

**BASIN BÜLTENİ**

**KURBAN KESİMİ VE SONRASINDA**

**HİJYENE DİKKAT**

***Kurban Bayramı öncesinde kurban kesiminin nasıl olması gerektiği ve kesim sonrasında yapılması gerekenler ile kurban etlerinin tüketimi konusunda önerilerde bulunan Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu, kesilen hayvanların iç organlarının ise en geç yarım saat içinde çıkarılması konusunda vatandaşları uyardı.***

Kurban Bayramı öncesinde, kurban için kesilecek hayvanların sağlıklı olması kadar kesilen yerin temizliği, kesim yöntemi ve kesim sonrası yapılacaklar da önem taşıyor. Konuyla ilgili önerilerde bulunan **İstanbul Kültür Üniversitesi (İKÜ) Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu**, kesilen hayvanların iç organlarının hemen çıkarılması konusunda vatandaşları uyardı. Hastalık bulaşma riskine karşı iç organların en geç yarım saat içinde çıkarılması gerektiğini vurgulayan **Prof. Dr. Çiftçioğlu**, yine hastalık bulaşma ihtimaline karşı bu organların çevreye atılmaması gerektiğini söyledi.

**Bulaşıcı hastalıklara dikkat**

Hayvanlardan insanlara bulaşabilecek hastalıklar olduğunu belirten **Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu**, hayvanların kesimi sırasında gerekli muayenelerinin mutlaka yetkilendirilmiş veteriner hekimlere, kesimlerin de İl/İlçe Tarım Orman Bakanlığı Müdürlüklerinin yayınladığı kesimine onay verilen yerlerde yaptırılması gerektiğinin altını çizdi. Hayvanların henüz tespit edilememiş bir hastalığı olabileceğini veya ‘zoonoz’ adı verilen hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıkları taşıma riski bulunduğunu ifade eden **Prof. Dr. Çiftçioğlu**, “Vatandaşlarımız mutlaka veteriner hekim kontrolünün olduğu, onaylı kesim yerlerinde kurbanlarını kestirsinler. Kamusal alanda kesim zaten yasak ve idari para cezası var. Bu nedenle vatandaşlarımızın kamusal alanlarda kendi başlarına kesim yapmaması gerekiyor. Çünkü hayvan hastalıkları bu şekilde çevreye yayılabilir. Ayrıca kesim sırasında derinin yüzülmesi, iç organların çıkarılması da çok önemli. İç organlar en geç yarım saat içerisinde çıkarılmalı. Çünkü bu iç organlardan ete zararlı mikroorganizmalar bulaşabilir ve ete hastalık yayılabilir. Eti tüketen insanlar da zoonoz hastalıklar nedeniyle hasta olabilir." diye konuştu.

**Şarbon, verem gibi hastalıklar hayvandan insana bulaşabilir**

Zoonotik hastalıklara örnekler veren **Prof. Dr. Çiftçioğlu**, "Antraks dediğimiz şarbon, verem, kist hidatik, toksoplazma gibi çok önemli hastalıklar var. Kesimlerin veteriner hekim kontrolünde yapılması, veterinerlerin bu hastalıkları fark etmeleri, etin tüketilmesine müsaade etmemelerini sağlar. Vatandaşlarımızın özellikle bu pandemi döneminde kamusal alanda kontrolsüz bir şekilde hayvan kesmemeleri, bu nedenle çok önemli." dedi.

**Deriler, kan ve sudan arındırılarak 2 saat bekletilmeli**

Hayvanların kesilme sürecinde dikkat edilmesi gereken noktalara da değinen **Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu**, "Hayvanların derileri, kesimden sonra kandan ve sudan arındırılacak şekilde 2 saat bekletilmeli. Bu derilerin kanlı ve sulu kalması mikrobiyolojik kokuşmaya sebep olabilir. Bu da sağlıksız bir durum. Deriler, kandan ve sudan arındıktan sonra ya deri ağırlığının yarısı veya üçte biri kadar kaya tuzu ile kaplanmalı. Bu ekonomik ve sağlık açısından oldukça önem taşıyan bir durum.” dedi.

**Etleri 1-2 gün dolapta bekletip tüketin**

Kurban etlerinin kesimi ve kullanımına ilişkin bilgiler veren **Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu**, “Öncelikle ölümden sonra meydana gelen ve rigor mortis denilen ölüm sertliğine dikkat edilmeli. Et, dinlendirilmeden tüketildiğinde sert olur, bu nedenle zaman zaman ‘Kurban eti sert olur’ denildiğini duyarız. Rigor mortisin çözünmesini beklemek için kurbanı, karkas halinde 2-3 saat dışarıda bekletmek gerekir. Mikrobiyolojik riskleri aza indirmek ve daha kaliteli bir et tüketebilmek için etleri büyük parçalara bölerek buzdolabında da 1-2 gün beklettikten sonra tüketmek daha iyi olacaktır. Bu şekilde soğutulmuş etler büyük parçalar halinde buzdolabında 5-6 gün saklanabilir. Daha sonra arzu edildiği şekilde küçük parçalara bölünerek tüketilebilir. Tüketilemeyen kısımlar da buzlukta (-18 C’de) 6 aya kadar saklanabilir. İç organlar ise dayanıksız olduğundan kısa sürede tüketilmelidir. Etlerde renk değişimi, çamur gibi görünme, kokuşma durumlarında ise mutlaka resmi veteriner hizmeti veren makamlara başvurmak gerekir. Bunlar, önemli sağlık riskleri." ifadelerinde bulundu.

**Hastalıkların yayılmasında iç organlar önemli rol oynuyor**

Hayvanların özellikle iç organlarının dışarıya gelişigüzel şekilde bırakılmasının, hastalık risklerini arttıracağının da altını çizen **Prof. Dr. Çiftçioğlu**, "Vatandaşlarımız, özellikle bu pandemi döneminde hem kendi sağlıklarına hem de çevredeki insanların sağlıklarına dikkat etmeliler. Pandemi gölgesinde geçen bu bayramda önlemlere uymalarında fayda var. Zoonotik hastalıklardan korunmak için özellikle kesilen hayvanların iç organlarını sağa sola atmasınlar. Yabani, evcil hayvanların bunları tüketmesine neden olmasınlar ve izin vermesinler. Çünkü bu hastalıkların yayılmasında iç organlar önemli rol oynuyor." dedi.