

SÜT VE MAMULLERİNİN İSTİHSAL VE SATIŞINA MAHSUS MAHAL VE LEVAZIM İLE SÜT VEREN HAYVANLARIN YAŞADIKLARI VE SAĞILDIKLARI YERLERİN SİHHİ ŞARTLARININ TESBİTİNE DAİR YÖNETMELİK

Bakanlar Kurulu Karar Tarihi - No: 27/03/1956 - 4/7020

Dayandığı Kanun Tarihi - No: 24/04/1930 - 1593

Yayımlandığı Resmi Gazete Tarihi - No: 30/04/1956 - 9297

Umumi hükümler

Madde 1 - Şehir ve kasabalarda sütlerin istihsal edildikleri yerler, süt toplama merkezleri, tereyağ, kaymak, yoğurt ve peynir imal yerlerinin işletmeye açılabilmesi için bina teşkilat ve tesisatında mahalli sıhhat, ziraat, veteriner ve diğer ilgili teşkilat tarafından yapılacak tetkikler sonunda çalışmasında bir mahzur olmadığı anlaşıldıktan sonra faaliyete geçmesine mahalli belediyesi tarafından müsaade verilir.

Madde 2 - Süt müstahsil ve satıcıları mahalli belediyelerden bu işle uğraşabileceğine dair müsaade almağa mecburdur.

Madde 3 - Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan yerlerde bulaşıcı hastalıklardan birine musap veya portör olan veya halkın istikrah ve nefretini mucip bir cilt hastalığına duçar olan kimselerin çalışmaları yasaktır.

Madde 4 - Bu yerlerde çalışanların, iş elbiseleri temiz olmalı ve kendileri de bedeni temizliğe riayet etmelidir. Bu şahısların sıhhi muayeneleri Umumi Hıfzıssıhha Kanununun hükümlerine göre icra edilir.

Madde 5 - Süt veren hayvanlar belediyelerce veteriner murakabesi altında bulundurulur ve mahsus kanun ve nizamnamesine tevfikan icabeden muayeneleri ve kontrolleri icra olunur.

Madde 6 - Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan mahallerde çalışanların hüviyet ve adresi, meşgul olacağı işin nevi ve yerini gösterir bir belge ile mahalli belediyelere müracaat ederek müsaade almaları mecburidir.

Madde 7 - Sütlerin muvakkaten konulduğu sağım yerlerindeki mahallerin ve süt toplama merkezlerindeki süt depolarının bulunduğu kısımların, pastörize edilen yerin, krema, yağ, kaymak, yoğurt ve peynir imal yerlerinin imalatın devamı müddetince sair şekil ve hizmetlerde kullanılması yasaktır.

Madde 8 - Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan mahallerin pencereleri ve havalandırma tertibatları küçük haşaratın geçmesine mani olacak şekilde telle kaplanmalıdır.

Madde 9 - Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan yerlerde gıda nizamnamesine uygun evsafda temiz su bulunması mecburidir.

Madde 10 - Süt mamulleri yapılan yerlerin yakınlarına gübre ve süprüntü atılmaması ve bu gibi yerler ahır ve ağıllar gibi fena kokulu yerlerin yanlarında inşa edilmemelidir.

Madde 11 - Sütlerin istihsalı ve süt mamullerinin yapılması için evvelce açılmasına müsaade edilen mahallerin zamanla matlup vasıf ve şartları kaybederek veya talimatname hükümlerine riayet etmiyerek istihsalat ve imalata elverişli yer olmaktan çıkmaları halinde verilen müsaade belediye tarafından geri alınır. Bu yerlerde çalışan kimselerin bilahare bu gibi işleri yapmalarına engel teşkil edecek halleri zuhur ederse, bunlar hakkındaki müsaadename de aynı şekilde istirdat olunur.

Sütlerin istihsal edildikleri mahaller

Madde 12 - Şehir ve kasabalarda süt elde edilen hayvanların buldukları yerlerin aşağıdaki sıhhi ve teknik şartları haiz olmaları lazımdır:

A - Süt elde edilen bu yerler şehirlerde belediye hududundan asgari iki kilometre uzakta tesis edilmeli ve umumi yollarla irtibatı bulunmalıdır.

B - Ahırlar büyükbaş hayvanların her biri için asgari zemin sathı dört metre kare ve yüksekliği asgari üç metre olacak şekilde inşa edilmelidir.

C - Ahır ve sağım yerleri aydınlık olmalı ve maksadı temin için pencereler zemin sathının asgari 25 de biri nispetinde yapılmalıdır.

D - Ahır ve sağım yerlerinin pencereleri açılabilir şekilde camlı olmalıdır.

E - Ahırlarda havalandırmayı temin maksadile baca ve menfezler yapılmalıdır.

F - Ahır ve sağım yerinin zemini ve şerbet olukları gayri kabili nüfus maddelerden, zemin temizliği temin edecek şekilde meyilli yapılmalıdır. Bu maksat için güro beton da muvafıktır.

G - Ahır ve sağım yerinin duvarları 1,5 metreye kadar yıkanıp temizlenebilecek madde ile yapılmalıdır.

H - Yemlikler kolay temizlenir evsafa olmalıdır.

İ - Ahır ve sağım yerlerinin duvarları senede enaz bir defa badalanmalıdır.

J - Ahırlarda gübreler hergün kafi uzaklıkta gübreliklere taşınmalı ve yataklık olarak kullanılmamalıdır. Gübreliklerde toplanan gübreler sinek mevsiminde (1 Mayıs - 1 Aralık) her dört günde bir uzağa nakledilmelidir.

K - Bu ahırlarda sağım hayvanlarından başka hayvan bulundurulamaz.

Madde 13 - Sağım ahır temizliğinden evvel yapılmalıdır.

Madde 14 - Sağımdan evvel hayvanın memeleri sıcak sabunlu veya % 3 sodalı su ile yıkanacak ve kurulanacaktır.

Madde 15 - Sağımdan evvel hayvanın böğür, karın ve kuyruk kısımları temizlenmelidir.

Madde 16 - Sağıcılar sağımdan evvel ellerini sabunla yıkamağa mecburdurlar. Sağım elbise ve önlükleri temiz bulunmalıdır.

Madde 17 - Sağım, ağzı paslanmaz ince telle kaplanmış ve yan cidarında alt kısmına yakın bir yerde tutmağa mahsus tutamağı bulunan bir kaba yapılır.

Madde 18 - Sağımdan evvel ilk damlalar sağım kaplarının yanında bulundurulacak ayrı bir kaba alınmalı ve sağım kabına hiç bir suretle katılmamalıdır.

Madde 19 - Sağımhanede bulunan oturma iskemlesi veya oturulacak eşya madeni veya su emmez bir maddeden yapılmış olması lazımdır.

Madde 20 - Sağımdan sonra süt derhal süt odasına nakledilmeli ve hariçten pislik girmesine mani olacak şekilde temiz sık tülbentle süzölmelidir.

Madde 21 - Elde edilen sütler sağımı mütaakıp hemen imalathanelere sevkedilmeli veya süt toplama merkezlerine nakillerine kadar serin bir yerde muhafaza edilmelidir.

Madde 22 - Süt nakline ve satışına mahsus bütün kablarm gayet iyi kapanması ve kapakların sıkı olması mecburidir. Bez parçaları, ot ve saman gibi şeylerden veya sütü kirletebilecek ve fena koku verecek herhangi bir şekilde kapaklar kullanılması yasaktır.

Madde 23 - Süt ve ölçü kablarmı daima % 5 den az olmamak üzere sodalı temiz sıcak su ile ve mümkün mertebe fırça ile yıkandıktan sonra sıcak su ile çalkalamak mecburidir.

Madde 24 - Sütleri taşıyan araba vesair vasıtalarda sütün kirlenmesini mucip olacak gübre, süprüntü ve buna benzer şeyler ile birlikte nakli yasaktır.

Madde 25 - Süt nakil vasıtalarına, sülle beraber, bulaşıcı hastalıklara musap hasta insanların bindirilmesi ve süt kablarmı üzerine oturtulması yasaktır.

Süt toplama merkezleri

Madde 26 - Sütlerin şehir hudutları dahilindeki müstehliklere arzından evvel muayyen merkezlerde toplanıp kontrolden geçirilmeleri mecburidir. Bu toplama merkezleri şehir kenarında kurulmalıdır.

Madde 27 - Süt toplama depoları řu kısımları ihtiva eder.

a) Sütün muayene ve kabul edileceği yer.

b) Süte zarar vermeyecek bir maddeden yapılmış tank veya buna benzer bir kab bulunan kısım (Sütün depolanacağı kısım)

c) Satış kaplarına doldurma kısmı boru ile süt toplama yerindeki tankla birleştirilmiş bulunacaktır.

Madde 28 - Sütler süt tanklarına ve diğer toplama kaplarına kısa ve maksada kafi bir muayeneden sonra temiz ve sık tülbentten süzölerek boşaltılmalıdır.

Madde 29 - Sütler, depolanacağı yerde + 10 derecenin altında muhafaza edilmelidir.

Madde 30 - Depo vazifesini gören kab ve süt dağıtımından sonra mutlaka sabunlu sıcak su ile ve mütaakiben bol su ile yıkanmalıdır.

Madde 31 - Perakende satıcıların kaplarına boru ile süt tanklarından gelen sütler temizliğe riayet edilerek doldurulmalıdır.

Madde 32 - Şekil(1) deki perakende olarak süt satılan kablard doldurulduktan sonra, orada belediye veya müessese tarafından açılmıyacak şekilde mühürlenir. Perakende olarak sütler adı geçen kablardan başka kablarda satılamazlar.

Madde 33 - Bu kaplar toplama merkezine veya perakendeciye ait olabilir.

Madde 34 - Bu kablard ancak temiz olduğu zaman doldurulur ve mühürlenir. Paslı kirli ve herhangi bir şekilde sütün vasfını bozacak bir halde bulunan kablardın kullanılması yasaktır.

Madde 35 - Süt toplama depolarının zeminleri pürüzsüz ve çimento veya buna benzer maddelerden temizlenmeyi kolayca temin ettirecek şekilde yapılmalıdır.

Madde 36 - Duvar ve tavanlar senede asgari iki defa badana edilmelidir.

Madde 37 - Süt tevziinden sonra her gün kaplar, yerler ve tesisat uygun bir şekilde temizlenecektir.

Madde 38 - Süt tevzi edilmeden evvel kısa muayeneler yapılacak, gıda maddeleri nizamnamelerine uygun oldukları müessesece anlaşıldıktan sonra dağıtılacaktır.

Madde 39 - Sütü tevzi eden merkez perakendesinin kabına doldurduğu sütün o gün için vasfını bildirir bir vesikayı hergün satana vermeğe mecburdur.

Madde 40 - Elllerinde depocular tarafından verilmiş ve sütün vasfını bildiren vesikayı buldurmıyan perakende süt satıcıları süt satışından men edilir.

Madde 41 - Süt kablard ve sütle ilgili kab ve aletlerin evsaffları Gıda Maddeleri Nizamnamesinin istediği vasıfta olacaktır.

Pastörize müesseseleri

Madde 42 - Pastörize müesseselerinin kurulup çalışmaları Gıda Maddeleri Nizamnamesinin 25. maddesine göre Sıhhat ve İctimai Muavenet Vekaletinin müsaadesine bağıdır.

Madde 43 - Pastörize müesseseleri hususi binalarda tesis olunmalı ve ahırlar, meskenler, abdesthane ve diğerr nevi ticarete mahsus dükkanlarla doğrudan doğruya temasta olmamalıdır.

Madde 44 - Bu müesseselerin pastörize yapılan kısımlarının zeminleri çini veya süt asidinden müteessir olmiyacak maddelerden ve zeminden 1,5 metre irtifaa kadar olan duvarları fayanstan olacaktır. Diğerr kısımların zeminleri betondan ve yıkama sularının birikmesine mani olacak kadar meyilli olmalıdır.

Madde 45 - Pastörize müesseselerinin büyüklüğü faaliyetile mütenasip olmalıdır.

Madde 46 - Pastörize müesseselerinin kafi derecede aydınlatılmasını temin edecek pencereler ve havalandırma tertibatı bulunacak ve pastörize edilen kısımda bulunan pencerelerin edabı zemin sathının asgari 1/10 u kadar olmalıdır.

Madde 47 - Pastörize müesseseleri asgari aşağıdaki kısımları ayrı ayrı ihtiva etmelidir:

- a) Büro, laboratuvar, süt kabul ve güğüm yıkama yeri,
- b) Pastörize, şişe yıkama, doldurma ve kapatma kısmı.
- c) Pastörize edilmiş sütlerin muhafazasına mahsus kısım (Burada pencere olmayabilir)
- d) Hela ve işçilerin temizlik yapacağı kısım.
- e) Kazan dairesi.

Madde 48 - Sütler, süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulmalıdır.

Madde 49 - Pastörize müesseselerinde bulunan alet ve edevat ve zemin, iş bitiminden sonra her itina ile temizlenmeli ve pastörize cihazı iş başlamadan evvel buharla sterilize edilmelidir.

Madde 50 - Pastörize cihazları, üzerlerinde pastörize suhnetini gösteren ve kaydeden termometreler bulunmadıkça çalışmalarına müsaade edilmez.

Madde 51 - Pastörize suhnetini kaybeden termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere belediyece mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafikler asgari bir ay müddetle saklanmalı ve sonunda kontrolla mükellef memurlara teslim edilmelidir.

Madde 52 - Şişeler evvela münasip temizleyici mahlül ve su ile yıkanmalı ve her türlü kirlenmelere mani olacak şekilde doldurulmalıdır.

Madde 53 - Şişelere ve kablara konulacak etiketlerde bulunacak hususat Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki kayıtlara uygun olmalıdır.

Tereyağ imal yerleri

Madde 54 - Tereyağ imal yerleri ahır, ağıl, gübrelik ve süprüntülerin atıldığı yerler gibi koku yapan mahallerin yanında yapılmamalı ve havalandırma tertibatını havi bulunmalıdır.

Madde 55 - Tereyağ imal yerleri asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir.

- a) Büro, ham madde kabul yeri (Süt ve krema) ve kirli kablarn temizlenme kısmı,
- b) Santrifüj, yayık, malaksör ve paketleme kısmı.
- c) Yağ muhafaza odası.

Madde 56 - Yağın işlendiği muhafaza edildiği yerler serin olmalı ve serinliği temin edecek şekilde inşa edilmelidir.

Madde 57 - Yağ imal yerlerinin zeminleri mozayık, beton veya buna benzer suyu geçirmeyecek maddelerden temizleme sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmış olmalı ve duvarlar zeminden 1,5 metreye kadar fırçalanma ve temizlenmeyi mümkün kılacak maddeler ile yapılmalıdır.

Madde 58 - Kapı pencere ve diğer tahta kısımlar yağlı boya ile boyanmalıdır.

Madde 59 - Bu yerlerin asgari senede iki defa badana edilmesi mecburidir.

Madde 60 - Yağ imal edilirken işçiler imalatın hiç bir safhasında ellerile yağlara ve diğer maddelere dokunmamalı ve bu işler tamamen münasip aletlerle yapılmalıdır.

Madde 61 - İmalat için kullanılan kab ve binanın zemini işin bitiminden sonra günde asgari bir defa münasip bir şekilde yıkanmalıdır. Temizlik için soda veya klor ihtiva eden maddeler kullanılabilir.

Kaymak imal yeri

Madde 62 - Kaymak imal yerinde asgari aşağıdaki kısımlar bulunmalıdır:

- a) Sütlerin kabul ve pişirme yeri,
- b) Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı kısım.
- c) Kirli kablarn temizlendiği kısım.

Madde 63 - Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmamalıdır.

Madde 64 - Süt pişirme yerinde hararet odun veya diğer duman yapan mahrukat ile temin ediliyorsa, baca dumanları iyi çekebilecek şekilde yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

Madde 65 - Kaymak yapılacak sütler asgari 100 derecede yarım saat pişirilmeli ve ondan sonra kaymak tavalarna dökülmelidir.

Madde 66 - Pişirme esnasında süt hususi bir paletli tertibat ile karıştırılmalı ve bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmamalıdır.

Madde 67 - Bu yerlerin zeminleri mozayık veya buna benzer maddelerden yıkanma sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmalı ve kaymağın yapıldığı kısım duvarları zeminden asgari 1,5 metreye kadar fayans ile kaplanmalıdır.

Madde 68 - İmalat için kullanılan kap ve binanın zemini iş bitiminden sonra asgari her gün bir defa münasip bir şekilde temizlenmelidir. Temizlik için soda veya klor ihtiva eden maddeler kullanılabilir.

Madde 69 - Kaymak tavaları kalaylı olmalı ve bakır çıkış tavalarda imalatta kullanılmamalıdır.

Madde 70 - Kaymaklar satış yerlerine üzerleri temiz bir şekilde zararsız maddelerle örtülü olarak nakledilmeleri mecburidir.

Yoğurt imal yerleri

Madde 71 - Yoğurt imal yerleri asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir:

- a) Yoğurt imali için gelen sütlerin toplama süzme ve pişirme yeri.
- b) Yoğurt mayalama yeri.
- c) Kirli kablaların ve diğer eşyanın temizlenme yeri.

Madde 72 - Süt pişirme yerinde hararet, odun veya diğer duman yapan mahrukat ile temin ediliyorsa, baca dumanları iyi çekebilecek şekilde yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

Madde 73 - Sütler pişirme kazanlarına sık tülbentle süzülerek konulmalı ve pişirme esnasında hususi bir paletli tertibat ile karıştırılmalı ve bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmamalıdır.

Madde 74 - Yoğurt yapılacak sütler asgari 100 derecede yarım saat pişirilmeli ve mayalama suhnetinde mayalanmalıdır.

Madde 75 - Süt mayalama yeri, oda veya ufak hücreler halinde olabilir.

- a) Süt mayalama odalarının yükseklikleri asgari 5 metre olmalı ve tavanlar tahtadan yapılmalı ve tavanda havalandırmaya mahsus pencere veya tertibat bulunmalıdır.
- b) Süt mayalama hücrelerinin tavanları tahta olmalı ve tavanlarında havalandırma pencere veya tertibatı bulunmalıdır. Bunlar kapalı bir mahalde istenildiği kadar olabilir.

Madde 76 - Mayalama odaları ve diğer kısımların zeminleri mozayik veya buna benzer maddelerden yıkama sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmalıdır.

Madde 77 - Mayalama esnasında yoğurtlar üzerine örtülen bezlerin temiz bulundurulması mecburidir.

Madde 78 - Temizlik kısmında temizlik için lazım olan tertibat bulunmalı ve kapların sularının süzülmelerini temin için ısgaralı yerler bulunmalıdır.

Madde 79 - Kirli veya paslı kablarda yoğurt yapmak yasaktır.

Madde 80 - Nakilleri esnasında harici kirlenmelerden korunmak için yoğurt kablaları zararsız örtülerle örtülmelidir.

Madde 81 - Yoğurthanenin zemin kısımları iş bitiminden sonra her gün yıkanmalı ve temizlenmelidir.

Peynir imal yerleri

Madde 82 - Peynir imal yerleri işliyecekleri peynir nevine göre lüzumlu sütü kolaylıkla sağlayabilecek yerlerde kurulmalıdır.

Madde 83 - Peynirnameler asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir.

a) Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur kablarn temizliği yapılabilir)

b) Peynir işleme yeri.

c) Olgunlaştırma yeri veya depo ve lehim yeri.

Madde 84 - Süt pişirme yerinde hararet, odun veya diğer duman yapan mahrukat ile temin ediliyorsa baca dumanları iyi çekebilecek şekilde yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

Madde 85 - Bu yerlerin zeminleri su geçirmiyecek yıkama sularını akıtabilecek şekilde asgari betondan yapılmalıdır. Ve duvarlar da zeminden 1,5 metreye kadar asgari çimento ile sıvanmalıdır.

Madde 86 - Peynirhanelerde sütler mayalanmadan evvel 100 derecede yarım saat tutulmalıdır.

Madde 87 - Peynir işleme ve olgunlaştırma yerleri serin ve suhneti mümkün mertebe sabit tutacak şekilde inşa edilmesi ve havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

Madde 88 - Peynir imal yeri halifaaliyette iken imalatta kullanılan bütün alat ve edevatın sıcak % 3 sodalı su ile ve depo hariç diğer kısımların münasip şekilde her gün temizlenmesi lazımdır.

Müteferrik hükümler

Madde 89 - İşbu Talimatname hükümlerine muhalif hal ve harekette bulunanlar, T.C.K.na göre daha ağır bir ceza istilzam etmediği takdirde bu hususta verilen müsaade geri alınmakla beraber, 1593 sayılı kanunun 283. maddesi delaletile 486, 1608 ve 2575 sayılı kanun hükümleri mucibince belediyeler tarafından cezalandırılır.

Madde 90 - 18/07/1941 tarih ve 4863 sayılı Resmi Gazete ile neşredilen (Sütlerin nevilerini ve vasıflarını ve süt ve mamülatının istihsaline ve satışına mahsus mahallerin ve levazımın sıhhi şartlarını bildiren ve Umumi Hıfzısıhha Kanununun 171. maddesine göre tanzim olunan muaddel talimatname) mer'iyetten kaldırılmıştır.

Madde 91 - (Geçici madde) işbu Talimatnamenin yürürlüğe girmesinden evvel açılmasına müsaade edilmiş olup gerekli sıhhi şartları haiz olmayan imal ve istihsal yerlerle hayvanların yaşadıkları ve sağıldıkları mahallerin, talimatnamenin mer'iyet tarihinden itibaren en geç 6 ay zarfında islahı mecburidir.

Madde 92 - Talimatname neşri tarihinden 6 ay sonra mer'iyete girer.

Madde 93 - Bu Talimatname hükümlerini Adliye, Dahiliye, İktisat ve Ticaret ve Sıhhat ve İçtimai Muavenet ve Ziraat Vekaletleri yürütür.

NOT : Bu Yönetmelikteki "Subaplı Süt Güğümü Şeması" için 30/04/1956 Tarih ve 9297 Sayılı Resmi Gazeteye Bakınız.