



KURBAN REHBERİ

DİN HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

2013 – ANKARA

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	5
İBADET NE DEMEKTİR?	7
I. BÖLÜM	11
A. Kurbanla İlgili Dinî Hükümler	11
a. Kimler Kurban Kesmekle Yükümlüdür?	12
b. Hangi Hayvanlar Kurban Olarak Kesilir? Bu Hayvanlar Hangi Nitelikleri Taşımalıdır?	13
c. Kurban Ne Zaman Kesilir?	14
d. Vekâletle Kurban Kestirilebilir mi?	14
e. Kesim İşlemi Nasıl Yapılmalıdır?	14
f. Kurban Eti Nasıl Değerlendirilmelidir?	16
g. Kurban Derisi Nasıl Değerlendirilmelidir?	16
B. Kurbanla İlgili Diğer Hususlar	17
a. Sağlık Şartları.....	17
b. Çevre Temizliği.....	18
c. Kurbanlık Satın Alınırken Dikkat Edilecek Hususlar	18
d. Kesim Yerine Nakil.....	19
e. Kesim ve Kan Akıtma.....	20
f. Yüzme İşlemi.....	21
g. Yüzme İşlemlerinde Dikkat Edilecek Hususlar	23
h- Karnın Açılması ve İç Organların Çıkartılması	24
i- Kurban Kesim Yerleri	25

j- Kurban Kesim Yerlerinde Bulunması Gereken Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar.....	25
k. Kesim Sonrası Alınacak Tedbirler ve Kurban Etinin İşlenmesi...	27
l. Etrafı Kapatılmış Özel Mülk veya Bahçesinde Kurban Keseceklerin Uyması Gereken Kurallar.....	29

II. BÖLÜM

KURBANLA İLGİLİ MEVZUAT HÜKÜMLERİ	31
A. Kurban Hizmetleriyle İlgili Bakanlar Kurulu Kararı ve İlgili Yönetmelik	31
B. Bakanlıklarası Kurban Hizmetleri Kurulu Kararları.....	32
C. Vekâletle Kurban Organizasyonu	35
a. Başkanlıkça Düzenlenen Vekâletle Kurban Organizasyonunda Vakfın Görevleri.....	35
b. İl ve İlçelerde Komisyonlarca Yürütülen Kurban Kesme Hizmetlerinde Vakfın Görevleri	36
D. Kurban Hizmetleri Komisyonu	36
a. Kurban Hizmetleri Komisyonunun Görevleri	37
b. Kurban Satış Yerleri Düzenlenmesi.....	38
c. Kurban Kesim Yerleri Düzenlenmesi	39
d. Personel ve Vasıta Görevlendirilmesi	39
e. Muhasebe İşlemleri	39
F. 5199 Sayılı Hayvanları Koruma Kanunu'nun İlgili Hükümleri ..	40

Ö N S Ö Z

İçerisinde pek çok sembol, anlam ve değer taşıyan kurban ibadeti sadakatin, Allah’a itaat ve teslimiyetin göstergesidir. Müminler her Kurban Bayramı’nda Cenab-ı Hakk’a bağlılıklarını bir kez daha ifade ederken, hak ve hakikat için her türlü fedakârlığı yapabileceklerini de göstermiş olurlar.

İnsanlık tarihi boyunca hemen bütün dinlerde kurban uygulaması mevcut olmakla birlikte şekil ve amaç yönüyle aralarında farklılıklar bulunur. Kur’an’da Hz. Âdem’in iki oğlunun Allah’a kurban takdim ettiklerinden söz edilir (el-Mâide 5/27); bir başka âyette de ilâhî dinlerin hepsinde kurban hükmünün konulduğuna işaret edilir (el-Hac 22/34).

Kurban ile ilgili olarak âyet ve hadislerde önemli açıklamalar yer almış, bu çerçevede oluşan fıkıh kültüründe de konu hakkında ayrıntılı bilgi verilmiştir.

Kurban gerek fert gerekse toplum açısından çeşitli yararlar taşıyan malî bir ibadettir. Kişi kurban kesmekle Allah’ın emrine boyun eğmiş ve kulluğunu ifade etmiş olur. Müminler her kurban kesiminde Hz. İbrâhim

ile oğlu İsmâîl'in Cenâb-ı Hakk'ın buyruğuna mutlak itaat konusunda verdikleri başarılı sınavın hâtırasını tazelemiş ve kendilerinin de benzeri bir itaate hazır olduğunu göstermiş olmaktadır.

Kurban toplumda kardeşlik, yardımlaşma ve dayanışma ruhunu canlı tutar, sosyal adaletin gerçekleşmesine katkıda bulunur. Özellikle et satın alma imkânı hiç bulunmayan veya çok sınırlı olan yoksulların bulunduğu ortamlarda onun bu rolünü daha belirgin biçimde görmek mümkündür. Zengine, malını Allah rızâsı için harcama alışkanlığını kazandırır, yardımlaşma ve başkalarıyla paylaşma kültürünü geliştirir, onu cimrilik hastalığından ve dünya malına tutkunluktan da kurtarır. Fakirin de Allah'a şükretmesine, dünya nimetinin yeryüzündeki dağılımı konusunda karamsarlık ve düşmanlıktan kendini kurtarmasına ve kendini toplumunun bir üyesi olarak hissetmesine vesile olur.

Şehirleşmenin artması, iletişim ve ulaşım imkânlarının gelişmesi kurban ibadetini bugün daha farklı boyutlara taşımıştır. Kent şartlarında bireysel olarak kurban kesmenin zorluğu vekâletle kurban organizasyonlarına olan ilgiyi artırmıştır. Bu durum hayır hizmetleri için çalışan resmî ve sivil kuruluşlara önemli sorumluluklar yüklemektedir. Bu sebeple ülkemizde kurban ibadetinin dinimizin emrettiği ölçülere, aynı zamanda gerekli sağlık ve çevre şartlarına uyularak gönül rahatlığı içerisinde yerine getirilebilmesi için bir takım tedbirler alınmaktadır. Kurbanla ilgili iş ve işlemler, Bakanlar Kurulunun 24/10/2001 tarih ve 2001/3214 sayılı kararı gereği oluşturulan "**Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu**"nca yürütülmektedir.

Kurulun sekreteryâ görevini Diyanet İşleri Başkanlığı Din Hizmetleri Genel Müdürlüğü yapmaktadır. Kurul, kurban hizmetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesi için gerekli tedbirleri almakta ve uygulamada ortaya çıkan aksaklıkları gidermek için teşebbüslerde bulunmaktadır.

Din Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan "Kurban Rehberi"nin, kurban organizasyonu yapan kurumlar ve kurban hizmetlerinde görevlendirilen personelin yanı sıra bütün vatandaşlarımıza yardımcı olması hedeflenmektedir.

Din Hizmetleri Genel Müdürlüğü

İBADET NE DEMEKTİR?

İbadet, Allah'a gönülden yönelmek, boyun eğmek ve itaat etmek demektir. İbadet, Yüce Allah karşısında boyun eğmenin zirvesi ve O'na olan sevginin göstergesidir. İbadetin Allah katında bir değerinin olabilmesi için sadece O'nun rızası için yapılması gerekmektedir.

Allah katında makbul olan ibadet, çıkar düşüncesi olmadan samimi bir niyet ve ihlâsla yapılır. Bununla beraber, ibadetlerde fert ve toplum için maddî ve manevî pek çok faydalar olduğu da bir gerçektir. Kaldı ki Allah'ü Teâlâ ibadetlere muhtaç değildir, fakat insanoğlunun ibadete ihtiyacı vardır.

İbadetlerin hikmet ve amaçları üzerinde düşünürken onu tek bir boyuta indirgemek uygun değildir. Bu hem ibadetin mahiyeti hem de bu ibadeti yerine getirenlerin bulundukları mertebe ve seviye bakımından doğru değildir. Mesela kurban ibadeti için bir taraftan kulun teslimiyeti öne çıkarken diğer taraftan sosyal yardımlaşma ve iktisadi etkenler göz ardı edilmemelidir.



**“... Kendilerine
rızık olarak
verdiği
(kurbanlık)
hayvanlar üzerine
belli günlerde
(onları kurban
ederken) Allah’ın
adını ansınlar.
Artık onlardan
siz de yiyin,
yoksula fakire de
yedirin.”**

(Hacc Suresi, 28)

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

Bu itibarla, kurban sadece ihtiyaç sahiplerine et yardımını amaçlayan bir ibadet değildir. Bu ibadetin özü, Allah’ın emrine bağlılık ve insanı O’na yaklaştıran fedakârlıktır.

Kur’an-ı Kerim kurbanın insanlık tarihi kadar kadim bir ibadet olduğunu ifade etmektedir. Zira, Kur’an-ı Kerim’de: *(Ey Muhammed!) Onlara, Adem’in iki oğlunun haberini gerçek olarak oku. Hani ikisi de birer kurban sunmuşlardı da, birinden kabul edilmiş, ötekinden kabul edilmemişti. Kurbanı kabul edilmeyen, “Andolsun seni mutlaka öldüreceğim” demişti. Öteki, “Allah ancak kendisine karşı gelmekten sakınanlardan kabul eder” demişti.*” buyrulmuştur. (Maide Suresi, 27)

Saffat Suresinde de (Âyet: 107); Hz. İbrahim’in oğlu Hz. İsmail’in yerine bir kurbanın, Allah tarafından kendilerine fidye (kurban) olarak verildiği açıkça bildirilmektedir. Ayrıca diğer bazı âyetlerde de kurban ibadeti ile ilgili ifadeler yer almaktadır:

“... Kendilerine rızık olarak verdiği (kurbanlık) hayvanlar üzerine belli günlerde (onları kurban ederken) Allah’ın adını ansınlar. Artık onlardan siz de yiyin, yoksula fakire de yedirin.” (Hacc Suresi, 28)

“Her ümmet için, Allah’ın kendilerine rızık olarak verdiği hayvanlar üzerine ismini ansınlar diye kurban kesmeyi meşru kıldık. İşte sizin ilahınız bir tek ilahtır. Şu halde yalnız ona teslim olun. O ihlaslı ve mütevazî insanları müjdele!” (Hacc Suresi, 34)

“Onların etleri ve kanları asla Allah’a ulaşmaz. Fakat ona sizin takvanız (Allah’a karşı gelmekten sakınmanız) ulaşır. Böylece onları sizin hizmetinize verdi ki, size doğru yolu gösterdiğinden dolayı Allah’ı büyük tanıyasınız. İyilik edenleri müjdele.” (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 (udhiye) kesmiştir (bkz: Tirmizi, Edahi 11). Müslümanlar da Hz. Peygamber’in yolundan giderek her kurban bayramında imkânları ölçüsünde bu ibadeti ifa etmeye çalışmaktadırlar. Ancak her ibadetin olduğu gibi kurbanın da belirli usul ve esasları vardır. Hz. Peygamber *“Allah her şeyde iyi davranmamızı emretti; öldürürken bile incitmeden öldürün, hayvan keserken hayvanı fazla acıtmayın, keseceğinizde bıçağınızı iyice bileyin ki hayvan acı çekmesin.”* (Nesai, Dahâyâ, 26) buyurmuştur. Dileğimiz efendimizin kutlu sözünde ifadesini bulan bu emirlerin ve diğer esasların herkes tarafından hassasiyetle yerine getirilmesidir.

**“Allah her şeyde
iyi davranmamızı
emretti;
öldürürken bile
incitmeden
öldürün, hayvan
keserken hayvanı
fazla acıtmayın,
keseceğinizde
bıçağınızı iyice
bileyin ki hayvan
acı çekmesin.”**

(Nesai, Dahâyâ, 26)



I. BÖLÜM

A. Kurbanla İlgili Dinî Hükümler

Sözlükte “yaklaşmak, Allah’a yakınlaşmaya vesile olan şey” anlamlarına gelen kurban, dinî bir terim olarak, ibadet maksadıyla, belirli şartları taşıyan hayvanı usulüne uygun olarak kesmeyi ve bu amaçla kesilen hayvanı ifade eder. Kurbanın başlıca, udhiye kurbanı (kurban bayramında kesilen kurban), adak kurbanı, akika kurbanı ve hac ile ilgili olarak kesilen hedy kurbanları gibi çeşitleri vardır.

Kurban kesmenin fıkî açıdan değerlendirilmesi hususunda fakihler arasında görüş farklılıkları vardır. Dinen aranan şartları taşıyan kimselerin kurban kesmeleri Hanefî mezhebinde ağırlıklı görüşe ve bazı müctehid imamlara göre vâcip, fakihlerin çoğunluğuna göre müekked sünnettir. Hanefîler, Kur’an’da Hz. Peygamber’e hitaben “*Rabbin için namaz kıl, kurban kes*” (el-Kevser, 108/2) buyrulmasının ümmeti de kapsadığı ve gereklilik bildirdiği görüşündedir. Ayrıca Hz. Peygamber’in birçok hadisinde hali vakti yerinde olanların kurban kesmesi emredilmiş veya tavsiye edilmiş, hatta “*Kim imkânı olduğu halde kurban kesmezse bizim*

**“Rabbin için
namaz kıl,
kurban kes”**

(el-Kevser 108/2)

**Kötürüm
derecesinde
hasta, zayıf ve
düşkün, bir veya
iki gözü kör, bir
veya iki boynuzu
kökünden kırık,
dili, kuyruğu,
kulakları ve
memesi kesik,
dişlerinin tamamı
veya çoğu dökük
hayvanlardan
kurban olmaz.**

mescidimize yaklaşmasın” (İbn Mâce, “Edâhî”, 2; Müsned, II, 321), “Ey insanlar, her sene, her ev halkına kurban kesmek vâciptir” (Tirmizî, “Edâhî”, 18; İbn Mâce, “Edâhî”, 2) gibi ifadelerle bu gereklilik önemle vurgulanmıştır. Öte yandan kurban kesmeyi Hz. Peygamber hiç terk etmemiştir. Bu ve benzeri delillerden hareket eden fakihler gerekli şartları taşıyanların Kurban Bayramı’nda kurban kesmesini vâcip görürler. Sünnet olduğunu ileri sürenler ise, Kur’an’da bu konuda açık bir emrin bulunmayışından, Hz. Peygamber’in devamlı yapmış olmasının kurbanın sünnet olmasıyla da açıklanabileceği noktasından hareket ederler.

a. Kimler Kurban Kesmekle Yükümlüdür?

Kurban kesmek, akıllı, buluş çağına ermiş, dinen zengin sayılacak kadar mal varlığına (nisap) sahip ve yolcu olmayan Müslüman’ın yerine getirmesi gereken 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 fedâkarlığın nişanesi olarak kurban kesmelidir.



Kurban Kesilen Hayvanlar : Deve, Manda, Sığır, Koyun ve Keçi

b. Hangi Hayvanlar Kurban Olarak Kesilir? Bu Hayvanlar Hangi Nitelikleri Taşımalıdır?

Sığır cinsi büyükbaş hayvanların kurban edilebilmesi için, en az iki kameri yaşlarını bitirmeleri gerekir. İki yaşını bitirdikleri kesin olarak bilinen büyükbaş hayvanların kapak atmamaları kurban olmalarına engel olmaz. Yine kapak attığı halde iki yaşını doldurmamış olurlarsa kurban olarak kesilemezler. Ancak doğumu kesin olarak bilinmeyen büyükbaş hayvanlar için kapak atma, bir ölçü olarak kabul edilebilir.

Koyun ve keçi cinsinden hayvanlar bir yaşını doldurduktan sonra kurban edilebilir. Ancak altı ayını tamamlayan koyun bir yaşını doldurmuş gibi gösterişli olursa 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, bir veya iki boynuzu kökünden 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 namaz kılındıktan sonra, bayram namazı kılınmayan yerlerde ise ikinci fecrin doğumundan sonra başlar; Zilhiccenin on ikinci günü (bayramın üçüncü günü) güneş batıncaya kadar devam eder. Bu geçen süre içinde gece ve gündüz kurban kesilebilir. Ancak kurbanların gündüz vakti kesilmesi daha uygundur.

Diğer kurbanlarda (adak, akika, vb.) ise herhangi bir vakit söz konusu değildir.

d. Vekâletle Kurban Kestirilebilir mi?

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

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

e. Kesim İşlemi Nasıl Yapılmalıdır?

Kurban edilecek hayvanın, kurban olma şartlarını taşıması, veteriner kontrolünden geçmesi son derece önemlidir. Kurban edilecek hayvanlar, eziyet edilmeden ve incitilmeden kesim yerine götürülmelidir. Kurban edilecek hayvan, kıbleye karşı yatırılıp ehil bir kimse tarafından kesilmeli, kesim işlemi süratli bir şekilde yerine getirilmeli, hayvana acı çektirilmemeli ve kanının iyice akması sağlanmalı, bu arada çevre temizliği ve hijyen için gerekli tedbirler alınmalıdır. Daha çabuk ve daha hesaplı olsun diyerek ibadet ruhuna yakışmayan görüntülere yol açılmamalıdır.

Mümkünse kişi kendisi de kurbanı kesilirken hazır bulunmalıdır. Kurban kesmeye başlamadan önce tekbir getirilmelidir.

“Allahü ekber, Allahü ekber, lâ ilâhe illallahü vallahü ekber, Allahü ekber ve lillahilhamd.”

Sonra “Bismillâhi Allahü ekber” diyerek kurban kesilmelidir. Hayvan kesilmeden önce şu veya benzeri dualar okunur:

إِنِّي وَجَّهْتُ وَجْهِيَ لِلَّذِي فَطَرَ السَّمَاوَاتِ وَالْأَرْضَ حَنِيفًا وَمَا أَنَا مِنَ الْمُشْرِكِينَ

“Ben hakka yönelen birisi olarak yüzümü, gökleri ve yeri yaratana döndürdüm. Ben Allah’a ortak koşanlardan değilim.”

(En’am Suresi, 6/79)

قُلْ إِنِّي صَلَّاتِي وَنُفْسِي وَحَيَاتِي وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ

لَا شَرِيكَ لَهُ وَبِذَلِكَ أُمِرْتُ وَأَنَا أَوَّلُ الْمُسْلِمِينَ

“De ki: “Şüphesiz benim namazım, kurbanım, hayatım ve ölümüm hepsi âlemlerin Rabbi Allah içindir. O’nun hiçbir ortağı yoktur. İşte ben bununla emrolundum. Ben Müslümanların ilkiyim.”

(En’am Suresi, 6/162-163)

“Allah’ım ben senden geldim ve sana döneceğim, Muhammed ve ümmetinden bunu kabul et.”

(İbn Mâce, Edahi, 2)

Kurbanı kesen kimse hayvana eziyet vermemeye dikkat etmeli, bıçağı hayvana göstermemeli ve keskin bıçak kullanmalıdır. Sağ eliyle tuttuğu bıçakla hayvanı keserken “Bismillâhi Allahü ekber” der. Kurbanı vekilin kesmesi halinde kurban sahibi de besmeleye iştirak eder.

Kurban kesmenin rüknü, kurbanlık hayvanın kanını akıtmaktır. Kesim işlemi boğazın iki tarafındaki şah damarları, nefes ve yemek borusu kesilerek yapılır ve hayvanın kanının iyice akmasını temin için bir süre beklenir.

Kesim esnasında esas olan hayvana en az acı verecek yöntemleri uygulamaktır. Bu işlemler maliyetli ve zamana ihtiyaç duysa da bunlardan kaçınmamalı, yapılan her işlemin ibadetimizin bir parçası

**“Allahü ekber,
Allahü ekber,
lâ ilâhe illallahü
vallahü ekber,
Allahü ekber
ve lillahlilhamd.”**

olduğu unutulmamalıdır. Bu amaçla kurbanlık hayvanı önce şoka sokmak (bayıltmak), sonra kesmek de uygundur; çünkü şoka giren hayvan ölmez, hayatı devam eder.

f. Kurban Eti Nasıl Değerlendirilmelidir?

İslâm âlimlerinin çoğunluğu kurban etinin üç eşit parçaya bölünüp bir parçasının kurban sahibi ve bakmakla yükümlü olduğu kimseler tarafından tüketilmesini, ikinci parçanın zengin bile olsalar eş, dost ve akrabaya hediye veya ikram edilmesini, üçüncü parçanın ise kurban kesemeyen ihtiyaç sahibi kimselere dağıtılmasını tavsiye ederler. Kişinin bakmakla yükümlü bulunduğu kimselerin kalabalık olması veya ihtiyaçlarının bulunması halinde kurban etinin kimseye dağıtılmadan evde tüketilmesinde de bir sakınca görülmemiştir. Bu konuda kesin bir sınır yoktur. Kurban sahibinin kurban etinden hem yemesi ve ikram etmesi hem de dağıtması esastır. Bunun ölçü ve şeklini her mükellef kendi konum ve imkânını, başkalarının durum ve imkânını ayrı ayrı gözden geçirerek bizzat belirlemeli ve bu konuda ibadet anlayışıyla hareket etmelidir.

g. Kurban Derisi Nasıl Değerlendirilmelidir?

Kurbanın derisi, ihtiyaç sahiplerine veya hayır kurumlarına verilmelidir. Hz. Peygamber, veda haccında Hz. 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. (Müslim, Hac, 348) Buna göre kurban derilerinin para karşılığında satılması, kurbanın kesimi veya bakımı için ücret olarak verilmesi uygun değildir.

B. Kurbanla İlgili Diğer Hususlar

a. 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 **kuduz, kuş gribi, domuz gribi, deli dana, kist hidatik toksoplazmozis, teniyazis, brusellozis, şarbon ve verem** gibi hastalıklar ülkemiz açısından risk oluşturmaktadır. Ancak bu hastalıkların birtakım basit kuralları uygulamakla önlenebileceği de unutulmamalıdır.

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

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





Kurban Kesim Yeri Yapılan Kapalı Pazar Yeri

b. 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 alınması kurban hizmetlerinin yürütülmesinde dikkat edilmesi gereken hususlardandır. Kurban ibadeti ifa edilirken, kişisel veya kurumsal olarak kul hakkına sebep olacak davranışlardan uzak durmalı, çevre temizliği için gerekli hassasiyet gösterilmelidir.

c. Kurbanlık Satın Alınırken Dikkat Edilecek Hususlar

1. Başka illerden getirilmiş kurbanlıklardan veteriner sağlık raporu olmayan,
2. Sığır cinsi hayvanlar için pasaportu bulunmayan, küçükbaş hayvanlar için nakil belgesi olmayan ve küpesiz,
3. Çok zayıf olan,
4. Gebe veya yeni doğum yapmış olan,
5. Yüksek ateşi olan,
6. Çok genç ve etleri olgunlaşmamış olan,
7. Kılları karışık ve mat halde olan,
8. Bakışları ve dış görünümü canlı olmayan,
9. Salya akıntısı bulunan,
10. Pis kokulu ishali olan,
11. Pis kokulu burun akıntısı olan,
12. Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız hayvanlar satın alınmamalıdır.

Yeterli elemanlarla kesim yerine götürülen kurbanlık



Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi için, satış yerlerine yakın uygun rampalar



d. Kesim Yerine Nakil

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

Kesim yerine götürülürken hayvanları 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.

e. Kesim ve Kan Akıtma

Sorunsuz bir taşıma sonucu kesim yerlerine getirilen kurbanlık hayvanlar, stressiz bir boşaltma ve ideal bir dinlendirme devresini takiben uygun şartları taşıyorlarsa kesime alınırlar. 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.



İdeal bir kesimde hedef:

1. Hayvana acı çektirmemek,
2. İyi bir kan akıtmayı sağlamak,
3. 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 yüksekçe bir yere, boynun kesilmiş olan kısmı yere değmeyecek şekilde asılması, kanın boşalmasının yeterli miktarda sağlanması açısından oldukça önemlidir.

Ancak bu uygulama evinin bahçesinde kurbanlık sığırını kesmek isteyen vatandaşlarımız açısından pek mümkün olmadığından, kurbanlık sığırların en yakın kesim yerinde kestirilmesi tavsiye edilir. Bu uygulama küçükbaş hayvanlar için mümkün olmakla birlikte küçükbaş hayvanların da mümkün olduğu kadar kesim yerlerinde kestirilmesi insan sağlığının korunması ve çevre kirliliğine yol açmaması açısından daha uygun olacaktır. Böylece **kesimin, gövdenin ve iç organların veteriner hekim tarafından, hayvanlardan insanlara geçen ve hastalık oluşturan parazitler ve mikroplar açısından kontrolü, kesim ve yüzmenin ehil kasaplar tarafından yapılarak deri kayıp ve hasarının en aza indirilmesi ve oluşacak atık ve artıkların çevre kirliliğine yol açmayacak toplu bir şekilde uzaklaştırma imkânları sağlanacaktır.** Yeterli miktarda kan akıtılmaz ise vücutta kalacak kan miktarına bağlı olarak ette ve iç organlarda mikroplardan kaynaklanan bozulmaya neden olacak değişikliklerle birlikte kasların ete dönüşümü de yetersiz olacaktır. Bu ise etin görünüş ve lezzeti ile dayanma süresini ve dolayısıyla insan sağlığını olumsuz yönde etkileyecektir.

Kurban kesim yerinde kurbanlığın ayağından asılarak yüzülmesi



f. Yüzme İşlemi

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 mikroplarla bulaşma riski vardır. Bu nedenle de kesimlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından 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 kesim yerlerinde yaptırılması uygun olacaktır.

Kurbanlarını kesim yerleri yerine evinin bahçesinde kesmek isteyen vatandaşlarımızın deri yüzümü konusunda aşağıdaki işlemleri sırasına ve tekniğine uygun bir şekilde yapmaları durumunda hijyenik ve hatası en az yüzüm sağlanacaktır:

İşlem 1: Başın ayrılması,

İşlem 2: Ön ayakların yüzülmesi ve kesilmesi,

İşlem 3: Arka ayakların yüzülmesi ve kesilmesi,

İşlem 4: 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 geldiğinde derinin uygun bir açıda, el ve bıçak kullanılarak gövdeden ayrılması sağlanarak yüzüm işlemi tamamlanmış olur. Küçükbaş hayvanlarda deri tulum şeklinde çıkartılmalıdır.

Yerde yapılan kesimlerde derinin gövdeden ayrılması kasap tarafından bıçakla 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.





g. Yüzme İşlemlerinde Dikkat Edilecek Hususlar

1. 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.
2. Hiçbir aşamada derinin dış yüzü et ile temas etmemelidir.
3. Sindirim kanalının çıkarılması sırasında et ve temiz sakatat üzerine kesinlikle içerik dökülmemesine dikkat edilmelidir. Yemek borusunun ve rektumun (göden bağırsağı) bağlanması veya kesimden 12 saat öncesinden aç bırakma işlemine başvurulabilir.

4. Tüketilebilen ürünler; boynuz, deri kuyruk gibi tüketilmeyen ürünlerden ilk fırsatta tam olarak ayrılmalıdır.
5. Cinsiyet organları (kamış, yumurtalıklar, rahim, meme vb.) ve işkembe ve bağırsaklar temiz sakatattan (karaciğer, akciğerler, kalp, böbrekler, dalak vb.) ayrı tutulmalı ve uygun bir şekilde uzaklaştırılmalıdır.
6. İşkembe ve bağırsaklar açılmamalıdır. Kesim yeri zeminine işkembe ve bağırsak içeriği kesinlikle dökülmemelidir.
7. Baş, burun delikleri de dâhil iyice yıkanmalıdır. Dil, beyin ve yanak eti temizdir ve tüketilmeyen kısımlarla karışık tutulmamalıdır.
8. Yüzme işlemini müteakip, gövdenin iç ve dış yüzü, var ise toz, kan, işkembe bağırsak içeriği ve diğer kirleri uzaklaştırmak için ihtiyaç miktarı kadar su kullanılarak yıkanmalıdır.
9. Kesimi müteakip karkas dinlendirilmelidir.
10. Yıkamadan sonra gövdenin silinmesinde kesinlikle bez kullanılmamalıdır, bu iş için lüzumu halinde kâğıt havlular kullanılabilir.

Kurban Kesim Yerlerinde Personel Görevlendirilmesi ve Özel Kıyafetleri



h- Karnın Açılması ve İç Organların Çıkarılması

Kasaplık bir hayvanın derisi yüzüldükten, başı gövdesinden ayrıldıktan sonra karın ve göğüs boşluğu açılarak sindirim, solunum, üreme organı 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.

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 ve yenilebilen yağlar çıkarılır, daha sonra gerekirse gövde yıkanır. Mide ve bağırsak içeriği görünebilir bir şekilde karkasa bulaşmışsa, kan pıhtısı veya fazla miktarda kir varsa gövde makul ölçüde yıkanmalıdır. Bunun dışında mümkün olduğunca gövdeyi yıkamaktan kaçınmalıdır.

Bir hayvanın iç organlarının kesimden 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 ısısı yükselebilir ve dolayısıyla etin rengi solar ve sulu bir hal alır. Bu ise etin dayanma süresini azaltır. Ayrıca işkembe ve bağırsaklarda bulunan mikroplar ete geçerek bozulmayı çabuklaştırır. Gövdeye bulaşan pisliği uzaklaştırmada bıçak kesinlikle kullanılmamalıdır.



Kurbanlıkların temizce yüzüldükten sonra iç organlarının çıkarılması ve etlerin parçalanması

i- Kurban Kesim Yerleri

Hayvan kesimleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından ruhsat alınmış mezbaha ve kombinalarda veya geçici kesim yerlerinde yapılmalıdır. Kesim yapılacak yerler temiz ve serin olmalı ve buralarda yeteri kadar su bulunmalıdır. Kesim işlemi mümkün olduğunca hayvanlar askıya alınarak yapılmalıdır. Böylece kesme ve yüzme işlemi daha temiz ve sağlıklı bir şekilde gerçekleştirilebilir.

Kesme 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.



Kurban Kesim Yerinden Görüntüler



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

Bütün yerleşim birimleri için, kanalizasyona bağlı, tazyikli suyu bulunan, zemini yıkanabilir, atıkları kolayca alınabilen, etrafı brandayla çevrili, üstü kapalı ve monoray hattı kurulu portatif veya prefabrik, Kurban Bayramı'nda kolaylıkla kurulup bayramdan sonra kaldırılarak muhafaza edilebilecek kurban kesim yerleri oluşturulması ve kurban kesim yerinin aşağıdaki şartları taşıması gerekir:

1. Kesim yapılacak yerlerin kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir yapıda olması, zemininde su ve kanın birikmemesi,
2. Işıklandırma ve havalandırmanın yeterli olması,
3. Kesim yerinde kullanılacak suyun içilebilir nitelikte, yeterli miktar ve basınçta olması,
4. Ete temas eden bıçak vb. aletler ve kesim işinde çalışanların ellerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir sistemin bulunması,
5. Kullanılacak tüm makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir sistemin bulunması,
6. Kesim sonrası oluşan atık, artık ve yan ürünlerin hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde izale, bertaraf ve tahliyesinin sağlanması,
7. Kesim sonrası ortaya çıkan kanın tank veya benzeri sızdırmaz bir yerde toplanması ve uygun bir şekilde bertaraf edilmesi,
8. Kurban kesiminin yapılacağı yerde biriken çöplerin, insan tüketimine uygun olmayan et ve diğer kısımların daha sonra alınmak üzere toplanacağı üstü kapalı bir yerin bulunması,



Kurban Satış Yeri



Kurban Kesim Yeri

9. Gübre birikimi için özel bir yer ayrılması,
10. Hastalıklı organlar ve karkasların en az 2 metre derinliğinde çukurlara gömülüp üzerinin kireçle kaplanması veya uygun bir yerde yakılarak imha edilmesi,
11. Kurban kesim yerlerinde yetiştirici, satıcı, görevli personel, kasap, kasap yardımcısı ve vatandaşların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerlerin (su, tuvalet, mescit, kapalı oturma yerleri vb.) olması,
12. Kesim yerlerinde hayvanların birbirlerini görmelerini engelleyici bir düzenlemenin getirilmesi.

k. Kesim Sonrası Alınacak Tedbirler ve Kurban Etinin İşlenmesi

Hayvanlardan insanlara bulaşan ve halk sağlığı yönünden çok büyük risk taşıyan bakteriyel, viral, paraziter ve fungal 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, trişinelloz, sarcosporidoz.

Bu hastalıklardan trişinelloz, deli dana hastalığı ve Q-humması hariç diğer hastalıklar ülkemiz açısından daha risklidir. 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 mikroorganizmaların ete bulaşmasının önlenmesi, ette mevcut mikroorganizma 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 temizlik kuralları ihmal edilmemelidir.

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

Parçalama işlemi ile birlikte ette mevcut ya da çevreden bulaşabilecek 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 ve muhafaza edilmemesi gerekir. Etler tüketilmeden önce soğuk bir yerde veya buzdolabında en az 12 saat dinlendirilmelidir.

Bazı zoonotik hastalıkların çiğ veya az pişmiş etlerin yenmesiyle bulaştığı akıldan çıkarılmamalı ve etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak

tüketilmemelidir. 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 olmalıdır. Aksi takdirde ette kanser yapıcı maddeler oluşmaktadır. 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.

Kurban Satış Yerinden Görüntüler



I. Etrafı Kapatılmış Özel Mülk veya Bahçesinde Kurban Keseceklerin Uyması Gereken Kurallar

1. Kesim yeri beton, asfalt vb. sızdırmaz malzemeden olacak, çıkan kan, toprağa dağılmasını önlemek üzere hemen toprakla kapatılacak, gerektiğinde kireçlenecektir.
2. Kurbandan çıkan kullanılmayacak olan işkembe ve diğer benzeri atıklar sızdırmaz, dayanıklı, yüksek yoğunluklu polietilen siyah torbalara 2/3 oranında konacak, gerektiğinde ikinci torba kullanılacak, ağzı iyice kapatılıp bağlanacak ve bayram süresince düzenli olarak hizmet verecek olan belediye temizlik ekiplerine teslim edilecektir.
3. Kurban kesim esnasında çıkan diğer artıklar da mutlaka toplanıp dayanıklı ve ağzı kapalı poşetler içinde belediye temizlik ekiplerine teslim edilecektir.

Kesim sonunda, kesim mahalli kanlı ve kirlenmiş bir durumda bırakılmayacak, kan izi kalmayacak şekilde temizlenecek, gerektiğinde kireçlenecektir.

Kurban derilerinin taşınması esnasında kan sızmasına engel olunacak ve çevre kirliliğine neden olunmayacaktır.

Etrafı hayvanların kaçmasını önleyecek şekilde korkuluklarla çevrili ve güvenlik tedbirleri alınmış kurban satış yerinden bir görüntü





Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu Toplantısı

II. BÖLÜM

KURBANLA İLGİLİ MEVZUAT HÜKÜMLERİ

A. Kurban Hizmetleriyle İlgili Bakanlar Kurulu Kararı ve İlgili Yönetmelik

Ülkemizde kurban hizmetleri; Bakanlar Kurulu’nun 24/10/2001 tarih 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 yürütülmektedir.

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

Diyanet İşleri Başkanının veya görevlendireceği bir başkan yardımcısının başkanlığında, İçişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman ve Su İşleri Bakanlığı ve Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ile Türkiye Diyanet Vakfı temsilcilerinden müteşekkil “**Bakanlıklarası Kurban Hizmetleri Kurulu**” oluşturulmuştur.

Kurul, Başkanlığın daveti üzerine ekseriyetle toplanır ve kararlarını toplantıya katılanların çoğunluğu ile alır. Eşitlik halinde başkanın tarafı ekseriyet sayılır.

Kurulun sekretarya görevini Başkanlık Din Hizmetleri Genel Müdürlüğü yapar. Kurul, kurban satış ve kesim işlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesi için alınması gereken tedbirlere dair kararları alır. Uygulamada bir aksaklık ortaya çıkarsa, bunların giderilmesi için gerekli teşebbüslerde bulunur.

B. Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu Kararları

Bakanlıklararası Kurban Hizmetleri Kurulu'nun bugüne kadar yaptığı toplantılarda alınan kararlardan bazıları şunlardır:

1. Kurban kesim yerlerinde çocuklar bulunmamalı, vatandaşlarımız kurban kesimi konusunda aydınlatılmalı, özellikle bayram vaaz ve hutbesinde kurban kesim usulü çok iyi anlatılmalıdır.
2. Kurbanlık satış yerlerinde sığır cinsi hayvan satan yetiştirici ve satıcıları; sattıkları hayvanlara ait pasaport kendilerinde kalacak, satıcı ile ilgili kısmına “kurbanlık olarak satıldı” ibaresini yazarak pasaportun bu kısmını en yakın ya da ikamet ettikleri yerdeki İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne teslim edeceklerdir.
3. Mezbaha ve kombinalarda kesilen sığır cinsi kurbanlık hayvanların kulak küpeleri “Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği”nin ilgili hükümleri çerçevesinde imha edilecek, kesilen hayvanların veri tabanından düşümleri yapılacak, hayvan pasaportları en yakın İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne kesim tarihlerinden itibaren yedi gün içinde teslim edilecektir.

4. Mezbaha ve kombinalarda kesilen kurbanlık koyun ve keçi türü hayvanların kulak küpeleri “Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği”nin ilgili hükümleri çerçevesinde biriktirilerek İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü kontrolünde imha edilecek ve hayvanların veri tabanından düşümleri yapılacaktır.
5. Komisyonun belirlediği yerler dışında ve köylerde kesilecek kurbanlık sığır cinsi hayvanların kulak küpeleri ve pasaportlarının, koyun ve keçi türü hayvanların kulak küpelerinin toplanarak veri tabanından düşümlerinin sağlanabilmesi için İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, kendi yetki ve sorumluluk sahalarındaki mahalle ve köy muhtarları ile bir bilgilendirme toplantısı düzenleyerek muhtarlara yazılı tebliğat yapacaklardır.
6. İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri kendilerine teslim edilen kulak küpeleri, pasaportları ve kulak küpe numaralarının listesine istinaden kurbanlık olarak kesilen hayvanların bilgisayar destekli veri tabanından kayıt düşümlerini yapacaktır.
7. İl ve ilçelerde kurban kesim işlerinde görevlendirilecek veya yetki verilecek kasaplar için; temizlik, kılık-kıyafet, beşeri münasebetler, kurban kesimini usta-çırak ilişkisiyle benimsetecek, kurbanı eziyet etmeden kesim işini öğretecek ve en az acı verecek kesim usulünü öğretecek kurslar düzenlenecek ve bu suretle kasaplara sertifika verilmesi konusunda komisyonlar bilgilendirilecektir.
8. Belediyelerin kurban kesiminde ve vatandaşların diğer et ihtiyaçlarının karşılanmasında kullanılmak üzere mezbahane ve geçici kesim yeri tesis etmeleri ve bu konuda belediyelerin İçişleri Bakanlığına sunacakları projelerin desteklenmesi tavsiye edilecektir.



Kurban Kesim Yerlerinde Araç ve
Personel Görevlendirilmesi



9. Kurban edilmesi uygun olan hayvanlardan ekonomik kayba sebebiyet vermemek için öncelikle erkek olanların tercih edilmesi, ayrıca gebe olan ve yaşını doldurmamış hayvanların kurban edilmemesi konusunda vatandaşlar bilgilendirilecektir.
10. Kurban kesimlerinde ruhsatlı mezbahane ve kombinaların yanı sıra ihtiyacı karşılamak üzere, belediyeler semt pazarlarını veya boş alanları; toplum, insan, çalışan ve hayvan sağlığını dikkate alarak temiz ve modern bir şekilde düzenleyerek yeteri kadar seyyar kurban satış yeri ve buralara yakın bir mesafede kurban kesim yeri kurmalıdır.
11. Belediyeler, satış ve kesim yerlerinde kurban atıklarını günlük olarak ve sıhhi bir şekilde toplayarak çevre ve insan sağlığına uygun şekilde bertarafını sağlayacaklardır.
12. Çevre ve toplum sağlığı açısından kurbanların belirlenen satış yerlerinde satılıp yine belirlenen kesim yerlerinde kesilmesi için vatandaşların bilgilendirilmesine yönelik çalışmalar yapılacaktır. İllerde besici ve üreticiler kesim yerleri düzenlemesi konusunda özendirilecek ve alternatif projeler üretilmesi, satış ve kesim yeri kurma konusu sivil kuruluşların tamamına tavsiye edilecektir.
13. Kurban kesen herkesin bayramın birinci günü bu vazifesini yerine getirmek istemesinin kasap sıkıntısını ortaya çıkarması sebebiyle, kasap sayısını artırmaya yönelik eğitim kursları açılması, katılanlara sertifika verilmesi ve sorunun iller bazında çözülmesi teşvik edilecektir. Ayrıca tesisten yararlanma ve kasap ücreti vb. gibi komisyonlarca belirlenecek ücretler özendirici düzeyde tespit edilecek, görevlendirilen personele komisyon gelirleri çerçevesinde ücret tahakkuk ettirilecektir.

14. Kurul üyesi Bakanlıkların teftiş kurulu üyelerinin taşraya göreve gittiklerinde kurban hizmetleri komisyonu çalışma dosyalarını incelemeleri temin edilecektir.
15. Bir veya birkaç kurban satış ve kesim yeri örnek çiziminin il ve ilçelerde uygulanması yerine her il ve ilçenin kendi mahalli şartlarına, pazar yerleri, 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 geçme yönünde komisyon yetkilidir.
16. İki yaşını doldurmamış sığırlar, gebe ve kurban olması dinen sakıncalı olan hayvanlar kurban satış yerlerine alınmayacaktır.
17. Kurban kesim yerlerinde görevlendirilen personel ve kesim elemanları için komisyonlarca tanıtıcı **“Görevli Kimlik Kartı”** ve **“Kesim Elemanı Kimlik Kartı”** düzenlenecektir.



Kurbanlık Hayvanların Gebelik
Kontrollerinin Yapılması

GEBELİK KONTROL MERKEZİ
ÜCRETSİZ

C. Vekâletle Kurban Organizasyonu

Vekâlet yoluyla kurban kestirmek isteyenlere yardımcı olmak üzere Bakanlar Kurulu Kararı'nın 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 vekâlet yoluyla kurban kesim organizasyonu yapmaktadır.

a. Başkanlıkça Düzenlenen Vekâletle Kurban Organizasyonunda Vakfın Görevleri

1. Organizasyonun muhasebesiyle ilgili işleri yürütmek ve bu amaçla vakıf genel merkezi adına ilgili bankalarda “Kurban Hesabı” açtırmak,
2. Vekâlet yoluyla kurban kestirmek isteyenlerden alınacak kurban ücretlerini tespit etmek, bedelini bankalarda açılan Kurban Hesabı aracılığıyla veya makbuz karşılığında merkez veya şubeler aracılığıyla tahsil etmek,
3. Kurbanları satın almak, usulüne uygun olarak kestirmek, değerlendirmek ve bu hizmetle ilgili diğer işleri yürütmek,
4. Her yıl vekâlet yoluyla kurban kesme hizmetlerinin tamamlanmasını müteakip, kurban bayramından sonraki iki ay içinde, yapılan çalışmalar ve muhasebe kayıtlarının özetini içeren bir raporu Başkanlığa sunmak,



5. Vekâleten kurban kesim hizmetleri ile ilgili olarak yapacağı alım, satım ve harcama işlemleri ile diğer faaliyetleri Vakıf mevzuatına göre yürütmek,
6. Başkanlık ve Vakıf işbirliği ile düzenlenen vekâletle kurban organizasyonlarında kurbanların satın alınması, kestirilmesi ve değerlendirilmesi için yapılan harcamalar sonucu artan bir meblağ olduğu takdirde, bu meblağı Vakıf hesabına aktarmak.

b. İl ve İlçelerde Komisyonlarca Yürütülen Kurban Kesme Hizmetlerinde Vakfın Görevleri

1. İl ve ilçelerde komisyon kararlarına göre elde edilecek gelirler ile yapılacak harcamaların muhasebe işlemlerini yürütmek ve bu amaçla Komisyon adına bankalarda hesap açtırmak,
2. Komisyonca yürütülen kurban hizmetlerinin muhasebesini Vakfın muhasebesinden ayrı olarak, ancak Vakfın muhasebe usullerine göre tutmak,
3. 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.

D. 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, İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Orman ve Su İşleri İl/İlçe Müdürlüğü, Çevre ve Şehircilik İl/İlçe Müdürlüğü, Belediye ve Türkiye Diyanet Vakfı temsilcilerinden oluşan bir **“Kurban Hizmetleri Komisyonu”** kurulur. Komisyonun sekreteryaya görevini müftülük yapar.

Komisyon kararları mülkî amirin onayı ile yürürlüğe girer.

a. Kurban Hizmetleri Komisyonunun Görevleri

1. Kurban satış ve kesiminin dinî esaslara, İl ve İlçe Umumi Hıfzıssıhha Meclisi kararlarına ve diğer şartlara uygun olarak gerçekleşmesini sağlamak, genel gözetim ve denetimini yapmak,
2. İl ve İlçe Umumi Hıfzıssıhha Meclisi kararlarına ve sağlık şartlarına uygun olarak çevrenin sosyal ve ekonomik imkânları ile mevcut mezbahaları da dikkate alarak kurban satış ve kesim yerlerini tespit etmek,
3. Kurban satış ve kesim yerlerinde, kurban kesimi için gerekli alt ve üst yapının ilgili belediyelerce tesisini, ayrıca kurban atıklarının satılması ve çöplerinin belediyelerce toplanarak bertaraf edilmesini sağlamak,
4. Kurban kesim işleri için yapılacak harcamalara dair gereken kararları almak,
5. 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,

6. Komisyonca yürütülecek hizmetler için harcanmak üzere kurban kesen veya kestirenlerden alınacak ücretleri muhafaza etmek için Vakıf aracılığı ile bankalarda Kurban Komisyonu Hesabı açtırmak,
7. Kurban kesim hizmetleri ile ilgili olarak vatandaşlara duyurulması gereken hususları mutat vasıtalarla ve uygun aralıklarla ilân etmek,
8. Yürüttüğü muhasebe hizmetleri ve kırtasiye giderleri için Vakıf şubesine ödenecek bedeli tespit etmek,
9. Kurban Komisyonu Hesabı'ndan gerekli harcamalar yapıldıktan sonra artan meblağ olduğu takdirde, komisyonun görev alanına giren hizmetler için harcamak,
10. Gerektiğinde yürütmekte olduğu görevlerle ilgili olarak resmî veya özel kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak.
11. İhtiyaç duyulan diğer hususlarda gerekli kararları almak.

b. Kurban Satış Yerleri Düzenlenmesi

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

1. Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi için, satış yerlerine yakın etrafı korkuluklarla çevrili uygun rampalar oluşturulması ve hayvanların araçlardan indirilmesi ve bindirilmesinin bu yerlerde yapılmasının sağlanması,
2. Büyükbaş hayvanların yularlarının bulunması ve boyunlarındaki iplerinin yeterince sağlam ve uzun olması,
3. Kurbanlık büyükbaş hayvanların nakli sırasında tecrübeli yeterli eleman bulundurulması,
4. Kurban satış yerlerinde; yetiştirici, satıcı, alıcı ve diğer vatandaşların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerlerin (su, tuvalet, kapalı oturma yerleri vb.) bulunması,



5. Kurban 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,
8. Kurban satış yerlerine getirilen hayvanların, merkez ilçe veya ilçe içi hareketlerinde menşe' şahadetnamesinin, ilçeler veya iller arası hareketlerinde ise veteriner hekim sağlık raporlarının, sığır cinsi hayvanlara ait kulak küpeleri ve pasaportlarının bulundurulması, sadece belgeleri tam olan hayvanların kurban satış yerlerine girişlerine müsaade edilmesi gerekmektedir.

c. Kurban Kesim Yerleri Düzenlenmesi

Kesim yerlerinde aşağıda ki hususlara dikkat edilmelidir:

1. Kurbanların eziyet verilmeyecek şekilde ve kesim tekniğine uygun olarak kesilmeleri için gerekli şartlar bulunmalı,
2. Kurbanların dinî kaidelere ve sağlık şartlarına uygun olarak kesilebilmesi için kesim yerinde yeterli sayıda din görevlisi, veteriner hekim, kasap ve yardımcı personel bulundurulmalı ve kurbanlar ehil kimselerce kesilmeli,
3. Belediyeler tarafından kurban kesimi için gerekli beton saha, su tesisi ve atıklar için lüzumlu tertibat alınmalı,
4. Kesim esnasında sağlığa zararlı olduğu tespit edilen hayvan etleri veya organları diğer atıklardan ayrı olarak derin bir çukura gömülmeli ve üzerine kireç dökülerek kapatılmalı veya diğer usullerle imha edilmeli.

d. 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.

e. Muhasebe İşlemleri

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





F. 5199 Sayılı Hayvanları Koruma Kanunu’nun İlgili Hükümleri

1. Hayvanların korunması, gözetilmesi, bakımı ve kötü muamelelerden uzak tutulması için gerekli önlemler alınmalıdır.
2. Hayvanların korunması ve rahat yaşamalarının sağlanmasında; insanlarla diğer hayvanların hijyen, sağlık ve güvenlikleri de dikkate alınmalıdır.
3. Hayvanları taşıyan ve taşıtanlar onları türüne ve özelliğine uygun ortam ve şartlarda taşımalı, taşıma sırasında beslemeli ve bakımını yapmalıdırlar.
4. Satılırken; hayvanların sağlıklarının iyi, barındırıldıkları yerin temiz ve sağlık şartlarına uygun olması zorunludur.
5. Hayvanların kesilmesi; dinî kuralların gerektirdiği özel koşullar dikkate alınarak hayvanı korkutmadan, ürkütmeden, en az acı verecek şekilde, hijyenik kurallara uyularak ve usulüne uygun olarak bir anda yapılır. Hayvanların kesiminin ehliyetli kişilerce yapılması sağlanır. Bu hükümlere aykırı hareket edenlere hayvan başına 876.-TL idarî para cezası uygulanır.
6. Kurban kesmek isteyenlerin kurbanlarını dinî hükümlere, sağlık şartlarına, çevre temizliğine uygun olarak, hayvana en az acı verecek şekilde bir anda kesimi, kesim yerleri, ehliyetli kesim yapacak kişiler ve ilgili diğer hususların belirtildiği Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Yönetmelik hükümlerine aykırı hareket edenlere hayvan başına 2.195.-TL idari para cezası uygulanacaktır.
7. 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 437.-TL idari para cezası uygulanır.

8. Kesin olarak öldüğü anlaşılmadan vücutlarına müdahalelerde bulunmak yasak olup, bu hükme aykırı davrananlara 437.-TL idari para cezası uygulanır.
9. 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 437.-TL idari para cezası uygulanır.

NOT: Söz konusu para cezaları 2013 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 değerlendirilerek uygulanır.



