

ETLERİN TEFTİŞ TALİMATI

KESİM ÖNCESİ (ANTE MORTEM) SAĞLIK MUAYENESİ

Madde 1- Hayvanlar mezbahalara ve kombinalara, Veteriner Sağlık Raporu veya Menşe Şahadetnamesi ve Büyükbaş hayvan kimlik kartı ile getirilmelidir. Raporsuz veya Menşe Şahadetnamesiz ve Büyükbaş hayvan kimlik kartsız hayvanların kesimleri yapılmaz. Bu hayvanlar hakkındaki karar, 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.

Madde 2- Canlı hayvanlar kesilmeden önce aşağıdaki sıraya göre muayene ve kontrol edilir ve muayene kartı tutularak gözlemler rapor edilir.

- a)-Hayvan sahibinin adı ve soyadı
- b)-Sürüdeki hayvan sayısı ve mezbahaya geliş zamanı
- c)- Hayvanın nev'i ve cinsi
- d)- Antemortem muayenenin tarih ve saati
- e)-Besi durumu
- f)-Yaş ve gebelik kontrolünün yapılması
- g)- Hayvanın durumu, davranışları, çevresine karşı ilgisi ve hareketlerinin araştırılması
- h)-Vücut muayenesinde; deri, sindirim, solunum ve tenasül organları ile ağız bölgesi, ayak ve tırnakların şap hastalığı yönünden muayene edilmesi, gerektiğinde termometre tatbik edilmesi.
- ı)-Sığırdaki Sığır vebası, anthrax (Şarbon), yanıkara, tüberküloz, şap hastalığı, Bovine Spongiform Encephalopathi (BSE), kuduz ve ateşli hastalıklar, danalarda ayrıca dizanteri, koyun ve keçilerde; uyuz, şarbon, kuduz, kanatlılarda; newcastle, kolera, tifo, difteri ve tüberküloz, avian influenza ve ornithosis hastalıklarının aranması.
- i)-Kesime izni verilmiyorsa nedeninin belirtilmesi.
- j)-Muayene veteriner hekiminin imzası bulunması gerekmektedir.

Madde 3- Ayakta muayenede Sağlıklı bulunan hayvanlar geldikleri yol uzunluğuna göre 9-24 saat dinlendirildikten sonra kesilmesine izin verilir. Kesimin 24 saatten fazla geciktiği durumlarda 2. kez muayene yapılır. Hastalık tespit edilen hayvanlar hakkında, hastalığın nev'ine göre 3285 Sayılı Kanun ve Yönetmelik Hükümlerine göre hareket edilir.

Madde 4- Çok zayıf hayvanlar ile etleri olgunlaşmamış durumdaki genç hayvanlar, gebelik müddetinin üçte ikisini doldurmuş gebeler, bir hafta önce doğum yapmış inekler ve ateşi çok yüksek hayvanların kesilmesine müsaade edilmez. Bölgelerin özelliği dikkate alınarak koç katma zamanlarında dişi koyun ve keçi kesimi yapılmasına da müsaade edilmez. Sinirlilik, korku, endişe, beton zeminde yürüyememe, kapalı alanlara girememe, kapılardan geçememe, insanlara karşı saldırganlık, başı aşağıda tutma, baş ve boyun kısmına dokunmaya aşırı tepki, ses ve ışığa hassasiyet, özellikle arka ayaklarda yüksek adımlarla yürüme, kalkma zorlukları, deri titremeleri ve şiddetli burun kaşıntısı gibi semptomlar gösteren sığırlar kesildikten sonra başları BSE yönünden incelenmek üzere bölge laboratuvarına gönderilir . Hayvanın karkası laboratuvar sonucu gelinceye kadar muhafaza edilir, tüketime sunulmaz.

Madde 5- Antemortem muayene yapan veteriner hekim hastalıklı hayvanları karantina bölümüne sevk eder, gerekli dezenfeksiyonu yaptıktan sonra muayeneye devam eder.

Dezenfeksiyon tedbirlerini almadıkça diğer hayvanları muayene edemez ve başka bir yere gidemez.

Antemortem muayenede dikkat edilmesi gereken hususlar;

- Hayvanın genel temizliği
- Davranış bozukluğu

- Duruş bozukluğu
- Yürüyüş bozukluğu
- Solunumda anormallikler
- Anormal renk
- Anormal koku
- Vücudun genel yapısındaki anormallikler
- Vücut deliklerinden normal dışı akıntılar ve uzantılar
- Vücut ısısı

Madde 6- Karkasın post mortem muayenesi yüzme işleminin tamamlanmasından sonra en kısa zamanda yapılmalıdır. Post mortem muayene için karkas ve karkasa ait iç organlar ve baş bir arada tutularak Veteriner hekim tarafından sistematik muayeneye tabii tutulur. Buna göre;

- a) Kesilen hayvanlar görsel olarak muayene edilir.
- b) Renk, koku ve dokularda anormallikler yönünden kontroller yapılır.
- c) İç Organlar ve etler ayrı ayrı kontrol edilir.
- d) Akciğer, karaciğer, safra kanalları, uterus, dil, dalak gibi iç organlar muayene edilir, lenf yumrularına kesitler yapılır.
- e) Sığırlarda sistiserkus bovis bakımından dil, kalp, göğüs ve çene kasları ile arka bacaklarında butlar kesilerek muayene edilir. Sistiserkus selluloza yönünden, göğüs ve karın boşluğu organları, kalp yutak ve yemek borusu muayene ve kontrol edilir.

f- Kesilen hayvanların iç organları ve etlerinin muayenesi gerekirse konunun uzmanı Veteriner Hekimlerce Laboratuvarında yapılır.

Madde 7- Et Kombineaları, Mezbahalar ve Kapalı Kesim yerlerinde etlerin muayenesinde takip edilecek usul ve sıra aşağıdaki şekilde yapılır.

-Sığırlarda Et Muayenesi:

- a) Gövde gözle muayene edilir.
- b) Akciğer, Karaciğer, Dalak, Uterus, Meme ve Dil gibi organların palpasyonu yapılır.
- c) Organ ve lenf yumrularına kesitler yapılır.
- d) Doku, renk ve kokudaki anormallikler araştırılır ve sonra özellik sırasıyla şu muayeneler yapılır.

1- Kan: Kanın rengine ve pıhtılaşma kabiliyetine bakılır. Bu muayenenin şarbon teşhisinde büyük önemi vardır.

2- Deri: Deri hipodermalar, şarbon, yanıkara, septisemi, çiçek, yaralar, apseler, deri altındaki infiltrasyonlar, iç yüzünün fazla kanlı olup olmadığı yönünden muayene edilir. Derinin iç yüzünün fazla kanlı olması hayvanın agoni halinde veya ölümünden sonra kesildiğini gösterir.

3- Baş: Dilin alt çene ile ilgisi kesilerek dil dışarıya alınır, ağız ve yutak nahiyesi ve dilin kaidesi kolayca muayene edilecek şekle getirilir ve sırasıyla,

- a) Başın dış muayenesinde aktinomikoz aranır.
- b) Burun ucu, dudaklar, diş etleri, damak ve bogaz bölgesi muayene edilerek Sığır vebasası ve şap hastalığı yönünden muayene edilir.
- c) Dil; şap, aktinomikoz ve sistiserk, koyunlar da ayrıca mavi dil yönünden muayene edilir.
- d) Dış ve İç çene kaslarına kesitler yapılarak sistiserkus bovis yönünden muayene edilir.
- e) Baş lenf yumruları tüberküloz yönünden muayene edilir.
- f) Özefagus sarkosporidiler yönünden muayene edilir.

Tek tırnaklı hayvanlarda baş uzunluğuna ikiye bölündükten sonra burun boşluğu, sinüsler, larynks, trachea Ruam yönünden muayene edilir.

4-Akciğer: Bronchial ve Mediastinal lenf yumruları gözden geçirilir. Lenf yumrularına

kesit yapılır. Akciğer ayrıca el ile muayene edilir, şüpheli bir durum varsa koyun ve keçiler hariç bronşlar diyaframatik loplara boyunca enine kesit yapılır. At ve sığırlarda larynx, trachea ve ana bronşlar uzunlamasına açılmalıdır. Ekinokok ve Tüberküloz yönünden muayene edilir.

5-Kalp: Altı haftalığın üzerindeki bütün buzağular ve ergin sığırlarda sistiserk teşhisi bakımından önemli olması nedeniyle iyi bir şekilde muayene edilmesi gereklidir. Cysticercus Bovis'in endemik olduğu bölgelerde 6 haftalığa kadar olan buzağuların da kalpleri muayene edilmelidir. Kalp adalesine, kalbin tabanından ucuna kadar uzanan bir yada daha fazla uzunluğuna kesitler yapılır veya kalp iç dış yapılarak sığ ensizyonlarla kapakçıklar, sol ve sağ ventriküller ve kaslar açığa çıkarılır. Kulakçıklar da kesilerek dejenerasyonlar, hemorajiler, sistiserkler, ekinokoklar ve Tüberküloz yönünden muayene edilir. Şap hastalığında bilhassa genç hayvanlarda şekillenen kalp dejenerasyonları yönünden muayene edilir. Diafram sistiserk yönünden muayene edilir.

6-Karaciğer ve Lenf Yumruları: Gözle, elle temas suretiyle ve dokusuna kesitler yapmak suretiyle Distom, Ekinokok ve tüberküloz yönünden muayene edilir.

7-Mide ve Barsakların Muayenesi: Mesenterium lenf yumruları ve omentum gözden geçirilerek parazitler, paratüberküloz, tüberküloza bağlı bozuklukları ile tümörler ve aktinomikoz yönünden muayene edilir.

8-Dalak:El ile temas ve kesilmek suretiyle Şarbon, Ekinokok, tüberküloz ve Tümörler yönünden muayene edilir.

9-Böbrek ve Böbrek Lenf Yumruları İle Sidik Kesesinin Muayenesi: Böbrekler ve Lenf yumrularına kesitler yapılarak tüberküloz yönünden, sidik kesesi muhteviyatı şarbon yönünden muayene edilir.

10-Cinsiyet Organlarının Muayenesi: Salgı ve patolojik bozukluklar incelenerek tüberküloz yönünden muayene edilir.

11-Meme ve Meme Lenf Yumruları: Tüberküloz, aktinomikoz, apse ve septik mastitis yönünden muayene edilir.

12-Adaleler:Adalelere ait yağ, bağ dokusu, kemik ve eklemler, pleura ve periton kısımları ve adale içindeki lenf yumruları tüberküloz, tümör, aktinomikoz, sistiserk ve diğer parazitler yönünden muayene edilir.

Ayrıca, ayakta muayenede hareket arızaları görülmüşse veya ayak hastalığından şüphe edilmişse tırnaklar, tendolar , kemik ve eklemler muayene edilir.

-Danalarda Et Muayenesi

Sığırlarda uygulanan usul ve sıraya göre muayene edilir. Ancak danalarda et muayenesi yapılırken ayrıca aşağıdaki incelemeler yapılır.

a)-Mide'de Ulcus Pepticum aranır.

b)-İnce Barsaklar dizanteri bakımından incelenir.

c)- Mesenterial ve karaciğer lenf yumruları tüberküloz teşhisi için primer enfeksiyon yönünden muayene edilir.

d)- Göbek bölgesinde omphalophlebitis aranır

e)- Mafsallarda polyarthriti septica ve pyemica aranır.

-Koyun ve Keçilerde Et Muayenesi:

a)- Deri: Gövdeye bitişik olarak bırakılır,çiçek ve uyuz yönünden muayene edilir.

b)- Kan: Kanın yeterince akıtılıp akıtılmadığı tespit edilir.

c)-Özefagus,Akciğer ve Karaciğer:Sarkosporidiler, akciğer kıl kurtları, ekinokok ve distom yönünden muayene edilir.

d)-Dalak: Şarbon ve piroplazmoz yönünden muayene edilir. Bunun için dalak Veteriner Hekim muayene edinceye kadar bağlı olduğu iç organlara bitişik bırakılır.

e)-**Beyin:** Coenurus Cerebralis yönünden muayene edilir.

f)-Iskelet kaslarının sarcosporidiler yönünden muayenesi yapılır.

-Kuzularda Et Muayenesi:

Kuzu karkasları iç organlarıyla beraber pazarlandıklarından, bunlarda karın boşluğu açılarak önce karaciğer ve dalak gözden geçirilir. Şarbon ve Cystisercus Tenuicollis yönünden muayene edilir.

-Domuzlarda Et Muayenesi:

a)-Domuzların muayenesinde dil ve kalp, karın kasları, diaphragma, but kasları, intercostal, boyun, çene (masseter) ve gırtlak kasları ile iç organların çıkarılması ve omurganın ikiye bölünmesinden sonra bütün adaleler domuz trişini, cystisercus selluloza ve kanamalar yönünden muayene edilir.

b)-Akciğer, kıl kurtları yönünden muayene edilir.

c)- Deri muayene edilerek erüpsiyonlar, kızartılar bulunup bulunmadığına bakılır.

d)-Meme: Apse ve aktinomikoz yönünden muayene edilir.

e)-Tırnaklar şap bakımından muayene edilir.

f)-Böbrekler; yağlar alındıktan sonra lenf yumruları ile beraber düzenli olarak incelenir.

Iç organların muayenesi de yapıldıktan sonra eğer hastalığa bağlı bozukluğun inspeksiyonla muayenesi yeterli görülmezse mikroskopik, bakteriyolojik ve gerektiğinde histopatolojik araştırmalar yapılır.

Kanatlılarda Et Muayenesi:

Vücudun genel muayenesinde dış bakıda; tüberküloz, tifo, avian influenza ve ornithosis kolera hastalıkları yönünden muayene edilir.

Ölüm yüzdesi (%50 ve yukarısı) avian influenza, newcastle, kolera yönünden dikkat edilir.

Baş bölgesi, boyun, yüz, ibik ve sakal; avian Influenza, kolera salmonellosis hastalıkları yönünden muayene edilir.

Gözler; ornithosis, kolera, avian influenza ve newcastle yönünden muayene edilir.

Burun ve sinüsler kolera, newcastle, ornithosis hastalıkları yönünden muayene edilir.

Kulaklar kolera hastalığı yönünden muayene edilir.

Ağız; newcastle hastalığı yönünden muayene edilir.

Boyun bölgesinde; newcastle ve kolera hastalığı yönünden muayene edilir.

Tüyler; salmonellosis, tüberküloz ve kolera hastalığı yönünden muayene edilir.

Deri; avian influenza hastalığı yönünden muayene edilir.

Ayaklar; avian influenza hastalığı yönünden muayene edilir.

Kloaka; avian influenza, salmonellosis ve kolera hastalıkları yönünden muayene edilir.

Iç bakıda deri altı dokuları; avian influenza, salmonellosis, kolera hastalıkları yönünden muayene edilir.

Göğüs ve bacak kasları; kolera hastalığı yönünden incelenir.

Larix ve trachea; newcastle hastalığı yönünden muayene edilir.

Ağız ve farinks; avian influenza, ve newcastle hastalığı yönünden muayene edilir.

Özofagus ve kursak; newcastle ve avian influenza hastalıkları yönünden muayene edilir.

Karın boşluğu; kolera, newcastle ve avian influenza hastalıkları yönünden muayene edilir.

Hava keseleri; newcastle, avian influenza, salmonella ve ornithosis hastalıkları yönünden muayene edilir.

Karaciğer; ornithosis, kolera, tüberküloz ve salmonellosis hastalıkları yönünden muayene edilir.

Perikard; avian influenza ve salmonellosis hastalıkları yönünden muayene edilir.
Bezli mide; newcastle ve kolera hastalıkları yönünden muayene edilir.
İnce bağırsaklar; newcastle, tüberküloz ve avian influenza hastalıkları yönünden muayene edilir.

Kör bağırsaklar; salmonellosis hastalığı yönünden muayene edilir.
Dalakda; tüberküloz ve salmonellosis hastalıkları yönünden muayene edilir.
Kalp; newcastle ve avian influenza hastalıkları yönünden muayene edilir.
Akciğerler; salmonellosis ve kolera hastalığı yönünden muayene edilir.
Yumurtalık ve yumurtalık yolu; salmonellosis, newcastle ve avian influenza hastalıkları yönünden muayene edilir.

Kemik iliği; tüberküloz hastalığı yönünden muayene edilir.
Salmonellosis, avian influenza ve ornithosis hastalıklarının kümeslerde tespiti durumunda hastalıklı hayvanlar imha edilir. Kesimhanede bu hastalıkların belirlenmesi halinde ise kontaminasyon riskinin en aza indirilmesi, kesim sonrası kesimhanenin temizlik ve dezenfeksiyonunun sağlanması ve etlerin insan tüketiminde kullanılmaması şartıyla veteriner hekim tarafından kesimine izin verilir.

HASTALIK TESPİT EDİLEN ETLER HAKKINDA KARAR SIĞIR VEBASINDA ETLER HAKKINDA KARAR

Madde 8-Sığır vebasında hasta ve hastalıktan şüpheli hayvanların kan dahil olmak üzere etlerle beraber bütün aksamaları imha edilir.

Madde 9-Sığır vebası hastalığının kombina, mezbaha ve kesim yerlerindeki Sığırlarda çıkması durumunda hastalar ve hastalıktan şüpheliler tazminatlı olarak öldürülür ve imha edilir. Diğer manda ve Sığırlar kestirilerek, iç organlar ve baş imha edilir, deri ve tırnakları iyi bir şekilde dezenfekte yapılarak serbest bırakılır. Etlerin ise tüketimine müsaade edilir.

TÜBERKÜLOZLU ETLER HAKKINDA KARAR

Madde 10-Yapılan sistematik et muayenesinde; tüberkülozun lokal veya generalize olduğunun tespitine göre kısmen veya tamamen imhasına karar verilir.

a)-Kısmen İmhayı Gerektiren Durumlar:

-Tüberküloz lezyonları lokal ise; (Tüberküloz bozukluklar büyük kan dolaşımı ile yayılmadığı müddetçe lokal kabul olunur. Yani lokal tüberküloz da yayılma lenf yollarıyla veya V.Porta veya küçük kan dolaşımı ile yayıldığı zaman lokal sayılır. Primer kompleks ve kronik tüberküloz da lokal tüberkülozdur.)Akciğer, bağırsak v.b. organ ve lenf yumrularında tüberküloz lezyonları tespit edildiğinde ve hayvan besili ve kondüsyonlu ise tüberkülozlu organ ve kısımlar imha edilerek geri kalanı şarta tabi tutularak gıda değeri düşük etler grubundan kavurma yapıldıktan sonra tüketimine izin verilir.

b)-Tamamen İmhayı Gerektiren Durumlar:

Tüberküloz lezyonları generalize ise; (Tüberküloz bozukluklar büyük kan dolaşımı ile muhtelif organlarda yani dalak, böbrek, testis, yumurtalıklar, meme, kemikler, et lenf yumruları, beyin zarı, göz vb. organlarda tespit edildiği zaman generalize sayılır).

-Tüberküloz bozuklukların genişliği ne olursa olsun kaşeksi ile birlikteyse,
-Kaslar içinde veya inramüsküler lenf yumrularında tüberküller bulunuyorsa,
-Bütün iç organlarda ve bilhassa dalakta milier tüberküllerin varlığı ile tüberküloz lezyonları yayılmış bulunuyorsa,
-Aynı zamanda göğüs boşluğu ve karın boşluğu üzerinde tüberküller bulunuyorsa, etler tamamen imha edilir.

BRUSELLOZ”LU ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 11- Bruselloza tutulan veya bu hastalıktan yahut da sirayetle şüpheli bulunan

Sığırların etleri hakkında aşağıdaki şekilde karar verilir.

a)-Bilhassa ateş görülen devirlerde hastalığın etkeni kanda bulunduğundan, bu vakalarda hayvanlar öldürülerek imha edilir. Çünkü brusellanın kesme ve yüzme esnasında insanlara geçmesi mümkündür. Ateş göstermediği halde yalnız serolojik muayene ile hastalık olduğu anlaşılan hayvanlar kesildikten sonra etleri şarta tabi tutulur. Kavurma yapılarak tüketimine izin verilir. Ancak iç organlar ile meme ve tenasül organları tamamen imha edilir.

b)-Bruselloz teşhis edilen koyun ve keçi etlerinde, şayet enfeksiyon akut devrede ise ve hayvanlarda ateş varsa hayvanlar kesilmeden öldürülüp imha edilir. Bunun dışındaki ateş göstermeyen hayvanların etleri, şarta tabi tutulur, kavurma yapılarak tüketimine izin verilir. Ancak uterus, meme, testis, dalak, böbrek, karaciğer gibi bütün iç organlar imha edilir. Bu hayvanların derileri mutlaka iyi bir şekilde dezenfekte edilir.

ŞAPLI ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 12- Şap hastalığı eğer bir hastalık ile komplike olmuşsa, kaşektik durum varsa ve kas bozuklukları ile karışıkça gövde tamamen imha edilir. Ancak başka bir hastalık yoksa ve besili durum mevcutsa yalnız hastalıklı kısımlar ve tırnaklar imha edilir. Gövdenin kalan kısmı ise 48 saat +4 C de bekletildikten sonra, et kemikten ayrılır, kemikler imha edilerek kalan etin tüketimine izin verilir. Bu hayvanların derileri mutlaka iyi bir şekilde dezenfekte edilir. Derilerin şap virüsü taşımadığı tespit edildikten sonra işlenmesine ve taşınmasına izin verilir.

ŞARBONLU ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 13- Şarbonlu etler hakkında Yönetmelik hükümlerine göre karar verilir.

KOYUN VE KEÇİDE ÇİÇEKLİ ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 14- Kesim öncesi muayenede çiçek tespit edilirse, ancak son iyileşme veya ölüm'den 60 (Altmış) gün sonrasında kaldırılan karantinadan sonra kesimine müsaade edilir. Bu takdirde deri, tırnak ve boynuzları dezenfekte edilir ve etlerin tüketimine izin verilir.

Madde 15- Kesim sonrası çiçek tespit edildiğinde gövde zayıf veya lezyonlar yaygın ve derin ise gövde tamamen imha edilir. Eğer lezyonlar az ve sathi ise hastalıklı kısımlar temizlendikten sonra tüketimine izin verilir.

KUDUZ'DA ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 16- Kuduzda etler hakkında Yönetmelik hükümlerine göre karar verilir. Ancak kuduz veya kuduzdan şüpheli hayvan tarafından ısırılmış fakat kuduz arazları göstermeyen hayvanlar, azami 10 (on) gün içerisinde kesilip, ısırılan yerdeki yara, bere ve skatriksleri çıkarılarak imha edildikten sonra etlerinin tüketimine izin verilir.

SEPTİSEMİLİ ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 17- Patojen bakterilerin kana karışması sonucunda ortaya çıkan hastalık tablosudur.

Antemortem Bulgular:

- Depresyon
- Vücut ısısında değişiklik
- Solunum güclüğü ve hızlı solunum
- Titreme ve kas tremorları
- Konjunktiva, ağız ve vulva mukozasında peteşiyel kanamalar ve hiperemi

Postmortem Muayene:

- Büyümüş, ödematöz ve hemorajik lenf yumruları
- Parankimatöz organlarda (karaciğer, kalp ve böbrekler) dejeneratif değişiklikler
- Böbrek, kalp yüzeyi, müköz ve seröz membranlar, bağ doku ve panniculus adiposiste hiperemi ve peteşiyel ya da ekimotik kanamalar
- Yüksek ateş sonucunda yeterince kan akmamış bir karkas

- Karın ve göğüs boşluklarında kanlı seröz eksudat
- Kemik iliği depresyonu ve iktersten kaynaklanan bir anemi durumu mevcut olabilir.

Hangi sebepten olursa olsun septisemi (Septik metritis , generalize septik mastitis , hemorajik enteritis, septik omphalophlebitis vs.) ile seyreden hastalıklardan dolayı kesilen veya teşhisi konan etler imha edilir.

Septisemi şüpheli etler salmonella veya diğer zararlı mikropları ihtiva edip etmediği hususunda bakteriyolojik muayeneye tabi tutulur, bakteriyolojik muayenede insan sağlığı için zararlı mikroplar tespit edilmezse ve hemoglobin maserasyon testi menfi çıkarsa kavurma yapılarak değerlendirilebilir.

TOKSEMİLİ ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 18- Bakteri toksinlerinin Kana karışması sonucunda ortaya çıkan hastalık tablosudur.

Antemortem Muayene:

-Normal veya normal olmayan vücut sıcaklığı mevcuttur. Toksemi mikroorganizmalar tarafından oluşturulmuşsa yüksek ateş bulunabilir.

- Konvülsiyonlar
- Hareketlerde normal dışı değişiklikler
- Can çekişme ya da ağrı belirtileri (diş gıcırdatma)
- Hayvan kalkmakta zorlanır ya da kalkamaz
- Dehidrasyon hali de bulunabilir.

Postmortem Muayene:

- İç organlarda hemorajiler
- Normal veya büyümüş ödematöz lenf yumruları (Septisemide olduğu gibi hiperplazik değil)

- Doku nekroz sahaları
- Sığırlarda anfizem
- Seyrek olarak parankimatöz organlarda (Kalp, karaciğer, böbrekler) dejeneratif değişiklikler

Madde 19- Eğer karkas ve iç organlarda septisemi veya toksemiye ilişkin belirtiler varsa bu karkas ve iç organların imhasına karar verilir. Böyle hayvanların kesiminde kullanılan malzemeler dezenfekte edilir. Ayrıca muayeneyi yapan kişi de ellerini ve kollarını iyice yıkayıp dezenfekte etmesi gerekir. Septisemi yada toksemiye neden olan primer lezyonlar (metritis,mastitis, pericarditis, enteritis vb) görülerek imha nedeni olarak kayıt edilmelidir. Koma halindeki hayvanlar için ret kararı antemortem muayene sırasında verilmelidir.

AKTİNOMİKOZLU ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 20- Aktinomikoz belirtileri görülen doku ve organlar imha edilir. Generalizasyon yoksa et serbest bırakılır.

KOYUNLARDA PSEUDOTÜBERKÜLOZLU ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 21- Hastalıklı organ ve lenf yumruları çıkarılıp imha edilerek etlerin tüketimine izin verilir.

KEÇİ CİĞER AĞRISI (P.P.C.C.) TESPİT EDİLEN ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 22- Pleura pneumonia contagiosa capra teşhisi yapılan etlerde hayvan kaşektik ise imha edilir. Besili ise göğüs kafesi , akciğer ve kalp imha edilerek kalan kısımların tüketimine izin verilir. Deriler dezenfekte edilir.

SARKOSPORİDİLİ ETLER HAKKINDA KARAR :

Madde 23- Parazit lokal olarak bulunuyorsa o kısım temizlenir. Et ve diğer kısımların tüketimine izin verilir. Eğer; parazit az olmasına rağmen , etler kaşektik veya rengi

bozulmuşsa yağlar hariç , gövdenin tamamı imha edilir.

CORYZA GANGRAENOSALI ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 24- Adalelerde belli bir bozukluk ile kaşeksi de varsa bu etler tamamen imha edilir. Aksi takdirde iç organlar ve baş imha edildikten sonra etlerin tüketimine izin verilir.

PATOLOJİK İKTERLİ ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 25- İkterli etler +1 derecede 24 saat bekledikten sonra koyu sarı veya koyu sarı-yeşil renk gösteriyorsa , imha edilir. 24 saat bekledikten sonra et açık sarı –yeşil bir renk almışsa , kaynatma ve kızartma denemesinde de lezzet ve kokusu anormalse , tamamen imha edilir. Şayet et açık sarı renk gösteriyorsa ve kaşektik değilse sarı yerler temizlenerek tüketimine izin verilir.

KAŞEKTİK ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 26- Yağ doku ve kas doku kaybıyla karakterize kronik bir zayıflama durumudur. Kaslarda ve iç organlarda küçülme ve ödem vardır. Organlar ve kas doku parlak görünümündedir. Kaşektik hayvanın derisi buruşuk ve kuru, kılları kabarık ve karışık, kemikler belirgin ve gözler çukurdadır.

Postmortem muayenede karkas ve organlarda perikardiyal ve renal yağlarda seröz atrofi vardır, yağ suludur. Karkas yüzeyi yarı saydam bir jel görünümündedir. Karar: Kaşektik karkaslar reddedilir.

BOVİNE SPONGİOFORM ENCEPHALOPATHİLİ (BSE) ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 27- Sığırların sinirsel semptomlarla seyreden, merkezi sinir sisteminin dejenerasyonu ile karakterize öldürücü bir hastalığıdır. BSE hastalığında hasta ve hastalıktan şüpheli hayvanların laboratuvar teyidi yapıldıktan sonra karkaslar imha edilir ve Çiftlikteki tüm Sığırlar da tazminatlı olarak imha edilir.

ANORMAL KOKULU ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 28- Bazı yem maddeleri, ilaçlar ve şiddetli kokulu bazı maddelerin (eter, amonyak, kloroform vb) emilimi karkasta ve organlarda istenmeyen kokuya neden olabilmektedir. Ketozisli hayvanlarda aseton kokusu hissedilir. Sindirim sistemi hastalıklarından etkilenen hayvanların etlerinde dışkı kokusu olabilmektedir. Karar: Balık unu kokusu taşıyan karkaslar ve sakatatlar düşük kaliteli olarak değerlendirilir. İlaç ve kimyasal madde kullanımına bağlı kokularda karkas reddedilir. Hafif kokularda ve soğuk hava deposunda bekletmekle azalan-kaybolan kokularda etin tüketimine izin verilir.

KİMYASAL MADDELERLE ZEHİRLENMİŞ HAYVAN ETLERİ HAKKINDA KARAR:

Madde 29- Hayvanlarda ekzo parazitlerin sağaltımı amacıyla verilen antiparaziter ilaçlar veya değişik kimyasal maddelerle toksikasyonlar şekillenebilmektedir. Klinik semptomlar başlıca sinir sisteminde bozukluklar,akut abdominal ağrı, ishal ve lezyonları görülür. Postmortem muayenede gastroenteritis, karaciğerde yağ dejenerasyonu ve kanın yeterince akmadığı gözlemlenir. Karar: Klinik zehirlenme semptomları ile postmortem muayenedeki bulgular örtüşüyorsa karkas ve sakatat imha edilir.

TÜRKİYE'YE İTHAL EDİLECEK ETLER HAKKINDA KARAR:

Madde 30- Ülkemize ithal edilecek etler; menşe ülke Resmi Veteriner Teşkilatı tarafından düzenlenen Orijin ve Veteriner Sağlık Sertifikası ile giriş gümrüklerine gelmelidir. Ülkemize ithal edilecek etlerde ayrıca aşağıdaki şartlar aranır.

a) Etler taze , tuzlanmış , kurutulmuş, salamura edilmiş , tütsülenmiş ve soğutulmuş veya dondurulmuş halde gelebilir. Ancak bu etler Türkiye'de yürürlükte olan gıda ile ilgili mevzuata uygun olmalıdır.

b) Etlerin büyük başlarda tam, yarım veya çeyrek karkas halinde küçük başlarda ise tam veya yarım karkas halinde olması gerekir. Etlerin parçalanmış veya kıyma halinde ithaline izin verilmez.

c) Karkas etler tüm hijyenik kurallara sahip bir örtüyle, stokinet vb. (stokinet: esnek pamuklu bir ambalaj malzemesi) ambalajlanmış olmalıdır.

d) Karkaslar mürekkep veya sıcak damga ile Hükümet Veterineri kontrolünde damgalanmalıdır. Buna göre;

-Ağırlıkları, altmış kilogramdan fazla olanların her iki yarım karkasının but, bel, sırt, göğüs, omuz ve pleuranın dış yüzleri damgalanmış olmalıdır.

-Diğer karkasların omuz ve but bölgelerinin damgalanmış olması lazımdır.

e) Etler için tanzim edilen resmi Veteriner Sağlık Sertifikalarında;

-Yurda getirilen bu etlerin çıkış yerinde salgın ve bulaşıcı hayvan hastalığı olmayan ve ülkede doğup büyüyen Sağlıklı hayvanlardan elde edildiği,

-Etlerin iyi, sağlam ve insan tüketimi için uygun olduğu, Hiçbir şekilde koruyucu renk maddeleri , kimyasal ve radyoaktif maddeleri ihtiva etmediği ve ülkelerinde insan gıdası olarak tüketildiği,

-Etlerin, her türlü antibiyotik ve anabolizan maddeler taşımadığı,

f) Dondurulmuş etlerde görülen küflenme, hijyen kurallarının ve teknik donanımın eksikliği ile şekillenmektedir. İthal edilecek etlerde bu durumun tespit edilmesi durumunda etin reddini gerektirir.

g) Soğutulmuş karkas -1 ile +1 derece arasında , dondurulmuş karkas etler ise , (-18) derecedeki frigofrikli araçlarla nakledilmesi gerekir. Bu araçların;

1- İç yüzeyleri veya et ile temas eden kısımları etin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zararlı hale getirmeyecek şekilde paslanmaz bir materyalden yapılmış olması lazımdır.

2- Yüzeyler düz ve kolaylıkla temizlenip dezenfekte edilebilir olmalıdır.

3- Karkas etler taşınırken paslanmaz çengellere asıldığı yere değmemelidir.

Diğer organ ve iç organlarda asılmalı veya paslanmaz bir taşıyıcı içinde bulunmalıdır.

Taze nakillerde frigofrikli araçlar +1 derece , dondurulmuş nakillerde -18 derecede olmalıdır.

4- Taze et taşıyan araçlarda aynı zamanda başka bir ürün , yüzülmemiş baş ve ayaklar taşınmamalıdır.

5- Etlerin resmi Veteriner Hekim kontrol ve gözetiminde yüklendiği belgelenmelidir.

EL KONULAN ETLERİN İMHASI:

Madde 31- Tüketimine müsaade edilmeyerek el konulan etlerin ve organların imhası aşağıdaki şekilde yapılır.

a) El konulan etler kaynatılmak , basınçlı buhara tutmak , yakmak gibi fiziki metotlarla veya kimyevi vasıtalar kullanılarak imha edilir.

b) Imha edilecek etler iyice parçalanarak asit fenik, katran veya kreolin gibi dezenfektanlarla muamele edildikten sonra , kuyulardan, akarsulardan, meralardan, hayvan ve insanlar ile yollardan uzak yerlerde en az iki metre derinliğinde çukurlara usulüne uygun olarak gömmek suretiyle imha edilir.

c) Imha edilecek iç organlar imha edilinceye kadar özel olarak bu maksat için yaptırılmış kilitli taşıma kaplarında saklanır.

d) İmhası yapılacak et ve organların kesim yerlerinden kaçırılmaması için idari ve inzibati bakımdan sıkı kontrol altında bulundurulur.

EL KONULAN ETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ:

Madde 32- El konulmasına karar verilen etlerin aşağıdaki şekilde muameleye tabi tutulduktan sonra Sanayide kullanılmasına müsaade edilir.

a) El konulan etler veteriner hekim kontrolünde yeterli derecede kaynatılmak suretiyle domuz, tavuk ve köpek yemi imalinde kullanılabilir.

b) El konulan et ve organlar , bugün en fazla tercih edilen ve termik usul denilen yüksek basınçlı buharla sterilizasyon usulü ile zararsız hale getirilir. Bu usulle 160 dereceye kadar yükseltilebilir hararet devriyle en dayanıklı mikrop sporları dahi imha edilir.

Bu usullerin tatbikinden sonra gövdelerden elde edilen yağ, fiziki ve kimyevi vasıtalarla tasfiye edilerek sabun imalinde veya makine yağı olarak kullanılır, elde edilen et kemik unu ise yem hammaddesi olarak tüketilebilir.

DONDURULMUŞ VE SOĞUTULMUŞ ETLERİN MUAYENESİ:

Madde 33- Dondurulmuş ve soğutulmuş etlerin sistematik muayeneleri aşağıdaki şekilde yapılır.

A – Dış Muayene: Donmuş etin sahip olması gereken özellikleri taşıyıp taşıyamaması yönünden önemlidir.

Bundan hareketle donmuş etler , satırları kuru kağıt gibi düzgün taze etlerden belli tarzda daha koyu renkte ve ince tabaka ile kaplıdır.

Donmuş etlerdeki bu özelliğin dışında ;

1) Etlerin damgasına bakılır.

2) Örtüler (stokinet vs.) muayene edilir. Örtü kenarlarında serumlardan ileri gelen lekelerin bulunması etin muhafaza veya nakliyesi sırasında dondan çözülüp terlediğine ve çıkan serumun kuruyarak kefende iz bırakmasına işarettir. Ancak örtü (Stokinet vs.) 18-24 saat bekletilen taze gövdelere geçirildiğinden et suyu sızıntısı ile lekeler oluşabilmektedir. Bu nedenle lekelerin ambalajlamadan mı yoksa çözülmeden mi olduğu ayırt edilmelidir.

3) Gövdelerde yassılaşıma mevcutsa , etlerin dondan çözüldüğüne işarettir.

4) Gömlek ve torbaların kirli, çamurlu ve şüpheli lekeli olmamasına dikkat edilir.

5) Elle yoklama yapılır.

6) Koklama suretiyle etlerde bir bozukluğun olup olmadığına bakılır. (Soğutulmuş ve dondurulmuş etlerde koku muayenesi et çözdürülerek yapılır.)

B- Derin Muayene:

Sathi muayenede; sonradan meydana gelen veya patolojik herhangi bir bozukluk görüldüğünde yapılır ve şu sistematik yol izlenir.

1) Sathi bozulmalar: Küflenme ve mikrop kolonileri ile sonradan meydana gelen bozukluklarda,

2) Derin bozulmalar: Dış muayeneler neticesinde şüphe uyandırdığı ve daha derin muayene ihtiyacı duyulduğu halde sondaj ve adale kitlelerinin kaldırılması suretiyle yapılır. Gram pozitif ve bozulmadan mütevelli bakteriler aranır.

3) Etlerde yüzeysel bozulma ve kemik kokuşması yönünden görsel ve laboratuvar muayeneleri yapılır. Dondurulmuş iri cüsseli karkaslarda hatalı dondurmaya bağlı kemik kokuşması şekillenebilmektedir. Laboratuvarda kimyasal ve bakteriyolojik muayene yapılarak kokuşma olup olmadığı tespit edilir.

Madde 34- Dondurulmuş etlerde görülen küflü ve denaturasyondan dolayı liflenen kısımlar imha edilir. Diğer sathi bozulmalarda da bozuk kısımlar kesilip çıkarılır.

Madde 35- Dondurulmuş etlerdeki derin bozulmalar nedeniyle yapılan sondalamalarda kokuşmalar olduğu tespit edildiği takdirde bu türlü gövde parçaları tamamen imha edilir.

ETLERİN MUAYENESİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

Madde 36: Etin insan sağlığı bakımından zararlı olup olmadığını, tüketim şeklini ve et

üzerinde yapılacak işlemi belirlemek amacıyla aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

a) Muayenede kullanılacak bıçakların keskin, temiz ve dezenfektan maddelerle dezenfekte edilmiş olmaları lazımdır. Bunların düz satırlı , paslanmaz, ısı ve dezenfektanlardan etkilenmez yapıda olmaları gereklidir.

b) Mezbahalarda kullanılan alet ve kesicilerin temizlik ve dezenfeksiyonu için, içinde sürekli 82 C'de sıcak su ve dezenfektan olan kaplarda bulundurulması zorunluluğu vardır.

c) Muayenenin sistematik sıraya göre ve titizlikle yapılması lazımdır.

d) Muayene esnasında organlara ve ete yapılacak olan kesitlerin çok miktarda ve fazla geniş olmamasına , etin ticari değerinin düşürülmemesine dikkat edilmelidir. **Derin ve çok sayıda yapılan kesitler etin bozulmasını hızlandıracağından sakıncalıdır.**

e) Hastalıklı kısımlar kesilirken civardaki sağlam etlerin ve zeminin bulaşmamasına dikkat etmeli , bu gibi durumlarda kesim salonunun farklı bir bölümünde bu amaçla kullanılmak üzere ayrı bir yer ayrılmalıdır.

f) Marazi madde almada ve hastalıklı kısımların kesiminde kullanılan bıçaklar dezenfekte edilmeden kullanılmamalıdır.

g) Et muayeneleri gündüz yapılır. Ancak aydınlatmanın çok iyi olması halinde gece kesim ve muayene hizmetlerinin yapılmasına izin verilir.

h) Etlerin muayenesi yapılırken verilecek kararlarda 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ile Yönetmeliğin ve talimat hükümlerinin göz önünde bulundurulmasına dikkat edilmelidir.