

Araştırma Makalesi / Research Article

**XIX. YÜZYILDAN XX. YÜZYILIN İKİNCİ ÇEYREĞİNE
ANADOLU'DA MEZBAHALAR VE MANDIRALARDA
HAYVANSAL GIDANIN HIJYEN SORUNU***

Fatma EMEK**

Öz

Halk sağlığı açısından ele alındığında insanlara hastalık bulaşımının genellikle hayvanların kesimi, teması ve ürünlerinin tüketimiyle gerçekleştiği düşünülmektedir. Osmanlı Devleti, XIX. yüzyıl sonundan itibaren et ve süt ürünlerinden insanlara bir hastalık bulaşmaması için çeşitli önlemler almıştır. Bu amaç doğrultusunda mandıra ve mezbaşa işletmelerine yönelik yeni nizamnameler yayınlamış fakat bunların uygulanması yetersiz kalınca sorunlar çözülemeden Cumhuriyet dönemine intikal etmiştir. Cumhuriyet'in kuruluşundan sonra Atatürk'ün direktifleri doğrultusunda Türkiye'nin ilk modern mezbahasının yapımı 1923 yılında tamamlanmıştır. Süt konusu ise uzun bir müddet daha sürüncemede kalmış, nihayetinde 1935 yılında bir nizamname çıkarılarak ulusal boyutta çözüme yönelik adımlar atılmıştır. Bu bağlamda çalışmanın odak noktasını et ve süt hijyeni oluşturmaktadır. Araştırma, Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi belgeleri, dönemin basınında yer alan haberler ile mezbaşa ve mandraların işleyişi üzerine kaleme alınan ikinci el kaynaklardan faydalanılarak hazırlanmıştır. Araştırmaya konu olan işletmeler, açılmalarına dair taşımaları gereken koşullar ve çalışma şekilleri üzerinden açıklanmaya çalışılmıştır. Ayrıca araştırmada işletmelerin hazırlanan talimatnameler doğrultusunda hangi şartlarla denetlenmesi gerektiği hakkında da bilgi verilmiş ve böylece halk sağlığı tarihi üzerine yapılacak çalışmalara bir katkı sağlanması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mezbaşa, Kasap, Mandıra, Süt, Hijyen.

* Bu makalede Etik Kurul Onayı gerektiren bir çalışma bulunmamaktadır.
There is no study that would require the approval of the Ethical Committee in this article.

** Dokuz Eylül Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü,
(fatma-emek@hotmail.com), (Orcid: 0000-0002-3492-9753).

FROM THE XIX CENTURY TO THE SECOND QUARTER OF XX. CENTURY IN ANATOLIA SLAUGHTERHOUSES AND DAİRY FARMS HYGIENE ISSUE OF ANIMAL FOOD

Abstract

When considered in terms of public health, it is thought that the transmission of disease to humans generally occurs through the slaughter of animals, contact and consumption of their products. Ottoman State, XIX. Since the end of the century, it has taken various precautions to prevent any disease from meat and dairy products. In line with this purpose, she published new regulations for dairy farms and slaughterhouse enterprises, but when the implementation of these was insufficient, the problems were passed on to the Republic period without being solved. After the establishment of the Republic, construction of Turkey's first modern slaughterhouse in accordance with the directives of Atatürk it was completed in 1923. The dairy issue remained on hold for a long time, and finally, a regulation was issued in 1935 and steps were taken towards a national solution. In this context, the focus of the study is meat and milk hygiene. The research has been prepared by benefiting from Presidential State Archive documents, news in the press of the period, second hand sources written on the operation of slaughterhouses and dairy farms. The enterprises subject to the research have been tried to be explained through the conditions and working methods they need to open. In addition, information was given about the conditions under which the enterprises should be audited in line with the regulations prepared in the study, and thus it was aimed to contribute to the studies on the history of public health.

Keywords: Slaughterhouse, Butcher, Dairy Farm, Milk, Hygiene.

Giriş

Tarihin ilk çağlarından beri insan ve hayvan arasındaki ilişkide gıda temini temel rol oynamıştır. Her çağda devlet yöneticileri, varlıklarını sürdürürebilmek için halkın gündelik yaşamında tükettiği ürünleri sağlıklı koşullar içerisinde karşılamaya çalışmıştır. Bu besinler arasında hayatın idamesi için kullanılan süt ve et ilk sırada gelmiştir. Türklerin yaşamış oldukları bozkır hayatından dolayı hayvancılık temel geçimleri, et ve sütte önemli besinleri olmuştur¹. Bozkır coğrafyasının sahip olduğu verimli ovalar ve yaylalarda yapılan besicilik sayesinde et ve süt verimi de artmıştır². Bu ürünleri halka ulaştırmak için de birtakım işletmeler açılmıştır. Türkler, bu işletmeler arasında bulunan hayvanların kesiminin yapıldığı mezbalalara "ekdi", büyükbaş hayvanların ahırda yattığı yer için "udhluk"³, koyunların barındığı ağıl anlamında da

1 İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul, 1993, ss. 304-305.

2 Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C: I, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, ss. 38-50.

3 Kaşgarlı Mahmud, *Divanu Lügati't-Türk*, Çev. Besim Atalay, C: I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1985, ss. 98, 125.

“kası” terimini kullanmıştır⁴. Muhtemeldir ki bu işletmeler halk sağlığı için belli yerlerde kümelenmiştir. Anadolu topraklarında Selçuklular döneminde yerleşik yaşama geçişle adeta birer işyeri haline gelen mezbaha ve mandıralar, halk sağlığı doğrultusunda şehir dışında inşa edilmeye başlanmıştır⁵.

XIX. yüzyılda ise hızlı sanayileşmenin etkisiyle insanların çalışmak için kırsaldan şehirlere göç etmesi nüfusun artışına ve kentlerin plansız bir şekilde büyümesine sebep olmuştur. Artan bu nüfusu beslemek için de kentlerin çevresinde sağlıklı şekilde üretim yapan hayvansal gıda kuruluşları türemiştir. Buralarda denetimden geçmeden üretilen et ve süt ürünleri, hayvanlarda bulunan hastalıkların kolayca insanlara bulaşıp yayılmasını sağlamıştır. Bu durum, et ve süt üretim merkezlerinin devlet birimleri tarafından denetlenmesini zorunlu kılmıştır⁶.

Et ürünlerinin hijyenik ortamlarda üretilmesini sağlamak amacıyla mezbahalar açılmıştır. Bu üretim merkezinin ilk örneği 15 Nisan 1838 tarihinde Paris'te görülmüştür⁷. Almanya'da da mezbaha olarak nitelendirilebilecek kurumlar bulunmasına rağmen bu yerler hijyenden yoksundur. Bu merkezlerde 1860 yılında görülen hayvan derisi kaynaklı büyük trişin salgını, yönetimlerin et hijyeninin önemini kısa zamanda kavramalarını sağlamıştır. Bunun sonucunda 1868'de Almanya'da hayvanların mezbahalarda kesiminin zorunlu olduğuna ilişkin kanun yürürlüğe girmiştir⁸. Böylece mezbahalara getirilen kasaplık hayvanların, önce kesilmeden canlı olarak, ardından kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra etlerinin ve iç organlarının veteriner hekim tarafından muayene edilmesine karar verilmiştir. Bu kontrolün uluslararası bir boyutta uygulanabilmesi ve verimli hayvanların et ve süt ürünlerine karşı alınacak önlemler, 1899 yılında Almanya'nın Baden şehrinde düzenlenen VII. Uluslararası Veteriner Kongresi'nde ele alınmıştır. Kongrede uluslararası hayvan sağlık zabitasının oluşturulması önerisi kabul edilmese de, etlerin denetlenmesi işinin veterinerler tarafından yapılması istenmiştir. Böyle olunca da her devlet kendi kanunlarını yürürlüğe koymaya başlamıştır⁹. İlk olarak da 1900 yılında Almanya'da, daha sonra diğer ülkelerde aynı esaslara bağlı kalınarak kanunlar ve yönetmelikler yayımlanmıştır¹⁰.

Çalışmada ele alınacak olan diğer bir gıda süt ise her zaman çabuk bozulan bir ürün olmuştur. Bu duruma, süt koyulan kaplar, temizlik şartlarını taşımayan ahırlar ve mandıralar sebep olduğu gibi ineklerde sık görülen

4 Kaşgarlı Mahmud, *Divanu Lügati't-Türk*, Çev. Besim Atalay, C: III, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1985, s. 224.

5 Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 2000, s. 56.

6 Michel Beaud, *Kapitalizmin Tarihi 1500-2010*, Çev: Fikret Başkaya, Yordam Kitap, İstanbul, 2018, ss. 136-141.

7 BOA, İ. HUS. 125/51:2.

8 Erik Pedersen, U. Biering Sörensen, *Et Muayenesi*, Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü Lalahan Zootekni Araştırma Enstitüsü Et Eğitim Merkezi Yayınları, Ankara, 1975, s. 6.

9 Muzaffer Bekman, *Veteriner Kongreleri ve İtilafnameleri*, Marifet Basımevi, İstanbul, 1945, s. 11.

10 Süreyya Tahsin Aygün, *Hayvanlardan Elde Edilen Gıdalar*, Gıda Hıfzıssıhhası ve Gıda Tahlili, Yüksek Ziraat Enstitüsü Basımevi, Ankara, 1939, ss. 17, 19.

verem mikrobunu eklemek gerekmektedir¹¹. XIX. yüzyılda Avrupa'nın büyük şehirlerinde belediyeler, süten kaynaklı bulaşıcı hastalıkların önünü kesebilmek için ya kendi içerisinde ya da özel şirketler yoluyla örgütlenmeye başlamıştır¹². Uzun süre vereme karşı bir şey yapılamazken, 1882 yılında Alman bilim insanı Robert Koch verem mikrobi ve tedavisi için tüberkülini keşfetmiştir¹³. Böylece Paris'te süt inekleri arasında veremi engellemek için belirli zamanlarda hayvanlara tüberkülin verilmeye başlanmıştır¹⁴.

Avrupa'nın güçlü olduğu çağda yaşanan bu gelişmeler, Anadolu topraklarında yakından takip ediliyordu. Peki, Osmanlı ve Cumhuriyet Hükümetleri Avrupa'nın hazırladıklarına benzer "kanun ve yönetmelikler" hazırlamış mıydı? Bu topraklarda mezbaha ve mandıra açmanın önemli kıstasları var mıydı? Hayvansal gıda üretimi yapan bu işletmeler yeterince denetlenebilmiş miydi? Bu makalede, bu sorulara yanıt verebilmek için ilk önce Avrupa'da hazırlananlara benzeyen fakat kendine özgü şartları da içeren yeni kanun ve talimatnamelerin çıkış sürecini inceleyeceğiz. Ardından konunun başrolünde bulunan mezbaha ve mandıra işletmelerinin özellikle gıda hijyeni bakımından açılma, işletme ve denetlenme süreçlerini İstanbul üzerinden merkezi yönetiminin uygulamaları çerçevesinde sorgulayacağız.

1. Hayvansal Gıda Hijyeninin Sağlanmasına Dair Yapılan Düzenlemeler

İnsan var olduğundan beri hijyenik gıdaya ulaşmak için birtakım kurallar koymuş ve bu kuralların tüm toplumda etkinlik kazanması amacıyla da kurumsallaşmaya gitmiştir. Osmanlı Devleti, ekonomik hayatın düzenlenmesi ve denetlenmesi için kuralları, Kuran-ı Kerim ve sünnetle belirlenen hisbe teşkilatını (ihtisap kurumu) benimsemiştir¹⁵. Hayvansal gıda üretimi yapan işletmeler de bu kurum tarafından sıkı biçimde denetlenmiştir. Denetimlerde hayvanın kesimine, derisinin yüzülmeden önce insan nefesi ile üflenerek şişirilmemesine, kullanılan aletlere sinek ve haşaratın konmamasına, kesim artıklarının sokaklara atılarak pis kokuya sebep olunmamasına ve satılacak süte su karıştırılmamasına dikkat edilmiştir¹⁶. Devlet kurumlarının modernleşmesine paralel olarak bu kurum, 1826'da İhtisab Nezaret'i'ne dönüştürülmüş, 1850 yılında ise Zaptiye Nezaret'i'ne bağlanmıştır¹⁷. 1854 yılında İstanbul'da batı

11 Süleyman Tevfik, *Süt ve Mamulâtı Sütçülük, Yoğurtçuluk, Kaymakçılık, Tereyağcılık, Peynircilik İmali ve Muhafazası*, Teşebbüs Matbaası, İstanbul, 1341, ss. 7, 8.

12 Mahmut Sadık, "Halis Süt Meselesi", *Servet-i Fünun Mecmuası*, C:63, S:1642, 2 Şubat 1926, s. 182.

13 Cafer Tayyar, *Verem Tedavisinin Keşfi*, Teşebbüs Matbaası, İstanbul, 1927, s. 9.

14 Kilisli Rifat, "Temiz Süt Meselesi", *Mülkiye Mecmuası*, S: 34, Yıl: 3, İkinci Kanun 1934, s. 16.

15 Robert Mantran, *XVI.-XVII. Yüzyıl'da İstanbul'da Gündelik Hayat*, Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayınları, İstanbul, 1991, s. 83.

16 Yusuf Ziya Kavakçı, *Hisbe Teşkilatı: Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi*, Atatürk Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1975, ss. 96, 106.

17 Musa Çadircı, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 2013, ss. 120, 319.

tarzında belediye teşkilatlanması olan Şehremaneti oluşturulunca da kurum tamamen ortadan kaldırılmıştır¹⁸.

Batının örnek alınarak yapıldığı bu değişimlere zaman içinde yenileri eklenmiştir. 1877 yılında “*Dersaadet Belediye Kanunu*”¹⁹ ve yine aynı yılda çıkarılan “*Vilayet Belediye Kanunu*”²⁰ ile belediyelerin görev, yetki ve çalışma yöntemleri ile ilgili yeni düzenlemeler yapılmıştır. Her iki kanunun 3. maddesi ile şehir içerisindeki sokaklarda hayvan kesimi yasaklanmıştır. 1885 yılında ise İstanbul Şehremaneti içerisinde “*Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu*” oluşturulmuştur²¹. Komisyon üyeleri arasında diplomalı bir veteriner müfettişi bulunacak ve gıda üretimi yapan işletmelerin bu yolla denetimi sağlanacaktır²². Teftiş heyeti, mezbahaların ve kasap dükkânlarının temizliğine, satılacak olan etin sinek ve tozdan korunmasına, mandıra işletmelerinde ürünlerin saf sütten yapılması gibi kurallara dikkat edecektir. Ayrıca işletmelerde bozuk ve hasta hayvan eti ile yapılan pastırma, sucuk ve kavurma olduğu, muayene ve denetimlerde anlaşıldığında belediyeler tarafından ürünlere el konulacaktır²³.

Hayvan sağlığını korumaya yönelik ilk yasal düzenleme olan “*Zabıta-i Sıhhye-i Hayvaniyye Kanunu Muvakkatesi*” ise 1893 yılında yürürlüğe girmiştir. Böylece bir bölgede hayvan hastalığı ortaya çıktığında yapılacaklar bu yönetmelik ile belirlenmiş olmuştur²⁴. Yönetmeliğe göre İstanbul’a gönderilen kasaplık hayvanlar İstanbul-Küçükçekmece arasında ve diğer şehre giriş bölgelerinde bulaşıcı hastalıklara yönelik muayene edilecektir. Ayrıca veterineri bulunan Fatih ve Tophane mezbahalarında kesilen hayvanların iç organları ve etleri de bulaşıcı hastalık taşıyıp taşımadığına dair incelenecektir²⁵.

Halk sağlığı konusunda 18 Ocak 1905 yılında hazırlanan diğer bir düzenleme “*Hayvanatın Zebhinden Evvel Muayeneleri Hakkında Talimat*”²⁶’dır. Düzenleme, Hamidiye Etfal Hastanesi’nde oluşturulan komisyon tarafından 5 bölüm ve 47 madde şeklinde konuya oldukça geniş bir çerçeveden bakarak hazırlanmıştır. Kasaplık hayvanların mezbahaya gelmeden önce ve kesim işlemi sonunda etlerinin muayenesi, korunması ve taşınması üzerinde durulduğu gibi halk mezbahaları yapılması gerektiği şeklinde maddeler içermektedir²⁷. Hazırlanan metin ülkede bu konuda yapılan ilk kapsamlı çalışma

18 Osman Nuri Ergin, *Türkiye’de Şehirciliğin Tarihi İnkişafı*, İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi İktisat ve İçtimaiyat Enstitüsü Neşriyatı, İstanbul, 1936, s. 122.

19 *Düstur*, I.Tertip, 4. Cilt, ss. 552-570.

20 *Düstur*, I.Tertip, 4. Cilt, ss. 570-593.

21 BOA, Y.PRK. SH.2/9:1.

22 BOA, ŞD. 2491/9:3.

23 BOA, A.DVN. MKL.27/11:1; *Düstur*, I.Tertip, 5. Cilt, ss. 349-351.

24 *Düstur*, I.Tertip, 6. Cilt, ss. 1306-1310.

25 BOA, DH. MKT. 926/57:5; BOA, ŞD.826/16:2.

26 BOA, BEO.2489/186623:1.

27 Berfin Melikoğlu Gölcü, “Osmanlı Devleti’nde Et Muayenesi İle İlgili Düzenlemeler”, *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, C:82, S:2, 2011, ss. 66-68, Daha detaylı bilgi için bakınız: BOA. ŞD. 826/16:1.

olduğundan uygulanabilirliği açısından Meclis-i Vükela'da görüş alışverişinde bulunulmuştur. Nihayetinde maddelerin etraflıca incelenmesi ve özellikle halk mezbahası inşası için alanında uzman kişilerin bulunduğu bir komisyon oluşturulmasına karar verilmiştir²⁸. Konunun olumlu şekilde sonuçlanmasından sonra asıl soru yönetmelik ülkedeki tüm mezbahalarda uygulanabilecek miydi? Şöyle ki, talimatname, öncelikle gerekli şartları sağlayan devlete bağlı faaliyet gösteren Ortaköy Mezbahası'nda uygulanmış, o dönem diğer mezbahalar aranan şartları karşılayamadığından uygulamak mümkün olamamıştır. Ancak İstanbul'un belirli bölgelerine açılması kararlaştırılan en az 9 mezbahada, söz konusu yönetmeliğin hükümlerine uyulacağı bildirilmiştir²⁹.

II. Meşrutiyet, ülkede siyasi, idari ve ekonomik yeniliklerin yaşandığı bir dönem olmuştur. Hayvan sağlığının korunması amacıyla 18 Aralık 1913 tarihinde yeniden ele alınıp yürürlüğe konulan "*Zabıta-i Sıhhıye-i Hayvaniye Kanunu Muvakkati*" 1928 yılına kadar geçerliğini sürdürmüştür³⁰. Bu yasal metnin 7. bölümü mezbaha ve mandıra ürünleri üzerine hazırlanmıştır. Böylece mezbahalara getirilen kasaplık hayvanlara ön muayene koşulu konulmuştur. Bunun yanı sıra süthane ve inekhanelerin belirli aralıklarla veteriner muayene ve denetimine tutulmasına ve sütü satılan ineklerin hepsine tüberkülin aşısı vurulmasına karar verilmiştir³¹.

Hıfzıssıhha Şubesi tarafından Mayıs 1914 tarihinde ise 38 maddelik bir "*Süt Nizamnamesi*" hazırlanmıştır. Tasarıya göre inekleri bulaşıcı hastalıklardan korumak için veterinerlerin her 4 ayda bir sütçü ahırlarını dolaşarak tarama yapması ve vereme karşı koruyabilmek amacıyla gözlem istasyonları kurulması planlanmıştır. Ayrıca tasarı ahırların, süthanelerin, sütçü dükkânlarının ve yoğurthanelelerin çalıştırılması ile ilgili yeni düzenlemelerin yapılması gibi birtakım maddeler de içermektedir³². Hazırlanan metin, bir ay gibi kısa süre içinde görüşülmek üzere Şura-yı Devlet'e gönderilmiştir. Burada yapılan görüşmelerin sonucunda nizamnamenin uygulanmasının şu an için uygun olmadığı kararına varılmıştır³³. Böylece halkın gıdasında önemli yer tutan süt ürünlerinin her yerde ve koşulda aynı kurallar ile üretilmesi sorun olmaya devam etmiştir.

Kararın olumsuz çıkmasının ardında ülkenin Birinci Dünya Savaşı'nın arifesinde olması yatabilir. Ancak nedenini yalnızca savaşa yüklemek de doğru olmaz. Başka nedenlerde aramak gerekir. Devlet yönetiminin kurumlar üzerindeki kontrolünün zayıflığı, nizamname maddelerinin hem üreticiye hem de tüketiciye yeni yük ve masraf getireceği, süt ve onunla bağlantılı olan esnaflardan gelecek tepkiler ile yakından ilgili olduğu düşünülebilir. Ülke

28 BOA, Y.A.RES.130/75:2; BOA. ŞD.826/16:4.

29 BOA, ŞD.826/16:2.

30 *Düstur*, 2. Tertip, 6. Cilt, ss.116-126.

31 BCA, 30.10/20.116.9:15.

32 BOA, ŞD.41/2:4.

33 BOA, BEO.4291/321785:2.

içerisinde süt ile alakalı yapılan düzenlemeler yetersiz kalınca aynı yıl içerisinde İstanbul Şehreminliği 59 maddelik “İnek Ahırlarıyla Süthaneler ve Sütler Hakkında Talimatname” yayınlamıştır. Yapılan bu düzenlemeyle İstanbul sınırları içerisinde seyyar ve dükkân sahibi sütçüler isimlerini belediyeye bildirerek çalışma ruhsatı almaları gerekecektir³⁴.

Hayvan kesim kurallarıyla ilgili olarak hazırlanan diğer bir düzenleme ise 1922 yılında çıkan 8 maddelik “Çifte ve Damızlığa Elverişli Hayvanatın Hüsn-ü Muhafazası Hakkında Muaddel Kanun”dur. Hazırlanan kanuna göre kesim öncesi tüm hayvanlar, veterinerler tarafından herhangi bir hastalığı olup olmadığına dair muayene edilecektir. Böylece kesim işlemlerinin sadece mezbahalarda gerçekleşmesi sağlanarak ülkede yaygın olan hayvan hastalıklarının önüne geçilebilme fırsatı yakalanacaktır³⁵. 1928 tarihinde ise 75 maddeden oluşan “Hayvanların Sağlık Zabıtası Hakkında Kanun” yürürlüğe girmiştir. Kanunun yedinci bölümü mezbahalar ve süthanelere ayrılmıştır³⁶.

Cumhuriyet döneminde, önceden yapılan çalışmalarla yetinilmemiş ve halk sağlığını korumaya yönelik yeni adımlar da atılmıştır. 1930 yılında kapsamlı bir çalışma olarak nitelendirilebileceğimiz “Umumi Hıfzıssıhha Kanunu” uygulamaya koyulmuştur³⁷. Bu kanuna 1934 yılında “Mezbaha Yapı Nizamnamesi” eklenmiştir. Kanunun 197. maddesiyle mezbaha kurma ve işletme görevi belediyelere devredilmiştir. Yapılan değişiklikler sayesinde Osmanlı’dan kalan hayvansal gıda denetimini kimin yapacağına ilişkin yaşanan sorunlar yoluna konulmuştur³⁸. Mezbahalarda et muayenesine dair 1932 yılında 37 maddelik “Etlerin Teftiş Talimatnamesi” günün şartlarına göre yeniden düzenlenerek yayınlanmıştır³⁹. Cumhuriyet döneminde etlerin denetlenmesi sorunu yoluna koyulduktan sonra, sıra süt meselesine gelmiş ve gündemi uzun bir süre işgal etmiştir. Nihayetinde 1935 yılında 69 maddeden oluşan “Sütlerin Nevileri ve Vasıfları ve Süt ve Mamulâtının İstihsaline ve Satışına Mahsus Mahallerin ve Levazımın Sıhhi Şartlarını Bildiren Talimatname” yürürlüğe girmiştir⁴⁰.

2. Hayvansal Gıda Hijyeninde Mezbahalar

Osmanlı Devleti’nde ve Atatürk Türkiye’sinde kasaplık hayvanların etlerin muayenesi, kesim yerlerinin temizliği ve denetlenmesi yapılmadığında halk sağlığında sorunlara yol açmıştır. Bu sebeple mezbahalara yönelik yapılan düzenlemelerde batıya ayak uydurulmaya çalışılmıştır.

34 Osman Nuri Ergin, *Muhtasar Mecelle-i Umur-ı Belediye*, Bahriyye Matbaası, İstanbul, 1341-1339, ss. 324-339.

35 BCA, 30.10/185.278.1:2.

36 T.C. Resmi Gazete, S: 888, 14 Mayıs 1928, Ankara, ss. 5123-5127.

37 T.C. Resmi Gazete, S: 1489, 6 Mayıs 1930 Ankara, ss. 8895-8910.

38 T.C. Resmi Gazete, S: 2685, 26 Nisan 1934, Ankara, ss. 3713-3715.

39 Veteriner Kanunları, Ziraat Vekâleti Neşriyatı, Ankara, 1940, ss. 265-276.

40 T.C. Resmi Gazete, S: 3066, 29 Temmuz 1935, Ankara, ss. 5225-5528.

2.a. Üretim Yerlerini Tanımlamak

Salhane, kanara, kesimhane gibi çeşitli kelimelerle ifade edilen mezbaha, sözlükte hayvanların kesilip derilerinden ayrıldığı yer olarak ifade edilmiştir⁴¹. Osmanlı Devleti'nde mezbahalar kamu hijyeni doğrultusunda şehir dışında inşa edilmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden sonra ilk uygulamalarından biri Yedikule dışında deniz kıyısında denetimli şekilde mezbahaları kurmak olmuştur. Bu tesisler, mülkiyeti ve işletilmesi devlete ait miri mezbahalardır⁴². İnşa edilen mezbahalar üç merkez etrafında kümelenmiştir. İlki Ayasofya evkafına bağlı olarak Yedikule surlarının dışındaki deniz kenarına kurulmuştur. İkincisi Eyüp Sultan Camii'nin vakfına dâhildir. Üçüncü merkez ise Üsküdar Valide Atik Camii'ne vakfedilmiştir⁴³. Mezbaha etrafında onunla bağlantılı çeşitli sektörlerde bulunmaktadır. Bu işletmeleri ayakta tutabilmek için kasaplık hayvanın kesimi nerede gerçekleşmişse ondan kalan deri, yağ ve sakatatları aynı bölgede olan esnaflara verilmiştir⁴⁴. Bunun yanı sıra mülkiyeti ve işletimi kasap ustalarına ait olan esnaf mezbahaları da mevcuttur. Buralarda kesilen hayvanlar, satılmak üzere şehrin kasap dükkânlarına dağıtılmıştır⁴⁵.

Mezbaha ve onunla bağlantılı olan işletmeler yerleşimin daha az olduğu yerlerde açılmalıdır. Bunun sebeplerini sıralayacak olursak;

Mezbahaya götürülecek hayvanların insanların yoğun olarak bulunduğu çarşı ve pazardan geçerek çevreye huzursuzluk vermemesi,

Hayvansal üretimin yapıldığı bu merkezlerin yaydığı kokuların şehri rahatsız etmemesi,

İçyağı gibi ürünlerin işlenmesi sırasında ateşle uğraşıldığı için şehrin yangından korunması,

Hayvanların kesim sırasında bağırması şehir halkı üzerinde psikolojik bir etki bırakacağı için bu seslerin duyulmamasının sağlanması⁴⁶. İşletmelerin kurulmasında bu maddelere her dönem dikkat edilmiştir.

Halk sağlığı açısından yapılan mezbaha binasının da bir o kadar gerekli şartları taşıması gerekiyordu. Mezbahanın zemini, suyun ve kanın

41 Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türkî*, Çağrı Yayınları, İstanbul, 2007, s. 1040.

42 Ahmet Uzun, *İstanbul'un Et İhtiyacının Sağlanması: Ondalık Ağnam Uygulaması (1783-1858)*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk İktisat Tarihi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, 1997, s. 141.

43 Ahmet Kal'a, *Osmanlı Devletinde İstanbul'un Et İhtiyacının Temini için Kurulan Kasap ve Celep Teşkilatları (XVI, XVII ve XVIII. Asırlarda)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Fakültesi Türk İktisat Tarihi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1985, s. 52.

44 Zafer Karademir, *İmparatorluk Ekonomisinin Can Damarları: Osmanlı Ülkesinde Hayvancılık İşletmeleri (1500-1800)*, Libra Yayıncılık, İstanbul, 2018, s. 271.

45 P. Ç. İnciyan, *XVIII. Asırda İstanbul*, Çev: Hrand D. Andreasyan, İstanbul Matbaası, İstanbul, 1956, s. 151.

46 Şükrü Kamil, "Kasablar ve Salhaneler", *Maarif Mecmuası*, C: 2, No:43, 23 Nisan 1308, s. 261.

akışını sağlamak için bir yana hafif eğik şekilde halka taşıyla döşenmeli ve pis suların dışarıya akıtılması için geniş oluklar yapılmalıdır. Duvarları 1,5 metre yüksekliğe kadar çimento ile gayet düzgün sıvanmış, havadar ve ışıklı inşa edilmelidir. Kesim ve muayene salonlarında ise büyük musluklar olmalıdır⁴⁷. Ayrıca mezbahaların lağımlarından süzülüp çıkan pis suyu emmesi için şehir merkezi ve işletmeler arasında bulunan yerlere sık bir şekilde emici kökleri bulunan ağaçlar dikilmelidir⁴⁸.

Hayvancılık alanında açılan bu kuruluşlar birer istihdam merkezleridir. Mezbaha ve onunla bağlantılı işletmelerin başlıca aktörleri kasabbaşılar, kethüdalar, kanaracıyanlar, sellahlar, çobanlar, kasap esnafı ve devlettir. Miri mezbahalarda çalışanlar hassa kasabbaşı ve kethüdanın gözetiminde hizmetlerini yerine getirmişlerdir. Kesim hizmetlerini kanaracıyan denilen kişiler gerçekleştirirlerdi. Derisini soyma işini devamlı şekilde yapan ve bunu meslek edinene sellah, hayvan kesmenin yanı sıra et satmayı da meslek edinen kimse için kassab terimi kullanılmıştır⁴⁹. Kassab esnafının hepsi gedikli olup bu kişilerden başkası et alıp satamazdı⁵⁰. XVII. yüzyılda miri mezbahalarda 200 kasap çalışırdı⁵¹. Ayrıca çobanlar ve Yeniçeri Ocağı'na bağlı olan acemi oğlanları da mezbahada görev yapan hizmet guruplarıdır⁵².

Miri mezbahaların kestiği etlerin çoğunu ordu mensupları tüketirken, şehir halkı et ihtiyacını daha çok önu kasap dükkânı arka tarafı mezbahaya çevrilmiş olan özel işletmelerden sağlamıştır. Şehir içinde bulunan kasap dükkânlarının bu şekilde kullanılması çevreye yaydığı kokulardan dolayı rahatsızlığa yol açmıştır. Bu durum üzerine II. Mustafa, 1698 yılında çıkardığı fermanla şehir içerisinde açılan mezbahaları kapattırarak kasap dükkânlarında kaçak hayvan kesimine son vermiştir. Ne var ki, Tanzimat Fermanı ve 1861 yılında gedik usulünde yapılan değişiklikle herkesin istediği yerde istediği mesleği yapabilmesi sağlanmıştır. Bu da mezbahaların şehir içine yayılımını hızlandırmıştır⁵³. Kesim işlemlerini dükkânlarında gerçekleştiren kasapların sayısı artınca üretilen bu gıdanın hijyen sorunu da katlanarak artış göstermiştir⁵⁴. Karşılaşılan bu kesim işlemlerinin önüne geçilemeyince zabıtalardan cezai işlem uygulanmasına karar verilmiştir⁵⁵. Bu konunun tamamen yoluna

47 BOA, ŞD. 826/16:1.

48 Şükrü Kamil, *a.g.m.*, s. 261.

49 Mehmet Sait Türkhan, *18.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un Et İşçisinin Temini: Hassa Kasabbaşılık Kurumu*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, İktisat Tarihi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2006, s. 61; Merçil, *a.g.e.*, ss. 55, 57.

50 Balikhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Bir Zamanlar İstanbul*, Tercüman Yayınları, İstanbul, 1973, s. 57.

51 Eremya Çelebi Kömürciyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, Çev: Hrand D. Andreasyan, Eren Yayıncılık, İstanbul, 1988, s. 191.

52 Türkhan, *a.g.t.*, s. 61.

53 Osman Nuri, "İstanbul'un Bir Senelik Et Sarfiyatı Karaağaç Mezbahası", *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 4, 1 Kanun-i Evvel 1340, s. 66.

54 BOA, MVL. 308/45:1.

55 BOA, A.MKT. NZD. 334/42:1.

koyulması ise Yedikule gibi şehirlerin dışında tam donanımlı mezbaha açılmasıyla mümkün olabilirdi. Ancak mezbaha inşası kararlaştırılsa da uzun seneler hiçbir sonuç alınamamıştır. Çünkü mesele iki noktada düğümleniyordu: Bunlardan biri, devletin bu işletmeler üzerinde kontrol sağlayamıyor olması, diğeri ise kasap esnafının yoğun direnişidir. Her dönem yaşanan bu olaylar planlanan çalışmaların gecikmesine yol açmıştır⁵⁶.

II. Abdülhamit döneminde Dersaadet mezbahalarının sağlık görevlileri tarafından denetlenerek birer “mikrop yuvası” olarak ifade edilmesiyle, hijyenik gıdaya ulaşmanın yolunun modern bir kesimevi yapmaktan geçtiği tekrar hatırlanmıştır. Bu işin yoluna koyulması için çalışmalar hızlanmıştır. Mezbahaların modernizasyonu konusunda bazı proje ve teklifler sunulmuştur. Yapılan araştırmalardan anlaşıldığı üzere bu iş için 30-40 bin lira gereklidir. İşte bu sebeple, konunun ya Nafia Nezareti tarafından iltizama verilerek yapılması ya da Şehremanetince bir çözüm bulunulmasına karar verilmiş, ancak bir ilerleme kaydedilememiştir⁵⁷.

Mezbaha yapımına ilişkin girişimler II. Meşrutiyet döneminde ve sonrasında da devam etmiştir. İstanbul Şehremini Tevfik Bey tarafından mezbaha sorununu yoluna koymak için 1911 yılında bir proje yarışması düzenlenmiştir. Projelerde A, B, C, D, E ve F harfleriyle isimlendirilmiştir⁵⁸. Komisyonun yaptığı incelemeler sonucunda E işaretli olan Fransız şirketin projesi seçilmiştir⁵⁹. Ancak özel mezbaha sahipleri, işlerinin sekteye uğrayacağı düşüncesiyle yapılacak projeyi desteklememiştir. Baskılar sonucunda mezbaha sorunu tekrar yarım kaldığı gibi Şehremini Tevfik Bey de görevden alınmıştır. Birinci Dünya Savaşı'nın başlamasıyla mezbaha fikri bir süre ertelense de İstanbul Şehremini Dr. Cemil Paşa bu meseleyi tekrar gündeme taşımıştır⁶⁰. Cemil Paşa görev yaptığı yıllarda Galata ve Fatih'te bulunan şahıs mezbahalarında ve kasaplarda sıhhi olmayan durumu yakından görmüştür⁶¹. Bu durumun tek çözüm yolu ise sıhhi şartları taşıyan mezbaha açmaktan geçiyordur. Ancak inşa için paraya ihtiyaç vardır. Şehreminlik bu parayı karşılayacak durumda da değildir. Cemil Paşa'nın bulduğu tek çözüm yolu ise kesilen hayvanın etlerinden zephiye resmi adıyla alınacak olan kilo başına 25 para vergi ile olabilirdi. Bu vergi meselesi Meclis-i Mebusan'ın 14 Temmuz 1914 oturumunda da tartışmalara sebebiyet vermiştir⁶².

56 BOA, Y.PRK. TNF.1/44:1.

57 BOA, Y.PRK. ŞH.3/49:1.

58 Engin Çağman, “Osmanlı Döneminde İstanbul'da Modern Bir Mezbaha Kurma Teşebbüsü”, *FSM İlim Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, S:15, Yıl: 2020 Bahar, ss. 41, 42.

59 BOA, BEO.4358/326795:2

60 *Vakit*, 1 Şubat 1922.

61 Operatör Prof. Dr. Cemil (Paşa) Topuzlu İstanbul Eski Şehremini, *İstibdat-Meşrutiyet-Cumhuriyet Devirlerinde 80 Yıllık Hatıralarım*, Haz. Cemalettin Topuzlu, Topuzlu Yayınları, İstanbul, 2002, s. 111.

62 *Meclisi Mebusan Zabıt Ceridesi*, Devre: 3, Cilt: 2, İçtima: 1, İnikad: 43, ss. 606-626.

Mondros Antlaşması'nın imzalanmasından hemen sonra mezbaha işini yoluna koymak için çalışmalara başlanmıştır. Şehremini Cemil Paşa mezbaha için Umur-ı Mimariye Şubesi Müdürü Selahaddin Bey'le mimar Vedat Bey'den yeni bir proje yapmalarını istemiştir⁶³. Söz konusu projelerden Vedat Bey'inki daha çok beğenilerek yapılmasına karar verilmiştir⁶⁴. İnşaat alanı olarak Harbiye Nezaret'i'nden alınan Haliç'in Karaağaç mevkisindeki eski tersanenin bulunduğu yer seçilmiştir⁶⁵. Mezbahanın temeli 27 Kasım 1919'da atılırken⁶⁶ ana binasının inşaatı 12 Temmuz 1923 yılında tamamlanarak açılışı yapılmıştır⁶⁷. Diğer bağlantılı binaların yapımı ileriki yıllarda da devam etmiştir. Kurumda 1935 yılı itibariyle memur, veteriner ve işçi vs. olmak üzere 427 kişi çalışmıştır. Ayrıca sahip olduğu bu kadroya senede 391. 200 lira harcanırken, İstanbul şehrine 1. 067. 648 liralık bir gelir toplanmıştır⁶⁸.

Atatürk dönemi Türkiye'sinde, modern teçhizatlarla donatılmış 58 mezbahanın inşaatı bitirilirken 26 mezbahanın da yapımı için resmi işlemler yapılmıştır. Bunların yanı sıra mevcut 36 mezbahanın fenni şekle dönüştürülmesi için belediyelerce 74 veteriner görevlendirilerek 54. 880 lira ödenek ayrılmıştır⁶⁹. Böylece açıkta hayvan kesimi, zaman içerisinde hayvanın kamusal alandan hem fiziki hem de psikolojik olarak uzaklaştırıldığı bir modele evrilmiştir⁷⁰. Bu sebeple de hayvanların mezbahalara gönderilme işlemleri gündüzleri halkın gözleri önünde değil de geceleri yapılan bir eyleme dönüşmüştür⁷¹.

2.b. Üretim Yerlerini Denetlemek

Hayvansal gıda üretiminde denetimler oldukça önemlidir. Denetimlerde ürünlerin nerede ve hangi şartlarda üretildiğine dikkat edilmiştir. Osmanlı'da etler üç şekilde alıcıyla buluşuyordu;

1- Dükkânlar

2- Gezdiriciler

3- Çadır veya açıkta sırıklarla pazar yerlerinde et satanlar⁷².

Kasap dükkânlarının önleri camekânsız olduğundan askıya asılan etler toz toprak içerisinde kalmıştır. Aynı şekilde kesilmiş koyunlar kanları akar

63 *Tasvir-i Efkar Gazetesi*, 26 Ağustos 1919.

64 *Alemdar*, 29 Ağustos 1919.

65 *Takvim-i Vekayi*, 19 Kanun-ı Sani 1336.

66 *İleri*, 28 Teşrin-i Sani 1919.

67 *İleri*, 13 Temmuz 1923.

68 Y. Ziya Çenk, "Bilmediğimiz Bir Hakikat: Mezbahada Kesilen Etler Niçin Lezzetlidir?", *Cumhuriyet*, 4 Ağustos 1935.

69 *BCA*, 030/187.285.1:41

70 Sinem Burcu Uğur, Seda Tan, "19.Yüzyıl Mezbaha Reformu ve Osmanlı'daki Yansımaları", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 4 (1), 2019, s. 18.

71 *Cumhuriyet*, 18 Kanun-i Evvel 1931.

72 Şükrü Kamil, *a.g.m.*, s. 262.

şekilde satıcıların sırtında veya sakatatları sıriklara geçirilerek omuzlar üzerinde gezdirilmiştir⁷³. Bu satış koşulları hijyenik gıdaya ulaşmayı zorlamıştır. Dükkân işleten kasaplar, özellikle seyyar şekilde et satanlardan oldukça şikâyetçidir. Dükkânlarının önünde gezdirerek et satan bu kişilerin hem işlerini engellediğini hem de halk sağlığı açısından sakıncaları olacağı düşünülmektedir⁷⁴. Bu sebeple kasaplık hayvanın mezbahaya girişinden itibaren başlayan denetimler, et ve türevlerini satan esnafın bu ürünleri halkın sofrasına ulaştırıncaya kadar sürmelidir. Denetimlerden birinin eksik olması ülkede bulaşıcı hastalıkların yayılmasını hızlandırmaktadır. Bu kapsamda yapılan denetimlerle halk sağlığına aykırı bulunan hayvansal gıda işletmelerinin belirlenip ya tamamen kapatılması ya da gerekli şartları yerine getirmesi istenmiştir. Özellikle bulaşıcı hastalıkların tanısında fenni mezbahalar ön safta bulunurken özel şahsa ait mezbahalarda kesim hayvanına öncesinde ve sonrasında muayene yapılmadığından hijyen konusunda sıkıntılar vardır⁷⁵. Bu örneklerden biri 1893 tarihli belgede geçmektedir. Aydın Mezbahası'na yapılan denetimlerde, işletmenin şehir merkezine yakın bir mesafede bulunması halk sağlığı açısından uygun bulunmayınca yerinin değiştirilmesi istenilmiştir⁷⁶. Diğer bir örnek ise 1909 tarihli Sultan Beyazıd Camii'nin su haziresine bitişik olan mezbaha ile ilgilidir. Halkın içme suyuna mezbaha pisliklerinin karışabilme olasılığı sebebiyle işletmenin ıslah edilmesi raporlanmıştır⁷⁷.

Denetimlerin en önemli ayağını oluşturan mezbahaların, sıhhi kuralları taşınması önemlidir. Özellikle 1905 yılında hazırlanan talimatname ile hayvanların kesimden önce muayene edilmesine ve kesim işlemlerinin belirli kurallara göre yapılmasına karar verilmiştir. Bu çerçevede kasaplar, iş yerlerine geldiklerinde ellerini sabunla yıkayacaklar ve her gün yıkanan temiz çalışma üniformalarıyla işe başlayacaklardır. Ayrıca çalışanlar her ay doktor muayenesinden geçerek işlerini yapmalarına engel bir rahatsızlıklarının olmadığı yönünde belge alacaklardır. Kesim işlemlerinin bitiminde kesim ve muayene salonları bol tazyikli sularla yıkanıp temizlenecektir. Kesim yeri ile muayene salonunun duvarlarının çimento kısmının üzerindeki bölüm, en az 15 günde bir kireçle badana yapılacaktır. Derinin ayrımı ise ağızla şişirme yöntemi yerine körükler yoluyla gerçekleştirilecektir. Kesim sonrası etlerin bozulmasının önüne geçmek için yazın soğuk bir yerde korunacaktır. Kesilen hayvanların başka yerlere taşınması için üstü galvanize saca kapalı yaylı özel arabalar üretilecektir. Arabalar, etlerin taşınmasından sonra her gün kaynar küllü suyla yıkanacaktır⁷⁸. Ancak etlerin taşınma işinin dükkân sahiplerine yıkılması, uyulması gereken önlemlerin gecikmesini sağlamıştır. Kasap esnafı araba ile taşınmanın masraflı bir

73 Topuzlu, *a.g.e.*, s. 111.

74 BOA, BEO.260/19486:1.

75 Hasan Zeynelabidin, "Verem Hastalığı ve Veremli İnekler", *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 30, Şubat 1927, s. 343.

76 BOA, DH. MKT.189/70:1.

77 BOA, ZB. 336/131:2.

78 Gölcü, *a.g.m.*, s. 66-68; Daha detaylı bilgi için bakınız: BOA. ŞD. 826/16:1.

iş olması sebebiyle devletten bu durumun bir an önce çözüme kavuşturulmasını talep etmiştir. Bu süre zarfında da çinko döşeli kaplar içerisinde ve üzerleri keten beziyle örtülü şekilde taşımaya devam etmek istemişlerdir⁷⁹. Yaşanan her sorun gıda hijyen denetimlerini biraz daha geciktirmiştir.

Dönemin önemli konularından biri de bulaşıcı hastalıklardır. Mezbahaya getirilen hayvanlar arasında sığır vebası, şap, antraks, verem, çiçek, uyuz, ruam gibi bulaşıcı hastalıklardan herhangi birine tutulmuş hayvan görüldüğünde bu hayvanlar hemen mezbahadan çıkarılır ve kesimi yapılmazdı. Mezbahadan bir hastalık sebebiyle gönderildiği zamanda bu hayvanların kulaklarından birine (R) şeklinde zımbalı bir damga uygulanarak başkaları tarafından tüketilmelerinin önüne geçilmesi amaçlanırdı. Kesim esnasında zayıflık, sulanmışlık, jölemsi bir kıvamda kanlılık gibi etin bozulduğunu gösteren bir emare görüldüğünde tüm işlemler dururdu. Hastalıklı ürünlerin tüketilmesini engellemek için etler kreolin eriyiğine batırılarak imha edilirdi⁸⁰. Osmanlı döneminde devlete ait veterineri bulunan mezbahalarda bu kurallara uyulsa da özel şahsa ait işletmelerde uyulmadığı için hijyen konusu katlanarak büyümüştür.

Cumhuriyet devrinde ilk olarak Karaağaç Mezbahası, ardından fenni şartları sağlayan diğer kesimevlerinin açılması ve dönemine göre oldukça modernize edilmiş et denetim mevzuatlarının yürürlüğe konulmasıyla temiz gıdaya ulaşım hızlanmıştır. Ancak bu kez de mezbaha vergisi vermeden işlerini halletmeye çalışan kaçakçılar türemiştir. Ette yapılan bu kaçakçılık, kısa sürede dönemin önemli bir sorunu haline gelmiştir. Bu durum devletin yürüttüğü kontrollerin önünü keserken halk sağlığını da olumsuz yönde etkilemiştir.

Kaçak yollarla kesilen kasaplık hayvanlar mezbahaya göre daha ucuz olduğundan şehir kasapları ve halk tarafından yoğun talep görmüştür⁸¹. 1932 yılında sadece İstanbul'un çeşitli semtlerinde 15 günlük süreçte yapılan denetimler sırasında 650 kilogram kaçak ete el koyulmuştur⁸². İstanbul Belediye Başkanı Muhiddin Üstündağ 1935 yılında mezbahalarla ilgili olarak gazeteye verdiği bir demeçte, "Her sene 60.000 hastalıklı bağırsak imha ediyoruz. Bu hayvanların etleri de şüphesiz ki hastalıklıdır. Etrafta kesilip getirilen etleri yememeğe ve damgası bulunmasına dikkat etmelidir. Şehir hududu haricinde etle İstanbul'da satılan et arasında ancak 5 kuruş fark vardır. Şehir haricinde satılan etler mezbahalarda bizim celeplerin beğenmeyerek sakata çıkardıkları etlerdir ve tabiidir ki şehir dâhilinde kesilen hayvan etlerinin fiyatı onlardan farklıdır. Çünkü onlar mezbaha resmi baytar ücreti vermezler diğer rüsumu tediye etmezler. Böyle olmakla beraber İstanbul hemşerileri aradaki bu cüz'i farkı elbette verecektir. Zira temiz et yiyecektir"⁸³ şeklinde mezbahalar konusunda düşüncelerini ifade etmiştir. Bu durum sadece İstanbul ile de sınırlı

79 BOA, DH. İD. 38/56:1.

80 Gölcü, a.g.m., s. 66-68; Daha detaylı bilgi için bakınız: BOA. ŞD. 826/16:1.

81 Cumhuriyet, 8 İkinci Kanun 1936.

82 Cumhuriyet, 18 Kanun-i Evvel 1932.

83 Cumhuriyet, 23 Birinci Teşrin 1935.

kalmamış, Konya’da fenni bir mezbaha yapımı sonrası etten kilo başına 5 kuruş vergi alınmaya başlanmasıyla mezbahada kesim birdenbire azalmış, kaçakçılık artmıştır⁸⁴. Bunun üzerine belediyelerde et kaçakçılığının önüne geçilebilmek amacıyla kasap dükkânları ile şüpheli görülen yerlerde denetimlerini sıklaştırma yoluna gitmiştir⁸⁵.

İmha Sebebi	İmha Edilen Miktar (Kg)
Tüberküloz	42.194
Şarbon	650
İrinli İltihaplar	505
Sarılık	1.080
Çiçek	198
Tefessüh (bozulmuş et)	1.798

Tablo:1 Veterinerli Mezbahalarda İmha Edilen Hayvan Kısımlarının Miktarı ve Sebebi (1933-1939)⁸⁶

Tablo 1’e göre, 1933 ile 1939 yılları arasında imha edilen hayvan kısımlarının sayısında 42.194 kg ile tüberküloz ilk sırada yer alırken, bunu 1.798 kg ile tefessüh, 1.080 kg ile sarılık, 650 kg ile şarbon, 505 kg ile irinli iltihap ve 198 kg ile çiçek hastalığı takip etmiştir. Aynı yıllar arasında bu altı hastalık türünden toplamda 1,398,072 kg hayvan kısımlarının imha edildiği görülmektedir. Cumhuriyet döneminde kurulan hükümetler hayvanlarda tüberkülozu yok etmek için yoğun şekilde aşılama mücadelesi yürüttüler de bu hastalıktan kurtulmak kolay olmamıştır. Mezbahalarda yapılan kontrollerde başka bulaşıcı hastalıklara da rastlanılsa da bunlar tüberküloz kadar yıkıcı olmamıştır. Verilen bu sayılar bize modern mezbahaların ve et kontrolünün bulaşıcı hastalıkları önlemede ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

Cumhuriyet döneminde hayvan hastalıklarını yok etmek için ahırlardaki hayvanların aşılama sağlanmıştır⁸⁷. Özellikle veterineri bulunan mezbahalarda yapılan muayenelerle bulaşıcı hastalıkların teşhisi hızlanmıştır. Bunun sonucunda 1936 senesinde İstanbul mezbahasında tüberkülozdan 9.129 kilo, şarbondan 943 kilo, sistiserkozisden (paraziter hastalık) 650 kilo ve çeşitli hastalıklardan da 12.447 kilo et imha edilmiştir. Bu etler eğer veteriner muayenesinden ve denetiminden geçirilmemiş olsaydı hiç şüphesiz kasaplarda satılacak, sofralarda tüketilecek ve hastalıklar insanlara da bulaştığı için ölüme bile sebebiyet verilebilecektir⁸⁸.

84 *Babalık*, 2 Temmuz 1936.

85 *Cumhuriyet*, 31 Mayıs 1934.

86 Şevki Akçay, *Mezbahaların İnkişafı, Sıhhi ve İktisadi Faydaları ve Başlıca Noksanlarımız*, Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Basımevi, Ankara, 1946, s. 8.

87 *Akşam*, 26 Teşrin-i Sani 1929.

88 *A.g.e.*, s. 8.

3. Hayvansal Gıda Hijyeninde Mandıralar

İnsanın gıda ihtiyacını karşılamada ilk sıralarda bulunan süt ürünleri hijyenik koşullarda üretilmediğinde oluşturduğu halk sağlığı sorunları, tarih boyunca yönetimler tarafından bir problem olarak değerlendirilmiştir. Bu maksatla Osmanlı Devleti ve Atatürk Türkiye'si batıda gerçekleşen gıda hijyeni düzenlemelerine paralel olarak mandıraların, süthanelerin ve süt konulan kapların temizliğine, hayvanların sağlıklı olması gibi konularda birtakım düzenlemelere başlamıştır.

3.a. Üretim Yerlerini Tanımlamak

Mandıra, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların beslenip, barındırıldığı ve süt ürünlerinin üretilip satıldığı yer anlamına gelmektedir⁸⁹. Osmanlı Devleti'nde süt ve türevleri hızlı bozulan ürünler olduğundan genellikle üretim merkezlerine yakın çevrede tüketilmiştir. İstanbul'a yakın Eyüp ve Üsküdar bölgelerinin kırsal kesimlerinde miri mandıralar kurulmuştur⁹⁰. Ancak bu devlet işletmeleri talebi karşılamaya yetmeyince Çanakkale, Edirne, İzmit, İstanbul ve Bursa'da çoğunlukla orta ve üst düzey yöneticiler tarafından idare edilen çiftliklerde mandıralar açılmıştır⁹¹. Ayrıca getirisi fazla olan süt, yoğurt, peynir, tereyağı ve taze kaymak gibi ürünlere talep fazladır. Bu sebeple ulaşım bakımından büyük şehirlere yakın kırsal alanlarda çiftlikleri bulunanlar daha fazla kazanç için mülklerini ağıl ve mandıralara dönüştürmüştür⁹². XVII. yüzyılın ortalarına gelindiğinde ise sadece İstanbul'da 2000 tane mandıra bulunmaktadır⁹³.

Küçükbaş ve büyükbaş süt veren hayvanların beslendiği mandıra tesisleri birer sütçülük, peynircilik, yoğurtçuluk ve yağcılık merkezleridir. Ancak her yerde ve şartta mandıra açmak mümkün değildir. Osmanlı Devleti mandıra ve onunla bağlantılı olan binaların yerlerinin seçiminde şehrin temizliğine ve halk sağlığına dair konulara dikkat etmiştir. Ayrıca mandıraların kurulacağı yerlerde iklim, yer şekilleri, güvenlik, ulaşım ve hijyen koşulları her dönem belirleyici olmuştur⁹⁴. Bu endüstri kuruluşları, şehrin insan yerleşimine en az 200 metre uzaklıkta ve suyu bol olan yerlerde kurulmalıdır. Süthaneler ahırlara yakın mesafede olup, zeminleri çimento ile sıvanmış ve pis suların akışını sağlamak için hafif eğimli bir şekilde yapılmalıdır. Duvarları ise mermer veya çini ile kaplı

89 Türk Dil Kurumu, *Türkçe Sözlük*, C:2, Ankara,1998, s. 1500.

90 Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, C: 1 (1300- 1600), Editör Halil İnalçık ve Donald Quataert, Çev: Halil Bertkay, Eren Yayıncılık, İstanbul, 2004, s. 235.

91 Halil İnalçık, "Çiftliklerin Doğuşu: Devlet, Toprak Sahipleri ve Kiracılar", *Osmanlı Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*, Ed: Çağlar Keyder, Faruk Tabak, Çev: Zeynep Altok, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998, s. 28.

92 Hüseyin Kazım, "Sütçülük", *Ziraat Albümü*, Tanin Matbaası, İstanbul, 1329, s. 80.

93 Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul*, C:1, 2. Kitap, Haz: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008, s. 515.

94 Karademir, a.g.e. , ss.76, 77.

olmalı, kapı ve pencereleri sinek girmemesi için tel örgülerle kapatılarak doğu ve batı rüzgârlarına göre ayarlanmalıdır⁹⁵.

Hangi mevsimde olunursa olunsun içerisinde sıcaklığı ne 12 dereceden aşağı ne de 15 dereceden yukarı olmalıdır⁹⁶. Ahırlarda her hayvana ait 1.50 cm. genişliğinde, 2.50 cm. uzunluğunda ve 3.50 cm. yüksekliğinde yerler bulunmalı ve buralar her sene mart ve eylül aylarında badana yapılmalıdır. Mandıraların işletildiği yerlerde umumi lağım yoksa bir çukur açılarak lağım suları buraya verilmelidir. Ahırların içerisinde gübrelik, çalışanlar için yatacak yerler bulunmamalıdır. Gübreliklerin adedi işletmelerde bulunan hayvan sayısına göre belirlenmeli ve bu alanlar çevrede bulunan su mevkilerine en az 20 m. mesafede olmalıdır. Ayrıca gübreler haftada 2 kere evlerden 1000 m. ötedeki arazi ve tarlalara dökülmelidir⁹⁷.

Hayvancılık alanında açılan bu işletmeler birer istihdam merkezleridir. Miri mandıralar kilercibaşı tarafından atanan mandıra hâkimi tarafından idare edilmiştir. İşletmelerde çoğunlukla Yeniçeri Ocağı'na mensup acemi oğlanları çalışmıştır. Bu gençler daha çok atik ve güçlü yapılı insanlardan seçilir, peynir ve yoğurt türü besinlerin imalatında görev alırlardı. Çoban kethüdası ise kendisine teslim edilen hayvanları gerekli yerlere dağıtmaktan sorumludur. Sağım işini yapanlara sağancılar deniyordu. Mandıra bünyesinde işlerin aksamadan yürütülmesi sorumluluğu kâhyaların görevindedir. Hayvanların ot ihtiyacını temin etmek tırpancı denen ot biçicilere aittir⁹⁸.

Osmanlı döneminde miri mandıralar dışında özel şahsa ait işletmelerde üretilen süt ve süt ürünleri genellikle hijyen kurallarına aşına değildir. Mandıracılık aile işletmeciliği şeklinde sütün bol olduğu ilkbahar-yaz aylarında yapılan bir endüstriden öteye gidememiştir. II. Meşrutiyet'in ilanını her alanda bir kıpırdanma yaratsa da meydana gelen savaşlar her şeyi yarım bıraktırmıştır. İttihat Terakki hükümetleri döneminde de temiz ve saf süte ulaşmak önemli bir sorun olmaya devam etmiştir. Bu durum, yeni çareler arayışını beraberinde getirmiştir. Görünürde iki önemli çözüm yolu gündeme gelmiştir. Bunlarda biri her gün sütçülerin sıkı bir denetime tutulması diğeri ise belirli bölgelerde temiz süte ulaşımı sağlayacak birer kurum açılması olmuştur. Ne var ki, devamlılık ve tam bir kontrol sağlanamadığı için umulan sonuç elde edilememiştir⁹⁹. Bu durum aslında Cumhuriyet'in ilk yıllarında da değişmemiştir. İşletmelerde yaşanan hijyen sıkıntısına hazırlanan yönetmeliklerle çözüm bulunmak istense de, sorunlar tüm ülkede varlık göstermeye devam etmiştir. Bu sebeple sağlıklı sütlerden kurtulmanın tek yolunun süt fabrikaları kurmaktan geçtiği düşünülmüştür¹⁰⁰.

95 Ergin, *Muhtasar Mecelle-i Umur-ı Belediyeye*, ss. 324-339.

96 Alber Larbaletriye, *Sütçülük Sanatı*, Çev: Hacı Cemal, Amedi Matbaası, İstanbul, 1332, s. 15.

97 Ergin, *Muhtasar Mecelle-i Umur-ı Belediyeye*, ss. 324-339.

98 Karademir, *a.g.e.*, ss. 174-178.

99 *Tanin*, 7 Kanun-i Evvel 1909.

100 Topuzlu, *a.g.e.*, s. 213.

Sihhi süte ulaşabilmek amacıyla İstanbul Şehremaneti, 1927 senesinde sütleri pastörize ederek kutulara ve şişelere koymak için bir fabrika açma girişimde bulunmuştur. Bu konu hakkında incelemeler yapmak için Dr. Ali Şükrü Bey Marsilya'dan başlayarak Felemenk ülkelerine kadar uzanan bir aylık inceleme seyahatine gönderilmiştir¹⁰¹. Şehremini Muhittin Bey, inşa edilecek süt fabrikasının şehir merkezinde yapılmasını uygun bulmuştur¹⁰². Fabrika işinin düzenli bir şekilde ilerlemesi için Neşet Osman Bey başkanlığında bir komisyon oluşturulmuştur¹⁰³. 1928 yılında ise İstanbul Şehremaneti'nin de yüzde 30 hisse ortaklığıyla¹⁰⁴ *İstanbul Şehremaneti Süt Müstahsilleri Süt Tasfiyehanesi* kurulmuştur¹⁰⁵. Şehremaneti, fabrika yapılıncaya kadar sütlerin temiz bir ortamda satılması için şehrin 11 semtinde doktoru, tahsildarı ve hademesi bulunan muayene merkezleri açmaya karar vermiştir¹⁰⁶. Buralarda çalışacak veteriner ve doktorlara Şehremaneti kimyahanesinde süt kontrolü için bir de kurs açılmıştır¹⁰⁷.

Çalışmalar doğrultusunda Şehreminlik tarafından 10 adet kamyonet satın alınarak araçların İstanbul içinde Taksim, Kuledibi, Beşiktaş, Tarabya, Beyazıt, Karagümrük, Bakırköy, Kadıköy, Üsküdar, Çengelköy ve Büyükkada olmak üzere 11 süt toplama merkezi arasında ring şeklinde çalışması sağlanmıştır. Bu merkezlere teslim edilen sütler muayene edildikten sonra özel düzenlenmiş mühürlü güğümlere doldurulacaktır¹⁰⁸. Şehremaneti, yazın 30 kışın da 35 kuruşa alıcı bulan her süt satışından 1 kuruşluk gelir elde edecektir. Toplanacak para ile Yedikule, Şişli ve Edirnekapı'nın kırsal kesimlerinde, Kadıköy taraflarında ve şehrin diğer uygun bölgelerinde sihhi şartları sağlayan inek ahırları yapılarak şehir içinde bulunan işletmeler şehrin dışarısına çıkarılacaktır¹⁰⁹.

Yapılan çalışmalar sonucunda 15 Eylül 1928 tarihinden itibaren belirlenen merkezlerde temiz süt satışına başlanmıştır¹¹⁰. Henüz 1 yılı tamamlamadan sütçüler tarafından şirket hakkında yolsuzluk iddiaları gündeme getirilmiş ve şikâyetler başlamıştır¹¹¹. Mülkiye Müfettişleri tarafından yürütülen soruşturma sonucunda yolsuzluk yapıldığı tespit edilince hazırlanan rapor Dâhiliye Vekâleti'ne sunulmuştur¹¹². Yaşanan bu olumsuzluklar Şehremanetliğini süt şirketinde bulunan hissedar durumundan ayrılmaya sevk etmiştir. Kısa bir süre sonrada şirketin iflası gerçekleşmiştir¹¹³.

101 *Cumhuriyet*, 21 Eylül 1927.

102 *Cumhuriyet*, 12 Mart 1928.

103 *Cumhuriyet*, 29 Mart 1928.

104 *Cumhuriyet*, 16 Haziran 1928.

105 *BCA*, 30.18./ 30.53.5.

106 *Cumhuriyet*, 29 Kanun- i Evvel 1928.

107 *Cumhuriyet*, 11 Eylül 1928.

108 "Süt Şirketi", *Servet-i Fünun Mecmuası*, C: 64, S: 1672, 30 Ağustos 1928, s. 245.

109 *Vakit*, 12 Temmuz 1928.

110 *Cumhuriyet*, 15 Eylül 1928.

111 *Cumhuriyet*, 8 Teşrin-i Evvel 1928.

112 *Cumhuriyet*, 5 Teşrin-i Sani 1928.

113 *Cumhuriyet*, 2 Kanun-i Evvel 1928.

Sonuç itibarıyla süt şirketi kurma girişimi başarısız olmuştur. Ancak Şehremini Muhittin Bey bu işten vazgeçmemiştir. Vakit kaybetmeden İstanbul Süt Müstahsilleri Cemiyeti ve Süt Satıcıları Cemiyeti ile süt meselesi hakkında bir toplantı gerçekleştirilmiştir¹¹⁴. Şehremaneti, daha önce kurulan ortaklık ilişkisinden ağzı yandığı için bundan sonra süt işinde sadece denetleyici olarak şirketi kurmak isteyenlerin tekliflerini inceleme kararı almıştır¹¹⁵. Bir şirket oluşturuluncaya kadar da sütler yine Şehremaneti bünyesindeki yerlerde muayene edilmeye devam edilmiştir¹¹⁶. Oluşturulacak merkezlerde iki oda bulunacak ve bunların birinde sütçüler diğerinde sütler muayene edilecektir. Muayene olunan sütlerin miktarı deftere kaydolunduktan sonra güğümlerin ağızları mühürlenerek satışa sunulacaktır¹¹⁷. Görüldüğü gibi her dönem süt konusu gündeme gelmişse de ne yazık ki istenilen ivme yakalanamamıştır.

3.b. Üretim Yerlerini Denetlemek

İnsan sağlığı, hayvanların sağlığına ve onlardan sağlanan gıdaların hijyenine bağlıdır. Bu amaçla gıda üretimi yapan yerlerin denetlenmesi her zaman önemli olmuştur. Sütün bir gıda maddesi olabilmesi için saf ve temiz bulunması şarttır. Bu sebeple de hijyenik bir ortamda hastalısız, iyi beslenmiş hayvandan temiz bir şekilde sağımla elde edilmelidir¹¹⁸. Hilelerin yaygın yapıldığı bir işletme türü olduğundan ülkede saf mandıra ürünlerini bulmak hayli zordur. Sütçülerin sattıkları sütler su kattığı hatta hasta hayvanlardan sağdıklarıyla diğerlerini karıştırdıkları oluyordu¹¹⁹. Bunun yanı sıra sütler nişasta gibi yabancı maddeler eklenerek yoğurt yapılmaktadır¹²⁰. Denetimler sırasında bu durumlarla karşılaşıldığında, cezai işlem uygulanmıştır. Sütler kapalı mühürlü şişeler yerine ağızları açık teneke güğümlerde hiçbir kontrole tutulmadan satılmaya devam ettiği için Osmanlı döneminde uygulanan bu cezai yaptırımlar olaylara yeterince çözüm olamamıştır.

Hijyen kurallarına uyulmadığı için de bulaşıcı hastalıklar ülkede kol geziyordu¹²¹. Hiçbir sıhhi önlem olmadan sağılıp gelişigüzel şekilde satılan sütlerden insana bulaşan üç hastalık vardı: verem, malta humması ve şap¹²². Aynı şekilde ırmak sularıyla yıkanan süt ve yoğurt kapları tifo ve dizanteri gibi bağırsak hastalıklarına sebep olmaktadır. Özellikle verem, süt ineklerinde oldukça yaygındır¹²³. Avrupa, süttten kaynaklı bu hastalıkların önünü alabilmek

114 *Cumhuriyet*, 12 Kanun-i Evvel 1928.

115 *Milliyet*, 4 Ocak 1929.

116 *Akşam*, 18 Ocak 1929.

117 *Cumhuriyet*, 17 Kanun-i Sani 1929.

118 Kılıslı Rifat, *a.g.m.*, s. 15.

119 Bayram Nazır, *Dersaadet'te Ticaret*, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, İstanbul, 2011, s. 132.

120 BOA, DH. MKT.2612/47:1.

121 Topuzlu, *a.g.e.*, s. 112.

122 Zeynelabidin, "Süt Meselesi", *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 34, Sene: 3, Haziran 1927, s. 593.

123 Cafer Fahri, "Süt", *Malumat Mecmuası*, C:11, S: 241, 8 Haziran 1316, s. 15.

için inekhanelerin sıhhi kurallara göre inşası, süthanelerin sağlıklı ve modern teçhizatlarla donatılması, sık sık yapılan denetimler, ciddi muayeneler ve hilekârlara karşı kanunlar gibi uygulamaları hayata geçirmiştir¹²⁴. Osmanlı Devleti'nin, bu kuralları tam manasıyla hayata geçirmediği sürece hastalıkların önüne geçmesi mümkün görünmemektedir.

Nihayetinde Osmanlı Devleti, sütler yoluyla insanlara bulaşan veremle mücadele etmek için adımlar atmaya başlamıştır. Bulaşıcı hastalıklardan korunmanın tek çözüm yolu veteriner gözetiminde bir komisyon oluşturarak süt veren hayvanların muayene edilmesi olarak görülmüştür¹²⁵. Bu amaçla Avrupa ülkeleri tarafından kabul olunan verem mücadele yöntemlerini uygulayabilmek ve yapılması gerekenleri görüşmek için 1893 tarihinde Dâhiliye Nezareti içerisinde bir komisyon oluşturulmasına karar verilmiştir¹²⁶. Komisyon Tabip Mirliva Hüsnü Paşa'nın başkanlığında kurulacaktır. Üyeleri arasında ise Mekteb-i Harbiye-i Şahane muallimlerinden Hıfzıssıhha Baytar Müfettişi Hasan, Nafia Nezareti Umur-u Baytariye Müfettişi ve Halkalı Ziraat ve Baytar Mektebi Müdürü Mehmet Bey, Paris'e giderek bakteriyoloji eğitim alan ve Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'de öğretmenlik yapan Zühdü ve Yüzbaşı Rifat Efendiler olacaktır¹²⁷. Komisyonun yaptığı incelemeler sonucunda bu illetten kurtulmanın tek yolunun tüberkülin maddesiyle hayvanların aşılınması olduğu anlaşılmıştır. Ne var ki, Avrupa'da henüz bu aşı uygulanmadığından bir süre daha ineklerin sütleri kaynatılmadan içilmemelidir. Ayrıca bu durum hazırlanacak broşür ve yayınlarla halka anlatılmalıdır¹²⁸.

Komisyonun yapmış olduğu çalışmalardan umulan sonuçlar elde edilememiştir. Sağlıksız süt ve süt ürünleri tüketenlerde zehirlenme olayları devam etmiştir. Bu örneklerden biri 1901 yılında İstanbul'da çarşı ve pazarda satılan taze ve çayır peynirlerinin tüketiminden kaynaklı olmuştur. Yapılan incelemelerde sebep olarak ürünlerin, tahlil ve muayeneye edilmemesi bunun yanı sıra peynir yapılan kapların kalaysız olması gösterilmiştir¹²⁹. Diğer bir vakada 1905 yılının yaz aylarında diğer vilayetlerden İstanbul'a getirilen tuzsuz peynir kaynaklıdır. Hıfzıssıhha müfettişlerinin yaptıkları araştırmalar sonucunda bu durumla her sene yaz aylarında karşılaşıldığı anlaşılmıştır. Nedeni ise hayvanların memelerinde çıkan çıbanları çobanların süblime (ak sülümen) karıştırılan suyla çıkarmaya çalışması ve çobanların ellerini yıkamadan tekrar sağıma geçmesi, bazen de peynir üretildikten sonra üzerini kapatmak için zehirli olan baldıran bitkisinin yapraklarının kullanılmasıdır¹³⁰. Bu zehirlenme vakalarına her dönem rastlanılmaktadır.

124 Zeynelabidin, "Süt Meselesi", *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 35, Sene: 3, Temmuz 1927, s. 652.

125 *Sıhhat*, 21-28 Zilkade 1304.

126 BOA, BEO. 153/11411:1.

127 BOA, BEO, 138/10325:2.

128 BOA, DH. MKT.2060/111:1.

129 BOA, DH. MKT. 2490/50:1.

130 BOA, DH. MKT. 958/32:4.

Ülke genelinde bu durumların yaşanmaması için yönetmeliklerin bir an önce hazırlanıp yürürlüğe sokulması gereklidir. 1914 yılında İstanbul Şehremaneti süt konusunu ele alarak İstanbul sınırları içerisinde geçerli olacak bir yönetmelik hazırlamıştır. Ancak bu metnin işlerliği tam olarak bilinmemektedir. Araya giren Birinci Dünya ve Kurtuluş Savaşları, yaşanan ekonomik sıkıntılar bu konuları geri plana atmıştır. Cumhuriyet'in ilanı sonrasında halk sağlığı çalışmalarına hız verilse de sıhhi süt konusu yine göz ardı edilmiştir.

Cumhuriyet döneminde ülke piyasasında 3 çeşit süt satışı çıkarılırdı;

- 1- Çiğ Süt
- 2- Pastörize Süt
- 3- Şahadetnameli Süt

Çiğ süt tüm ülkede üretilen ve doğrudan satılan süttür. Bu sütlerin çoğu hiçbir veteriner muayenesine girmedeği gibi içlerine koyuldukları kaplarda hijyen bakımından uygun şartları taşıması zordur. Bunun için de bu sütler kaynatılmadan içilmemelidir. Pastörize süt ise sağıldıktan sonra hemen şişelere doldurularak 60-62 derecede 20 dakika ısıtılıp hemen soğutulmalıdır. Bu sütler tüketilinceye kadar soğuk zincirde tutulmalıdır. Şahadetnameli sütler ise daima veteriner kontrolünden geçen ineklerden elde edilen çiğ süttür. Her gün sağılan sütlerin laboratuvar ortamında tahlil edilmesi de zorunludur. Bu türlü sütlerin sağıldıktan 36 saat sonra tamamen tüketilmesi gerekmektedir¹³¹.

Uygulanan bu satış sistemlerine rağmen Atatürk Türkiye'sinde de süt konusu halledilemediği gibi sorunları da devam etmiştir. Bu sorunları yoluna koyabilmek için İstanbul Şehreminliği bir süt şirketi kurmak için kolları sıvamıştır. Fabrika yapılıncaya kadar da sütlerin belirlen yerlerde kapalı güğümlere konulduktan sonra satılması için düzenlemeler yapılmıştır¹³². Şehremini Muhittin Bey'in Avrupa'dan getirterek benzerini ürettirdiği güğümlerin ağızları insan kolu girecek kadar geniş olup temizlemesi oldukça kolaydır. Muayene işleminden sonra içerisine süt katılmasını diye ağızları kapağı ile kapatılıp kurşun ile mühürlenmiştir¹³³. Bu güğümler diğer şehirlerinde dikkatini çekmiş, hatta İzmir Belediyesi bunlardan bir tane numune gönderilmesini istemiştir¹³⁴. Ayrıca her dönemin önemli bir problemi olan bulaşıcı hastalıkları bitirmek maksadıyla süt veren ineklerin aşılmasına da karar verilmiştir. Sıhhiye Vekâleti sütleri mikropsuz içirmek için 1929 yılında ineklere tüberkülin aşısı uygulamaya başladığı gibi veremi tamamen yok etmek için de her sene düzenli olarak bu aşının yapılmasını kararlaştırmıştır¹³⁵.

131 "Sıhhati Amme Nokta-I Nazarında Süt", *Hilal-i Ahmer Mecmuası*, C: 5, No: 59, 15 Temmuz 1926, ss. 514, 515.

132 *Cumhuriyet*, 12 Ağustos 1928.

133 *Vakit*, 12 Temmuz 1928.

134 *Cumhuriyet*, 4 Teşrin-i Evvel 1928.

135 *Akşam*, 30 Teşrin-i Sani 1929.

Sütün veya koyuldukları kapların hijyen kurallarını taşımaması sebebiyle ülkede zehirlenme vakaları da görülmüştür. Bunları önlemenin tek yolu yönetmelikler hazırlamak ve buraları sık sık denetleyerek sütlerini tahlil etmekten geçiyordur¹³⁶. Belediye memurları denetimler sırasında bozuk süt satanların ürünlerine el koyduğu gibi bu kişilerin bu meslekten uzaklaşmaları için cezalar vermiştir. Ancak meslekten menedilmeleri mahkeme kararıyla olabileceği için bu sütçüler mahkemeye gönderilmesi gerekmiştir¹³⁷. İstanbul'da 1929 yılında yapılan sıkı denetimler sonucunda günde en az 20 sütçüye ceza yazılmıştır¹³⁸.

Halkın temiz ve hilesiz süte ulaşması için belediyeler ceza uygulaması dışında yöntemlerde denemiştir. Bunlardan biri muayene edilmiş süt satanlar, sarı pirinç üzerine inekçiler sütçüler kelimelerinin ilk harfleri olan (İ.S.) harflerinden oluşan bir rozet takmasıdır. Böylece bu satıcılar halk tarafından kolayca tespit edilebileceklerdir¹³⁹. Diğeri ise Süt Müstahsilleri ve Sütçüler Cemiyeti tarafından seyyar süt satıcılarına numaralandırılmış sıhhat cüzdanları verilmesi şeklindedir¹⁴⁰. Seyyar sütçüler aldıkları bu numaraları kıyafetlerinin üstüne ekleyerek süt dağıtacaktır. Bu sayede herkes sütçüsünün numarasını öğrenecek bozuk veya hileli sütle karşılaşılırsa tespitinin kolay olacağı ümit edilmiştir¹⁴¹. Ancak bütün bunlara rağmen halk ekonomik sebeplerden dolayı, "şüpheli bir süt sütsüz kalmaktan iyidir" düsturuyla hareket ediyordu¹⁴². Bu düşünce hazırlanacak yönetmeliklerin gecikmesine neden olmuştur.

Nihayetinde 1935 yılında Sağlık Bakanlığı tarafından süt ve yoğurt talimatnamesi hazırlanmıştır¹⁴³. Böylece bulaşıcı bir hastalığa sahip olan veya ilaçla tedavi edilen hayvanın sağılan sütlerini satmak ve sütlerin içerisine su, buz gibi herhangi bir madde katılması yasaklanmıştır. Süt veren hayvanların bütün muayene ve kontrolleri belediye veterinerlerinin gözetimi altında yapılmasına karar verilmiştir. Süt sağan ve satan kişilerin de sağlığı oldukça önemlidir. Ellerinde sivilce, çıban, yara veya hastalık döküntüleri bulunanlar kesinlikle süt sağamazdı. Bunun için de 6 ayda bir sağlık raporu istenirdi. Sütün taşınması da idarecilerin kontrollerinde yapılmıştır. Bu kontrollerde taşınma sırasında temizlik kurallarına uyulup uyulmadığı incelenmiştir. Süt, renksiz cam kaplarda korunacaktır. Kapların ağzı da iyi yıkanabilmek için el girecek kadar geniş olacak ve kâğıt veya bez gibi şeylerle ağızları tıkanmayacaktır. Kaplar her defasında küllü veya sabunlu suyla yıkanacak ve kaynamış suyla iyice çalkalanacaktır¹⁴⁴.

136 *Kurun*, 20 Mayıs 1935.

137 *Akşam*, 31 Ekim 1929.

138 *Cumhuriyet*, 18 Haziran 1929.

139 *Cumhuriyet*, 16 Mayıs 1930.

140 *Cumhuriyet*, 18 Teşrin-i Sani 1932.

141 *Cumhuriyet*, 19 Teşrin-i Evvel 1932.

142 Kilisli Rifat, *a.g.m.*, s. 19.

143 *Kurun*, 11 Ağustos 1935.

144 *T.C. Resmi Gazete*, S: 3066, 29 Temmuz 1935, Ankara, ss. 5225-5528; *Tan*, 25 Temmuz 1935.

Şişelerin üzerlerine de saf süt için kırmızı, yarı kaymağı alınmış olana yeşil, kaymağı alınmış ürüne ise mavi etiket yapıştırılacaktır. Böylece farklı cins hayvanların sütleri birbirine karıştırılıp satılması engellenmiş olacaktır. Yoğurtlar da teneke, porselen, kalaylı veya cam tepsiler içerisinde satılabilirdi. Kapların üzerleri de daima ince parşömen veya temiz bir kâğıtla kapatılmalıdır. Buralara yapıştırılan etiketlere yoğurdu yapan işletmenin veya kişinin ismi, adresi ve üretim tarihi okunaklı bir şekilde yazılı olmalıdır. Süt ve benzeri ürünlerin taşıma işlerinde kullanılan araçlarda gübre, çöp gibi şeyler taşınmamalıdır. Denetimlerde bir sorun görüldüğünde ceza işlemi uygulanmıştır. Bu da kişilerin veya dükkân ve ahırlarının teşhir edilmesi için bir levha asılmasıyla yapılmıştır¹⁴⁵. Anlaşılacağı gibi süt ve türevlerini herkesin rahat bir şekilde tüketebilmesi, belediyelerin mevzuatlar doğrultusunda işletmeleri düzenli olarak denetiminden geçirmesine ve halkın da belediyeleri desteklemesinden geçiyordu.

145 Tan, 25 Temmuz 1935.

Sonuç

Görülüyor ki çok eski dönemlerden beri insanlar, et ve süt ürünlerinin denetim ve muayenesi için zamanına göre gittikçe olgunlaşan birçok hükümler koymuştur. Osmanlı Devleti de hayvansal gıda hijyeni konusunda birçok kanun çıkarmıştır. Ancak tasarlanan bu kanunlar çoğunlukla dönemin koşullarında maddi yetersizlikler, yönetimin kurumlar üzerindeki kontrolünün zayıflığı, yetişmiş veteriner eksikliği, et ve süt üreten esnafın tepkisi gibi sebeplerden yeni yönetmelikler yapılırsa da bütün bunlar kâğıtta kalmış, uygulanması tam anlamıyla mümkün olamamıştır. Ayrıca Osmanlı'da uygulanan gedik sisteminin terk edilip serbest piyasa koşullarına geçilmesi, et ve süt üreten işletmelerin özelleşmesine fırsat vermiştir. Süreç içerisinde devletin mezbaha işletme yetkisini yerel yönetimlere devretmesiyle konuya yeni bir soluk geleceği düşünülmüşse de ne yazık ki buradaki adımlar da hızlı olamamıştır. Cumhuriyetin ilanı ile gıda ve halk sağlığının korunmasına yönelik çalışmalara hız verilmiştir. Mevcut yönetmeliklerde dönemin şartlarına göre yeniden düzenlenmiştir. Şüphesiz, uygulamaya konulan bu yönetmeliklerle istenilen başarı hemen sağlanamamıştır.

Osmanlı da mezbahalar, devlete ve özel şahsa ait olarak işletilmiştir. Devlete ait işletmelerde hazırlanan yönetmeliklere uyulmuşsa da şahsa ait işletmelerde hijyeni sağlamak oldukça zor olmuştur. II. Abdülhamit döneminde Avrupa'daki benzerleri gibi modern bir mezbaha inşasına karar verilmiştir. Ancak inşaatın maliyetinin yüksekliği, gerek savaşlar gerekse kasap esnafının yaptığı tartışmalar sebebiyle mümkün olamamıştır. II. Meşrutiyet döneminde İstanbul Şehremini de mezbaha sorununu çözmek için çalışmalar yürütse de yaşanan Birinci Dünya Savaşı sebebiyle işler yarım kalmış, bitirilmesi ancak 1923 yılında Cumhuriyet hükümetlerinin iradesiyle mümkün olmuştur.

Devletin gözetiminde olan mandıralarda her dönem gıda hijyeni bakımından kurallara uyulmuşsa da özel işletmelerde kurallar çoğunlukla göz ardı edilmiştir. II. Abdülhamit ve İttihat Terakki yönetimleri halkın temiz süte ulaşımını sağlayabilmek için çözüm yolları arayışına girseler de bunda başarılı olamamışlardır. Osmanlı Devleti'nde ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında ahırlarda bulunan ineklerin neredeyse tümü veremli ya da başka bir bulaşıcı hastalıkla mücadele etmiştir. Hijyenik olmayan ve sulandırılmış süt sorununu yoluna koymak için belediyeler denetimlerini artırdığı gibi fabrikalaşmaya da çalışmıştır. Ancak sağlıklı süte ulaşabilmek için kurulması hedeflenen fabrikaların inşası da incelediğimiz dönem içerisinde bir türlü mümkün olamamıştır. Bu durum sütün uzmanlar tarafından denetimini ve gözetimini geciktirmiştir. Böylece bu hastalıklı hayvanlardan elde edilen ürünleri tüketen insanlar da hastalığa maruz kalmıştır.

KAYNAKÇA

I. Arşivler

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA)

Bâbîâli Evrak Odası (BEO.)

138/10325, 153/11411, 260/19486, 2489/186623, 4291/321785, 4358/326795.

Dâhiliye Nezareti İdare Evrakı (DH. İD.)

38/56.

Dâhiliye Nezareti Mektubî Kalemî Evrakı (DH. MKT.)

2490/50, 926/57, 958/32, 189/70, 2060/111, 2612/47.

İrade Hususi (İ. HUS.)

125/51.

Meclis-i Vala Evrakı (MVL.)

308/45.

Sadaret Divan Mukavelenameler Evrakı (A.DVN. MKL.)

27/11.

Sadaret Mektubi Kalemî Nezaret ve Deva'ir Evrakı (A.MKT. NZD.)

334/42.

Şura-yı Devlet Evrakı (ŞD.)

2491/9, 826/16, 41/2.

Yıldız Sadaret Resmi Maruzat Evrakı (Y.A.RES.)

130/75.

Yıldız Perakende Evrakı Sıhhiye Nezareti Maruzatı (Y.PRK. SH.)

2/9.

Yıldız Perakende Evrakı Şehremaneti Maruzatı (Y.PRK. ŞH.)

3/49.

Yıldız Perakende Eorakı Ticaret ve Nafia Nezareti Maruzatı (Y.PRK. TNF.)

1/44.

Zabtiye Nezareti Eorakı (ZB)

336/131.

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi (BCA)

Muamelat Genel Müdürlüğü

30.10/185.278.1, 30.10/20.116.9, 30/187.285.1.

Bakanlar Kurulu Kararları (1920-1928)

30.18./ 30.53.5.

II. Resmi Yayınlar

Düstur

Meclisi Mebusan Zabıt Ceridesi

T.C. Resmi Gazete

III. Süreli Yayınlar

Gazeteler

Akşam

Alemdar

Babalık

Cumhuriyet

İleri

Kurun

Milliyet

Sıhhat

Takvim-i Vekayi

Tan

Tanin

Tasvir-i Efkâr

Vakit

Dergiler

Akbaba

FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi

Hilal-i Ahmer Mecmuası

İstanbul Şehremaneti Mecmuası

Maarif Mecmuası

Malumat Mecmuası

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi

Mülkiye Mecmuası

Servet-i Fünun Mecmuası

Veteriner Hekimler Derneği Dergisi

IV. Kitaplar

AKÇAY, Şevki, *Mezbahaların İnkişafı, Sıhhi ve İktisadi Faydaları ve Başlıca Noksanlarımız*, Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Basımevi, Ankara, 1946.

AYGÜN, Süreyya Tahsin, *Hayvanlardan Elde Edilen Gıdalar, Gıda Hıfzıssıhhası ve Gıda Tahlili*, Yüksek Ziraat Enstitüsü Basımevi, Ankara, 1939.

BALIKHANENAZIRI ALİ RIZA BEY, *Bir Zamanlar İstanbul*, Tercüman Yayınları, İstanbul, 1973.

BEAUD, Michel, *Kapitalizmin Tarihi 1500-2010*, Çev: Fikret Başkaya, Yordam Kitap, İstanbul, 2018.

BEKMAN, Muzaffer, *Veteriner Kongreleri ve İtilafnameleri*, Marifet Basımevi, İstanbul, 1945.

CAFER TAYYAR, *Verem Tedavisinin Keşfi*, Teşebbüs Matbaası, İstanbul, 1927.

ÇADIRCI, Musa, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 2013.

ERGİN, Osman Nuri, *Muhtasar Mecelle-i Umur-ı Belediye*, Bahriyye Matbaası, İstanbul, 1341-1339.

ERGİN, Osman Nuri, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkişafı*, İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi İktisat ve İçtimaiyat Enstitüsü Neşriyatı, İstanbul, 1936.

EVLİYA ÇELEBİ, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul*, C:1, 2. Kitap, Haz: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008.

- HÜSEYİN KAZIM, "Sütçülük", *Ziraat Albümü*, Tanin Matbaası, İstanbul, 1329.
- İNALCIK, Halil, "Çiftliklerin Doğuşu: Devlet, Toprak Sahipleri ve Kiracılar", *Osmanlı Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*, Ed: Çağlar Keyder, Faruk Tabak, Çev: Zeynep Altok, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998, ss. 17-35.
- İNALCIK, Halil, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, C: 1 (1300-1600), Editör Halil İnalçık ve Donald Quataert, Çev: Halil Berktaş, Eren Yayıncılık, İstanbul, 2004.
- İNCİCİYAN, P. Ğ. , *XVIII. Asırda İstanbul*, Çev: Hrand D. Andreasyan, İstanbul Matbaası, İstanbul, 1956.
- KAFESOĞLU, İbrahim, *Türk Milli Kültürü*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul, 1993.
- KARADEMİR, Zafer, *İmparatorluk Ekonomisinin Can Damarları: Osmanlı Ülkesinde Hayvancılık İşletmeleri (1500-1800)*, Libra Yayıncılık, İstanbul, 2018.
- KAŞGARLI MAHMUD, *Divanu Lügati't-Türk*, (Çev. Besim Atalay), C: I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1985.
- KAŞGARLI MAHMUD, *Divanu Lügati't-Türk*, Çev. Besim Atalay, C: III, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1985, s. 224.
- KAVAKÇI, Yusuf Ziya, *Hisbe Teşkilatı: Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi*, Atatürk Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1975.
- KÖMÜRÇİYAN, Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, Çev: Hrand D. Andreasyan, Eren Yayıncılık, İstanbul, 1988.
- LARBALETRİYE, Alber, *Sütçülük Sanatı*, Çev: Hacı Cemal, Amedi Matbaası, İstanbul, 1332.
- MANTRAN, Robert, *XVI.-XVII. Yüzyıl'da İstanbul'da Gündelik Hayat*, Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayınları, İstanbul, 1991.
- MERÇİL, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 2000.
- NAZIR, Bayram, *Dersaadet'te Ticaret*, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, İstanbul, 2011.
- ÖGEL, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C: I, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.
- PEDERSEN, Erik, SÖRENSEN, U. Biering, *Et Muayenesi*, Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü Lalahan Zootekni Araştırma Enstitüsü Et Eğitim Merkezi Yayınları, Ankara, 1975.
- SÜLEYMAN TEVFİK, *Süt ve Mamulâtı Sütçülük, Yoğurtçuluk, Kaymakçılık, Tereyağçılık, Peynircilik İmali ve Muhafazası*, Teşebbüs Matbaası, İstanbul, 1341.

ŞEMSEDDİN SAMİ, *Kamus-ı Türkî*, Çağrı Yayınları, İstanbul, 2007.

TOPUZLU, Operatör Prof. Dr. Cemil (Paşa), İstanbul Eski Şehremini, *İstibdat-Meşrutiyet-Cumhuriyet Devirlerinde 80 Yıllık Hatıralarım*, Haz. Cemalettin Topuzlu, Topuzlu Yayınları, İstanbul, 2002.

Türk Dil Kurumu, *Türkçe Sözlük*, C:2, Ankara,1998.

Veteriner Kanunları, Ziraat Vekâleti Neşriyatı, Ankara, 1940.

V. Makaleler

_____ “Sihhati Amme Nokta-ı Nazarında Süt”, *Hilal-i Ahmer Mecmuası*, C: 5, No: 59, 15 Temmuz 1926, ss. 513-517.

_____ “Süt Şirketi”, *Servet-i Fünun Mecmuası*, C: 64, S: 1672, 30 Ağustos 1928, ss. 245.

CAFER FAHRİ, “Süt”, *Malumat Mecmuası*, C:11, S: 241, 8 Haziran 1316, ss. 15-16.

ÇAĞMAN, Engin, “Osmanlı Döneminde İstanbul’da Modern Bir Mezbaha Kurma Teşebbüsü”, *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, S:15, Yıl: Bahar 2020, ss.33- 62.

ÇENK, Y. Ziya, “Bilmediğimiz Bir Hakikat: Mezbahada Kesilen Etler Niçin Lezzetlidir?”, *Cumhuriyet Gazetesi*, 4 Ağustos 1935.

GÖLCÜ, Berfin Melikoğlu, “Osmanlı Devleti’nde Et Muayenesi İle İlgili Düzenlemeler”, *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, C:82, S:2, 2011, 59-70.

HASAN ZEYNELABİDİN, “Süt Meselesi”, *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 34, Sene: 3, Haziran 1927, ss.591-594.

HASAN ZEYNELABİDİN, “Süt Meselesi”, *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 35, Sene: 3, Temmuz 1927, ss.649-652.

HASAN ZEYNELABİDİN, “Verem Hastalığı ve Veremli İnekler”, *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 30, Şubat 1927, ss. 339-343.

KİLİSLİ RIFAT, “Temiz Süt Meselesi”, *Mülkiye Mecmuası*, S: 34, Yıl: 3, İkinci Kanun 1934, ss. 15-19.

MAHMUT SADIK, “Halis Süt Meselesi”, *Servet-i Fünun Mecmuası*, C:63, S:1642, 2 Şubat 1926, ss. 182-185.

OSMAN NURİ, “İstanbul’un Bir Senelik Et Sarfiyatı Karaağaç Mezbahası”, *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, S: 4, 1 Kanun-i Evvel 1340, ss. 65-77.

ŞÜKRÜ KAMİL, “Kasablar ve Salhaneler”, *Maarif Mecmuası*, C: 2, No:43, 23 Nisan 1308, ss. 260-262.

UĞUR, Sinem Burcu, TAN, Seda, "19.Yüzyıl Mezbaha Reformu ve Osmanlı'daki Yansımaları", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 4 (1), 2019, ss. 18-24.

VI. Tezler

KAL'A, Ahmet, *Osmanlı Devletinde İstanbul'un Et İhtiyacının Temini için Kurulan Kasap ve Celep Teşkilatları (XVI, XVII ve XVIII. Asırlarda)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Fakültesi Türk İktisat Tarihi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1985.

TÜRKHAN, Mehmet Sait, *18.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un Et İlaşesinin Temini: Hassa Kasabbaşılık Kurumu*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, İktisat Tarihi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2006.

UZUN, Ahmet, *İstanbul'un Et İhtiyacının Sağlanması: Ondalık Ağnam Uygulaması (1783-1858)*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk İktisat Tarihi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, 1997.

VII. İnternet Kaynakları

https://katalog.iae.org.tr/arsiv/FKA_003304.jpg

https://katalog.iae.org.tr/arsiv/FKA_003681.jpg

Extended Abstract

In the Ottoman Empire and Atatürk period Turkey, there were serious problems in public health when the cleaning and inspection of slaughterhouses and dairy farms and the inspection of the produced food were not done. For this reason, some rules have been set by taking Europe as an example in order to reach hygienic food. Slaughter of animals on the streets was banned in 1877. In 1893, the first legal regulation aimed at protecting animal health, the "*Zabita-i Sıhhiye-i Hayvaniye Kanunu Muvakkatesi*", came into force and continued to be valid until 1928. In order for the animals to be examined before slaughter and the slaughtering operations to be carried out according to certain rules, "*Hayvanatın Zebhinden Evvel Muayeneleri Hakkında Talimat*" was created on January 18, 1905. In 1914, a 38-point "*Süt Nizamnamesi*" was prepared, but it was not implemented. In the same year, the Istanbul Municipality published a 59-point "*İnek Ahırlarıyla Süthaneler ve Sütler Hakkında Talimatname*". In 1922, the 8-point "*Çifte ve Damızlığa Elverişli Hayvanatın Hüsn-ü Muhafazası Hakkında Muaddel Kanun*" entered into force. Thus, it was ensured that all animals were examined by veterinarians before slaughter to see if they had any diseases. In 1932, the 37-point "*Etlerin Teftiş Talimatnamesi*" was reorganized according to the conditions of the period for meat inspection in slaughterhouses. In 1935, the "*Sütlerin Nevileri ve Vasıfları ve Süt ve Mamulâtının İstihsaline ve Satışına Mahsus Mahallerin ve Levazımın Sıhhi Şartlarını Bildiren Talimatname*", consisting of 69 articles, came into force.

Slaughterhouses and dairy farms where animal production is carried out were operated by the state or private individuals. While the palace and army consumed the animal food produced in state-owned places, the people of the city met their needs from private enterprises. In the selection of the locations of these enterprises, attention has always been paid to the cleanliness of the city and the issues of public health. In particular, the city is not disturbed by the smells emitted by these businesses, butchering animals should not disturb the environment by passing through places where people are busy, and since their shouting during the slaughter will have a psychological effect on the people of the city, it has been tried to build these institutions outside the city in order to ensure that these voices are not heard. However, over time, as the number of these enterprises increased in the city, there was a hygiene problem in animal food.

During the reign of Abdulhamit II, it was considered to open fully equipped businesses outside the cities in order to solve the problem. However, no results were obtained. In order to solve the slaughterhouse problem during the Second Constitutional period, a project competition was held in 1911. Access to clean milk continued to be a major problem. With the beginning of the First World War, the issue of hygiene of animal food was postponed for some time. Access to clean food accelerated with the opening of the Karaağaç Slaughterhouse in the Republican era. It has been understood that the access to healthy milk will be by opening milk factories. For this purpose, the Istanbul Municipality decided to open a factory in 1927 to be able to bottle milk through pasteurization. As a result of the studies, the "*İstanbul Şehremaneti Süt Müstahsilleri Süt Tasfiyehanesi*" was established in 1928, but the company went bankrupt before it could complete 1 year.

Inspections of slaughterhouses and dairy farms have also been very important in every period. There are problems in terms of hygiene since animals are not examined in private enterprises for infectious diseases. Incomplete inspections would have accelerated the spread of infectious diseases from animal foods to humans with ease. Tuberculosis in particular was a fairly common disease. The Ottoman State decided to establish a commission in 1893 under the presidency of Doctor Hüsnü Pasha in order to combat tuberculosis transmitted by animal food. From the studies conducted by the Commission, it became clear that the solution to getting rid of this disease should be the vaccination of animals. But since the tuberculin vaccine has not yet been introduced in Europe, for some time the cows' milk should not have been drunk without boiling. In the Republican era, animals were vaccinated regularly every year in order to completely eradicate tuberculosis.

The study was prepared using documents obtained from the Presidential State Archive, news in the press and second-hand sources related to animal food hygiene. In the research, we will question the opening, operation and inspection processes of slaughterhouses and dairy farm enterprises in terms of food hygiene, within the framework of the practices of the central administration through Istanbul.

EK 3 : Osmanlı Dönemi Sütçü¹⁴⁸.



148 https://katalog.iae.org.tr/arsiv/FKA_003304.jpg,
Erişim Tarihi: 07.01.2020, Erişim Saati: 21:32.

EK 4 : Osmanlı Dönemi Kasap¹⁴⁹.EK 5 : Gazetelerden: süt şirketinin idaresizliği yüzünden çocukların, hastaların sütsüz kalması muhtemeldir..¹⁵⁰.

149 https://katalog.iae.org.tr/arsiv/FKA_003681.jpg ,
Erişim Tarihi: 07.01.2020, Erişim Saati: 21:32.

150 *Akbaba*, 19 Teşrin-i Sani 1928.

Garib bir mezbaha

Kemikleri de duvarda yakıyormuş!




Sağda kaçakçı İrfan kemikleri duvardaki fırında yakarken, solda kaçak etlerle beraber

Dün Şehrinde garib bir mezbaha ve bir et kaçakçısı bulunmuştur. Şehrinde Mollağırani mahallezinde eski bir konak bakiyesi vardır. Bu konakın bulunduğu yeri İrfan isminde biri mezbaha haline getirmiş ve burada kestiği hayvanları şehir kasabalarına ve civar halkına ucuzca satmağa başlamış. İrfan kestiği hayvanların kemiklerini ortadan kaldırmak için de bir çare düşünmüş ve konakın alt katında bir fırın yapmıştır.

Hayvanları kestikten sonra kemiklerini çıkarıp bu fırında yakarmış!

Bu konak bakiyesinde geceleri garib bir ateş yanması polislin şüphesini çekmiş ve anı bir baskın yapılarak mezbaha meydana çıkarılmıştır. İrfan mevkuftur.

EK 6 : İstanbul'da et kaçakçılığı¹⁵¹.

SÜT MESALESİ ÇIKMAZA GİRDİ

Şakir ve Fuat beyler gurubu da mütereddit bir vaziyet aldı!

Vall ve şehrinde müteddit B. Süt meselesinde kokünden bahsetmek maksadıyla bir yazı yayımlanmıştı. Şimdi getirmeye teşebbüs etti.

... Ve şubatta zarfında ilk adımı atıldı, bir şirket teşkil edildi, Süt toplama mahalleri vücuda getirildi, ve sütler fabrikadan şehillere yeni ve müteddit sütümlere konmağa başlandı.

Fakat daha ilk günden şirkete mübahir sütcüler hemen birleşerek Süt toplama mahalleri yaptılar, ve şirkete rekabete başladılar.

Bu rekabet üzerine Süt şirketleri tamamı satılmadı ve kemmen dikmeğe mecbur oldu.

Şirketin işi iyi gitmeyordu, bir süre çalışmadı. O derece ki şirketin inşaatları tediyet yapamadı. Çöküldü.

25 yerine 35

Ve çünkü şirketin müteddit sütümleri de bakiye bırakılmıştı. Müddir Aziz B. tehdil edildi, yerine tayin geldi.



Fakat gene çekitas, eceli hamam vaziyetli. Şehrinde vaziyet kurmak için Cemiyet Kuruldu, ve şirket 25 bin lira verdi. İnce masur ut vana ev. Şirine başkanı geldi.



İnekçiler para alamıyorlardı. Şirketin otomobillerine haciz vaziyetli.

Nihayet...

... Şirket ifsah etti, şehrinde de yeni bir grupla anlaşmağa teşebbüs etti.



Şakir ve Fuat beyler gurubu da mütereddit bir vaziyet almıyor.



Vaziyet şimdiki halde bir çıkmaza girmiştir.

Her tarafta zelzele oluyor

Washington 5 [A. A.] — Sitage tribün gazetesi yazıyor: Zelzeleden ölenlerin sayısı 260 ve yaralananların sayısı 20 bin bulunmuştur.

Tunus'ta — Tunus'ta birkaç devam eden ve merkezi uzakta bulunan bir zelzele kaydedilmiştir.

Sofya 5 [A. A.] — Çirpan'da önce hissedilmişti. Burada geçen ilk baharda vuku bulan zelzelelerin baharları itibarında yeniden inşa olunan evlerden ekserisinin duvarları çökmüştü.

EK 7 : İstanbul şehrindeki süt meselesi nasıl çıkmaza girdi¹⁵².

151 Cumhuriyet, 8 İkinci Kanun 1936.
152 Cumhuriyet, 6 Kanun-i Evvel 1928.