

Kurbanlık Alırken ve Sonrasında Dikkat Edilmesi Gerekenler

Prof. Dr. Naim Deniz AYAZ

Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü

Kurbanlık hayvanların seçimi, kesimi ve sonrasında etlerin muhafazasında dikkat edilmesi gereken hususlar bulunmaktadır. Bunlar insan ve hayvan sağlığının korunması, hayvan refahı ve et kalitesi açısından önem taşımaktadır.

Kurbanlık hayvan seçiminde küçükbaş hayvanların bir yaşını, büyükbaş hayvanların ise iki yaşını tamamlamış olması ve gebe olmamasının yanı sıra ülkemizde kasaplık hayvan varlığı tehdit altında olduğundan özellikle damızlık özelliği taşıyan dişi hayvanların kurbanlık olarak tercih edilmemesi hayvancılığın geleceği açısından önem taşımaktadır.

Kurbanlık olarak seçilen hayvanların sağlıklı olması insan sağlığının korunması açısından oldukça önemlidir, zira hayvanlardaki hastalıkların büyük bir bölümü insanlarda da ciddi sağlık problemlerine yol açmaktadır. Bu nedenle, zayıf, sürünün gerisinde kalan, tüyleri mat ve karışık, donuk bakışlı, anormal hareketler sergileyen hayvanlar tercih edilmemelidir. Hayvanlar yatalak olmamalı, topallamaksızın yürüyebilmeli ve kambur durmamalıdır. Hayvanların vücut ısıları yüksek olmamalı, öksürük ve hırıltı olmaksızın sessiz bir şekilde soluk alıp verebilmeli, iniltisi bulunmamalıdır. Ayrıca, hayvanın gövdesinde anormal bir şişliği, iltihap ve açık yarası bulunmamalıdır. Burnunda akıntı ve ağzında aşırı bir salya bulunmamalı, dışkıları sıvı olmamalı ve idrarı saman renginde olmalıdır.

Hayvanlara Kesim Alanına Getirilirken İyi Muamele Edilmelidir

Hayvanlar strese duyarlı canlılardır. Kesim öncesi ve esnasında yaşayacakları stres ve yorgunluk et kalitesini çok olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle hayvan refahına dikkat edilmelidir. Hayvanların kesim gününe kadar alıştıkları ortamda ve sürü içerisinde kalmaları strese girmelerini önleyecektir. Eğer uzun yoldan gelmiş ise kesim öncesinde hayvanların yeterince dinlendirilmiş olmalarına dikkat edilmelidir. Hayvanlara yeterli yem ve su verilmesi son derece önemlidir. Hayvanların kesim alanına getirilmeleri esnasında aşırı yorulması,

dövülmesi, eziyet edilmesi, acele ettirilmesi, kesilen diğer hayvanları görmeleri ve kesimin tek bir bıçak darbesi ile yapılamaması strese neden olur. Bu durum etin koyu, sert ve lezzetsiz olmasına ve etin daha çabuk bozulmasına yol açmaktadır.

Kesim Mutlaka Belirlenen Kesim Yerlerinde, Ehil Kasaplar Tarafından, Hijyenik Olarak Yapılmalıdır

Kesim işleminin mutlaka yetkili merciler tarafından belirlenen kesim alanlarında, ehil kasaplar tarafından veteriner hekim gözetiminde yapılması gerekmektedir. Hayvanlarda görülen bazı hastalıklar tazminat kapsamındadır. Kesim esnasında hayvanda bu tazminatlı hastalıklardan birinin tespit edilmesi halinde şayet kesim yetkili merciler tarafından belirlenen yerlerde veteriner hekim gözetiminde yapılmışsa hayvanın bedeli belirlenen oranlarda devlet tarafından hayvan sahibine ödenebilmektedir.

Kesim yapan kasabın tecrübeli olması hem hayvana eziyet edilmemesi, kasabın kendine ve çevresindekilere zarar vermemesi, et kalitesi ve et hijyeni açısından önem taşımaktadır. Kesim işlemi en az iki keskin bıçak ile yapılmalıdır. Kesim işleminin hayvan refahına uygun yapılması için ilk kesim yapılacak bıçağın çok keskin ve hayvanın boynunun iki katı uzunluğunda olması gerekmektedir. Kesim esnasında hayvan gövdesi yere temas ettirilmemelidir. Kesim hijyeni açısından dikkat edilmesi gereken bir diğer önemli husus deri yüzeyinin ve bağırsak içeriğinin etlere temas ettirilmemesidir. Bu etlerin zararlı mikroorganizmalarla bulaşmasının önlenmesi açısından çok önemlidir. Bu noktada yapılan en sık hatalar kesimi yapan kişinin deriyi tuttuğu eliyle karkasa temas etmesi, bıçağın deriye silindikten sonra karkasın parçalanmasına devam edilmesi veya iç organların çıkarılması esnasında bağırsak içeriğinin etlere bulaşmasıdır.

Ülkemizde kasaplık hayvanların kesimi resmi veteriner hekim kontrolünde yapılmaktadır ancak Kurban Bayramında istisnalar yaşanabilmektedir. Şayet kesim bir veteriner hekim gözetiminde yapılmıyorsa hayvanın sağlıklı olup olmadığının tespitinde göğüs ve karın boşlukları ile buralarda bulunan organların kontrolü büyük önem taşımaktadır. Organlarda renk değişiklikleri, apseler, kistler, inci tanesi şeklinde beyaz oluşumlar önemli hastalıkların belirtisi olabilir. Böyle şüpheli durumlarla karşılaşılması halinde etleri tüketmeden önce, hayvan gövde ve iç organlarının birlikte bir veteriner hekime gösterilmesi gerekmektedir. Hastalıklı doku ve organlar insanlar tarafından kesinlikle tüketilmemeli ayrıca evcil hayvanlara da yedirmemelidir. Eğer kesim bir mezbahada yapılmamış ise hastalıkların doğada yayılımının önlenmesi için bu organ ve dokuların en az 2 metre derinliğinde, sokak/vahşi hayvanların

ulaşamayacağı derinlikte çukurlara gömülmesi ve üzerlerinin kireçle kapatılması gerekmektedir.

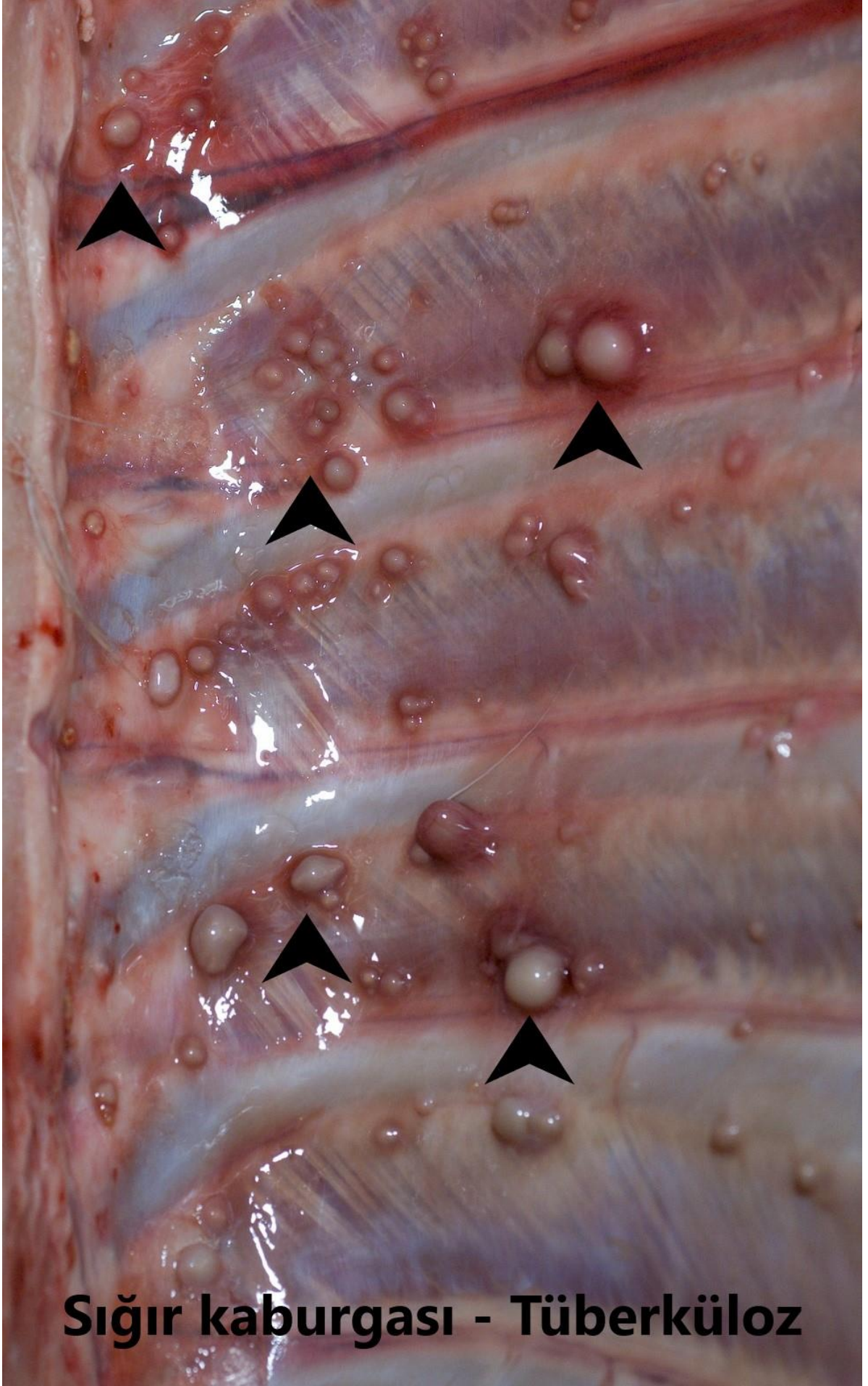
Kesim Sonrası Etlerin Muhafazası

Kesim sonrası etlerin muhafazası et kalitesi ve gıda hijyeni açısından önemlidir. Kesim sonrasında elde edilen kasların ete dönüşmesi için yaklaşık bir gün serin ve temiz bir ortamda bekletilmesi gerekmektedir. Bu sreden sonra etlerin tkutilmesi doğru olacaktır. Daha sonra etler pişirilebileceği gibi çiğ olarak da muhafaza edilebilir.

Etler uzun süre saklanacak ise bir ailenin bir öğünde tüketebileceği kadar küçük porsiyonlara bölünerek buzdolabı poşetlerine konulup dondurulması gerekmektedir. Büyük parçalar halinde dondurulan etler, zndrldklerinde bir defada tkatilemediğinden tekrar tekrar dondurma ve çözündürme işlemleri sonrası bozulabilmekte ve gıda zehirlenmelerine yol açabilmektedir. Dondurulmadan buzdolabının soğuk bölümünde muhafaza edilen etler hijyenik kaliteye bağlı olarak yaklaşık bir hafta dayanabilmektedir. Küçük porsiyonlar halinde paketlenildikten sonra dondurulan ve bu şekilde muhafaza edilen etler ise 6 ay kadar bozulmadan saklanabilmektedir. Kavurma yaptıktan sonra porsiyonlar halinde paketlenip dondurulan etler ise çiğ olarak dondurulanlara göre daha uzun süre dayanabilmektedir.



Koyun karaciğeri - Kist hidatik



Sığır kaburgası - Tüberküloz