

## Kurban Kesim Yerleri Kontrol Formu

		Puan	Puan
		100	
<b>Temizlik ve genel düzen (25)</b>		<b>25</b>	
a	COVID-19 ve Zoonotik Hastalıklar ile ilgili bilgilendirici tabela asılmış mı?	2	
b	Kurban kesim yerinin içindeki yollar asfalt, çakıl vb. toz ve çamur olmayacak malzeme ile kaplanmış mı?	3	
c	Kurban kesim yeri genel olarak temiz mi?	2	
ç	Kesim yerinde oluşan hayvan atık ve pisliklerinin temizliği düzenli yapılıyor mu?	2	
d	Yeterince ve uygun yön levhaları var mı?	1	
e	Otopark alanı yeterli mi?	1	
f	Alanda yeterince çöp kutusu var mı?	1	
g	Kesim sonrası oluşan atık, artık ve yan ürünlerin hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanmış mı?	2	
ğ	Kesim artığı, insan tüketimine uygun olmayan et ve diğer kısımların daha sonra alınmak üzere toplanacağı üstü kapalı bir yer var mı?	4	
h	Oluşan kesim artıklarının ekonomik olarak değerlendirilebilmesi için yapılan çalışmalar var mı?	2	
ı	Kesim yerinde; hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar olan zoonozlar açısından, kesilen hayvanın sağlıklı olup olmadığına dair bazı temel bilgiler (kanın koyuluğu, ciğerlerde görülebilecek kistler, lezyonlar, derialtı kanama odakları gibi bir takım şüpheli durumlar) ve hayvandan kistli, hastalıklı bölgeleri uzaklaştırdıktan sonra kullandığı bıçak vb. ekipmanı değiştirmesi, kullandığı malzemelerin dezenfeksiyonunu sağlamanın önemi ile ilgili afişler asılmış mı?	2	
i	Kesim alanının etrafı dışardan köpek vb. giremeyecek şekilde çevrilmiş mi?	3	
<b>Hayvanların indirilip bindirilme rampaları (6)</b>		<b>6</b>	
a	Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi için, satış yerinin içinde, etrafı hayvanların kaçmasını önleyecek şekilde korkuluklarla çevrili rampalar var mı?	4	
b	Kurbanlık hayvanların araçlara bindirilmesi ve indirilmesi bu rampalardan yapılıyor mu?	2	
<b>Kesim yeri (35)</b>		<b>35</b>	
a	Kesim yapılacak yer; zemininde su ve kan birikmeyen, kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir yapıda mı?	9	
b	Kesim yapılacak yer kapalı ise; ışıklandırma ve havalandırma yeterli ölçüde mi?	2	
c	Kesim yerinde ihtiyacı karşılayacak ölçüde su mevcut mu ve kullanıcıların kolay ulaşabileceği şekilde dağıtımı yapılmış mı?	2	
ç	Kesim sonrası yıkama suyu ile dış ortama taşınan, kan ve yağ içeren, pis suyun arıtılması için arıtma üniteleri var mı?	3	
d	Kesim yerinde kesim için gelenlerin kullandığı sosyal mekanların dışında; yetiştirici, satıcı, görevli personel, kasap ve kasap yardımcılarının sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerler (su, tuvalet, mescit, kapalı oturma yerleri vb.) var mı?	5	
e	Hayvanların birbirlerini görmelerini engelleyici bir düzenleme getirilmiş mi?	2	
f	Kesim için gelenlerin et taksimi vb. yapabileceği yeterli ve muntazam alan var mı?	4	
g	Kanın kan tanklarında depolanması ya da bir kanalla toplandıktan sonra atık suyun verilmesi için şehir kanalizasyon şebekesine bağlantının olması veya sızdırmaz foseptik çukurlar yapılması, vidanjörlerle düzenli olarak çekilmesi sağlanmış mı?	5	
ğ	Ete temas eden bıçak vb. aletler ve kesim işinde çalışanların ellerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir sistem var mı?	3	
<b>Sosyal mekanlar (20)</b>		<b>20</b>	
a	Mescid var mı?	3	
b	Abdest alma yeri var mı?	2	
c	Lavabo var mı? / Temiz mi?	3	
ç	WC var mı? / Temiz mi?	3	
d	Dinlenme alanı uygun mu (masa-sandalye, gölgelik vb)?	3	
e	Çay ikramı vb var mı?	2	
f	Kurban kesim alanında acil sağlık müdahalesi için revir ve sağlık görevlisi var mı?	4	
<b>Kesim görevlileri (12)</b>		<b>12</b>	
a	Kesim görevlileri kesim sırasında çizme ve önlük giyiyorlar mı?	3	
b	Kesim görevlilerinin hijyen eğitimi belgesi var mı?	4	
c	Kesim görevlilerinin "Kurban Kesim Elemanı Yetiştirme ve Geliştirme Kursu Bitirme Belgesi" ya da kasaplık belgesi var mı?	5	
<b>Kaçan hayvanları yakalama ile ilgili bir önlem alınmış mı? (2)</b>		<b>2</b>	
a	Kaçan hayvanları yakalama ile ilgili bir önlem alınmış mı?	2	