



DÜZCE ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ

Sayı : 352

27/07/2018

Konu : Kurban Kesimi Hizmetleri Hak.

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar Bayiler ve Büfeciler Esnaf Odası
- Düzce Berberler ve Kuaförler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
- Düzce Elektrikçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Kahveciler ve Otelciler Esnaf Odası
- Düzce Deri ve Deriden Mamul Eşya Esnaf Odası
- Düzce Lokantacılar Esnaf Odası
- Düzce Marangozlar ve Mobilyacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Otobüsçüler Minibüsçüler Servis Araçları Esnaf Odası
- Düzce Sebzeçiler ve Balıkçılar Esnaf Odası
- Düzce Seyyar Pazaracılar Esnaf Odası
- Düzce Yapı Sanatları Esnaf Odası
- Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
- Düzce Dokuma Giyim Mensucat ve Örgüçülük Eşya Esnaf Odası
- Akçakoca Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
- Akçakoca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Akçakoca Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
- Cumayeri Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
- Gölyaka Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Gölyaka Şoförler Nakliyeciler Taksici Minibüsçüler Odası
- Gümüşova Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
- Kaynaşlı Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Kaynaşlı Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
- Konuralp Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Yiğilca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Yiğilca Şoförler Esnaf Odası
- DESÖB Çilimli Şubesi

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARA 2018 / 76 SAYILI GENELGE

Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu tarafından Konfederasyonumuza 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.

Bilgilerinize ve odanıza bağlı ilgili üyelerinize duyurulması hususunda gereğini arz ederiz.

Gökhan AKTÜRK
Genel Sekreter Yrd.

Bülent KESER
Birlik Başkan Vekili

EKLER :

Ek 1 – Yazı Örneği (1 sayfa- 1 adet)

DESÖB, İlimizde 27 oda 1 şube ile yaklaşık 12000 esnaf ve sanatkâra hizmet veren en büyük sivil toplum kuruluşudur.



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı :13287732-905.04.03.02.F.2116921
Konu :Kurban Bayramı Denetimleri

23.08.2017

DAĞITIM YERLERİNE

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 öncen arz etmektedir.

Bu kapsamda, kurban vechesini yerine getiren vatandaşlarımızın, hijyenik ve sağlıklı bir şekilde kurban etlerini tüketmeleri ve dolayısı ile halk sağlığının korunması amacıyla etlerin parçalanması ile kıyma çekimlerini, et ve et ürünleri konusunda faaliyet gösteren kayıtlı/önay kapsamındaki işletmeleri tarafından yapılmasının sağlanması, ayrıca pastane, unlu mamuller, şeker ve şekerli mamuller üretim ve satış yetilerinin denetimlerinin sıklaştırılması ve somunların Genel Müdürlüğümüzce GGBS dışından raporlanabilmesi için elde edilen verilerin hızlı ve doğru bir şekilde GGBS'ye girilmesi hususunda gereğini rica ederim.

 e-İmza

Dr. Neslihan ALPER