



**BURDUR**  
**ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ**



SAYI : 2018/339

02.08.2018

KONU: Kurban Kesimi Hizmetleri hk.

**ODALARA 74 SAYILI GENELGE**

**İLGİ:** TESK Genel Başkanlığının 25.07.2018 tarih ve AR.GE.GI.25.18/260 sayılı (71 sayılı genelge) yazısı.

İlgi sayılı yazıda; “Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu tarafından Konfederasyonumuza gönderilen 20/07/2018 tarihli ve 2018/76 sayılı yazıda özetle;

“Kurban vecibesini yerine getirecek vatandaşlarımızın hijyenik ve sağlıklı bir şekilde kurban etlerini tüketmeleri ve halk sağlığının korunması amacıyla, etlerin parçalanması ile kıyma çekimlerinin et ve et ürünleri konusunda faaliyet gösteren kayıt ve onay kapsamındaki işyerleri tarafından yapılmasının sağlanması, bu konuda denetimlerin sıklaştırılması ve sonuçların genel müdürlüğe (Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi) üzerinden raporlanabilmesi için elde edilen bilgilerin hızlı ve doğru bir şekilde sisteme girilmesinin istendiği” ifade edilmektedir.

Aynı yazıda; “Sıcaklık ve iklim şartları nedeniyle bu yıl kurban kesimlerinde risk faktörüne daha da çok dikkat edilmesi gerektiği” vurgulanmaktadır. Hayvan kesimi, kesimi takiben etlerin parçalanması ve saklanması ile sağlıklı ve hijyenik koşullarda kıyma çekimi konularında;

1. Kesim yerlerinde yeterli hassasiyetin gösterilmesi, Kesim kirliliğine mahal vermeyecek şekilde etlerin parçalanması,
2. Yeterli soğutma yapıldıktan sonra, kesim sıcaklığındaki etin parçalanıp naylon torbalara veya plastik kovalara konulması,
3. Sokak ortasında veya uygun olmayan yerlerde hayvan kesiminin yapılmaması, et üzerinde ön temizleme işleminin yapılarak, bakımsız ve paslı makinalarla hijyenik olmayan şartlarda kıyma çekilmemesi,

Hususlarına dikkat çekilmektedir.

Bu tedbirlerin hayata geçirilmesini teminen;

Kasaplar Odalarımızın bulunduğu illerimizde, bu odalarımızın yöneticilerinin Tarım ve Orman Bakanlığı İl Müdürlükleri, Yerel Yönetimler ve diğer ilgili kamu idareleri ile yapacakları görüşmelerde kendilerine destek verilmesi, Kasaplar Odası olmayan illerimizde Karma Odalara kayıtlı kasap esnafımıza da, bu konulardaki talep ve istekleri ile ilgili olarak birliklerimizce yardımcı olunması ve konunun yazılı ve görsel basınla paylaşılarak canlı tutulması uygun, gerekli ve yararlı görölmektedir.”denilmektedir.

Bilgi ve gereğini rica ederiz.

Mustafa OKAN  
GENEL SEKRETER YRD.

Metin SİPAHİ  
BAŞKAN

**EKİ:** Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 23/08/2017 tarihli ve E.2116021 sayılı yazısı (1 adet, 1 sayfa)

**İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ**

Adres: Hızır İlyas Mah. İbrahim Zeki Burdurlu Cad. No:40/A BURDUR  
Telefon:0248 232 18 96 - 232 24 51 Fax:0248 234 37 41

E-mail:burduresob@outlook.com



T.C.  
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI  
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : 13287732-305.04.03.02-E.2116021  
Konu : Kurban Bayramı Denetimleri

23.08.2017

DAĞITIM YERLERİNE

Bilindiği üzere, yaklaşan Kurban Bayramı döneminde kurban etlerinin parçalanması, muhafazası ve kıyma çekiminin hijyenik ortamda yapılması, şekerleme ve unlu maddelerin mevzuata uygun olarak üretilerek piyasaya arz edilmesi önem arz etmektedir.

Bu kapsamda, kurban vechesini yerine getiren vatandaşlarımızın, hijyenik ve sağlıklı bir şekilde kurban etlerini tüketmeleri ve dolayısı ile halk sağlığını koruması amacıyla etlerin parçalanması ile kıyma çekimlerinin, et ve et ürünleri konusunda faaliyet gösteren kayıtlı/onay kapsamındaki işyerleri tarafından yapılmasının sağlanması, ayrıca pastane, unlu maddeler, şeker ve şekerli maddeler üretimi ve satış yerlerinin denetimlerinin sıklaştırılması ve sonuçların Genel Müdürlüğümüzce GGBS üzerinden raporlanabilmesi için elde edilen verilerin hızlı ve doğru bir şekilde GGBS'ye girilmesi hususunda gereğini rica ederim.

 e-İmzalıdır

Dr. Neslihan ALPER