



Bıçaklar keskin kasap ehil olsun



TÜRK Standartları Enstitüsü (TSE) Akdeniz Bölge Koordinatörü Hüseyin Özdamar, Kurban Bayramı öncesinde helal kurban konusunda uyardı.

Özdamar, dikkat edilmesi gerekenleri şöyle açıkladı:

- * Kesime gidecek hayvanların kesim öncesi muayeneleri ihmal edilmeden titizlikle yapılmalıdır.
- * Kesim işlemi mutlaka bu iş için özel olarak tasarlanmış ve hijyen altyapı ve gereksinimlerinin tam olarak mevcut bulunduğu alanlarda, bu konuda tecrübeli kişilerce yapılması gerekli bir faaliyettir.
- * Kurban kesecek kasap akli melekeleri yerinde ve hayvan kesiminin gerektirdiği koşulları tam olarak anlamış yetişkin bir Müslüman olmalıdır.
- * Kurban kesecek kasabın helal kesim sertifikası bulunması tercih edilmelidir.
- * Kesim yeri sadece helal kesim amacı ile kullanılıyor olmalıdır.
- * Kurbanı kesecek bıçak keskin ve çelikten olmalıdır. Kesim bıçakları, yüzüm bıçakları, tırnak-paça bıçağı, dilimleme bıçağı gibi ayrı bıçaklar kullanılmalıdır.
- * Hayvana yönelik her türlü sersemletme ve beyin darbesi kurbanı haram kılar.
- * Hayvan kesimi esnasında kasap besmele çekmeli ve Allah'ın adından başka bir isim anmamalıdır.