Satın alacağınız hayvana ait bilgileri cep telefonunuzdan öğrenebilirsiniz

Kurban Bayramı için Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü cep telefonlarında kullanılabilecek bir uygulama geliştirdi. Bu uygulama sayesinde kurbanlık hayvan satın alacak vatandaşlar hayvanların yaşı, kilosu, sağlık durumu, hayvanın nereden geldiği gibi konular hakkında bilgi sahibi olabilecek. HAYSAG adı verilen bu uygulamanın sağlayacağı faydalara dikkat çeken Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu, kurbanlık hayvan seçilirken vatandaşların dikkat etmesi gereken noktaları anlattı.

“GÖZLERİ CANLI BAKMALI”

Hayvan seçilirken dikkat edilmesi gereken detayları açıklayan İstanbul Kültür Üniversitesi (İKÜ) Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu, "Kurban satış alanına giden vatandaşlarımızın dikkat etmeleri gereken en önemli şey, hayvanların sağlıklı olması. Hayvanın burnu, gözü akmamalı. Öksürüğü olan, solunum problemi olan, zayıf, dışkısı kokulu olan hayvanlar alınmamalı. Hayvanların gözleri canlı bakmalı. Ne çok korkak ne de çok duyarsız olmamalı. Tüylerinin parlak ve canlı olması da önemli. Özellikle kurban kesilirken bir yaş sınırı var. Manda, sığır gibi büyükbaş hayvanlarda bu sınır 2 yaş; koyun ve keçi gibi hayvanlarda ise 1 yaş olarak belirlenmiş. Türkiye'de deve, çok yaygın değil ama devede de 5 yaş sınırı bulunuyor." diye konuştu.

“HAYSAG UYGULAMASI ÜZERİNDEN HAYVANLA İLGİLİ BİLGİ ALINABİLİR”

Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü'nün geliştirdiği HAYSAG uygulamasından da söz eden Prof. Dr. Çiftçioğlu, bu uygulama sayesinde vatandaşların satın alacakları kurbanlık hayvanlar ile ilgili bilgi edinebileceğini belirterek şöyle devam etti:

"Hayvan sağlığının kısaltması olan HAYSAG isimli çok güzel bir uygulama geliştirildi. Her hayvan kulak küpesi taşımak zorunda. Uygulama üzerinden kulak küpesini okuttuğunuz zaman hayvanın yaşı, geldiği yer gibi bilgilere ulaşma şansı var. Ayrıca hayvan nakilleri yapılırken de vatandaşlarımızın dikkat etmesi gereken bazı şeyler var. İl içerisinde naklediliyorsa büyükbaş hayvanlarda pasaport, küçükbaş hayvanlarda ise nakil belgesi olup olmadığı öğrenilmeli. Şu anda bayram nedeniyle çoğu hayvan İstanbul'a il dışından geldiği için veteriner sağlık raporu istenmeli. Vatandaşlar bu bilgileri mutlaka sorsunlar. Veteriner sağlık raporu ve nakil belgesi önemli belgeler. Bu belgeler ile hayvanların nereden ve ne şartlarda geldiği görülebilir. Özellikle veteriner sağlık raporunda, sağ üst köşede bir hologram var. Orada hayvanın yaşı gibi bilgilerin yanı sıra dezenfeksiyon bilgileri de görülebilir."

Satış yerlerinde her hayvan satıcısının kendi izole alanını oluşturması gerektiğine de dikkat çeken Prof. Dr. Çiftçioğlu, "Her satışçı, kendi izole alanını oluşturmalı. Hayvanlara aşırı konsantre yem vermeyip kaba yem ile beslemeli. Kurbanlıklarda ‘asidoz’ dediğimiz beslenmeden kaynaklı şişkinlikler ve sağlık problemleri oluşabilir. Bunun için bakım ve besleme çok önemli" dedi.

“İSTANBUL’DA 150 BİN HAYVAN KESİLECEK”

Türkiye'de Kurban Bayramında 3 buçuk milyon hayvanın kesilmesinin beklendiğini belirten Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu, "İstanbul Veteriner Hekimleri Odası'nın verdiği bilgilere göre İstanbul'da yaklaşık 150 bin kadar hayvanın kesileceği tahmin ediliyor. Bu süreçte kurbanlık almak için kurban satış yerlerine gelecek vatandaşların da 1 milyonun üzerinde olması bekleniyor. Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu'nun yayınladığı salgın yönetimi rehberinde kurban satış yerlerinde uyulması gereken şartlar belli. Buna göre hayvan satış yerlerine giriş çıkış kapısı düzeni olacak. Bu tür kesim alanlarında mutlaka randevu ile çalışmaları gerekiyor. Bilim Kurulu'nun tavsiyesine göre 8 metrekareye 1 kişi düşecek şekilde bir sosyal mesafe kuralı uygulanması öngörülüyor. Yani 8 metrekarelik alanda satıcı ve alıcı ile 2 kişi olmalı." diye konuştu.

Kurban satış yerlerinde gıda tüketimi ve tuvalet ile ilgili kurallara da dikkat çeken Prof. Dr. Çiftçioğlu, "Gıda tüketim alanlarında seyyar satıcıların içeri girmesi istenmiyor. Ekstra önlemler alınması gerekiyor. Tuvaletler ve lavabolar temiz tutulmalı ve mümkünse harekete duyarlı, fotoselli sabunluklar kullanılmalı. Tuvalet ve toplu kullanılan alanların da çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu öngörülüyor." dedi.

FOTOĞRAFLI