



BURDUR
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



SAYI : 2018/120

06.03.2018

KONU: Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel
Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik

ODALARA 28 SAYILI GENELGE

İLGİ: TESK Genel Başkanlığının 06.03.2018 tarih ve AR.GE.GI.10.18/89 sayılı (24 sayılı genelge) yazısı.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmeliği, 3 Mart 2018 tarihli Resmi Gazete' de yayımlanmıştır.

Yönetmeliğe göre, küçük kapasiteli kesimhanede kesilecek olan evcil tırnaklı hayvan sayısı, günlük 8 kesim ünitesini geçemeyecektir. Kesim ünitesi; 1 baş sığır/manda/deveye veya 3 baş koyun/keçiye veya 1 baş tek tırnaklı hayvana veya 3 baş domuza karşılık gelen birimdir. Söz konusu kesimhanelerde kesilen hayvanların etleri, sadece kesimhanenin bulunduğu ilçe sınırları içerisinde yer alan ve sadece son tüketiciye satış yapan perakendecilere arz edilecektir.

Aynı iş günü içerisinde kesilecek olan hayvanların kesimi, gün içerisinde zaman aralığı verilmeksizin ve yetkili merci tarafından belirlenen mesai saatleri göz önünde bulundurularak gerçekleştirilecektir.

Kesimhanelerde hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların kesimi yapılmayacaktır. Ölüm öncesi muayenede herhangi bir hastalık bulgusu olmayan ancak ölüm sonrası muayene sonucu hastalık tespit edilen etler imha edilecek veya brusella, tüberküloz, salmonella gibi zoonotik etkenlerin eradikasyonu ve kontrolüne yönelik özel şartların uygulanması ile insan tüketimine uygun hale gelebilecek olan etler, bu işlemlerin uygulanabileceği kesimhaneye veya işleme tesisine resmi veteriner hekimin gözetimi altında nakledilecektir.

Yönetmelik kapsamında yer alan küçük kapasiteli kesimhane işletmecisi, faaliyete geçmeden küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi alacaktır. Gerekli bilgi ve belgelerle yapılacak başvurular, yetkili merci tarafından on beş iş günü içerisinde incelenecektir. Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda; kesimhanenin uygun bulunmaması halinde eksiklikler belirtilerek başvuru dosyası başvuru sahibine iade edilecektir. Kesimhanenin uygun bulunması halinde kesimhane işletmesine onay belgesi ve onay numarası verilecektir.

Domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerde, hayvanların kesimi her iki tür için ayrı ayrı onaylı küçük kapasiteli kesimhanelerde yürütülecektir. Domuz ve tek tırnaklı hayvanlar dışındaki hayvan türlerinin kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerde domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesimi yapılmayacaktır.

Kesimhane işletmecisi, veteriner hekimlik lisans eğitimi almış ise kendi işletmesinde çalıştırılması zorunlu personel olarak çalışabilecektir. Kesimhane işletmecisi, çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda çalıştırılması zorunlu olan personelin değişikliğine ilişkin yetkili merciin güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak ve kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre çalıştırılması zorunlu personel istihdam etmek zorunda olacaktır. Kesimhanede çalışan zorunlu personel, kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamayacaktır.

Yetkili merci, küçük kapasiteli kesimhanelere, küçük kapasiteli kesimhane onayı verilmesini takiben en az bir resmi veteriner hekim görevlendirecektir. Kesimhane işletmecisi kesimin başlayacağı saati en az bir iş günü öncesinde resmi veteriner hekime bildirecektir.

Kesimhane işletmecisi Gıda Hijyeni Yönetmeliği maddelerinde belirtilen genel hijyen gerekliliklerini yerine getirecektir. Kesimhanede üretim alanında çalışan personel sayısının en fazla 5 kişi olması şartıyla, temiz ve kirli alan olarak adlandırılan bölümlerde çalışan personel için tek bir soyunma ve giyinme odası bulunabilir.

İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ

Adres: Gazi Cad. No:76/3 Merkez / BURDUR

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

E-mail:burduresob@hotmail.com

Canlı hayvanları kesimhaneye nakleden gıda işletmecisi hayvanlara, toplama ve nakliye süresince gereksiz strese ve acıya yol açmayacak şekilde davranılmasını sağlayacaktır. Hastalık belirtisi gösteren veya halk sağlığı açısından önemli olan hastalık etkenleriyle bulaşmış olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar, küçük kapasiteli kesimhanelere nakledilmeyecektir.

Kesimhane işletmecisi, kesimhaneye gönderilen hayvanlar için Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde yer alan gıda zinciri bilgisine ilişkin gereklilikleri yerine getirmek zorunda olacaktır.

Kesimhaneye getirilen hayvanların hemen kesime alınması halinde kesimhanenin, hayvanların kabulü ve bekletilmesi için kullanılacak olan imkânlarla sahip olması gerekmeyecektir. Hayvanlar hemen kesime alınmayacak ise kesimhanede hayvanların kabulü ve bekletilmesi için gerekli kriterlere uygun yerler olacaktır.

Kesimhanede kesimden önce ölen hayvanların etleri, insan tüketimi için kullanılmayacaktır. Kesimhanede meydana gelen kaza sonucu kesime tabi tutulan hayvanların etleri ise yapılan muayenede kaza sebebiyle meydana gelen lezyonlar dışında hiçbir ciddi lezyon bulunmazsa, insan tüketiminde kullanılabilir olacaktır.

Kanın akıtılması, deri yüzme, iç organ çıkarma ve karkasın diğer işlemleri; gereksiz yere geciktirilmeden ve ete bulaşmaları önleyecek şekilde yapılacaktır.

Kesimhane işletmecisi, kesimhanesinde kesilen hayvanların karkaslarını Yönetmelik hükümlerine uygun sağlık işareti uygulanmadan; hayvanların sakatatlarını da tanımlama işareti uygulanmadan piyasaya arz edemeyecektir.

İşletmeci, evcil tırnaklı hayvanların etlerinin, yönetmelikte belirtilen gerekliliklere uygun olarak depolanması ve nakledilmesini sağlayacaktır. Kesilen hayvanların etleri ölüm sonrası muayeneyi takiben derhal, etin her tarafında sakatatlar için 3 °C, diğer etler için 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığa düşürülmek üzere soğutma işlemine tabi tutulacaktır. Depolama ve nakliye süresinde de etlerin aynı sıcaklık derecesinde kalması sağlanacaktır.

Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanacak ve nakledilecektir. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmayacaktır. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerli olacaktır.


Söz konusu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

Yönetmeliğin, 3 Mart 2018'de yürürlüğe girmesiyle, 07/02/2016 tarihli ve 29617 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan "Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik" yürürlükten kalkmıştır.

Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce onay almış küçük kapasiteli kesimhaneler bu Yönetmeliğe göre onay almış sayılacaktır.

Bilgilerinizi ve Yönetmeliğin titizlikle incelenerek ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması konusunda gereğini rica ederiz.


Nevriya YILDIRIM
GENEL SEKRETER


Recep KALKAN
BAŞKAN

EKLER:

Ek-1 Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik



YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**KÜÇÜK KAPASİTELİ KESİM HANELERİN GENEL VE ÖZEL HİJYEN
KURALLARINA DAİR YÖNETMELİK
BİRİNCİ BÖLÜM**

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, küçük kapasiteli kesimhaneler için genel ve özel hijyen gereklilikleri ile bu işletmelerin onay işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir.

(2) Bu Yönetmelik;

a) Hayvan refahı,

b) Hayvanların tanımlanması ve hayvansal gıdaların izlenebilirliği,

c) Nakledilebilir süngerimsi beyin hastalıklarından korunma, kontrol ve yok edilmesi için belirlenen kurallar dâhil hayvan ve halk sağlığı,

konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, küçük kapasiteli olarak faaliyet gösteren evcil tırnaklı hayvanların kesildiği kesimhaneleri kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 30 uncu, 31 inci, 41 inci ve 44 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu Yönetmelikte geçen;

a) Kesim ünitesi: Küçük kapasiteli kesimhanelerde kesim kapasitesinin belirlenmesinde kullanılan, 1 baş sığır/manda/deveye veya 3 baş koyun/keçiye veya 1 baş tek tırnaklı hayvana veya 3 baş domuza karşılık gelen birimi,

b) Küçük kapasiteli kesimhane: 5 inci maddenin birinci fıkrasında yer alan sayılarda evcil tırnaklı hayvanların kesiminin yapıldığı ve kesim sürecinin yavaş ilerlediği kesimhaneyi,

c) Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu uygun bulunan, küçük kapasiteli kesimhanenin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen, iptal edilebilen veya askıya alınabilen Ek-2’de yer alan İşletme Onay Belgesini,

ç) Küçük kapasiteli kesimhane onay numarası: Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi üzerinde yer alan ve Ek-3’te belirtilen Küçük Kapasiteli Kesimhane Onay Numarası Kodlamasını,

d) Yetkili merci: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık il müdürlüğünü, il müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık ilçe müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlık, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

**Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Hijyen Gereklilikleri ile
İşletmelerin Onay İşlemleri**

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Küçük kapasiteli kesimhanede kesilecek olan evcil tırnaklı hayvan sayısı, günlük 8 kesim ünitesini geçemez.

(2) Beşinci fıkradaki durum hariç olmak üzere, küçük kapasiteli kesimhanelerde kesilen hayvanların etleri kesimhanenin bulunduğu ilçe sınırları dışına arz edilmez, sadece ilçe sınırları içerisinde yer alan ve sadece son tüketiciye satış yapan perakendecilere arz edilir.

(3) Küçük kapasiteli kesimhanelerde aynı iş günü içerisinde kesilecek olan hayvanların kesimi gün içerisinde zaman aralığı verilmeksizin ve yetkili merci tarafından belirlenen mesai saatleri göz önünde bulundurularak gerçekleştirilir.

(4) Küçük kapasiteli kesimhanelerde hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların kesimi yapılmaz.

(5) Ölüm öncesi muayenede herhangi bir hastalık bulgusu olmayan ancak ölüm sonrası muayene sonucu hastalık tespit edilen etler imha edilir veya brusella, tüberküloz, salmonella gibi zoonotik etkenlerin eradikasyonu ve kontrolüne yönelik özel şartların uygulanması ile insan tüketimine uygun hale gelebilecek olan etler, bu işlemlerin uygulanabileceği kesimhaneye veya işleme tesisine resmi veteriner hekimin gözetimi altında nakledilir.

Küçük kapasiteli kesimhane onayı usul ve esasları

MADDE 6 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan küçük kapasiteli kesimhane işletmecisi faaliyete geçmeden küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi almak zorundadır.