



T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü himayesinde

KESİM HAYVANLARININ REFAHI ve KESİMHANELERDE HAYVAN REFAHI UYGULAMALARI EĞİTİM PROGRAMI



Eğitimin Ana Destekçisi:
ROYAL SOCIETY FOR THE PREVENTION OF
CRUELTY TO ANIMALS

23.12.2011
tarihli Çiftlik
Hayvanlarının
Refahı Yönetmeliği
gereği işyerlerinde
sertifikalı Hayvan
Refahı Sorumlusu
çalıştırmak mecburi
olacaktır.



07 – 10 Mayıs 2012

Kadıköy Belediyesi Kozyatağı Kültür Merkezi

- Eğitim kontenjanı; kesimhanelerde çalışan 20 veteriner hekim ve 20 yardımcı personel olmak üzere toplam 40 kişidir.
- Tüm eğitimler; İngilizce olup, simultane tercüme yapılacaktır.
- Katılımcılara teorik ve pratik eğitim için uluslararası geçerliliğe sahip olan iki ayrı sertifika verilecektir.

KAYIT İÇİN:

ETBİR | Et Üreticileri Birliği

Tel: (216) 478 62 79 Faks: (216) 478 62 76

E-posta: etbir@etbir.org

www.etbir.org

Eğitimin Veren Kuruluş

Animal Welfare
Training Ltd.

www.awtraining.com

Düzenleyenler



ETBİR
Et Üreticileri
Birliği



IVHO
İstanbul Veteriner
Hekimler Odası



VHSD
Veteriner Halk
Sağlığı Derneği

KIRMIZI ET SEKTÖRÜ İÇİN KESİM HAYVANLARININ REFAHI VE KESİMHANELERDE HAYVAN REFAHI UYGULAMALARI EĞİTİM PROGRAMI

1. Aşama

HAYVAN REFAHI SORUMLUSU TEMEL EĞİTİMİ

07 – 08 Mayıs 2012

Yer: Kadıköy Belediyesi Kozyatağı Kültür Merkezi

PROGRAM

1. Gün 7 Mayıs 2012

09:00- 09:30	Kayıt
09:30- 09:45	Giriş
	AWT - Hayvan refahi eğitimi eğitimin çerçevesi ve değerlendirme
	<i>Animal Welfare Training Ltd.</i>
09:45-10:45	Neden hayvan refahi ve yararları?
10:45-11:00	Çay / Kahve Arası
11:00-13:00	Tesise alış (ilk temas)
	<i>Kesimhane öncesi uygulamalar üretim sürecindeki bakıcılık, uygulamalar ve hayvan davranışları</i>
13:00-14:00	Öğle Yemeği
14:00-15:30	Bakım ve hayvanların uygun yönlendirilmesi metotları
15:30-15:45	Çay / Kahve Arası
15:45-17:30	Kesimhane padokları, dinlendirmeden kesim için zaptırapta kadarki süreç stres, karkas ve et kalitesi zaptırapta
17:30	1. gün sonu

2. Gün 8 Mayıs 2012

08:30-10:15	Şok/bayıltma yapılmaksızın kesim metotları
	Şok/bayıltma/stunning uygulama nedenleri
	Mekanik şoklama sistemleri
10:15-10:30	Çay / Kahve Arası
10:30-12:30	Elektrikli sistemler
12:30-13:30	Öğle yemeği
13:30-15:00	Elektrikli şoklamanın etkinliğinin belirlenmesi kontrollü atmosfer sistemleri
15:00-15:15	Çay / Kahve Arası
15:15-16:30	Acil kesim metotları
16:30	2. gün sonu

2. Aşama

KESİMHANELERDE HAYVAN REFAHI DEĞERLENDİRİLMESİ EĞİTİMİ

9 – 10 Mayıs 2012

YER: Özlem Et Kombinası Tepeören-Tuzla

PROGRAM

3. Gün 9 Mayıs 2012

09:00-09:30	Giriş – AWT
	Ders İçeriği:
	Awop Akışın Gözden Geçirilmesi
	<i>Animal Welfare Training Ltd.</i>
09:30-10:15	Gözlem ve değerlendirme becerileri
	Tartışma grupları / dersler
10:15-10:45	Çay Kahve Arası
10:45-12:30	Gözlem ve değerlendirme becerileri (devam)
12:30-13:30	Öğle Yemeği
13:30-15:00	Gözlem ve değerlendirme becerileri (devam)
15:00-15:30	Çay Kahve Arası
15:30-17:00	Değerlendirme planlama / oluşturma
	Değerlendirme formu
17:00	3. Gün sonu

4. Gün 10 Mayıs 2012

09:00-12:30	Mezbaha ziyareti - Grupların ante mortem ve post mortem refah kalite değerlendirmesi
12:30-13:00	Öğle Yemeği
13:00-15:00	Rapor yazımı - Grup inceleme ve değerlendirme sırasında toplanan verilerin tartışılması
15:00-15:15	Çay Kahve Arası
15:15-17:00	Rapor sunumu / Sertifika Dağıtımı
17:00	4. gün sonu

- Eğitim kontenjanı; kesimhanelerde çalışan 20 veteriner hekim ve 20 yardımcı personel olmak üzere toplam 40 kişidir.
- Tüm eğitimler; İngilizce olup, simultane tercüme yapılacaktır.
- Katılımcılara teorik ve pratik eğitim için uluslararası geçerliliğe sahip olan iki ayrı sertifika verilecektir.

KAYIT İÇİN:

ETBİR I Et Üreticileri Birliği
Tel: (216) 478 62 79
Faks: (216) 478 62 76
E-posta: etbir@etbir.org
www.etbir.org