

KURBANLIK HAYVANLARIN SATIŞ VE KESİM YERLERİYLE İLGİLİ İSTANBUL SAĞLIK MESLEK ODALARI KORDİNASYONU BASIN BİLDİRGESİ

Her yıl İstanbul'a ortalama 120 bin büyükbaş, 70 bin küçükbaş hayvan sevk edilmekte ve kurban kesmek isteyen vatandaşlarımızın çoğunun kesimi ilk gün yapmak istemesi, satış ve kesim alanlarının standartlara uygun olmayışı ve kesimin ehil kişilerce yapılmaması çevre ve halk sağlığını olumsuz etkilemektedir. Denetimsizlik ve organizasyon hatalarından kaynaklanan sağlıksız kesimler sonucu hem tüketicilerin sağlığına yönelik tehditler hem de hayvancılık sektörü ve yan sektörler için önemli kayıplar yaşanmaktadır.

İstanbul'a gelen kurbanlık hayvanların yaklaşık %5'i belediyelerin hazırlamış olduğu ünitelerde, %95'lik kısmı ise bahçe, otopark, otoban kenarlarında, oto yıkama ve yağlama yerlerinde ve hatta sokak ortasında kontrolsüz olarak kesilmektedir. Kesim sonrası hayvansal atıklar (kan, deri, iç organlar) gelişi güzel etrafa atılmaktadır. Kesim öncesi ve sonrası veteriner hekim muayenesi yapılmadan tüketilen etler ve çevreye yayılan atıklar halk sağlığını olumsuz etkilemektedir. Özellikle kurban kesimi döneminde sokak hayvanları tarafından tüketilen hayvansal atıklar ile hayvanlardan insanlara geçen zoonoz hastalıklar İstanbul'un merkezinde yayılmaktadır. Bu kontrolsüz kesim ve tüketim beraberinde hayvanlardan insanlara, hayvanlardan hayvanlara geçen hastalıkların yayılmasına neden olmaktadır. Büyük ve küçükbaş hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıkların görülme sıklığı kurban bayramında %15 oranında arttığı tahmin edilmektedir.

Şehir merkezlerinde kurulan hayvan pazarlarından kaynaklanan koku, çevre kirliliği ve vektörler den (sinek, pire, kene, fare vb) artışlar olmaktadır. Çevre kirliliği, satış ve kesim alanların ve nakillerde hayvanlara yapılan eziyet nedeniyle oluşan görüntüler toplumda rahatsızlık yaratmaktadır.

Kurban Bayramından gelişi güzel kesimlerden dolayı deri, kemik, kan, iç organların düzenli bir şekilde alınmaması ve değerlendirilmemesinden dolayı milyonlarca liralık ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Kesim sonrası oluşan insan gıdası olarak tüketilmeyen yan ürünler (kıl, deri ,bağırsak içeriği, kan, kemik ,tırnak vb.) ile birçok hastalık etkenini taşıyan atıklar olumsuzlukların artmasına neden olmaktadır.

Özellikle Kurban Bayramı döneminde oluşan gübre ve organik atıklarından dolayı İstanbul'da karasinek üremesi had safhalara ulaşmaktadır. Bu da halk sağlığını olumsuz etkilemekte ve karasinek vb. vektörlerle mücadele için yapılan ilaçlama ile de ekonomik kayıplara ve çevre kirliliğine yol açılmaktadır.

Kurban bayramında topluma yansıyan bu ürkütücü görüntülerin çocukların ve hatta yetişkinlerin bile psikolojisini etkilediği uzmanlarca belirtilmektedir.

Kurban kesmek isteyen vatandaşlarımızın sağlıklı koşullarda hizmet alabilmesi, çevre ve halk sağlığının korunması ve hayvanların eziyete uğramaması için gerekli düzenlemelerin hayata geçirilmesi gerekmektedir. Bu durum resmi ve sivil toplum kuruluşlarına önemli sorumluluklar yüklemektedir.

ÖNERİLERİMİZ

Kurban kesimlerinde halk sağlığı, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve ekonomik kayıplar boyutu unutulmamalıdır. Özellikle büyük şehirlerde kurban ibadetinin asgari teknik ve hijyenik şartlarda gerçekleştirilebilmesi için şehir merkezleri dışında yeterli sayıda, tam donanımlı, satış ve kesim

merkezleri oluşturularak hiçbir hayvan şehir merkezi içine alınmamalıdır. Tam donanımlı bu merkezlerde randevu sistemi ile 3 gün boyunca 24 saat kesim yapılabilirdir. Geceleri ve bayramın 2.ve 3. günleri kesim hizmeti almak isteyen vatandaşlarımıza düşük fiyatlar sunularak teşvik edilmelidir. Satış ve kesim noktaları dışında kesim ve satışa kesinlikle izin verilmemelidir.

Satış ve kesim noktalarında halk sağlığının korunabilmesi amacıyla kesim öncesi hayvanın muayenesi ve kesim sonrası tüketime sunulacak etin (gövde – iç organlar) muayenesi hayvanlardan insanlara geçen hastalıkların kontrolünü sağlamak amacıyla mutlaka görevli Veteriner Hekim tarafından yapılmalıdır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapıp uygun görülen sağlıklı etler tüketilmelidir. Karkaslar parçalama ünitesinde parçalanıp paketlenildikten sonra vatandaşlarımıza teslim edilmelidir.

Kesimler ehliyetli ve tecrübeli kişilerce yapılmalı, hayvanların acı çekmesini önleyecek bir kesim sistemiyle kurban kesmek isteyen vatandaşlarımızın hizmetine sunulmalıdır. Ayrıca kesimi yapacak kişilerin sağlık kontrolleri yapılmalıdır.

İstanbul ilinde modern tesislerin açılması kaçak kesimleri ve kayıt dışı hayvan kesimlerini önleyecektir. Toplu kesim yerlerinde yapılan kesimler sonrası atıkların toplanarak değerlendirilmesi ekonomik geri dönüşüm sağlayacaktır. Bu sayede kurban kesiminde ortaya çıkan hayvansal atıklar kan, deri, iç organlar sanayide değerlendirilerek ülke ekonomisine kazandırılmış olacaktır.

Ekonomik açıdan değerlendirilemeyen hayvansal atıklar zoonoz hastalıkların yayılmasını önlemek amacıyla uygun şekilde imha edilmelidir.

TÜİK verilerine göre ülkemizde her yıl ortalama 10-11 milyon ton hayvan yemi ithal ediyoruz, 2018 yılında 1.460.705 büyük baş hayvan, 425.507 küçük baş hayvan ve 55.752 ton karkas et ithal edilmiştir.

Hükümetin sıfır vergiyle hayvan ve et ithalatına izin verdiği bu dönemde bir darbe daha almıştır.

Kamuoyuna duyururuz.

İSTANBUL SAĞLIK MESLEK ODALARI KOORDİNASYONU (SMOK)

İstanbul Veteriner Hekimler Odası

İstanbul Tabip Odası

İstanbul Eczacılar Odası

İstanbul Diş Hekimleri Odası