

## TÜRKİYE'DE MEZBAHACILIK

Attila KAYA<sup>1</sup>

Yurdakul SAÇLI<sup>2</sup>

### Giriş

Mezbahacılığın temel amacı temiz, kaliteli ve tüketime uygun et üretmektir. Et, binlerce yıldır insan beslenmesinde kullanılan hayvansal kökenli besin maddelerinin en önemlisi olmuştur. İlk çağlarda insanlar yetiştirdikleri veya avladıkları hayvanların etlerini besin değerini bilmeksizin, yalnızca karınlarını doyurmak amacıyla tüketmişlerdir. Ancak, 18. yüzyıldan sonra etin insan beslenmesindeki önemi anlaşılmış ve böylece et ve et ürünleri yalnızca karın doyurmak için değil, sağlıklı beslenmenin temel unsuru olarak tüketilmeye başlanmıştır.

Sağlıklı ve dengeli beslenme için ergin bir insan yılda yaklaşık 54 kg. et tüketmelidir (SENSOY, 1988). Ülkemizde kişi başına et tüketimi ortalama olarak 20-21 kg. civarında olup, et tüketimi bakımından önemli sayılabilecek bir açık sözkonusudur. Beslemedeki önemi ve bunun yanı sıra ülke ekonomisine büyük katkısı olan hayvansal kökenli besin maddelerinin yeteri kadar tüketilmesi ile birlikte hijyenik ve teknolojik kurallara uygun olarak işlenmesi ve tüketime sunulması da büyük önem taşır. Giderek artan et tüketimi, Et ve Et Ürünleri Endüstrisi'nin doğmasına neden olmuştur. Etin ürünlerine işlenmesi ve tüketici mutfağına kadar ulaşması değişik aşamalardan sonra olmaktadır. Bu üretim zincirinin en önemli halkaları; hayvanların kesilmesi, parçalanması, soğuk hava depolarına alınması ve ürüne işlenmesi aşamalarıdır. Bunların tümü mezbahacılık konusunu oluşturur.

Ülkemizde mezbahaların kuruluşu çok eski tarihlerde başlamıştır. İlk olarak 1453 yılında İstanbul'un fethinden sonra Yedikule'de bir mezbaha tesis edilmiştir. Avrupa ülkelerinde mezbahaların kuruluşu ise çok sonraki yıllarda olmuştur. Nitekim Avrupa'nın ilk mezbahası I. Napolyon döneminde (1807'de) Paris'te kurulmuştur. 1810 yılında çıkarılan bir yasa ile tüm Fransız şehirlerinde mezbahalar kurulmaya başlanmıştır. Almanya'da ise sıkça görülen tirişin salgınları sonucunda 1868 yılında çıkartılan bir yasa ile mezbahalar kurulmuştur. A.B.D.'de yine 1850'lerden sonra kurulmaya başlanmıştır. Ayrıca ilk soğuk hava deposu yine A.B.D.'de 1878 yılında kurulmuştur (YILDIRIM, 1992).

Ülkemizde modern anlamda ilk mezbaha 1923 yılında İstanbul'da Alman mühendisler tarafından inşa edilmiştir. Bu yıldan sonra Adana ve Ankara'da benzeri mezbahalar kurulmuştur. 1923 ile 1952 yılları arasında genelde günlük kesim ve satış yapılmıştır. Etilerin depolanması yani stok yapılmamıştır. Bazı zamanlarda et sıkıntısı olmasına rağmen kaçak kesimlerin yaygın olması nedeni ile bu açık fazlaca hissedilmemiştir. Et Sanayii'nin kurulması için 1949 yılında Amerikalı uzmanlar çağırılmış ve bu konuda değişik raporlar hazırlanmıştır.

<sup>1</sup>Yrd.Doç.Dr., E.Ü.Z.F. Zootečni Bölümü, İzmir

<sup>2</sup>Zir.Müh. E.Ü.Z.F. Zootečni Bölümü, İzmir

Modern anlamda ilk et sanayii 1952 yılında 871 sayılı Koordinasyon Kurulu Kararı ile faaliyete geçen Et ve Balık Kurumu ile başlamıştır. 1980'li yıllardan itibaren Özel Sektör mezbahaları da kurulmaya başlamıştır. Günümüzde devletin ekonomik alanda küçültülmesi ve asli görevlerine (Eğitim, Sağlık, Savunma vb.) yönelmesi anlayışı çerçevesinde E.B.K.'na ait kombinalar özelleştirilmeye başlanmıştır. Ancak bu konu karşılaşılan güçlükler nedeniyle uzun bir süre daha gündemde kalacak gibi görünmektedir. Çünkü her özelleştirme kararı sonrası birçok tartışma yaşanmakta ve konu yargıya intikal ettirilmektedir. Görülen davalar sonucunda genellikle özelleştirme kararı iptal edilmekte ve yeniden görüşülmesi gerekmektedir. Bunların dışında B.İ.T. (Belediye İktisadi Teşebbüsü) kapsamındaki Belediye mezbahalarının da özelleştirilmesi gündemdedir. 2000'li yıllarda tüm Et ve Et Ürünleri Endüstrisi'nin özel sektör tarafından idare edileceği tahmin edilmektedir.

Ülkemizde 1990 yılı itibarıyla 1.260 bin ton kırmızı et üretilmiştir. Bunun % 62'si Sığır ve Manda etleri, % 32'si Koyun ve Keçi etleridir. 1990 yılında kesilen sığır sayısı 2.678.000 baş, koyun-keçi sayısı ise 27.213.000 baştır (SEVİM ve GEZERTEKİN). Kesilen hayvanlardan sığırda % 92'si, koyun-keçide ise % 30'u denetimli olarak kesilmiştir. 1985-1990 yılları arasındaki dönemde ortalama olarak kontrollü kesim oranı % 46.3'tür (KOÇ ve YURDAKUL). Görüldüğü üzere kesime giden hayvanların yaklaşık % 55'i kontrolsüz olarak kesilmektedir. Farklı kaynaklarca yapılan tahminlere göre bu oran % 25-50 arasında değişmektedir. Yine Koç ve Yurdakul'a göre kontrolsüz kesim oranının yüksek olmasının ana sebebi kesime giden hayvan üzerindeki % 30-50 arasında değişen vergi yüküdür. Bunun yanı sıra ülkemizde kırsal nüfusun fazla olması da kontrollü kesim oranının düşük olmasında çok etkilidir. Bunlara tüketicimizin yeteri kadar bilinçli olmadığını ve hijyen konusuna gerekli önemi vermemesini de ekleyebiliriz.

E.B.K., Belediye Mezbahaları ve Özel Sektör Tesislerinde kesilen hayvan sayıları ve et üretimi çizelge-1'de verilmiştir.

Çizelge-1. Türkiye'de Son Yıllarda E.B.K., Belediye Mezbahaları ve Özel Sektör Tesislerinde Kesilen Hayvan Sayıları ve Et Üretimi

Hayvan Türü	Birim	1991	1992	1993
Koyun	Bin Baş	4.054	3.710	3.105
	Ton	78.033	72.100	63.767
Kıl Keçisi	Bin Baş	517	524	411
	Ton	9.587	9.660	7.749
Tiftik Keçisi	Bin Baş	61	36	39
	Ton	1.092	620	700
Kuzu	Bin Baş	3.599	3.098	2.944
	Ton	46.650	40.857	40.186
Oğlak	Bin Baş	235	197	179
	Ton	2.275	1.926	1.757
Sığır	Bin Baş	1.971	1.856	1.849
	Ton	296.771	292.359	302.977
Manda	Bin Baş	85	57	51
	Ton	13.450	8.727	8.734
Genel	Baş	10.478	9.487	8.597
Toplam	Ton	444.934	430.597	426.468

### Mezbahaların İşlevleri

Daha önce de belirtildiği gibi et insan beslenmesinde çok önemli bir yer tutmaktadır. Etlerin sağlıklı bir şekilde tüketime sunulabilmesi için bir dizi üretim aşamasından geçilmektedir. Bunlar mezbahaların işlem aşamalarıdır. Ayrıca mezbahalar birçok yan ürünün de değişik şekillerde işlenerek değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Örneğin yapağı, deri, çeşitli yağlar (rendering, deri kazıntısı, kemik ve don yağları vb.), barsaklar et ve kemik unu, kan unu, gudde, boynuz unu gibi ürünler bunlardan başlıcalarıdır. Mezbaha ve Kombinaların temel işlevlerini şöylece özetlemek olasıdır:

- Halkın sağlık bakımından kusursuz et ve et ürünleri ile beslenmesini ve bu şekilde daha sağlıklı kuşakların yetişmesini sağlamak,
- Gerek kesim öncesi ve gerekse kesim sonrası et muayeneleri ile hayvanlardan insanlara geçebilen (Zoonoz) hastalıkların önüne geçmek,
- Ülkemizde oldukça ilkel ve yetersiz olan hayvan ve et pazarlarını kontrol altında tutmak,
- Yukarıda bahsedildiği gibi çıkan yan ürünlerin işlenerek ekonomiye katkı sağlamak,
- Elde edilen etleri türlerine ve tüketilebilirliğine göre sınıflandırarak tüketicinin aldatılmasını engellemek,
- Besicilik yapan yetiştiricilerin gelirini arttırmak.

### Türkiye'de Mezbahacılık

Ülkemizde mezbahacılığın tarihçesi çok eski yıllara gitmekle beraber modern anlamda mezbahacılık 1952 yılında Et ve Balık Kurumunun kurulmasıyla başlamıştır. Ülkemizdeki halen faaliyette olan Et Endüstrisi'nin temel yapısı şu şekilde özetlenebilir:

#### a- Yönetmeliğe uygun kesimler

- E.B.K. Kombinaları
- Belediye Mezbahaları
- Özel Et Sanayii Tesisleri
- Şarküteri Üretim Birimleri

#### b- Mezbaha Dışı Kesimler

- Mezbaha olmayan Belediye ve Köy kesimleri
- Kurban kesimleri
- Kaçak kesimler

Yönetmeliğe uygun olan kesimler genellikle piyasaya yönelik olan endüstriyel üretimleri kapsamaktadır. Bunlardan E.B.K. Kombinaları, Belediye Mezbahaları ve Özel Et Sanayi Tesisleri ülkemiz Et Endüstrisinin büyük bir kısmını kapsamaktadır. Bunların dışında kalan Şarküteri Üretim Birimleri ise ülkemizde henüz emekleme aşamasındadır. Türkiye'de son dönemlerde kurulmaya başlanan büyük alış-veriş merkezlerinin bazıları bu tip girişimlerde bulunmuşlardır. Sayılarının çok az olduğu tahmin edilen bu kuruluşlar genellikle salam, sucuk,

sis gibi et ürünlerini üretmektedirler. Ayrıca mezbaha dışı kesimler de ülkemiz et üretiminde çok önemli bir paya sahiptir. Bu türden kesimler toplam % 50-55'ini oluşturmaktadır. Bu da Kurban kesimleri dışında kalan Kaçak kesimlerin çok büyük bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Kaçak kesimlerde hiçbir sağlık kuralına uyulmamakta, bazen ülkemiz halkı tarafından eti tüketilmeyen hayvanlar dahi kesilmektedir.

Ülkemizin kurulu mezbaha kapasitesi ihtiyacımızdan fazlasını karşılayacak durumdadır. Ancak kurulu kapasite hem tam olarak değerlendirilememekte hem de bazıları atıl olarak durmaktadır. Ayrıca özellikle E.B.K. Kombinalarının coğrafi dağılımındaki uygunsuzluk da kapasite kullanımını olumsuz yönde etkilemektedir. Son yıllarda bazı kombinalarda modernizasyon çalışmalarına başlanmış ve bazı E.B.K. Kombinaları kiralama yoluna gidilmiştir. Bu şekilde daha etkin bir kullanım amaçlanmıştır. Ülkemizde Belediyelere, E.B.Kurumuna ve Özel Sektöre ait mezbaha sayıları ve günlük kapasiteleri çizelge 2'de verilmiştir.

**Çizelge-2. Türkiye'deki Mezbahaların Sayıları, Günlük Kapasiteleri ve Genel Kapasiteleri**

Türü	Kombina Sayısı	Kesim Kapasitesi (Baş/Gün)		Genel Kapasite (Baş/Yıl)*
		Büyükbaş	Küçükbaş	
Belediye Mezbahaları	721	18.914	105.114	29.766.720
E. B. Kurumu Kombinaları	28	7.800	56.000	15.312.000
Özel Sektör Kombinaları	36	4.045	26.353	11.095.270
<b>TOPLAM</b>	785	30.759	187.467	56.628.710

Kaynak: Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı (Sareyyüpoğlu, 1991.)

\* Tablodaki Verilerden Yıllık 240 İşgünü Üzerinden Hesaplanmıştır.

Aslında Türkiye'nin Ortadoğu ve Avrupa'da lider üretici konumunda olması gerekmektedir. Ülkemiz bu potansiyele sahip olmasına rağmen hiçbir zaman gereken düzeye ulaşamamıştır. Üretim düzeyi hayvan sayısına oranla devamlı düşük kalmıştır. Bunun nedeni hayvanların kesim olgunluğuna gelmeden yani çok küçük yaşta kesilmeleri ile birim hayvandan daha düşük verim alınmasıdır. Ancak sektörün Özel Teşebbüslere geçmesi bu tür olumsuzlukları giderebilecektir.

### 1- Et ve Balık Kurumu Kombinaları

İkinci dünya savaşını izleyen yıllarda artan et gereksinimini karşılamak ve ülkemizde modern Et sanayii kurmak amacıyla Amerikalı uzmanlar getirilmiş ve bu konuda raporlar hazırlanmıştır. Bu çalışmalar sonucunda 1952/871 sayılı Koordinasyon Kurulu Kararı ile Et ve Balık Kurumu kurulmuştur. İlk et kombinası 1 Ocak 1953'te Erzurum'da işletmeye açılmıştır. Bu kuruluş ile birlikte et endüstrisi ve buna bağlı olarak hayvansal üretim ekonomisi ve hatta tarımsal üretim yeni bir yapılanma sürecine girmiştir. E.B.K.'unun kuruluş kararı ile mezbaha kurma yetkisi Belediyelerin tekelinden çıkartılmış ve bunun bir endüstriye dönüşmesi

sağlanmıştır. Bu şekilde daha sağlıklı ve uzun süre dayanabilen et üretiminin yanısıra yeni bir sektör oluşturularak bir çok kişiye iş olanağı da sağlanmıştır. Canlı hayvan ve et muayenesi ilk kez E.B.K. Kombinalarında gerektiği gibi ele alınmış ve et muayenesinde uluslararası standartlar göz önünde bulundurularak yeterli sayıda teknik eleman çalıştırılmaya başlanmıştır. İlk kuruluş döneminde araç ve gereçlerin tamamı ithal olmasına karşın, günümüzde % 90'ı yerli yapımdır. Bu da E.B.K.'nun kuruluş kararı ile et sanayisinin ve teknolojisinin ülkede yerleşmesi ve gelişmesi için ne derecede önemli katkı sağladığının açık bir göstergesidir.

E.B.K.'nun kombinaları yıllık yaklaşık 200 bin ton kapasiteye sahiptir. Ülkemizdeki kotrollü kesimin yarıya yakını tek elden yapabilecek kapasiteye sahip olmasına rağmen, bu kurum pek karlı çalışmamaktadır. Bunun en önemli nedeni kapasite kullanımının yetersiz olmasındandır.

Kurumun halihazırda 17 Et Kombinası ve 8 Soğuk Hava Deposu bulunmaktadır. 17 Et Kombinasının yıllık kesim kapasitesi yaklaşık 8.880.000 küçükbaş, ve 1.128.000 büyükbaş canlı hayvandır. Bunun et olarak karşılığı 192.960 ton/yıldır. E.B.K.'na ait kombinaların illere göre dağılımı ve kesim kapasiteleri çizelge-3'te verilmiştir.

Ülkemizde son yıllarda gündeme gelen özelleştirme çabaları sonucunda E.B.K. kombinalarından bazıları satılmıştır. Tatvan, Elazığ, Afyon, Bursa Şanlıurfa, Amasya, Malatya, Kars, Ağrı, Erzincan ve son olarak da 15 Eylül 1995 tarihinde Kastamonu kombinaları özelleştirilmiştir. Bunların dışında yer alan daha önce de özel sektör tarafından işletilen Ettaş tesisleri ve son yıllarda faaliyete geçen Bayburt kombinası da özelleştirilmiş bulunmaktadır. Şu anda mevcut E.B.K. kombinalarında toplam 2900 personel çalışmakta olup bunların 1400 adedi geçici ve 1500 adedi de kadrolu personel olarak istihdam edilmektedir.

**Çizelge-3. Et ve Balık Kurumu Kombinaları'nın illere Göre Dağılımı ve Kesim Kapasiteleri**

Bulunduğu Yer	Küçükbaş (Baş/Gün)	Büyükbaş (Baş/Gün)	Pratik Kapasite(Ton/Yıl)
Adana	2200	200	10560
Ankara	3000	400	14400
Bingöl	2200	200	10560
Burdur	2200	200	10560
Diyarbakır	2000	200	9600
Erzurum	2200	400	14400
Eskişehir	2200	300	10800
Gaziantep	1000	100	4800
Hakkari (Yüksekova)	2200	200	10560
İstanbul (Z.burnu)	2200	400	14400
Kayseri	2000	300	10800
Konya	3000	400	14400
Manisa	2200	300	10800
Mardin (K.tepe)	2200	200	10560
Sakarya	2200	400	14400
Sivas	1800	300	10800
Van	2200	200	10560
Genel Toplam	56000	7800	192.960

## 2- Belediye Mezbahaları

Ülkemizde 1580 sayılı belediyeler Kanununun belediyelere mezbaha kurma yetkisini vermesiyle bu mezbahalar kurulmaya başlanmıştır. Mezbaha yapı tüzüğü gereğince belediye

mezbahaları şehirlerin nüfuslarına göre değişik tip ve kapasitelerde yapılmaktadır. Bunların dışında "Kesim Yeri" adı verilen daha basit yapılı et üretim yerleri de vardır. Buna göre belediye mezbahaları kesim yerleri, tip1, tip2, tip3 ve büyükşehir tipi olmak üzere 5 grupta toplayabiliriz. Kesim kapasiteleri sırasıyla 20, 30 ve 50 büyükbaş hayvan olan mezbahalar sırasıyla tip1, tip2 ve tip3 olarak adlandırılmıştır. Büyükşehir tipi, mezbahalarda kapasite 200 büyükbaş/gün ve daha üzeridir. Ülkemizde belediyeye ait birinci tip 219, ikinci tip 92, üçüncü tip 93, büyükşehir tipi 7 adet mezbaha ve 363 adet kesim yeri vardır. (Şensoy 1988)

Çizelge-4. Türkiye'deki Belediye Mezbahalarının Model, Sayı, Oran ve Kapasiteleri

Modeli	Sayı		Kesim Kapasitesi (B.Baş)			Kesim Kapasitesi (K.Baş)		
	Adet	Oran (%)	Günlük	Toplam *	Oran (%)	Günlük	Toplam *	Oran (%)
Kesim Yeri	394	55	10	3.490	26	24	9.456	19
Tip.1	178	25	20	3.560	26	60	10.680	21
Tip.2	90	12	30	2.700	20	105	9.450	19
Tip.3	53	7	50	2.650	19	160	8.480	17
B.şehir Tipi	6	1	200	1.200	9	2000	12.000	24
Toplam	721	100	-	13.600	100	-	50.066	100

Kaynak: Sareyyüpoğlu (1991) ve Şensoy. (1988), (Tarım, Orman ve Köyişleri Bakanlığı)

\* Adı Geçen Kaynaklardan Yararlanılarak Yıllık 240 İşgünü Esas Alınmış ve Tarafımızdan Hesaplanmıştır.

Belediye mezbahalarında birkaç istisna dışında modern mezbaha anlayışına ulaşılamamıştır. Bu mezbahalarda yeteri kadar teknik ve hijyenik olarak üretim yapılamamaktadır. Yan ürünlerin değerlendirilmesi de çok az sayıda mezbahada gerçekleştirilmektedir. Kapasite kullanımları oldukça düşüktür. Uzun yıllardır modernizasyon çalışması yapılmamıştır. Yapılanlarda ise modernizasyon işlemi soğuk hava depoları ile birlikte kompresör dairelerinin ilave edilmesiyle sınırlı kalmıştır. Kesim salonları yeniden düzenlenmemiş ve teknik donanım işi ihmal edilmiştir. Tüm bunlar, belediyelerin mezbahacılığı 2.-3. derecede işler kapsamında görmelerinden kaynaklanmıştır.

Ülkemizde son yıllarda Belediye İktisadi Teşebbüsleri olarak birçok mezbaha kurulmuştur. Özellikle 1990'lı yıllarda kurulan Belediye Mezbahaları son derece modern olarak inşa edilmiştir. Türkiye'deki Belediye Mezbahalarının en modern İzmir Büyükşehir Belediyesine ait olan Tansaş Et Entegre tesisleridir. Bu tesis 1993 yılında faaliyete geçmiş olup her yönüyle modern bir görünümündedir. Kapasite olarak kendi sınıfında Ortadoğu ve Balkanlarda 1., Avrupa'da üçüncü sırada yer almaktadır. Kapasitesi tek vardiyada günde 700 baş sığır, 7000 baş koyun ve kuzudur. Çizelge 5'te son yıllarda kurulan ve kapasite olarak en büyük ve en modern tesislere sahip Belediye Mezbahalarından bazıları gösterilmiştir.

Çizelge-5. Son Yıllarda Ülkemizde Kurulan Bazı Belediye Mezbahalarının Kesim Kapasiteleri

Bulunduğu İl	Kesim Kapasiteleri (Baş/Gün)	
	Büyükbaş	Küçükbaş
İstanbul	350	7.000
İzmir	700	7.000
Bahkesir	160	1.600
Düzce	50	200
Nizip	50	200

### Özel Sektör Tesisleri

Ülkemizde Özel Sektör mezbahalarının kuruluşu oldukça gecikmiştir. Nitekim Özel Sektör mezbahaların kuruluş kararı 1982 yılında verilmiştir. 12 Haziran 1982 tarih ve 17.772 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "1580 sayılı Belediye Kanununun 15. maddesine bir fıkra, 19. maddesinin 5. fıkrasına bir bent eklenmesine dair" 2678 sayılı kanunla, Özel Sektöre de mezbaha kurma yetkisi verilmiştir. O tarihten bu yana imalathane niteliğinde olanlar kesimhaneye çevrilmiş ve bunların dışında birçok büyük kapasiteli ve modern teknolojiyi uygulayan yeni tesisler kurulmuştur.

Özel Sektör kombinalarının devreye girmesi hayvancılığımıza bir canlılık getirmiştir. Özellikle Sığır Besiciliği bundan olumlu yönde etkilenmiştir. Yetiştiriciler özel sektör mezbahalarının devreye girmesi ile bu işi daha profesyonelce yapmaya başlamışlardır. Çünkü bu işletmeler kesilen hayvanın besi durumuna göre değişik primler ödemektedir. Ayrıca bu işletmelerin rantabl çalışmaları ve rekabet ortamının oluşması yetiştiricilerin lehine olmuştur. Çizelge 6'da ülkemizde kurulu bulunan Özel Mezbahaların kuruluş yerleri, ünvanları ve günlük kesim kapasiteleri verilmiştir.

**Çizelge-6. Ülkemizde Kurulu Bulunan Bazı Özel Sektör Mezbahalarının Kuruluş Yerleri Ünvanları ve Kesim Kapasiteleri**

İli	Firmanın Ünvanı	Kesim Kapasitesi	
		B.Baş (Gün)	K.Baş (Gün)
Adana	İsmet TURAN Et Kombinasi	-	3.000
Afyon	Kule Kardeşler Et Kombinasi	50	200
Afyon	Ahmet MÜHSÜRLER	80	-
Afyon	Selahattin MÜHSÜRLER	100	-
Afyon	Ali Şevki TOPÇU	50	-
Ankara	İmeks Hayvancılık	100	1.000
Ankara	Harcancı Et Entegre Sanayii	50	-
Ankara	M. ÖZDABAK	50	200
Aksaray	Aketsan	200	1.000
Çankırı	Aytaç Et Entegre Sananayii*	-	-
Erzincan	Ersan	200	1.000
Erzurum	Oral Et Entegre Tesisleri	200	1.000
Erzurum	Ettat Güncüoğlu	250	1.250
Erzurum	Özser	150	600
Erzurum	Ettaş	200	1.000
Erzurum	R. KOBAL	200	1.000
İstanbul	Beşler Et Gıda Sanayi A.Ş.	50	200
İstanbul	Coşkun Et ve Mamülleri Sanayi A.Ş.	50	200
İstanbul	Apikoğlu Koll.Şti. (ETSAN)	50	200
İstanbul	Seven Et Gıda Sanayi A.Ş.	100	400
İstanbul	Maret A.Ş.	400	2.500
İstanbul	Boğaziçi Et Gıda San. Koll.Şti.	50	100
İzmir	Pınar Et Entegre A.Ş.	450	1900
İzmir	Çoban Et Entegre Tesisleri	100	500
Kars	Kars-et	200	1.000
Kayseri	Başyazıcıoğlu (Besler)	50	200
Konya	M. MAÇ (Ereğli)	50	200
Sakarya	Demircioğlu Gıda ve Et San A.Ş.	300	1.000
Sivas	Ülta A.Ş. ( Şark-et )	150	600
Van	Van Et Entegre A.Ş.	200	1.250
<b>TOPLAM</b>		<b>4.080</b>	<b>21.500</b>

\* Bu mezbahanın kapasitesi hakkında bilgi edinilememiştir.



Çizelgeden de anlaşılacağı üzere en çok özel mezbaha Afyon, Erzurum ve İstanbul illerinde bulunmaktadır. Afyon da özellikle son yıllarda Sucuk üretimi ön plana çıkmıştır. Özel mezbahaların kuruluş kararından sonra burada birçok imalathane kendi kesimhanelerini kurmuştur. Bu şekilde daha entegre olarak çalışmaya başlamış ve üretim maliyetlerini minimuma indirmişlerdir. E.B.K.'nun ilk kombinasının kurulduğu il olan Erzurum(1953), kuruluşundan itibaren Türkiye'nin et borsası olmuştur. Et fiyatları genellikle burada oluşmuş ve piyasaya yansımıştır. Ortadoğu'ya ihracatı yapılan etlerin çıkış noktası yine Erzurum olmuştur. Ancak 1990'larda yaşanan Körfez krizi bu kapıyı oldukça olumsuz etkilemiştir. Zaten yetersiz olan et dışsatımımız dahada azalmıştır. Dışsatım daha çok canlı hayvan olarak gerçekleşmeye başlamıştır. Ancak son yıllarda Özel Sektör tesislerinin entegre hale gelerek, kesilen hayvanı tamamen ürünlerine işlemesi, son derece modern tesislerin kurulması ve özellikle hijyen kuralarına uyulması neticesinde et ürünleri üretim ve dışsatımında bir kıpırdanma söz konusu olmuştur. Bununla birlikte Erzurum'un et borsası olma konumu gittikçe zayıflamıştır. Artık et fiyatları sadece Erzurum'a göre değil Afyon ve İstanbul'a göre de belirlenmektedir. İstanbul yaklaşık 10 milyonluk nüfusu ile büyük bir tüketim merkezidir. Ayrıca her türlü bağlantı yoluna sahip bir merkez konumundadır. Bu özelliklerden dolayı et piyasası da İstanbul'a kaymış durumdadır. Şu anda İstanbul-Tophane et piyasasının en önemli merkezi durumuna gelmiştir. Türkiye'nin en modern tesislerinden bazıları ( Örneğin Maret, Beşler ve Apikoğlu tesisleri) yine İstanbul'da kuruludur.

İzmir'de kurulu bulunan Pınar Et Entegre de oldukça modern bir tesisdir. Burada günde tek vardiyada 450 baş sığır, 1900 baş koyun ve kuzu İslami şartlara göre kesilebilmektedir. Çankırı, Çerkeş'e kurulu bulunan Aytaç Hayvancılık Entegre Tesisleri ülkemizde en son faaliyete başlayan ve son derece modern tekniklerle üretim yapan bir mezbahaya sahiptir. Mezbahasının yanısıra et işleme tesisleri de mükemmel olan bu tesiste üretim tamamen mekanizedir. Ayrıca iç piyasanın yanısıra dışsatım da öngörülmüştür. Böyle büyük çaplı bir tesisin kurulmasının bölge hayvancılığının yanısıra ülke hayvancılığına da yeni ufuklar kazandıracığı düşünülmektedir.

### **Sonuç ve Öneriler**

Ülkemiz yaklaşık 12 milyon baş sığır-manda ve yaklaşık 51 milyon baş koyun-keçi varlığı ile çok büyük bir potansiyeli barındırmaktadır. Ülkemizde 1993 yılı itibarı ile 8.597.000 baş hayvan kesilmiştir. Buna göre ülkemiz hayvan varlığının ancak % 13.6'sından kontrollü kesimlerde kasaplık olarak yararlanılmaktadır. Halbuki ülkemizin kasaplık gücü sığırdaki yaklaşık % 20, koyun ve keçide ise yaklaşık % 30 civarındadır. Anlaşılacağı üzere ülkemiz hayvan varlığı etkin bir şekilde kullanılamamakta, yeterince hijyenik olmayan mezbaha dışı kesimler önemli bir pay almaktadır. Bunların temelde iki nedeni vardır. Bu nedenlerden ilki besiciliğin geliştirilmesine yeterli önemin verilmemesi, ikincisi ise mezbaha dışı kesimlerin önüne geçilmemesidir.

Mezbahalar, et endüstrisi ve besicilik birbirleri ile çok yakından ilgilidir. Birinin gelişmesi diğ erinin gelişmesine bağlıdır. Modern anlamda mezbahacılığ ın ve et endüstrisinin yerleşmesi yeni pazar olanakları yaratacaktır. Bu gelişme besiciliğ in canlanmasını sağlayacaktır. Besi işletmelerinin, et endüstrisinin istediğ i kalitede ve miktarda eti uygun fiyatlarla sağlaması bu sektörü rahatlatacak ve gelişmesini sağlayacaktır. Söz konusu üçgenin sağlıklı bir biçimde kurulabilmesi için ö lkemizdeki altyapı büyük ölçüde hazırdır. Bu potansiyelin iyi değ erlendirilmesi gerekir.

Bu amaca ulaşmak için:

- Denetim dış ı kesimler önlenmeli ve mezbaha kesimine yönlendirilmelidir.
- Hayvan hastalıklarının önlenmesi için daha yoğun çalışmalar yapılmalıdır.
- Besicilik işletmelerinin kapasitesinin artırılması için özendirici önlemler alınmalıdır.

Bu işletmelerin daha modern üretim tekniklerini kullanabilmeleri için teknik bilgi aktarımı programlı bir biçimde yapılmalıdır.

- Hayvancılıkta mekanizasyondan daha fazla yararlanılması için gerekli önlemler alınmalıdır.

- Et ve ürünleri dış ısatımını arttırmak için pazar olanakları yaratılmaya çalışılmalıdır.
- Yetiştirici birliklerinin etkin bir biçimde hizmet vermesi sağlanmalıdır
- Kesim olgunluğ una gelmiş kasaplık hayvan dış ılına son verilmelidir. Bunun yerine besi hayvanı getirilerek katma değ erini yurt içinde kalması sağlanmalıdır.

## Literatür

- 1- Anonim. (1991). Kırmızı Et Sanayii. 6. Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporu. D.P.T. Yayınları. Ankara
- 2- Anonim.(1983). Hayvansal Ürünleri Geliştirme Etüdü. Nihai Rapor. Et ve Mamulleri Sanayii, Cilt-5. T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara
- 3-Göğüş, K. (1986). Et Teknolojisi. A.Ü.Z.F. Yayınları. No: 991. Ankara
- 4- Koç, A., Yurdakul, O. (1995). Türkiye'de Kırmızı Et Arz ve Talebinin Analizi. Türkiye Hayvancılığ ının Yapısal ve Ekonomik Sorunları Sempozyumu. İzmir
- 5- Okuyan, R., Rehber, E. (1991). Türkiye'de Et Üretim-Pazarlama Yapısı ve Sorunları. 2. Hayvancılık Kongresi.1991. Ankara
- 6- Sareyyüpoğ lu, Akın. (1991). Ülke Hayvancılığ ı ve Et Pazarlamasında Kamu Sektörü. 2. Hayvancılık Kongresi.1991. Ankara.
- 7- Sevim, S., Gezertekin, U. (1994). İzmir İli ve Yakın Çevresinde Kamuya ve Özel Sektöre Ait Mezbahaların İşleyiş Yönünden İncelenmesi. Lisans Tezi. İzmir.
- 8- Şensoy, H. Nihat.(1988). Türkiye Et Endüstrisi ve Et ve Balık Kurumu.(Basılmamış).
- 9- Yıldırım, Y. (1988). Basının ve Tüketicinin Et Sağlığı İle Kalitesini Denetleme Yolları. Tüketicinin Korunmasında Et Kalitesinin Önemi.(Sempozyum). İzmir
- 10- Yıldırım, Y. (1992). Et Endüstrisi. 3. Baskı. Yıldırım Basımevi. Ankara