Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik

(05.01.2005 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan yönetmelik)

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1- Bu Yönetmeliğin amacı, kasaplık küçükbaş ve büyükbaş hayvanların teknik ve hijyenik şartları uygun tesislerde kesilmesi, kasaplık 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, kırmızı et ve et ürünlerini üreten gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından kurulmuş ve kurulacak olan tüm kombina, mezbaha, soğuk depo tesisi, parçalama tesisi, mamul madde üretim tesisi, ambalajlama ve/veya paketleme tesisi, sakatat temizleme ve/veya işleme tesisi ve buralarda çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin çalışma ve denetleme usul ve esasları ile bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

Bu Yönetmelik taze et satış yerlerinde müşteri talebinden önce karkasın ana parçalarına kadar parçalanması ile müşteri talebi üzerine ana parçalardan kuşbaşı ve sote gibi daha küçük parçaların hazırlanması veya dilimlenmesi işlemleri ile kıyma hazırlama işlemleri ve bu işlemlerin yapıldığı üretim alanlarını, bu iş yerlerine parçalanmak üzere getirilen karkasların muhafaza edildiği soğuk depo veya soğutucu dolapları kapsamaz. Bu işyerlerinde yapılacak parçalama işlemleri sonucunda elde edilen parça ürünler sadece o iş yerinde satılabilir. Bu işyerlerinin teknik ve hijyenik şartları Bakanlıkça belirlenir.***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle 2 inci maddenin ikinci Fıkrası değiştirilmiştir.)***

Dayanak

Madde 3- Bu Yönetmelik; 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında

Kanunun 4 üncü, 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 Köyişleri Bakanlığını,

b) Genel Müdürlük: Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünü,

c) İl ve İlçe Müdürlüğü: Bakanlık İl ve İlçe Müdürlüğünü,

ç) Yetkili Merci: Yönetmelik kapsamındaki kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahaların çalışma izni ile ihracat yapacak kombina ve tesislerinin ihracat onayını vermede Genel Müdürlüğü, 3 üncü sınıf mezbahalar ile bu Yönetmelik kapsamındaki diğer tesislere çalışma izni verilmesinde Tarım İl Müdürlüğünü,

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

e) Büyükbaş Hayvan: Sığırı, mandayı, atı, deveyi, deve kuşunu ve domuzu,

f) Küçükbaş Hayvan: Koyunu, keçiyi ve tavşanı,

g) Tesis: Mezbahayı, 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,

ğ) Mezbaha: Kasaplık hayvanların kesiminin ve kesimi takiben etlerin ve sakatatların soğuk depoda muhafazasının yapıldığı, içerisinde sakatat temizleme ve/veya işleme tesisinin bulunduğu, teknik koşulları ve kapasitesine göre 1 inci, 2 nci ve 3 üncü sınıf olarak derecelendirilen tesisleri,

1 inci Sınıf Mezbaha: Bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, günlük kesim kapasitesinde; kesim salonunun büyüklüğüne, kesim ve sonrasındaki işlemlerin hijyenik olarak yapılabilmesine, soğuk hava depolarının kapasitesine ve hayvan padok alanlarının genişliğine bağlı olarak sınırlama olmayan mezbahayı,

2 nci Sınıf Mezbaha: Bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, günde en fazla 40 kesim ünitesi hayvan kesebilen mezbahayı,***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle 2 inci sınıf mezbaha tanımı değitirilmiştir.)***

3 üncü Sınıf Mezbaha: Bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, günde en fazla 20 kesim ünitesi hayvan kesebilen mezbahayı,***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle 3 üncü sınıf mezbaha tanımı değiştirilmiştir.)***

h) Kombina: 1 inci veya 2 nci sınıf mezbahaya ilaveten içerisinde et parçalama ve/veya mamul madde üretim tesisi ile bu tesislerin tamamlayıcısı durumunda olan tesis veya tesisleri yapısında bulunduran tesisi,

ı) Soğuk Depo Tesisi: Kombina ve mezbaha bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen ve bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip; et, sakatat ve ürünlerinin soğutulduğu ve/veya dondurulduğu ve soğutulmuş ve/veya donmuş olarak muhafazasının yapıldığı tesisi,

i) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisi: Kombina ve mezbaha bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, kasaplık hayvanlardan elde edilen ve insan gıdası olarak tüketilen sakatatların temizlendiği ve/veya işlendiği ve/veya parçalandığı, ambalajlandığı, paketlendiği, soğuk depoda muhafaza edildiği ve nakledildiği tesisi,

j) Et Parçalama Tesisi: Kombina bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, karkasın yarımlama ve çeyrekten daha küçük parçalara parçalandığı ve/veya sakatatın parçalandığı ve/veya hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, ambalajlandığı, paketlendiği, soğuk ve/veya şok depoda muhafaza edildiği ve nakledildiği tesisi,

k) 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 işlemden geçen ürünlerin yapıldığı, ambalajlandığı, paketlendiği, soğuk ve/veya şok depoda muhafaza edildiği ve nakledildiği tesisi,

l) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisi: Kombina bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, ambalaj ve/veya paketler

halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et, sakatat ve ürünlerinin ambalajının ve/veya paketinin açılıp daha küçük dilimler ya da porsiyonlar haline getirildikten sonra yeniden ambalajlandığı ve/veya paketlendiği, bunların soğukta muhafazasının yapıldığı ve nakledildiği tesisi,***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle (l) bendi değiştirilmiştir.)***

m) Kesim Ünitesi: Mezbahada kesim kapasitesinin belirlenmesinde kullanılan birimi; 1 baş sığır, 1 baş manda, 1 baş at, 1 baş deve, 2 baş devekuşu, 4 baş domuz, 8 baş koyun, 10 baş keçi, 130 baş tavşanın her biri bir kesim ünitesini,

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

o) Karkas: Kasaplık hayvanın kanının akıtılıp, yüzüldükten, iç organları boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesi olup bu gövdenin sığır ve dana karkası için parçaları ; Arka çeyrek : Arka incik, tranç, nuar, yumurta, sokum, rosto, kontrnuar, bonfile, kontrfile, boşluğu. Ön çeyrek: Ön incik, boyun, pirzola, döş, kaburga, kolu. Bu gövdenin koyun karkası için parçaları: But, bel ve pirzola, karın, göğüs, kol, incik ve boyunu. Bu gövdenin keçi karkası için parçaları: But, bel ve pirzola, karın, göğüs, kol, incik ve boyunu,

Domuzda ise; hayvanın kesildikten, kanı akıtıldıktan, başı ayrılıp baş ve gövdesi haşlandıktan, tüyleri yolunup ütüldükten, tırnakları alındıktan ve iç organları boşaltıldıktan sonra elde edilen gövdesini,***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle (o) bendi değiştirilmiştir.)***

ö) Sakatat: Kasaplık hayvanların kesimi sonucunda elde edilen karkasa bağlı olsalar dahi karkasın dışındaki insan tüketimine uygun diğer kısımları,

p) Damga: 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa dayanılarak çıkarılan 22/2/1989 tarihli ve 89/13838 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğinin 101 inci maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış mührü,

r) Sorumlu Yönetici: Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin, gıda mevzuatı ve bu Yönetmelikte belirtilen hükümlere uygun faaliyet göstermesinden işverenle birlikte sorumlu olan kişiyi,

s) Muayene Veteriner Hekimi: Kombina ve mezbahalarda kesilecek kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, özel kombina ve mezbahalarda, çalışması meslek odası tarafından onaylanmış veteriner hekimi, Belediyeler ve Et ve Balık

Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina ve mezbahalarda ise atanması kurumca yapılmış olan veteriner hekimi,

ş) 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,

t) 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,

u) 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:

a) Dilekçe,

b) Bu Yönetmeliğin (EK-1) ine göre düzenlenmiş beyanname,

c) Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi,

ç) Şirket ana sözleşmesinin yayımlandığı Ticaret Sicil Gazetesi veya noter onaylı nüshası,

d) İmza sirküler 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 mezbahalarda işçi statüsünde çalışan veteriner hekimler de dahil olmak üzere Belediye Başkanı tarafından, Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina veya mezbahalarda ise kombina veya mezbaha müdürü tarafından imzalanmış, sorumlu yönetici olarak görevlendirilen kişinin ismi ve 27/8/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmî 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, Yönetmeliğin ilgili maddesine atıf yapılarak veya açıkça belirtildiği yazılı belge,

h) Özel kombina veya mezbahalarda 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 mezbahalarda ise işçi statüsünde olan veteriner hekimler de dahil olmak üzere Belediye Başkanı, Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina veya mezbahalarda ise kombina veya mezbaha müdürü tarafından imzalanmış ve 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 mezbahalarda; şüpheli, şarta tabi ve imha edilecek et ve sakatata ilişkin yapılacak işlemler ile yan ürünlerin değerlendirilmesine dair açıklama raporu ve belgeleri,

i) Kombina ve mezbahalarda; hayvan girişinden itibaren yapılan tüm işlemlerin yerleri ile monoray hatlarının ve bu hatların soğuk depolarla olan bağlantılarının da 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, yukarıda açıklanan bilgi ve belgelerle valiliğe müracaat ederler. Yukarıda belirtilen bilgi ve belgeler il müdürlüğünce incelendikten sonra evrakları tamam olanlar 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 denetleme neticesinde uygun bulunanlara çalışma izni verilir. Verilen çalışma izin belgesi ile kombina ve mezbahalar için damga örneği tesise yazı ile gönderilir.

İl müdürlüğünün çalışma izni verme yetkisinde olduğu 3 üncü sınıf mezbahalar ile bu Yönetmelikte belirtilen diğer tesislere çalışma izni alınması için yukarıda açıklanan bilgi ve belgelerle valiliğe müracaat edilir. İl müdürlüğünce bu bilgi ve belgelerin ve görevlendireceği kontrolörlerce yapılan incelemelerin neticesinde tesisin uygun bulunması durumunda valilik onayı alınarak il müdürlüğünce çalışma izni verilir.

Kombina ve mezbahada kullanılacak damgalar ücreti mezbaha sahibi tarafından karşılanmak üzere, İl Müdürlüğünce Başbakanlık Hazine Müsteşarlığı Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğünde yaptırılır. Damgalar, kombina veya mezbahanın muayene veteriner hekimi tarafından teslim alınır ve nasıl kullanılacağı konusunda muayene veteriner hekimine damga matbaasında yetkililerce bilgi verilir. Damgalar il müdürlüğünce muayene veteriner hekimine /hekimlerine zimmetli olarak teslim edilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Kombina, 1 inci Sınıf Mezbaha, Soğuk Depo Tesisi, Parçalama Tesisi, Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisi, Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisi ile Mamul Madde Üretim Tesislerine Çalışma İzni Verilmesi İçin Gerekli Genel ve 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 mezbaha 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, paketlendiği, 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 kirli sahalara doğru olacak şekilde tasfiyesi sağlanır. Kanalların temizlik ve dezenfeksiyona uygun, yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya ızgaraları kolay çıkabilen özellikte ve katı artıkların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibatın bulunması 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, 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) 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.

f) 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.

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

ğ) İşlemlerin rahatlıkla yapılmasına imkan veren ölçüde yeterli doğal ışık veya renkleri değiştirmeyen yapay ışıklandırma bulunur.

h) Tavanın düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olması veya bu özellikte bir malzeme ile kaplanmış olması gerekir.

ı) 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, bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur.

i) 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.

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

k) Temiz ve kirli bölümler arasında iş akışını engellemeyecek şekilde uygun bir ayırma yapılır ancak bu bölümler arasındaki geçişin zorunlu olduğu durumlarda geçiş yerlerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulur.

l) Kullanılan alet, masa, taşıma kapları, taşıyıcı bantlar 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.

m) 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 tesisten uzaklaştırılmıyor veya imha edilmiyor ise bunların konulması için kilitlenebilir bir soğuk oda bulunması gerekir.

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

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

ö) 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 atılmasına uygun bir sistemin bulunması gerekir. Karkaslar en fazla $+4^0$C ve sakatat ise $+3^0$C soğutulmadan sevk edilemez.

p) Kombina ve mezbahalarda; et, karkas ve sakatat şok ve şok muhafaza yapılmak istendiği takdirde bu durum verilecek beyannamede bildirilecek ve şok ve şok muhafaza depolarının toplam sayısı ile alanı belirtilecek ve ancak bu durumda denetim sırasında bu depoların olup olmadığına bakılacaktır.

Firma sahibi tarafından et, karkas ve sakatatın şok ve şok muhafazası kombina veya mezbaha haricinde bulunan ve bir başka kişi veya firmaya ait şok ve şok muhafaza deposunda yapılmak istenirse bununla ilgili noter onaylı sözleşme istenecektir. Şoklama ve şok muhafazanın aynı odada yapılması halinde ayrı ayrı şok ve şok muhafaza deposu aranmayacak ancak kesim salonu ile uygun bağlantısı olan havai ray hattı bulunacaktır. Şok ve şok muhafazanın ayrı odalarda yapılması halinde yarım veya çeyrek karkaslar şok muhafaza odalarına paslanmaz nakil araçları ile taşınacaktır.

Şüpheli ve şarta tabi et ve iç organların muhafazası için hem soğutma ve hem de şoklama yapabilen ayrı bir soğuk depo bulunacaktır.

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

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

ş) 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.

t) Sadece paketlenmiş sakatat, et, hazırlanmış et karışımı, et ve sakatat ürünü kabul ve sevk eden soğuk depolarda personelin kullanımına yönelik duş bulunması gerekli değildir.

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

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

v) Kombina ve 1 inci sınıf mezbahalar, kesim salonunda yapılan işlemlerin hijyenini ve soğuk depolardaki muhafaza koşullarını olumsuz etkileyeceğinden, uygun görülen ve çalışma izin belgesinde belirtilen günlük kapasitelerinin üzerinde kesim yapamazlar.

y) Domuz ve atlar; diğer türlerin kesildiği mezbaha veya kombinalarda kesilemez, bu hayvanlardan elde edilen etler diğer türlerin etleri ile birlikte soğutulamaz, parçalanamaz, mamül madde haline getirilemez, ambalajlanamaz, paketlenemez ve nakledilemez.

Özel Şartlar

Madde 7- Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislerde tesisin türüne bağlı olarak aşağıdaki özel, teknik ve hijyenik şartların 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, domuzlar için hayvan başına 1 m2 hesabıyla ve 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 şartı 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 malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

3) Karkasların tartılması için tartı bulundurulur.

4) Hasta ve hasta olmasından şüphe edilen hayvanların muayenesi ve barındırılması için tamamen kapalı, kilitlenebilir ayrı bir bölümün bulunması ve bu bölümdeki atık su drenaj sisteminin diğer açık ve kapalı bekleme yerlerindeki drenaj sistemlerinin hiç biri ile bağlantılı olmaması gerekir.

5) Kesimin yapıldığı salonun; tüm işlemlerin rahatlıkla ve hijyenik olarak yapılabileceği büyüklükte, büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar için ayrı ayrı veya ayrı bölümler halinde olması, yeterli havalandırma ve buhar tahliyesine imkan verecek bir tavan yüksekliğine sahip bulunması gerekir.

6) Hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların kesiminin yapıldığı oda veya bölümün; sağlıklı hayvanların kesiminin yapıldığı bölüm veya bölümlerden kesin bir şekilde ayrılmış olması, bu bölümde kesimin rahatlıkla yapılmasına imkan verecek paslanmaz malzemeden yapılmış olması, ancak yerde yapılmasına imkan vermeyecek şekilde masa, caraskal veya başka bir uygun düzeneğin bulunması, atık su drenaj sisteminin diğer bölümlerden tamamen ayrı olması, kesimde kullanılan alet ve malzemenin dezenfeksiyonunu sağlayacak uygun bir ekipmanın olması, yine bu bölümde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle ve kolla kumanda edilmeyen tipte musluk, lavabo, lavaboda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan, bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu gibi imkanlar gereklidir.

7) Kesilecek her büyükbaş hayvan için 1000 litre, her küçükbaş hayvan için 250 litre, domuzlar için 750 litre tazyikli su imkanı ve bu suyun uygun bir şekilde dezenfeksiyonunu sağlayan bir sistem gereklidir.

8) Başı kesilmiş gövde ile zemin arasında en az 25 santimetrelik mesafeyi sağlayacak şekilde bir yüksekliğe sahip, paslanmaz malzemeden yapılmış veya bu tür malzeme ile kaplanmış, var ise şok muhafaza odaları hariç olmak üzere diğer soğuk odalar ile uygun bağlantıları olan havai ray hattı bulunur. Yerde kesim yapılması yasaktır.

9) Kan toplama havuzu ile muayene yerleri bulunur.

10) Mide ve bağırsak içeriğinin boşaltılması, mide ve bağırsakların temizlenmesi ve bunların işlenmesi için yeterli büyüklükte ve gerekli ekipmana sahip ayrı odalar bulunur.

11) Diğer sakatatın temizlenip hazırlanacağı odalar ve tüm sakatatların depolanacağı soğuk depo bulunur. Bu soğuk depoda, mide ve bağırsaklarla diğer sakatatın uygun bir fiziki ayırımı sağlanmalıdır.

12) 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.

13) Boynuz, tırnak, yenmeyen yağlar ve benzeri diğer kısımların tesisten uzaklaştırılıncaya kadar depolanacağı kapalı ve sızdırmasız taşıma kapları ve bunların konulacağı soğuk depo gereklidir. Bu maddelerin günün sonunda uzaklaştırılması durumunda bunların konulacağı soğuk depo aranmaz. Deriler ise aynı gün içerisinde uzaklaştırılmayacak ise serin bir odada ve tuzlanarak muhafaza edilir.

14) Sakatatın paketlenmesi için ayrı bir bölüm gereklidir.

15) Şüpheli etlerin konulması ve şarta tabi etlerin değerlendirilmesi için kilitlenebilir, hem soğutma ve hem de şoklama yapabilen ayrı bir soğuk oda gerekir. İmha edilecek hayvan, karkas ve iç organların, imhaya sebep olan mikroorganizmaları ortadan kaldıracak yakma derecesinde bir yakma fırınında yakılması gerekmektedir. Yakma fırının yüksek sıcaklıkta sterilizasyon şartlarına sahip olması gerekir. Ayrıca şarta tabi etlerin değerlendirilmesi için kavurma kazanı gibi gerekli düzenekler bulundurulur.

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

17) Uzaklaştırılacağı zamana kadar sindirim sistemi içeriği ve gübre birikimi için özel bir yer gerekir.

18) Yeterli kapasitede, gerekli soğutma sistemine sahip, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir soğutma ve soğuk muhafaza odaları gerekir.

19) Atık suların uygun bir şekilde tasfiyesi sağlanır.

20) Tavşanlar ve deve kuşlarının kesimi, kırmızı et kombina ve mezbahalarında çalışma izin belgesinde belirtilmek suretiyle ve diğer büyük ve küçükbaş hayvanların kesiminin yapılmadığı zamanlarda yapılabilir.

b) Parçalama 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 soğuk ve/veya şok depolar 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 materyallerin bu odalarda, kullanılacağı zamana kadar ambalajı açılmaz.

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

5) 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.

6) Sakatat ve et parçalama işlemi aynı zaman içerisinde yapılacak ise bu işlemler için ayrı odalar ve ekipman gereklidir. Ancak, etin ve sakatatın parçalanma zamanları ayrı ise gerekli temizlik ve dezenfeksiyon yapıldıktan sonra aynı oda ve alet ekipman kullanılabilir.

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

8) Kombina veya mezbaha dışında bağımsız olarak faaliyet gösteren bir parçalama tesisinde kanatlı hayvan eti de parçalanmak istenirse, bu parçalama işlemi kırmızı etin parçalandığı gün ve saatler dışında ve arada gerekli temizlik ve dezenfeksiyon yapıldıktan sonra gerçekleştirilebilir.

c) Soğuk Depo Tesislerinde Gerekli Özel Şartlar

1) Bunlar yeterli kapasitede ve gerekli soğutma sistemine sahip olmalı ve sıcaklıklarını gösterir termometre veya termograf bulunmalıdır.

2) Bu odaların kapasitesi; 1 m2 ’lik alan için büyükbaş hayvanlarda en fazla 200 kilogram et, küçükbaş hayvanlarda en fazla 100-200 kilogram et, domuzlarda en fazla 150 kilogram et alacak şekilde olmalıdır.

3) Soğuk depo, şayet bir mezbaha veya kombina içerisinde ise karkasların iletilmesi için; kesim salonu, nakliye koridoru, nakliye platformu ve ilgili olduğu diğer bölümlerle uygun bağlantılara sahip havai ray hattı bulunur. Soğuk deponun tek başına karkas kabul ve sevk faaliyeti göstermesi durumunda ise yine nakliye platformu ile uygun havai ray hattı bağlantısı olmalıdır.

4) 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.

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) Et 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 maddelerin ve katkı maddelerinin depolanması için ayrı odalar gerekir.

4) Ambalajlanmış ve/veya paketlenmiş mamul maddeler ile ambalajlanmamış ve/veya paketlenmemiş mamul maddeler ayrı soğuk 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) Kürleme işleminde kullanılmak üzere ortam sıcaklığının kontrol edilebildiği ve $+10^0$C’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) 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 paketleme 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 sıcaklığının sürekli olarak azami $+12^0$C 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 $+12^0$C'yi geçmemelidir.

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

f) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Yerlerinde Gerekli Özel Şartlar

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

2) Diğer sakatatların temizlenip hazırlanacağı ayrı oda bulunur.

3) Sakatatların paketlenmesi için ayrı bir bölüm gereklidir.

4) Sakatatların nakledileceği ve/veya işleneceği zamana kadar muhafaza edileceği soğuk depo bulunur. Sakatatlar, bu soğuk depoya nakil sırasında kesim salonu içerisinden geçirilmemelidir.

5) Mide veya işkembe ile bağırsakların boşaltılması ve temizlenmesi için, aşağıda belirtilen koşulların sağlanması gereklidir;

aa) Mide veya işkembe ile bağırsaklar, uygun havalandırma sistemi bulunan kapalı devre mekanik aksam içinde taşınmalıdır.***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikte (aa) bendi yürürlükten kaldırıldı.)***

bb) Ekipmanlar, bağırsakların mideden veya işkembeden ayrılması ve midenin veya işkembenin temizlenip boşaltılması işlemlerinin hijyenik olarak yapılmasına imkan verecek şekilde ayarlanmalıdır.***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikte (bb) bendi değiştirilmiştir.)***

cc) Makinelerin tasarımları ve çalışmaları amaca uygun olmalı ve sakatatın bozulmasına yol açmamalıdır.

çç) Havalandırma sistemi her türlü kokuşmayı önleyici ve hava yolu ile bulaşmayı engelleyici biçimde kurulup çalıştırılmalıdır.

dd) Bu makineler, atık suyu ve mide ve bağırsağın içinden çıkan artıkları kapalı devre sistem ile tahliye edecek ekipmanlarla donatılmış olmalıdır. ***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikte (dd) bendi yürürlükten kaldırıldı.)***

ee) Midenin ve bağırsakların izleyeceği yol ile taze etlerin takip edecekleri yollar birbirinden belirli bir mesafede ayrı olmalıdır. Mide ve bağırsak kısımları boşaltılıp temizlendikten hemen sonra hijyenik koşullarda uzaklaştırılmalıdır.

ff) Mide ve bağırsaklara, taze etleri işleyen personel tarafından dokunulmamalıdır. Mide ve bağırsaklarla uğraşan personelin taze etlerin işlendiği yerlere geçişleri yasaklanmalıdır.

6) Hayvanların bağırsak, mide veya işkembeleri ile ilgili işlemler, yukarıda belirtilen koşulların sağlanması halinde aynı odada yapılacak ise bunların birbirine bulaşmalarına engel olunmalıdır.

7) Mide ve bağırsakların diğer sakatattan ayrı olarak hazırlanması, temizlenmesi ve uygun bir fiziki ayırım sağlanmamış ise ayrı yerde depo edilmesi gerekmektedir.

g) Domuz Kombina ve Mezbahalarında Gerekli Özel Şartlar

Domuz 1 inci, 2 nci ve 3 üncü sınıf mezbahaları ve kombinalarında, bu Yönetmeliğin mezbahalarla ilgili bölümlerinde belirtilen teknik ve hijyenik şartlara ilaveten kesim salonunda, sersemletme, baş ve gövdenin haşlanması, tüylerinin yolunması ve kalan tüylerin ütülmesi, karkasın duşlanması için ayrı ayrı olmak üzere gerekli alet ve ekipmanlar ile kesim salonunda yağlar ve böbrekler için bir çalışma platformu bulundurulmalıdır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

2 ve 3 üncü Sınıf Mezbahalarda Gerekli Genel ve Özel Teknik ve Hijyenik Şartlar

2 nci Sınıf Mezbahalarda Gerekli Genel ve Özel Teknik ve Hijyenik Şartlar

Madde 8- 1 inci sınıf mezbahalarda aranılan tüm şartlara haiz olmayıp ancak aşağıda belirtilen şartlara sahip ve kombina içerisinde bulunabilen bu mezbahalar günde en fazla 18 kesim ünitesi hayvan kesebilirler.

2 nci sınıf mezbahalardan bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesinin (a), (b), (ç), (e), (f), (g), (ğ), (h), (j), (k), (l), (m), (n), (o), (ö), (p), (r), (s), (u), (ü), (y) bentleri ile 7 nci maddesinin (a) bendinin (2), (7), (8), (12), (13), (17), (19) ve (20) numaralı alt bentlerindeki hükümleri ile birlikte aşağıdaki şartların yerine getirilmesi zorunludur:

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

2) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle kolla çalışan veya elle kolla çalışmayan tipte musluk bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan, bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur. 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 isteğe bağlı olarak elle kolla çalışan veya elle 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. ***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikte 2 numaralı bendi değiştirilmiştir.)***

3) 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 ve domuzlar için hayvan başına 1 m2 olacak şekilde, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir özellikte, dayanıklı, su geçirmez zemine, gerektiğinde hayvanları yemlemek ve sulamak için gerekli düzeneklere, yeterli su ve drenaj sistemine sahip açık ve kapalı hayvan bekleme yerlerinin bulunması gerekir.

4) Hasta veya hastalığından şüphe edilen hayvanların daha detaylı muayenesinin yapılabilmesi ve müşahade altına alınması amacıyla diğer padoklardan ayrı bir yerde kapalı ve kilitlenebilir bir oda gereklidir.

5) Kesimin yapıldığı salon, tüm işlemlerin rahatlıkla yapılabileceği büyüklükte ve gerekli ekipmana sahip olmalıdır. Farklı türdeki hayvanların kesimi ayrı ayrı zamanlarda yapılır. Hayvan türleri için ayrı ayrı kesim salonu veya bölümü istenmez. Kesim salonu havalandırma ve buhar tahliyesine imkan verecek bir yüksekliğe sahip olmalıdır.

6) İşkembe ve bağırsaklar ile diğer insan gıdası olarak tüketilen sakatatın temizleneceği ve/veya işleneceği ayrı ayrı odalar bulunur. Bu tip mezbahalarda 7 nci maddenin (f) bendinin 5 numaralı alt bendi hükümleri uygulanmaz.

7) Hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların kesimi, sağlıklı hayvanların kesimi yapıldıktan sonra yapılmalıdır. Daha sonra kesim salonu tüm alet ve ekipmanı ile birlikte temizlik ve dezenfeksiyona tabi tutulmalıdır.

8) 2 nci sınıf mezbahalar kesim salonunda yapılan işlemlerin hijyenini ve soğuk depolardaki muhafaza koşullarını olumsuz etkileyeceğinden uygun görülen ve çalışma izin belgesinde belirtilen günlük kapasitelerinin üzerinde kesim yapamazlar.

9) İmhası gereken hayvan, karkas ve iç organların, ya imhaya sebep olan mikroorganizmaları ortadan kaldıracak yakma derecesinde bir yakma fırınında yakılması veya sızdırmazlık şartlarına sahip imha çukurlarında üzerlerine sönmemiş kireç atılması gerekmektedir. Yakma fırınının yüksek sıcaklıkta sterilizasyon şartlarına sahip olması gerekir.

10) Şüpheli etlerin konulması, şarta tabi etlerin değerlendirilmesi amacıyla soğuk depo ve kavurma kazanı bulunmalıdır. Bu soğuk depoda aynı zamanda hem soğutma ve hem de şoklama yapılabilmelidir.

3 üncü Sınıf Mezbahalarda Gerekli Genel ve Özel Teknik ve Hijyenik Şartlar

Madde 9- 1 inci sınıf mezbahalarda aranılan tüm şartlara haiz olmayıp ancak aşağıda belirtilen şartlara sahip bu mezbahalar günde en fazla 8 kesim ünitesi hayvan kesebilirler. Kombina bünyesinde bu tip mezbaha bulunamaz.

3 üncü sınıf mezbahalardan bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesinin (a), (ç), (e), (ğ), (h), (j), (k), (m), (p), (r), (s), (ö), (y) bentleri ile 7 nci maddesinin (a) bendinin (7), (12), (13), (19) ve (20) numaralı alt bentlerindeki hükümleri ile birlikte aşağıdaki şartların yerine getirilmesi zorunludur:

1) Rampaların, hayvanların rahatlıkla indirilmesini sağlayacak ve nakil araçlarının yanaşmasına imkan verecek şekilde olması sağlanır.

2) Zeminin; su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden yapılması, kesimin yapıldığı salon, soğuk depo ve koridorlarda suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli eğime sahip olması gerekir.

3) Kesimin yapıldığı salonun, tüm işlemlerin rahatça yapılabileceği büyüklükte ve gerekli ekipmana sahip olması gerekir. Farklı tür hayvanlar farklı zamanlarda kesilir. Hayvan türleri için ayrı ayrı kesim salonu veya bölümü istenmez. Kesim salonu havalandırma ve buhar tahliyesine imkan verecek bir yüksekliğe sahip olmalıdır.

4) Yerde kesim yapılmaz. Kesim ve takip eden işlemlerin askıda yapılmasını sağlayacak bir sistem bulunur. Bu askı sisteminin, başı kesilmiş gövde ile zemin arasında en az 25 cm lik bir mesafeyi sağlayacak bir yüksekliğe sahip olması gerekir.

5) Hasta veya hastalığından şüphe edilen hayvanların daha detaylı muayenesinin yapılabilmesi ve müşahade altına alınması amacıyla diğer padoklardan ayrı bir yerde kapalı ve kilitlenebilir bir oda gereklidir.

6) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle ve kolla çalışan veya elle kolla çalışmayan tipte musluk bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan, bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur. ***(Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikte 6 numaralı bendi değiştirilmiştir.)***

7) Mezbahada kullanılan aletler, masalar, taşıma kapları, askılıklar, caraskal, ete zarar vermeyecek, kolayca temizlenip dezenfekte edilebilecek paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır.

8) Mezbahada çalışan personelin kullanımına mahsus tuvalet ve lavaboların çalışma alanlarına doğrudan açılmaması ve her işçi için elbiselerini koyacakları 2 bölümlü dolapların bulunduğu ayrı bir oda gereklidir.

9) İşkembe ve bağırsak ile insan gıdası olarak tüketilen diğer sakatatın temizlenmesi için ayrı ayrı oda veya bölme bulundurulur. Bu mezbahalarda 7 nci maddenin (f) bendinin 5 numaralı alt bendi hükümleri uygulanmaz.

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

11) Gübre günlük olarak uzaklaştırılır.

12) Hasta hayvanların kesimi, sağlıklı hayvanların kesimi tamamlandıktan sonra yapılacak ve kesim sonrası tüm mezbaha, içerisindeki alet ve ekipmanlarla birlikte temizlik ve dezenfeksiyona tabi tutulacaktır.

13) Kesime gelen hayvanların bekletilmesi için mezbahanın yanında veya mezbahaya yakın mesafede büyükbaş hayvanlar için hayvan başına 3 m^2 küçükbaş hayvanlar için hayvan başına 0.7 m^2 ve domuzlar için 1 m^2 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.

14) Hasta veya hastalığından şüphe edilen hayvanların daha detaylı muayenesinin yapılabilmesi ve müşahade altına alınması amacıyla diğer padoklardan ayrı bir yerde kapalı ve kilitlenebilir bir oda gereklidir.

15) Şüpheli etlerin konulması, şarta tabi etlerin değerlendirilmesi amacıyla soğuk depo ve kavurma kazanı bulunmalıdır. Bu soğuk depoda aynı zamanda hem soğutma ve hem de şoklama yapılabilmelidir.

16) İmhası gereken hayvan, karkas ve iç organların, ya imhaya sebep olan mikroorganizmaları ortadan kaldıracak yakma derecesinde bir yakma fırınında yakılması veya

sızdırmazlık şartlarına sahip imha çukurlarında üzerlerine sönmemiş kireç atılması gerekmektedir. Yakma fırının yüksek sıcaklıkta sterilizasyon şartlarına sahip olması gerekir.

17) 3 üncü sınıf mezbahalar kesim salonunda yapılan işlemlerin hijyenini ve soğuk depolardaki muhafaza koşullarını olumsuz etkileyeceğinden uygun görülen ve çalışma izin belgesinde belirtilen günlük kapasitelerinin üzerinde kesim yapamazlar.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Çalışma İzni Alınmış Olan Tesislerde Çalışma Esnasında Uyulacak Hususlar

Personel, Bina ve Ekipman ile İlgili Hususlar

Madde 10- 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.

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. Her çalışma günü başında temiz çalışma kıyafetleri giymesi ve gerektiğinde gün içerisinde bu kıyafetlerini değiştirmesi gerekir.

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 gerekir.

ç) Et ve et ürünleri ile ilgili hiçbir bölümde sigara içilmez.

d) Personelin tüketimi için işletmeye getirilen yiyecek ve içeceklerin et ve et ürünleri ile ilgili bölümlere 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. Kullanılan deterjan, dezenfektan ve benzeri kimyasal maddelerin Sağlık Bakanlığından izinli olması gerekir.

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

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

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 ve yangın dışında kullanılmaz.

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

k) 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.

l) Etlerin ve et taşıma araçlarının zemin, duvar ve tavanla temas etmemesi sağlanır.

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

n) Tesisler amaçları dışında kullanılamaz.

Kesim ve Deri Yüzme ile İlgili Hususlar

Madde 11- Kesim ve deri yüzme 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, kesim ve takip eden işlemler kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda havai ray hattında, 3 üncü sınıf mezbahalarda ise askı veya caraskalda 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.

ğ) 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 22/2/1989 tarihli ve 89/13838 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ile Etlerin Teftişi Talimatnamesi hükümleri doğrultusunda yapılır.

h) 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.

ı) 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.

i) 1 inci sınıf mezbahalar yıllık kesim kapasitelerinin % 0.1'i oranında, il müdürlüğünün yaptığı hastalık taramaları sonucunda, hastalık tespit edilerek veya hastalıktan şüpheli olarak kesime sevk edilen hayvanların kesimini yaparak etlerinin uygun şekilde muamele görmesinden sorumludur.

Etin ve Sakatatın Parçalanması ile İlgili Hususlar

Madde 12- Parçalanacak etlerle ilgili olarak şu hususlara dikkat edilmesi gerekir:

a) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme sırasında etin iç sıcaklığının $+4^0$C veya daha düşük olması, karaciğer, böbrek ve başın sıcaklığının $+3^0$C veya daha düşük olması, parçalama odasının sıcaklığının da $+12^0$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.

c) Et, parçalama tesisine gelir gelmez parçalanmayacaksa, bekleyeceği süreye bağlı olarak soğuk depo veya şok muhafaza deposuna alınmalıdır.

ç) Parçalama işlemi sonucunda ortaya çıkan artıklar kapaklı kaplarda toplanarak en kısa sürede çalışma alanlarından uzaklaştırılır. Parçalanmış et ve sakatat başka bir işlem yapılmayacaksa en kısa sürede soğuk depoya nakledilmelidir.

Mamul Madde Üretimi ve Muhafazası ile İlgili Hususlar

Madde 13- Mamul madde üretiminde şu hususlara dikkat edilmesi gerekir:

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 $+12^0$C'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 depolanmasını 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 $+4^0$C ve sakatatın $+3^0$C, dondurulmuş et ve sakatatın -12^0C ve derin dondurulmuş et ve sakatatın -18^0C sıcaklıktan daha yüksek dereceli odalarda depolanmaması gerekir.

Ambalajlama ve Paketleme ile İlgili Hususlar

Madde 14- Ambalajlama ve paketleme işlemlerinde aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmesi gerekir:

a) Ambalajlama malzemelerinin hijyenik olması, etin ve sakatatın, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının mamul maddenin organoleptik özelliklerini bozmaması, bunlara 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) Taze et, sakatat, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları ve mamul maddeler mutlaka koruyucu bir ambalajla sarılır. Ambalajlananlar paketlenmelidir. Ambalajlı ürünlerin konulduğu paketler yalnız bir çeşit ürünü içerir.

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

d) Her hayvan türüne ait taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatatlar ve et ürünleri için ambalajlama ve paketleme ayrı bölümlerde yapılır.

e) Taze parça et ve sakatat ambalajlandığında, bu işlem parçalamadan hemen sonra ve hijyen kurallarına uyularak yapılmalı ve ambalajlamadan sonra hemen soğuk depoya alınmalıdır.

f) 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 malzemesinin 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, haşere ve kemirgen giremeyen bir odada muhafaza edilmiş,

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

Soğutma ve Soğuk Muhafaza ile İlgili Hususlar

Madde 15- Soğutma ve soğuk muhafaza esnasında şu hususlara dikkat edilmesi gerekir:

a) Etin muayeneden sonra hemen soğutulması karkas ve parça etlerin iç sıcaklığının $+4^0$C'den, sakatatın ise $+3^0$C'den daha düşük derecelerde sabit tutulması gerekir.

b) 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 den 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 karkaslar ayrı depolarda depolanır.

e) Karkaslar ile sakatatlar ayrı depolarda depolanır.

f) Depolama odalarının ısıları düzenli ve otomatik olarak kaydedilir.

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

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

h) 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.

ı) Ambalajlanmış ve paketlenmiş ürünlerle ambalajlanmamış ve paketlenmemiş ürünler aynı depoda muhafaza edilmez.

Sevk Yeri ve Nakillerle İlgili Hususlar

Madde 16- Kasaplık hayvanların, etlerin, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının, sakatatın ve mamul maddelerin nakillerinde şu hususlara dikkat edilmesi gerekir:

a) Kasaplık hayvanların, etlerin, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının, sakatatın ve mamul maddelerin nakliyesinde kullanılan taşıma araçlarının her taşıma sonunda deşarjlı özel bir bölümde 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 sıcaklığı muhafaza edecek nitelikte olması ve iç yüzeylerinin; düzgün, paslanmaz ve bunların organoleptik özelliklerini etkilemeyecek veya bu maddeleri insan sağlığına zararlı hale getirmeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir. Yükleme ve boşaltmanın daha kolay ve hijyenik olarak yapılması araçlarda uygun düzeneklerin bulunması gerekir.

c) Taşıma araçları içinde paketlenmemiş etleri paketlenmiş et ve sakatattan 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 ve uygun bir ambalajla sarılı olarak nakledilir.

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

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

g) Nakil araçları başka işler için kullanılmaz.

ALTINCI BÖLÜM

Sorumlu Yönetici, Muayene Veteriner Hekimi ve Kontrolör ile İlgili Hususlar

Sorumlu Yöneticinin Görevi, Sorumluluğu ve Göreve Başlaması

Madde 17- Kombina ve mezbahalarda 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 yönetmelik hükümlerine ve gıda mevzuatına uygun faaliyet göstermesinden, et, sakatat ve ürünlerinin sağlığa uygun bir şekilde üretilmesi, etlerin parçalanması, soğutulması, muhafazası, ambalajlanması, paketlenmesi, nakledilmesi, çalışan personelin sağlık kontrolü ve eğitimi, 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 merciye gönderilir.

d) Sorumlu yönetici işten ayrılmak istediği takdirde bu durumu bir ay önceden çalıştığı tesis idaresine ve tesisin bulunduğu yerdeki yetkili merciye 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.

f) 3 üncü sınıf mezbahalarda sorumlu yönetici aynı zamanda muayene veteriner hekimi olarak da görev yapabilir.

Muayene Veteriner Hekiminin Görevi, Sorumluluğu ve Göreve Başlaması

Madde 18- Kombina ve mezbahalarda 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 her kombina veya mezbaha için yetkili merci tarafından verilen çalışma izin numarasını taşıyan damgalarla damgalanmasından sorumludur.

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

c) Muayene veteriner hekimi kesim için gelen hayvanlarda, karkasta, ette, sakatatta ve yan 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 işlemlerle ilgili tüm kayıtları düzenli olarak tutmak zorundadır.

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

e) Muayene veteriner hekimi; sorumlu yönetici tarafından, kombina veya mezbahada üretilen et, sakatat ve 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, temizlik ve dezenfeksiyonunun uygun bir şekilde yapılıp 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 muayene veteriner hekiminin/hekimlerinin istihdamı zorunludur.

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

Kontrolörün Görev ve Yetkileri

Madde 19- Kombina ve mezbahalarda veteriner hekimler, bu Yönetmelik kapsamındaki diğer tesislerde ise veteriner hekim, gıda mühendisi, 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.

YEDİNCİ 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- 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 halinde masrafları tesis idaresince karşılanır. Ayrıca sorumlu yönetici tarafından ihtiyaç duyulan konularda düzenli olarak eğitimler yapılır.

Laboratuvar Muayeneleri

Madde 23- Tesisler, gerekli laboratuvar muayene ve analizlerini kendi laboratuvarlarında veya başka bir laboratuvarda yaptırırlar. Yetkili merci gerek gördüğünde kasaplık hayvanlar, et, sakatat ve ürünleri ile yan ürünler ve tesiste her türlü laboratuvar muayene ve analizlerini yaptırır veya resmi kurumlarca yetkilendirilmiş bir laboratuvarda yaptırılmasını tesis idaresinden ister. Yapılması gereken testler Bakanlıkça belirlenir.

Tutulması Zorunlu Kayıt ve İstatistikler

Madde 24- 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 tabi ve imha edilecek et, sakatat ve ürünleri ile yan ürünlere yapılan işlemler ile ilgili tüm kayıtlar,

c) 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa bağlı olarak çıkarılan 22/2/1989 tarihli ve 89/13838 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ve buna dayanılarak çıkarılan Etlerin Teftiş Talimatında belirtilen hastalıkların tespit edilmesi durumunda, tespit edilen hastalıklar ve yapılan işlemlere ait raporlar,

ç) Yapılan laboratuvar muayene ve analizlerinin sonuçlarına ait raporlar,

d) Bölümlerin sıcaklık kayıtları,

e) Ürünlerin depolanma ve sevk tarihleri,

f) Sularda yapılan bakteriyolojik ve kimyasal analizlerin raporları,

g) İşçilerin 6 ayda bir tekrarlanan sağlık kontrolüne ait raporlar,

ğ) Hizmet içi eğitim raporları,

h) Haşere ve kemirici mücadele programı.

3 üncü sınıf ve 2 nci sınıf çalışma izni bulunan mezbahaların üst sınıfa çıkartılmak istenmeleri halinde geçilecek sınıf için gerekli ve Bakanlıkça talimatla belirlenecek belgeler ve üst sınıfa ait teknik ve hijyenik şartlar aranır. Uygun bulunması durumunda yetkili merci tarafından yeni çalışma izni verilir.

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. Yapılmak istenilen değişikliğe ait gerekçe ve projeler; kombina, 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalarda Genel Müdürlükçe, 3 üncü sınıf mezbahalar ile diğer tesislerde il müdürlüğünce incelenerek uygun bulunanlara izin verilir.

Çalışma izni alınmış tesislerde, 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 (1) bir ay içerisinde yazılı olarak tesise bildirilir. Değişikliğin tamamlandığının tesis sahibi tarafından dilekçe ile bildirilmesi üzerine yapılacak denetim sonucunda uygun olanlara çalışma izni yeniden düzenlenir.

Çalışma izni, üzerinde yazılı olan gerçek veya tüzel kişi veya resmi kuruluş, adres, kapasite ile faaliyet alanı için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde çalışma izni geçerliliğini kaybeder. Çalışma izninde belirtilen sahip veya unvanın değişmesi hallerinde değişiklik ekinde değişikliğe dair ve Bakanlık uygulama talimatında belirtilen 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. Yetkili merci tarafından uygun görülmesi halinde yeniden eski tarih ve sayı ile gerekli açıklama da yapılarak çalışma izin belgesi düzenlenir.

Tesisin faaliyetinin tesis sahibi veya mevzuat hükümleri gereği ilgili resmi kurum tarafından geçici veya sürekli olarak durdurulması veya tesisin kapatılması hallerinde bu durum, il müdürlüğünün çalışma izni verme yetkisinde olduğu tesislerde il müdürlüğüne, genel müdürlüğün çalışma izni verme yetkisinde olduğu tesislerde ise genel müdürlüğe bildirilir. Bu durumdaki tesislerden kombina ve mezbahaların çalışma izin belgeleri ile damgaları, diğer tesislerin ise çalışma izin belgeleri geri alınır ve il müdürlüğünde muhafaza edilir.(***Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle 25 inci maddenin 5 inci Fıkrası değiştirilmiştir.***)

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Denetim ve Cezai İşlemler

Denetim

Madde 26- Mezbaha ve kombinalar Genel Müdürlük veya il müdürlüğünde görevli kontrolörlerce, diğer tesisler ise il müdürlüğü kontrolörlerince yılda en az (2) iki defa olmak üzere ve gerektiğinde bu 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 kontrolörlerce eksikliğin niteliğine bağlı olarak verilen süre bu Yönetmeliğin (EK-2) de yer alan denetim tutanağına ve bu Yönetmeliğine (EK-3) uygun olarak tesiste bulundurulan ve sorumlu yönetici tarafından muhafaza edilen denetim defterine kaydedilir.

Cezai İşlemler

Madde 27- Çalışma izni almış tesislerde; bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması veya Genel Müdürlük veya il müdürlüğü kontrolörlerince yapılan müteakip denetimlerde bu Yönetmelik hükümlerine uyulmadığının tespiti, görülen aksaklıkların verilen süre içerisinde giderilmemesi veya eksikliklerin devam etmesi halleri ile çalışma izni alınmadan faaliyete geçen gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlara ait tesislerde 5/6/2004 tarihli 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 29 ve 30 uncu maddeleri hükümleri uygulanır. Kombina ve mezbahalardan karkas, et ve sakatat naklinde kombina ve/veya mezbaha muayene veteriner hekimince düzenlenen veteriner sağlık raporuna istinaden hükümet veteriner hekimi tarafından düzenlenen Yurtiçi Hayvan Maddelerinin Sevkine Mahsus Veteriner Sağlık Raporunun bulunmaması durumunda 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa göre işlem yapılır.

Menşe şahadetnamesi ve veteriner sağlık raporu olmayan hayvanların kesiminin yapıldığı mezbaha ve kombina sahiplerine 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununun 47 nci maddesine göre işlem yapılır.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

İhracat Onayı ve Alt Düzenleyici İşlemler

Madde 28- İhracat onayı alacak olan ve yetkili merci tarafından çalışma izni verilmiş tesislerin müracaat, izin ve denetim işlemleri ile sahip olmaları gereken ilave teknik, hijyenik ve sağlık koşulları ile at, deve, devekuşu ve bugün için etleri ülkemizde tüketilmeyen ancak daha sonra tüketilebilecek olan diğer kasaplık hayvanların kesileceği mezbaha ve kombinalarda gerekli ilave teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile ilgili alt düzenleyici işlemler Bakanlıkça düzenlenir.

Verilmiş Çalışma İzinleri

Madde 29- Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve yetkili merci tarafından çalışma izni verilmiş et ve et ürünleri üretim tesislerinin çalışma izinleri geçerlidir.

Yürürlükten Kaldırılan Yönetmelik

Madde 30- 11/9/2000 tarihli ve 24167 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1 — Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve yetkili merci tarafından geçici çalışma izni verilmiş ve Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı bulunmayan et ve et ürünleri üretim tesislerinin bu izinleri 31/8/2006 tarihine kadar geçerlidir.

Geçici Madde 2 — Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislere aşağıda sıralanan durumlar dahilinde 31/8/2006 tarihine kadar geçerli olmak üzere geçici çalışma izni verilir:

a) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinde Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı ve yetkili merci tarafından verilmiş çalışma izni olmayan,

b) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce yetkili merciye müracaatta bulunmuş ve çalışma izni işlemleri çeşitli aşamalarda devam eden,

c) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce yetkili merci tarafından çalışma izni verilmiş ancak faaliyet alanında değişiklik ve/veya kapasitelerinde artış yapılmak istenilen tesislere müracaatları halinde bu Yönetmeliğin 5 inci maddesinde belirtilen belgelerden Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı hariç diğer belgeleri getirmeleri ve yapılacak denetimde uygun bulunmaları durumunda, formatı Bakanlıkça düzenlenecek talimatla belirlenecek taahhütnamenin müracaatta bulunan tesis sahibi veya yetki verdiği şahıs ile sorumlu yöneticisi tarafından imzalanmasından sonra yetkili merci tarafından geçici çalışma izni verilir. Geçici çalışma izni alan et ve et ürünleri üretim tesislerinin bu izinleri, 31/8/2006 tarihine kadar Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı alınmadığı takdirde iptal edilir. 31/8/2006 tarihine kadar Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı alan ve geçici çalışma izni bulunan tesislerin bu izinleri çalışma iznine çevrilir.(***Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle Geçici 1 inci maddesi ile Geçici 2 inci maddesi değiştirilmiştir.***)

Geçici Madde 3- Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce yetkili merci tarafından çalışma izni verilmiş et ve et ürünleri üretim tesislerinde sorumlu yönetici olarak görev yapan kişilerin çalıştıkları iş yerlerinden ayrılana kadar sorumlu yöneticilik yapma hakları saklıdır.

Geçici Madde 4- Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve yetkili merci tarafından çalışma izni verilmiş ve halen faaliyet gösteren et ve et ürünleri üretim tesisleri, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içerisinde bu Yönetmelik hükümlerine uygun hale getirmek zorundadır. Tesislerini bu Yönetmelik hükümlerine uygun hale getirmeyenler hakkında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 29 uncu ve 30 uncu maddelerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 31- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 32- Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK-1

BEYANNAME

1 — Tesisin:

a) Sahibinin Adı Soyadı :

b) Ticari Adı :

c) Açık Adresi :

d) Telefon No :

e) Faks No :

f) Ada, Pafta ve Parsel No :

2 — Faaliyet Alanı ve Kapasitesi:

a) Mezbaha (Günlük kesim kapasitesi: Baş/Gün)

Büyükbaş :

Küçükbaş :

Diğer kasaplık hayvanlar :

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

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

- Hazırlanmış et (Kg/Gün):

- Hazırlanmış et karışımları (Kg/Gün):

d) Mamul Madde Üretim Yeri :

Ürün Adı ve Üretim Miktarı Kg/Gün

Sucuk…….…… ……Salam…….…..

Sosis……... ……Diğer……

(Diğer kısmında yer alan ürün çeşitleri ve üretim miktarları Kg/Gün cinsinden belirtilecektir.)

e) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisi :

Mezbaha içerisinde ( ) Bağımsız durumda ( )

Sakatat Temizleme:

Sakatat ve elde edildiği hayvan türü (Günlük temizleme kapasitesi : Adet/Gün)

Sakatat İşleme:

Sakatat ve elde edildiği hayvan türü İşlenmiş ürünün İsmi (Günlük işleme kapasitesi: Kg/Gün)

f) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisi :

Kombina içerisinde ( ) Bağımsız durumda ( )

Ambalajlama:

Ambalajlanacak ürün ve elde edildiği hayvan türü (Günlük ambalajlama kapasitesi: Kg/Gün)

Paketleme:

Paketlenecek ürün ve elde edildiği hayvan türü (Günlük ambalajlama kapasitesi: Kg/Gün)

Dilimleme-Porsiyonlama:

Ürün ve elde edildiği hayvan türü (Günlük kapasite: Kg/Gün)

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

4— Tesisin 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.

Tesis sahibinin

Adı Soyadı

Tarih

İMZA

(***Değişik : 22.10.2005 tarih ve 25974 sayılı Yönetmelikle EK-1 Ekteki şekilde değiştirilmiştir.***)

EK-2

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-3

DENETİM DEFTERİ

……/…../……

Denetleyen **Denetleyen** **Sorumlu Yönetici**