



İSTANBUL ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

Kartaltepe Mah. Alpay İzer Sok. No: 12 İncirli - Bakırköy / İSTANBUL
Telefon: (0212) 660 60 20 (Pbx) Fax : (0212) 660 29 97
Web Site: www.istesob.org.tr E-mail: istesob@istesob.org.tr



KURULUŞ: 1951

Sayı : 3155

30 Temmuz 2018

Tamim No:2018/139

Konu: Kurban kesimi hizmetleri hk.

ODASI BAŞKANLIĞINA

İlgi: Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu Genel Başkanlığı'nın; 25.07.2018 tarih ve 71 sayılı genelgesi,

Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu'nun 20/07/2018 tarihli ve 2018/76 sayılı yazısında;

“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 görülmektedir. Bilgi ve gereğini rica ederiz.

Muzaffer GARİP
Genel Sekreter

Faik YILMAZ
Başkan

EKİ:

- 1- TESK'in genelgesi (2 sayfa)



25.07.2018 • 1963

TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONGFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE. G1.25.18 / 260
KONU : Kurban kesimi hizmetleri hk

BİRLİKLERE 2018 / 71. SAYILI GENELGE

Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu tarafından Kongfederasyonumuza 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,

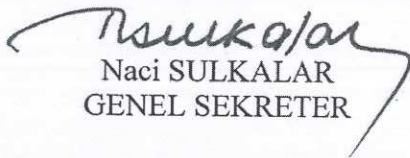
3- Sokak ortasında veya uygun olmayan yerlerde hayvan kesiminin yapılmaması, et üzerinde ön temizleme işleminin yapılarak, bakımsız ve paslı makinalarla hijyenik olmayan şartlarda kıyma çekilmemesi,

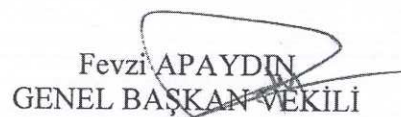
Hususlarına dikkat çekilmektedir.

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 görülmektedir.

Bilgi ve gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


Fevzi APAYDIN
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

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)

TESK, Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA

TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat: -

- FEDERASYONLAR**
- Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu
 - Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu
 - Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu
 - Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
 - Türkiye Kahveciler, Kırathaneçiler, Büfeciler Federasyonu
 - Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
 - Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları Federasyonu
 - Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
 - Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
 - Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
 - Türkiye Fırıncılar Federasyonu
 - Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
 - Türkiye Sebzeçiler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

- Adana • Adıyaman • Afyon
- Ağrı • Amasya • Ankara
- Antalya • Artvin • Aydın
- Balıkesir • Bilecik • Bingöl
- Bitlis • Bolu • Burdur • Bursa
- Çanakkale • Çankırı • Çorum
- Denizli • Diyarbakır • Edirne
- Elazığ • Erzincan • Erzurum
- Eskişehir • Gaziantep
- Giresun • Gümüşhane
- Hakkâri • Hatay • Isparta
- İçel • İstanbul • İstanbul (Bil. Mad. Eşya) • İzmir
- Kars • Kastamonu • Kayseri
- Kırklareli • Kırşehir • Kocaeli
- Konya • Kütahya • Malatya
- Manisa • K.Maraş • Mardin
- Muğla • Muş • Nevşehir
- Niğde • Ordu • Rize • Sakarya
- Samsun • Siirt • Sinop • Sivas
- Tekirdağ • Tokat • Trabzon
- Tunceli • Şanlıurfa • Uşak
- Van • Yozgat • Zonguldak
- Aksaray • Bayburt • Karaman
- Kırıkkale • Batman • Şırnak
- Bartın • Ardahan • Iğdır
- Yalova • Karabük • Kilis • Osmaniye • Düzce

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki Federasyon, 82 Birlik, 3142 Oda, 491 meslek dalıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.



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

DAGITIM YERLERINE

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

Bu kapsamda, kurban vebcesini yerine getiren vatandaşlarımızın hijyenik ve sağlıklı bir şekilde kurban etlerini tüketmeleri ve dolayısı ile halk sağlığının korunması amacıyla etlerin parçalanması ile kıyma çekimlerinin, et ve et ürünleri konusunda faaliyet gösteren kayıt/omay kapsamındaki işyerleri tarafından yapılmasının sağlanması, ayrıca pastane, unlu mamuller, şeker ve şekerli mamuller üretim 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-İmza

Dr. Neslihan ALPER