	<b>Informationsblatt für Muslime</b>	Stand: 2024-09-11
	<b>Islamisches Opferfest – mit türkischer Übersetzung</b>	Lebensmittelüberwachung

**Folgende Regelungen gelten durch Erlass des Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie (TMASGFF) vom 01.08.2017 auch für Thüringen:**

Aşağıdaki yönetmelikler, Thüringen için 01.08.2017 tarihinden itibaren Thuringian Çalışma, Sosyal İşler, Sağlık, Kadın ve Aile Bakanlığı (TMASGFF) kararı ile uygulanır.

**INFORMATIONSBLETT  
für Muslime zum Schlachten im Rahmen des islamischen Opferfestes**

**KURBAN KESIMI ILE ILGILI BILGILENDIRME**

Mit diesem Schreiben möchten wir Sie über die wichtigsten rechtlichen Vorgaben informieren, die in Bayern für die Schlachtung an Kurban Baramı gelten:

Bu yazı ile Bavycera bölgesinde, kurban kesiminde uyulması gereken kanun ve yönetmelikler hakkında sizleri bilgilendirmek istiyoruz.

- Die Schlachtung der Tiere darf **nur in zugelassenen Schlachtstätten** (z. B. in einem Schlachthof, einer selbstschlachtenden Metzgerei oder in einer zugelassenen Schlachtstätte des Schafhalters) stattfinden. Private Schlachtungen bzw. Hausschlachtungen für Kurban Bayramı dürfen nicht durchgeführt werden.
- Kurbanların kesim işlemleri, ruhsatlı mezbahanelerde olması zorunludur. Kurban kesimi, kamuya açık yerlerde yapılması yasaktır. Kişi özel mülkünde de (tarla, bahçe, kulübe, garaj vb.) kurban kesemez.
- Die Tiere dürfen nur in tierschutzgerechten Transportfahrzeugen transportiert werden. Der Transport z. B. im Kofferraum des PKW ist verboten.
- Kurban edilecek hayvanların nakliyatı, hayvan taşımaya uygun araçlarla yapılmalıdır. (özel araçların bagaj bölümü hayvan taşımına uygun değildir ve yasaktır.)
- Beim Umgang mit den Tieren sind **Schmerzen, Leiden und Schäden zu vermeiden**. Kein Zerren an der Wolle, Sitzen auf den Tieren, Festhalten an den Beinen, Zusammenbinden der Gliedmaßen oder ähnliches. Nicht nur die Tiere leiden unter solch grobem Umgang, sondern auch die Fleischqualität.
- Hayvanlara acı ve eziyet vermemeye özen gösterilmelidir. Hayvanın yününden çekmek, üstüne oturmak, bacaklarından tutmak, uzuvlarından bağlamak veya buna benzer davranışlarda bulunmak doğru değildir. Bu gibi davranışlar hem hayvanın acı çekmesine sebep olduğu gibi, aynı zamanda kurban etinin kalitesinide olumsuz etkilemektedir.
- Nur sachkundiges Personal darf die Tiere zur Schlachtung treiben.
- Hayvanlar sadece ehil personel tarafından kesime sürülmelilerdir.

**allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag  
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr  
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr  
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag  
Di 13:30 bis 15:30 Uhr  
Do 13:30 bis 16:30 Uhr

**Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda  
Tel.: 036428/5409-840  
Fax.: 036428/13391  
E-Mail: info@zvl.thueringen.de



- Nach dem Tierschutzgesetz darf ein Tier nur nach **vorhergehender Betäubung** geschlachtet werden. Der Entbluteschnitt am nicht betäubten Tier (Schächten) ist verboten. Durch die Betäubung mit der Elektrozange werden die Tiere nicht getötet. Auch der Bolzenschuss tötet das Tier nicht sofort. Das Herz schlägt während der Betäubung weiter und die Tiere bluten genauso aus wie nicht betäubte Tiere, jedoch werden Schmerzen und Leiden der Tiere vermieden.
- **Almanya'da geçerli olan hayvanları koruma kanununa göre hayvanlar kesilmeden önce uyusturulmuş olması gerekmektedir. Uyuşturulmamış hayvanın kesimi yasaktır. Elektrikle uyuşturulan, yani şoklanan, hayvan kesinlikle ölmez yaşamaya devam eder. Kurşun vurulan hayvan da hemen ölmez. Kalp atmaya devam eder ve kan akması uyuşturulmamış hayvanlardaki gibi gerçekleşir. Uyuşturmanın sebebi hayvanlara kesim esnasında acı ve eziyet verilmemektir.**
- Alle Personen, die bei der gewerblichen Schlachtung tätig werden, müssen im Besitz eines gültigen Sachkundenachweises für die jeweilige Tätigkeit sein. Dies gilt auch für die **Durchführung des Halsschnittes** durch den Gläubigen selbst. Für den Sachkundenachweis ist ein Lehrgang mit Sachkundeprüfung zwingend notwendig. Speziell für diesen Personenkreis wird bei der Landesanstalt für Landwirtschaft in Grub ein halbtägiger Lehrgang zur Durchführung des Entbluteschnitts bei Schafen angeboten. Für die Sachkundeprüfung zum Entbluteschnitt bei Rindern, bestehen Kursmöglichkeiten beim BSI-Schwarzenbek ([www.bsi-schwarzenbek.de](http://www.bsi-schwarzenbek.de)). Sofern keine Erlaubnis zum Durchführen des Halsschnitts besteht, kann alternativ nach Rücksprache mit dem Betrieb, das Opfertier zur Entblutung begleitet werden und während ein Sachkundiger den Halsschnitt durchführt die Hand aufgelegt und gebetet werden.
- **Kesime katılan tüm kişilerin, ilgili konuda sertifikatli olması gereklidir. Sertifika almak için sınavlı kurslara katılmak zorunludur. Böyle bir kurs Landesanstalt für Landwirtschaft, Grub da sunulmaktadır. Bu yarım günlük kurslarda kuzu kesimi öğretilmektedir. Büyükbaş hayvanlardaki boğazlanma işlemini BSI Schwarzenbek deki ([www.bsi-schwarzenbek.de](http://www.bsi-schwarzenbek.de)) kurslarda öğrenebilirsiniz. Eger sertifikanız yoksa, mezbahane sahibinden veya sorumlu personelden izin aldıktan sonra, boğazlama esnasında hayvanın yanında bulunabilir ve ehil kişi kesimi gerçekleştirdiği an elinizi onun eline koyup dua edebilirsiniz.**
- **Wichtig beim Entbluteschnitt:** überflüssiges Nachschneiden und Überstrecken des Halses bis zum Genickbruch sind verboten. Der Kopf darf erst nach Eintritt des Todes abgesetzt werden.
- **Bogazlamada dikkate alınacak hususlar:**
  - Bogazlanması tamamlandıktan sonra gereksiz şekilde tekrar boğazlamak, aşırı bir şekilde boynunu gerip, boynun kırılmasına sebep olmak yasaktır.
  - Hayvanın canı çıkmadan başını gövdesinden ayrılmasına özen gösterilmelidir.
- Grundsätzlich dürfen nur Betriebszugehörige in den Schlachtbetrieb. In Ausnahmefällen muss vorher mit dem Schlachthofbetreiber besprochen werden, wer in die Betriebsräume darf. Voraussetzung für das Betreten ist die Einhaltung der grundlegenden Hygienevorschriften **wie saubere Schutzkleidung** (z.B. Einmalschutzkleidung) und **Reinigung/Desinfektion der Hände sowie des Schuhwerks**. Im Falle der Mitarbeit bei Zerlegetätigkeiten ist neben entsprechenden

**allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

**Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: [info@zvl.thuringen.de](mailto:info@zvl.thuringen.de)



Fachkenntnissen auch eine **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz** notwendig. Für die Belehrung und Ausstellung der Bescheinigung ist das örtliche Gesundheitsamt zuständig.

- Mezbahalarda sadece mezbaha personelinin bulunması uygundur. Mezbaha sahibinden veya sorumlu personelden izin alınarak kesim yerine girilebilir. Girmek için temel hijyenik kurallarına uyulması şarttır: temiz koruyucu giyisi (tek kullanımlık giyisi), dezenfekte edilmiş eller ve ayyakkabılar zorunludur. Eger kurban edilmiş hayvanı parçalara ayırmak için yardımcı olmak istiyorsanız; parçalama işlemi ile ilgili bilgi sahibi olmalısınız. Ikamet ettiğiniz yerdeki sağlık dairesinde Enfeksiyon Koruma Yasası ve Talimat („Belehrung nach Infektionsschutzgesetz“) bilgilendirmesine katılmanız gereklidir.
- Die **amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist Pflicht**. Bei dieser Untersuchung prüft der amtliche Tierarzt, ob das Tier bzw. das Fleisch für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Ist dies nicht der Fall, entscheidet der amtliche Tierarzt, welche Teile/Organe entfernt werden müssen. Die Genusstauglichkeit wird durch Stempeln des Fleisches mit Lebensmittelfarbe bestätigt. Erst dann darf das Fleisch an den Verbraucher abgegeben werden.
- Veteriner kontrolü şarttır. Bu kontrolde veteriner, hayvanın yahut ona ait etin insan sağlığına zarar vermeyeceğini kontrol eder. Veteriner eger hayvan sağlıklı değilse, uygun olmayan organları/parçaları tespit eder ve bunları ayırıp imha eder. Yemeğe elverişliliği etin üzerine vurulan damgayla tasdik edilir ve ancak bu şekilde kurban sahibine teslim edilir.
- Aus Gründen des Verbraucherschutzes dürfen bestimmte Körperteile und Organe (sog. Risikomaterialien) grundsätzlich nicht mitgenommen werden. Nach blauer Einfärbung durch den Betrieb müssen diese über eine Tierkörperbeseitigungsanlage entsorgt werden.

Diese Teile sind:

Bei Schafen und Ziegen **aller Altersklassen** :

- ❖ Milz, das letzte Teilstück des Dünndarms (Ileum)

Bei Schafen und Ziegen **über 12 Monate** (bzw. ein Schneidezahn durchgebrochen):

- ❖ Schädel, Gehirn und Augen, Rachenmandeln (Tonsillen) und Rückenmark.

Bei Rindern **über 12 Monate**:

- ❖ Schädel ohne Unterkiefer, Gehirn, Augen und Rückenmark.

- Tüketiciyi koruma amacıyla hayvanın belirli bölgeleri ve risk içeren organları („Risikomaterialien“ – risklimaddeler) kurban sahibine verilmez. Mavi bir maddeyle boyandıktan sonra kesim yeri tarafından imha edilir.

#### **Bu Risklimaddeler:**

Koyun ve Keci, bütün yaş gruplarında,

- ❖ dalak ve incebarsağın son bölümü (Ileum)

Koyun ve Keci, 12. ayını geçmiş veya bir kesici dişi çıkmış ise

- ❖ kafatası, beyin, gözler, bademcikler (Tonsillen) ve omurilik

#### **allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr


#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thuringen.de

	<b>Informationsblatt für Muslime</b>	Stand: 2024-09-11
	<b>Islamisches Opferfest – mit türkischer Übersetzung</b>	Lebensmittelüberwachung

Sığır, 12. ayını geçmiş ise

❖ [altcenesiz kafatası, beyin, gözler ve omurilik](#)

- Der Magen muss vom Schlachtbetrieb geleert und gereinigt werden bevor er abgegeben werden darf. Köpfe dürfen grundsätzlich nur von Tieren, die nicht älter als 12 Monate sind (siehe oben) abgegeben werden und müssen vom Betrieb enthäutet worden sein.
- [Mezbahaneler işkembeleri ancak boşaltılmış ve temizlenmiş bir şekilde kurban sahibine teslim edebilir. Kurbanın kellesi, 12. ayını geçirmiş hayvanlarda, sadece derisi yüzülmüş bir şekilde alınabilir.](#)
- Für den Transport des Fleisches nach Hause sollten geeignete Behältnisse mitgebracht werden. Insbesondere im Sommer bzw. bei warmen Außentemperaturen wird empfohlen das Fleisch zu kühlen. Die Verantwortung für das Fleisch, das der Tradition nach mit anderen geteilt wird, liegt beim Abgebenden selbst.
- [Kurban etini kesim yerinden eve taşınması, uygun kaplarda olmasına dikkat edilmesi gerekir. Özellikle yazın ve sıcak havalarda eti serin bir şekilde taşınması tavsiye edilir. Kurban eti dini hükümlere uygun olarak paylaşılmasından dolayı doğan sorumluluk kurban sahibine aittir.](#)

Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen zu den jeweiligen Lehrgängen bzw. Belehrungen benötigen, können Sie sich an Ihr zuständiges Veterinäramt (Stadtverwaltung bzw. Landratsamt) wenden.

[Sorularınız ve daha geniş bilgi için ikamet ettiginiz yerdeki veterinerdaresine \(belediye – Stadtverwaltung / Landratsamt\) bas vurabilirsiniz.](#)

Hinweis: Es kann keine Garantie für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Übersetzung übernommen werden.

**allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

**Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: [info@zvl.thueringen.de](mailto:info@zvl.thueringen.de)