

## **Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik**

**Yetki Kanunu:** 5179, 3285

**Yayımlandığı R.Gazete:** 08.01.2005-25694

### **Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik**

**Yayımlandığı R.Gazete:** 22.10.2005-25974

### **Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik**

**Yayımlandığı R.Gazete:** 22.10.2005-25974

## **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

#### **Amaç**

**Madde 1 —** Bu Yönetmeliğin amacı, kasaplık kanatlı hayvanların teknik ve hijyenik şartları uygun tesislerde kesilmesi, kasaplık kanatlı hayvanlardan elde edilecek etlerin ve sakatatların; muayenesi, gerekli teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesi, soğutulması, muhafazası, parçalanması, mamul madde haline getirilmesi, ambalajlanması, paketlenmesi, nakledilmesi ile güvenli et ve ürünlerinin üretilmesini sağlamaktır.

#### **Kapsam**

**Madde 2 —** Bu Yönetmelik, kanatlı hayvan eti ve et ürünlerini üreten gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından kurulmuş ve kurulacak olan tüm kombina, kesimhane, soğuk depo tesisi, parçalama tesisi, mamul madde üretim tesisi, sakatat temizleme ve/veya işleme tesisi ve buralarda çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin çalışma ve denetleme esasları ile bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

Bu Yönetmelik gıda satış yerlerinde, müşteri talebi üzerine reyonda yapılacak olan et parçalama işlemi ile bu işlemin yapıldığı reyondaki et parçalama masalarını ve bu iş yerlerine parçalanmak üzere getirilen etlerin muhafaza edildiği soğuk oda veya soğutucu dolapları kapsamaz.

#### **Dayanak**

**Madde 3 —** Bu Yönetmelik; 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanununun 4 üncü ve 6 ncı maddeleri ile 8/5/1986 tarihli ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununun 33 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

#### **Tanımlar**

**Madde 4 — Bu Yönetmelikte geçen:**

**a) Bakanlık:** Tarım ve Köyışleri Bakanlığını,

**b) Genel Müdürlük:** Koruma ve Kontrol Genel Mdrlgn,

**c) İl ve İlçe Mdrlg:** Bakanlık İl ve İlçe Mdrlgn,

**ç) Yetkili Merc:** Yönetmelik kapsamında kombina ve kesimhanelerin çalışma izni ile ihracat yapacak kombina kesimhane ve tesislerinin ihracat onayını vermede Genel Mdrlg, bu Yönetmelik kapsamındaki diğer tesislere çalışma izni verilmesinde Tarım İl Mdrlgn,

**d) Kasaplık Kanatlı Hayvan:** Tavuk, Hindi, Kaz, rdek ve benzeri kanatlı kümes hayvanlarını,

**e) Kanatlı Eti:** Tavuk, Hindi, Kaz, rdek ve benzeri kanatlı hayvanların insan tüketimine uygun tüm parçalarını,

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

**g) 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,

**ğ) Sakatat:** Usulüne uygun bir şekilde çıkarılmış kalbi, dalağı ve safra kesesi alınmış karaciğeri ve boşaltılmış, içi zarı alınmış taşlığın,

**h) Tesis:** Kesimhaneyi, soğuk depo tesisini, et parçalama tesisini, sakatat temizleme ve/veya işleme tesisini, mamul madde üretim tesisini, ambalajlama ve/veya paketleme tesisini veya bu tip tesislerin birkaç tanesini veya tamamını bir arada bulunduran üniteyi,

**ı) Kesimhane:** Kasaplık kanatlı hayvanların kesiminin ve kesimi takiben etlerin ve sakatatların soğuk depoda muhafazasının yapıldığı ve içerisinde sakatat temizleme ve/veya işleme tesisinin bulunduğ tesisi,

**ı) Kombina:** Kesimhaneye ilaveten içerisinde et parçalama ve/veya mamul madde üretim tesisi ile bu tesislerin tamamlayıcısı durumunda olan tesis veya tesisleri yapısında bulunduran tesisi,

**j) Soğuk Depo Tesisi:** Kombina ve kesimhane bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen ve bu Yönetmelikte belirtilen şarlara sahip; et, sakatat ve ürünlerinin soğutulduğ ve/veya dondurulduğ ve soğutulmuş ve/veya donmuş olarak muhafazasının yapıldığı tesisi,

**k) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisi:** Kombina ve kesimhane bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şarlara sahip, kasaplık kanatlı hayvanlardan elde edilen ve insan gıdası olarak tüketilen sakatatların temizlendiğ ve/veya işlendiğ, ambalajlandığı, paketlenildiğ, soğuk depoda muhafaza edildiğ ve nakledildiğ tesisi,

**l) Et Parçalama Tesisi:** Kombina bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şarlara sahip, karkasın daha küçük parçalara ayrıldığı ve/veya sakatatın parçalandığı ve/veya hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, ambalajlandığı, paketlenildiğ, soğuk ve/veya şok depoda muhafaza edildiğ ve nakledildiğ tesisi,

**m) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisi:** Kombina bünyesinde bulunan veya bağımsız olarak da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şarlara sahip; et, sakatat,

hazırlanmış et, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin üretiminin yapıldığı yerden ambalajsız olarak geldiği durumda yapılan ilk ambalajlama ve/veya paketleme işlemi ile büyük ambalaj ve/veya paketler halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et ve sakatat ürünlerinin ambalajının ve/veya paketinin açılıp daha küçük dilimler ya da porsiyonlar haline getirildikten sonra yeniden ambalajlanıp ve/veya paketlenildiği, bunların soğukta muhafazasının yapıldığı ve nakledildiği tesisi,

**n) Mamul Madde Üretim Tesisi:** Kombina bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, Etin veya sakatatın içine yardımcı ve katkı maddeleri katılması ve ürünün niteliğine göre çeşitli işlemleri görmesi sonucu, kesit yüzeyleri taze etin karakteristik özelliklerini göstermeyecek şekilde işleminden geçen ürünlerin yapıldığı, ambalajlandığı, paketlenildiği, soğuk ve/veya şok depoda muhafaza edildiği ve nakledildiği tesisi,

**o) Sorumlu Yönetici:** Kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesislerinin, gıda mevzuatı ve bu Yönetmelikte belirtilen hükümlere uygun faaliyet göstermesinden işverenle birlikte sorumlu olan kişiyi,

**ö) Muayene Veteriner Hekimi:** Kombina ve kesimhanelerde kesilecek kasaplık kanatlı hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, özel kombina ve kesimhanelerde, çalışması meslek odası tarafından onaylanmış veteriner hekimi, Belediyeler ve Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina ve kesimhanelerde ise atanması kurumca yapılmış olan veteriner hekimi,

**p) Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı:** Çevresinde bulunanlara fiziki, ruhi ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseselere ilgili merci tarafından verilen ruhsatı,

**r) Çalışma İzni:** Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı almış, yetkili merci tarafından uygun görülen projelerine göre yapılmış ve belgeleri ile yerinde yapılan inceleme sonucu uygun görülen tesisin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen izin belgesini,

**s) Kontrolör:** Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislerin Yönetmelik hükümlerine uygunluğunu denetlemek amacıyla yetkili merci tarafından görevlendirilen ve uzmanlık alanlarında kendi görevlerini yeterince yapabilmeleri için gerekli eğitimi almış olan kişileri,

ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Müracaat ve İzin İşlemleri

#### Çalışma İzni İçin Gerekli Belgeler

**Madde 5 —** Çalışma izni için gerekli belgeler:

- Dilekçe,
- Bu Yönetmeliğin (EK-1) ine göre düzenlenmiş beyanname,
- Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi,
- Şirket ana sözleşmesinin yayımlandığı Ticaret Sicil Gazetesi veya noter onaylı nüshası,
- İmza sirküleri sureti,

e) Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı veya noter onaylı nüshası,

f) Kapasite raporu,

g) Yapı Kullanma İzin Belgesi,

ğ) Tesislerde sorumlu yönetici olarak görevlendirilecek kişinin, bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve sorumlu yönetici ile tesis sahibi arasında yapılmış, sorumlu yöneticinin bu Yönetmelikte belirtilen görevlerinin açıkça veya bu Yönetmeliğin ilgili maddesine atıf yapılarak belirtildiği yazılı belge;

Belediyeye ait kombina veya kesimhanelerde işçi statüsünde çalışan veteriner hekimler de dahil olmak üzere Belediye Başkanı tarafından, Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina veya kesimhanelerde ise kombina veya kesimhane müdürü tarafından imzalanmış, sorumlu yönetici olarak görevlendirilen kişinin ismi ve 27/8/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin 30 uncu maddesinde belirtilen yetki ve görevlerine ilaveten bu Yönetmelikte belirtilen yetki ve görevlerinin, bu Yönetmeliğin ilgili maddesine atıf yapılarak veya açıkça belirtildiği yazılı belge,

h) Özel kombina veya kesimhanelerde, muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilecek veteriner hekimin, bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve veteriner hekim ile tesis sahibi arasında yapılmış muayene veteriner hekiminin bu Yönetmelikte belirtilen görevlerinin açıkça veya bu Yönetmeliğin ilgili maddesine atıf yapılarak belirtildiği yazılı belge;

Belediyeye ait kombina veya kesimhanelerde işçi statüsünde olan veteriner hekimler de dahil olmak üzere Belediye Başkanı, Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina veya kesimhanelerde ise kombina veya kesimhane müdürü tarafından imzalanmış, muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilen kişinin ismi ve bu Yönetmelikte belirtilen yetki ve görevlerinin, bu Yönetmeliğin ilgili maddesine atıf yapılarak veya açıkça belirtildiği yazılı belge,

ı) Kombina ve kesimhanelerde; şüpheli, şarta tabi ve imha edilecek et ve sakatata ilişkin yapılacak işlemler ile yan ürünlerin değerlendirilmesine dair açıklama raporu ve belgeleri,

i) Kombina ve kesimhanelerde; hayvan girişinden itibaren yapılan tüm işlemlerin yerleri ile kesim hatlarının ve soğuk depoların gösterildiği, teknik resim kurallarına göre hazırlanmış 1 adet inşaat projesi. Diğer tesislerde ise tesise ait tüm bölümleri gösteren detaylı ve teknik resim kurallarına göre hazırlanmış 1 adet inşaat projesi.

j) TSE 1258 deki esaslara göre hazırlanmış 1 adet sıhhi tesisat projesi,

k) Resmi bir kurumca tesis içerisinde bulunan musluklardan usulüne uygun olarak alınmış suya ait, sonucunda içilmesi ve kullanılmasında sakınca olmadığı belirtilen ve en fazla 30 gün öncesine ait kimyasal ve bakteriyolojik analiz raporları,

l) Bakanlığımızca çalışma izni verilirken istenilen bilgi ve belgeler haricinde, var ise diğer Bakanlıkların ilgili mevzuatları gereği ilave bilgi ve belgelerin istenilmesi durumunda tesis sahip veya sahiplerince ilgili bakanlıklardan alınan söz konusu bilgi ve belgeler.

Genel Müdürlüğün çalışma izni verme yetkisinde olduğu tesislerin sahipleri, istenen gerekli bilgi ve belgelerle valiliğe müracaat ederler. Bilgi ve belgeler il müdürlüğünce incelendikten sonra uygun görülenler 15 gün içerisinde Genel Müdürlüğe gönderilir. Genel Müdürlükçe bu bilgi ve belgeler ile Genel Müdürlük kontrolör veya kontrolörleri ile il müdürlüğünde görevli bir kontrolör tarafından tesiste yapılan incelemelerin neticesinde uygun bulunanlara verilen çalışma izin belgesi tesise yazı ile gönderilir.

İl müdürlüğünün çalışma izni verme yetkisinde olduğu tesislerin sahipleri istenen bilgi ve belgelerle valiliğe müracaat ederler. İl müdürlüğünün bu bilgi ve belgelerin ve görevlendireceği kontrolörlerce yapılan incelemelerin neticesinde tesisin uygun bulunması durumunda valilik onayı alınarak il müdürlüğünce çalışma izni verilir.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **Kesimhane, Et Parçalama Tesisi, Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisi, Soğuk Depo Tesisi, Mamul Madde Üretim Tesisi ile Ambalajlama ve /veya Paketleme Tesislerinde Gerekli Genel, Özel Teknik ve Hijyenik Şartlar**

#### **Genel Şartlar**

**Madde 6 —** Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislerde aşağıdaki genel, teknik ve hijyenik şartların bulunması zorunludur:

- a) Tesislerin çevresi en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilir. Ancak şehir içerisinde ve sıkışık yerleşim düzeninde bulunan yerlerde kurulacak veya kurulu bulunan kombina ve kesimhaneler haricindeki tesislerin çevresinin en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilmesine gerek yoktur.
- b) Etin üretildiği, etin ve sakatatın parçalandığı, hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, mamul madde haline getirildiği, soğutulduğu, muhafaza edildiği, ambalajlandığı, paketlenildiği ve nakledildiği odalar ve koridorlarda zemin; su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden yapılır. Suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğim oluşturulur.
- c) Atık suyun; etin üretildiği, etin ve sakatatın parçalandığı, hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, mamul madde üretiminin yapıldığı odalarda ızgaralı ve koku kapanlı drenlerle, diğer oda ve alanlarda ise uygun bir sistemle, akış yönü temiz sahalardan kirliliğe sahalarla 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 tertibata sahip olması gerekir. Tesisten çıkan atık suyun, şayet var ise atık su arıtma tesisine bağlanması için kapalı bir kanal sistemi bulunur.
- ç) 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.
- d) Soğuk depolar hariç duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.
- e) 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 sakatat gibi yenen

maddelerin işlem gördüğü bölümlerde bulunan kapıların otomatik veya iki yönlü çalışır tipte olması sağlanır.

f) Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem bulunur. Çalışma esnasında kapı ve pencereler açılarak doğal havalandırma yapılmaz.

g) İşlemlerin rahatlıkla yapılmasına imkan veren ölçüde yeterli doğal ışık veya etin rengini değiştirmeyen yapay ışıklandırma bulunur.

ğ) Tavanın düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olması veya bu niteliklere sahip bir malzeme ile kaplanmış olması gerekir.

h) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde 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 ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur.

ı) İçme suyu niteliğinde olmayan suların taşındığı boruların ayrı renkte olması ve etin parçalandığı, hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, et ve sakatat ürünlerinin bulunduğu odalardan geçirilmemesi gerekir. Ancak zorunlu hallerde içme suyu niteliğinde olmayan su tesisatının; musluk, vana ve hortum takma yeri olmadığı durumlarda bu odalardan geçirilmesine izin verilir.

i) Kullanılan aletlerin temizlik ve dezenfeksiyonu için çalışma alanlarının uygun yerlerinde en az +82 0C sıcaklıkta su veya dezenfektan madde içeren kaplar bulundurulur.

j) Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun bir ayırma yapılır. Ancak bu bölümler arasında geçişin zorunlu olduğu durumlarda geçiş yerlerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulur.

k) 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.

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

m) Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan kanatlı et ve sakatatının 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.

n) Tesisin kapasitesine göre yeterli büyüklük ve sayıda soğutma, dondurma ve muhafaza odaları bulunacak ve bunlar uygun soğutma ekipmanına sahip olacaktır. Bu ekipmanların tavanda oluşabilecek yoğunlaşma suyunun atılmasını sağlayacak bir sisteme sahip olması gerekir. Kesimhaneden karkaslar en fazla +4 0C ve sakatat ise +3 0C soğutulmadan sevk edilemez.

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

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

p) Çalışan personelin sayısına bağlı olarak bu personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte ve sayıda oda veya odalar ile lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği iki bölümlü bir dolap bulunur. Musluklar elle ve kolla çalışmayan tipte olur, sıcak ve soğuk su imkanı ile lavabolarda sıvı temizlik materyali ve bir defalık kullanıma mahsus havlu ve ayakla açılabilen çöp bidonu gibi imkanlar bulundurulur. Tuvaletlerin doğrudan çalışma bölümlerine açılmaması gerekir.

r) Paketlenmiş sakatat, et, hazırlanmış et karışımı, et ve sakatat ürünü kabul ve sevk eden soğuk depolarda personelin kullanımına yönelik duş aranmaz.

s) Aletlerin temizlenip dezenfekte edilebilmesi için uygun bir yer ve yeterli imkanların sağlanması gerekir.

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

t) Kombina ve kesimhaneler uygun görülen ve çalışma izin belgesinde belirtilen günlük kapasitelerinin üzerinde kesim yapamazlar.

### Özel Şartlar

**Madde 7** — Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislerde tesisin türüne bağlı olarak aşağıdaki özel, teknik ve hijyenik şartların 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 kolaylıkla boşaltma yapmalarına izin verecek imkanların bulunması, ayrıca askılama bölümünde hayvanların strese sokulmasının engellenmesi amacıyla loş bir ortam sağlanması gerekir.

3) Kesilmek üzere tesise gelen kanatlı hayvanların bekletilmesi ve kesim öncesi muayenesi için yeterli büyüklükte, havalandırma ve ısıtma imkanlarına sahip, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, üstü kapalı bir bölüm ile burada çalışan personel için lavabo ve tuvalet imkanları bulunur. Ayrıca, canlı hayvanların araç üzerinde kesim öncesi muayenesine imkan verecek bir platform bulundurulur.

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 işlemlerinin ayrı ayrı yerlerde rahatlıkla yapılabileceği büyüklükte, gerekli teknik donanıma sahip bir kesim salonu ve bu salon ile kesim öncesi muayene / canlı kabul odası arasında, ancak kesilecek hayvanların geçeceği kadar genişlikte bir açıklık bulunur. Kesim salonunda kanın akıtılması için bir havuz bulunur. 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 olmalıdır.

7) Kesimi yapılan kanatlı hayvanların iç organlarının çıkarılması, soğutulması ve sınıflandırma işlemlerinin yapıldığı alanlar arasındaki geçişler için ancak kesilmiş hayvanların geçeceği genişlikte bir açıklık bulunmalı ve bu odalar yeterli büyüklükte olmalıdır.

8) Bölümler arasındaki kapılar çift taraflı çalışır veya otomatik tipte olur. Temiz ve kirli bölümler arasında iş akışını engellemeyecek şekilde uygun bir ayırma yapılırsa, ancak bu bölümler arasındaki geçişin zorunlu olduğu durumlarda geçiş yerlerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi olmalıdır.

9) Şüpheli ve şarta tabi et ve iç organların muhafazası için ayrı birer soğuk ve şok depo bulunmalıdır.

10) Atık suyun uygun bir sistemle tasfiyesi sağlanır.

11) Tavşanlar, kanatlı kombina ve kesimhanelerinde çalışma izin belgesinde belirtilmek suretiyle ve kanatlı hayvan kesiminin yapılmadığı zamanlarda kesilebilir. Ancak bu hayvanlara ait etlerin konulacağı soğuk depolar ayrı olur.

#### b) Et Parçalama 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 donanıma sahip oda veya odalar bulunur. Hazırlanmış et karışımlarının yapılması ve bunların ambalajlanması ayrı odada yapılır. Bu odalarda termometre veya termograf bulunur.

2) Paketlenmiş ve paketlenmemiş et ile hazırlanmış et karışımları için ayrı ayrı olmak üzere yeterli kapasitede soğutma, dondurma ve muhafaza odaları bulunur.

3) Paket veya ambalaj materyallerinin depolandığı odaların hijyenik koşullara uygun nitelikte ve materyali bulaştırabilecek odalarla hiç bir hava bağlantısı olmayan özellikte olması gerekir ve bu odalarda kullanılacağı zamana kadar ambalajı açılmaz.

4) Ambalaj ve paketleme malzemelerinin, ambalajlama ve paketleme odasına hijyenik koşullarda nakledilmesi sağlanmalıdır.

5) Kombina veya kesimhane dışında bağımsız olarak faaliyet gösteren bir parçalama tesisinde kırmızı et de parçalanmak istenirse, bu parçalama işlemi kanatlı etinin parçalandığı gün ve saatler dışında ve arada gerekli temizlik ve dezenfeksiyon yapıldıktan sonra gerçekleştirilebilir.

6) Parçalama, kemikten ayırma ve paketleme için işlemlerin hijyenik koşullarda yapılmasına imkan verecek genişlikte bir oda veya alanın bulunması halinde bu işlemler için ayrı ayrı odalara gerek yoktur.

7) Taze et ve sakatat ayrı soğuk depolarda muhafaza edilecektir. Ancak ambalajlanmış ve paketlenmiş et ve sakatat uygun bir fiziki ayırmanın sağlanması koşulu ile aynı soğuk depoda muhafaza edilebilir.

#### c) Soğuk Depolarda Gerekli Özel Şartlar



1) Yeterli kapasitede, 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 karkas, et, sakatat ve bunlara ait ürünlerin tabana veya duvarlara değmeden giriş ve çıkışı ile depolanmasını sağlayan paslanmaz özellikte bir donanım bulundurulur.

3) Soğuk depolarda kapasitelerinin üzerinde depolama yapılamaz.

#### d) Mamul Madde Üretim Tesislerinde Gerekli Özel Şartlar

1) Üretilen ürünün özelliğine uygun teknik donanıma sahip yeterli büyüklükte üretim, ambalajlama, paketleme oda veya odaları ile soğuk ve/veya şok muhafaza depoları bulunur.

2) Kanatlı eti ve mamul madde ile temas edecek aletlerin, makinelerin, kapların ve masaların çatlama, çizilme ve kırılmalara karşı dayanıklı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve paslanmaz materyalden yapılmış olması gerekir.

3) Mamul maddelere katılan yardımcı madde ve katkı maddelerinin depolanacağı ayrı odalar bulunur.

4) Ambalajlanmış ve/veya paketlenmiş mamul maddeler ile ambalajlanmamış ve/veya paketlenmemiş mamul maddeler ayrı depolarda muhafaza edilir.

5) Isıl işlem için kullanılan ekipmanda ısı kaydedicili bir termometre veya tele termometre bulunmalıdır.

6) Dumanlama, kurutma ve olgunlaştırma için ayrı ayrı odalar bulunmalıdır.

7) Kütleme işleminde kullanılacak, ortam ısısının kontrol edilebildiği ve +10 0C'yi geçmeyen sıcaklıkta bir oda gereklidir.

8) Mamul madde hamurunun taşındığı paslanmaz nitelikteki taşıma araçları, dolum öncesi temizlenip dezenfekte edilmek suretiyle hazır tutulacaktır. Bu taşıma araçları kapaklı ve hava sızdırmaz olacaktır.

#### e) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesislerinde Gerekli Özel Şartlar

1) Sakatatın temizlenmesi ve işlenmesi için yeterli büyüklükte ve gerekli ekipmana sahip ayrı odalar bulunur.

2) Sakatatın paketlenmesi için ayrı bir bölüm gereklidir.

3) Ortam ısısının azami olarak +12 0C'yi geçmeyecek şekilde tutulması için uygun bir soğutma sistemi bulunur.

#### f) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesislerinde Gerekli Özel Şartlar

1) Bu tesislere, taze et, sakatat, hazırlanmış et, hazırlanmış et karışımları, et ve sakatat ürünleri, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir paslanmaz materyalden yapılı, su ve hava geçirmez özellikte taşıma kapları içerisinde ve soğuk zincirin kırılmasına imkan vermeyen nakliye araçları ile getirilir.

2) Büyük ambalaj ve/veya paketler halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et ürünleri soğuk zincirin kırılmasına imkan vermeyen nakliye araçları ile getirilir.

3) Ambalajlama ve/veya paketlenme ya da daha küçük dilim veya porsiyonlar haline getirilme işlemi hemen yapılmayacak ise bu maddeler tesise getirildikten hemen sonra soğuk muhafazaya alınmalıdır. Daha sonra bu işlemlerin yapıldığı ve ortam ısısının sürekli olarak azami +12 0C olduğu odalara hijyenik şekilde nakledilmelidir. Daha sonra bu işlemlerin yapıldığı ve ortam ısısının sürekli olarak azami +12 0C olduğu dilimleme ve porsiyonlamanın yapıldığı oda ve/veya odalara hijyenik şekilde nakledilmelidir.

4) Büyük ambalaj ve/veya paketler halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et ve sakatat ürünleri, kombina içerisinde bulunan veya bağımsız durumdaki bir et parçalama tesisi veya mamul madde üretim tesisi içerisinde daha küçük dilim veya porsiyonlar haline getirilecek ise bu işlemlerin yapılacağı yer tesisin diğer bölümlerinden tamamen ayrı olmalı ve ortam sıcaklığı azami +12 0C'yi geçmemelidir.

5) Ambalajlama ve/veya paketlenme ya da daha küçük dilim veya porsiyonlar haline getirilme işleminin yapıldığı odalarda termometre veya termograf bulunur.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **Çalışma İzni Alınmış Olan Tesislerde Çalışma Esnasında Uyulacak Hususlar**

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

**Madde 8 —** Çalışma izni alınan tesislerde personel, bina ve ekipman yönünden aşağıda belirtilen hususların yerine getirilmesi 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) Et ve et ürünleri ile ilgili hiçbir bölümde 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 doğrudan 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. Kullanılan deterjan, dezenfektan ve benzeri kimyasal maddelerin Sağlık Bakanlığından izinli olması gerekir.

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.

ğ) Şehir şebeke suyu dışındaki bir kaynaktan su temini halinde su kaynağı her türlü kirlenmelere karşı korunur ve suyun dezenfeksiyonu bir plan dahilinde yapılır.

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

ı) Kullanılan suyun, resmi bir kurum tarafından usulüne uygun şekilde alınan numunelerinde her ay bakteriyolojik ve 3 ayda bir kimyasal analizleri yapılır ve sonuçları saklanır.

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

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

k) Bina ve ekipmanların, çalışma izni alınmasına esas genel ve özel teknik ve hijyenik koşulların aksamadan devamını sağlayacak şekilde bakım ve onarımları yapılacaktır.

l) Tesis amacı dışında kullanılamaz.

### **Kesim, İç Temizleme ve Soğutma ile İlgili Hususlar**

**Madde 9** — Çalışma izni alınan tesislerde; kesim, iç temizleme ve soğutma ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi zorunludur:

a) Kasaplık hayvanların kesimhaneye veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnamesi ile getirilmesi mecburidir. Rapsuz veya menşe şahadetnamesiz getirilen hayvanların kesimi yapılamaz.

b) Muayene veteriner hekimi, muayeneyi mesleki kurallara göre ve yeterli ışık altında yapar.

c) Devamlı veteriner hekim kontrolü altında olan çiftliklerden gelen hayvanlar için muayene veteriner hekimine, 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 müstahzarların uygulama tarihleri,

7) Aşı yapılmışsa aşının adı, tarihi ve tipleri,

8) Planlanan kesim tarihi.

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

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

e) Tesise kesim için gelenler dışında hayvan sokulmaz.

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

g) Kesimi yapılan hayvanlar kan akıtmayı takiben mekanik veya hava sistemiyle suyu karıştırılan 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.

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

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

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

i) 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.

j) Kanatlı gövdesi ve iç organların muayenesi sona ermeden boyun dahil karkasın parçalanması veya muayene sahasından uzaklaştırılması ve muayene edilmiş olanların muayene edilmemiş olanlarla teması yasaktır.

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

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

m) Su soğutma/daldırma yöntemi ile soğutulacak kanatlı hayvan karkasları 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.

n) Daldırma yöntemi ile soğutmada uyulması gerekli hususlar şunlardır:

1) Karkaslar bir veya daha fazla soğutma tankından geçerek bu tankların içindeki su ve buz sürekli takviye edilir ve yenilenir.

2) Karkas ve suyun akış istikameti ters yönde olur.

3) Karkasların giriş ve çıkış noktalarında tank suyu ısı sırası ile 16 0C ve 4 0C'den fazla olmaz.

4) 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.

o) Karkas veya etle temas eden su veya buzda rezidüel klor miktarı 0.5 ppm'i geçmemeli ve bu miktar düzenli olarak kontrol edilmelidir.

ö) Karkaslar tankta veya tanklarda karkasın iç ısı +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.

p) Tank veya tanklar çalışma süresi sonunda ve gerek görüldüğü hallerde boşaltılarak temizlenir ve dezenfekte edilir.

r) Kalibre edilmiş kontrol cihazları ile yukarıda belirtilen miktarlar ölçülür.

s) Şüpheli hayvanlar, sağlıklı hayvanların kesimi bittikten sonra kesilir ve müteakiben tüm kesimhane alet ve ekipmanı ile birlikte dezenfekte edilir.

### **Muayenede Dikkat Edilecek Hususlar**

**Madde10** — Muayene veteriner hekimi, 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 menşeh 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 ıkarılan 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 sakatatın 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 tat,

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 kısımları.

### **Sağlık Damgalaması**

**Madde 11** — Tüketime sunulması uygun bulunan et ve sakatat, veteriner hekim gözetiminde yapılan bir sağlık damgası taşır.

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

b) Ambalajlanan et, sakatat ve ürünleri 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 ile İlgili Hususlar**

**Madde 12** — 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 sakatatın duvar ve zeminle teması engellenir, oda kapasitesi üzerinde depolama yapılmaz, depolama şekli hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde olur.

c) Taze etlerin +4 0C, dondurulan karkas, parça etler ve sakatatın iç sıcaklığının -12 0C veya daha düşük derecelerde olması ve daha sonra da derin dondurulmuş et ve sakatatın (-)18 0C sıcaklıktan daha düşük derecelerde depolanması gerekir.

ç) Depolar et, sakatat ve mamul maddeler için ayrı ayrı olur. Ambalajlanmış veya paketlenmiş ürünlerle ambalajlanmamış veya paketlenmemiş ürünler aynı depoda muhafaza edilmez ve bu odalarda bunların dışında herhangi bir madde ve malzeme bulundurulamaz.

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

e) Ayrı türlere ait etler, sakatat ve mamul maddeler ayrı depolarda depolanır.

f) Depolama odalarının ısıları düzenli ve otomatik olarak kaydedilir.

### **Et Parçalama ile İlgili Hususlar**

**Madde 13** — Etlerin parçalanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilir:

a) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme sırasında etin iç sıcaklığının +4 0C veya daha düşük olması gerekir.

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

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

ç) Parçalama işlemi sonucunda ortaya çıkan artıklar, kapaklı kaplarda toplanarak en kısa sürede çalışma alanlarından uzaklaştırılır.

d) Parçalanmış et, başka bir işlem yapılmayacaksa en kısa süre içerisinde soğuk depoya alınmalıdır.

e) Et, parçalama tesisine gelir gelmez parçalanmayacaksa soğuk depo veya şok muhafaza deposuna alınmalıdır.

## **Mamul Madde Üretimi ve Muhafazası ile İlgili Hususlar**

**Madde 14** — Mamul madde üretiminde şu hususlara dikkat edilir:

- a) Mamul madde üretimi için kontrolü yapılmış hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri kullanılır.
- b) Mamul 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 0C yi geçemez.
- ç) Üretilen mamul 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 düzenek bulunur.
- d) Et ve sakatat, et ürünleri üretim tesisine gelir gelmez hemen işlem görmeyecek ise soğuk depo veya şok muhafaza deposuna alınmalı ve taze etlerin +4 0C ve sakatatın +3 0C, dondurulmuş et ve sakatatın -12 0C ve derin dondurulmuş et ve sakatatın -18 0C sıcaklıktan daha yüksek dereceli odalarda depolanmaması gerekir.
- e) Et ürünleri üretimi esnasında ortaya çıkan artıklar kapaklı kaplarda toplanarak kısa sürede çalışma alanlarından uzaklaştırılır.

## **Ambalajlama ve Paketleme ile İlgili Hususlar**

**Madde 15** — Ambalajlama ve paketleme işlemlerinde şu hususlara dikkat edilir:

- a) Ambalajlama malzemelerinin hijyenik olması, etin, hazırlanmış et, hazırlanmış et karışımları, sakatatın ve mamul 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) Taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatatlar ve mamul maddeler koruyucu bir ambalajla sarılır. Ambalajlı ürünlerin konulduğu paketler yalnız bir çeşit ürünü içerir.
- ç) Her hayvan türüne ait taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatatlar ve et ürünleri için ambalajlama ve paketleme ayrı bölümlerde yapılır.
- d) Taze parça et ve sakatat ambalajlandığında, bu işlem parçalamadan hemen sonra ve hijyen kurallarına uyularak yapılmalı ve ambalajlamadan sonra hemen soğuk depoya alınmalıdır.
- e) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme işlemlerinin hijyenik olarak ve bir arada yapılabilmesi için aşağıdaki koşulların sağlanması gereklidir:
  - 1) Bu işlemlerin bir arada ve hijyenik olarak yapılmasına imkan verecek genişlikte bir oda veya alan,



2) Ambalajlama ve paketleme malzemesi üretildiği yerde ve üretildikten hemen sonra koruyucu bir örtü ile sarılmış,

3) Buradan, parçalama tesisine hijyenik bir şekilde getirilmiş, parçalama tesisinde taze eti kontamine edebilecek odalarla hava bağlantısı olmayan; hijyenik, tozsuz ve haşere ve kemirgen giremeyen bir odada muhafaza edilmiş,

4) Bu odadan en kısa süre içerisinde parçalama odasına hijyenik şartlarda getirilmiş, olmalıdır.

f) Ambalajlanmış ve paketlenmiş et, sakatat ve mamul madde ile bunların ambalajlanmamış ve paketlenmemiş olanları ayrı yerlerde depolanır.

### **Sevk Yeri ve Nakillerle İlgili Hususlar**

**Madde 16** — Kasaplık kanatlı hayvanların, etlerin, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının, sakatatın ve mamul maddelerin nakillerinde şu hususlara dikkat edilir:

a) Kasaplık kanatlı hayvanların, etlerin, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının, sakatatın ve mamul maddelerin sevkinde kullanılan taşıma araçlarının her taşıma sonunda deşarjlı özel ayrı bölümlerde yıkanması ve dezenfekte edilmesi gerekir.

b) Etler, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatat ve mamul maddeler uygun soğutma sistemine sahip araçlarla taşınır. Bu taşıtların taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte olması ve iç yüzeylerinin düzgün, paslanmaz ve taşınan bu maddelerin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek veya bu maddeleri insan sağlığına zararlı hale getirmeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

c) Et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatat ve mamul maddeler paketli olarak sevk edilir.

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

d) Taşıma araçları içinde paketlenmemiş etleri, paketlenmiş et ve sakatatı koruyacak uygun bir fiziki ayırma sağlanmadıkça nakiller aynı araçla yapılmaz.

e) Diğer parçalar paslanmaz taşıma kapları ile paketlenmiş olarak veya su ve yağ sızdırmaz kaplar içerisinde nakledilir.

f) Nakil araçları başka işler için kullanılmaz.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **Sorumlu Yönetici, Muayene Veteriner Hekimi ve Kontrolör ile İlgili Hususlar**

#### **Sorumlu Yöneticinin Görevi, Sorumluluğu ve Göreve Başlaması**

**Madde 17** — Kombina ve kesimhanelerde veteriner hekim, bu Yönetmelik kapsamındaki diğer tesislerde ise veteriner hekim, gıda mühendisi ve ziraat fakültelerinin gıda bilimi ve zootekni bölümü mezunları sorumlu yöneticilik yapabilir.

Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislerde sorumlu yönetici çalıştırılması zorunludur. Sorumlu yöneticinin görevleri, sorumlulukları ve göreve başlamasıyla ilgili hususlar aşağıda belirtilmiştir.

a) Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislerin bu Yönetmelik hükümlerine ve gıda mevzuatına uygun faaliyet göstermesinden et, sakatat ve ürünlerinin sağlığa uygun bir şekilde üretilmesi, etlerin parçalanması, işlenmesi, soğutulması, muhafazası, ambalajlanması, paketlenmesi, nakledilmesi, çalışan personelin sağlık kontrolü ve eğitimi ile yan ürünler ile oluşan atık ve artıkların uygun şekilde tahliyesinden işverenle birlikte sorumludur.

b) Kesilen hayvanların sayısı, elde edilen et miktarı, tespit edilen hastalıklar ve şüpheli, şarta tabi ve imha edilecek et, sakatat ve yan ürünlere yapılan işlemler ve tesisin faaliyet konusu ile ilgili tüm kayıtların düzenli olarak tutulmasını sağlamak zorundadır.

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

ç) Sorumlu yöneticinin göreve başlaması, kayıtlı bulunduğu meslek odasından alınacak belge üzerine, noter onaylı sözleşme ile yapılır. Noter onaylı sözleşmede sözleşme süresi ile çalışma gün ve saatleri belirtilmelidir. Yapılan sözleşmenin bir örneği sözleşmenin yapıldığı tarihten itibaren 7 gün içerisinde yetkili mercie gönderilir.

d) Sorumlu yönetici işten ayrılmak istediği takdirde bir ay önceden çalıştığı tesis idaresine ve tesisin bulunduğu yerdeki yetkili mercie yazılı olarak bildirmek zorundadır. Sorumlu yöneticinin işten çıkartılmak istenmesi halinde aynı işlemlerin tesis idaresince yapılması ve bu süre içerisinde yeni bir sorumlu yöneticinin istihdamı zorunludur.

e) Sorumlu yöneticiler çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamazlar.

### **Muayene Veteriner Hekiminin Görevi, Sorumluluğu ve Göreve Başlaması**

**Madde 18 —** Kombina ve kesimhanelerde aşağıda sıralanan görevleri yapmak üzere her kesim hattı ve vardiya başına bir kişi olmak üzere yeterli sayıda muayene veteriner hekimi çalıştırılması zorunludur.

Muayene veteriner hekimin görevleri, sorumlulukları ve göreve başlamasıyla ilgili hususlar aşağıda belirtilmiştir.

a) Muayene veteriner hekimi, hayvanların kesiminden önce ve kesimden sonraki tüm muayenelerinin yapılmasından, üretilen et, sakatat ve ürünlerinin, üzerinde her kombina veya kesimhane için yetkili merci tarafından verilen çalışma izin numarasını taşıyan etiketlerle damgalanmasından sorumludur.

b) Muayene veteriner hekimi, hayvanları kontrol etmeden hayvanlar kesilemez ve kesimden sonraki muayeneler tamamlanmadan et ve diğer ürünler kesim salonundan çıkarılamaz.

c) Muayene veteriner hekimi, kesim için gelen hayvanlarda, karkasta, diğer ürünlerde kontrol ve muayene amaçlı her türlü testi yaptırmaya yetkilidir.

ç) Kesilen hayvanların sayısı, elde edilen et miktarı, tespit edilen hastalıklar ve şüpheli, şarta tabi ve imha edilecek et, sakatat ve yan ürünlere yapılan işlemler ile ilgili tüm kayıtları düzenli olarak tutmak zorundadır.

d) Sorumlu yönetici ile kombina veya kesimhane sahibi, muayene veteriner hekimin görevini yapmasında her türlü kolaylığı göstermekle yükümlüdür.

e) Muayene veteriner hekimi, sorumlu yönetici tarafından kombina veya kesimhanede üretilen et ve et ürünlerinin sağlığa uygun olduğunu beyan eden belgeyi veteriner sağlık raporuna çevirerek onaylar ve canlı hayvan ile et, sakatat ve ürünlerinin nakliyesinde kullanılan araçların bu Yönetmelikte belirtilen şartlara uygunluğunu ve temizlik ve dezenfeksiyonunun uygun şekilde yapıp yapılmadığını kontrol eder.

f) Muayene veteriner hekiminin göreve başlaması; kayıtlı bulunduğu meslek odasından alınacak belge üzerine, noter onaylı sözleşme ile yapılır. Yapılan sözleşmenin bir örneği sözleşmenin yapıldığı tarihten itibaren 7 gün içerisinde yetkili merciye gönderilir.

g) Muayene veteriner hekimi görevden ayrılmak istediği takdirde, bu durumu yetkili merciye yazılı olarak bildirmek zorundadır. Görevden ayrılma halinde tesis sahibi tarafından yeni bir muayene veteriner hekimi/hekimleri istihdamı zorunludur.

ğ) Muayene veteriner hekimleri çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamazlar.

### **Kontrolörün Görev ve Yetkileri**

**Madde 19** — Kombina ve kesimhanelerde veteriner hekimler, bu Yönetmelik kapsamındaki diğer tesislerde ise veteriner hekim, gıda mühendisi ve ziraat fakültelerinin gıda bilimi ve zootekni bölümü mezunları kontrolör olarak görev yapabilir.

Kontrolörün görev ve yetkileri aşağıda belirtilmiştir.

a) Kontrolör tesisteki teknik, hijyenik ve sağlık şartlarını denetlemekle görevlidir.

b) İl ve ilçe müdürlüğü, tesis sahibi ve sorumlu yönetici kontrolörün görevini yapmasında her türlü kolaylığı göstermekle yükümlüdür.

c) Kontrolör, tesislerde kontrol ve muayene amaçlı her türlü testi yaptırmaya yetkilidir.

### **ALTINCI BÖLÜM** **Yükümlülükler**

#### **Hastalık Bildirimi**

**Madde 20** — Hayvan hastalığı veya sebebi belli olmayan hayvan ölümleri görülürse, sorumlu yönetici bu durumu yetkili merciye bildirmekle yükümlüdür.

#### **Personel Bildirimi**

**Madde 21** — Sorumlu yönetici kendisi ile birlikte, muayene veteriner hekimi, tabip ve diğer sağlık ve teknik personelin isimleri ve yaptığı görevleri her yıl yetkili merciye bildirir.

#### **Personel Eğitimi**

**Madde 22** — Kombina veya tesislerde çalışan personelin yeni gelişmelere bağlı olarak mesleki ve teknik bilgilerinin artırılması amacıyla çalıştığı tesisin faaliyet gösterdiği konularda resmi veya mesleki kuruluşlarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine katılmaları halinde masrafları tesis idaresince karşılanır. 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. Yetkili merci gerek gördüğünde kasaplık hayvanlar, et, sakatat ve ürünleri ile tesislerde her türlü laboratuvar muayene ve analizlerini yaptırır veya resmi kurumlarca yetkilendirilmiş bir laboratuvarında yaptırılmasını 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 5 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 sakatat miktarları, tespit edilen hastalıklar ve yapılan işlemler ile ilgili raporlar,
- c) 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa dayanılarak çıkarılan 22/2/1989 tarihli ve 89/13838 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ve buna dayanılarak çıkartılan Etlerin Teftiş Talimatında belirtilen hastalıkların tespit edilmesi durumunda, tespit edilen hastalıklar ve yapılan işlemlere ait raporlar,
- ç) Yapılan laboratuvar muayeneleri ve analizlerinin sonuçlarına ait raporlar,
- d) Bölümlerin sıcaklık kayıtları,
- e) Ürünlerin depolanma ve sevk tarihleri,
- f) Sularda yapılan bakteriyolojik ve kimyasal analiz raporları,
- g) İşçilerin 6 ayda bir tekrarlanan sağlık kontrolüne ait raporlar,
- ğ) Hizmet içi eğitim raporları,
- h) Haşere ve kemirici mücadele programı.

## Kapanma, Değişiklik ve İlaveler

**Madde 25** — Çalışma izni verilmiş tesislerde Bakanlığın müsaadesi olmadan herhangi bir değişiklik ve ilave yapılamaz. Tesiste yapılmak istenilen değişikliğe ait projeler ve değişikliğin gerekçesi bir dilekçe ekinde valiliğe bildirilir.