

# SU ÜRÜNLERİ TOPTAN VE PERAKENDE SATIŞ YERLERİ YÖNETMELİĞİ

**Yetki Kanunu:** 1380-3288

**Yayımlandığı R.Gazete:** 19.06.2002-24790

**Değişiklik R. Gazete:** 14.07.2004-25522

**Değişiklik R.Gazete:** 27.04.2007-26505

## BİRİNCİ BÖLÜM

### Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

#### Amaç

**Madde 1-** Bu Yönetmelik, su ürünlerinin hijyen, kalite ve standartlara uygun olarak, serbest rekabet şartları içerisinde hızlı, güvenilir biçimde tüketiciye sunulmasını sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

#### Kapsam

**Madde 2-** Belediyeler ve/veya gerçek ve tüzel kişiler tarafından kurulan yada kurulacak olan su ürünleri toptan satış yerlerinde uyulması gereken asgari genel, teknik, hijyenik, fiziksel ve altyapı şartları ile bu yerlerin kurulma, çalışma, yönetim ve işleyişine, su ürünlerinin perakende satışına ve satış yerlerinde çalışanların sahip olması gereken şartlara ilişkin usul ve esasları, kontrol ve denetime ait hususları kapsar.

#### Hukuki Dayanak

**Madde 3-** Bu Yönetmelik, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun 3288 sayılı Kanun ile değişik 23 üncü ve 26 ncı maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**Madde 4-** Bu Yönetmelikte yer alan terimlerin tanımları aşağıda belirtilmiştir.

**a) Bakanlık:** Tarım ve Köyışleri Bakanlığıdır.

**b) İl ve İlçe Müdürlüğü:** Tarım ve Köyışleri Bakanlığı, İl ve İlçe Müdürlükleridir.

**c) Su Ürünleri:** Denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerden tabii veya suni olarak istihsal edilen, yetiştirilen su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, kabuklular, memeliler, sürüngenler gibi canlılarla bunlardan imal edilen ürünlerdir.

**d) Su Ürünleri Hali:** Belediyeler yada gerçek veya tüzel kişiler tarafından bu Yönetmelikte yer alan hususlara ve projesine uygun olarak kurulan, su ürünlerinin açık artırma ile toptan satışının, muhafazasının, kalite, hijyen ve sağlık kontrolünün ve dağıtımının yapıldığı, kapasitesi 10 ton/gün ve üzeri olan yerlerdir.

**e) Su Ürünleri Toptan Satış Merkezi:** Su ürünleri hali bulunmayan beldelerde, su ürünlerinin, bu amaçla ayrılan alanlarda, bu Yönetmelikte yer alan şartlara uygun olarak, kontrollü toptan satışının yapıldığı, kapasitesi 10 ton/gün'e kadar olan yerlerdir.

**f) Su Ürünleri Toptan Satış Yeri:** Bu Yönetmelikte tanımı yapılmış su ürünleri hali ve su ürünleri toptan satış merkezidir.

**g) Perakende Satış Yerleri:** Su ürünlerinin doğrudan insan tüketimine sunulmak üzere satışının yapıldığı bu Yönetmeliğin 26 ncı ve 27 nci maddelerinde belirtilen şartları taşıyan balık satış amaçlı dükkanlar, alış veriş merkezleri, semt pazarları gibi yerlerdir.

**h) İşletmeci:** Su ürünleri hali veya toptan satış merkezinin bu Yönetmelikte yer alan ilgili hükümlerinin yerine getirilmesinden ve uygulanmasından sorumlu ve yetkili olan belediyeler, gerçek ve tüzel kişilerdir.

**i) Hakem Kurulu:** Su ürünleri halinde, su ürünleri müstahsilleri, bunların üst kuruluşları, komisyoncu, balıkçı esnafı ve işletmeciler açısından, bu Yönetmeliğin ilgili maddelerinin uygulanmasında ve anlaşmazlıkların çözülmesinde öneriler getirmekle yetkili ve sorumlu olan kuruldur. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG'de ilan edilen değişik şekli )**

**j) İşletme Müdürü:** Yönetmelik kapsamındaki su ürünleri hali ile toptan satış merkezlerinin Yönetmelik hükümlerine uygun olarak idari işleyişinden işletmeci ile birlikte sorumlu olan yöneticidir.

**k) Sorumlu Yönetici:** Su ürünleri, gıda ve veterinerlik konularının herhangi birinde en az dört yıllık yüksek öğrenim veren fakültelerle, bu konularda eğitim veren fakültelerin ilgili bölümlerinden mezun olmuş ve bu Yönetmelik kapsamındaki teknik, hijyen ve sağlık konularında görev yapacak kişilerdir.

**l) Kontrolör:** Su ürünleri toptan ve perakende satış yerlerinin 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu, Su Ürünleri Yönetmeliği ve bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğunu denetlemekle görevli Bakanlık yetkilisidir.

**m) Denetçi:** Su ürünleri perakende satış yerlerinin denetiminde görevlendirilmek üzere Sağlık Bakanlığının açtığı hizmet içi eğitim programını tamamlamış, gıda, beslenme, eczacılık, kimya, biyoloji, veterinerlik ve tıp alanında en az lisans düzeyinde eğitim görmüş denetim elemanları ile gıda alanında en az lise düzeyinde eğitim görmüş yardımcı denetim elemanıdır.

**n) Su Ürünleri Müstahsilleri:** Ticari amaçla deniz ve iç sularda su ürünleri istihsal eden kaptan, balıkçı reisi, balıkçı ve tayfa gibi gerçek kişiler ile tüzel kişileri, bunların ortak ve çalışanları ile su ürünleri yetiştiricileridir.

**o) Komisyoncu:** Su ürünleri hali veya toptan satış merkezi içerisinde, su ürünlerinin toptan satışı ve muhafazası amacıyla kendi adına ve müstahsili veya müvekkili hesabına komisyon hesabı üzerinden çalışan, bu amaçla kendilerine yer tahsisi yapılmış olan gerçek ve tüzel kişilerdir.

**p) Balıkçı Esnafı:** Halden ya da toptan satış merkezinden aldıkları ürünleri, perakende olarak satış amacıyla doğrudan insan tüketimine sunan ruhsatlı veya izinli şahıslar veya tüzel kişilerdir. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG'de ilan edilen değişik şekli )**

**r) Müzayede Alanı:** Su ürünleri müstahsilleri tarafından su ürünleri haline veya su ürünleri toptan satış merkezine getirilen ürünlerin, toptan satışının yapıldığı ve bu amaçla ortak kullanıma ayrılmış alanlardır.

**s) Toptan Satış:** Su ürünlerinin, müzayede alanlarında açık artırma veya gerektiğinde pazarlık usulüyle yapılan satış şeklidir.

**t) Perakende Satış:** Doğrudan tüketiciye sunulmak üzere sadece su ürünleri müstahsilleri veya balıkçı esnafı tarafından gerçekleştirilen satıştır.

**u) Rüsüm:** Su ürünleri halinde veya toptan satış merkezinde satışa sunulan günlük toplam su ürünlerinin satış bedelinin % 3 ünü geçmemek şartıyla, belediyeye ödenen ücret miktarıdır.

**v) Soğuk Muhafaza Ünitesi:** Su ürünlerinin, tazelik değerinin korunmasına yönelik olarak, vücut iç sıcaklıklarının 0 °C ile +4 °C arasında muhafazasına imkan verebilen teknik ve hijyenik şartların sağlandığı soğuk ortamlardır.

**y) Değerlendirme ve Paketleme Ünitesi:** Su ürünlerinin, yalnızca sergilendiği veya perakende olarak satıcıya veya tüketiciye satıldığı yerler dışında, iç ve dış pazara yönelik olarak canlı, taze-soğutulmuş yada dondurulmuş formlarda değerlendirildiği ve bu amaçlara yönelik olarak, ambalajlama dahil gerekli işlemlerin yapılabildiği ünitelerdir.

**z) Sağlık Koruma Bandı:** Toplum sağlığına ve çevreye muhtemel zararlı etkisi veya çevreden çalışanlarına gelebilecek zararlı etkiler dikkate alınarak, su ürünleri halinin etrafında bırakılması gereken iskan dışı alandır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Su Ürünlerinin Toptan Satışı

#### Toptan Satış

#### **Madde 5- (14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Belediye sınırları ve mücavir alanlar içerisinde su ürünlerinin toptan alım ve satımının su ürünleri halinde veya su ürünleri toptan satış merkezinde yapılması zorunludur. İhraç edilmek veya işlendikten sonra iç tüketime arz edilmek üzere, tekmeden tekneye veya doğrudan su ürünleri sanayiine yapılacak satışlar hariç, su ürünleri hali veya toptan satış merkezi dışında su ürünlerinin toptan satışı yapılamaz.

Su ürünleri hali veya toptan satış merkezi içinde her ne şekilde olursa olsun, perakende satış yapılamaz. Bu amaç için, müzayede alanlarından tamamen bağımsız olarak oluşturulmuş alanlarda perakende satış yapılabilir.

İhracata konu su ürünleri bu madde hükümlerine tâbi değildir. Bu amaçla satın alınan ürünlerin fiilen ihraç edilmemesi durumunda bu madde hükümleri bu ürünler hakkında da uygulanır.

Deniz ve iç sulardan yetiştiricilik ya da avcılık yoluyla elde edilen ürünlerin karaya çıkarıldığı belediye ve mücavir alan sınırları içerisinde toptan satış yeri yoksa, bu ürünlerin perakendecilere toptan satışı, menşe belgesi ya da satış belgesi ile yapılır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Su Ürünleri Hali Kuruluş ve Çalışma İzinleri

#### Kuruluş Yerlerinin Özellikleri

**Madde 6-** Su ürünleri halinin kurulmasında aranılan belli başlı şartlar şunlardır:

- a) Su ürünleri hali öncelikle, imar planlarında belirlenmiş ve bu amaçla tahsis edilmiş alanlarda kurulur. İmar planı yoksa veya mevcut planda su ürünleri hali için ayrılmış bir alan bulunmuyorsa, Bakanlığın olumlu görüşü alınarak belediyelerce alıcı ve satıcı için uygun altyapıların oluşturulduğu yerlerde kurulur.
- b) Su ürünleri hali, mesken, işyeri, zararlı madde üreten tesisler ve benzeri yerlere yakın alanlarda kurulamaz. Bu amaç için oluşturulan sağlık koruma bandı ilgili İmar Müdürlüğünce korunur.
- c) Balıkçı barınaklarına ait imar planları yapılmış ve bu imar planında da bu amaçla yer ayrılmışsa belirlenen bu alanlarda kurulur.
- d) Su ürünleri hali tercihen deniz veya göl kenarlarında kurulur.

### **Kuruluş İzni**

**Madde 7-** Su ürünleri hali belediyeler ve gerçek veya tüzel kişiler tarafından kurulur. Su ürünleri hali kurmak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgeleri ibraz etmek şartıyla halin kurulacağı yerdeki Valiliğe müracaat etmek zorundadırlar.

- Su ürünleri halinin kuruluş yeri, çevresi ve sağlık koruma bandının sınırlarını gösteren yer belediye sınırları ve mücavir alanları içinde kalıyorsa belediye, belediye sınırları ve mücavir alan dışında kalıyorsa, ilgili Valiliklerce onaylanmış 1/1000 ölçekli plan.
- İmar planı olmayan yerlerde, Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak oluşturulan ve Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanan sağlık koruma bandı sınırlarını gösteren plan.
- Su ürünleri haline ait tüm teknik ve sosyal üniteleri içeren detaylı 2 suret mimari proje.
- Tesisin kurulacağı yerin bağlı bulunduğu belediyeden su kullanma belgesi, şehir şebeke suyu bulunmayan yerlerde içme ve kullanma suyu temin projesi, suyun kapasite ve kullanımına yönelik olarak tüm su boru sistemini, su depolarını ve tüm su çıkışlarını gösteren bir şebeke planı ile resmi bir kurum tarafından usulüne uygun şekilde alınmış su numunelerinin fiziksel, bakteriyolojik ve kimyasal sonuçlarını gösterir raporlar. Suyun derin kuyulardan temin edilmesi halinde ise Devlet Su İşlerinden alınacak kuyu suyu kullanma belgesi.
- 2872 sayılı Çevre Kanunu ve bu kanuna ilişkin çıkartılan Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği çerçevesinde, Mahalli Çevre Kurulunun, çevresel etkileri önemsizdir kararı veya çevresel etki değerlendirmesi olumlu raporu.
- Kanalizasyon bulunmayan yerlerde "Lağım Mecrası İnşası Mümkün Olmayan Yerlerde Yapılacak Çukurlara Ait Yönetmelik" hükümlerine uygun olarak hazırlanmış foseptik detay projesi, foseptikten sonra atık suyun ne şekilde izale edileceği, sızdırma yapılacaksa projesi, kullanma suları ile yağış sularının toplanması ve izalesi ile ilgili proje ve açıklama raporu.
- Su ürünleri halinde 24 saatte işlem görecektir toplam ürün miktarını ve halde yer alan ünitelerin, makine ve teçhizatın kapasitelerini belirten rapor.
- Ürün akış planı.

- Deşarj veya bağlantı izin belgesi.

- Gerektiğinde bunların dışında Bakanlıkça ihtiyaç duyulabilecek ilave bilgi ve belgeler.

Bu bilgi ve belgeler, İl Müdürlüğü tarafından, İl Sağlık Müdürlüğü'nün iştiraki ile incelenir. İnceleme sonuç raporu düzenlenerek, yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir. Bakanlıkta yapılan incelemeden sonra eksik ve aksaklıklar görülmesi halinde bunlar tamamlanır. Tetkikler sonunda uygun bulunanlara İçişleri Bakanlığının görüşü alınarak Bakanlıkça, Su Ürünleri Hali Kuruluş İzni verilir. Kuruluş izni 2 yıl için geçerlidir ve bu süre içinde kurulamadığı takdirde, uygun görülürse, Bakanlıkça 1 yıl daha ek süre verilebilir. Kuruluş izni veya süre uzatımı Bakanlıkça, İl Müdürlüğüne bildirilir.

## **Çalışma İzni**

**Madde 8-** Su ürünleri hali kurmak üzere kuruluş izin belgesi alan belediyeler, gerçek ve tüzel kişiler

Çalışma İzni alabilmek için, kuruluş izin belgesi ve aşağıdaki belgelerle birlikte ilgili Valiliğe müracaat etmek zorundadırlar.

a) İşletme müdürü ve su ürünleri kalitesinden sorumlu yönetici ile yapılmış noter onaylı çalışma sözleşmeleri.

b) Bu Yönetmelikte öngörülen Hakem Kurulunun oluşturulduğuna dair belge.

c) Devamlı olarak 50 veya 50 kişiden fazla işçi çalıştırılması durumunda, noter onaylı tabip ve yardımcı sağlık personeli sözleşmesi.

d) 1475 sayılı İş Kanununun 74 üncü maddesi gereğince alınan işletme belgesi.

e) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair İtfaiye Müdürlüğünden alınan belge.

f) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası Planı.

g) Bakanlıkça belirlenmiş olan standartlara uygunluğu gösterir su, buz analiz raporları ve su planı.

h) Gerektiğinde bunların dışında Bakanlıkça ihtiyaç duyulabilecek ilave bilgi ve belgeler.

Yukarıda belirtilen belgeler İl Müdürlüğü tarafından İl Sağlık Müdürlüğü'nün iştiraki ile incelenir ve bir değerlendirme raporu ile birlikte İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir. Bakanlıkça su ürünleri halinde, bu Yönetmelikte yer alan asgari fiziksel, altyapı şartları ve diğer hususlar açısından gerekli inceleme yapılır. Belgelerin tetkiki ve Bakanlık yetkililerinin yerinde yaptığı inceleme sonucunda, eksik ve aksaklıklar görülmesi halinde bunlar tamamlanır, uygun bulunanlara Çalışma İzni verilir.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **Su Ürünleri Halinin Altyapı, Fiziksel, Teknik ve Hijyenik Şartları**

#### **Halde Bulunması Gereken Üniteler ve Özellikleri**

**Madde 9-** Su ürünleri halinde bulunması gereken asgari üniteler ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Ürün Kabul Alanı

Su ürünleri haline ilk ürün girişinde gerekli teknik, sağlık, hijyen ve av yasakları kontrollerinin ve ilgili kayıtların yapılabilmesi için, tamamen kapalı bir mekan olarak inşa edilmiş, yeterli kapasitede, ihtiyaca uygun yapıda boşaltma rampası bulunan ve iş akışına uygun olarak müzayede alanına kontrollü giriş yapılabilen ürün kabul ünitesi veya üniteleri olmalıdır.

b) Müzayede Öncesi Soğuk Muhafaza Odası

Su ürünleri halinde, gelen ürünlerin satış veya organoleptik muayene öncesi bekletildiği ve ürünlere buz ilavesinin yapılabileceği 0 °C ile +4 °C arasında soğutma kapasitesine sahip muhafaza odaları yer almalıdır.

c) Müzayede Alanı

Su ürünleri halinde, günlük su ürünleri giriş kapasitesine göre, özellikle satış sırasında, gerek alıcı ve satıcıya, gerekse satışı yöneten yetkililere azami kolaylık sağlayacak hacimde, tüm kullanım alanları geri dönüşe ve çakışmaya engel olacak şekilde dizayn edilmiş müzayede alan veya alanları yer almalıdır. Bu alanlarda, müzayede öncesi ve sırasında ürünlerin yerle temasını önleyecek hijyenik şartları sağlayan yükselteler olmalıdır.

d) Yazıhaneler, Bürolar

Su ürünleri müstahsilleri, bunların üst kuruluşları, komisyoncu gibi, bu Yönetmelikle kendilerine yer tahsisi yapılmış olanların hizmetlerini görmek amacıyla kullanımlarına verilmiş yazıhane ve bürolar bulunmalıdır.

e) İdari Ünite

Su ürünleri halinin yönetim ve işleyişi ile ilgili idari hizmetleri yürütmek üzere işletmeci ve idari personelin kullanımına ayrılan yerler olmalıdır.

f) Hakem Kurulu Bürosu

Hakem Kurulunun çalışma ve toplantılarını yapacağı, kararların alınacağı, bu amaçla, gerekli büro hizmetleriyle desteklenmiş bir yer tahsis edilmelidir.

g) Denetim ve Kontrol Ünitesi

Su ürünleri halinin altyapı, teknik ve hijyenik şartlarını, ürünlerin kalite ve standartlarını, halin yönetim ve işleyişini kontrol eden ve denetleyen yetkililerin ve kontrolörlerin hizmetlerini yerine getirebilmeleri amacıyla, yeterli sayıda ve büyüklükte, gerekli donatımları sağlanmış bürolar bulunmalıdır.

h) Sosyal Üniteler

Su ürünleri halinde görev alan personel ile alıcı ve satıcı konumunda olan kişilerin yararlanacakları lokanta, lokal, tuvalet, lavabo, banyo, soyunma odaları gibi sosyal ihtiyaçları karşılamak üzere tahsis edilmiş alanlar olmalıdır.

#### i) Değerlendirme ve Paketleme Ünitesi

Su ürünleri halinde ürünle ilgili olarak kesme, iç organlarını alma, temizleme, yıkama gibi işlemlerin yapılacağı ve ürünlerin paketleneyeceği bir değerlendirme ve paketleme ünitesi, paketleme ve ambalaj malzemelerinin depolanacağı bir yer olmalıdır. Su ürünleri halinde paketleme ve değerlendirme yapılmayacak ise, başvuruda bu durum beyan edilir ve bu ünite aranmaz.

#### j) Soğuk Muhafaza Üniteleri

Su ürünlerinin, satış işlemleri dışında veya değerlendirme ve paketleme sonrası muhafazalarına imkan verebilen uygun teknik ve hijyen şartlarına sahip soğuk muhafaza odaları olmalıdır. Bu odaların fiziki büyüklüğü, muhafaza edilen ürün miktarı ile uyumlu olmalı ve ürün formuna göre uygun soğutma sistemine sahip bulunmalıdır.

Bu ünite; kolayca temizlenip, dezenfekte edilebilen, suyun kolayca drenajını sağlayacak veya suyu tahliye edecek teçhizatla donatılmış, rahat hareket edilebilen, kaymaz bir zemine sahip olmalıdır.

Soğuk muhafaza odalarının kolayca okunabilecek bir yerinde sıcaklık göstergeleri bulunmalıdır. Göstergeler soğutmaya sağlayan sistemin veya ekipmanın bulunduğu yere göre en uzak mesafeye yerleştirilmelidir. Sıcaklık kayıtları sürekli izlenmeli, gerektiğinde denetim için hazır tutulmalıdır. Bu odalarda dondurulmuş ürünler muhafaza edilecek ise, sürekli kayıt veren bir sistem kurulmalıdır.

#### k) Buz İmal Ünitesi

Su ürünleri halinde su ürünlerinin soğuk muhafazasında birim ürün ağırlığa karşılık 1/3 oranında buz kullanılması gerektiğinden, uygun kapasitede, Bakanlıkça belirlenmiş olan kriterlere uygun su veya deniz suyundan imal edilecek buz üretimine ve dağıtımına imkan sağlayan buz üretim ünitesi olmalıdır.

Buzun dışarıdan temin edilmesinin gerektiği durumlarda buz Bakanlıkça onaylanan buz üretim yerlerinden alınmalıdır.

#### l) Perakende Satış Ünitesi

Su ürünleri halinde, perakende satış yapılacak ise, su ürününün toptan satışının yapıldığı müzayede alanından bağımsız olarak, doğrudan tüketiciye sunulmak üzere bu Yönetmeliğin 26 ncı maddesinde öngörülen teknik ve hijyenik şartları taşıyan, bir ünite oluşturulabilir.

#### m) Ambalaj Malzemeleri Odası

Ürünün paketlenmesi, ambalajlanması ve taşınması için kullanılan malzemelerin hijyenik şartlarda muhafaza edildiği bir yer olmalıdır.

n) Alet Ekipman Yıkama ve Dezenfeksiyon Bölümü Su ürünleri halinde, ürün ile temas halinde bulunan alet, ekipman, malzeme gibi teçhizatların temizliği ve dezenfeksiyonu için soğuk/sıcak su bağlantısına sahip olan ve temizlik maddeleriyle, dezenfektanların muhafaza edildiği bölüme ilişkili ayrı bir alan bulunmalıdır.

#### o) Arıtım Ünitesi

Atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde yok edilmesini, bertaraf ve tahliye edilmesini sağlayacak bir sistem kurulmuş olmalıdır.

p) Otopark

Su ürünlerinin nakliyesinde kullanılan araçların ve diğer özel araçların park edebilmesi, işlevlerini yerine getirebilmesi için, yeterli büyüklükte bir otopark yeri yapılmalıdır.

Su ürününü nakleden araçlar hal çevresinde, gelişigüzel yerlerde bulundurulamaz.

r) Yardımcı Üniteler

Su ürünleri halinde gerekirse aşağıdaki yardımcı üniteler de oluşturulabilir.

- Laboratuvar,
- Haberleşme Merkezi,
- Toplantı ve Eğitim Merkezi,
- Bakım Onarım Atölyesi,
- Banka Şubesi,
- Güvenlik Birimi,
- Sağlık Merkezi.

### **Asgari Fiziksel ve Altyapı Şartları**

**Madde 10-** Çalışma izni verilmesi için su ürünleri halinde bulunması gereken asgari fiziksel ve altyapı şartları aşağıda belirtilmiştir.

- a. Çevre düzenlemesi yapılmış olmalıdır.
- b. Çevresi en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya korunak ile çevrilmiş olmalıdır. Bu yapılar deniz alanına veya gemi boşaltma alanına doğru aranmaz.
- c. Kapalı bir mekan olarak inşa edilmeli ve uygun bir havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- d. Bakanlık tarafından yapılan denetimler sonucunda, istenilen şartlara uygun bulunmayıp çalışmasına izin verilmemesi halinde, kapatma işleminin uygulanmasına imkan verecek bir yapıda olmalıdır.
- e. Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanmalıdır.
- f. Şoklama ve donmuş muhafaza üniteleri varsa, bu ünitelere ait sürekli sıcaklık kaydı veren sistem bulunmalıdır.
- g. Çalışma şartlarına uygun, gün ışığına eşdeğer aydınlatma sistemine sahip olmalıdır.

h. Tavan, duvarlar ve zemin arasında tam birleşim sağlanmalıdır. Tavan kısmı kapalı ve akmayacak düzgün bir yüzeyle örtülü bulunmalı, yağmur suları kapatılmış bir sistem içerisinde tahliye edilmelidir.

i. uvarlar su geçirmeyen, pürüzsüz, kolaylıkla temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır.

j. Zemin, suyu emmeyen, geçirmeyen ve kolaylıkla yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikli bir yapıya sahip olmalı ve atık suların uygun olarak tahliyesine imkan sağlayan bir düzenele donatılmış su tahliye sistemi bulunmalıdır.

k. Kapı ve pencere çerçeveleri dayanıklı, paslanmaz materyalden yapılmalı, dış pencerelerin tamamı sinek, haşere ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek şekilde tel ile kapatılmış olmalıdır.

l. Ürün giriş ve çıkış kapıları mutlaka ayrı olmalı, ihtiyaca uygun sayıda boşaltma ve yükleme rampası bulunmalıdır.

m. Çalışan personel için doğrudan doğruya müzayede alanına, değerlendirme, paketlenme, soğuk muhafaza ve buz imal ünitelerine açılmayan duş, tuvalet ve soyunma odaları bulunmalıdır. Soyunma odalarında, çalışan her kişiye iki bölümlü soyunma dolapları tahsis edilmelidir.

n. Yeteri kadar sifon ve lavabo ile donatılmış sıhhi tesisata sahip olmalı, lavabolarda elle kumanda edilmeyen musluklar kullanılmalı ve bu lavabolar gerekli temizlik ve dezenfekte maddeleri ile tek kullanımlık kağıt havlularla donatılmalıdır.

o. Varlığı arzu edilmeyen veya bulundurulmasına izin verilmeyecek, böcekler, kemirgenler, kuşlar gibi hayvan ve haşerelere karşı uygun koruyucu düzeneklerle donatılmış olmalı, bunlara ilişkin planlanmış mücadele programları bulunmalı ve uygulanmalıdır.

p. Görülebilir yerlerde, okunaklı ve belirgin bir biçimde, sigara içmek, yerlere tükürmek, yemek ve içmek yasaktır gibi ikaz edici yazı ve levhalar bulundurulmalıdır. Çalışan personeli yönlendirici ve eğitici teknik ve hijyen kurallarını gösterir, görsel ve yazımsal uyarıcılar bulunmalıdır.

r. Bakanlıkça belirlenmiş olan standartlara uygun, yeterli miktarda içme suyu veya temiz deniz suyu sağlayan bir sistem bulunmalıdır.

s. Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan su ürünlerinin konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilir nitelikte ve özel işaretli kapalı tutulabilir, taşıma araçları bulundurulmalıdır. Çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda uzaklaştırılmıyorsa, bunların konulması için bir soğuk oda bulundurulması zorunludur.

t. Satılacak ve sergilenecek su ürünleri için yeterli miktarda ve uygun nitelikte, plastik ve strafor muhafaza kapları kullanılmalıdır. Ürünün özelliğine göre, bir kullanımlık olmak üzere diğer materyalden yapılan muhafaza kapları da kullanılabilir. Muhafaza kapları plastik veya paslanmaz materyalden yapılmış, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir uygun yükselticiler/paletler üzerinde sergilenmelidir.

### **Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar**

**Madde 11-** Çalışma izni almış su ürünleri halinde çalışma esnasında uyulması gereken asgari teknik ve hijyen şartları aşağıda belirtilmiştir.

- a) Su ürünleri hali sadece ürünlerin satışı, muhafazası, gerektiğinde değerlendirilmesi ve paketlenmesi amaçlarına yönelik olarak kullanılmalıdır.
- b) Hiçbir şekilde yazıhane yada büro önünde, içinde, müzayede alanında veya satışla ilgili bölümün herhangi bir yerinde baş kesme, iç organ alma, temizleme, yıkama, buz kırma işlemleri yapılmamalıdır. Bu tür işlemler halde, bu amaçla ayrılmış bulunan ünitelerde gerçekleştirilmelidir.
- c) Hal içerisinde tahta kasa veya doğrudan ürünlerle temas eden yerlerde, alet ve ekipmanlarda tahtadan üretilmiş malzemeler kullanılmamalıdır. Ürünün özelliğine göre bir kullanım olmak üzere diğer materyalden yapılan muhafaza kapları kullanılabilir.
- d) Ürünlerin muhafaza edildiği her kapta ancak tek tür su ürünü bulundurulmalıdır.
- e) Plastik kasaların iç ve dış yüzeyleri, her satış sonrası ve her kullanım öncesi uygun kullanım suyu ile yıkanarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- f) Ürünlerin canlı olarak muhafaza edildiği durumlarda, en iyi yaşamsal ortamı sağlayacak şekilde, portatif stok düzenekleri, uygun kullanma suyu kriterlerine sahip, durgun olmayan, akışkan sistemli temiz su ile beslenmelidir. Bu sistemin uygun tahliyesi olmalıdır.
- g) Çıkardıkları egzoz gazının, su ürünlerinin kalitesini etkilemesine neden olabilecek araçların dolaşımına ve faaliyetine izin verilmemelidir.
- h) Halin iş öncesi ve sonrası temizliği bir temizlik planı doğrultusunda düzenli olarak, uygun maddelerle yapılmalı ve bunlara ilişkin kayıtlar tutulmalıdır.
- i) Halde yer tahsisi yapılmış olanlar da dahil, çalışan tüm personel önlük ve çizme giymeli, kendisini tanımlayacak bilgilerin yer aldığı ve işletmeci tarafından düzenlenmiş olan kimlik kartı taşınmalıdır.
- j) Halde görevli olanlar dışında giriş çıkışlar kontrol altında tutulmalı, bu kişilerin giriş öncesi, işletmeci tarafından temin edilecek çizme, önlük, galos gibi hijyenin sağlanmasına yönelik giysilerle içeri alınmaları sağlanmalıdır.
- k) Tüm çalışanlar ve işçiler için, işe başlamadan önce bir sağlık kurumundan alınan ve su ürünleri tesislerinde çalışabilir ifadesinin yer aldığı sağlık raporu aranır. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenir. **(27.04.2007 – 26505 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**
- l) Nakil vasıtaları ürün formuna uygun sıcaklığı muhafaza edebilecek yapıda donatılmış, ısı yalıtımlı ve kapalı kasalı olan, balık kanı ve buzun erimesiyle oluşan suyun drenajına, depolanmasına imkân sağlayan özellikte olmalıdır. Üstü açık kara vasıtaları ile taşınan ve her türlü kontaminasyon riski olan ürünlerin hale girişine izin verilmez. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**
- m) Ürün boşaltma işlemleri hızlı bir şekilde yürütülmeli, ürün yapısına uygun sıcaklığa sahip korumalı bir ortama nakledilmelidir. Ürünlerde hasara neden olmayacak ekipman kullanılmalıdır.
- n) Boşaltma ekipmanları, temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay olan bir materyalden yapılmış olmalı ve uygun şartlar altında muhafaza edilmelidir.

o) Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, paslanmayan ve kontaminasyona yol açmayan malzemeden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalıdır. Tüm malzemeler, alet ve ekipmanlar ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.

p) Su ürünlerinin ambalajlanmasında, Bakanlıktan üretim izni almış materyalden yapılmış ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### Su Ürünleri Halinde Yer Tahsisine İlişkin Şartlar

#### Yer Tahsisi

**Madde 12-** Belediyeler tarafından işletilen su ürünleri halinde ürün satış amaçlı yazıhane veya büro gibi iş yerleri öncelik ve yüzdelik sırasına göre;

% 30 u Su ürünleri merkez birlikleri, su ürünleri kooperatif birlikleri ve su ürünleri kooperatiflerine,

% 20 si Su ürünleri müstahsilleri, dernekleri, vakıfları ve bunların ticari işletmelerine,

% 50 si Su ürünleri komisyoncuları, ihracatçı, ithalatçı, balıkçı ve diğer gerçek ve tüzel kişilere Belediye Encümeni tarafından kura ile tahsis edilir.

Birlikler ve kooperatifler, bu tahsis haklarını kendi tüzel kişilikleri adına veya kendilerine bağlı üyelerine kullandırabilirler. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Belediyeler tarafından yapılan ve işletilmek üzere, gerçek ve tüzel kişilere kiralanen su ürünleri halinde de yer tahsisinde bu hükümler uygulanır.

Yukarıda belirtilen kategorilerden birinde kısmen veya tamamen tahsis mümkün olmadığı takdirde diğer kategorilere belirtilen yüzde ağırlıklarına göre tahsis yapılır.

Yer tahsisine ilişkin esas ve usuller ile tahsis talebinde bulunacaklardan istenecek belgelere ilişkin hususlar işletmeci tarafından biri mahalli gazetede olmak üzere en az üç gazetede ilan edilir. Hal dahilinde de görülecek yerlere duyurular asılır.

Yer tahsisi müracaatları, su ürünleri kooperatif birlikleri ve merkez birlikleri üyelerince, bağlı buldukları üst birlik kanalıyla yapılır. Merkez ve üst birliğin bulunmaması durumunda müracaatlar doğrudan yapılır.

Müracaatlar, bu Yönetmelikte belirtilen hususlara aykırı olmamak şartıyla, Belediye Encümenince belirlenecek usul ve esaslar çerçevesinde incelenir ve değerlendirilir. Müracaatları uygun görülenlere Belediye Encümeni tarafından yer tahsisi yapılır. Tahsis yerleri 15 gün içerisinde teslim alınmadığı takdirde yer tahsisi iptal edilmiş sayılır.

Yer tahsisinde Hakem Kurulunca önerilen kriterler ve hususlar dikkate alınarak, Belediye Meclisi tarafından belirlenecek bir bedel alınır.

Tahsis yerlerinin kullanım, devir ve ortak alma gibi işlemleri Hakem Kurulunun önerisi doğrultusunda, bu Yönetmelik hükümlerine aykırı olmamak şartıyla Belediye Meclisince belirlenir. Tahsis yapılan yerler, tahsisi yapılan kişi ve kuruluşlarca, birlik ve kooperatifler

için getirilen hükümler saklı kalmak şartıyla işletmecinin bilgi ve izni olmadan başka kişi yada kuruluşlara devredilemez, kiralanamaz, bir başka amaçla kullanılamaz.

İki yıl üst üste öngörülen satış cirosuna erişemeyenlerin yer tahsis belgeleri Hakem Kurulunun uygun görüşü alınarak Belediye Encümeni tarafından iptal edilir.

Yer tahsis sahipleri, işletmecinin onayı olmadan, hiçbir şekilde tahsis yerlerinin içinde veya dışında değişiklik yapamaz ve tahsis yerlerini kapalı bulunduramaz.

Belediyeler dışında gerçek ve tüzel kişiler tarafından işletilen su ürünleri halinde yer tahsisleri, bunların kullanımı, iptali gibi hususlar, işletmeci tarafından belirlenir ve Bakanlık uygun görüşünü müteakip uygulanır.

Su ürünleri birlik ve kooperatiflerine üye olan balık müstahsillerine ait ürünlerin, su ürünleri halinde birlikler ve bunlara bağlı kooperatiflere tahsis edilen yerlerde satılması zorunludur.

Avlanması yasak olan su ürünlerini hale getiren veya satışı için girişimde bulunan yer tahsis sahiplerinin yer tahsis belgeleri iptal edilir.

## **ALTINCI BÖLÜM**

### **Su Ürünleri Halinde Ürün Dolaşımına İlişkin Şartlar**

#### **Ürün Girişi**

#### **Madde 13- (14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

İşletmeci tarafından su ürünleri haline ürün getiren kişilerden, getirilen ürüne ilişkin olarak ürünün ticarî ve bilimsel isimleri, miktarları, yakalandıkları, yetiştirildikleri bölgeler, varsa en küçük boy uzunluğu, getirildiği, avlanıldığı teknenin ismi, teknenin sahibi, yetiştirildiği tesisin adı, yüklendiği yer ve tarihi, varış tarih ve saatini, nakliye yapan aracın plâkasını ve özelliklerini gösterir giriş belgesi alınır.

Hale su ürünü girişi, sadece giriş yeri olarak belirlenen yerden yapılır. Ürün girişleri, ürün kabul alanında işletme yetkilileri tarafından miktar, kalite ve sağlık gibi özellikleri yönünden kontrol edilir ve bunlara ilişkin kayıtlar tutulur. Avlanması ve satışı uygun olmayan yasak ürünlerin girişine müsaade edilemez.

Su ürünleri doğrudan müzayede alanına veya soğuk muhafaza ünitesine alınır ve gerektiğinde buz ilâvesi yapılır. Ürünler toptan satışa sunulmadan önce, müzayede alanında işletme yetkilisi tarafından, mal sahibi gözetiminde tartılır. İşletmeci ve Bakanlık kontrolörleri tarafından su ürünleri kalite kriterleri, sağlık ve avlanma yasakları yönünden kontrol edilir. İnsan tüketimine uygun görülen ürünlerin satışına izin verilir.

Giriş belgesi bulunmayan su ürünleri müzayede alanında bulundurulamaz ve satılamaz.

Kontrol sonucunda su ürünlerinin insan tüketimi için uygun olmadığının belirlenmesi durumunda, bu ürünlerin piyasadan çekilmesi için işletmeci tarafından gerekli önlemler alınarak, 32 nci madde hükmü uygulanır.

#### **Toptan Satış İşlemi**

**Madde 14-** Hale getirilen su ürünleri, müzayede alanı içerisinde canlı, taze-soğutulmuş, işlenmiş veya dondurulmuş olarak, açık artırma usulü ile işletmecinin yetki verdiği satış

memurları gözetiminde satılır. Satış açık arttırma usulü ile gerçekleşmediği takdirde işletmecinin izni ile pazarlık usulü ile de toptan satışa sunulabilir.

Satış esnasında tartı ve sayımda mal sahibi ve alıcının kontrolü esastır. Satışlar su ürünlerinin türlerine bağlı olarak adet, kilo, kasa, kutu, sepet gibi ölçüler baz alınarak yapılır.

Sahibi bulunmayan veya el konulan, avlanması yasak olan su ürünlerinin satışında, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun ilgili hükümleri uygulanır. Sahibi bulunmayan, sahiplenilmeyen veya terk edilmiş ürünlerden işletmeci sorumludur. Soğuk muhafaza üniteleri, kontrolörlerin talebi durumunda, Yediemine alınan su ürünlerinin yasal işlemleri tamamlanana kadar saklanması amacıyla kullanılır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

### **Alım Satım İşlemleri**

**Madde 15-** Alıcılar balıkçı esnafı olmalıdır. Balıkçı esnafı dışında işletmeci tanzim satış maksadıyla bizzat alıcı olabileceği gibi, aynı amaçla işletmecinin gözetim, denetim ve organizasyonu altında, işletmece alıcı müsaadesi verilen şahıslar alıcı olarak müzayedeye katılabilir. Satışlar işletmece sıkı şekilde izlenir ve denetlenir. İşletmeci, su ürünlerinin gerçek piyasa fiyatında satılmasını sağlamak, gerek müstahsilin ve gerekse işletme aleyhine olacak şekilde anlaşmalı ve muvazaalı satışları önlemekle sorumludur.

Su ürünleri, hale giriş sırasına göre satışa arz edilir. Hal içerisinde yer tahsisi yapılan komisyoncular, yetkili müzayede memuru gözetiminde yapılacak açık arttırmada birbirlerinden ürün alıp satarlar. Ancak, satın alınan su ürünü hal içerisinde ikinci kez satılamaz. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Su ürünlerinin satış saatleri dışında, soğuk muhafaza ünitelerinde bulundurulmaları zorunludur. Hal dahilinde ürünler gelişigüzel yerlerde teşhir edilemez ve bekletilemez.

Halde satılmayan su ürünleri, sahibi durumundaki şahıslar tarafından geri alınmak veya çekilmek istendiği takdirde, işletmeciye bir hizmet bedeli öder. Soğuk muhafaza ünitesine konulacak su ürünü için de, aynı şekilde hizmet bedeli ödenir.

Satış günü içerisinde satılmayıp, soğuk muhafaza ünitesine gönderilen su ürünleri, işletmeciye bildirilir. Soğuk muhafaza ünitesinden çıkarılan su ürünleri için, normal satış prosedürü uygulanır.

Halde toptan satışı yapılmış su ürünleri, halin bulunduğu il sınırları içerisinde satışa sunulacak ise komisyoncu tarafından üç suret faturası kesilerek, ilk nüshası alıcılara ikinci nüshası işletmeciye verilir. Faturası kesilmeyen su ürünlerinin hal dışına çıkarılmasına izin verilmez. Halde toptan satışı yapılmış su ürünleri, halin bulunduğu il sınırları dışında satışa sunulacak ise komisyoncu tarafından sevk irsaliyesi tanzim edilerek hal dışına çıkarılmasına izin verilir. Satıcılar tarafından yasal süre içerisinde sevk irsaliyeleri faturalandırılır ve fatura sureti işletmeciye ibraz edilerek rüsum tahsilatı yapılır. Fatura ve sevk irsaliyesinde ürünlerin tür ve miktarı açıkça yazılmak zorundadır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Satın alınan su ürünlerinin, alıcılar tarafından işletmece belirlenen en kısa zamanda su ürünleri hali dışına çıkarılması zorunludur. Bundan kaçınılması durumunda, bu ürün işletme tarafından taktir olunan fiyat üzerinden yeni alıcılara satılır. Alıcı bulunmadığı takdirde işletmeci tarafından, tutanak ve düzenlenecek Tüketilebilirlik Raporu karşılığında ürün hastane veya hayır kurumlarına bağışlanır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Satış işlemleri, yörenin özelliğine göre işletmeci tarafından belirlenen ve ilan edilen başlangıç ve bitiş saatleri içerisinde yapılır. El konulan avlanması yasak su ürünleri, bu saatler dışında satılabilir. Tatil günlerinde de nöbetçi memurlar günlük işlemlere devam ederler.

### **Ürünün Çıkışı ve Nakledilmesi**

**Madde 16-** Halden ürünlerin çıkışı, belirlenmiş olan yerlerden yapılır. Ürünlerin hal dışına çıkarılması esnasında işletmeci tarafından gerekli kontroller yapılır. Şüpheli durumlarda ilgili tarafların huzurunda tartı ve/veya sayım işlemi yenilenir. Ürün çıkışlarının işletmeci tarafından kaydı tutulur. Hal giriş belgesindeki bilgilerin doğruluğu kontrol edilir ve satışı yapılmış, nakledilecek ürüne ait sevk belgesi düzenlenir. Sevk belgelerinde her türün ticarî ve bilimsel isimleri, yakalandıkları, yetiştirildikleri bölgeler, satışı yapılan ürünlerin büyüklüğü ya da ağırlığı, sınıfları ile sunumları, tazelikleri, her türün satış miktarı ve kilo fiyatı, halden çıkarılan ürünlerin götürüldüğü yerler, alıcı, satıcının adı ve soyadı veya firma adı, satışın yapıldığı yer ve tarih, hal giriş belgesine atıf, avlanıldığı tarih ve avlanıldığı teknenin ismi, sahibi, plâkası, ithalinin yapıldığı ülke, ithalâtçısı, yetiştirildiği tesisin adı, nakliye yapan aracın plâkasını ve özelliklerini gösterir bilgiler yer alır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Halden hale toplu su ürünleri naklinde sağlık sertifikası aranır.

İlk satışı yapılmış olan su ürünleri, depolama ve nakliye süresince ürün formuna göre, uygun sıcaklıklarda tutulur.

Su ürünleri hiçbir şekilde kontaminasyona neden olabilecek yada hijyenini etkileyebilecek başka ürünlerle bir arada depolanamaz veya nakledilemez.

Su ürünlerinin nakliyesinde kullanılan vasıtalar, ürün formuna uygun sıcaklığı muhafaza edebilecek yapıda donatılmış, ısı yalıtımlı kapalı kasası veya frigorifik özelliği olan soğutmalı araçlar olmalıdır. Ürünleri soğutmak için buz kullanılıyorsa, buzun erimesiyle oluşan suyun ürünlerle temasını önleyecek drenaj sistemi bulunmalıdır. Aynı araçla ürünlere ilâve amaçlı buz taşınması durumunda buz, ağız kapalı hijyenik taşıyıcı kaplar içerisinde bulunmalı ve buzun erimesiyle oluşan suyun ürünle temas etmemesi sağlanmalıdır. Nakliye vasıtalarının iç yüzeyleri, su ürünlerini olumsuz yönde etkilemeyecek şekilde imal edilmiş, temizlenmeleri ve dezenfeksiyonları kolay olmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Su ürünleri, toptan satış yerlerinden perakende satış yerlerine, açıkta veya üstü açık şekilde nakledilemez.

## **YEDİNCİ BÖLÜM**

### **Su Ürünleri Toptan Satış Merkezinin Kuruluş, Çalışma İzinleri ve Ürün Satışı**

#### **Kuruluş Yerlerinin Özellikleri**

**Madde 17-** Su ürünleri toptan satış merkezinin kurulmasında aranılan asgari şartlar şunlardır;

a) Su ürünleri toptan satış merkezi öncelikle, imar planlarında bu amaçla tahsis edilmiş alanlarda kurulur. İmar planı yoksa veya mevcut planda su ürünleri toptan satış merkezi için ayrılmış bir alan bulunmuyorsa, Bakanlığın olumlu görüşü alınarak belediyelerce alıcı ve satıcı için uygun altyapıların oluşturulduğu yerlerde kurulur.

b) Balıkçı barınaklarına ait imar planları yapılmış ve bu imar planında da bu amaçla yer ayrılmışsa buralarda kurulur.

c) Su ürünleri toptan satış merkezi tercihen deniz veya göl kıyısında kurulur.

### **Kuruluş İzni**

**Madde 18-** Su ürünleri toptan satış merkezi belediyeler ve gerçek veya tüzel kişiler tarafından kurulur. Su ürünleri toptan satış merkezi kuruluş izni almak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgeleri ibraz etmek şartıyla merkezin kurulacağı yerdeki Valiliğe müracaat etmek zorundadırlar.

a) Toptan satış merkezi, belediye sınırları ve mücavir alanları içinde kalıyorsa belediye, belediye sınırları ve mücavir alan dışında kalıyorsa, ilgili Valiliklerce onaylanmış merkezin kuruluş yerini gösteren ölçekli plan,

b) Merkeze ait tüm teknik, sosyal ve benzeri ünitelere ait bölümleri içeren detaylı 2 suret mimari proje,

c) Su ürünleri toptan satış merkezinde 24 saatte işlem görecektir toplam ürün miktarını ve toptan satış merkezinde yer alan ünitelerin, makine ve teçhizatın kapasitelerini belirten rapor, **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

d) Kanalizasyon bulunmayan yerlerde “Lağım Mecrası İnşası Mümkün Olmayan Yerlerde Yapılacak Çukurlara Ait Yönetmelik” hükümlerine uygun olarak hazırlanmış foseptik detay projesi, foseptikten sonra atık suyun ne şekilde izale edileceği, sızdırma yapılacaksa projesi, kullanma suları ile yağış sularının toplanması ve izalesi ile ilgili proje ve açıklama raporu,

e) Gerekliğinde bunların dışında Bakanlıkça ihtiyaç duyulabilecek ilave bilgi ve belgeler.

Bu bilgi ve belgeler İl Müdürlüğü tarafından İl Sağlık Müdürlüğü’nün iştiraki ile incelenir. Uygun görülere Valiliklerce kuruluş izni verilir. Kuruluş izni 2 yıl geçerlidir. Valilik uygun gördüğü takdirde bu süre 1 yıl uzatılabilir.

### **Çalışma İzni**

**Madde 19-** Çalışma izni almak isteyenler kuruluş izin belgesi ile birlikte aşağıdaki bilgi ve belgeleri ibraz etmek şartıyla İl Müdürlüğüne müracaat etmek zorundadırlar.

a. Bakanlıkça yayınlanmış olan standartlara uygunluğunu gösterir su, buz analiz raporları ve su planı,

b. Ürün akış planı,

c. Devamlı olarak 50 veya 50 kişiden fazla işçi çalıştırılması durumunda noter onaylı tabip ve yardımcı sağlık personeli sözleşmesi,

d. İşletme müdürü ve su ürünleri kalitesinden sorumlu yönetici ile yapılmış noter onaylı sözleşmeler,

e. 1475 sayılı İş Kanununun 74 üncü maddesi gereğince alınan işletme belgesi,

f. Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair İtfaiye Müdürlüğünden alınan belge,

g. Gerektiğinde bunların dışında ihtiyaç duyulabilecek ilave bilgi ve belgeler.

Yukarıda belirtilen belgeler İl Müdürlüğü tarafından İl Sağlık Müdürlüğü'nün iştiraki ile bu Yönetmelikte yer alan asgari fiziksel ve altyapı şartları ve diğer hususlar açısından incelenir ve uygun bulunanlara Valiliklerce Çalışma İzni verilir.

### **Asgari Bulunması Gereken Üniteler ve Özellikleri**

**Madde 20-** Su ürünleri toptan satış merkezinde bulunması gereken asgari üniteler ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

#### **a) Ürün Kabul Alanı**

Su ürünleri toptan satış merkezinde yeterli kapasitede, tamamen kapalı bir mekan olarak inşa edilmiş, ilk ürün girişinde gerekli kontrollerin ve kayıtların yapılabilirdiği ürün kabul ünitesi olmalıdır.

#### **b) Müzayede Alanı**

Günlük su ürünleri giriş kapasitesine göre, satış sırasında, gerek alıcı ve satıcıya, gerekse satışı yöneten yetkililere kolaylık sağlayacak büyüklükte, tüm kullanım alanları geri dönüşe ve çakışmaya engel olacak şekilde dizayn edilmiş müzayede alanı yer almalıdır.

#### **c) İdari Ünite**

İdari hizmetleri yürütmek üzere işletmeci, idari personel ve hakem kurulunun kullanımına ayrılan büroların yer aldığı bir ünite olmalıdır.

#### **d) Denetim ve Kontrol Ünitesi**

Toptan satış merkezinde denetim ve kontrol hizmetlerini yerine getiren yetkililerin ve kontrolörlerin kullanımına verilmek üzere, gerekli donanımları sağlanmış bir ünite bulunmalıdır.

#### **e) Sosyal Üniteler**

Görevli personel ile alıcı ve satıcı konumunda olan kişilerin yararlanacakları tuvalet, lavabo, banyo, soyunma odaları, lokal, lokanta gibi sosyal ihtiyaçları karşılamak üzere tahsis edilmiş alanlar olmalıdır.

#### **f) Buz İmal veya Muhafaza Ünitesi**

Uygun kapasitede, Bakanlıkça belirlenmiş kriterlere uygun su veya deniz suyundan imal edilecek buz üretimine ve muhafazasına imkan sağlayan buz üretim ünitesi olmalıdır.

Buz dışarıdan temin edilecekse, uygun yapıda ve şartlarda buz muhafaza ünitesi bulunmalıdır. Buz Bakanlıkça belirlenmiş buz üretim yerlerinden alınmalıdır.

#### **g) Perakende Satış Ünitesi**

Su ürünlerini doğrudan tüketiciye sunmak üzere, bu Yönetmeliğin 26 ncı maddesinde belirtilen şartları sağlayan sabit perakende satış üniteleri oluşturulabilir.

#### **h) Ambalaj Malzemeleri Odası**

Ürünün paketlenmesi, ambalajlanması ve taşınması için kullanılan malzemelerin hijyenik şartlarda muhafaza edildiği bir yer olmalıdır.

### **ı) Yardımcı Üniteler**

Su ürünleri toptan satış merkezlerinde gerekirse yardımcı üniteler de oluşturulabilir.

### **Asgari Fiziksel ve Altyapı Şartları**

**Madde 21-** Çalışma izni verilmesi için su ürünleri toptan satış merkezinde bulunması gereken asgari fiziksel ve altyapı şartları aşağıda gösterilmiştir.

- a. Çevre düzenlemesi yapılmış olmalıdır.
- b. Çevresi duvar veya koranak ile çevrilmiş olmalıdır. Bu yapılar deniz veya göl alanına doğru aranmaz.
- c. Kapalı bir mekan olarak inşa edilmeli, uygun aydınlatma ve havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- d. Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanmalıdır.
- e. Tavan, duvarlar ve zemin arasında tam birleşim sağlanmalıdır. Tavan kısmı kapalı ve akmayacak düzgün bir yüzeye örtülü bulunmalı, yağmur suları kapatılmış bir sistem içerisinde tahliye edilmelidir.
- f. Duvarlar su geçirmeyen, pürüzsüz, kolaylıkla temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır.
- g. Zemin, suyu emmeyen, geçirmeyen ve kolaylıkla yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir yapıya sahip olmalı ve atık suların uygun olarak tahliyesine imkan sağlayan bir düzenekle donatılmış bir su tahliye sistemi bulunmalıdır.
- h. Kapı ve pencere çerçeveleri dayanıklı paslanmaz materyalden yapılmalı, dış pencerelerin tamamı sinek, haşere ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek şekilde tel ile kapatılmış olmalı, ürün giriş ve çıkış kapıları mutlaka ayrı olmalıdır.
- i. Çalışan personel için duş, tuvalet ve soyunma odaları bulunmalı, bunlar doğrudan doğruya müzayede alanına, buz imal/muhafaza ünitelerine ve perakende satış yerlerine açılmamalıdır. Soyunma odalarında, çalışan her kişiye iki bölümlü soyunma dolapları tahsis edilmelidir.
- j. Yeteri kadar sifon ve lavabo ile donatılmış sıhhi tesisata sahip olmalı, lavabolarda elle kumanda edilmeyen musluklar kullanılmalı ve bu lavabolar gerekli temizlik ve dezenfekte maddeleri ile tek kullanımlık kağıt havlularla donatılmalıdır.
- k. Varlığı arzu edilmeyen veya bulundurulmasına izin verilmeyecek, böcekler, kemirgenler, kuşlar gibi hayvan ve haşerelere karşı uygun koruyucu düzeneklerle donatılmış olmalı, bunlara ilişkin planlanmış mücadele programları bulunmalı ve uygulanmalıdır.
- l. Görülebilir yerlerde çalışan personeli yönlendirici ve eğitici teknik ve hijyen kurallarını gösterir, görsel ve yazımsal uyarıcılar bulunmalıdır.

m. Bakanlıkça belirlenmiş standartlara uygun, yeterli miktarda içme suyu veya temiz deniz suyu sağlayan bir sistem bulunmalıdır.

n. Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan su ürünlerinin konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilir nitelikte ve özel işaretli kapalı tutulabilir, taşıma araçları bulundurulmalıdır. Çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda uzaklaştırılmıyorsa, bunların konulması için bir soğuk oda bulundurulması zorunludur.

o. Satılacak ve sergilenecek su ürünleri için yeterli miktarda ve uygun nitelikte, plastik ve strafor muhafaza kapları kullanılmalıdır. Ürünün özelliğine göre bir kullanımlık olmak üzere diğer materyalden yapılan muhafaza kapları da kullanılabilir. Bu muhafaza kapları plastik veya paslanmaz materyalden yapılmış, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir uygun yükselticiler/paletler üzerinde sergilenmelidir.

p. Bakanlık tarafından yapılan denetimler sonucunda istenilen şartlara uygun bulunmayıp çalışmasına izin verilmemesi halinde, kapatma işleminin uygulanmasına imkan verecek bir yapıda olmalıdır.

### **Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar**

**Madde 22-** Çalışma izni almış Su Ürünleri Toptan Satış Merkezinde çalışma esnasında uyulması gereken asgari teknik ve hijyen şartları aşağıda belirtilmiştir.

a. Su ürünleri toptan satış merkezi, su ürünlerinin satışı, muhafazası, gerektiğinde değerlendirilmesi ve paketlenmesi amaçlarına yönelik olarak kullanılmalıdır.

b. Su ürünleri toptan satış merkezinde hiçbir şekilde yazıhane önünde, içinde, müzayede alanında veya satışla ilgili bölümün herhangi bir yerinde baş kesme, iç organ alma, temizleme, yıkama, buz kırma işlemleri yapılmamalıdır. Bu işlemler bu amaçla merkez içinde ayrılan yerlerde yapılmalıdır.

c. Su ürünleri toptan satış merkezi içinde tahta kasa veya doğrudan ürünlerle temas eden yerlerde, alet ve ekipmanlarda tahtadan üretilmiş malzemeler kullanılmamalıdır. Ürünün özelliğine göre bir kullanımlık olmak üzere diğer materyalden yapılan muhafaza kapları da kullanılabilir.

d. Su ürünlerinin muhafaza edildiği her kapta ancak tek tür su ürünü bulundurulmalıdır.

e. Plastik kasaların iç ve dış yüzeyleri, her satış sonrası ve her kullanım öncesi uygun kullanım suyu ile yıkanarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

f. Ürünlerin canlı olarak muhafaza edildiği durumlarda, en iyi yaşamsal ortamı sağlayacak şekilde, portatif stok düzenekleri, uygun kullanma suyu kriterlerine sahip, durgun olmayan, akışkan sistemli temiz su ile beslenmelidir. Bu sistemin uygun tahliyesi olmalıdır.

g. Çıkarıldıkları egzoz gazının, su ürünlerinin kalitesini etkilemesine neden olabilecek araçların dolaşımına ve faaliyetine izin verilmemelidir.

h. Su ürünleri toptan satış merkezinin iş öncesi ve sonrası temizliği, bir temizlik planı doğrultusunda düzenli olarak, uygun maddelerle yapılmalı ve bunlara ilişkin kayıtlar tutulmalıdır.

i. Su ürünleri toptan satış merkezinde yer tahsisi yapılmış olan yazıhane sahipleri de dahil çalışan tüm personel önlük ve çizme giymeli, kendisini tanımlayacak bilgilerinin yer aldığı ve işletmeci tarafından düzenlenmiş olan kimlik kartı taşınmalıdır.

j. Su ürünleri toptan satış merkezine, görevli olanlar dışında giriş çıkışlar kontrol altında tutulmalı, bu kişilerin girişlerinde hijyenik şartlar sağlanmalıdır.

k. Tüm çalışanlar ve işçiler için, işe başlamadan önce bir sağlık kurumundan alınan ve su ürünleri tesislerinde çalışabilir ifadesinin yer aldığı sağlık raporu aranır. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenir. **(27.04.2007 – 26505 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

l. Üstü açık kara vasıtaları ile taşınan ve her türlü kontaminasyon riski olan ürünlerin su ürünleri toptan satış merkezine girişine izin verilmemelidir.

m. Ürün boşaltma işlemleri hızlı bir şekilde yürütülmeli ve kullanılan ekipmanlar temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay olan bir materyalden yapılmış olmalı ve uygun şartlar altında muhafaza edilmelidir.

n. Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, paslanmayan ve kontaminasyona yol açmayan malzemeden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalıdır. Tüm malzemeler, alet ve ekipmanlar ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.

o. Bakanlıktan üretim izni almış materyalden yapılmış ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.

### **Yer Tahsisi**

**Madde 23-** Belediyeler tarafından işletilmekte olan su ürünleri toptan satış merkezinde, satış yerlerinin tahsisine ilişkin esas ve usuller Belediye Encümeni tarafından belirlenir. Ancak talep olduğu takdirde, en az % 30 unun su ürünleri merkez birlikleri, su ürünleri kooperatif birlikleri ve su ürünleri kooperatiflerine tahsisi zorunludur.

### **Ürün Girişi, Satışı ve Çıkışı**

**Madde 24-** Su ürünleri toptan satış merkezine su ürünlerinin girişinde Yönetmeliğin 13 üncü, çıkışında 16 ncı maddesi hükümleri uygulanır.

Toptan satış merkezine giriş yapan su ürünlerinin satışı müzayede alanı içerisinde canlı, taze soğutulmuş olarak açık artırma veya gerektiğinde pazarlık usulüyle yapılır. Bu satış işlemi su ürünleri toptan satış merkezi işletme müdürü tarafından, eğer satış merkezi belediye tarafından işletiliyorsa belediye yetkilisi veya yetki verilen şahıs tarafından yapılır.

Satışlar su ürünlerinin türlerine bağlı olarak adet, kilo, kasa, kutu, sepet gibi ölçüler baz alınarak yapılır. Ürünler satış merkezinde giriş sırasına göre satışa sunulur. Satış esnasında, tartı ve sayımda mal sahibi ve alıcının kontrolü esastır.

Sahibi bulunmayan veya el konulan avlanması yasak su ürünlerinin satışında 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun ilgili hükümleri uygulanır.

Su ürünleri, işletmeci tarafından belirlenen ve ilan edilen saatler dışında satılamaz. Ürünlerin satış saatleri dışında soğuk muhafaza ünitelerinde bulundurulması zorunludur.

Satış sonrası ürüne ait fatura veya sevk irsaliyesi kesilerek, ilk nüshası alıcılara verilir. Faturası veya sevk irsaliyesi bulunmayan ürünlerin merkezden çıkarılmasına izin verilmez.

Satılan su ürünlerinin en kısa zamanda satış merkezi dışına çıkarılması zorunludur.

## SEKİZİNCİ BÖLÜM

### PERAKENDE SATIŞ YERLERİ

#### Perakende Satış

#### **Madde 25 - (14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Su ürünleri; alışveriş merkezleri, balık satış amaçlı dükkânlar gibi sabit perakende satış yerleri ile sabit olmayan, semt pazarları gibi belirli zamanlarda kurulan perakende satış yerleri dışında doğrudan tüketiciye satılamaz.

Ürünlerin olumsuz çevre şartlarından etkilenmesini önleyecek donanıma sahip sürekli soğutmalı araçlar dışındaki seyyar satış araçları kullanılarak perakende satış yapılamaz.

Perakende satış yerlerinde, satılan ve sergilenen ürünlerin toptan satış yerlerinden, nakil ve sağlık koşullarının kontrol edilerek geldiğini gösterir belgeler ile menşe belgesinin ve istenildiğinde yetkililere gösterilmek üzere, toptan satış yeri çıkış faturalarının da bulundurulması zorunludur.

#### **Sabit Perakende Satış Yerlerinin Teknik ve Hijyen Şartları**

**Madde 26-** Sabit perakende satış yerleri aşağıdaki teknik ve hijyen şartlarını taşımaktadır.

a) Duvarlar su geçirmeyen, pürüzsüz, kolaylıkla temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır. Zemin; su geçirmez, yıkanabilir, kırık veya çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış ve sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğim ve drenaja sahip olmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

b) Satış yerinde, uygun havalandırma sağlanmalı ve bu yer, gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma su ürününün doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır.

c) Tuvaletler ürünlerin satışa sunulduğu, sergilendiği, ambalâjlandığı alanlara doğrudan açılmayacak şekilde yapılmış olmalı ve bu yerlerde, lâvabo, sıcak/soğuk su tertibatına sahip elle kumanda edilmeyen musluk, sıvı sabun ve tek kullanımlık kâğıt havlu bulunmalıdır.

Çalışma alanına yakın yerde el temizliği ve dezenfeksiyonunun yapılabileceği sıcak/soğuk su tertibatlı, elle kumanda edilmeyen musluğa sahip lâvabo bulunmalı, bu alanda sıvı sabun ve tek kullanımlık kâğıt havlu kullanılmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

d) Perakende satış yerlerinde mutlak suretle soğuk muhafaza odaları bulunmalı ürünler, sergi ve satış zamanları dışında bu odalarda muhafaza edilmelidir.

e) Kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılabileceği yerler tesis edilmiş olmalı ve uygun temizlik maddeleri ile dezenfekte edilmelidir. Dezenfektan

maddeleri, ürünü etkilemeyecek şekilde, ayrı bir bölümde, kapalı ve kilitli olarak muhafaza edilmelidir.

f) Perakende satış yerlerinde taze ürünler, gün ışığından toz ve rüzgârdan koruyan kapalı veya yarı kapalı, soğutma sistemli paslanmaz tezgâhlarda ya da dolaplarda, 0 °C ile +4 °C arasında, nemli ortamlarda sergilenmeli ve satışa sunulmalı; dondurulmuş ve işlenmiş ürünler ise ürün formuna uygun sıcaklığı sağlayacak ortamlarda sergilenmeli ve satışa sunulmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Ön sıralarda yer alan satış tezgâhlarından sadece satış hacmi yüksek hamsi, istavrit ve sardalya türlerinin satışının yapıldığı satış tezgâhlarının tüketiciye bakan bölümü, kullanımda kolaylık sağlayacak, açılıp kapanabilir sistemde olabilir. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Gün ışığından, toz ve rüzgârdan korunmuş kapalı mekânlar içerisinde taze su ürünlerinin satışı ve sergilenmesi ise; 0 °C ile +4 °C arasında olması şartıyla, yarı kapalı soğutuculu dolaplar veya paslanmaz tezgâhlar üzerinde buzla soğutularak yapılır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Satış yerleri, ürün kalitesini etkileyebilecek olumsuz çevre koşullarına karşı ve kontrolsüz fiziki temasları sınırlayıcı, koruyucu donanıma sahip olmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

g) Sergileme, ambalaj ve benzeri amaçlar için hiçbir şekilde ahşap malzemeler kullanılmamalıdır.

h) Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, paslanmayan ve kontaminasyona yol açmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.

i) Satış sonrası ürünün ambalajlandığı malzemeler, Bakanlıktan üretim izni almış ambalaj materyallerinden yapılmış olmalıdır.

j) Su ürünleri satış öncesi, müşteri isteğine bağlı olarak, kafa ve iç organların ayrılması gibi işlemlere tabii tutulacaksa, bu gibi işlemler ayrı bir bölümde hijyenik şartlarda yapılmalı, paslanmaz ve dezenfekte edilebilir materyalden yapılmış, sıhhi tesisata sahip çalışma tezgahı bulunmalıdır. Bu tezgahlar sıvı atıkların kapalı sistemle tahliyesine imkan verebilecek şekilde zemin drenaj/tahliye kanalları ile bağlantılı olmalıdır. Ürünler bu tip işlemlerden hemen sonra temiz içme suyu ile yıkanmalıdır. İç organlar ve insan sağlığı için tehlike arz edebilecek kısımlar insan tüketimine sunulacak ürünlerden ayrılmalı, üstü kapalı, sızdırmaz, paslanmaz, kolay temizlenebilir çöp toplama kaplarında bekletilmeli ve günlük olarak satış yerlerinden uzaklaştırılmalıdır. Bu kaplar her zaman iyice temizlenmeli, gerektiğinde dezenfekte edilmeli ve kontaminasyon riski için kaynak teşkil etmemelidirler.

k) Ürünlerin kalitesinin korunması amacıyla, yeterli miktarda ve kalitede buz üretilmeli ya da temin edilmeli ve hijyenik kapaklı kaplar içerisinde depolanmalıdır. Satış yerlerinde kullanılan su ve buz, içme ve kullanma suyu kriterlerine haiz olmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

l) Perakende satış yerlerinde alıcıların kolayca görebileceği şekilde açıklayıcı bilgilerin ve tazelik kriterlerinin belirtileceği tablolar bulundurulmalıdır.

m) Sergilenen veya satışı sunulan su ürünlerinde, ürünün adını ve fiyatını belirten bir etiket bulunmalıdır. Etiketler üzerinde tüketiciyi kandırıcı, yanıltıcı, ibare ve hüküm bulundurulamaz. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

n) Çalışan personel için bir sağlık kurumundan alınmış sağlık raporu aranır. Bu personelin periyodik sağlık kontrolleri ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/ yöneticisi sorumludur. **(27.04.2007 – 26505 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

o) Tüm çalışanlar genel hijyen kurallarına uygun giyinmiş olmalı ve kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.

p) Satış yerinde haşereler, kemirgenler ve diğer zararlılar sistematik olarak yok edilmeli ve bunlara karşı koruma sağlayan uygun teçhizat bulunmalıdır.

r) Satış yerinde akvaryum canlıları dışında, su ürünü ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.

s) Çalışma esnasında, çevre ve insan sağlığına zarar verecek uygulamalardan kaçınılmalı ve gerekli tedbirler alınmalıdır.

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

u) İlk yardım malzemesi bulundurulmalıdır.

v) Yıllık perakende satış miktarları 10 ton ve üzerinde olan satış yerlerinde, su ürünleri, gıda ve veterinerlik konularının herhangi birinde en az dört yıllık yüksek öğrenim veren fakültelerden veya bu konularda eğitim veren fakültelerin ilgili bölümlerinden mezun olmuş bir teknik eleman çalıştırılması zorunludur. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişiklik ile yürürlükten kaldırılmıştır)**

### **Sabit Olmayan Yerlerde Perakende Su Ürünleri Satışı**

**Madde 27-** Semt pazarları gibi belirli zamanlarda kurulan yerlerde perakende su ürünleri satışında aşağıdaki şartlar aranır.

a) Semt pazarlarında su ürünleri satışları, çevre şartlarından etkilenmeyecek, korunaklı ayrı bölümlerde su, elektrik, aydınlatma sistemlerine sahip, zemini düzgün alanlarda yapılmalıdır. Satışı yapılacak taze su ürünleri, soğutuculu ya da buzlu, yarı kapalı ve 0 °C ile +4 °C arasında sıcaklığı sağlayacak ortamlarda satışa sunulmalıdır. Dondurulmuş ve işlenmiş ürünler ise ürün formuna uygun sıcaklığı sağlayacak soğutuculu dolaplarda sergilenmeli ve satışa sunulmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

b) Ürünlerin kalitesinin korunması amacıyla, yeterli miktarda ve kalitede buz temin edilmeli ve hijyenik kapaklı kaplar içerisinde depolanmalıdır. Kullanılan su ve buz, içme ve kullanma suyu kriterlerine haiz olmalıdır. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

c) Bu tür satış yerlerinde, kafa ve iç organların ayrılması gibi kesim ve temizleme işlemleri yapılmamalıdır.

d) Sergi, ambalaj ve benzeri amaçlar için hiçbir şekilde ahşap malzemeler kullanılmamalıdır.

e) Satış sonrası ürünün ambalajlandığı malzemeler, Bakanlıktan üretim izni almış ambalaj materyallerinden yapılmış olmalıdır.

f) Sergilenecek veya satışa sunulan su ürünlerinde ürünün adını ve fiyatını belirten bir etiket bulunmalıdır. Etiketler üzerinde tüketiciyi kandırıcı, yanıltıcı, ibare ve hüküm bulundurulamaz. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

g) Semt pazarlarında su ürünü satanların, genel hijyen kurallarına uygun giyinmiş ve çalışanlarının bir sağlık kurumundan sağlık raporu almış olması gerekir. Bu personelin periyodik sağlık kontrolleri ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenir. **(27.04.2007 – 26505 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

## **DOKUZUNCU BÖLÜM**

### **Rüsum, Teminat ve Ücretler**

#### **Rüsum, Teminat ve Ücretler**

#### **Madde 28 - (14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Belediyeler tarafından işletilen su ürünleri halinde veya toptan satış merkezinde uygulanacak rüsum, teminat ve yer tahsis ücretleri aşağıda belirtildiği şekilde uygulanır.

a) Rüsum: Su ürünleri halinde veya toptan satış merkezinde satışa sunulan su ürünlerinin günlük toplam satış bedelinin % 3 ünü geçmemek şartıyla, Belediye Meclisince belirlenecek oranda makbuz karşılığı rüsum alınır. Bunun dışında her ne ad altında olursa olsun başka bir resim ve ücret alınmaz.

b) Teminat: Ticarî güvenin sağlanması ve tarafların haklarının korunması amacıyla, su ürünleri halinde ve toptan satış merkezinde kendilerine yer tahsisi yapılanlardan teminat olarak, Belediye Meclisince belirlenen miktarda nakit, banka mektubu veya devlet tahvili alınır. Ancak, su ürünleri halinde kendilerine yer tahsis edilenlerden istenecek teminatta Hakem Kurulunun önerisi dikkate alınır. Belirlenen teminatın ilgili veznelere ödenme dönemleri, saklama şartları, iadeleri gibi hususlar Belediye Meclisi tarafından belirlenecek esaslar çerçevesinde yapılır. Bu teminat, amacı dışında kullanılamaz, haczedilemez.

c) Yer Tahsis Ücreti: Su ürünleri halinde ve toptan satış merkezinde yer tahsis ücretleri Belediye Meclisi tarafından belirlenen tarife üzerinden ödenir. Su ürünleri halinde ücretlerin belirlenmesinde Hakem Kurulu önerileri göz önünde bulundurulur.

Gerçek ve tüzel kişiler tarafından işletilmekte olan su ürünleri halinde ve toptan satış merkezinde bu madde hükümleri uygulanmaz.

## **ONUNCU BÖLÜM**

### **Çeşitli Hükümler**

#### **Hakem Kurulu**

#### **Madde 29 - (14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Su ürünleri halinde, bu Yönetmeliğin uygulanmasında çıkabilecek idarî anlaşmazlıkları görüşerek çözümlenmek ve işletmeciyeye önerilerde bulunmakla görevli bir Hakem Kurulu oluşturulur.

Bu Hakem Kurulu; İşletme müdürü veya görevlendirdiği bir üye, Bakanlık İl Müdürü veya görevlendireceği bir üye, su ürünleri kooperatif, kooperatif birlikleri veya merkez birliklerinin kendi aralarından seçecekleri bir üye, su ürünleri müstahsilleri veya dernekleri veya vakıfları veya ihracatçıların arasında seçilecek bir üye, komisyoncuların kendi aralarından seçecekleri bir üye ve Vali veya Kaymakam tarafından belirlenen o yerdeki en fazla üyeye sahip tüketici örgütünü temsilen birer üyeden olmak üzere toplam 6 üyeden teşekkül eder ve aynı sayıda yedek üyesi bulunur.

Yukarıda sayılan kuruluşların o yerde bulunmaması ya da başka bir nedenden dolayı üye seçilememesi hâlinde boş bulunan üyelikler işletme müdürünce su ürünleri hali elemanları arasından atama yapılarak doldurulur. Bu kuruluşların o yerde sonradan kurulması ya da anlaşmazlık nedeniyle seçemedikleri kendi üyelerini seçmeleri durumunda işletme müdürünce atanan üyelerin görevleri sona erer.

İşletmeci, halde hakem kurullarına uygun bir çalışma yeri ve ihtiyaç duyulan malzeme ve demirbaşları sağlamakla yükümlüdür.

Hakem kurulu, bu Yönetmelikle kendisine verilmiş olan görevleri yerine getirir. Kurul tarafından alınan kararlar tavsiye ve görüş niteliğindedir. İlgili kurum ya da kuruluşlar veya kurullar, alınacak kararları ve yapılacak uygulamaları göz önünde bulundurur. Hakem kurulunun görevleri, yetkileri, çalışma esas ve usulleri Bakanlıkça belirlenir.

### **Toptan Satış Yerlerinin Onayı ve İptali**

**Madde 30-** Kuruluş ve çalışma izni alarak, bu Yönetmelik çerçevesinde istenilen şartları taşıdığı tespit edilen toptan satış yerlerine talep edilmesi halinde, ayrıca yapılacak bir değerlendirme sonucunda, ihracata yönelik olarak Bakanlık tarafından çalışma izniyle birlikte onay numarası verilir. Yönetmelik hükümlerine aykırı hareket edenlerin onay numaraları Bakanlıkça uygun görülen süre ile askıya alınır veya faaliyetleri durdurulur. Gerekliğinde onay numaraları iptal edilir. Onay numarası iptal edilen toptan satış yerlerinin çalışma izinleri de iptal edilmiş sayılır.

Onay numarası bulunmayıp sadece çalışma izni bulunan ve bu Yönetmelik hükümlerine aykırı hareket ettiği tespit edilen toptan satış yerlerine, tespit edilen eksikliklerin giderilmesi amacıyla süre verilir. Verilen süre sonunda istenilen şartların yerine getirilmemesi halinde ise, çalışma izinleri iptal edilir.

### **Kontrol ve Denetim**

**Madde 31-** Su ürünleri toptan satış yerlerinin kontrolü ve denetimi, Bakanlık kontrolörleri tarafından yapılır. Gerekliğinde bu kontroller ürünün geldiği balıkçı gemisi, teknesi veya kara nakil vasıtalarında da yapılır. Belediye yetkili personeli, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ile kendilerine verilmiş olan görevler çerçevesinde Bakanlık kontrolörleri ile birlikte toptan satış yerlerini denetlemekle görevli ve yetkilidir.

Su ürünleri toptan satış yerlerinde, çevre sağlığı yönünden, Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuattan kaynaklanan denetim yetkileri saklıdır.

Su ürünleri sabit perakende satış yerleri, Bakanlık kontrolörleri, Sağlık Bakanlığının denetçileri veya Belediye yetkili personeli tarafından denetlenir. Sabit olmayan su ürünleri perakende satış yerlerinde ve seyyar yöntemlerle yapılacak satışlarda denetim ve kontroller ilgili Belediye Başkanlıklarınca gerçekleştirilir. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Kontrol ve denetimlerde bu Yönetmelik hükümleri uygulanır. Kontrol amacıyla gerektiğinde numune alınıp analiz yapılır veya yaptırılır. Alınan numune için bir bedel alınmaz. Su ürünlerinin kalite ve sağlık kontrollerinde, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununa dayanılarak çıkarılan Su Ürünleri Yönetmeliğinin ilgili hükümleri uygulanır. Denetim ve kontrolü yapılan yerin işletmecisi veya sorumlusu, kontrolör ve denetimle görevli personele her türlü kolaylığı göstermekle, istenilen bilgi ve belgeleri vermekle zorunludur. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

Kontrol ve denetimi yapılan su ürünleri perakende satış yerlerinin bu Yönetmelik hükümlerine aykırılığının tespiti halinde, eksikliklerin giderilmesi için 15 günlük bir süre verilir. Bu süre sonunda, istenilen şartları yerine getirmeyenler hakkında 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununa göre işlem yapılır.

Kontrol ve denetim sonucunda, ürünlerin insan sağlığına zarar verecek şekilde bozulmuş olduğunun tespiti halinde, bu Yönetmeliğin 32 nci maddesi uygulanır.

## İmha

**Madde 32-** İnsan sağlığına zararlı olduğu veteriner hekim raporu ile tespit edilmiş olan su ürünleri, gıda maddeleri dışındaki ürünlerin üretimi ile ilgili sanayide kullanılır veya nakliye, yükleme, boşaltma, dezenfekte gibi işlemlere yönelik her türlü imha masrafları, işletmeci tarafından karşılanmak üzere imha edilir. İşletmecinin belediye olması halinde, imha masrafları komisyonculardan/satıcıdan tahsil edilir. İmha işlemine ilişkin bir tutanak düzenlenir.

## ONBİRİNCİ BÖLÜM

### Son Hükümler

**Geçici Madde 1 -** Bu Yönetmelik yürürlüğe girmeden önce kurulmuş olan su ürünleri toptan ve perakende satış yerleri 1/9/2006 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadırlar. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

**Geçici Madde 2-** Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden önce kurulmuş ve halen faaliyette bulunan belediyelere, gerçek veya tüzel kişilere ait su ürünleri hali için 6 ncı ve 7 nci madde hükümleri uygulanmaz.

## Yürürlük

**Madde 33-** Bu Yönetmelik 19/6/2004 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girer. **(14.07.2004 – 25522 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )**

## Yürütme

**Madde 34-** Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köy İşleri Bakanı yürütür.

- Bağı ve İlgili Kurumlar I
- Üyesi Bulduğumuz Kuruluşlar I
- Kurul, Komisyon ve Komiteler