

KULUÇKAHANE VE DAMIZLIK İŞLETMELERİNİN SAĞLIK KONTROL YÖNETMELİĞİ

Yayımlandığı Resmi Gazete Tarihi: 14/09/1998

Yayımlandığı Resmi Gazete No: 23463

BİRİNCİ BÖLÜM : Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 - Bu Yönetmeliğin amacı; kanatlı hayvanlara ait kuluçkahaneler ile damızlık kanatlı hayvan işletmelerinin hijyen ve sağlık kurallarına uygunluklarını düzenlemek, kontrollerini yapmak ve Bakanlıkça belirlenen hastalıklardan ari olan kuluçkahane ve damızlık işletmelerini sertifikalandırmaktır.

Kapsam

Madde 2 - Bu Yönetmelik, gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından ticari amaçla kurulmuş kuluçkahaneleri ve damızlık kanatlı hayvan işletmelerini kapsar.

Dayanak

Madde 3 - Bu Yönetmelik, 3285 sayılı “Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu”nun 2 nci maddesi ile 441 sayılı “Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın Kuruluş ve Görevleri Hakkındaki Kanun Hükmündeki Kararname”nin 2 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Yönetmelikte geçen;

Bakanlık :Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

İl müdürlüğü :Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Müdürlüklerini,

İlçe müdürlüğü :Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İlçe Müdürlüklerini,

Enstitü :Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlı Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüklerini,

Komisyon :Kuluçkahane ve damızlık işletmenin bulunduğu ilin bağlı olduğu enstitü veya il kontrol laboratuvarları ile kuluçkahane ve damızlık işletmenin bulunduğu il veya ilçe müdürlüklerinden görevlendirilen veteriner hekimlerden oluşan çalışma grubunu,

Damızlık :Yumurta veya et üretiminde kullanılacak civcivlerin üretimi için geliştirilmiş sürüyü oluşturan kanatlıları,

Damızlık işletmeleri :Ticari amaçla kurulmuş, damızlık ve ticari kanatlı hayvan ve kuluçkalık yumurta üreten işletmeleri,

Kuluçkahane :Damızlık ve ticari amaçla civcivleri çıkaran işletmeleri,

Kuluçkalık yumurta :Damızlık ve ticari amaçlı kuluçkalık özelliğe sahip yumurtayı,
ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM : Kuluçkahaneler

Kuluçkahanelerin Yeri

Madde 5 - (Değişik madde: 22/05/2001 - 24409 S. R.G. Yön./1. md.)(*)

Kuluçkahanelerin; her türlü hayvan işletmelerine, tüm hayvan kesim ve et işleme yerlerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, yem ve hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hastalık etkenlerinin bulaşmasına sebep olabilecek benzeri tesislere ve iskan sahalarına uygun uzaklıkta izole bir yerde kurulması şarttır.

Bu Yönetmeliğin yayımından önce kurulmuş olan kuluçkahaneler için bu madde hükmü uygulanmaz.

NOT : (*) 22/05/2001 tarih ve 24409 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen madde için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 22/05/2001 tarih ve 24409 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen madde metni:

Madde 5 - Kuluçkahanelerin; her türlü hayvan işletmelerine, tüm hayvan kesim ve et işleme yerlerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, yem ve hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hastalık etkenlerinin bulaşmasına sebep olabilecek benzeri tesislere ve iskan sahalarına en az bir kilometre uzaklıkta izole bir yerde kurulması şarttır.

Bu Yönetmeliğin yayımından önce kurulmuş olan kuluçkahaneler için bu madde hükmü uygulanmaz.

Kuluçkahanelerin Bölümleri

Madde 6 - Kuluçkahaneler kolayca yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir şekilde inşa edilmelidir. Kuluçkahanelerde aşağıdaki bölümlerin bulunması zorunludur;

a) Kuluçkahane girişinde personelin duş yapabilecekleri ve giysilerini değiştirebilecekleri uygun bir bölüm,

b) Kuluçkahane girişinde; motorlu araç veya diğer nakil araçlarının giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyonunu sağlamak amacıyla araçların içinden geçebileceği dezenfektan havuzları ile alet ve ekipmanların dezenfeksiyonunun yapılabilceği uygun bir bölüm,

- c) İdari kısım ve bürolar,
- d) Yumurta kabul, seçim ve tasnif bölümü,
- e) Yumurta fumigasyon odası,
- f) Yumurta deposu,
- g) Kuluçka makineleri bölümü,
- h) Çıkış makineleri bölümü,
- ı) Cıvciv seleksiyon, aşılama, cinsiyet ayrımı ve kutulama bölümleri,
- i) Ekipman ve malzeme temizleme, dezenfeksiyon bölümü,
- j) Sterilizatör,
- k) Malzeme odası ve depo,
- l) Jeneratör,
- m) Yakma fırını veya özel imha çukuru.

Kuluçkahanelerde Uyulması Gereken Hijyen Şartları

Madde 7 - Kuluçkahanelerde uyulması gereken hijyen şartları aşağıda belirtilmiştir;

- a) Artık ve kirli suların çevre kirliliğine sebep olmayacak şekilde kanalizasyon veya bir fosseptiğe bağlanması zorunludur.
- b) Kuluçka artıkları, işletme içerisinde yakma fırınında, yakma fırını yoksa özel bir çukura gömülerek imha edilecek veya varsa rendering tesisine gönderilecektir. Kuluçka artıklarını taşımada kullanılan ekipman her kullanımdan sonra usulüne uygun bir şekilde temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
- c) Kuluçkahanelerin bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde belirtilen tüm bölümlerinin duvarları tabandan tavana kadar açık renkli ve duvarlarla birlikte yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanacaktır.
- d) Sağlıklı cıvciv üretimi için kuluçkahane normal çalışma yerleri ile embriyonun geliştiği ve cıvcivin çıktığı hassas bölümlerin ayrılması, hassas bölüme geçecek personelin de gerekli hijyenik tedbirleri alıp usulüne uygun giyinmesi zorunludur.
- e) Kuluçka amacı ile sadece temiz yumurtalar kullanılacaktır. Kullanılan yumurtalar tablalara yerleştirilmeden önce tercihen ilk 24 saat içinde veya mümkün olan en erken zamanda sanitize edilecektir.

f)Kuluçka amacı ile kullanılacak yumurtalar dezenfekte edilmiş tablalara yerleştirilecektir. Yumurtaların konulacağı depoların uygun ısı ve nemde olması sağlanacaktır.

g)Civciv nakillerinde dezenfekte edilmiş plastik kasalar veya hiç kullanılmamış özel kutular kullanılacaktır.

h)Kuluçka makineleri her civciv çıkışından sonra dezenfekte edilecektir.

Kuluçkalık Yumurtaların Temini

Madde 8 - Kuluçkahaneler, civciv üretiminde kullanılan yumurtaları sertifika verilmiş işletmelerden temin etmek, yurt dışından ithal edecekleri kuluçkalık yumurtaları ise bu Yönetmelik hükümlerine uygun nitelikteki damızlık işletmelerde üretildiğini belgelemek zorundadır.

Kuluçkalık yumurta ithal edecek olan damızlıkçı işletmelere Bakanlıkça uygun görülmesi halinde resmi veteriner hekim görevlendirilerek gerekli test ve kontroller yapılarak kuluçkalık yumurta ithaline izin verilir.

Kuluçkahanelerde Tutulacak Kayıtlar

Madde 9 - Kuluçkahanelerin sağlık yönünden değerlendirilmesi için, aşağıda belirtilen kayıtların tutulması ve istenildiği takdirde komisyon üyelerine gösterilmesi mecburidir:

a)Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları,

b)Kuluçka makinesine giren yumurtaların miktarı, ırkı ve konuluş tarihi,

c)Çıkış makinelerine alınan yumurtaların, aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranı,

d)Çıkış bölümünden sonra sağlam, sakat, kabuk altı ve ölü civciv sayısı, kuluçka randıman grafiği.

Kuluçkahanelerde Hijyen ve Sağlık Kontrolü

Madde 10 - Kuluçkahanelerin hijyen ve sağlık kontrolü her altı ayda bir, gerekli görüldüğünde süreye bakılmaksızın, Komisyon üyeleri tarafından yapılır. Sağlık kontrolü için gerekli örnekler il veya ilçe müdürlüğünde görevli veteriner hekim veya veteriner sağlık teknisyenleri ve işletme teknik elemanları tarafından komisyon üyelerinin gözetiminde alınır. Kuluçkahaneye ait laboratuvar muayeneleri enstitü veya il kontrol laboratuvarlarınınca yapılır.

Bakanlıkça belirlenen kontrol ücretleri, sağlık kontrolü yapılan kuluçkahane sahiplerince laboratuvar tetkiklerini yapan ilgili enstitü veya il kontrol laboratuvarının döner sermaye işletme hesabına yatırılır.

Kuluçkahaneye girerek sağlık kontrolü yapacak komisyon üyelerinin ve işletmede çalışan tüm personelin altı ayda bir tam teşekküllü bir sağlık kuruluşunda salmonella portör testinden geçmeleri ve salmonella portörü olmadığını gösteren rapor almaları zorunludur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM : Damızlık İşletmeleri

Damızlık İşletmelerinin Yeri

Madde 11 - (Değişik madde: 22/05/2001 - 24409 S. R.G. Yön./2. md.)(*)

Damızlık işletmelerinin; her türlü hayvan işletmelerine, tüm hayvan kesim ve et işleme yerlerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, yem ve hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hastalık etkenlerinin bulaşmasına sebep olabilecek benzeri tesislere ve iskan sahalarına uygun uzaklıkta izole bir yerde kurulması şarttır.

Bu Yönetmeliğin yayımından önce kurulmuş olan damızlık işletmeleri için bu madde hükmü uygulanmaz.

NOT : (*) 22/05/2001 tarih ve 24409 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen madde için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 22/05/2001 tarih ve 24409 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen madde metni:

Madde 11 - Damızlık işletmelerinin; her türlü hayvan işletmelerine, tüm hayvan kesim yerlerine, et işleme tesislerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, yem ve hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hastalık etkenlerinin bulaşmasına sebep olabilecek benzeri tesislere ve iskan sahalarına en az bir kilometre uzaklıkta izole bir yerde kurulması şarttır.

Bu Yönetmeliğin yayımından önce kurulmuş olan damızlık işletmelerine bu madde hükmü uygulanmaz.

Damızlık İşletmelerinin Bölümleri

Madde 12 - Damızlık işletmelerinde aşağıdaki bölümlerin bulunması zorunludur.

a)Damızlık işletmelerinin ilk girişinde personelin duş yapabilecekleri ve giysilerini değiştirebilecekleri uygun bir bölüm veya odalar,

b)Damızlık işletmelerinin girişinde motorlu araç veya diğer nakil araçlarının giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyonu sağlamak amacıyla araçların içinden geçebileceği dezenfektan havuzları ile araç, alet ve ekipmanların dezenfeksiyonunun yapılabileceği uygun bir bölüm,

c)İşletmeler ve kümeslerin girişinde el ve ayakların dezenfeksiyonunu sağlayacak ekipman,

d)İdari bölüm ve bürolar,

e)Yem depoları,

f)Yumurta odası,

g)Dezenfeksiyonu kolayca mümkün olan otopsi salonu,

h)Yakma fırını veya özel imha çukuru.

Damızlık İşletmelerinde Uyulması Gereken Hijyen Şartları

Madde 13 - Damızlık işletmelerinde uyulması gereken hijyen şartları aşağıda belirtilmiştir:

- a) Farklı yaş ve türdeki hayvanlar aynı kümeste bulundurulamaz.
- b) Kümelere yabancı kuşların girmesi engellenecektir.
- c) İşletmeler içerisinde gübre, çöp ve benzeri atıklar bulundurulamaz.
- d) Kümes binalarının duvarları; tabandan tavana kadar açık renkli ve tabanlarla birlikte yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanacaktır.
- e) Yeni grup kanatlılar gelmeden önce kümesler ile alet ve ekipman usulüne uygun olarak temizlenir ve dezenfekte edilecektir.
- f) Yemlik ve suluklar altlıkla bulaşmayacak şekilde yerleştirilir ve sık sık temizlenecektir.
- g) Bütün yaş gruplarına, ısı uygulaması ile peletlenmiş veya ihtiyaca göre peletten sonra kırılarak granüle edilmiş yemler verilecektir.
- h) Yem depoları, hijyenik koşullarda depolamaya uygun olacaktır.
- ı) İçme suyu depoları ve sistemi dezenfekte edilebilir özellikte olacaktır.
- i) Ölen hayvanlar, bekletilmeden, işletme içinde bulunan yakma fırınında imha edilecek veya özel imha çukuruna gömülecektir.
- j) İşletmeler de insekt ve fare gibi zararlılara karşı mücadele edilecektir.

Damızlık İşletmelerinde Tutulacak Kayıtlar

Madde 14 - Damızlık işletmelerinin sağlık yönünden değerlendirilmesi için, aşağıda belirtilen kayıtların tutulması ve istenildiği takdirde komisyon üyelerine gösterilmesi mecburidir:

- a)Kümelere ait üretim, ölüm, salgın hastalık vakaları, otopsi bulguları, performans bilgilerinin gösterir kayıt cetvelleri,
- b)Bulaşıcı hastalıklara karşı uygulanan aşılama, ilaçlama programları,
- c)Aşılama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir sağlık kontrol kartları.

Damızlık İşletmelerinde Hijyen ve Sağlık Kontrolü

Madde 15 - Damızlık amaçla kanatlı hayvan yetiştiren kümesler her altı ayda bir, gerekli görüldüğünde süreye bakılmaksızın, sağlık kontrolüne tabii tutulur. Sağlık kontrolü için

sürüyü temsil edecek sayıda örnek, komisyon üyelerinin gözetiminde, il ve ilçe müdürlükleri tarafından görevlendirilen veteriner hekimler veya veteriner sağlık teknisyenleri ve işletme teknik elemanlarınca alınır. Laboratuvar tetkikleri enstitü veya il kontrol laboratuvarında yapılır.

Bakanlıkça belirlenen kontrol ücretleri, sağlık kontrolü yapılan damızlık işletme sahiplerince, laboratuvar tetkiklerini yapan ilgili enstitü veya il kontrol laboratuvarının döner sermaye işletme hesabına yatırılır

Damızlık işletmesine girerek sağlık kontrolü yapacak komisyon üyelerinin ve işletmede çalışan tüm personelin altı ayda bir tam teşekküllü bir sağlık kuruluşunda salmonella portör testinden geçmeleri ve salmonella portörü olmadığını gösteren rapor almaları zorunludur.

Damızlık hayvanlar, ilgili mevzuat doğrultusunda muntazaman aşılanacaktır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : Talimatların Hazırlanması ve Sertifika Düzenlenmesi

Talimatların Hazırlanması

Madde 16 - Bu Yönetmelik ile ilgili hususlara ait talimatlar Bakanlıkça hazırlanır.

Sertifika Düzenlenmesi

Madde 17 - Kuluçkahane ve damızlık işletmeleri hastalıklar yönünden ari olanlarına Bakanlıkça sertifika verilir. Bakanlıkça bu konu ile ilgili olarak hazırlanan bültenler, ilgili birimlere gönderilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM : Denetim ve Cezalar

Sağlık Kontrolü ve Cezai İşlemler

Madde 18 - Kuluçkahane ve damızlık işletmelerinden ancak sertifikalı olanlara Bakanlıkça uygulanacak teşvik ve desteklemelerden yararlandırılır.

Kurulmuş veya kurulma aşamasında olan kuluçkahanelerin ve damızlık işletmelerin hijyen ve sağlık kontrolleri Bakanlık il ve ilçe müdürlükleri, enstitü ve il kontrol laboratuvar müdürlüklülerince görevlendirilen veteriner hekimler tarafından yapılır. Kuluçkahaneler ve damızlık sürüler her altı ayda bir ve gerekli görüldüğü zamanlarda süreye bakılmaksızın kontrole tabii tutulur. Kontrol sonuçlarına göre bu Yönetmelik şartlarına uygun olmayan işletmeler, açıkça belirtilip, Bakanlığa bildirilir. Bakanlıkça bu yerlerin sertifikaları iptal edilir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 19 - Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren, 03/06/1989 tarihli ve 20184 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Sağlık Kontrol Yönetmeliği” ek ve değişiklikleri ile birlikte yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük

Madde 20 - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 21 - Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.