



SONRA

- * Kesilen hayvanın kanı koyu renkli geç pıhtılaşıyorsa,
- * Dalakta 3-5 misli anormal bir büyüme görülüyor ve kesildiğinde içi siyahımsı bir kan içeriyorsa,
- * Bağırsaklar aşırı derecede gazla dolu ve iç kısımlarında yer yer kanamalar varsa,
- * Karaciğer büyümüş ve yüzeyinde beyaz noktacıklar mevcutsa,

Hayvanın derisi, bütün iç organları ve gövdesi serin bir yerde muhafaza edilmeli ve derhal Veteriner Hekime başvurulmalıdır.

Gübre, kan ve yenmeyen iç organlar gibi atıklarla çevre kirlenmemeli, atıklar mümkünse derin çukurlara gömülmeli yada sızdırmaz torbalarda genel çöp toplama mahallerine bırakılmalıdır.

**KURBAN BAYRAMINIZI TEBRİK
EDER
SAĞLIK VE
MUTLULUKLAR DİLERİZ.**

SAMSUN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

<http://samsun.tarimorman.gov.tr>

E-Posta : samsun@tarimorman.gov.tr

Kılıçdede Mah. Abdülhakhamit Cad. No:5 55060 İlkadım/SAMSUN

Telefon : 0362 2313700 (3 Hat) Faks : 0362 2332163

**KURBAN BAYRAMINDA SAĞLIĞINIZI
KURBAN ETMEYİN !**



**Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği
Şube Müdürlüğü**

**No: H/20
2018**



**SAMSUN
İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**



ÖNCE

KURBANLIK HAYVAN KESİMİNDEN ÖNCE NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR?

- * İl dışından gelen kurbanlık hayvanlarda Veteriner Sağlık Raporu bulunmayan,
- * Kulak küpesi olmayan,
- * Büyükbaş Hayvan Pasaportu olmayan,
- * Çok zayıf olan,
- * Gebe veya yeni doğum yapmış olan,
- * Yüksek ateşi olan,
- * Salya akıntısı bulunan,
- * Pis kokulu ishali olan,
- * Pis kokulu burun akıntısı olan,
- * Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız hayvanlar,

SATIN ALINMAMALIDIR !



SIRASINDA

KURBANLIK HAYVAN KESİMİ SIRASINDA NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR?

- * Kurbanlarınızı asgari teknik ve hijyenik şartlara uygun yerlerde kestiriniz.
- * Kurbanlarınız keserken gırtlak gövde de kalmak üzere, her iki şah damarı, yemek borusu ve soluk borusu içine alacak şekilde tek hamlede kesiniz.
- * Kanın iyice akıtılması sağlanmalıdır. Aksi takdirde, ette mikroorganizmalar kolayca üreyerek, etin kısa sürede bozulmasına yol açarlar.



- * Kesilecek kurbanların iç organları parçalanmadan ve en seri şekilde çıkarılmalıdır.
- * Deri yüzülürken veya tulum çıkartma yapılırken deriye zarar verilmemelidir.
- * Etler, kesimden sonra hemen tüketilmemeli, 12 saat süreyle soğuk bir ortamda olgunlaştırıldıktan sonra tüketilmesi ete lezzet, gevreklik, aroma sağlayacaktır.

