

# Koyun ve Keçi Kesimi ile Koyun ve Keçi Eti Satışlarında Tüketicilerin BSE (deli dana) Hastalığına Karşı Korunması için Alınan Önlemlere dair Bilgi Broşürü

## Hayvan kesimine dair özel bilgiler

Temmuz 2005 itibarı ile

**Prensip olarak koyun ve keçiler açık havada ve evlerde kesilmemelidir.** Canlı koyun ve keçilerin otomobil bagajında taşınması yasaktır.

### **İstisnaî müsaade almadan hayvan kesmek yasaktır!!**

Kesim hayvanlarının kesilmeden önce bayılması zorunludur. Böylelikle hayvanın öldürülürken acı çekmesi önlenir. Az sayıda istisnaî durumda hayvanın **bayılmadan kesilmesi** için müsaade verilebilir. Bunun ön şartlarından biri, dinî kuralların bayılarak kesilen hayvanların etinin yenmesini kesinlikle yasaklaması **gerekçesidir**. **Bayılmadan kesim yapma için gerekli müsaadenin, plânlanan kesimden önce vaktinde yetkili yerel mercilerden (kaymakamlık, belediye veya bölge idaresi) talep edilmesi zorunludur.**

### **Kesilecek hayvanları ve eti resmî muayeneye tabi tutmaksızın hayvan kesmek yasaktır!!**

Kuzu ve oğlaklar da dahil olmak üzere kesilecek her hayvanın, kesilmeden önce resmî veteriner veya ilgili veteriner ve gıda maddeleri denetleme dairesinin et denetleyicisi tarafından yapılan Kesim Hayvanı Muayenesine tabi tutulması zorunludur. Kesimden sonra etin resmî veteriner veya et denetleyicisi tarafından kontrol edilerek yenecek kalitede olup olmadığının tespit edilmesi gerekir. Koyun ve keçi eti dahil tüm et çeşitleri ile ticaret yapılmasına ancak bu hayvanlar resmen kayıtlı veya ruhsatlı mezbahalarda kesildiği takdirde müsaade edilir.

Sığırlarda rastlanan **BSE (deli dana) hastalığı** koyun ve keçilerde de benzer bir hastalığa yol açtığından dolayı bu konu tüketiciler için özellikle önem taşımaktadır. BSE'ye neden olan mikroplar, hastalıktan dolayı değişmiş proteinlerdir ("prionlar"). Bunlar, pişirme ve kızartmaya karşı son derece dirençlidir. BSE mikrobu sığır ve danaların olduğu gibi aynı zamanda koyun, keçi ve kuzuların da belli dokularında bulunur. Bu dokular, **Özellikle Riskli Kısımlar (ÖRK)** olarak tanımlanır. Tüketicilerin BSE hastalığına karşı korunabilmesi için bu kısımların gerek çiğ, gerek pişmiş veya işlenmiş olarak insanlar tarafından yenmesi kesinlikle yasaktır. Bundan ötürü ÖRK olarak belirlenen bu kısımların alım ve satımı Almanya ve AB'deki resmî mercilerce yasaklanmış bulunmaktadır.

12 aydan küçük koyun ve keçilerde Özellikle Riskli Kısımlar (ÖRK) olarak belirlenen kısımlar : Dalak ve bağırsağın belli bir kısmı (İleum)

12 aydan büyük koyun ve keçilerde Özellikle Riskli Kısımlar (ÖRK) olarak belirlenen kısımlar: Dalak, beyin ve gözler bulunan kelle, omurilik, bademcikler ve bağırsağın belli bir kısmı (İleum).

**ÖRK** olarak tanımlanan kısımların kesim esnasında alınarak boyandıktan sonra toplanması ve özel araçlarla **Hayvan Kadavrası Bertaraf Kurumu** tarafından alınması gerekir.

**Özellikle Riskli Kısımların alım-satımı yasalara aykırıdır ve 10.000 € ilâ 25.000 € para cezası ile cezalandırılır !!!**