

KANATLI HAYVAN ETİ VE ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİNİN KURULUŞ,  
AÇILIŞ, ÇALIŞMA VE DENETLEME USUL VE ESASLARINA DAİR YÖNETMELİK

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

R.Gazete Tarihi: 23/06/1996

R.Gazete Sayısı: 22675

BİRİNCİ KISIM : Genel Hükümler

BİRİNCİ BÖLÜM : Amaç, Kapsam, Hukuki Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 - Bu yönetmeliğin amacı; kasaplık kanatlı hayvan etlerinin, gerekli teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesini, işlenmesini, mamül madde haline getirilmesini, ambalajlanmasını, paketlenmesini, soğutulmasını, muhafazasını ve nakledilmesini sağlayarak güvenli kanatlı hayvan eti ve ürünlerinin üretimini sağlamak, işletmenin atık ve artıklarının çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu yönetmelik gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından kurulmuş ve kurulacak olan tüm kanatlı hayvan eti ve ürünleri üretimi yapan tesislerin ve çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin kurulma, çalışma, denetlenme esaslarını ve yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3 - Bu yönetmelik 560 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 18 inci maddesi ile 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununun 33 üncü maddesi hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Yönetmelikte geçen;

Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

Müdürlük: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl veya İlçe Müdürlüklerini,

Kasaplık Kanatlı Hayvan: Tavuk, hindi, kaz, ördek ve benzeri kanatlı kümes hayvanlarını,

Kanatlı Eti: Tavuk, hindi, kaz, ördek ve benzeri kanatlı hayvanların insan tüketimine uygun tüm parçalarını,

Taze Kanatlı Eti: Soğutma dışında başka bir işlem görmemiş usulüne uygun olarak paketlenmiş kanatlı hayvanların etlerini,

Karkas: Tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, içi boşaltılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış bir bütün halindeki kasaplık kanatlı hayvan gövdesini,

Sakadat: Usulüne uygun bir şekilde çıkarılmış, safra kesesi alınmış karaciğeri, kalbi, dalağı ve boşaltılmış, iç zarı alınmış taşlığı,

Tesis: Kasaplık kanatlı hayvanların kesildiği, işlendiği, mamül madde haline getirildiği, soğutulduğu, muhafaza edildiği, ambalajlandığı, paketlenildiği ve nakledildiği yerlerin her birini,

Kombina: Kasaplık kanatlı hayvanların kesildiği, etlerinin parçalandığı, işlendiği, mamül madde haline getirildiği, soğutulduğu, muhafaza edildiği, ambalajlandığı ve paketlenildiği bölümlerin tamamını veya kesimhaneye ilaveten bu bölümlerden bir kısmını kapsayan tesisleri,

İşlenmiş Madde: Kesit yüzeyi ham maddeden farklı bir görüntü vermeyecek şekilde işlem görmüş karkas, karkas parçaları veya iç organları,

Mamül Madde: Taze et veya iç organların içine yardımcı ve katkı maddelerinin katılması ve ürünün çeşidine göre değişik işlemler görmesi sonucunda elde edilen ürünü,

Tesis Kurma İzni: (Değişik tanım: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./1. md.)(\* Kurulacak yer ve projeleri ile belgelerinin uygun görülmesi durumunda tesisin kurulması için Sağlık Bakanlığı/ İl Sağlık Müdürlüğünden uygun görüş alınarak yetkili makam tarafından verilen izni,

Çalışma İzni: (Değişik tanım: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./1. md.)(\* Tesis kurma izni verilmiş ve yetkili makam tarafından uygun görülen projelerine göre yapılmış ve yerinde yapılan inceleme sonucu teknik ve hijyenik şartları ile belgeleri uygun görülen tesisin faaliyete geçmesi için Sağlık Bakanlığı/ İl Sağlık Müdürlüğünden uygun görüş alınarak yetkili makam tarafından verilen izin belgesini,

Sağlık Koruma Bandı: Çevreye zararlı etkisi dikkate alınarak kombina veya tesisin etrafında bırakılması gereken iskan dışı alanı,

Sorumlu Yönetici: Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinin bu Yönetmelik Hükümlerine uygun olarak faaliyet göstermesinden işverenle birlikte sorumlu olan: kombina ve kesimhanelerde veteriner hekimi, tesislerde ise veteriner hekim, gıda mühendisi ve gıda teknolojisi ve bilimi bölümü mezunu ziraat mühendisini,

Resmi Veteriner Hekim: Gerçek ve tüzel kişilere ait kombina ve kesimhanelerde kesilecek kasaplık kanatlı hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayeneleri için İl ve İlçe Tarım Müdürlüklerince görevlendirilen sorumlu veteriner hekimi, Belediyeler ile Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombinalarda ise kendi personeli olan Veteriner Hekimi,

Yetkili Makam: (Ek tanım: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./1. md.) Yönetmelik kapsamındaki tesislerin, tesis kurma ve çalışma izinlerinin verilmesinde ve çalışma izni verilmesi öncesinde yapılacak denetimlerinde; yetkili Bakanlık birimi olarak kombina ve

kesimhaneler de Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünü; Parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise Bakanlık İl Müdürlüğünü,

ifade eder.

NOT : (\*) 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen tanımlar için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen tanımlar:

Tesis Kurma İzni: Kombina veya tesisin kurulacağı yer ve projelerin uygun görülmesi durumunda kombina veya tesisin kurulması için Bakanlıkça verilen izni,

Çalışma İzni: Tesis Kurma İzni verilmiş ve Bakanlık tarafından uygun görülen projelerine göre yapılmış kombina veya tesisin faaliyete geçmesi için Bakanlıkça verilen izin belgesini,

## İKİNCİ BÖLÜM : Müracaat ve İzin İşlemleri

### Tesis Kurma İzni İçin Gerekli Belgeler

Madde 5 - Kombina veya tesis kurmak isteyen gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar bir dilekçe ile Valiliğe müracaat ederek aşağıdaki bilgi ve belgeleri tamamlamak zorundadır.

a) Bu Yönetmeliğin 1 no.lu ekine uygun olarak kombina veya tesis sahibi tarafından doldurulmuş Beyanname,

b) (Değişik paragraf: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./2. md.)(\*) Tesis yerini belirleyen belge, yerleşim yeri ve çevresine ait üzerinde teknik, sosyal, arıtım ve bu gibi bölümler ile 26/09/1995 tarihli ve 22416 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olarak kombina ve kesimhanelerde Sağlık Bakanlığınca; Parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise Valilikçe onaylanmış, sağlık koruma bandının sınırlarını da gösterecek şekilde hazırlanmış ve ilgili İmar Müdürlüğünce tasdik edilmiş 1/500 veya 1/1000 ölçekli plan,

Sağlık koruma bandı kombina veya tesislerin çevre ve toplum sağlığına yapacağı zararlı etkileri, kirletici unsurları esas alınarak belirlenir. Sanayi bölgesi dışında kurulacak kombina veya tesislerin çevresinde sağlık koruma bandı konulması zorunludur. Sanayi bölgesi içerisinde kurulacak kombina veya tesislerde ise çevresinde bulunan diğer işyerleri veya çalışanlarına zarar vermesi muhtemel durumlarda sağlık koruma bandı konulması gerekir.

c) Varsa fizibilite raporu,

d) Kombina veya tesise ait tüm bölümleri içeren detaylı, teknik resim kurallarına göre hazırlanmış 2 adet proje,

e) TS 1258 deki esaslara uygun olarak hazırlanmış 1 adet sıhhi tesisat projesi,

f) Kombina veya tesis için bağı bulduğu Belediyeden su kullanma belgesi, şehir şebeke suyu bulunmayan yerlerde içme ve kullanma suyu temin projesi, suyun kapasite ve kullanımına yönelik açıklama raporu, derin kuyulardan su temin edilmesi halinde ise Devlet Su İşlerinden alınacak kuyu suyu kullanma belgesi ile resmi bir kurum tarafından usulüne uygun şekilde alınmış su numunelerinin bakteriyolojik ve kimyasal analiz sonuçlarını gösterir raporlar,

g) 2872 sayılı Çevre Kanununun 10 uncu maddesine dayanılarak hazırlanan ve 7 Şubat 1993 tarih ve 21489 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliğinin 1 no.lu eki kapsamına giren tesislerde çevresel etki değerlendirmesi olumlu belgesi, adı geçen Yönetmeliğin 3 no.lu ekindeki liste kapsamına girenlerde de Mahalli Çevre Kurulunun çevresel etkileri önemsizdir kararı veya çevresel etki değerlendirmesi olumlu belgesi,.

h) Kanalizasyon bulunmayan yerlerde 19/03/1971 tarih ve 13783 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Lağım Mecrası İnşası Mümkün Olmayan Yerlerde Yapılacak Çukurlara Ait Yönetmelik hükümlerine uygun olarak hazırlanmış fosseptik detay projesi, fosseptikten sonra atık suyun ne şekilde izale edileceği, sızdırma yapılacaksa projesi, banyo, lavabo, mutfak ve benzeri yerlerin kullanma suları ile yağış sularının toplanması ve izalesi ile ilgili proje ve açıklama raporu.

(Değişik fıkra: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./2. md.)(\* Bu bilgi ve belgeler Bakanlık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde İl Sağlık Müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Kombina ve kesimhanelerde, yönetmeliğin 2 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen tesis kurma raporu ve yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler Bakanlık İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir. Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alınarak Bakanlıkta yapılan incelemeden sonra uygun bulunanlara tesis kurma izni verilir. Tesis kurma izni 2 yıl için geçerlidir. Bu süre içerisinde kombina veya kesimhanesini bitiremeyen işletmelere Bakanlıkça uygun görülürse 2 yıl daha süre verilebilir. Müracaatlar Bakanlıkça en geç 3 ay içerisinde cevaplandırılır.

(Ek fıkra: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./2. md.) Parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise yönetmeliğin 2 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen tesis kurma raporu ile yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler Bakanlık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde İl Sağlık Müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Bakanlık İl Müdürlüğünce uygun bulunanlara İl Sağlık Müdürlüğünün uygun görüşü alındıktan sonra tesis kurma izni verilir. Tesis kurma izni 1 yıl için geçerlidir. Bu süre içerisinde parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi veya soğuk hava deposunu bitiremeyen işletmelere Bakanlık İl Müdürlüğünce uygun görülürse 1 yıl daha süre verilebilir. Müracaatlar Bakanlık İl Müdürlüğünce en geç 3 ay içerisinde cevaplandırılır.

NOT : (\*) 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen (b) bendinin birinci paragrafı ile maddenin son fıkrası için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen (b) bendinin birinci paragrafı ile maddenin son fıkrası:

Kombina veya tesisin yerini belirleyen belge, yerleşim yeri ve çevresine ait üzerinde teknik tesisler, sosyal tesisler, arıtım tesisleri, otopark ve benzeri tesisler ile Sağlık Bakanlığınca tasdik edilmiş olan sağlık koruma bandının sınırlarını da gösterecek şekilde hazırlanmış ve ilgili İmar Müdürlüğünce tasdik edilmiş 1/500 veya 1/1000 ölçekli plan,

Bu bilgi ve belgeler İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde İl Sağlık Müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Yönetmeliğin 2 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen Tesis Kurma Raporu ve yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir. Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alınarak Bakanlıkta yapılan incelemeden sonra uygun bulunanlara Tesis Kurma İzni verilir. Tesis kurma izni 2 yıl için geçerlidir. Bu süre içinde tesisini bitiremeyen işletmelere uygun görülürse Bakanlıkça 2 yıl daha süre verilebilir. Tesis Kurma İzni verilmesi veya süre uzatımı ilgili Valiliğe yazı ile bildirilir. Müracaatlar Bakanlıkça en geç 3 ay içerisinde cevaplandırılır.

#### Çalışma İzni İçin Gerekli Belgeler

Madde 6 - Tesis Kurma İzni olarak tesislerini onaylı projelerine göre yapmış olan gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar çalışma izni alabilmek için ekinde aşağıdaki belgeler bulunan bir dilekçe ile Valiliğe müracaat etmek zorundadır.

- a) Sorumlu yönetici ile yapılmış olan Noter onaylı sözleşme,
- b) İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü uyarınca alınan İşletme Belgesi,
- c) Devamlı olarak 50 ve daha fazla işçi çalıştıran yerler için Noter onaylı Tabip ve yardımcı personel sözleşmesi,
- d) Emisyon izin belgesi,
- e) Deşarj veya bağlantı izin belgesi,
- f) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair İtfaiye Müdürlüğünden alınan belge.

(Değişik fıkra: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./3. md.)(\* Yukarıda belirtilen belgeler Bakanlık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde İl Sağlık Müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Kombina ve kesimhanelerde, yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen açılma raporu ve yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler Bakanlık İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir. Belgelerin tetkiki ve Bakanlık yetkililerinin mahallinde yaptığı inceleme sonucunda teknik ve hijyenik yönden uygun bulunan kombina ve kesimhaneler için Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alındıktan sonra çalışma izni verilir.

(Ek fıkra: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./3. md.) Parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise yukarıda belirtilen belgeler Bakanlık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde İl Sağlık Müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak açılma raporu düzenlenir. Bakanlık İl Müdürlüğü yetkililerinin mahallinde yaptığı inceleme sonucunda teknik ve hijyenik yönden uygun bulunan tesisler için İl Sağlık Müdürlüğünün uygun görüşü alındıktan sonra Bakanlık İl Müdürlüğünce çalışma izni verilir.

(Ek fıkra: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./3. md.) Kombina ve kesimhanelerde, deşarj veya bağlantı izni ile emisyon izninin alınabilmesi için gerekli ölçümlerin yapılabilmesini teminen; başlangıçta 3 ay süre ile ve daha sonra ölçümlerin devam ettiğinin ölçümleri yapan resmi kurumdan alınan bir yazı ile belgelenmesi durumunda Bakanlıkça uygun görülen sürelerle uzatılmak şartıyla ve azami 1 yılı geçmeyecek şekilde Bakanlıkça deneme izni verilir.

Kombina ve kesimhanelerde deneme izni süresi içerisinde üretilecek karkas ve karkas parçaları ile sakatatların ambalaj ve paketleri üzerine sağlık damgası olarak yapıştırılan etiketlerin üzerine Bakanlıkça verilen deneme izin numarası yazılacaktır. Deşarj veya bağlantı ve emisyon ölçüm işlemlerinin tamamlanmasından sonra çalışma izni alınıncaya kadar tesis faaliyetten men edilecek ve karkas, karkas parçası ve sakatatların ambalaj ve paketleri üzerine sağlık damgası olarak yapıştırılan etiketlere, verilen deneme izni numarasının yazılması işlemi durdurulacaktır.

NOT : (\*) 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile değiştirilen fıkra için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile değiştirilen fıkra metni:

Yukarıda belirtilen belgeler İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde İl Sağlık Müdürlüğü'nün iştiraki ile incelenir. Yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen Açılma Raporu ve yukarıda belirtilen belgeler Bakanlığa gönderilir. Belgelerin tetkiki ve Bakanlık yetkililerinin mahallinde yaptığı inceleme sonucunda teknik ve hijyenik yönden uygun bulunan kombina veya tesise Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alınarak Çalışma İzni ve kesimhaneler için Sağlık Damgalamasında kullanılmak üzere bir numara verilir. Bunlar yazı ile ilgili Valiliğe bildirilir.

İKİNCİ KISIM : Kombina veya Tesislere Çalışma İzni Verilmesi İçin Gerekli Şartlar

BİRİNCİ BÖLÜM : Kesimhane, Et Parçalama Yeri, Soğuk Depo ve Mamül Madde Üretim Bölümlerinde Gerekli Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar

Genel Şartlar

Madde 7 - Çalışma izni verilmesi için kombina veya tesislerde aşağıdaki şartların bulunması zorunludur:

- a) Kombina veya tesisin çevresi en az 1.5 metre yükseklikte bir duvar veya tel örgü ile çevrilir.
- b) Etin üretildiği, et ve iç organların işlendiği, mamül madde haline getirildiği, soğutulduğu, muhafaza edildiği, ambalajlandığı, paketlenildiği ve nakledildiği odalar ve koridorlarda zemin, su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedir yapılır. Suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğim oluşturulur.
- c) Atık suyun; etin üretildiği, etin ve iç organların işlendiği, mamül madde üretiminin yapıldığı odalarda ızgaralı ve koku kapanlı drenlerle, diğer oda ve alanlarda ise uygun bir sistemle, akış yönü temiz sahalardan kirli sahalara doğru olacak şekilde, tasfiyesi sağlanır. Kanalların temizlik ve dezenfeksiyona uygun yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya ızgaraları kolay çıkabilen özellikte ve katı artıkların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibatlara sahip olması gerekir.
- d) Duvarlar; soğutma, dondurma ve muhafaza odalarında, en az depolama yüksekliğine kadar, diğer bölümlerde ise en az 2 metre yüksekliği kadar açık renkli, düzgün, dayanıklı, geçirgen

olmayan, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir bir malzeme ile kaplanır.

e) Duvarların birbiri ile birleşen kısımları ve duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.

f) Kapı ve pencere çerçeveleri dayanıklı, paslanmaz materyalden yapılır, eğer ahşap ise bütün yüzeyleri düzgün ve su geçirmez bir materyal ile kaplanır. Açılabilen dış pencerelerin tamamı sinek, haşere ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek şekilde pencere teli ile kaplanır. Kapı ve pencerelerin yeterli genişlikte olması gerekir. Et ve sakadat gibi yenen maddelerin işlem gördüğü bölümlerde bulunan kapıların otomatik veya iki yönlü çalışır tipte olması gerekir.

g) Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem bulunur.

h) Yeterli doğal ışık veya etin rengini değiştirmeyen yapay ışıklandırma bulunur.

i) Tavanın düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olması gerekir.

i) Çalışma yerlerinde devamlı, içilebilir nitelikte yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle ve kolla kumanda edilmeyen tipte musluk bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan ve bir kez kullanıma mahsus havlu gibi imkanlar bulundurulur.

j) İçme suyu niteliğinde olmayan suların taşındığı boruların ayrı renkte olması ve etin bulunduğu odalardan geçirilmemesi gerekir. Bu yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş tesislerde içme suyu niteliğinde olmayan su tesisatının musluk ve hortum takma yeri olmadığı hallerde, et ve et mamüllerinin bulunduğu yerlerden geçmesine izin verilir.

k) Kullanılan aletlerin temizlik ve dezenfeksiyonu için çalışma alanlarının uygun yerlerinde en az 82 C sıcaklıkta su ve dezenfektan madde içeren kaplar bulundurulur.

l) Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılır ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulur.

m) Tesiste kullanılan aletler, eti işleyen otomatik ekipman, masalar, taşıma kapları, taşıyıcı bantlar ve konveyör hattının ete zararlı etki yapmayan dayanıklı yıkanıp dezenfekte edilebilir, paslanmaz materyalden yapılmış olması gerekir. Etle temas eden veya edebilecek yüzeylerin kaynak ve birleşme yerleri dahil, düzgün yapıda olur.

n) Tesislerin et ve ürünleri ile ilgili tüm bölümlerinde termometre veya termograf bulundurulur.

o) Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan kanatlı et ve sakadatının konulması için; su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir nitelikte ve özel işaretli, kilitlenebilir yapıda taşıma kapları veya araçları, eğer çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda tesisten uzaklaştırılmıyor veya imha edilmiyor ise bunların muhafazası için kilitlenebilir bir soğuk oda bulunması gerekir.

ö) Soğutma, dondurma ve muhafaza odaları uygun soğutma ekipmanına sahip olacaktır. Bu ekipmanların yoğunlaşma suyunun atılmasını sağlayacak bir sisteme sahip olması gerekir.

p) Ambalajlama ve paketleme işlemlerinin yapıldığı tesislerde, gerekli materyalin hijyenik olarak depolanması için ayrı oda gerekir.

r) Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanır.

s) Tesiste çalışan personelin kullanımına mahsus düzgün, su geçirmez ve yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulunur. Bu odalarda en fazla 15 işçi için; bir lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için; elbiselerini koyabileceği iki bölümlü bir dolap bulunur. Musluklar elle ve kolla çalışmayan tipte olur ve lavabolarda sıvı temizlik materyali bir defalık kullanıma mahsus havlu gibi imkanlar bulundurulur. Tuvaletlerin doğrudan çalışma bölümlerine açılmaması gerekir.

t) Sadece paketlenmiş et kabul ve sevk eden soğuk depolarda duş aranmaz.

u) Aletlerin temizlenip dezenfekte edilebilmesi için uygun bir yer ve yeterli imkanların bulunması gerekir.

ü) Canlı hayvan getiren nakil araçlarının ve et nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu için yeterli imkanlara sahip yerler bulunması gerekir.

v) Devamlı olarak 50 ve daha fazla işçi çalıştıran yerlerde 04/07/1980 tarih ve 17037 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan İşyeri Hekimlerinin Çalışma Şartları ile Görev ve Yetkileri Hakkındaki Yönetmeliğe uygun sağlık ünitesi bulunması gerekir.

**İKİNCİ BÖLÜM : Kombina, Et Parçalama, Paketleme, Soğuk Depo ve Mamül Madde Üretim Bölümlerinde Gerekli Özel Şartlar**

**Özel Şartlar**

Madde 8 -Kombina veya tesislerde bulunması gereken genel şartların yanı sıra, tesislerde aşağıda belirtilen özel şartlarında bulunması zorunludur.

a) Kesimhanelerde gerekli özel şartlar

1) Kasaplık hayvanların nakliyesi esnasında kullanılan kafeslerin; paslanmaz, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir materyalden yapılmış olması gerekir.

2) Kasaplık kanatlı hayvanları getiren araçların rahatlıkla boşaltma yapmasına imkan verecek rampa bulunur.

3) Kesilmek üzere tesise gelen kanatlı hayvanların bekletilmesi ve kesim öncesi muayenesi için yeterli büyüklükte, havalandırma imkanlarına sahip, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, üstü kapalı bir bölüm ve burada çalışan personel için lavabo ve tuvalet imkanları bulunur.

4) Hasta ve hastalığından şüphe edilen hayvanlar için kolay temizlenip dezenfekte edilebilir diğer bölümlerle bağlantısı olmayan ayrı deşarja sahip bir oda veya üstü kapalı bir yer bulunur.

5) Sersemletme, kesme, kan akıtma, ıslatma, tüy yolma işlemelerinin ayrı ayrı yerlerde rahatlıkla yapılabileceği büyüklükte, gerekli teknik donanımına sahip bir kesim salonu ve bu salon ile kesim öncesi muayene / canlı kabul odası arasında kesilecek hayvanların geçeceği dar bir açıklık bulunur. Kesim salonunda kanın akıtılması için bir havuz bulunur, eğer kan değerlendirilecek ise tanklarda toplanır. Kanı toplama tankına ulaştıracak kanal veya boru yıkanıp temizlenebilir nitelikte olur ve tanka bağlantısı sifon ile sağlanır.

6) Ayak, baş, tüy ve yenmeyen iç organları çalışma alanlarından uzaklaştırmak için kullanılan kaplar ve rendering tesisi olmayan tesislerde depolama kapları sızdırmaz, paslanmaz, temizlik ve dezenfeksiyona uygun materyalden yapılmış ve kapaklı olur.

7) Kesimi yapılan kanatlı hayvanların iç organlarının çıkarılması, soğutulması ve sınıflandırma işlemelerinin yapıldığı alanlar arasındaki geçişler için kesilmiş hayvanların geçeceği küçük bir delik bulunur ve bu odalar yeterli büyüklükte olur.

8) Bölümler arasındaki kapılar çift taraflı çalışır veya otomatik olur.

9) Etin konulması için uygun kapasitede soğutma, dondurma ve muhafaza odaları bulunur.

10) Atık su arıtma tesisi bulunması zorunludur.

11) Gübre birikimi için özel bir yer gerekir.

12) Tavşanlar Bakanlıktan izin alınarak bu şartlara haiz kesimhanelerde kesilebilir. Ancak bunlardan elde edilen et kanatlı etlerinin işlendiği, paketlenildiği, mamül madde üretiminin yapıldığı, soğutulduğu, dondurulduğu ve muhafaza edildiği odalara sokulmaz.

b)Et parçalama ve paketleme tesislerinde gerekli özel şartlar

1) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş ve gerekli teknik donanımına sahip odalar bulunur.

2) Paketlenmiş ve paketlenmemiş etler için ayrı ayrı olmak üzere yeterli kapasitede soğutma, dondurma ve muhafaza odaları bulunur.

3) Paketleme ve ambalajlama malzemelerinin depolanacağı ayrı odalar bulunur. Bu oda veya odaların malzemeyi bulaştırabilecek odalarla hava bağlantısının olmaması ve bu malzemelerin zeminle temas etmemesi sağlanır.

c) Soğuk depolarda gerekli özel şartlar

1) Yeterli büyüklükte, gerekli soğutma sistemine sahip, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir soğutma, dondurma ve muhafaza odaları gerekir. Odaların ısılarını gösterir termometre veya termograf bulunur.

2) Soğuk depo içinde etin ve mamül maddenin tabana veya duvarlara değmeden giriş ve çıkışını ve depolanmasını sağlayan paslanmaz özellikte bir donanım bulundurulur.

d) Mamül madde üretim bölümlerinde gerekli özel şartlar

- 1) Üretilen ürünün özelliğine uygun teknik donanıma sahip yeterli büyüklükte üretim, ambalajlama, paketlenme ve muhafaza oda veya odaları bulunur.
- 2) Kanatlı eti ve mamül madde ile temas edecek aletlerin, makinaların, kapların ve masaların çatlama, çizilme ve kırılmalara karşı dayanıklı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve paslanmaz materyalden yapılmış olması gerekir.
- 3) Mamül maddelere katılan yardımcı madde ve katkı maddelerinin depolanacağı ayrı odalar bulunur.
- 4) Henüz işlemi bitmemiş mamül maddeler ile ambalajlanmış ve/veya paketlenmiş olanlar ayrı yerlerde depolanır ve muhafaza edilir.

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM : Çalışma İzni Almış Kombina veya Tesislerde Çalışma Esnasında Uyulacak Hususlar

#### Personel, Bina ve Ekipman ile İlgili Hususlar

Madde 9 - Çalışma İzni almış kombina ve tesislerde personel, bina ve ekipman yönünden aşağıdaki hususlara uyulması zorunludur;

- a) Personel, bina ve ekipmanın temizliğine azami itina gösterilmesi gerekir. Et ve et ürünleri ile temasta bulunan personel; kolay temizlenebilir, açık renkli ve temiz; başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymesi ve bu kıyafetlerin renklerinin işletmenin temiz ve kirli bölümlerinde çalışanlar için ayrı renkte olması gerekir. Personelin her çalışma günü başında temiz çalışma kıyafetleri giymesi ve gerektiğinde gün içerisinde bu kıyafetleri değiştirmesi lazımdır.
- b) Et ve ürünleri ile uğraşan tüm personelin gün boyunca bir çok kez, özellikle işe ara verip tekrar başladığında ellerini iyice temizlemesi ve dezenfekte etmesi gerekir. Hasta hayvan ve enfekte olmuş et ve diğer maddelere dokunan personelin ellerini ve kollarını önce soğuk sonra sıcak su ile iyice yıkadıktan sonra dezenfekte etmesi lazımdır.
- c) Çalışma bölümlerinde ve depolarda sigara içilmez.
- ç) Personelin tüketimi için işletmeye getirilen yiyecek ve içeceklerin et ve et ürünleri ile ilgili bölümlere sokulması yasaktır.
- d) Et taşınmasında kullanılan kasa ve kapların zeminle ve duvarla direk temas etmemesi sağlanır.
- e) Kullanılan tüm alet ve ekipmanın düzenli olarak temizlik ve bakımı yapılır, bunlar çalışma günü boyunca ve iş bitiminde dikkatlice temizlenip dezenfekte edilir, amacı dışında ve ilgili bulunduğu bölüm dışında kullanılamaz. Bulaşma olması durumunda derhal temizlenip dezenfekte edilir. Deterjan, dezenfektan ve benzeri maddeler kullanıldıktan sonra alet ve ekipman içilebilir nitelikte su ile durulanır.
- f) Haşere, kemirici ve diğer zararlılara karşı bir program dahilinde periyodik olarak mücadele yapılır. Bu amaçla kullanılan maddeler ile tesiste kullanılan deterjan, dezenfektan ve benzeri

kimyasal maddeler üretim ile ilgili bölümlerle bağlantısı olmayan ayrı bir oda veya dolapta, kilit altında muhafaza edilir ve bu iş için görevlendirilmiş personel tarafından kullanılır.

g) Deterjan, dezenfektan ve benzeri maddeler et ve et ürünleri ile doğrudan temas edecek şekilde kullanılamaz. Bu maddelerin çalışma ekipmanına zarar vermeyecek özellikte olması gerekir.

h) Şehir şebeke suyu dışındaki bir kaynaktan su temini halinde su kaynağı her türlü kirlenmelere karşı korunur ve suyun dezenfeksiyonu için bir plan dahilinde gerekli tedbirler alınır.

ı) İç organların temizlenmesi ve işlenmesinde çalışan personelin ete, etle çalışan personelinde iç organlara dokunmaması gerekir.

i) Kullanılan suların resmi bir kurum tarafından usulüne uygun olarak alınan numunelerinde her ay bakteriyolojik ve 3 ayda bir kimyasal analizleri yapılır ve sonuçlar saklanır.

j) İçme suyu niteliğinde olmayan sular; buhar üretimi, soğutma ekipmanının soğutulması, yangın durumları ve kesimhaneden tüy ve artıkların yüzdürülerek uzaklaştırılması işlemleri haricinde kullanılmaz.

k) Talaş ve benzeri maddelerin tesis zeminine yayılmaması gerekir.

l) Çalışma bölümlerine ilgili personel haricindeki kişilerin giriş çıkışı engellenir.

m) Tesis amacı dışında kullanılamaz.

n) Tesiste çalışan personel işe alınmadan önce resmi bir sağlık kuruluşu tarafından Tifo, Paratifo A ve B, Salmonellosis, Dizanteri, Hepatit, Tüberküloz, Bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edilmeli ve bu kontroller çalışanlar için 3 ayda bir tekrarlanmalıdır.

o) Gübre toplama yerinde biriken gübre günlük olarak uzaklaştırılır.

ö) Atık su arıtma tesisinden çıkan sulardaki sınır değerleri ile ilgili olarak; su ürünleri istihsal sahalarında 10/03/1995 gün ve 22223 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Su Ürünleri Yönetmeliği, bunun dışındaki alanlarda 04/09/1988 gün ve 19919 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği hükümlerine uyulması gerekir.

p) 26 Eylül 1995 gün ve 22416 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “ Gayrı Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği’nde tespit edilen Sağlık Koruma Bandı alanı içinde yapılaşmaya izin verilmez. Ancak uygun zirai faaliyet yapılabilir. Sağlık Koruma Bandı: belediye sınırları içinde mahallin belediyesince, belediye sınırları dışında Bayındırlık ve İskan Müdürlüğünce korunur.

**Kesim, İç Temizleme ve Soğutma İle İlgili Hususlar**

**Madde 10 - Kombina veya tesislerde kesim, iç temizleme ve soğutma işlemlerinde aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:**

a) Kasaplık hayvanların kesimhaneye Veteriner Sağlık Raporu veya menşe şahadetnamesi ile getirilmesi mecburidir. Raporsuz veya menşe şahadetnamesiz getirilen hayvanların kesimi yapılamaz.

b) Resmi veteriner hekim muayeneyi mesleki kurallara göre ve yeterli ışık altında yapar.

c) Devamlı veteriner hekim kontrolü altında olan çiftliklerden gelen hayvanlar için resmi veteriner hekime 72 saat önceden aşağıdaki bilgileri kapsayan bir belge sunulması halinde hayvanların tek tek muayene edilmesi zorunlu değildir.

1) Kesilecek kanatlı hayvanların türü,

2) Kesilecek kanatlı hayvanların sayısı,

3) Yemlerin alındığı firmaların isimleri,

4) Yem katkı maddelerinin isimleri ve kullanıma başlama ve bitiş tarihleri,

5) Kümesten sorumlu veteriner hekimin hayvanların sağlığı hakkındaki değerlendirmesi ve varsa laboratuvar sonuçları,

6) Kanatlılara uygulanan tıbbi müstahzarın uygulama tarihleri,

7) Aşı yapılmışsa aşının adı, tarih ve tipleri,

8) Planlanan kesim tarihi.

d) Kontrollü kümeslerden veteriner raporu ile gelen bu hayvanlar insan ve hayvanlara bulaşabilecek bir hastalık taşıyor ise veya ferdi veya toplu şekilde böyle bir hastalık belirtisi gösterir şekilde davranıyorlar ise resmi veteriner hekim bu hayvanları taşıyan her kasayı tekrar muayene eder.

e) Kesime gelen hayvanlar kontrollü kümeslerden gelmiyor ise tüm hayvanlar tek tek muayene edilir.

f) Tesise kesim için gelenler dışında hayvan sokulmaz.

g) Kesim yerlerine hayvanlar canlı olarak getirilir ve mümkün olduğunca kısa süre içerisinde hareketli banda ayak bileklerinden asılarak duvardaki bir aralıktan kesim salonuna taşınır.

h) Kesimi yapılan hayvanlar kan akıtmayı takiben mekanik veya hava sistemiyle suyu karıştıran blok ve bölmeli ıslatma tünelinden geçirilir. Burada uygulanacak işlemde kullanılan suyun sıcaklığı ve karkasın tünelde kalış süresi, kesilen hayvanların türüne, uygulanan kesim teknolojisine ve ürünün piyasaya verilmiş şekline göre ayarlanır. Bu işlem esnasında tüy yolmayı kolaylaştırıcı ve bulaşmaları engelleyici herhangi bir madde kullanılması durumunda Bakanlıktan izin alınır.

i) Tüy yolma işlemi kapalı bir ortamda ve mekanik usullerle yapılır ve tüylerin etrafa saçılmasını önlemek için gerekli tedbirler alınır. Tüy yolma işlemini takiben tüyler ve diğer artıklar salondan mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır.

i) Tüy yolma işleminden sonra ayaklar tarsal eklemlerden kesilir, baş ayrılır ve iç organların çıkarılması için gövde açılır.

j) İç açma usulüne uygun olarak, tüm boşluklar ve ilgili iç organlar görülebilecek şekilde, zedelemeyen ve gecikmeden yapılır. Tüm sindirim sistemi, kalp, karaciğer, dalak dışarı çıkarılır, doğal bağlantılarında veya hangi karkasa ait olduğu belli olacak şekilde konularak muayenesi yapılır.

k) Muayeneden sonra çıkarılmış iç organlar derhal karkastan ayrılır ve insan tüketimine uygun olmayan organ ve parçalar hemen uzaklaştırılır. Karkasın içinde kalan iç organlar veya parçalar yeterli hijyenik şartlar altında tamamen alınır.

l) Kanatlı gövdesi ve iç organların muayenesi sona ermeden etin parçalanması, işlenmesi veya muayene sahasından uzaklaştırılması ve muayene edilmiş olanların muayene edilmemiş olanlarla teması yasaktır.

m) Muayene yapılan yerde kullanılmayan ve insan tüketimine uygun bulunmayan etlerin konulması için yeter sayıda kap hazır bulundurulur. Bu kaplar ve bu kapların bulunduğu odalar her boşaltmadan sonra mutlaka temizlenir ve dezenfekte edilir.

n) Hayvanın türü ve uygulanan kesim teknolojisi ve ürünün piyasaya verilmiş şekline göre su soğutma / daldırma, hava ve su püskürtme yöntemlerinden biri ile karkasın iç ısı 4 0C'ye düşürülür.

1) Su soğutma / daldırma yöntemi ile soğutulacak kanatlı hayvan etleri iç çıkarmadan hemen sonra püskürtme su ile iç ve dış yüzeyi iyice yıkanmalı ve soğutma tanklarına atılmalıdır. Yıkama işlemi için karkas ağırlıklarına göre;

2.5 kilogramdan az karkas başına; asgari 1.5 litre,

2.5 - 5 kilogram arası karkas başına; asgari 2.5 litre,

5 kilogram ve daha ağır karkas başına; asgari 3.5 litre su kullanılır.

2) Daldırma yöntemi ile soğutmada uyulması gerekli hususlar şunlardır:

Karkaslar bir veya daha fazla tanktan geçerek bu tankların içindeki su ve buz sürekli takviye edilir ve yenilenir.

Karkas ve suyun akış istikameti ters yönde olur.

Karkasların giriş ve çıkış noktalarında tank suyu ısı sırası ile 16 C ve 4 C den fazla olmaz.

Soğutma tankında minimum su miktarı ;

2.5 kilogram ve daha az ağırlıktaki karkaslar için: 2.5 litre,

2.5 -5 kilogram arası karkaslar için ; 4 litre,

5 kilogram ve daha ağır karkaslar için; 6 litre olur.

Karkaslar tankta veya tanklarda karkasın iç ısısı 4 0C'ye düşürülünceye kadar kalır ve karkasın bünyesine çektiği suyun karkas ağırlığının % 5'inden fazla olmaması sağlanır. Karkaslar tanktan çıktıktan sonra askıya veya sızdırma bandına alınır.

Tank çalışma süresi sonunda ve gerek görüldüğü hallerde boşaltılarak temizlenir ve dezenfekte edilir.

Kalibre edilmiş kontrol cihazları ile yukarıda belirtilen miktarlar ölçülür.

o) Şüpheli hayvanlar kesim bittikten sonra kesilir ve müteakiben kesimhane dezenfekte edilir.

Muayenede dikkat edilecek hususlar

Madde 11 - Resmi veteriner hekim muayenede bulaşıcı hastalık tespit etmesi halinde kesime ara verir ve gerekli tedbirleri alır.

a) Canlı muayenede şu hususlara dikkat edilir;

1) Kesime gelen hayvanlarla beraber getirilen veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnamesinin o hayvanlara ait olup olmadığı, nakliye sırasında yaralanma stres ve benzeri durumların olup olmadığına bakılır,

2) 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa bağlı olarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğinin 93 üncü maddesinde belirtilen hastalıkların mevcudiyeti aranır ve bu hastalıkların tespiti halinde ilgili mevzuat hükümlerine göre işlem yapılır.

b) Aşağıdaki hastalık ve durumlar tespit edildiğinde karkas ve sakadatın tüketilmesine izin verilmez;

1) İnsanlara geçebilecek patojenik etkenler veya bunların toksinlerinin yol açmasından kuşku duyulan lokal yaralar ve mantar enfeksiyonları,

2) Zehirlenme ,

3) Kaşeksi,

4) Anormal renk, koku ve tad,

5) Çok sayıda ur, apse ve vücutta su toplanması,

6) Genel kirlenme veya bulaşma,

7) Büyük yaralar, zedelenmeler,

8) Karında su toplanması,

9) Usulüne uygun olmayan üretim,

10) Deri altında ve ette yaygın parazit invazyonları,

11) Gerektiğinde yapılacak analizler sonucunda izin verilen limitleri aşan miktarda antibiyotik, hormon ve benzeri kalıntı bulunması veya sağlığa zararlı başka bir madde tespit edilmesi,

12) Kas içinde sulu kanlı ödemler,

13) Kaslarda bozulma.

c) Aşağıda belirtilen durumlar lokal olarak yerleşmiş ise sadece bu kısım ve organlar imha edilir;

1) Lokal parazit invazyonu,

2) Lokal ur, apse ve yaralar,

3) Kısmi kas veya organların atrofisi,

4) Belirli bölgelerde kireçlenme veya renk değişikliği,

5) Etin diğer parçalarını etkilemeyen lokalize olmuş yara ve kontaminasyonlu parçaları.

Sağlık Damgalaması

Madde 12 - Tüketime sunulması uygun bulunan etler ve sakadat Resmi Veteriner Hekim gözetiminde yapılan bir sağlık damgası taşır.

a) Sağlık damgalarında Bakanlıkça verilen numara, firmanın adı, hayvanın türü, üretim tarihi ve son kullanma tarihi ve muhafaza koşulları bulunur.

b) Ambalajlanan et ve sakadat ambalaj üzerine yapıştırılacak etiket ile damgalanır. Etiketlemede kullanılan malzemelerin hijyenik olması, üzerindeki tüm bilgilerin açıkça okunabilmesi ve silinmemesi gerekir. Etiketler ambalajın üzerine görünür bir şekilde yapıştırılır. Etiketlerdeki rakam ve harfler en az 0.2 santimetre büyüklükte olur.

c) Paketlerde 4.5-6.5 santimetre ebadında kaşe şeklinde yukarıdaki bilgileri içeren damga paketin açılması esnasında tahrip olacak şekilde açılma yerlerine vurulur. Harfler asgari 0.8 santimetre ve rakamlar 1 santimetre büyüklükte olur.

Soğutma ve Soğuk Muhafaza İle İlgili Hususlar

Madde 13 - Soğuk depolarda şu hususlara dikkat edilir:

a) Depolar, ürünlerin tamamının sevk edildiği zamanlarda veya gerek görüldüğü durumlarda tamamen boşaltıldıktan sonra temizlenip dezenfekte edilir.

b) Depolar amacı dışında kullanılmaz ve depolamada etin ve sakadatın duvar ve zeminle teması engellenir, oda kapasitesi üzerinde depolama yapılmaz, depolama şekli hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde olur.

c) Taze etlerin 4 C, dondurulmuş etlerin eksi 12 C ve derin dondurulmuş etlerin eksi 18 C ısıdan daha yüksek dereceli odalarda depolanmaması gerekir.

ç) Depolar et, sakadat ve mamül maddeler için ayrı ayrı olur. Ambalajlanmış veya paketlenmiş ürünlerle ambalajlanmamış veya paketlenmemiş ürünler aynı depoda muhafaza edilmez.

d) Dondurulmuş karkas veya parça etlerin dondurulduğu tarihi belirtir bir işareti taşıması gerekir.

Ayrı türlere ait etler, sakadat ve mamül maddeler ayrı depolarda depolanır.

f) Depolama odalarının ısıları düzenli olarak kaydedilir.

#### Parçalama İle İlgili Hususlar

Madde 14 - Etlerin parçalanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilir;

a) Parçalanacak etlerin ısısının 4 0C 'nin üzerinde olmaması gerekir.

b) Parçalama işlemi bittikten sonra başka bir işlem yapılmayacak ise etlerin derhal soğuk depoya konulması gerekir.

c) Parçalama odasının ısısının 12 0C'nin üzerinde olmaması gerekir.

d) Parçalama işlemi sonucunda ortaya çıkan artıklar kapaklı kaplarda toplanarak mümkün olduğunca sık çalışma olanlarında uzaklaştırılır.

#### Mamül Madde Üretimi ve Muhafazası İle İlgili Hususlar

Madde 15 - Mamül madde üretiminde şu hususlara dikkat edilir;

a) Mamül madde üretimi için kontrolü yapılmış hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri kullanılır.

b) Mamül madde üretiminde ürünün bileşimine katılmasına izin verilenler haricinde her hangi bir maddenin ne amaçla olursa olsun kullanılması yasaktır.

c) Ürünün teknolojisi başka bir sıcaklık derecesini gerektirmedikçe üretim işlemlerinin yapıldığı odaların sıcaklığı 12 C yi geçemez.

d) Üretilen mamül maddenin niteliğine göre uygulanması gereken teknolojik işlemlere ve muhafaza şartlarına aynen uyulur. Muhafaza odalarının dereceleri ürünün özelliğine uygun olarak ayarlanır ve odaların kapasitesinin üzerinde depolama yapılmaz. Muhafaza odalarında ürünlerin zemine ve duvarlara temas etmeden depolanması sağlayacak bir sistem bulunur.

#### Ambalajlama ve Paketleme İle İlgili Hususlar

Madde 16 - Ambalajlama ve paketleme işlemlerinde şu hususlara dikkat edilir;

a) Ambalajlama malzemelerinin hijyenik olması, etin ve mamül maddenin organoleptik özelliklerini bozmaması, ete insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekir. Ambalajlama materyali bir defa kullanılır, ambalajlama materyali olarak kullanılan plastik torbalar şeffaf ve renksiz olur.

b) Paketleme materyali temizlenmeye ve dezenfeksiyona uygun değilse veya paslanmaya müsait ise yeniden kullanılmaz.

c) Et, iç organ ve mamül maddeler koruyucu bir ambalajla sarılır. Ambalajlı ürünlerin konulduğu paketler yalnız bir çeşit ürünü içerir.

d) Ambalajlama ve paketleme her hayvan türüne ait et, iç organ ve mamül maddeler için ayrı bölümlerde yapılır.

#### Sevk Yeri ve Nakillerle İlgili Hususlar

Madde 17 - Kasaplık hayvanların, etlerin, sakadatın ve mamül maddelerin nakillerinde şu hususlara dikkat edilir;

a) Kasaplık hayvanların, etlerin, sakadatın ve mamül maddelerin sevkinde kullanılan taşıma araçlarının her taşıma sonunda deşarjlı özel bir bölümde yıkanması ve dezenfekte edilmesi gerekir.

b) Et, sakadat ve mamül maddeler uygun soğutma sistemine sahip araçlarla taşınır. Bu araçların taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte olması ve iç yüzeylerinin; düzgün, paslanmaz ve ürünlerin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek veya bu maddeleri insan sağlığına zararlı hale getirmeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

c) Et, sakadat ve mamül maddeler paketli olarak sevk edilir.

ç) Yükleme ve sevk yerlerinin etin ve diğer ürünlerin rahatlıkla yüklenmesini sağlayacak ve nakil araçlarının yaşanmasına imkan verecek yapıda olması gerekir.

d) Nakil araçları başka işler için kullanılmaz.

#### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : Sorumlu Yönetici ve Resmi Veteriner Hekim İle İlgili Hususlar

##### Sorumlu Yöneticinin Görev ve Yetkileri

Madde 18 - Bu Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinde sorumlu yönetici çalıştırılması zorunludur. Sorumlu yöneticinin görevleri, sorumlulukları ve görevlendirilmeleri ile ilgili hususlar aşağıda gösterilmiştir.

a) Sorumlu Yönetici; tesislerin bu Yönetmelik hükümlerine uygun faaliyet göstermesinden, et ve ürünlerinin sağlığa uygun bir şekilde üretilmesi, işlenmesi, soğutulması, muhafazası, paketlenmesi, nakledilmesi, çalışan personelin sağlık kontrolü ve eğitimi ile oluşan atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önleyecek tedbirlerin alınmasından işverenle birlikte sorumludur.

b) Kesimhanede kesilen hayvanların sayısı, elde edilen et miktarı, tespit edilen hastalıklar ve yapılan işlemlerle ilgili kayıtları tutmak.

c) Kombina ve tesis sahibi, sorumlu yöneticinin görevlerini yerine getirmesinde kullanacağı her türlü araç, gereç ve imkanı sağlamak zorundadır.

d) Sorumlu yöneticinin atanması kayıtlı bulunulan meslek odasından alınacak belge üzerine Noter Onaylı sözleşme ile yapılır. Sözleşmenin bir örneği İl ve İlçe Müdürlüklerine gönderilir.

e) Sorumlu yönetici işten ayrılmak istediği takdirde bunu bir ay önceden çalıştığı kombina veya tesis idaresine ve tesisin bulunduğu yerdeki İlçe ve İl Müdürlüğüne yazılı olarak bildirmek zorundadır. Sorumlu yöneticinin işten çıkarılması halinde aynı işlemlerin tesis idaresine yapılması ve derhal yeni bir sorumlu yöneticinin istihdamı zorunludur.

f) Sorumlu yöneticiler çalışma saatleri içinde başka bir işte çalışamazlar.

#### Resmi Veteriner Hekimin Görev ve Yetkileri

Madde 19 - Resmi Veteriner Hekimin görev ve yetkileri şunlardır;

a) Resmi veteriner hekim hayvanların kesimden önce ve kesimden sonraki tüm muayenelerinin yapılmasından ve etlerin her kombina için verilen veteriner sağlık kontrol numaralı mühürler ile damgalamasından sorumludur.

b) Resmi Veteriner Hekim hayvanları kontrol etmeden hayvanlar kesilemez ve kesimden sonraki muayeneler tamamlanmadan et ve diğer ürünler kesim salonundan çıkarılamaz.

c) Gerçek ve tüzel kişi adına çalışma izni almış kombina veya kesimhaneler haftalık kesim programlarını, kesimden en geç 48 saat önce İl veya İlçe Tarım Müdürlüğüne bildirir. Müdürlük bildirilen programa uygun sayıda veteriner hekimi, kesim öncesi ve sonrası muayeneler için görevlendirir. Resmi Veteriner Hekim görevini tamamladıktan sonra durumu özetleyen raporu Müdürlüğe verir.

d) Resmi Veteriner Hekim, kesim için gelen hayvanlarda, karkasta, diğer ürünlerde ve tesislerde kontrol ve muayene amaçlı her türlü testi yaptırmaya yetkilidir.

e) Sorumlu Yönetici ile kombina veya tesis sahibi Resmi Veteriner Hekimin görevini yapmasında her türlü kolaylığı göstermekle yükümlüdür.

#### BEŞİNCİ BÖLÜM : Yükümlülükler

##### Hastalık Bildirimi

Madde 20 - Hayvan hastalığı veya sebebi belli olmayan hayvan ölümleri görülürse, Sorumlu Yönetici bu durumu Bakanlık İl veya İlçe Müdürlüğüne bildirmekle yükümlüdür.

##### Personel Bildirimi

Madde 21 -Kombina veya tesislerde çalışan sorumlu yönetici, resmi veteriner hekim, tabip ve diğer sağlık ve teknik personelin isimleri ve yaptığı görevler her yıl Bakanlığa gönderilmek üzere İl Müdürlüğüne bildirilir.

#### Personel Eğitimi

Madde. 22 - Kombina veya tesislerde çalışan personelin yeni gelişmelere bağlı olarak mesleki ve teknik bilgilerinin arttırılması amacıyla çalıştığı tesisin faaliyet gösterdiği konularda resmi veya mesleki kuruluşlarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine katılmaları ve masrafları tesis idaresince sağlanır. Ayrıca Sorumlu Yönetici tarafından ihtiyaç duyulan konularda düzenli olarak eğitimler yapılır.

#### Laboratuvar Muayeneleri

Madde 23 - Kombina veya tesisler gerekli laboratuvar muayene ve analizlerini kendi laboratuvarlarında veya başka bir laboratuvarında yaptırırlar. Bakanlık gerek gördüğünde kasaplık hayvanlar, karkas ve diğer ürünlerde ve tesislerde her türlü laboratuvar muayene ve analizlerini yaptırır veya yaptırılmasını kombina veya tesis idaresinden ister. Yapılması gereken testler Bakanlıkça belirlenir.

#### Tutulması Zorunlu Kayıt ve İstatistikler

Madde 24 - Kombina veya tesislerde aşağıda belirtilen kayıt ve istatistiklerin tutulması ve en az 2 yıl süre ile saklanması zorunludur;

- a) Kesimhaneye getirilen kanatlı hayvanlara ait menşe şahadetnamesi ve veteriner sağlık raporları,
- b) Günlük olarak kesilen hayvanların sayısı, türü, cinsi, elde edilen et ve sakadat miktarları, tespit edilen hastalıklar ve yapılan işlemler ile ilgili raporlar,
- c) Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğinde belirtilen hastalıkların tespit edilmesi durumunda tespit edilen hastalık ve yapılan işlemlere ait raporlar,
- ç) Yapılan laboratuvar muayeneleri ve analizlerinin sonuçlarına ait raporlar,
- d) Bölümlerin ısı kayıtları,
- e) Ürünlerin depolanma ve sevk tarihleri,
- f) Sularda yapılan bakteriyolojik ve kimyasal analiz raporları,
- g) İşçilerin 3 ayda bir tekrarlanan sağlık kontrolüne ait raporlar,
- h) Hizmet içi eğitim raporları,
- ı) Haşere ve kemirici mücadele programı,

Kapatma, değişiklik ve ilaveler

Madde 25 - (Değişik madde: 16/04/2003 - 25081 S. R.G. Yön./4. md.)(\*).

Çalışma izni almış kombina ve kesimhanelerde Bakanlığın; parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise Bakanlık İl Müdürlüğünün müsaadesi olmadan her hangi bir değişiklik ve ilave yapılamaz.

Verilen çalışma izni, çalışma izin belgesi üzerinde yazılı olan gerçek ve tüzel kişi veya resmi kuruluş, adres ve faaliyet alanı için geçerlidir.

Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde çalışma izni geçerliliğini kaybeder. Çalışma izninde belirtilen sahip, unvan, adres ve faaliyet alanının değişmesi hallerinde durum en az 1 ay önceden bir dilekçe ile Valiliğe bildirilir.

Dilekçede, kombina ve kesimhanelerle ilgili olarak Bakanlığa gönderilmek üzere; parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise Bakanlık İl Müdürlüğüne verilmek üzere aşağıdaki bilgi ve belgeler ekli olarak bulunacaktır.

Kiralama yolu ile el değiştirmelerde; Noter onaylı kira sözleşmesi, kiralayan firma adına düzenlenen yeni beyanname, kiralayan firmanın sorumlu yönetici ile yaptığı noter onaylı yeni sözleşme ve sorumlu yöneticinin meslek odası çalışma izin belgesi,

Satış yolu ile el değiştirmelerde; noter onaylı satış sözleşmesi veya arsa ve üzerindeki taşınmazın niteliğinin açıkça belirtildiği noter onaylı tapu belgesi, satın alan firma adına düzenlenen yeni beyanname, satın alan firmanın sorumlu yönetici ile yaptığı noter onaylı yeni sözleşme ve sorumlu yöneticinin meslek odası çalışma izin belgesi,

Ticari unvanın değişmesi durumunda; yeniden düzenlenen beyanname, Türkiye Ticaret Sicil Gazetesi Örneği ve noter onaylı, sorumlu yönetici ile yapılan sözleşme ve sorumlu yöneticinin meslek odası çalışma izin belgesi ve çalışma izin belgesinin aslı.

Kiralama veya satış yolu ile el değiştirmelerde; kiralayan veya satın alan firma, kapasite ve faaliyet alanında bir değişiklik yapacak ise bu durum yeni beyannameye belirtilecek, ayrıca bu kapasite ve/veya faaliyet alanı değişikliği nedeniyle Çevresel Etki Değerlendirmesi ön araştırma sonuç belgesi, kombina ve kesimhanelerde süresi dolmuş ise yeni deşarj izin belgesi istenecektir.

Mevcut tesislerde kapasite ve/veya faaliyet alanı değişikliği yapılması durumunda; yeni beyanname, Çevresel Etki Değerlendirmesi ön araştırma sonuç belgesi, kombina ve kesimhanelerde süresi dolmuş ise yeni deşarj izin belgesi istenecektir.

Verilecek çalışma izin belgesi üzerinde; Bakanlık / Bakanlık İl Müdürlüğü gerekli düzeltmeyi yapar veya yeniden çalışma izin belgesi düzenler.

Çalışma izin belgesinin kaybolması veya okunamayacak şekilde tahrip olması halinde, gazete ilanı veya tahrip olmuş çalışma izin belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek Valiliğe müracaat edilir. Kombina ve kesimhanelerde Bakanlığın; parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve soğuk depolarda ise Bakanlık İl Müdürlüğünün uygun görmesi halinde, eski tarih ve sayı ile gerekli açıklama da yapılarak yeniden çalışma izin belgesi düzenlenir. Kombina veya tesisin faaliyetinin sahibi tarafından durdurulması veya kapatılması durumunda; kombina ve

tesis sahibi durumu bir yazı ile Valiliğe bildirir. Bu durum Bakanlık İl Müdürlüğünce Bakanlığa ayrıca bildirilir.

NOT : (\*) 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 4. maddesi ile değiştirilen madde için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 16/04/2003 tarih ve 25081 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 4. maddesi ile değiştirilen madde metni:

Madde 25 - Çalışma İzni almış kombina veya tesislerde Bakanlığın müsaadesi olmadan herhangi bir değişiklik ve ilave yapılamaz. Verilen Çalışma İzni üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi veya resmi kuruluş, adres ve iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde Çalışma İzni geçerliliğini kaybeder. Çalışma İzninde belirtilen sahip veya ünvanın değişmesi hallerinde, durum en az 1 ay önceden bir dilekçe ile Valiliğe bildirilir. Dilekçeye Bakanlığa gönderilmek üzere değişiklikler ile ilgili bilgi ve belgelerle Çalışma İzninin aslı eklenir. Bakanlık Çalışma İzni üzerinde gerekli düzeltmeyi yapar veya yeniden Çalışma İzni düzenler.

Çalışma İzin belgesinin kaybolması veya okunamayacak şekilde tahrip olması halinde ilgili gazete ilanı veya tahrip olmuş Çalışma İzin belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek Valiliğe müracaat edilir. Bakanlıkça uygun görülmesi halinde yeniden eski tarih ve sayı ile gerekli açıklama da yapılarak Çalışma İzin belgesi düzenlenir.

Kombina veya tesisin faaliyetinin sahibi tarafından durdurulması veya kapatılması hallerinde bu durum yazı ile Valiliğe bildirilir.

## ALTINCI BÖLÜM : Denetim ve Cezai İşlemler

### Denetim

Madde 26 - Kombina ve tesisler İl veya İlçe Tarım Müdürlükleri tarafından görevlendirilen veteriner hekim, gıda mühendisi ve ziraat mühendislerince yılda en az dört defa olmak üzere habersiz olarak teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile işyerinin bu Yönetmelik Hükümlerine uygunluğu açısından denetlenir. Denetleme sonucunda eksik bulunan hususlar, eksiklerin giderilmesi ile ilgili öneriler ve eksikliklerin giderilmesi için kontrol yetkililerince eksikliğin niteliğine bağlı olarak verilen süre bu Yönetmeliğin 4 no.lu ekinde yer alan Denetim Tutanağına ve Yönetmeliğin 5 no.lu ekine uygun olarak tesiste bulundurulmuş ve sorumlu yönetici tarafından muhafaza edilen Denetim Defterine kaydedilir.

### Cezai işlemler

Madde 27 - Tesis kurma ve çalışma izni olmadan faaliyete geçen gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlara ait kombina veya tesisler ile tesis kurma veya çalışma izni almış kombina veya tesislerde: bu Yönetmelik hükümlerinin ihlali veya Bakanlığın merkez veya taşra teşkilatı tarafından yapılan denetimlerde Yönetmelik hükümlerine uyulmadığının tespiti, görülen aksaklıkların verilen süre içerisinde giderilmemesi veya eksikliklerin devam etmesi hallerinde 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye 03/11/1995 gün ve 4128 sayılı Kanunla eklenen 18/A ve 18/B madde hükümleri uygulanır.

## YEDİNCİ BÖLÜM

## Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 28 - 12 Ocak 1990 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan "Kasaplık Kanatlı Hayvanların Kesim Yerlerinin Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlarını Gösterir Yönetmelik" yürürlükten kaldırılmıştır.

## SEKİZİNCİ BÖLÜM : Son Hükümler

### Yürürlük

Madde 29 - Bu yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### Yürütme

Madde 30 - Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

### Geçici Madde

Geçici Madde 1 - Çalışmakta olan kombina ve tesislerde aşağıdaki hususlar uygulanır;

- a) Bu yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve 12 Ocak 1990 tarih ve 20400 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Kasaplık Kanatlı Hayvanların Kesim Yerlerinin Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlarını Gösterir Yönetmelik kapsamında Sağlık Bakanlığı'ndan ruhsat almış olan tüm tesisler bir yıl içerisinde Sağlık Bakanlığında aldıkları ruhsat belgesi ile Bakanlığa müracaat ederek yeni çalışma izni almak zorundadır. Bakanlıkça eski bilgi ve belgeler dikkate alınarak gerek görülmesi halinde ilave bilgi ve belgeler istenir ve gerekirse mahallinde inceleme yapılarak uygun görülenlere yeni Çalışma İzni verilir.
- b) Halen Çalışma İzni almadan faaliyet göstermekte bulunan işletmeler yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç altı ay içerisinde çalışma izni almak üzere Bakanlığa müracaat etmek ve bu yönetmelik hükümlerine uymak zorundadırlar.
- c) Bu süreler içinde müracaat etmeyenler hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye ve 03/11/1995 tarih ve 4128 sayılı Kanunla eklenen 18/A ,18/B maddelerine ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu hükümlerine göre işlem yapılır. Kombina veya tesisler yükümlülüklerini yerine getirinceye kadar kapatılır.