulur. Komisyonun sekreteryaya görevini müftülük yapar.

Komisyon kararları mülki amirin onayı ile yürürlüğe girer.

7- Komisyonun Görevleri Şunlardır:

- a. Kurban kesiminin dinî esaslara, İl ve İlçe Umumi Hıfzısıhha Meclisi kararlarına ve sağlık şartlarına uygun olarak gerçekleşmesini sağlamak, genel gözetim ve denetimini yapmak,
- b. İl ve İlçe Umumi Hıfzısıhha Meclisi kararlarına ve sağlık şartlarına uygun olarak çevrenin sosyal ve ekonomik imkanları ile mevcut mezbahaları da dikkate alarak kurban satış ve kesim yerlerini tespit etmek,
- c. Kurbanların eziyet verilmeyecek şekilde ve kesim tekniğine uygun olarak kesilmeleri için gereken tedbirleri almak,
- d. Kurbanların dini kaidelere ve sağlık şartlarına uygun olarak kesilebilmesi için kesim yerinde yeterli sayıda din görevlisi, veteriner hekim, kasap ve yardımcı personel bulundurulmasını temin etmek ve kurbanların ehil kimselerce kesilmesi için gereken tedbirleri almak,
- e. Kurban satış ve kesim yerlerinde, kurban kesimi için gerekli alt ve üst yapının ilgili belediyelerce tesisini, ayrıca kurban atık ve çöplerinin satılması veya belediyelerce toplanarak bertaraf edilmesini sağlamak,
- f. Kurban kesim mahallinde, kurbanını kendisi keseceklerden alınacak tesisten yararlanma ücretini veya kurbanını görevli kasaplara kestireceklerden alınacak tesisten yararlanma ve kurban kestirme ücretini tespit etmek,
- g. Kurban kesim işleri için yapılacak harcamalara dair gereken kararları almak,
- h. İl ve İlçe Umumi Hıfzısıhha Meclisi kararlarına ve sağlık şartlarına uygun olarak mezbaha ve kurban kesim yerleri dışında da özel bahçesinde veya kurban kesmeye uygun mülkünde kurban kesmek isteyenlerin uyacakları esasları belirlemek, park, cadde, sokak, meydan gibi umuma açık veya kurban kesimi için uygun olmayan yerlerde kurban kesimi yapılmaması için gereken kararları almak,
- ı. Komisyonca yürütülecek hizmetler için harcanmak üzere kurban kesen veya kestirenlerden alınacak ücretleri muhafaza etmek için Vakıf aracılığı ile bankalarda Kurban Komisyonu Hesabı açtırmak,
- j. Yürüttüğü muhasebe hizmetleri ve kırtasiye giderleri için Vakıf şubesine ödenecek bedeli tespit etmek,
- k. Kurban Komisyonu Hesabından gerekli harcamalar yapıldıktan sonra artan meblağ olduğu takdirde, Komisyonun görev alanına giren hizmetler için harcamak,
- l. Gerekliğinde yürütmekte olduğu görevlerle ilgili olarak resmi veya özel kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak.

8- Komisyon Tarafından Yürütülecek Hizmetler

İl ve ilçelerdeki komisyonlar kurban hizmetlerini yürütmek üzere aşağıdaki çalışmalarını yaparlar:

a. Mevcut mezbahaları da dikkate alarak, İl ve İlçe Umumi Hıfzısıhha Meclisi kararlarına uygun olarak il ve ilçe merkezlerinde ihtiyaç duyulan sayıda ve büyüklükte kurban satım ve kesim yerlerini belirlerler.

b. İl ve İlçe Umumi Hıfzısıhha Meclisi kararlarına uygun olarak kurban kesim yerleri dışında kalan ve kurban kesimi için uygun olan yerlerde kurbanlarını kendi imkânları ile keseceklerin uyacakları esasları tespit ederler.

c. Kurban kesim yeri olarak belirlenen yerlerde, kurbanların dini esaslara ve sağlık şartlarına uygun olarak kesilebilmesi için gerekli alt ve üst yapının kapalı veya açık olarak belediyelerce tesisini temin ederler. Bu yerlerde, belediyelerle işbirliğine giderek kurban kesimi için gerekli beton saha, su tesisi ve atıklar için lüzumlu tertibatı alırlar.

d. Kurban kesim mahallerinde görevlendirilecek yönetici, din görevlisi, kasap, veteriner, şoför ve yardımcı personel gibi görevlileri tespit ederler.

e. Kesim esnasında sağlığa zararlı olduğu tespit edilen hayvan etlerinin veya organlarının diğer atıklardan ayrı olarak derin bir çukura gömülmesini ve üzerine kireç dökülerek kapatılmasını veya diğer usullerle imhasını sağlarlar.

f. Kurban kesim yerinde kurbanını kendisi kesmek isteyenlerden alınacak tesisten yararlanma ücretinin miktarı ile kurbanını tesiste görevli kasaba kestirmek isteyenlerden alınacak tesisten yararlanma ve kesim ücretinin miktarını, uygulamayı kolaylaştıracak ve uygun olmayan yerlerde kesime sebebiyet vermeyecek şekilde, mahallî ekonomik imkânları göz önünde bulundurarak tespit ederler.

g. Kurban kesim yerinde kurbanını kestireceklerin ödeyecekleri ücretleri kurban bayramından önce ve kurban bayramı günlerinde tahsil edecek şekilde tedbirler alırlar.

h. İsteyenlerin, ücreti mukabilinde, kurbanlarını tamamen veya kısmen evlerine veya kurban sahibinin arzu ettiği yerlere gönderme hizmetini yapmak için gereken tedbirleri alırlar. Bunun için ihtiyaç duyulan sayıda personel ve vasıta görevlendirirler.

k. Kurban kesim hizmetleri ile ilgili olarak vatandaşlara duyurulması gereken hususları mutad vasıtalarla ve uygun aralıklarla ilân ederler.

l. İhtiyaç duyulan diğer hususlarda gerekli kararları alırlar.

9 - Personel ve Vasıta Görevlendirilmesi

Kurban kesim hizmetlerinin düzenli bir şekilde yürütülebilmesi için Komisyon kararı ile komisyonda görevli kuruluşlardan, diğer kamu kurum ve kuruluşlarından veya dışarıdan ihtiyaç duyulan nitelikte ve sayıda personel ve vasıta görevlendirilir. Görevlendirilen personelin yolluk, yevmiye ve fazla mesai ücreti gibi giderleri ile vasıtaların masrafları Komisyon kararı ile kurban komisyonu hesabından karşılanır.

10 - Muhasebe İşlemleri

Başkanlık, vekaleten kurban kesimi organizasyonu hizmetlerinin muhasebe kısmı ile ilgili çalışmalarında Vakıf ile işbirliği yapar. Bankalarda “**kurban hesabı**” açılması ve paraya dair işlemler Vakıfça yürütülür.

Bu harcamalardan artan meblağ, yürüttüğü muhasebe hizmetleri karşılığı olarak Vakıf hesabına aktarılır.

İl ve ilçelerde komisyon kararlarına göre elde edilecek gelirler ile yapılacak harcamaların muhasebe işlemleri de Vakıf şubelerince yürütülür. Bunun için Vakıf şubelerinde ayrı bir “**kurban komisyonu hesabı**” açılır. Bu hesabın gelir ve giderleri Komisyon kararları üzerine mülkî amirlerin talimatı ile yapılır. Bu hesaptan yapılacak harcamalardan artan meblâğ, Komisyonun görev alanına giren hizmetler için harcanır.

11- Kurban Muhasebesinin Denetlenmesi

Başkanlıkça yürütülen kurban kesimi hizmetleri ile ilgili olarak Vakıfça tutulan muhasebe kayıtları ve harcama işlemleri Başkanlık müfettişlerince denetlenir.

IV-Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu Kararları

- a. Kurban kesim işlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesi için alınması gereken tedbirlere dair kararları almak,
- b. Zaman içinde organizasyonlarla ilgili olarak ortaya çıkan aksaklıkların giderilmesi için gereken teşebbüslerde bulunmak,
- c. Kurul kararlarının ilgili bakanlık ve kuruluşlarca uygulanışını izlemek.

Görev ve yetkisi bulunan Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu'nun bugüne kadar yaptığı toplantılarda alınan kararlarından bazıları şunlardır:

Kurban kesim yerlerinde çocukların bulunmaması, vatandaşlarımızın kurban kesimi konusunda aydınlatılması, özellikle bayram vaaz ve hutbesinde kurban kesim usulünün çok iyi anlatılması,

“Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği” hükümlerine göre hayvan hareketleri ile alım- satımı yapılan hayvanların takibi, yeni doğan hayvanların tanımlanması ve mezbahalarda kesilen hayvanların belirlenmesi amacıyla ilgili kişilerin bildirim esas alınarak Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde oluşturulan merkezi veri tabanına işlenmek üzere kurban bayramında kesilen sığır cinsi hayvanlara ait kulak küpe ve pasaportlarının il ve ilçelerde kurulan kurban hizmetleri komisyonlarınca belirlenen kişilere, il veya ilçe tarım müdürlüklerine ulaştırılmak üzere teslim edilmesi ve kurbanlık olarak kesilen hayvanların kulağında bulunan küpelerin ve pasaportların mezbahane ve kesim hanelerdeki görevlilere, muhtarlara, din görevlilerine, zabıta ve diğer görevlilere verilebileceğine anılan komisyonlarca karar verilmesi ve bu hususla birlikte vatandaşlarca kurbanlık için temin edecekleri hayvanları kulak küpeli ve yanlarında pasaportları olan hayvanlardan tercih edilmesinin mahalli müftülüklerce hutbe ve vaazlarda, medya aracılığıyla halka duyurulması,

İl ve ilçelerde kurban kesim işlerinde görevlendirilecek veya yetki verilecek kasaplar için; temizlik, kılık-kıyafet, beşeri münasebetler, kurban kesimini usta-çırak ilişkisiyle benimsetecek, kurban eziyet etmeden kesim işini öğretecek ve en az acı verecek kesim usulünü öğretecek kurslar düzenlenmesi ve bu suretle kasaplara sertifika verilmesi konusunda komisyonların bilgilendirilmesi,

Belediyelerin kurban kesiminde ve vatandaşların diğer et ihtiyaçlarının karşılanmasında kullanılmak üzere mezbahane ve geçici kesim yeri tesis etmelerine ve bu konuda Belediyelerin İçişleri Bakanlığına sunacakları projelerin desteklenmesinin tavsiye edilmesi,

Kurban edilmesi caiz olan hayvanlardan ekonomik kayba sebebiyet vermemek için öncelikle erkek, gebe olmayan ve kurban edilme yaşına ulaşmış olanların tercih edilmesi konusunda vatandaşların bilgilendirilmesi,

Kurban kesimlerinde ruhsatlı mezbahanelerin yanı sıra ihtiyacı karşılamak üzere, semt pazarı, boş alanlar için hazırlık yapıp toplum, insan, çalışan ve hayvan sağlığı dikkate alınarak temiz ve modern bir şekilde dizayn edilerek, belediyelerin yeteri kadar seyyar kurban satış yeri ve buralara yakın bir mesafede kurban kesim yeri kurması,

Kurban hayvanının atıklarının çöp varillerine atılmaması, kanalizasyon kanallarına dökülmemesi, açıkta ve sokak hayvanlarına bırakılmaması için, öncelikle ekonomik bir değere sahip olan ve yem fabrikaları için ham madde olan söz konusu atıkların devlet veya özel sektör devreye sokularak değerlendirilmesi, bu mümkün olmadığı takdirde belediyelerin, kesim yerlerinde atıkları toplayarak, çevre temizliği ve halk sağlığı açısından, başka bir yerde hazırladığı büyük bir çukura gömülmesini ve kireçlenmesini sağlamak üzere tedbir alması,

Çevre ve toplum sağlığı açısından kurbanların belirlenen satış yerlerinde satılıp yine belirlenen kesim yerlerinde kesilmesi için vatandaşların bilgilendirilmesine yönelik çalışmalar yapılması, illerde besici ve üreticilerin kesim yerleri düzenlemesi konusunda özendirilmesi ve alternatif projeler üretilmesi, satış ve kesim yeri kurmak konusunun sivil kuruluşların tamamına tavsiye edilmesi,

Kurban kesen herkesin bayramın birinci günü bu vazifesini yerine getirmek istemesinin kasap sıkıntısını ortaya çıkarması sebebiyle, yetenekli vatandaşlardan yararlanılmasını temin etmek üzere kasaplara yönelik eğitim kursları açılması, katılanlara sertifika verilmesi ve sorunun iller bazında çözülmesi, ayrıca, tesisten yararlanma ve kasap ücreti vb. gibi komisyonlarca belirlenecek ücretlerin özendirici düzeyde tespit edilmesinin uygun olacağı, görevlendirilen personele komisyon gelirleri çerçevesinde ücret tahakkuk ettirilmesinin yönetmelik gereği olduğu,

Kurul üyesi Bakanlıkların teftiş kurulu üyelerinin taşraya göreve gittiklerinde kurban hizmetleri komisyonu çalışma dosyalarını incelemelerinin temin edilmesi,

Gönüllü yetenekli vatandaşlarımızın kasaplığa ve kurban hizmetlerine yönelik eğitime tabi tutulmaları için kurban hizmetleri komisyonları tarafından açılacak eğitim kurslarının Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Eğitim Merkezlerinde yapılması,

Kurban kesim işini yapacak olanlara yönelik **“kesim elemanı yetiştirme ve geliştirme kursları”** olmak üzere eğitim kursu düzenlenmesi ve kursa katılanlara **“Kurs Bitirme Belgesi”** verilmesi,

Bir veya birkaç kurban satış ve kesim yeri örnek çiziminin il ve ilçelerde uygulanması yerine her il ve ilçenin kendi mahalli şartlarına, pazaryerleri, boş ve uygun alanlarının ebatlarına göre asgari teknik ve hijyenik şartları taşıyan ve birbirine yakın mekanda oluşturulacak şekilde kurban satış ve kesim yeri çizimleri yaptırarak uygulamaya geçmeleri yönünde komisyonların yetkilendirilmesi,

Kurban ibadeti insanlık yaşadıkça devam edeceğinden, kurban satış yeri için belirlenen asgari sağlık, çevre ve güvenlik şartları dikkate alınarak ayrıca kurban kesim yeri için belirlenen teknik ve hijyenik şartlara göre Diyanet İşleri Başkanlığı mimarları tarafından yapılan model çizimlerin güzel, modern ve ideal bir proje olduğu ve söz konusu projenin büyük belediyeler için uygulanabilir niteliğinin bulunduğu, kurban kesmek isteyen vatandaşların dini hükümlere, sağlık şartlarına ve çevre temizliğine uygun bir şekilde kurbanlarını bizzat kesmelerine veya vekaletle

kestirmelerine yardımcı olacak hizmetlerin mevzuat ve kurulumuz kararları doğrultusunda disipline edilmesi, görülen eksiklik ve aksamaların düzeltilmesi ve kurban hizmetlerinin geliştirilmesi hedefine ulaşılmasını temin etmek üzere; **kurulumuzda görüşülerek uygun görülen bu projenin tüm belediyelere, gerçek ve tüzel kişilere tip proje olarak tavsiye edilmesi**, bu sebeple, Başkanlıkça hazırlanan projede yer alan ikiye adet kurban satış ve kesim yeri model çizimlerinin il ve ilçe Kurban Hizmetleri Komisyonlarına örnek olarak gönderilmesi,

Belediyelere, mevcut pazaryerleri veya boş alanları ya da yeni yerleşim birimleri olarak belirlenen mahallerde tahsis edilecekleri pazaryeri ve boş alanları çok amaçlı kullanılabilecek şekilde tasarımlarının tavsiye edilmesi, ayrıca Belediyelerin zaman içinde ortaya çıkan olumsuzlukları önleyecek yapıcı çalışma ve kararlılıkta olmaları gerektiği hususlarını değerlendirmesi,

Kesimlerin, kurban kesim elemanı yetiştirme kursuna katılmış ve belge almış kişiler tarafından yapılması,

İki yaşını doldurmamış sığırların, gebe ve kurban olması dinen sakıncalı olan hayvanların kurban satış yerlerine alınmaması,

Kurban kesim yerlerinde görevlendirilen personel ve kesim elemanları için komisyonlarca tanıtıcı **“Görevli Kimlik Kartı”** ve **“Kesim Elemanı Kimlik Kartı”** düzenlenmesi.

V. Kurban Satış Yerleri Düzenlenmesi

Kurban satış yerlerinin insan ve çevre sağlığı ve güvenliği ile hayvan haklarına değer verilerek yürütülebilmesi için bulunması gereken şartlar Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulunca belirlenmiş ve buna göre satış yeri model çizimleri yapılmış ve Valiliklere gönderilmiştir.

Kurban satış yerlerinde bulunması gereken asgari sağlık, çevre sağlığı ve güvenlik şartları:

Kurban satış yerlerinin insan ve çevre sağlığı ve güvenliği ile hayvan haklarına değer verilerek yürütülebilmesi için aşağıdaki şartların bulunması gerekir:

1- Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi için, satış yerlerine yakın uygun rampalar ve etrafı hayvanların kaçmasını önleyecek şekilde korkuluklarla çevrili güvenlik tedbirlerinin alınmış olması, ayrıca kurbanlık hayvanların taşındıkları araçlardan indirilmesi veya taşınacakları mahalden araçlara bindirilmesinin bu yerlerde yapılmasının sağlanması,

2- Büyükbaş hayvanların yularlarının bulunması ve boyunlarındaki iplerinin yeterince sağlam ve uzun olması,

3- Kurbanlık büyükbaş hayvanların nakli sırasında ilgililerin konu hakkında tecrübesi bulunan yeterli eleman bulundurulması,

4- Kurban satış yerlerinde; yetiştirici, satıcı, alıcı ve diğer vatandaşların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerlerin (su, tuvalet, kapalı oturma yerleri..vb) olması,

5- Kurbanlık hayvanların satış yerlerinin, etrafı branda ile çevrili, üstü kapalı ve hayvan sağlığına elverişli olması,

6- Satış yerlerinde oluşan hayvan atık ve pisliklerinin belediyelerce günlük olarak alınması ve temizliğinin muntazam yapılması,

7- Kurban satış yeri zemininin kuru ve temiz tutulması.

VI - Kurbanlık Hayvanın Satın Alınması, Nakli, Kesilmesi, Yüzülmesi, Karnının Açılması, İç Organlarının Çıkartılması, Kurban Kesim Yerleri, Kesimi Yapacak Kişiler ve Kesim Sonrası Yapılacak İşler

1- Kurbanlık Satın Alınırken Dikkat Edilecek Hususlar

a - Veteriner Sağlık Raporu veya Menşe Şahadetnamesi olmayan, b -

Küpesiz ve Büyükbaş Hayvan Kimlik Kartı bulunmayan,

c - Çok zayıf olan,

d - Gebe veya yeni doğum yapmış olan,

e - Yeni doğum yapmış olan,

f - Yüksek ateşi olan,

g - Çok genç ve etleri olgunlaşmamış olan, h -

Kılları karışık ve mat halde olan,

i - Bakışları ve dış görünümü canlı olmayan, j-

Salya akıntısı bulunan,

k - Pis kokulu ishali olan,

l - Pis kokulu burun akıntısı olan,

m - Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız, **hayvanların satın alınmaması gerekmektedir.**

2- Kesim Yerine Nakil

Hayvanların, hayvan pazarlarına naklinde; nakil, şekil ve koşullarının canlı ağırlık ve et fire oranı ile et kalitesi üzerine doğrudan olumlu veya olumsuz etkileri vardır.

Hayvanlar kesim yerine getirilirken bunları rahatsız edici davranışlardan (çubukla, sopayla vurma, kuyruğunu burma v.s.) kaçınılmalıdır. Boğalar tek-tek ve gözleri bağlı olarak kesim yerine götürülmelidir. Bunların boynuz ile birlikte ön sol bacağından bağlanmaları kaçmalarını veya etrafa zarar vermelerini önler. Hayvanların kesim yerine sürülerek nakillerinde eğer kısa bir yürüyüş yapılacaksa günün erken saatleri tercih edilmelidir.

3- Kesim ve Kan Akıtma

Sorunsuz bir taşıma sonucu kesim yerlerine getirilen kasaplık hayvanları, stressiz bir boşaltma ve ideal bir dinlendirme devresini (Bu süre şehir içinde nakledilmeyi takiben yaklaşık olarak 12 saattir. Bu süre içerisinde hayvana su verilmeli ancak yem verilmemelidir. Bunun nedeni ise iştak ve bağırsaklardaki mikrop sayısını en aza indirmektir.) takiben uygun şartları taşıyorlarsa kesime alınırlar.

İdeal bir kesimde amaç:

a - Hayvana acı çektirmemek,

b - İyi bir kan akıtmayı sağlamak,

c - Bu işleri hijyenik olarak yapmaktır.

Hayvan strese sokulmadan ve uygun bir yöntemle yatırılıp tam olarak kontrol altına alındıktan sonra, maksimum 30 saniye içinde boynun her iki yanındaki atardamar ve toplardamar kesilerek kesim işlemi yapılmalıdır.

Ayrıca hayvanın boğazlanması tamamlandıktan sonra arka bacağından tespit edilerek yüksekçe bir yere (Boynun kesilmiş olan kısmı yere değmeyecek şekilde) asılması kanatmanın yeterli miktarda sağlanması açısından oldukça önemlidir.

Ancak bu uygulama evinin arka bahçesinde kurbanlık sığırını kesmek isteyen vatandaşlarımız açısından pek mümkün olmadığından, kurbanlık sığırların en yakın geçici kesim yerlerinde kestirilmesi tavsiye edilir. Bu uygulama küçükbaş hayvanlar için mümkün olmakla birlikte küçükbaş hayvanların da mümkün olduğu kadar belirlenen geçici kesim yerlerinde kestirilmesi insan sağlığının korunması ve çevre kirliliğine yol açmaması açısından daha uygun olacaktır.

Çünkü kesimin, gövdenin ve iç organların veteriner hekim tarafından, hayvanlardan insanlara geçen ve hastalık oluşturan parazitler ve mikroplar açısından kontrolü, kesim ve yüzmenin işinin ehli kasaplar tarafından yapılarak deri kayıp ve hasarının en aza indirilmesi ve oluşacak atık ve artıkların çevre kirliliğine yol açmayacak toplu bir şekilde uzaklaştırma imkanları sağlanacaktır. Yeterli miktarda kan akıtılmaz ise vücutta kalacak kan miktarına bağlı olarak ette ve iç organlarda mikroplardan kaynaklanan bozulmaya neden olacak değişiklikler ile birlikte kasların ete dönüşümü de yetersiz olacaktır. Bu ise etin görünüş ve lezzeti ile dayanma süresini ve dolayısıyla insan sağlığını olumsuz yönde etkileyecektir.

4- Kesilen Hayvanın Yüzülmesi

Ülkemizde kasaplık hayvanların deri yüzme işlemi çoğunlukla bıçakla yapılmaktadır. Bıçakla yapılan deri yüzme işlemleriyle deride her zaman için bıçak yarası oluşması, kesim veriminin düşmesi ve etin yüzüm işlemleri esnasında mikropların bulaşma riski vardır. Bu nedenle de kesimlerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığında ruhsat alınmış kombina ve mezbahalarda veya bu mümkün değilse geçici kesim yerlerinde yapılması ciddi sağlık problemlerinin çıkmaması açısından önemlidir.

Bu nedenle hayvanların asılı halde yüzülmeleri, yüzme işleminin ehil kasaplar tarafından yapılması ve daha iyisi yukarıda da belirtildiği üzere kesim ve yüzüm işlemlerinin geçici kesim yerlerinde yaptırılması uygun olacaktır.

Hayvanını geçici kesim yerleri yerine evinin bahçesinde kesmek isteyen vatandaşlarımıza deri yüzümü konusunda yol gösterici olacağı düşünülerek hayvan kesildikten sonra aşağıdaki işlemlerin sırasına ve tekniğine uygun bir şekilde yapılması durumunda hijyenik ve hatası en az yüzüm sağlanacaktır:

1. İşlem: Başın ayrılması,
2. İşlem: Ön ayakların yüzülmesi ve kesilmesi,
3. İşlem: Arka ayakların yüzülmesi ve kesilmesi,
4. İşlem: Gövdenin yüzülmesidir.

Burada öncelikle baş gövdeden ayrılır, dil gevşetilerek baş üzerinde kalacak şekilde bırakılır. Ön ayaklar alındıktan ve arka ayakların da yüzülmesinden sonra karın bölgesi derisi yüzülür ve sırt bölgesine gelindiğinde derinin uygun bir açıda, el ve bıçak kullanılarak gövdeden

ayrılması sağlanarak yüzüm işlemleri tamamlanmış olur. Küçükbaş hayvanlarda deri tulum şeklinde çıkartılmalıdır.

Yerde yapılan kesimlerde derinin gövdeden uzaklaştırılması kesimi yapan kasap tarafından bıçak marifetiyle gerçekleştirilir. Deri yüzüldükten sonra hemen tuzlanmayacak ise serin ve havadar bir yerde bekletilmeli ve en kısa süre içerisinde, deri ağırlığının %30-50'si oranında 2-4 mm çapında iri tanelere sahip tuz ile iç yüzünde tuzlanmamış alan bırakılmadan tuzlanarak korumaya alınmalı ve yine serin ve havadar bir yerde muhafaza edilmelidir.

5- Yüzme İşlemlerinde Dikkat Edilecek Hususlar

a - Kesim yeri zemininde kesinlikle toz, serbest halde pislik ve dışkı gibi şeyler bulunmamalıdır. Bunun için deri, kuyruk altı ve bulaşık bölgeler, kan akıtılmasından sonra iyice yıkanmalıdır.

b. Hiçbir aşamada derinin dış yüzü et ile temas etmemelidir.

c. Sindirim kanalının çıkarılması sırasında et ve temiz sakatat üzerine kesinlikle içerik dökülmemesine dikkat etmek gerekir. Yemek borusunun ve rektumun (göden bağırsağı) bağlanması veya kesimden 12 saat öncesinden aç bırakma işlemine başvurulabilir.

d. Tüketilebilen ürünler; boynuz, deri kuyruk gibi tüketilmeyen ürünlerden ilk fırsatta tam olarak ayrılmalıdır.

e. Cinsiyet organların (Kamış, Yumurtalıklar, rahim, meme vb.) ve İşkembe ve bağırsakların temiz sakatattan (Karaciğer, Akciğerler, kalp, böbrekler, dalak vb.) ayrı tutulması ve uygun bir şekilde uzaklaştırılması gereklidir.

f. İşkembe ve bağırsaklar açılmamalıdır. Kesim yeri zeminine işkembe ve bağırsak içeriği kesinlikle dökülmemelidir.

g. Baş, burun delikleri de dahil iyice yıkanmalıdır. Dil, beyin ve yanak eti temizdir ve tüketilmeyen kısımlarla karışık tutulmamalıdır.

h. Yüzme işlemlerini müteakip, gövdenin iç ve dış yüzü, var ise toz, kan, işkembe bağırsak içeriği ve diğer kirleri uzaklaştırmak için ihtiyaç miktarı kadar su kullanılarak yıkanmalıdır.

k. Kesimi müteakip karkasın dinlendirilmesi gerekir.

l. Yıkamadan sonra gövdenin silinmesinde kesinlikle bez kullanılmamalıdır, bu iş için lüzumu halinde kağıt havlular kullanılabilir.

6- Karın Açılması ve İç Organların Çıkartılması

Kasaplık bir hayvanın derisi yüzüldükten, başı gövdesinden ayrıldıktan sonra karın ve göğüs boşluğu açılarak sindirim, solunum, üreme ile mesane çıkarılır. Böbrek yatağı yağları ise isteğe göre bırakılır veya alınır. İç organların çıkarılması esnasında işkembe ve bağırsak içeriğinin ortama dökülmemesi için göden ve yemek borusu bağlanmalıdır. Çıkarılan işkembe ve bağırsaklar kesim yerinde boşaltılmamalıdır.

Kesim sırası şu şekildedir: Baş gövdeden ayrıldıktan sonra iç organ bağlantıları kesilerek organların gövdeden ayrılması gerçekleştirilir. Önce karın içi organları, sonra göğüs içi organları, kuyruk, yenilebilen yağlar çıkarılır, daha sonra gövde gerekirse yıkanır. Mide ve Bağırsak içeriği görünebilir bir şekilde karkasa bulaşmışsa, kan pıhtısı veya fazla miktarda kir var ise gövde makul ölçüde yıkanmalıdır. Bunun dışında mümkün olduğunca gövdeyi yıkamaktan kaçınılmalıdır.

Bir hayvanın iç organları kanatmadan sonra en geç 30 dakika içinde çıkarılması gereklidir. İç organların çıkarılması geciktirilirse işkembe ve bağırsak gazlarının kokusu ete geçebilir ve ayrıca işkembe ve bağırsakta bulunan mikropların etkisi ile etin ısısını yükseltebilir ve dolayısıyla etin rengi solar ve sulu bir hal alır. Bu ise etin dayanma süresini azaltır. Ayrıca işkembe ve bağırsaklarda bulunan mikroplar ete geçerek onun bozulmasını çabuklaştırır. Gövdeye bulaşan pisliği uzaklaştırmada kesinlikle bıçak kullanılmamalıdır.

7- Kurban Kesim Yerleri

Hayvan kesimleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığında ruhsat alınmış mezbaha ve kombinalarda veya geçici kesim yerlerinde yapılmalıdır. Kesim yapılacak yerler temiz ve serin olmalı ve buralarda bol miktarda su bulunmalıdır. Kesim işlemi mümkün olduğunca hayvanlar askıya alınarak yapılmalıdır. Böylece kesme ve yüzüm işlemi daha temiz ve sağlıklı bir şekilde gerçekleştirilebilir.

Kesim ve yüzme işlemini takiben karkas ve iç organlar Veteriner Hekime muayene ettirilmelidir. Böylelikle canlı muayene sırasında gözden kaçan Kist hidatid, Şarbon, sarılık, Sistiserkoz ve Sarkosporidoz gibi bazı hastalıkların teşhisi yapılabilir.

8- Kurban Kesim Yerlerinde Bulunması Gereken Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar

Bütün yerleşim birimleri için maliyeti düşük, kanalizasyona bağlı, tazyikli suyu bulunan, zemini yıkanabilir, atıkları kolayca alınabilen, etrafı brandayla çevrili, üstü kapalı ve monoray hattı kurulu portatif veya prefabrik, düşük maliyetle yapılabilecek, kurban bayramında kolaylıkla kurulup bayramdan sonra kaldırılarak muhafaza edilebilecek kurban kesim yerleri oluşturulması ve kurban kesim yerinin aşağıdaki şartları taşınması gerekir:

- a. Kesim yapılacak yerlerin kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir yapıda olması, zemininde su ve kanın birikmemesi,
- b. Işıklandırma ve havalandırmanın yeterli olması,
- c. Kesim yerinde kullanılacak suyun içilebilir nitelikte, yeterli miktar ve basınçta olması,
- d. Ete temas eden bıçak vb. aletler ve kesim işinde çalışanların ellerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir sistemin bulunması,
- e. Kullanılacak tüm makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu için de uygun bir sistemin bulunması,
- f. Kesim sonrası oluşan atık ve artıkları ile yan ürünlerin hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde izale, bertaraf ve tahliyesinin sağlanması,
- g. Kesim sonrası ortaya çıkan kanın tank veya benzeri sızdırmaz bir yerde toplanması ve uygun bir şekilde bertaraf edilmesi,
- h. Kurban kesiminin yapılacağı yerde biriken çöplerin, insan tüketimine uygun olmayan et ve diğer kısımların daha sonra alınmak üzere toplanacağı üstü kapalı bir yerin bulunması,
 - ı. Gübre birikimi için özel bir yer ayrılması,
- k. Hastalıklı organlar ve karkaslar ya en az 2 metre derinliğinde çukurlara gömülüp üzerinin kireçle kaplanması veya uygun bir yerde yakılarak imha edilmesi,
- l. Kurban kesim yerlerinde yetiştirici, satıcı, görevli personel, kasap, kasap yardımcısı ve vatandaşların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerlerin (su, tuvalet, kapalı oturma yerleri.. vb) olması,

m. Kesim yerlerinde hayvanların birbirlerini görmelerini engelleyici bir düzenlemenin getirilmesi.

9- Kesim Sonrası Alınacak Tedbirler ve Kurban Etinin İşlenmesi

Hayvanlardan insanlara bulaşan ve halk sağlığı yönünden çok büyük önem taşıyan bakteriyel, viral, paraziter ve fungal hastalıklar (zoonoz hastalıklar) mevcuttur. Bu hastalıklardan bazıları şunlardır:

Tüberküloz, bruselloz, şarbon, salmonelloz, leptospiroz, kampiylobakteriyoz, listeriyoz, yersiniyoz, toksoplazmoz, kuduz, deli dana hastalığı, Q-humması, sistiserkoz, kist hydatid, askariasis, teniazis, kriptosporidoz, trişineloz, sarcosporidoz.

Bu hastalıklardan trişineloz, deli dana hastalığı ve Q-humması hariç diğer hastalıklar ülkemiz açısından önemlidir. Bu nedenle hayvan yetiştiricileri ve satın alan kişilerin gerekli sağlık kontrolleri yapılmayan hayvanlarla temasa geçmeleri ve bunların etlerini tüketmeleri kendileri ve ailelerinin sağlıkları açısından büyük riskler taşımaktadır.

Ayrıca hayvanların sağlıklı olması tek başına yeterli değildir. Çünkü gıda kaynaklı 250'den fazla mikrobiyel hastalık ve zehirlenme vardır. Et ve et ürünleri bakterilerin çoğalmaları için son derece uygun bir ortam niteliğindedir. Uygun koşullarda bir bakteri 12 saatte 16 milyara ulaşabilmektedir. Bu durum hafif bir bakteri yüküne sahip bir etin iyi muhafaza edilmediği takdirde bir gece sonra insan sağlığı açısından ne derece büyük bir tehlikeye dönüşebileceği konusunda fikir vermektedir.

Bu nedenle, hastalık yapan ve bozulmaya neden olan mikro-organizmaların ete bulaşmasının önlenmesi, ette mevcut mikroorga-nizma sayısını azaltmak veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek ve mikroorganizmaların üremelerini ve toksin salgılamalarını engellemek için kesim, yüzme ve parçalama işlemlerinin serin yerlerde yapılması son derece önemlidir.

Çevre sağlığı yönünden de kesimi takiben ortaya çıkan kan, mide ve bağırsak içeriği önemlidir. Bunların gelişi güzel bir şekilde etrafa atılmaması ve akarsulara dökülmemesi gerekmektedir.

Ayrıca bunların ve hastalık taşıyan diğer iç organların (karaciğer ve akciğer gibi) köpek ve kedilere verilmemesi gerekir. Bütün bunlar usulüne uygun bir şekilde imha edilmeli veya derin çukurlara gömülmelidir. Hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, karkasın parçalanması, etin nakli, muhafazası, pişirilmesi ve tüketime sunulması aşamalarında kişisel temizlik kuralları ihmal edilmemelidir.

Ete hava, hayvan kesen kişiler, kullanılan kaplar vs. yoluyla gerçekleşecek bulaşmayı önlemek amacıyla temiz bıçak ve malzemeler kullanılması, etlerin konulacağı kapların iyice yıkanmış, kurban kesen kişilerin ellerini iyice yıkaması ve kesim sırasında hijyen kurallarına dikkat edilmesi gerekir.

Parçalama işlemi ile birlikte ette mevcut yada çevreden bulaşa-bilecek mikroorganizma sayısında artış olacağından, etin mümkün olduğu kadar büyük parçalara ayrılması ve derhal soğutulması gerekir.

Etlerin kesim sonrasında hemen kapalı ortamlara alınarak soğutulması ve parçalama işlemini müteakip en fazla +4 °C, +5 °C sıcaklıkta bekletilmesi gerekir.

Hemen tüketilmeyecek etler soğukta bekletilmeli, derin dondurucuya alınmalı veya kavurma yapılarak muhafaza edilmelidir. Sakatat ile etlerin aynı ortamda bulundurulmaması ya

Kurban Rehberi.....

da muhafaza edilmemesi gerekir. Kurban kesildikten sonra etler, tüketilmeden önce soğuk bir mahalde veya buzdolabında en az 12 saat dinlendirilmelidir.

Etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli, bazı zoonoz hastalıkların çiğ veya az pişmiş etlerin yenmesiyle bulaştığı akıldan çıkarılmamalıdır. Etlerin pişirilmesi aşamasında haşlama veya ızgara gibi yöntemler kullanılmalı, kızartılarak pişirilmesi tercih edilmemelidir.

Etler ızgara yapılırken etle ateş arasındaki uzaklık eti yakmayacak, kömürleşme sağlamayacak şekilde ayarlanmalı, bu mesafe en az 15 cm olmalı, aksi takdirde ette kanser yapıcı maddeler oluşur. Köpek ve kedi gibi et yiyen hayvanlara et ve sakatat kesinlikle çiğ olarak verilmemelidir.

Kesilen hayvanların içi su ile dolu kese bulunduran doku veya organları başta köpekler olmak üzere, kurt ve tilki gibi hayvanların ulaşamayacağı şekilde bertaraf edilmelidir. Çünkü bu organlar insanların başta karaciğeri olmak üzere, akciğer, beyin gibi organlara yerleşerek bugün için ilaçla tedavisi olmayıp cerrahi müdahaleyi gerektiren kist hidatik hastalığının yayılmasına yol açmaktadır.

VII. 5199 Sayılı Hayvanları Koruma Kanunu'nun İlgili Hükümleri

- Hayvanların korunması, gözetilmesi, bakımı ve kötü muamelelerden uzak tutulması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- Hayvanların korunması ve rahat yaşamalarının sağlanmasında; insanlarla diğer hayvanların hijyen, sağlık ve güvenlikleri de dikkate alınmalıdır.
- Hayvanları taşıyan ve taşıtanlar onları türüne ve özelliğine uygun ortam ve şartlarda taşımalı, taşıma sırasında beslemeli ve bakımını yapmalıdırlar.
- Satılırken; hayvanların sağlıklarının iyi, barındırıldıkları yerin temiz ve sağlık şartlarına uygun olması zorunludur. Bu hükme aykırı davrananlara binyüzyirmi Türk Lirası (1.120- TL) idari para cezası uygulanır.
- Hayvanların kesilmesi; dini kuralların gerektirdiği özel koşullar dikkate alınarak hayvanı korkutmadan, ürkütmeden, en az acı verecek şekilde, hijyenik kurallara uyularak ve usulüne uygun olarak bir anda yapılır. Bu hükme aykırı hareket edenlere hayvan başına altıyüzyetmişiki Türk Lirası (672-TL) idari para cezası uygulanır. Hayvanların kesiminin ehliyetli kişilerce yapılması sağlanır. Bu hükme aykırı hareket edenlere hayvan başına binaltıyüzseksen Türk Lirası (1.680- TL) idari para cezası uygulanır.
- Hayvanlara kasıtlı olarak kötü davranmak, acımasız ve zalimce işlem yapmak, dövmek, aç ve susuz bırakmak, aşırı soğuğa ve sıcağa maruz bırakmak, bakımlarını ihmal etmek, fiziksel ve psikolojik acı çektirmek, yasak olup, bu hükme aykırı davrananlara üçyüzotuzaltı Türk Lirası (336- TL) idari para cezası uygulanır.
- Kesin olarak öldüğü anlaşılmadan vücutlarına müdahalelerde bulunmak yasak olup bu hükme aykırı davrananlara üçyüzotuzaltı Türk Lirası (336- TL) idari para cezası uygulanır.
- Sağlık nedenleri ile gerekli olmadıkça bir hayvana zor kullanarak yem yedirmek acı, ıstırap ya da zarar veren yiyecekler ile alkollü içki, sigara, uyuşturucu ve bunun gibi bağımlılık yapan yiyecek veya içecekler vermek yasak olup bu hükme aykırı davrananlara üçyüzotuzaltı Türk Lirası (336- TL) idari para cezası uygulanır.

NOT: Söz konusu para cezaları 2009 yılında uygulanan miktarlar olup, idari para cezaları her takvim yılı başından geçerli olmak üzere o yıl için 4.1.1961 tarihli ve 213 sayılı Vergi Usul Kanununun mükerrer 298 inci maddesi hükümleri uyarınca tespit ve ilan edilen yeniden değerlendirme oranında artırılarak uygulanır.