

KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİNİN KURULUŞ, AÇILIŞ, ÇALIŞMA VE DENETLEME USUL VE ESASLARINA DAİR YÖNETMELİK

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından

Yayımlandığı Resmi Gazete Tarihi: 11/09/2000

Yayımlandığı Resmi Gazete No: 24167

BİRİNCİ BÖLÜM . Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 - Yönetmeliğin amacı; kasaplık küçükbaş ve büyükbaş hayvanların teknik ve hijyenik şartları uygun tesislerde kesilmesini, kasaplık hayvanlardan elde edilecek etlerin muayenesini, gerekli teknik ve hijyenik şartlarda muhafazasını, parçalanmasını, işlenmesini, mamul madde haline getirilmesini, ambalajlanmasını, paketlenmesini ve nakledilmesini sağlayarak güvenli et ve ürünlerinin üretiminin sağlanması ve işletmeden kaynaklanan atık ve artıklar ile ilgili gerekli tedbirlerin alınmasına yönelik düzenlemeyi getirmektir.

Kapsam

Madde 2 - Yönetmelik; kırmızı et ve ürünlerini üreten gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından kurulmuş ve kurulacak olan tüm kombina, mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi, mamul madde üretim tesisi ve buralarda çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin kurulma, çalışma, denetleme esasları ve bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

Bu Yönetmelik gıda satış yerlerinde, direkt olarak tüketiciye ulaştırılmak üzere yapılan parçalama işlemi ile bu işlemin yapıldığı parçalama alanları ve etlerin depolandığı yerleri kapsamaz.

Dayanak

Madde 3 - Yönetmelik; 24/06/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin değişik 18 inci maddesi ile 08/05/1986 tarihli ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununun 33 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Yönetmelikte geçen;

a) Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

b) Yönetmelik: Bu Yönetmeliği,

c) Yetkili Mercii: Yönetmelik kapsamındaki tesislere tesis kurma ve çalışma izni verilmesinde yetkili Bakanlık birimini; Kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Koruma ve Kontrol

Genel Müdürlüğünü; 3 üncü sınıf mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi ve mamul madde üretim tesislerinde Bakanlık İl Müdürlüğünü,

ç) İl Müdürlüğü: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Müdürlüklerini,

d) Kasaplık Hayvan: Büyükbaş hayvanlar, küçükbaş hayvanlar ve diğer kasaplık hayvanları,

e) Büyükbaş Hayvan: Sığır, manda ve deveyi,

f) Küçükbaş Hayvan: Koyun ve keçiyi,

g) Tesis: Mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi, mamul madde üretim tesisi veya bu tip tesisleri bir arada bulunduran üniteyi,

h) Kombina: Kasaplık hayvanların kesildiği 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahaya ilaveten parçalama tesisi ve/veya mamul madde üretim tesisini kapsayan tesisleri,

i) Mezbaha: Kasaplık hayvanların kesiminin ve/veya kesimi takiben etlerin muhafazasının yapıldığı, teknik ve hijyenik koşulları ve kapasitesine göre 1 inci, 2 nci ve 3 üncü sınıf olarak derecelendirilen tesisleri,

j) 1 inci Sınıf Mezbaha: Yönetmeliğin 7 nci ve 8 inci maddesinde belirtilen şartlara sahip, ülkenin her yerine et satışı yapabilen mezbahaları,

k) (Değişik bend: 31/01/2003 - 25010 S. R.G. Yön./1. md.)(* 2 nci Sınıf Mezbaha: Yönetmeliğin 9 uncu maddesinde belirtilen şartlara sahip, haftada en fazla 90 kesim ünitesi ve yılda en fazla 4680 kesim ünitesi hayvan kesebilen ve bulunduğu il sınırları dışına et satışı yapamayan mezbahaları,

l) (Değişik bend: 31/01/2003 - 25010 S. R.G. Yön./1. md.)(* 3 üncü Sınıf Mezbaha: Yönetmeliğin 10 uncu maddesinde belirtilen şartlara sahip, haftada en fazla 40 kesim ünitesi ve yılda en fazla 2080 kesim ünitesi hayvan kesebilen ve bulunduğu ilçe sınırları dışına et satışı yapamayan mezbahaları,

m) Soğuk Depo Tesisi: Etlerin soğukta muhafazasının yapıldığı tesisleri,

n) Parçalama Tesisi: Karkasın yarım ve çeyrekten daha küçük parçalara parçalandığı hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı tesisleri,

o) Mamul Madde Üretim Tesisi: 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 işlemden geçen ürünlerin yapıldığı tesisleri,

p) Kesim Ünitesi: Mezbahada kesim kapasitesinin belirlenmesinde kullanılan birimi, 1 baş sığır, 1 baş manda, 1 baş deve, 2 baş dana, 8 baş koyun, 10 baş keçi, 10 baş kuzu ve 12 baş oğlağın her biri bir kesim ünitesini,

q) Kırmızı et: Kasaplık hayvanlardan elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,

p) Karkas: Kesilen hayvanların kanının akıtılıp, yüzüldükten, iç organları boşaltılıp, baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesini,

r) Sakatat: Kasaplık hayvanların kesimi sonucunda elde edilen karkas dışındaki insan tüketimine uygun diğer kısımları,

s) Damga: 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa dayanılarak çıkarılan 15/03/1989 tarihli ve 20109 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğinin 101 inci maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış mührü,

ş) Tesis Kurma İzni: Kurulacak yer ve projeleri ile belgelerinin uygun görülmesi durumunda tesisin kurulması için Sağlık Bakanlığı/İl Sağlık Müdürlüğünden uygun görüş alınarak yetkili merci tarafından verilen izni,

t) Çalışma İzni: Tesis kurma izni verilmiş, yetkili merci tarafından uygun görülen projelerine göre yapılmış ve yerinde yapılan inceleme sonucu teknik ve hijyenik şartları ve belgeleri uygun görülen tesisin faaliyete geçmesi için Sağlık Bakanlığı/İl Sağlık Müdürlüğünden uygun görüş alınarak yetkili merci tarafından verilen izin belgesini,

u) Sağlık Koruma Bandı: Çevreye zararlı etkisi dikkate alınarak tesis etrafında bırakılması gereken iskan dışı alanı,

ü) Sorumlu Yönetici: Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinin, Yönetmelik hükümlerine uygun olarak faaliyet göstermesinden işverenle birlikte sorumlu olan yöneticiyi,

v) Kontrolör: Yönetmelik kapsamındaki tüm tesislerin, yönetmelik hükümlerine uygunluğunu denetlemekle görevli Bakanlık yetkilisini,

y) (Değişik bend: 21/08/2003 - 25206 S. R.G. Yön./1. md.)(**) Muayene Veteriner Hekimi: Kombina ve mezbahalarda kesilecek kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, özel kombina ve mezbahalarda çalışması yetkili merci tarafından onaylanmış serbest veteriner hekimi, Belediyeler ve Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina ve mezbahalarda ise ataması kurumca yapılmış veteriner hekimi,

ifade eder.

~~~~~  
NOT : (\*) 30/01/2003 tarih ve 25009 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (j) ve (k) bendleri için Tarihçeye bakınız.

(\*\*) 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (y) bendi için Tarihçeye bakınız.

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 30/01/2003 tarih ve 25009 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (j) ve (k) bendleri:

j) 2 nci Sınıf Mezbaha: Yönetmeliğin 9 uncu maddesinde belirtilen şartlara sahip, haftada en fazla 30 kesim ünitesi ve yılda en fazla 1560 kesim ünitesi hayvan kesebilen ve bulunduğu il sınırları dışına et satışı yapamayan mezbahaları,

k) 3 üncü Sınıf Mezbaha: Yönetmeliğin 10 uncu maddesinde belirtilen şartlara sahip, haftada 20 kesim ünitesi ve yıllık olarak en fazla 1040 kesim ünitesi hayvan kesebilen ve bulunduğu ilçe sınırları dışına et satışı yapamayan mezbahaları,

2 - 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (y) bendi:

y) Muayene Veteriner Hekimi: Kombina ve mezbahalarda kesilecek kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, Bakanlığın açtığı et muayenesi kursundan sertifika almış, özel kombina ve mezbahalarda çalışması yetkili merci tarafından onaylanmış serbest veteriner hekimi, Belediyeler ve Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina ve mezbahalarda ise ataması kurumca yapılmış olan veteriner hekimi,

İKİNCİ BÖLÜM : Müracaat ve İzin İşlemleri

Tesis Kurma İzni İçin Gerekli Belgeler

Madde 5 - Tesis kurmak isteyen kişi veya kuruluşlar tesis kurma izni alabilmek için ekinde aşağıdaki belgeler bulunan bir dilekçe ile valiliğe müracaat etmek zorundadır.

- a) Yönetmeliğin 1 no.lu ekine uygun olarak tesis kurmak isteyen kişi veya kuruluş yetkilisince doldurulmuş beyanname,
- b) Tesis yerini belirleyen belge, yerleşim yeri ve çevresine ait üzerinde teknik, sosyal, arıtım vb. bölümler ile 26/09/1995 tarihli ve 22416 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olarak mezbaha ve kombinalarda Sağlık Bakanlığınca, diğer tesislerde ise valilikçe onaylanmış, sağlık koruma bandının sınırlarını da gösterecek şekilde ve ilgili belediyenin de uygun görüşü alındıktan sonra hazırlanmış ve ilgili imar müdürlüğünce tasdik edilmiş 1/500 veya 1/1000 ölçekli plan,
- c) Tesise ait tüm bölümleri gösteren detaylı, teknik resim kurallarına göre hazırlanmış 2 adet inşaat projesi,
- ç) TS 1258 deki esaslara uygun olarak hazırlanmış 2 adet sıhhi tesisat projesi,
- d) 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 açıklama raporu, derin kuyulardan su temin edilmesi halinde ise Devlet Su İşlerinden alınacak kuyu suyu kullanma belgesi ile resmi bir kurum tarafından usulüne uygun şekilde alınmış su numunelerinin fiziksel, bakteriyolojik ve kimyasal analiz sonuçlarını gösterir raporlar,
- e) 2872 sayılı Çevre Kanununun 10 uncu maddesine dayanılarak hazırlanan ve 23/06/1997 tarihli ve 23028 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliğinin 1 no.lu eki kapsamına giren tesislerde çevresel etki değerlendirme olumlu belgesi, adı geçen Yönetmeliğin 2 no.lu ekindeki liste kapsamına giren tesislerde mahalli çevre kurulunun çevresel etkileri önemsizdir kararı veya çevresel etki değerlendirme olumlu belgesi,

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

Bu bilgi ve belgeler il müdürlüğünün koordinatörlüğünde il sağlık müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalar için Yönetmeliğin 2 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen tesis kurma raporu ve yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler il müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir. Bakanlıkta yapılan incelemeden sonra uygun bulunanlara Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alınarak Bakanlıkça tesis kurma izni verilir,

3 üncü sınıf mezbahalar ile soğuk depo, parçalama ve mamul madde üretim tesislerinde yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler il müdürlüğü koordinatörlüğünde il sağlık müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Yönetmeliğin 2 no.lu ekine uygun olarak tesis kurma raporunun düzenlenmesi ve Valiliğin onayı ile il müdürlüğünce tesis kurma izni verilir,

Tesis kurma izni 3 yıl için geçerlidir. Bu süre içerisinde inşaatı başlamış ancak bitirememiş işletmelere tekrar süre verilir. İnşaatı hiç başlamayan tesislere ise 1 yıl daha süre verilebilir. Müracaatlar en geç 3 ay içerisinde cevaplandırılır.

Çalışma İzni İçin Gerekli Belgeler

Madde 6 - (Değişik madde: 21/08/2003 - 25206 S. R.G. Yön./2. md.)(*)

Tesis kurma izni alarak tesislerini tesis kurma izni verilmesine esas projelerine göre yapmış olan kişi veya kuruluşlar çalışma izni alabilmek için ekinde aşağıdaki belgeler bulunan bir dilekçe ile valiliğe müracaat etmek zorundadır.

a) Kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda;

1) Özel kombina ve mezbahalarda, sorumlu yönetici ile tesis sahibi arasında yapılmış, sorumlu yöneticinin Yönetmelikte belirtilen sorumluluklarının açıkça belirtildiği Noter onaylı sözleşme ve sorumlu yöneticinin bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi, belediyeye ait kombina veya mezbahalarda Belediye Başkanı, Et ve Balık Ürünleri A.Ş.'ye ait kombina veya mezbahalarda kombina veya mezbaha müdürü tarafından imzalanmış, sorumlu yönetici olarak görevlendirilen kişinin ismi ve Yönetmelikte belirtilen görevlerinin açıkça belirtildiği yazılı belge,

2) 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 Yönetmelikte belirtilen görevlerinin açıkça belirtildiği noter onaylı sözleşme,

3) İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü kapsamında alınan işletme belgesi,

4) Devamlı olarak 50 ve daha fazla işçi çalıştıran yerler için Noter onaylı tabip ve yardımcı diğer sağlık personeli sözleşmesi,

5) 02/11/1986 tarihli ve 19269 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği Ek. 8.7.2.b'ye giren tesislerde emisyon izin belgesi,

Kombina veya mezbahalarda emisyon izni alınabilmesi için gerekli ölçümlerin yapılabilmesini teminen yetkili makamca deneme izni verilir.

6) Deşarj veya bağlantı izin belgesi,

Kombina veya mezbahalarda deşarj veya bağlantı izni alınabilmesi için gerekli ölçümlerin yapılabilmesini teminen yetkili makamca deneme izni verilir.

2 nci sınıf mezbahalarda atık su arıtma tesisi veya bağlantı sağlanabilecek kanalizasyon hattı mevcut değil ise atık suların tasfiyesi, atık su arıtma tesisi yapılmıcaya veya bağlantı izni sağlanıncaya kadar geçici olarak Valilikten onay alınarak fosseptik çukuru veya benzeri bir sistemle sağlanır.

7) Yan ürünlerin değerlendirilmesine dair açıklama raporu ve belgeleri,

8) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye müdürlüğünden alınan belge,

Yukarıda belirtilen belgeler il müdürlüğü koordinatörlüğünde il sağlık müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen açılma raporu ve yukarıda belirtilen belgeler Bakanlığa gönderilir. Belgelerin incelenmesi ve Bakanlık yetkililerinin mahallinde yaptığı inceleme sonucunda teknik ve hijyenik yönden uygun bulunan kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalara Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alınarak Bakanlıkça çalışma izni verilir. Çalışma izni ve damga örneği il müdürlüğüne gönderilir. Ücreti mezbaha sahibi tarafından karşılanmak üzere, damgalar il müdürlüğünce Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğünde yaptırılır ve muayene veteriner hekim/hekimlerine zimmetli olarak teslim edilir. Çalışma izni ilgili tesise yazı ile gönderilir.

b) 3 üncü sınıf mezbahalar ile soğuk depo, parçalama ve mamul madde üretim tesislerinde;

1) 3 üncü sınıf mezbahalarda, muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilecek veteriner hekimin bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve veteriner hekim ile işletme sahibi arasında yapılmış noter onaylı sözleşme üzerine kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Bakanlıkça, 3 üncü sınıf mezbahalarda il müdürlüğünce yapılır.

2) Sorumlu yönetici ile tesis sahibi arasında yapılmış, sorumlu yöneticinin sorumluluklarının açıkça belirtildiği Noter onaylı sözleşme ve sorumlu yöneticinin bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi, belediyeye ait mezbahalarda Belediye Başkanı tarafından imzalanmış, sorumlu yönetici olarak görevlendirilen kişinin ismi ve görevlerinin açıkça yazıldığı bilgiyi içerir yazılı belge,

3 üncü sınıf mezbahalarda, sorumlu yöneticinin veteriner hekim olması halinde sorumlu yönetici aynı zamanda muayene veteriner hekimi olarak görev yapabilir.

3) İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü kapsamında alınan işletme belgesi,

4) 3 üncü sınıf mezbahalarda atık su arıtma tesisi veya bağlantı sağlanabilecek kanalizasyon hattı mevcut değil ise atık suların tasfiyesinin, atık su arıtma tesisi yapıncaya veya bağlantı izni sağlanıncaya kadar geçici olarak fosseptik çukuru veya benzeri bir sistemle sağlanmasının Valilikçe onaylandığını gösterir belge,

5) Yan ürünlerin değerlendirilmesine dair açıklama raporu ve belgeleri,

6) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye müdürlüğünden alınan belge.

Yukarıda belirtilen belgeler ve tesis il müdürlüğü koordinatörlüğünde il sağlık müdürlüğünce incelenir ve Yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak açılma raporu düzenlenir. Uygun bulunan tesislere Valilik onayı alınarak il müdürlüğünce çalışma izni verilir. Mezbahada kullanılacak damgalar, ücreti mezbaha sahibi tarafından karşılanmak üzere, il müdürlüğünce Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğünde yaptırılır ve mezbahanın muayene veteriner hekim/hekimlerine zimmetli olarak teslim edilir. Verilen çalışma izin belgesi tesise yazı ile gönderilir.

NOT : (*) 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen madde için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen madde metni:

Madde 6 - Tesis kurma izni alarak tesislerini tesis kurma izni verilmesine esas projelerine göre yapmış olan kişi veya kuruluşlar çalışma izni alabilmek için ekinde aşağıdaki belgeler bulunan bir dilekçe ile valiliğe müracaat etmek zorundadır.

a) Kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda;

1) Özel kombina ve mezbahalarda, sorumlu yönetici ile tesis sahibi arasında yapılmış, sorumlu yöneticinin Yönetmelikte belirtilen sorumluluklarının açıkça belirtildiği Noter onaylı sözleşme ve sorumlu yöneticinin bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi, belediyeye ait kombina veya mezbahalarda Belediye Başkanı, Et ve Balık Ürünleri A.Ş.'ye ait kombina veya mezbahalarda kombina veya mezbaha müdürü tarafından imzalanmış, sorumlu yönetici olarak görevlendirilen kişinin ismi ve Yönetmelikte belirtilen görevlerinin açıkça belirtildiği yazılı belge,

2) Muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilecek veteriner hekimin Bakanlıkça düzenlenen et muayenesi kursuna katıldığına dair kurs belgesi, bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve veteriner hekim ile tesis sahibi arasında yapılmış muayene veteriner hekiminin Yönetmelikte belirtilen görevlerinin açıkça belirtildiği noter onaylı sözleşme,

3) İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü kapsamında alınan işletme belgesi,

4) Devamlı olarak 50 ve daha fazla işçi çalıştıran yerler için Noter onaylı tabip ve yardımcı diğer sağlık personeli sözleşmesi,

5) 02/11/1986 tarihli ve 19269 sayılı Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği Ek. 8.7.2.b'ye giren tesislerde emisyon izin belgesi,

Kombina veya mezbahalarda emisyon izni alınabilmesi için gerekli ölçümlerin yapılabilmesini teminen yetkili makamca deneme izni verilir.

6) Deşarj veya bağlantı izin belgesi,

Kombina veya mezbahalarda deşarj veya bağlantı izni alınabilmesi için gerekli ölçümlerin yapılabilmesini teminen yetkili makamca deneme izni verilir.

2 nci sınıf mezbahalarda atık su arıtma tesisi veya bağlantı sağlanabilecek kanalizasyon hattı mevcut değil ise atık suların tasfiyesi, atık su arıtma tesisi yapılıncaya veya bağlantı izni sağlanıncaya kadar geçici olarak Valilikten onay alınarak fosseptik çukuru veya benzeri bir sistemle sağlanır.

7) Yan ürünlerin değerlendirilmesine dair açıklama raporu ve belgeleri,

8) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye müdürlüğünden alınan belge,

Yukarıda belirtilen belgeler il müdürlüğü koordinatörlüğünde il sağlık müdürlüğünün iştiraki ile incelenir. Yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak düzenlenen açılma raporu ve yukarıda belirtilen belgeler Bakanlığa gönderilir. Belgelerin incelenmesi ve Bakanlık yetkililerinin mahallinde yaptığı inceleme sonucunda teknik ve hijyenik yönden uygun bulunan kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalara Sağlık Bakanlığının da uygun görüşü alınarak Bakanlıkça çalışma izni verilir. Çalışma izni ve damga örneği il müdürlüğüne gönderilir. Ücreti mezbaha sahibi tarafından karşılanmak üzere, damgalar il müdürlüğünce Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğünde yaptırılır ve muayene veteriner hekim/hekimlerine zimmetli olarak teslim edilir. Çalışma izni ilgili tesise yazı ile gönderilir.

3 üncü sınıf mezbahalar ile soğuk depo, parçalama ve mamul madde üretim tesislerinde;

1) 3 üncü sınıf mezbahalarda, muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilecek veteriner hekimin Bakanlıkça düzenlenen et muayenesi kursuna katıldığına dair kurs belgesi, bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve veteriner hekim ile mezbaha sahibi arasında yapılmış noter onaylı sözleşme, belediyeye ait mezbahalarda Belediye Başkanı tarafından imzalanmış, muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilen kişinin ismi ve görevlerinin açıkça yazıldığı bilgiyi içerir yazılı belge,

2) Sorumlu yönetici ile tesis sahibi arasında yapılmış, sorumlu yöneticinin sorumluluklarının açıkça belirtildiği Noter onaylı sözleşme ve sorumlu yöneticinin bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi, belediyeye ait mezbahalarda Belediye Başkanı tarafından imzalanmış, sorumlu yönetici olarak görevlendirilen kişinin ismi ve görevlerinin açıkça yazıldığı bilgiyi içerir yazılı belge,

3 üncü sınıf mezbahalarda, sorumlu yöneticinin veteriner hekim olması halinde sorumlu yönetici aynı zamanda muayene veteriner hekimi olarak görev yapabilir.

3) İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü kapsamında alınan işletme belgesi,

4) 3 üncü sınıf mezbahalarda atık su arıtma tesisi veya bağlantı sağlanabilecek kanalizasyon hattı mevcut değil ise atık suların tasfiyesinin, atık su arıtma tesisi yapılıncaya veya bağlantı izni sağlanıncaya kadar geçici olarak fosseptik çukuru veya benzeri bir sistemle sağlanmasının valilikçe onaylandığını gösterir belge,

5) Yan ürünlerin değerlendirilmesine dair açıklama raporu ve belgeleri,

6) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye müdürlüğünden alınan belge.

Yukarıda belirtilen belgeler ve tesis il müdürlüğü koordinatörlüğünde il sağlık müdürlüğünce incelenir ve Yönetmeliğin 3 no.lu ekine uygun olarak açılma raporu düzenlenir. Uygun bulunan tesislere valilik onayı alınarak il müdürlüğünce çalışma izni verilir. Mezbahada kullanılacak damgalar, ücreti mezbaha sahibi tarafından karşılanmak üzere, il müdürlüğünce Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğünde yaptırılır ve mezbahanın muayene veteriner hekim/hekimlerine zimmetli olarak teslim edilir. Verilen çalışma izin belgesi tesise yazı ile gönderilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM : Tesislere Çalışma İzni Verilmesi İçin Gerekli Şartlar

Kombina, Birinci Sınıf Mezbaha, Soğuk Depo, Parçalama Tesisi ve Mamul Madde Üretim Tesislerinde Genel Şartlar

Madde 7 - Kombina ve 1 inci sınıf mezbahalarda elde edilen etlerin ülkenin her yerinde ve ihracat amaçlı satışında sınırlama yoktur. Çalışma izni verilmesi için kombina, 1 inci sınıf mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi ve mamul madde üretim tesislerinde aşağıdaki genel şartların bulunması zorunludur.

a) Tesisin çevresi en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilir.

b) Etin üretildiği, etin ve sakatatın parçalandığı, işlendiği, mamul madde haline getirildiği, soğutulduğu, muhafaza edildiği, ambalajlandığı, paketlenildiği, 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 iç organların parçalandığı, işlendiği, mamul madde üretiminin yapıldığı odalarda ızgaralı ve koku kapanlı drenlerle, diğer oda ve alanlarda ise uygun bir sistemle, akış yönü temiz sahalardan kirli 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 tertibatlarla sahip yapıda olması gerekir. Tesisten çıkan atık suyun atık su arıtma tesisine bağlanması için kapalı bir kanal sistemi bulunur.

ç) Duvarlar; soğutma, dondurma ve muhafaza odalarında, en az depolama yüksekliğine kadar, kesim salonunda en az 3 metre yüksekliğe kadar, diğer oda ve alanlarda ise en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanır.

d) 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.

f) Kapı ve pencerelerin yeterli genişlikte olması gerekir. Et ve sakatat gibi yenen maddelerin işlem gördüğü bölümlerde bulunan kapıların otomatik veya iki yönlü çalıştırma tipte olması sağlanır.

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

h) Yeterli doğal ışık veya renkleri değiştirmeyen yapay ışıklandırma bulunur.

i) Tavanın düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olması gerekir.

j) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle ve kolla kumanda edilmeyen tipte musluk bulunur.

Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan ve bir kez kullanıma mahsus havlu gibi imkanlar bulundurulur.

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

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

l) Temiz ve kirli bölümler arasında iş akışını engellemeyecek şekilde uygun bir ayırma yapılıp ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulur.

m) Kullanılan alet, masa, taşıma kapları, taşıyıcı bantlar ve havai ray hattı ile etle temas eden tüm materyalin ete zarar vermeyecek, kolayca temizlenip dezenfekte edilebilecek nitelikte ve paslanmaz materyalden yapılmış olması gerekir. Etle temas eden veya edebilecek yüzeylerin, kaynak ve birleşme yerleri dahil, düzgün yapıda olması gerekir.

n) Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan et ve sakatatın konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilir nitelikte ve özel işaretli kilitlenebilir yapıda taşıma araçları bulundurulur. Eğer çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda tesisden uzaklaştırılmıyor veya imha edilmiyor ise bunların konulması için kilitlenebilir bir soğuk oda bulunması sağlanır.

o) Et ve et ürünleri ile ilgili tüm bölümlerde termometre veya termograf bulundurulur.

ö) Ambalajlama ve paketleme işlemlerinin yapıldığı yerlerde, bu işlemler için gerekli olan materyalin hijyenik olarak depolanması için ayrı bir oda gerekir.

p) Tesisin kapasitesine göre yeterli büyüklük ve sayıda soğuk depo bulunacak ve soğuk depolar uygun soğutma ekipmanlarına sahip olacaktır. Bu ekipmanların defrost suyunun atılmasını sağlayacak bir sisteme sahip olması ve tavanda oluşabilecek yoğunlaşma suyunun atımına uygun bir sistemin olması gerekir.

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

s) Muayene veteriner hekimi için gerekli alet ve ekipmana sahip kilitlenebilir bir oda bulundurulur.

ş) Çalışan personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulunur. Bu odalarda en fazla 15 işçi için; 1 lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için; elbiselerini koyabileceği iki bölümlü bir dolap bulunur. Musluklar elle ve kolla çalışmayan tipte olur, sıcak su imkanı ile lavabolarda sıvı temizlik materyali ve bir defalık kullanıma mahsus havlu gibi imkanlar bulundurulur. Tuvaletlerin doğrudan çalışma bölümlerine açılmaması gerekir.

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

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

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

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

Kombina, 1 inci Sınıf Mezbaha, Soğuk Depo, Parçalama Tesisi ve Mamul Madde Üretim Tesislerinde Gerekli Özel Şartlar

Madde 8 - Tesislerde bulunması gereken genel şartların yanı sıra, her bölüm için aşağıda belirtilen özel şartların da bulunması zorunludur.

a) 1 inci sınıf mezbahalarda gerekli özel şartlar:

1) Açık ve kapalı hayvan bekleme yerlerinin; büyükbaş hayvanlar için hayvan başına 3 m², küçükbaş hayvanlar için hayvan başına 0.7 m² hesabıyla, kesim kapasitesinin iki katı olacak genişlikte, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir özellikte, dayanıklı ve su geçirmez zemine ve gerektiğinde hayvanları yemlemek ve sulamak için gerekli düzeneklere ve yeterli su ve drenaj sistemine sahip olması aranır. Bu yerlerin hayvan türleri için ayrı bölümler halinde olması, yeterli sayıda muayene padokları bulunması ve farklı türdeki hayvanlara ait trafiğin çatışmasına imkan vermeyecek şekilde yapılmış olması gerekir.

2) Rampaların, hayvanların rahatlıkla indirilmesini sağlayacak ve nakil araçlarının yanaşmasına imkan verecek şekilde olması, yan taraflarında hayvanların rampadan çıkmamaları için sağlam parmaklıkların bulunması, hayvanların yaralanmasına sebep olabilecek sivri kenarlar ve benzeri yapılar bulunmaması, zeminin kaygan olmaması, su geçirmez malzemedden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

3) Hayvanların tartılması için tartı bulundurulur.

4) Hasta ve hasta olmasından şüphe edilen hayvanların barındırılması için kilitlenebilir ayrı bir bölüm bulunması ve bu bölümdeki padoklara ait dren sisteminin diğer açık ve kapalı bekleme yerlerindeki dren sistemlerinin hiç biri ile bağlantılı olmaması gerekir.

5) Kesimin yapıldığı salonun, tüm işlemlerin rahatlıkla yapılabileceği büyüklükte, büyükbaş, küçükbaş hayvanlar için ayrı ayrı veya ayrı bölümler halinde ve şüpheli hayvanlar için ayrı olması gerekir. Kesim salonunun yüksekliğinin en az 6 metre olması lazımdır.

6) Kesilecek her büyükbaş hayvan için 1000 litre, her küçükbaş hayvan için 250 litre tazyikli su imkanı ve uygun bir dezenfeksiyon sistemi gereklidir.

7) Baş kesilmiş gövde ile zemin arasında en az 25 santimetrelik mesafe olacak yüksekliğe sahip, paslanmaz malzemedden yapılmış, soğuk odalar ile uygun bağlantıları olan havai ray hattı bulunur.

8) Kan toplama havuzu ile muayene yerleri bulunur.

9) Mide ve bağırsak içinin boşaltılması ve temizlenmesi ve bunların işlenmesi için yeterli büyüklükte ve gerekli ekipmana sahip ayrı odalar bulunur.

10) Sakatatın temizlenip hazırlanacağı odalar ve sakatatların depolanacağı soğuk depo bulunur.

11) Sakatat ve yan ürünler ile diğer kısımların kesim salonundan uzaklaştırılması; şutlama deliği, taşıma bandı, askılı araba, taşıma kapları gibi bir sistemle hijyenik kurallara uygun olarak sağlanır.

12) Deri, boynuz, tırnak, yenmeyen yağlar ve benzeri diğer kısımların tesisten uzaklaştırılincaya kadar depolanacağı kapalı ve sızdırmaz taşıma kapları ve bunların konulacağı soğuk odalar gereklidir.

13) Sakatatın paketlenmesi için ayrı bir bölüm gereklidir.

14) Şüpheli etlerin konulması için kilitlenebilir ayrı bir soğuk oda gerekir. İmha edilecek et ve yan ürünler ile şarta tabi olarak değerlendirilecek etler için gerekli düzenek bulundurulur.

15) İnsan tüketimine uygun olmayan etlerin ve diğer kısımların hemen uzaklaştırılması mümkün olmadığı durumlarda güvenle muhafazasına uygun kilitlenebilir bir oda bulundurulur.

16) Sindirim sistemi içeriği ve gübre birikimi için özel bir yer gerekir.

17) Atık su arıtma tesisi bulunması zorunludur.

b) Parçalama ve paketleme tesislerinde gerekli özel şartlar:

1) Parçalama, kemikten ayırma ve paketleme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş oda ve/veya odalar bulunur. Hazırlanmış et karışımları 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.

c) Soğuk depolarda gerekli özel şartlar:

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

2) Bu odaların kapasitesi; 1 m²'lik alan için büyükbaş hayvanlarda en fazla 200 kilogram et, küçükbaş hayvanlarda en fazla 100 kilogram et olacak şekilde olur.

3) Kesim salonu ve diğer bölümlerle uygun bağlantılara sahip havai ray hattı bulunur.

d) Mamul madde üretim tesislerinde gerekli özel şartlar:

1) Üretilen ürünün özelliğine uygun teknik donanıma sahip yeterli büyüklükte üretim, ambalajlama, paketlenme ve muhafaza oda veya odaları bulunur.

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

3) Mamul maddelere katılan yardımcı maddelerin ve katkı maddelerinin depolanması için ayrı odalar gerekir.

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

İkinci Sınıf Mezbahalarda Gerekli Genel ve Özel Şartlar

Madde 9 - 1 inci sınıf mezbahalarda aranılan tüm şartları haiz olmayıp aşağıda belirtilen genel ve özel şartlara sahip mezbahalar 2 nci sınıf mezbaha olarak sınıflandırılır. Bu mezbahalar haftada en fazla 30 kesim ünitesi ve yılda en fazla 1560 kesim ünitesi hayvan kesebilirler. Bu mezbahalarda elde edilen etler il sınırları dışına satılamaz. Etler il sınırları içinde perakende satış noktalarında satışa sunulabilir veya mamul madde üretiminde kullanılabilir. Çalışma izni verilmesi için 2 nci sınıf mezbahalarda aşağıdaki şartların bulunması zorunludur:

1) Mezbahanın çevresi en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilir.

2) Mezbahanın içindeki alanlarda zeminin su geçirmez, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir yapıda, düzgün ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli eğime sahip olması gerekir.

3) Atık suyun tahliyesi için yeterli kanal sisteminin bulunması gerekir.

4) Duvarlar; soğutma, dondurma ve muhafaza odalarında, en az depolama yüksekliğine kadar, kesim salonunda en az 3 metre yüksekliğe kadar, diğer oda ve alanlarda ise en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanır.

5) 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.

6) 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.

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

8) Yeterli doğal ışık veya renkleri değiştirmeyen yapay ışıklandırma bulunur.

9) Tavanın düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olması gerekir.

10) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda lavabo bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan ve bir kez kullanıma mahsus havlu gibi imkanlar bulundurulur.

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

12) Havai ray hattı, taşıyıcı bantlar ve et ile temas eden tüm ekipmanın ete zarar vermeyecek, kolayca temizlenip dezenfekte edilebilecek nitelikte ve paslanmaz materyalden yapılmış olması gerekir. Etle temas eden veya edebilecek yüzeylerin, kaynak ve birleşme yerleri dahil, düzgün yapıda olması gerekir.

13) Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan et ve sakadatin konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilir nitelikte ve özel işaretli kilitlenebilir yapıda taşıma araçları bulundurulur. Eğer çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda tesisten uzaklaştırılmıyor veya imha edilmiyor ise bunların konulması için kilitlenebilir bir soğuk oda bulunması sağlanır.

14) Et ve et ürünleri ile ilgili tüm bölümlerinde termometre veya termograf bulundurulur.

15) Mezbahanın kapasitesine göre yeterli büyüklük ve sayıda soğuk depo bulunacak ve soğuk depolar uygun soğutma ekipmanlarına sahip olacaktır. Bu ekipmanların defrost suyunun atılmasını sağlayacak bir sisteme sahip olması ve tavanda oluşabilecek yoğunlaşma suyunun atımına uygun bir sistemin olması gerekir.

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

17) Muayene veteriner hekimi için gerekli alet ve ekipmana sahip kilitlenebilir bir oda bulundurulur.

18) Personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulunur. Bu odalarda en fazla 15 işçi için; 1 lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için; elbiselerini koyabileceği iki bölümlü bir dolap bulunur. Lavabolarda sıvı temizlik materyali ve bir defalık kullanıma mahsus havlu gibi imkanlar bulundurulur. Tuvaletlerin doğrudan çalışma bölümlerine açılmaması gerekir.

19) Aletlerin temizlenip dezenfekte edilebilmesi için uygun bir yer ve yeterli imkanların bulundurulması gerekir.

20) Canlı hayvan getiren nakil araçlarının ve et nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu için yeterli imkanlara sahip yerler bulundurulur.

21) Kesime gelen hayvanların bekletilmesi için mezbahanın yanında veya mezbahaya yakın mesafede büyükbaş hayvanlar için hayvan başına 3 m², küçükbaş hayvanlar için hayvan başına 0.7 m² genişlikte olacak şekilde, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir özellikte,

dayanıklı ve su geçirmez zemine ve gerektiğinde hayvanları yemlemek ve sulamak için gerekli düzeneklere ve yeterli su ve drenaj sistemine sahip açık ve kapalı hayvan bekleme yerlerinin bulunması gerekir.

22) Rampaların, hayvanların rahatlıkla indirilmesini sağlayacak ve nakil araçlarının yanaşmasına imkan verecek şekilde olması, yan taraflarında hayvanların rampadan çıkmamaları için sağlam parmaklıkların bulunması, rampanın zemininin hayvanların kaymayacağı şekilde, su geçirmez malzemenen yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

23) (Değişik bend: 17/01/2002 - 24643 S. R.G. Yön./1. md.)(* Kesimin yapıldığı salonun, tüm işlemlerin rahatça yapılabileceği büyüklükte olması gerekir. Farklı tür hayvanlar farklı zamanda kesilir.

24) Kesilecek her büyükbaş için 1000 litre, her küçükbaş hayvan için 250 litre tazyikli su imkanı ve uygun klorlama sistemi gereklidir.

25) Baş kesilmiş gövde ile zemin arasında en az 25 santimetrelik mesafe olacak yüksekliğe sahip, paslanmaz malzemenen yapılmış, soğuk odalar ile uygun bağlantıları olan havai ray hattı bulunur.

26) Yenilebilir ve yenilemez sakatatın konulacağı ayrı odalar bulunur.

27) Baş, ayak, deri, iç organlar, tırnaklar ve benzeri diğer kısımların kesim salonundan uzaklaştırılması; şutlama deliği, taşıma bandı, askılı araba, taşıma kapları gibi hijyenik kurallara uygun bir sistemle sağlanır.

28) Deri, boynuz, tırnak, yenmeyen yağlar ve benzeri diğer kısımların mezbahadan uzaklaştırılincaya kadar depolanacağı kapalı ve sızdırmaz taşıma kapları bulundurulur.

29) Şüpheli etlerin konulması için kilitlenebilir ayrı bir soğuk oda gerekir.

30) Sindirim sistemi içeriği ve gübre birikimi için özel bir yer gerekir.

31) Atık suların uygun şekilde tasfiyesi sağlanır.

~~~~~  
NOT : (\*) 17/01/2002 tarih ve 24643 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen bend için Tarihçeye bakınız.  
~~~~~

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 17/01/2002 tarih ve 24643 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen bend metni:

23) Kesimin yapıldığı salonun, tüm işlemlerin rahatlıkla yapılabileceği büyüklükte ve yüksekliğinin en az 6 metre olması lazımdır. Farklı türdeki hayvanların kesimi ayrı ayrı zamanda yapılır.  
~~~~~

Üçüncü Sınıf Mezbahalarda Gerekli Genel ve Özel Şartlar

Madde 10 - 3 üncü sınıf mezbahalar aşağıda belirtilen genel ve özel şartlara sahip, haftada 20 kesim ünitesi ve yıllık olarak en fazla 1040 kesim ünitesi hayvan kesen mezbahalardır. Bu mezbahalarda elde edilen etler bulunduğu ilçe hudutları dışında satılamaz. Çalışma izni verilebilmesi için, 3 üncü sınıf mezbahalarda aşağıdaki şartların bulunması zorunludur.

- a) Mezbahanın çevresi en az 1.5 metre yükseklikte ihata duvarı veya tel örgü ile çevrilir.
- b) Rampaların, hayvanların rahatlıkla indirilmesini sağlayacak ve nakil araçlarının yanaşmasına imkan verecek şekilde olması sağlanır.
- c) Zeminin; su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedan yapılması, kesimin yapıldığı salon, soğuk depo ve koridorlarda suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli eğime sahip olması gerekir.
- ç) Duvarlar açık renkli, kesim odasında en az 3 metre yüksekliğe kadar, diğer oda ve alanlarda ise en az 2 metre yüksekliğe kadar, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.
- d) Kapılar ve pencere çerçevelerinin dayanıklı paslanmaz materyalden yapılması, eğer ahşap ise bütün yüzeyleri düzgün ve su geçirmez bir materyal ile kaplanması gerekir.
- e) Açılan dış pencerelerin tamamı sinek, haşere ve kemirici ve diğer zararlıların içeri girmesini engelleyecek şekilde pencere teli ile kaplanır.
- f) Tavanın düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olması gerekir.
- g) Yeterli doğal veya yapay ışık ve havalandırma bulunur.
- h) Kesimin yapıldığı salonun, tüm işlemlerin rahatça yapılabileceği büyüklükte olması gerekir. Farklı tür hayvanlar farklı zamanlarda kesilir.
- ı) Yerde kesim yapılmaz. Kesim ve takip eden işlemlerin askıda yapılmasını sağlayacak bir sistem bulunur. Kesimler için her büyükbaş hayvan başına 1000 Litre, küçükbaş hayvan başına 250 litre su gerekir.
- i) Çalışma yerlerinde devamlı içilebilir nitelikte yeterli basınçta sıcak ve soğuk su, lavabo ve musluk bulunur. Bu lavaboların sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan ve bir kez kullanıma mahsus havlu gibi imkanlara sahip olması gerekir.
- j) Kullanılan el aletlerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için çalışma alanlarının uygun yerlerinde en az 82(C sıcaklıkta su ve dezenfektan madde içeren kaplar bulundurulur.
- k) Mezbahada kullanılan aletler, masalar, taşıma kapları, askılıklar, caraskol, monaray hattı ete zarar vermeyecek, kolayca temizlenip dezenfekte edilebilecek paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Ağaç kullanılması yasaktır.
- l) Oluşan atık ve artıklar ile yan ürünlerin hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanır.

m) Mezbahada çalışan personelin kullanımına mahsus tuvalet, duş ve lavaboların ve her işçi için elbiselerini koyacakları 2 bölümlü dolapların bulunduğu çalışma alanlarına doğrudan açılmayan ayrı bir bölüm bulunur.

n) Sakatatın konulması için ayrı oda veya bölme bulundurulur.

o) Karkas ve iç organların mezbahadan naklinin 1 saatten fazla sürmesi halinde bunların depolanması için yeterli kapasitede soğuk depo bulunur.

ö) Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan et ve diğer kısımların konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilir nitelikte ve özel işaretli kilitlenebilir yapıda taşıma kap ve araçları bulundurulur.

p) Soğuk depo bulunması durumunda buralarda uygun soğutma ekipmanı, termometre veya termograf bulundurulur.

r) Baş, ayak, deri, tırnak, iç organlar ve benzeri diğer kısımların kesim salonundan uzaklaştırılması; şutlama deliği, taşıma bandı, askılı araba, taşıma kapları gibi bir sistemle yapılır.

s) Kasaplık hayvan ve etlerinin naklinde kullanılan taşıtların temizlik ve dezenfeksiyonu için yeterli imkanlara sahip yerler bulundurulur.

ş) Gübre birikimi için özel bir yer bulunur ve gübre günlük olarak uzaklaştırılır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : Çalışma İzni Almış Kombina veya Tesislerde Çalışma Esnasında Uyulacak Hususlar

Personel, Bina ve Ekipman İle İlgili Hususlar

Madde 11 - Çalışma izni almış tesislerde personel, bina ve ekipman yönünden şu hususlara dikkat edilmesi zorunludur:

a) Personel, bina ve ekipmanın temizliğine azami itina gösterilmesi gerekir.

b) Et ve et ürünleri ile temasta bulunan personelin kolay temizlenebilir, açık renkli temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymesi ve bu kıyafetlerin renklerinin kirli ve temiz bölümlerde çalışanlar için farklı olması gerekir. Personelin her çalışma günü başında temiz çalışma kıyafetleri giymesi ve gerektiğinde gün içerisinde bu kıyafetleri değiştirmesi lazımdır.

c) Et ve et ürünleri ile uğraşan tüm personelin gün boyunca birçok kez, özellikle işe ara verip tekrar başladığında ellerini iyice temizlemesi ve dezenfekte etmesi gerekir. Hasta hayvan veya enfekte et ve diğer maddelere dokunan kişilerin ellerini, kollarını ve kullandıkları aletleri önce soğuk su ve sonra sıcak su ile dikkatlice yıkadıktan sonra dezenfekte etmesi lazımdır.

ç) Et ve et ürünleri ile ilgili tüm bölümlerde sigara içilmez.

d) Personelin tüketimi için işletmeye getirilen yiyecek ve içeceklerin et ve et ürünleri bölümlerine sokulması yasaktır.

- e) Sakatatın temizlenmesi ve işlenmesinde çalışan personelin ete, etle çalışan personelin de sakatata dokunmaması gerekir.
- f) Tesise kesim için gelenler dışında hayvan sokulmaz.
- g) 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.
- h) Deterjan, dezenfektan ve benzeri maddeler et ve et ürünleri ile doğrudan temas edecek şekilde kullanılamaz. Bu maddelerin çalışma ekipmanına zarar vermeyecek özellikte olması gerekir.
- i) Şehir şebeke suyu dışındaki bir kaynaktan su temini halinde su kaynağı her türlü kirlenmelere karşı korunur ve suyun dezenfeksiyonu bir plan dahilinde yapılır.
- j) Kullanılan suların resmi bir kurum tarafından usulüne uygun şekilde alınan numunelerinde her ay bakteriyolojik ve 3 ayda bir kimyasal analizleri yapılır ve sonuçlar saklanır.
- k) İçme suyu niteliğinde olmayan sular buhar üretimi, soğutma ekipmanının soğutulması ve yangın durumları dışında kullanılmaz.
- l) Talaş ve benzeri maddelerin tesis zeminine yayılmaması gerekir.
- m) Çalışma bölümlerine ilgili personel haricindeki kişilerin giriş çıkışı engellenir.
- n) 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 ve bulundurulmaz. Bulaşma olması durumunda derhal temizlenip dezenfekte edilir. Deterjan, dezenfektan ve benzeri maddeler kullanıldıktan sonra alet ve ekipman içilebilir nitelikte su ile durulanır.
- o) Etlerin ve et taşıma araçlarının zemin, duvar ve tavanla temas etmemesi sağlanır.
- p) Tesisler amacı dışında kullanılamaz.
- ö) Tesiste işe başlayacak personel için resmi bir sağlık kuruluşundan alınmış gıda işyerinde çalışmasında sağlık yönünden bir sakınca olmadığına dair rapor bulunur. Çalışanların sağlık kontrolleri 3 ayda bir tekrarlanır. Kontrol sonucu uygun bulunmayan personel et ile ilgili işlemlerin yürütüldüğü tesislerde çalıştırılmaz.
- p) Sindirim sistemi içeriği ve gübre günlük olarak uzaklaştırılır.

Kesim ve Deri Yüzme İle İlgili Hususlar

Madde 12 - Kesim, et parçalama ve et işleme hijyeni yönünden şu hususlara dikkat edilmesi zorunludur:

- a) Kasaplık hayvanların mezbahaya menşe şahadetnamesi veya veteriner sağlık raporu ile getirilmesi mecburidir.
- b) Hayvanların kesim yerine getirilmesi hayvanları strese sokmayacak şekilde yapılır. Yerde kesim kesin olarak yapılmaz. Kesim işlemi hayvanın en az düzeyde acı çekmesini sağlayacak şekilde yapılır. Kesim ve takip eden işlemler havai ray hattında yapılır.
- c) Kesimden sonra kanın tamamen akıtılması sağlanır ve kan değerlendirilecek ise temiz taşıma kaplarında toplanır.
- ç) Derinin geciktirilmeden tam olarak ve karkası bulaştırmadan yüzülmesi gerekir.
- d) İç organlar kanın akıtılmasından sonra en geç yarım saat içerisinde çıkarılır.
- e) Gövdeden ayrılan başın ve çıkarılan iç organların hangi karkasa ait olduğunun belirlenmesi numaralama veya benzer bir sistem ile sağlanır.
- f) Çeyreklerden daha küçük parçalara ayrılma sadece parçalama kısmı olan tesislerde yapılır.
- g) Muayenesi tamamlanmayan karkas ve sakatat muayene alanından çıkarılamaz, parçalanamaz veya başka işlemlere tabi tutulamaz ve muayenesi tamamlananlarla temas ettirilmez.
- h) Kasaplık hayvanların mezbahaya sevki, kesim öncesi ve kesim sonrası sağlık kontrolü ve muayene hizmetleri, etlerin damgalanması, işlem gördükten sonra yenmesine müsaade edilecek etlere uygulanacak işlemler, imha edilecek etler, şüpheli etler ve başka yerlerden kesilmiş olarak getirilen etlere yapılacak işlemler 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve buna dayanılarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ve Etlerin Teftişi Talimatnamesi hükümleri doğrultusunda yapılır.
- ı) İnsan tüketimine uygun bulunmayan et ve sakatat diğer et ve sakatat ile temas ettirilmeden mümkün olduğunca kısa sürede özel oda veya kaplarda depolanmak üzere çalışma alanlarından uzaklaştırılır.
- i) Kesim sonrası muayene tamamlanmadan önce başka hayvanların kanının veya sakatatının aynı yerde toplanması halinde söz konusu karkas veya iç organların birinin insan tüketimi için uygun bulunmaması durumunda kan ve sakatatın tamamı imha edilir.
- j) 1 inci sınıf mezbahalar yıllık kesim kapasitelerinin %0.1'i oranında, Bakanlığın yaptığı hastalık taramaları sonucunda hastalık tespit edilerek veya hastalıktan şüpheli olarak kesime sevk edilen hayvanların kesimini yaparak etlerin uygun şekilde muamele görmesinden sorumludur.

Etin Parçalanması İle İlgili Hususlar

Madde 13 - Parçalanacak etlerle ilgili olarak şu hususlara dikkat edilmesi gerekir:

a) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme sırasında etin iç sıcaklığının 4(C veya daha düşük olması, karaciğer, böbrek ve başın sıcaklığının 3(C veya daha düşük olması, parçalama odasının sıcaklığının da 12(C yi geçmemesi gerekir.

b) Parçalama işleminin mezbaha ile aynı yerde bulunan bir tesiste yapılması durumunda et sıcak iken parçalanabilir. Bu durumda etin geciktirilmeden parçalama odasına getirilmesi ve parçalamayı takiben hemen uygun bir soğutma odasına nakledilmesi gerekir.

Mamul Madde Üretimi Ve Muhafazası İle 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 Bakanlıkça izin verilenler haricinde her hangi bir maddenin ne amaçla olursa olsun kullanılması yasaktır.

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

d) Üretilen 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 depolanmasını sağlayacak bir düzenek bulunur.

Ambalajlama Ve Paketleme İle İlgili Hususlar

Madde 15 - Ambalajlama ve paketleme işlemlerinde şu hususlara dikkat edilir:

a) Ambalajlama malzemelerinin hijyenik olması, etin ve mamul maddenin organoleptik özelliklerini bozmaması, ete insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekir.

b) Paketleme materyali temizlenmeye ve dezenfeksiyona uygun değilse veya paslanmaya müsait ise yeniden kullanılmasına izin verilmez.

c) İşlem görmüş et, iç organ ve mamul maddeler mutlaka koruyucu bir ambalajla sarılır. Ambalajlı ürünlerin konulduğu paketler yalnız bir çeşit ürünü içerir.

ç) Ambalajlanmış ve paketlenmiş et, iç organ ve mamul madde ile ambalajlanmamış ve paketlenmemiş olanlar ayrı yerlerde depolanır.

Soğutma ve Soğuk Muhafaza İle İlgili Hususlar

Madde 16 - Soğutma ve soğuk muhafaza esnasında şu hususlara dikkat edilir:

a) Etin muayeneden sonra hemen soğutulması, karkas ve parça etlerin iç sıcaklığının 4(C'den, iç organların ise 3(C'den daha düşük derecelerde sabit tutulması gerekir.

b) Dondurulan karkas veya parça etlerin iç sıcaklığının eksi 12(C veya daha düşük derecelerde olması ve daha sonra da bu ısıdan daha düşük derecelerde depolanması gerekir.

c) Karkaslar soğuk depoda birbirine değmeyecek ve hava akımını engellemeyecek şekilde asılı halde soğutulur ve muhafaza edilir. Belirlenmiş kapasitenin üzerinde depolama yapılamaz.

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

d) Ayrı türlere ait etler ve sakatat ayrı depolarda depolanır.

e) Depolama odalarının ısıları düzenli olarak kaydedilir.

f) Soğuk depo ve muhafaza odaları et, sakatat ve mamul madde için ayrı ayrı olur ve bu odalarda bunların dışında herhangi bir madde ve malzeme bulundurulamaz.

Sevk Yeri Ve Nakillerle İlgili Hususlar

Madde 17 - Kasaplık hayvanların, etlerin, sakatatın ve mamul maddelerin nakillerinde şu hususlara dikkat edilir:

a) Kasaplık hayvanların, etlerin, sakatatın ve mamul maddelerin nakliyesinde kullanılan taşıma araçlarının her taşıma sonunda deşarjlı özel bir bölümde yıkanması ve dezenfekte edilmesi gerekir.

b) Etler, 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 etin, sakatatın ve mamul maddelerin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek veya bu maddeleri insan sağlığına zararlı hale getirmeyecek bir malzemedan yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir. Yükleme ve boşaltmanın daha kolay yapılması için araçların hareketli et asma kancalarına sahip olması ve uygun bir merdiven sisteminin bulunması gerekir.

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

ç) Temizlenmemiş veya haşlanmamış işkembe, deriler, yüzülmemiş baş ve ayaklar et, iç organ veya mamul maddeler ile birlikte taşınmaz.

d) Donmuş olanlar hariç karkaslar yarım veya çeyrek parçalar halinde taşıma araçlarında asılı olarak nakledilir.

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

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

BEŞİNCİ BÖLÜM : Sorumlu Yönetici, Muayene Veteriner Hekimi ve Kontrolör ile İlgili Hususlar

Sorumlu Yöneticinin Görevi, Sorumluluğu Ve Görevlendirilmesi

Madde 18 - Yönetmelik kapsamındaki tesislerde sorumlu yönetici çalıştırılması zorunludur. Sorumlu yöneticinin görevleri, sorumlulukları ve görevlendirilmeleriyle ilgili hususlar aşağıda belirtilmektedir:

- a) Sorumlu yönetici; Yönetmelik kapsamındaki tesislerin Yönetmelik hükümlerine uygun faaliyet göstermesinden, et ve ürünlerinin sağlığa uygun bir şekilde üretilmesi, parçalanması, işlenmesi, soğutulması, muhafazası, paketlenmesi, nakledilmesi, çalışan personelin sağlık kontrolü ve eğitimi ile yan ürünlerin uygun şekilde tahliyesi ve oluşan atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izale, bertaraf ve tahliye edilmesinden işverenle birlikte sorumludur.
- b) Sorumlu yönetici Bakanlık talimatları ile istenilen tüm bilgileri düzenli ve doğru olarak vermekle yükümlüdür.
- c) Sorumlu yönetici, kesilen hayvanların sayısı, elde edilen et miktarı, tespit edilen hastalıklar ve şüpheli, şarta tabii ve imha edilecek et, sakatat ve yan ürünlere yapılan işlemler ve tesisin faaliyet konusu ile ilgili tüm kayıtların düzenli olarak tutulmasını sağlamak zorundadır.
- ç) Tesis sahibi, sorumlu yöneticinin görevlerini yerine getirmesinde kullanacağı her türlü araç, gereç ve imkanı sağlamak zorundadır.
- d) Sorumlu yöneticinin atanması, kayıtlı bulunduğu meslek odasından alınacak belge üzerine, Noter onaylı sözleşme ile yapılır. Yapılan sözleşmenin bir örneği sözleşmenin yapıldığı tarihten itibaren 7 gün içerisinde il müdürlüğüne gönderilir. Kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda sözleşmenin bir örneği il müdürlüğü tarafından Bakanlığa gönderilir.
- e) Sorumlu yönetici işten ayrılmak istediği takdirde bir ay önceden çalıştığı kombina, mezbaha veya tesis idaresine ve işletmenin bulunduğu yerdeki il müdürlüğüne 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.
- f) Sorumlu yöneticiler çalışma saatleri içinde başka bir işte çalışamazlar.

Muayene Veteriner Hekiminin Görev Ve Yetkileri:

Madde 19 - Kombina ve mezbahalarda yeter sayıda muayene veteriner hekimi çalıştırılması zorunludur. Çalışacak muayene veteriner hekimi sayısı mezbahanın kesim kapasitesine göre Bakanlıkça yayımlanacak talimatla belirlenir. Muayene veteriner hekiminin görev ve yetkileri ile ilgili hususlar aşağıda belirtilmektedir.

- a) Muayene veteriner hekimi hayvanların kesiminden önce ve kesimden sonraki tüm muayenelerinin yapılmasından ve etlerin her kombina veya mezbaha için Bakanlıkça verilen numarayı taşıyan damgalarla 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 tabii ve imha edilecek et, sakatat ve yan ürünlere yapılan işlemler ile ilgili tüm kayıtları düzenli olarak tutmak zorundadır.

d) Sorumlu yönetici ile tesis sahibi muayene veteriner hekiminin görevini yapmasında her türlü kolaylığı göstermekle yükümlüdür.

e) (Değişik bend: 21/08/2003 - 25206 S. R.G. Yön./3. md.)(*) Muayene veteriner hekimin görevlendirilmesi: Bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve veteriner hekim ile işletme sahibi arasında yapılmış noter onaylı sözleşme üzerine, kombinalarla 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Bakanlıkça, 3 üncü sınıf mezbahalarda ise; il müdürlüğünce yapılır.

f) Muayene veteriner hekimi işten ayrılmak istediği takdirde, bunu bir ay önceden çalıştığı mezbaha veya kombina idaresine ve tesisin bulunduğu yerdeki il müdürlüğüne yazılı olarak bildirmek zorundadır. Muayene veteriner hekiminin işten çıkartılmak istenmesi halinde aynı işlemlerin mezbaha ve kombina idaresince yapılması ve bu süre içerisinde yeni bir muayene veteriner hekimi istihdamı yapılması zorunludur.

NOT : (*) 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile değiştirilen (e) bendi için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile değiştirilen (e) bendi:

e) Muayene veteriner hekiminin görevlendirilmesi, Bakanlıkça düzenlenen Et Muayenesi kursuna katıldığına dair kurs belgesi, bağlı bulunduğu meslek odasından alınmış olan çalışma izin belgesi ve veteriner hekim ile işletme sahibi arasında yapılmış noter onaylı sözleşme üzerine kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Bakanlıkça, 3 üncü sınıf mezbahalarda il müdürlüğünce yapılır.

Kontrolörün Görev ve Yetkileri

Madde 20 - Her ilde en az iki kontrolör bulunur. Kontrolörün görev ve yetkileri aşağıda belirtilmektedir:

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 21 - Hayvan hastalığı veya sebebi belli olmayan hayvan ölümleri görülürse, sorumlu yönetici bu durumu Bakanlık il veya ilçe müdürlüğüne bildirmekle yükümlüdür.

Personel Bildirimi

Madde 22 - Sorumlu yönetici tarafından, tesiste çalışan sorumlu yönetici, muayene veteriner hekimi, tabip ve diğer sağlık ve teknik personelin isimleri ve yaptığı görevler her yıl il müdürlüğüne bildirilir.

Personel Eğitimi

Madde 23 - Tesislerde çalışan personelin yeni gelişmelere paralel olarak mesleki ve teknik bilgilerinin artırılması amacıyla çalıştığı işletmenin faaliyet gösterdiği konularda resmi veya mesleki kuruluşlarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine katılmaları ve masrafları tesis idaresince sağlanır. Ayrıca sorumlu yönetici tarafından ihtiyaç duyulan konularda düzenli olarak eğitimler yapılır.

(Mülga fıkra: 21/08/2003 - 25206 S. R.G. Yön./4. md.)(*)

NOT : (*) 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 4. maddesi ile yürürlükten kaldırılan fıkra için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 4. maddesi ile yürürlükten kaldırılan fıkra metni:

Bakanlık her sene ihtiyaç duyulan sayıda muayene veteriner hekimlerinin yetiştirilmesine yönelik et muayenesi konulu kurs açarak kursu başarı ile tamamlayanlara et muayenesinde çalışabileceklerine dair sertifika verir. Bu sertifikaya sahip olan veteriner hekimler kurs bitim tarihinden itibaren bir yıl içinde et muayenesi konusunda çalışmamış ise kombina ve mezbahalarda muayene veteriner hekimi olarak görevlendirilebilmesi için tekrar bu kursa katılması ve sertifika alması gereklidir.

Laboratuar Muayeneleri

Madde 24 - Tesisler, gerekli laboratuar muayene ve analizlerini kendi laboratuarlarında veya başka bir laboratuarda yaptırırlar. Bakanlık gerek gördüğünde kasaplık hayvanlar, et, sakatat, yan ürünler ve tesiste her türlü laboratuar muayene ve analizlerini yaptırır veya resmi kurumlarca yetkilendirilmiş bir laboratuarda yaptırılmasını tesis idaresinden ister. Yapılması gereken testler Bakanlıkça belirlenir.

Tutulması Zorunlu Kayıt Ve İstatistikler

Madde 25 - Tesislerde aşağıda belirtilen kayıt ve istatistiklerin tutulması ve en az 5 yıl süre ile saklanması zorunludur;

- a) Mezbahaya getirilen hayvanlara ait menşe şahadetnamesi ve veteriner sağlık raporları,
- b) Günlük olarak kesilen hayvanların sayısı, elde edilen et miktarı, tespit edilen hastalıklar ve şüpheli, şarta tabii ve imha edilecek et, sakatat ve yan ürünlere yapılan işlemler ile ilgili tüm kayıtlar,
- c) Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ve buna dayanılarak çıkartılan Etlerin Teftişi Talimatında belirtilen hastalıkların tespit edilmesi durumunda tespit edilen hastalık ve yapılan işlemlere ait raporlar,
- ç) Yapılan laboratuvar muayene ve analizlerinin sonuçlarına ait raporlar,
- d) Bölümlerin ısı kayıtları,
- e) Ürünlerin depolanma ve sevk tarihleri,
- f) Sularda yapılan bakteriyolojik ve kimyasal analiz raporları,
- g) İşçilerin 3 ayda bir tekrarlanan sağlık kontrolüne ait raporlar,
- h) Hizmet içi eğitim raporları,
- ı) Haşere ve kemirici mücadele programı.

Kapatma, Değişiklik Ve İlaveler

Madde 26 - Tesis kurma izni ve çalışma izni almış tesislerde Bakanlığın müsaadesi olmadan herhangi bir değişiklik ve ilave yapılamaz. Tesiste yapılmak istenilen değişikliğe ait projeler ve değişikliğin gerekçesi bir dilekçe ekinde Valiliğe bildirilir. Yapılmak istenilen değişiklik kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Bakanlıkça, 3 üncü sınıf mezbaha ve diğer tesislerde il müdürlüğünce incelenerek uygun bulunanlara izin verilir. Çalışma izni almış tesislerde değişikliğin yapılma süresi içinde yapılacak değişiklik çalışmasının hiç bir şekilde üretimi etkilememesi durumunda üretimin devamına izin verilebilir. Değişiklik talebinin uygun bulunup bulunmadığı dilekçe tarihinden itibaren en geç 2 ay içerisinde yazılı olarak tesise bildirilir. Değişikliğin tamamlandığının tesis sahibi tarafından dilekçe ile bildirilmesi üzerine yapılacak denetim sonucunda çalışma izni belgesinde yer alan bilgilerde değişiklik olması durumunda çalışma izni yeniden düzenlenir.

3 üncü sınıf ve 2 nci sınıf mezbahaların bir üst sınıf olarak çalışma izni almak istemeleri halinde geçilecek sınıf için gerekli belge ve şartlar aranır. Uygun bulunması durumunda yetkili merci tarafından yeni çalışma izni verilir.

Çalışma izni üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi veya resmi kuruluş, adres ve faaliyet alanı için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde Çalışma izni geçerliliğini kaybeder. Çalışma izninde belirtilen sahip veya ünvanın değişmesi hallerinde değişiklik ekinde değişikliğe dair bilgi ve belgeler ile çalışma izninin aslının da bulunduğu bir dilekçe ile aynı gün valiliğe bildirilir. Yetkili merci çalışma izni üzerinde gerekli düzeltmeyi yapar veya yeniden çalışma izni düzenler.

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

Tesisin faaliyetinin tesis sahibi tarafından durdurulması veya kapatılması hallerinde bu durum yazı ile Valiliğe bildirilir.

YEDİNCİ BÖLÜM : Denetim ve Cezai İşlemler

Denetim

Madde 27 - Mezbaha ve kombinalar Bakanlığın merkez ve taşra teşkilatında görevli kontrolörlerce, diğer tesisler ise Bakanlığın denetim elemanlarınca yılda en az 4 defa olmak üzere ve gerektiğinde süreye bakılmaksızın haberli veya habersiz olarak teknik, hijyenik ve sağlık şartları bakımından denetlenir. Denetleme sonucunda eksik bulunan hususlar, eksikliklerin giderilmesi ile ilgili öneriler ve eksikliklerin giderilmesi için kontrol yetkililerince eksikliğin niteliğine bağlı olarak verilen süre Yönetmeliğin 4 no.lu ekinde yer alan Denetim Tutanağına ve 5 no.lu ekine uygun olarak tesiste bulundurulmuş ve sorumlu yönetici tarafından muhafaza edilen Denetim Defterine kaydedilir.

Cezai İşlemler

Madde 28 - Tesis kurma izni ve/veya çalışma izni almış tesislerde; bu Yönetmelik hükümlerinin ihlali veya Bakanlığın merkez ve taşra teşkilatında görevli veteriner hekimler tarafından yapılan müteakip denetimlerde Yönetmelik hükümlerine uyulmadığının tespiti, görülen aksaklıkların verilen süre içerisinde giderilmemesi veya eksikliklerin devam etmesi halleri ile tesis kurma izni ve/veya çalışma izni almadan faaliyete geçen gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlara ait tesisler de 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin değişik 18 inci maddesi hükümleri uygulanır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM : Çeşitli ve Son Hükümler

Yürürlükten Kaldırılan Hükümler

Madde 29 - 19/08/1996 tarihli ve 22732 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Maddeler

Geçici Madde 1 - Yönetmeliğin yayımından önce kurulmuş ve Yönetmelik kapsamına giren tüm tesisler Bakanlığa müracaat ederek 31/12/2000 tarihine kadar çalışma izni almak zorundadır. 19/08/1996 tarihli ve 22732 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik kapsamında Bakanlıkça verilen tesis kurma izni ve çalışma izinleri geçerlidir.

a) Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve tesis kurma ve çalışma izni almadan faaliyet gösteren Yönetmelik kapsamındaki tüm tesisler il müdürlüğüne müracaat ederek Yönetmeliğin 5 inci ve 6 ncı maddesinde belirtilen belgeleri tamamlamak zorundadırlar.

Belgelerin tamamlanması tesis kurma raporu ve açılma raporunun düzenlenmesi ve yerinde yapılan denetimde tesisin Yönetmelik hükümlerine uygun bulunması durumunda kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Bakanlıkça, 3 üncü sınıf mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi ve mamul madde üretim tesislerinde il müdürlüğüne çalışma izni verilir.

b) 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin yayımı tarihinden önceki mevzuatına göre tesis kurma izni almış ve inşaatı devam eden Yönetmelik kapsamındaki tüm tesisler izne esas dosyaları ile birlikte il müdürlüğüne müracaat ederek Yönetmeliğin 5 inci maddesinde belirtilen belgelerden mevcut dosyalarında eksik bulunanları Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 6 ay içerisinde tamamlamak ve mevcut durumlarını Bakanlığa bildirmek zorundadırlar.

c) Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin yayımlanmasından önceki mevzuatına göre çalışma izni almış Yönetmelik kapsamındaki tüm tesisler izne esas dosyaları ile birlikte il müdürlüğüne müracaat etmek ve Yönetmeliğin 5 inci ve 6 ncı maddesinde belirtilen belgelerden dosyalarında mevcut olmayanları tamamlamak zorundadırlar. Söz konusu tesislere dosyalarındaki eksik belgelerin tamamlanması, açılma raporunun düzenlenmesi ve yerinde yapılan denetimde tesisin Yönetmelik hükümlerine uygun bulunması durumunda kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Bakanlıkça, 3 üncü sınıf mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi ve mamul madde üretim tesislerinde il müdürlüğüne yeniden çalışma izni verilir.

ç) Bu süreler içerisinde tesis kurma izni ve çalışma izni almayan tesisler hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin değişik 18 inci maddesi ile 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu hükümlerine göre işlem yapılır.

Geçici Madde 2 - (Mülga madde: 21/08/2003 - 25206 S. R.G. Yön./5. md.)(*)

NOT : (*) 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 5. maddesi ile yürürlükten kaldırılan madde için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 21/08/2003 tarih ve 25206 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 5. maddesi ile yürürlükten kaldırılan madde metni:

Geçici Madde 2 - Muayene Veteriner Hekimi olarak halen çalışmakta olan veteriner hekimler ile çalışacak veteriner hekimlerin 01/01/2003 tarihine kadar Bakanlığın açmış olduğu et muayenesi kursundan sertifika alması zorunludur.

Geçici Madde 3 - Yönetmelik kapsamında 2 nci sınıf mezbaha olarak çalışma izni almış mezbahalar, 31/12/2001 tarihine kadar 1 inci sınıf mezbaha olarak çalışma izni almamaları halinde buldukları il sınırları dışına et sevk etmelerine müsaade edilmez.

Yürürlük

Madde 30 - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 31 - Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EKLER

EK - 1

BEYANNAME

1 - Kurulacak Tesisin:

- a) Sahibinin Adı Soyadı :
b) Ticari Adı :
c) Açık Adresi :
d) Telefon No :
e) Faks No :
g) Ada, Pafta ve Parsel No :

h) Sanayi Bölgesinde olup olmadığı :

2 - Faaliyet Alanı ve Kapasitesi

a) Mezbaha (Günlük Kesim kapasitesi/Baş)

Büyükbaş :

Küçükbaş :

Diğer Kasaplık Hayvanlar :

b) Soğuk Depo (Depo sayısı ve alanı/m²)

c) Et Parçalama Tesisi (Günlük işleme kapasitesi/Kg)

d) Hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları (Günlük işleme kapasitesi/Kg)

e) Mamul Madde Üretim Yeri

Ürün Adı Üretim Miktarı (Gün/Kg)

Sucuk

Sosis

Salam

Diğer

3 - Tesislerden çıkacak katı, sıvı ve gaz atıkların cins ve miktarları ve ne şekilde izale ve tasfiye edileceği ve çevre kirlenmesini önleyici tedbirler konusunda detaylı bilgileri kapsayan rapor.

4 - Tesislerin faaliyet alanı ile ilgili iş akım şeması ve açıklama raporu.

5 - Tesislerde çalıştırılacak toplam personel sayısı, tesisin çalışma saatleri, uygulanacak vardiya sayısı ve süresi ile bir vardiyada çalıştırılacak personel sayısı.

6 - Oluşacak yan ürünler ile insan tüketimine uygun bulunmayan kısımların ne şekilde değerlendirileceğine ilişkin açıklama raporu.

7 - Tesisin yatırımı için düşünülen başlama tarihi.

8 - Tesis kurulu ise tesisin kuruluş tarihi.

sahibinin

Soyadı

İMZA

Tesis

Adı

EK - 2

TESİS KURMA RAPORU

1 - Kurulacak Tesisin

- a) Sahibinin Adı Soyadı :

- b) Ticari Adı :
c) Açık Adresi :
d) Ada, Pafta ve Parsel No :
e) Sanayi Bölgesinde olup olmadığı :
f) Faaliyet alanı :
g) Belirlenen sağlık koruma bandının mesafesi (m):
2 - Tesis için belirtilen içme ve kullanma suyunun yeterli olup olmadığı.
3 - Tesis yeri ve çevresinin halen ne amaçla kullanıldığı.
4 - Tesis yerinde ve çevresinde içme, kullanma, termal, mineral ve yüzeysel su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa tesis kurulacak olan alana mesafeleri ve ne amaçla kullanıldığı.
5 - Yeraltı su seviyesi durumu.
6 - Hakim rüzgar durumu ve arazinin topografik yapısı.
7 - En yakın meskun mahalle mesafesi.
8 - Tesislerde üretimden ve sosyal tesislerden çıkan atıklarla ilgili olarak alınacak önlemlerin yeterli olup olmadığı.

Atığın Türü	Yeterli	Yetersiz
-------------	---------	----------

Katı		
Sıvı		
Gaz		
Diğer		

Tesis Kurma İzni verilmesi uygundur/Uygun değildir. (Nedenleri)

Çevre Sağ.Tek./Sağlık Ocağı Tab. Gıda ve Çevre Kont. Şube Müd.

Tıbbi Teknolog

Kontrolör

Kontrolör

Kontrol Şube

İl Müdürlüğünde Görevli

İl Müdürlüğünde Görevli

Müdürü

Tesis Kurma Raporunu uygun görüşle tasviplerinize arz ederim.

Valilik Onayı

Tarih

İl Müdürü

EK - 3

AÇILMA RAPORU

1 - Tesisin :

a) Sahibinin Adı Soyadı :

b) Ticari Adı :

c) Açık Adresi :

d) Faaliyet Alanı :

e) Ada, Pafta ve Parsel No :

2 - Tesisin tesis kurma izni aşamasındaki projelerine uygun olarak yapılıp yapılmadığı:

a) Yapılmıştır.

b) Yapılmamıştır.

3 - İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü uyarınca işletme belgesi olup olmadığı:

a) Mevcuttur.

b) Mevcut Değildir.

4 - Tabip ve yardımcı diğer sağlık personeli sözleşmesi olup olmadığı:

(Devamlı olarak en az 50 işçi çalıştıran ve Umumi Hıfzısıhha Kanununun 180 inci maddesine giren işyerleri için gereklidir.)

a) Mevcuttur. b) Mevcut Değildir.
5 - Yangın ve patlamalara karşı gerekli tedbirin alınıp alınmadığına dair itfaiye müdürlüğünden belge alınıp alınmadığı:

a) Alınmıştır. b) Alınmamıştır.

6 - 1 inci ve 2 nci sınıf mezbaha ve kombinalarda Hava Kalitesini Koruma Yönetmeliği Ek 8.7.2b'ye giren tesislerde Emisyon İzin Belgesi:

a) Mevcuttur. (Tarih ve Numarası) b) Mevcut Değildir.

7 - Deşarj izin belgesi olup olmadığı:

a) Mevcuttur. (Tarih ve Numarası) b) Mevcut Değildir.

8 - Sorumlu yönetici ile yapılmış Noter onaylı sözleşmenin olup olmadığı:

a) Mevcuttur. b) Mevcut Değildir.

9 - Muayene veteriner hekimi ile yapılmış Noter onaylı sözleşmenin olup olmadığı:

a) Mevcuttur. b) Mevcut Değildir.

10 - Mahallinde yapılan inceleme sonucundaki tespit ve gözlemler:

Tesisin teknik, hijyenik, çevre ve sağlık şartları çalışma izni verilmesi açısından uygundur/uygun değildir. (Nedenleri)

Çevre Sağ. Tek./Sağlık Ocağı Tab.

Gıda ve Çevre Kont. Şube Müd.

Tıbbi Teknolog

Kontrolör

Kontrolör

Kontrol Şube

İl Müdürlüğünde Görevli

İl Müdürlüğünde Görevli

Müdürü

Açılma Raporunu uygun görüşle tasviplerinize arz ederim.

Valilik Onayı

Tarih

İl Müdürü

EK - 4

DENETİM TUTANAĞI

1 - Tesisin :

a) Sahibinin Adı Soyadı :

b) Ticari Adı :

c) Açık Adresi :

d) Faaliyet Alanı :

e) Telefon No :

f) Faks No :

g) Denetimin Yapıldığı Tarih :

2 - Tespit Edilen Eksiklikler :

3 - Yapılan Öneriler

Denetleyen

Denetleyen

Sorumlu Yönetici

veya

Tesis Sahibi

EK - 5

DENETİM DEFTERİ

