



**BURDUR
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ**



SAYI :2017/128

04.05.2017

KONU: Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ
(Tebliğ No:2017/20)

ODALARA 50 SAYILI GENELGE

İLGİ: TESK Genel Başkanlığının 02.05.2017 tarih ve AR-GE.GI.16.17/193 sayılı (49 sayılı genelge) yazısı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırladığı "Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ" 27 Nisan 2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmi Gazete' de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Söz konusu Tebliğ ile çiğ sütün satış kriterleri belirlenmiştir.

Çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye satışını düzenleyen tebliğe göre, çiğ sütün sadece hastalıklardan ari işletmeler tarafından yapılacaktır. Market ve mandıralarda tüketiciye satılacak çiğ sütün için "ari işletmede üretim zorunluluğu" getirilmiştir. Buna göre, market ve gıda ürünleri satan yerlerdeki çiğ sütün ambalajlı, etiketli ve ari sütün işletmelerinden alınmış olması gerekmektedir.

Çiğ sütün satışında uyulması gereken kriterler aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

1. Bakanlığın il veya ilçe müdürlüklerinden izin almış sütün üreten hayvancılık işletmeleri, çiğ sütün satılabilecektir. İşletme, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin koşullarına uygun olup olmadığı yönünden kontrol edilecektir. Uygun bulunana çiğ sütün satış izin belgesi verilecektir.
2. Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda çiğ sütün brusella ve tüberküloz hastalığından ari olan işletmeler, koyun ve keçi sütün ise brusella hastalığından ari işletmelerden sağlanacaktır. Bu hastalıklardan ari işletme belgesi olmayanlar çiğ sütün satamayacaktır.
3. Çiğ sütün, sağımdan hemen sonra 4 derecenin altındaki sıcaklıklara soğutulacak ve nakil sırasındaki sıcaklığının en fazla 4 derece olmasına dikkat edilecektir.
4. Tebliğ kapsamında son tüketiciye arz edilecek çiğ sütün, işlenemeyecek, dondurulamayacak, herhangi bir bileşeni ayırlamayacak, ilave bir bileşen eklenemeyecek, separatörden geçirilemeyecektir.
5. Farklı hayvan türlerine ait sütün karıştırılmayacak veya çiğ sütte değişikliğe neden olabilecek herhangi bir işleme tabi tutulamayacaktır.
6. Çiğ sütün arz etmek isteyen sütün üreten hayvancılık işletmecisi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden izin belgesi almak zorundadır.
7. Çiğ sütün son tüketiciye arzı, sağımdan itibaren 24 saat içerisinde gerçekleştirilecektir. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütünlerin arzı sırasında ilk sağım zamanı esas alınacaktır.
8. Çiğ sütün son tüketim süresi, ilk sağım saatinden itibaren 48 saati geçemeyecektir.
9. Yerel perakendeci; sütün üreten hayvancılık işletmecisinden bu Tebliğ kapsamında satın aldığı çiğ sütün, başka bir gıda işletmesine satamayacaktır.
10. Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmeleri, sütün üreten hayvancılık işletmesinden almış oldukları çiğ sütün yerel perakendeciye gönderebileceklerdir. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında onay belgesi almış işleme tesisleri, almış olduğu çiğ sütün yerel perakendecilere arz edebileceklerdir.

İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ

Adres: Gazi Cad. No:76/3 Merkez / BURDUR
E-mail:burduresob@hotmail.com

Telefon:0248 232 18 96 - 232 24 51 Fax:0248 234 37 41

Çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında etiketi olmayan çiğ sütün satışı sunulamayacaktır. Satışa sunulan çiğ sütün etiketinde, ürünün adı (çiğ inek sütün ve benzeri), üretici/işleme tesisi adı soyadı veya ticari unvanı, adresi ve hayvancılık işletme numarası, sağım tarihi, çiğ sütün son tüketim tarihi, en az 1 cm olacak şekilde "ÇİĞ SÜT", "24 SAAT İÇİNDE KULLANILMALIDIR" ve "KULLANMADAN ÖNCE KAYNATINIZ" ifadeleri, "0°C ila 4°C'de BUZDOLABINDA MUHAFAZA EDİNİZ" bilgisi yer alması zorunludur.

Satışa sunulacak çiğ sütün, kendine özgü renk, tat ve kokuda olması, sütün bileşeni dışında herhangi bir madde içermemesi gerekmektedir.

Sütün üreten hayvancılık işletmecisi ürettiği çiğ sütün analizlerini yapmak/yaptırmak zorundadır.

Sütün üreten hayvancılık işletmesinde çiğ sütün ambalajlandığı, yerel perakendeciye arz edildiği yer; hayvanların barındığı yerlerden ayrı bir bölümde gerçekleştirilmelidir.

Hazır ambalajlı çiğ sütün için en az 1 litrelik ve tek kullanımlık ambalajlar kullanılacaktır.

Yerel perakendecide çiğ sütün son tüketiciye; sadece otomatik satış makinesi aracılığıyla tek kullanımlık ambalaj veya tüketici tarafından sağlanan kap içerisinde veya hazır ambalajlı olarak arz edilecektir.

Bakkal, market, otomatik satış makinesi ve benzeri yerlerde çiğ sütün satmak isteyen gıda işletmelerinin de satış izni için bakanlığın il veya ilçe müdürlüklerine başvurması gerekmektedir.

Sütün üreten hayvancılık işletmesi, çiğ sütün standartlara uygun ambalaja koyarsa 500 kilometre yarıçap içinde ister nihai tüketiciye, ister otomatik satış makinesine isterse de bakkal, market gibi noktalarda satabilecektir. Ama hazır ambalaja koymamışsa götürebileceği uzaklık 200 kilometreyle sınırlı olacaktır.

Tebliğin kurallarına uyum için işletmelere 31 Aralık 2017 tarihine kadar süre tanınmıştır.

Diğer taraftan, bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacağı belirtilmektedir.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin titizlikle incelenerek ilgili esnaf ve sanatkarların bilgilendirilmesi hususunda gereğini rica ederiz.

Nevriye YILDIRIM
GENEL SEKRETER

Recep KALKAN
BAŞKAN

EKLER

Ek-1 Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ