Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

27.12.2011 Tarihli 28155 Sayılı Resmi Gazete - Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

27.12.2011 Tarihli 28155 Sayılı Resmi Gazete

YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Başlangıç Hükümleri

İçindekiler

- Amaç
- Kapsam
- Dayanak
- Tanımlar
- Gıda işletmecisinin sorumlulukları
- Kayıt ve onay
- Sağlık ve tanımlama işareti
- Tanımlama işareti
- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin amaçları
- Gıda zinciri bilgisi
- Canlı hayvanların kesimhaneye nakli

- Kesimhaneler için gereklilikler
- Parçalama tesisleri için gereklilikler
- Kesim hijyeni
- Parçalama ve kemiklerin ayrılması süresince hijyen
- Kesimhane dışında acil kesim
- Depolama ve nakliye
- Canlı hayvanların kesimhaneye nakli
- Kesimhaneler için gereklilikler
- Parçalama tesisleri için gereklilikler
- Kesim hijyeni
- Parçalama ve kemiklerin ayrılması sırasında ve sonrasında hijyen
- Çiftlikte kesim
- Su tutma ajanları
- Çiftlik av hayvanlarının eti
- Sağlık ve hijyen hususunda avcıların eğitimi
- Büyük yaban av hayvanlarının muamelesi
- Küçük yaban av hayvanlarının muamelesi
- Üretim tesisleri için gereklilikler
- Hammadde için gereklilikler
- Üretim sırasında ve sonrasında hijyen
- Etiketleme
- Et ürünlerinde hammadde kullanımı
- Canlı çift kabuklu yumuşakçalar
- Canlı çift kabuklu yumuşakçaların piyasaya arzındaki genel gereklilikler
- Canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretimi ve toplanmasındaki hijyen gereklilikleri
- Sevkiyat ve arındırma merkezleri için yapısal gereklilikler

- Arındırma ve sevkiyat merkezleri için hijyen gereklilikleri
- Canlı çift kabuklu yumuşakçalar için sağlık standartları
- Canlı çift kabuklu yumuşakçaların ambalajlanması ve paketlenmesi
- Tanımlama işareti ve etiketleme
- Diğer gereklilikler
- Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları için özel gereklilikler
- Genel hükümler
- Gemiler için gereklilikler
- Karaya çıkarma sırasındaki ve sonrasındaki gereklilikler
- Tekneler dahil, balıkçılık ürünlerini muamele eden işletmeler için gereklilikler
- İşlenmiş balıkçılık ürünleri için gereklilikler
- Balıkçılık ürünleri için sağlık standartları
- Balıkçılık ürünlerinin ambalajlanması ve paketlenmesi
- Balıkçılık ürünlerinin depolanması
- Balıkçılık ürünlerinin nakli
- Çiğ süt ve kolostrumun birincil üretimine ilişkin gereklilikler
- Çiğ süt ve kolostrum üretimindeki sağlık gereklilikleri
- Süt ve kolostrum üreten hayvancılık işletmelerinin hijyeni
- Çiğ süt ve kolostrum için gereklilikler
- Süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlere ilişkin gereklilikler
- Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin ambalajlanması
- Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi
- Tanımlama işareti
- Yumurta
- Yumurta ürünlerinin üretim yerleri için gereklilikler

- Yumurta ürünleri üretiminde kullanılan hammadde için gereklilikler
- Yumurta ürünleri üretiminde özel hijyen gereklilikleri
- Analitik özellikler
- Yumurta ürünlerine ilişkin etiketleme ve tanımlama işareti
- Kurbağa bacağı ve salyangoz
- Hammaddeleri toplayan veya işleyen işletmeler için gereklilikler
- Eritilmiş hayvan yağı ve don yağı tortusu hazırlanması için hijyen gereklilikleri
- İşlenmiş mide, idrar kesesi ve bağırsaklar
- Jelatin
- Hammaddeler için gereklilikler
- Hammaddelerin nakli ve depolanması
- Jelatin üretimi için gereklilikler
- Nihai ürünler için gereklilikler
- Etiketleme
- Kollajen
- Hammaddeler için gereklilikler
- Hammaddelerin nakli ve depolanması
- Kollajen üretimi için gereklilikler
- Nihai ürünler için gereklilikler
- Etiketleme
- Hayvansal gıdaların ithalatı
- Belgeler
- İstisnai uygulamalar
- Yürürlükten kaldırılan yönetmelik
- Geçiş hükümleri
- Yürürlük

- Yürütme

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini, sorumluluklarını ve yürüttüğü otokontrollere ilişkin usul ve esasları kapsar. (2) Bu Yönetmelik, bitkisel ve işlenmiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdalar için uygulanmaz. Ancak, bu tür gıdaların hazırlanmasında kullanılan işlenmiş hayvansal ürünler bu Yönetmelikte belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir ve işleme tabi tutulur. (3) Bu Yönetmelik;

> a) Kişisel tüketim amacıyla birincil üretime, b) Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasına, c) Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına, ç) Üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsıların etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına, d) Yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden avcılara,

uygulanmaz. (4) Bu Yönetmelik,

> a) Aksi belirtilmedikçe perakendeye uygulanmaz. b) Başka bir işletmeye hayvansal gıdaları arz eden perakendeciye aşağıdaki durumlar hariç olmak üzere uygulanır.

> 1) Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen özel sıcaklık gerekliliklerinin uygulanması şartıyla sadece depolama ve nakliye faaliyetleri. 2) Yerel, marjinal ve sınırlı faaliyetler.

(5) 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 dahil hayvan ve halk sağlığı,

konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır. (6) Bu Yönetmelik, bu Yönetmeliğin bölümlerinde özel hijyen gerekliliği getirilmeyen hayvansal gıdalara uygulanmaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik;

> a) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 8, 9, 22, 24, 27, 29, 30, 31, 32 ve 34 üncü maddelerine dayanılarak, b) 853/2004/EC sayılı Hayvansal Gıdaların Özel Hijyen Kurallarına İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğüne paralel olarak

hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesinde ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir. (2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Arındırma merkezi: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların temiz deniz suyu ile beslenen tanklarda, bulaşıklığın azaltılarak insan tüketimine uygun hale getirilmesi amacıyla, muamele edildiği tesisi, b) Av hayvanı işleme tesisi: Avlanmadan sonra av hayvanının ve av etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesisi, c) Büyük yaban av hayvanı: Küçük yaban av hayvanı tanımına girmeyen, doğada serbest olarak yaşayan yaban kara memelilerini, ç) Çatlak yumurta: Kabuğu zarar görmüş ve zarı bozulmamış yumurtayı, d) Çift kabuklu yumuşakça: Sudaki besinleri süzerek beslenen Lamellibranchia sınıfında yer alan yumuşakçaları, e) Çiftlik av hayvanı: Evcil tırnaklılar tanımında belirtilenlerin dışında kalan, çiftlikte yetiştirilen devekuşugilleri ve kara memelilerini, f) Çiğ et: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış et dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan eti, g) Çiğ süt: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 ºC'nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş sütü, ğ) Deniz biyotoksinleri: Toksinleri içeren planktonlarla beslenmenin bir sonucu olarak, çift kabuklu yumuşakçalar tarafından biriktirilen zehirli maddeleri, h) Dondurucu gemi: Balıkçılık ürünlerinin; kanının akıtılması, kafanın ve yüzgeçlerin ayrılması, iç organlarının çıkarılması gibi işlemler ile gerektiğinde paketleme ve ambalajlama yapılarak dondurulduğu balıkçı gemisini, ı) Don yağı tortusu: Yağ ve suyun kısmi ayrımından sonra protein içeren tortuyu, i) Eritilmiş hayvansal yağ: Kemiklerde dahil olmak üzere, etin işlenmesinden elde edilen insan tüketimine uygun yağı, j) Et: Bu maddenin ikinci fıkrasının (c), (e), (m), (u), (çç), (ll) ve (rr) bentlerinde belirtilen hayvanların kan dahil yenilebilen kısımlarını, k) Et parçalama tesisi: Etin kemiklerinden ayrılması ve/veya parçalanması amacıyla kullanılan tesisi, l) Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri, m) Evcil tırnaklı hayvan: Sığırı, mandayı, bizonu, koyunu, keçiyi, tek tırnaklı hayvanı, deveyi ve domuzu, n) Evcil tırnaklı hayvan karkası:

1) Sığır için; hayvanın kesimi yapılıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesaphagus) ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini, 2) Domuz için; hayvanın kesildikten, kanı akıtıldıktan, başı ayrıldıktan veya başı ayrılmadan, derinin yüzülmemesi halinde baş ve gövdesi haşlandıktan, tüyleri yolunup ütüldükten, tırnakları alındıktan ve iç organları çıkartıldıktan sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini, 3) Diğer evcil tırnaklı hayvanlar için; hayvanın kesimi yapılıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, tek tırnaklı hayvanlarda böbrek dahil diğer hayvanlarda böbrek hariç iç organları çıkartıldıktan sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

o) Fabrika gemisi: Balıkçılık ürünlerinin fileto yapılması, dilimlenmesi, derisinin sıyrılması, kabuğunun ayrılması, pişirilerek kabuğundan çıkarılması, kıyma haline getirilmesi gibi işlemlerden biri veya birkaçının gerçekleştirildikten sonra, gerektiğinde soğutulduğu veya dondurulduğu ve ardından ambalajlama veya paketleme işlemlerinin yapıldığı gemiyi, ö) Hazırlanmış balıkçılık ürünleri: İç organları çıkarma, kafayı ayırma, dilimleme, fileto yapma ve parçalama gibi anatomik bütünlüğü etkileyen bir işleme tabi tutulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünlerini, p) Hazırlanmış et karışımları: Parçalara bölünmüş et dahil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katkı maddeleri ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ eti, r) İç organlar: Göğüs, karın ve pelvis boşluğundaki organlar, soluk borusu ve yemek borusu ile kanatlı hayvanlarda kursağı, s) İşlenmiş balıkçılık ürünleri: Balıkçılık ürünlerinin işlenmesinden veya bu işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri, ş) İşlenmiş mide, idrar kesesi ve bağırsak: Elde edildikten ve temizlendikten sonra, tuzlama, ısıtma veya kurutma gibi işlemlere tabi tutulan mide, idrar kesesi ve bağırsağı, t) Jelatin: Hayvanların kemikleri, post ve derileri, tendon ve ligamentlerinden üretilen kollajenin kısmi hidroliziyle elde edilen, jel haline gelen veya gelmeyen doğal, çözülebilir proteini, u) Kanatlı hayvan: Devekuşugiller dışında, evcil hayvan olarak beslenen fakat evcil hayvan olarak kabul edilmeyen kuşlar da dahil olmak üzere beslenen kanatlı hayvanları, ü) Kanatlı hayvan karkası: Tekniğine

uygun kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, böbrek hariç olmak üzere iç organları çıkartılmış, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış kanatlı hayvanın bütün halindeki gövdesini, v) Kesimhane: Etleri insan tüketimine uygun olan hayvanların kesim ve yüzüm işlemlerinin yapıldığı, iç organlarının çıkartıldığı, karkas ve sakatatların soğutulduğu ve/veya dondurulduğu işletmeyi, y) Kıyma: Parçalara kıyılmış kemiksiz eti, z) Kollajen: Bu Yönetmeliğin ilgili gerekliliklerine göre üretilmiş hayvan kemikleri, postları, derileri, tendonları ve ligamentlerinden elde edilmiş protein esaslı ürünü, aa) Kolostrum/Ağız Sütü: Doğumdan sonraki ilk 3 ila 5 güne kadar meme bezlerinden salgılanan fiziksel ve kimyasal bileşimi normal sütten farklılık gösteren antikor ve mineralce zengin olan ve çiğ süt salgılanmasından önce gelen sıvıyı, bb) Kolostrum bazlı ürünler: Kolostrumun işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri, cc) Kurbağa bacağı: Ön vücudunun arkasından enine bir kesimle ikiye ayrılmış, iç organları çıkarılmış, derisi yüzülmüş kurbağagillerin Ranidae türlerinin arka kısmını, çç) Küçük yaban av hayvanı: Doğada serbest olarak yaşayan yaban av kuşlarını ve tavşanımsıları, dd) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine uygun tuz, hardal, baharat, baharat özütleri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlerini, ee) Mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri: Balıkçılık ürünlerinde kemik/kılçık/kabuktaki etin, yapısında kayba ve değişikliğe yol açan mekanik araçları kullanarak ayrılması yoluyla elde edilen herhangi bir ürünü, ff) Mekanik olarak ayrılmış et (MAE): Kemikler ayrıldıktan sonra etli kemiklerdeki veya kanatlı hayvanların karkaslarındaki etlerin, bu etleri meydana getiren kas liflerinin yapısının kaybolmasına veya değişmesine sebep olan mekanik yöntemler kullanılarak alınması ile elde edilen ürünü, gg) Sakatat: İç organlar ve kan dahil karkas haricindeki eti, ğğ) Salyangoz: Helix pomatialinne, Helix aspersamuller, Helix lucorum türlerinin karada yaşayan karından bacaklılarını ve Achatinidae familyasının türlerini, hh) Sevkiyat merkezi: İnsan tüketimine uygun özellikteki canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabulü, uygun duruma getirilmesi, yıkanması, temizlenmesi, derecelenmesi, ambalajlanması ve paketlemesi için karada veya denizde kurulu herhangi bir tesisi, ıı) Sıvı yumurta: Kabuğunun uzaklaştırılmasından sonra işlenmemiş yumurta içeriğini, ii) Süt üreten hayvancılık işletmesi: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesisi, jj) Süt ürünleri: Çiğ sütün işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesi ile elde edilen işlenmiş ürünleri, kk) Tabaklama: Bitkisel tabaklama ajanları, krom tuzları, alüminyum tuzları, demir tuzları, silisli tuzlar, aldehitler, kininler veya sentetik sertleştiriciler gibi diğer maddeleri

kullanarak derilerin sertleştirilmesini, ll) Tavşanımsılar: Tavşanları, yaban tavşanlarını ve kemirgenleri, mm) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Taze balıkçılık ürünleri: Muhafazasını sağlamak üzere soğutmadan başka herhangi bir işleme tabi tutulmayarak, vakumla veya modifiye atmosferde paketlenmiş ürünler de dahil olmak üzere, bütün veya hazırlanmış ve işlemeye tabi tutulmamış balıkçılık ürünlerini, nn) Toplayıcı: Hasat edilmiş canlı çift kabuklu yumuşakçaları bir hasat alanından herhangi bir araçla, işleme yeri ve piyasaya arz etme amacıyla toplayan gerçek veya tüzel kişiyi, oo) Toptan satış yeri: Gıda işletmecilerine gıda satışının yapıldığı, tesis ve bölümlerin ortak kullanıldığı ve ayrı üniteleri içeren işyerini, öö) Uygun duruma getirme: A sınıf üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalardan, kum, çamur veya balçığı uzaklaştırmak, duyusal özelliklerini geliştirmek ve paketleme veya ambalajlamadan önce çift kabuklu yumuşakçaların canlılığının iyi bir duruma getirilmesini sağlamak için arındırma merkezlerinde veya sevkiyat yerlerindeki tanklarda, temiz deniz suyu içeren herhangi bir diğer tesiste veya kendi doğal ortamlarında depolanmasını, pp) Üretim alanı: Çift kabuklu yumuşakçaların doğal yataklarını ya da onların yetiştirildiği alanları içeren ve canlı çift kabuklu yumuşakçaların elde edildiği herhangi bir deniz veya nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarını, rr) Yaban av hayvanı: Yabani tırnaklılar ve tavşanımsılar ile insan tüketimi için avlanan ve yaban av hayvanları gibi çevrelenmiş alanlarda özgürce yaşayan memelileri de içeren, ilgili yasasına göre yaban av hayvanı olarak kabul edilen diğer karasal memelileri ve insan tüketimi için avlanan yaban kuşlarını, ss) Yatırma: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların iyi gelişmesi veya semirtilmesi için daha uygun alanlara aktarma amacı dışında, gerekli olduğu durumda, bulaşıklığın azaltılarak insan tüketimine uygun hale gelmesi amacıyla deniz veya nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarına aktarılmasını, şş) Yatırma alanı: Sınırlarının şamandıralar, kazıklar ve diğer sabit araçlarla kesin olarak işaretlendiği ve canlı çift kabuklu yumuşakçaların yalnızca doğal arıtılmasının yapıldığı herhangi bir deniz veya nehrin açıldığı koy veya lagün alanını, tt) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Yerel, marjinal ve sınırlı faaliyet: Coğrafi olarak sınırlandırılmış alan içerisinde, günlük, haftalık veya yıllık olarak belirlenmiş miktarları aşmayacak şekilde, belirlenmiş tipteki perakendeci tarafından belirlenmiş hayvansal gıdanın belirlenmiş işletme tipine arzını, uu) Yumurta: Kırık, kuluçkalık veya pişmiş yumurtalar hariç olmak üzere çiftlik kuşları tarafından üretilen ve direkt olarak insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı, üü) Yumurta paketleme tesisi:

> Yumurtaların kalite ve ağırlık bakımından derecelendirildiği ve paketlemenin yapıldığı tesisi, vv) Yumurta ürünleri: Yumurtanın veya yumurta bileşenlerinin veya yumurta karışımlarının işlenmesinden veya bu işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları, Kayıt ve Onay

Gıda işletmecisinin sorumlulukları

MADDE 5 – (1) Gıda işletmecisi 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerde yer alan hayvansal gıdaların hijyenine ilişkin ilgili gerekliliklere uyar. (2) Gıda işletmecisi, hayvansal gıdanın yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için, içilebilir su veya Gıda Hijyeni Yönetmeliği veya bu Yönetmelikte kullanımına izin verilen temiz su dışında başka bir madde kullanamaz. Ancak bu amaç için, ruhsatlandırılmış veya izin verilmiş maddeler kullanılabilir. Bu maddelerin kullanımı, bu Yönetmeliğin gerekliliklerini yerine getirme konusunda gıda işletmecisinin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz. (3) (Ek:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Gıda işletmecisi, hayvansal dondurulmuş gıdalar söz konusu olduğunda aşağıdaki gerekliliklere uyar.

> a)Gıdanın üretim tarihi olarak;
>
> > 1) Karkas, yarım karkas veya çeyrek karkaslar için kesim tarihi, 2) Yaban av hayvanının gövdesi için avlanma tarihi, 3) Balıkçılık ürünleri için hasat veya avlanma tarihi, 4) Diğer hayvansal gıdalar için işleme, parçalama, kıyma veya hazırlama tarihi,
>
> esas alınır. b) Gıda işletmecisi; insan tüketimi için amaçlanan dondurulmuş hayvansal gıdanın 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uyumlu olarak etiketlenmesi veya daha ileri bir işlemede kullanılması aşamasına kadar, gıdayı arz ettiği gıda işletmecisinin ve talebi halinde yetkili

otoritenin; üretim tarihi ve üretim tarihinden farklı ise dondurma tarihi bilgilerine erişimini sağlar. c) Gıda, farklı üretim ve dondurma tarihli ham maddeleri içeren bir partiden üretildiğinde en eski ham maddenin üretim tarihi ve/veya dondurma tarihi esas alınır. ç) Dondurulmuş gıdayı sunan gıda işletmecisi (b) ve (c) bentlerinde belirtilen bilgileri açık ve kesin bir şekilde sağlıyorsa ve bilgileri gerektiğinde yeniden sağlayabiliyorsa bu bilgileri kendisinin belirleyeceği bir şekilde sunabilir.

Kayıt ve onay

MADDE 6 – (1) Gıda işletmecisi, hayvansal gıdayı sadece aşağıdaki gereklilikleri karşılayan işletmelerde hazırlanmış ve muameleye tabi tutulmuşlarsa piyasaya arz eder:

a) 5996 sayılı Kanunun, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin ilgili hükümleri ile bu Yönetmeliğin 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde yer alan gereklilikleri karşılayan işletmeler. b) Bakanlığın kayıt altına aldığı veya bu maddenin ikinci fıkrası gereği onayladığı işletmeler.

(2) Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen hayvansal gıdaları işleyen tesisler, Bakanlık tarafından bu maddenin üçüncü fıkrasına uygun olarak onaylanmadığı sürece faaliyet gösteremez. Aşağıdaki faaliyetleri yürüten tesisler onay kapsamı dışındadır:

a) Birincil üretim. b) Nakliye işlemleri. c) Sıcaklık kontrollü depolama şartları gerektirmeyen ürünlerin depolanması. ç) Bu Yönetmeliğin 2 nci maddesinin dördüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen faaliyetler.

(3) Bu maddenin ikinci fıkrasına uygun olarak onaylanması gereken bir işletme, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine göre Bakanlıkça yerinde yapılan resmi kontrolde, şartlı veya tam onay verilmedikçe faaliyet gösteremez. (4) Gıda işletmecisi, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine göre Bakanlıkla işbirliği yapar. Bakanlık;

> a) Daha önce verilen onayı geri çekerse, b) Şartlı onay vermiş ve bu onayın süresini uzatmazsa, c) Şartlı onayın süresini uzatmasına rağmen süre sonunda onay koşulları sağlanmamışsa,

gıda işletmecisi işletmenin faaliyetini durdurur. (5) Domuzlar ve tek tırnaklıların muameleye tabi tutulduğu işletmelerin onay ve kayıt işlemleri aşağıdaki hususlara uygun olarak gerçekleştirilir;

> a) Domuz ve tek tırnaklı hayvanlar dışındaki hayvan türlerinin kesimi ve muamelesi, etlerinin parçalanması, soğutulması, etlerinden kıyma, hazırlanmış et karışımı, MAE ve et ürünleri üretiminin yapılması, ambalajlanması, depolanması ve nakliyesi ile ilgili faaliyetlerle uğraşan gıda işletmelerinde domuzlar ve tek tırnaklı hayvanlara ve bu hayvanların etlerine ilişkin faaliyetler yürütülemez, bu işlemler domuz ve tek tırnaklı hayvanlara mahsus her iki tür için ayrı ayrı onaylanmış veya kayıt altına alınmış gıda işletmelerinde yürütülür. b) Domuzların deri/post/kemiklerinden jelatin ve kolajen üretimi, diğer tür hayvanların deri/post/kemiklerinden jelatin ve kolajen üretimi yapılan işletmelerde yapılamaz. Domuzların deri/post/kemiklerinden jelatin ve kolajen üretimi sadece domuzlara mahsus onaylanmış işletmelerde yapılır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Sağlık ve Tanımlama İşareti

Sağlık ve tanımlama işareti

MADDE 7 – (1) İşletmesi onaya tabi olan gıda işletmecisi, ürettiği hayvansal gıdayı Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine uygun sağlık işareti veya sağlık işaretinin uygulanmasının öngörülmediği durumlarda bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde yer alan şartlara uygun tanımlama işareti uygulamadan piyasaya arz edemez. (2) Gıda işletmecisi hayvansal gıdalara tanımlama işaretini, bu gıdaların bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesindeki şartları taşıyan işletmelerde üretilmesi halinde uygular. (3) Gıda işletmecisi, parçalamadıkça veya işlemedikçe veya başka tarzda üzerinde çalışmadıkça, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine uygun olarak

uygulanan sağlık işaretini etten kaldıramaz.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Bazı Hayvansal Gıdalara İlişkin Gereklilikler

Tanımlama işareti

MADDE 8 – (1) Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin 7 nci veya 83 üncü maddelerini uygulaması gerektiğinde, bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerindeki hükümlere bağlı olarak hayvansal gıdalara aşağıdaki şartlara uygun tanımlama işaretini uygular:

a) Tanımlama işaretinin uygulanması aşağıdaki şekildedir:

1) Tanımlama işareti, gıda tesisten ayrılmadan önce uygulanır. 2) Gıda, paketinden ve/veya ambalajından çıkarıldığında veya başka bir tesiste daha ileri düzeyde işlendiğinde gıdaya yeni bir işaret uygulanır. Yeni işarette, bu tür işlemlerin gerçekleştirildiği tesisin onay numarası belirtilir. 3) (Mülga:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) 4) Gıda işletmecisi, 5996 sayılı Kanunun 29 uncu maddesinin birinci fıkrasına uygun olarak hayvansal gıdanın alındığı gıda işletmecisini veya dağıtıcısını tanımlayacak sisteme ve prosedüre sahip olması gerekir.

b) Tanımlama işaretinin şekli aşağıdaki gibidir: 1) İşaret; okunaklı, silinemez, anlaşılır şekilde olur ve kolayca görülebilir bir yerde bulunur. 2) İşarette, tesisin yer aldığı ülke adı büyük harflerle yazılır veya ilgili ISO standartlarına uygun olarak iki harf kodu ile gösterilecek şekilde belirtilir. 3) İşaret, tesisin onay numarasını içerir. Onaylı bir işletme, kayıt kapsamındaki bir işletmede üretilebilecek bir gıdayı da üretecekse, söz konusu gıdanın etiketinde tanımlama işareti yerine sadece işletmenin onay numarası bulunur. 4) İşaret oval şekilde olur. c) Tanımlama işaretinin uygulama yöntemleri aşağıda belirtilmiştir: 1) İşaret, hayvansal gıdanın piyasaya arz ediliş şekline göre doğrudan gıdaya, ambalaja veya pakete uygulanabilir. Bu işaret; gıdaya, ambalaja veya pakete yapıştırılmış bir etikete basılmış olabileceği gibi etiketin üzerine dayanıklı materyalden yapılmış çıkarılamayacak bir şekilde de uygulanabilir.

2) Parçalanmış et veya sakatat içeren paketler söz konusu olduğunda işaret, pakete yapıştırılarak veya basılarak etikete uygulanır ve bu etiket paket açıldığında işaret bütünlüğü bozulacak şekilde paketin üzerine basılır. Ancak paketi açma işlemi paketin bütünlüğünün ortadan kalkmasına neden olursa, etiket paketin herhangi bir yerine yerleştirilir. Ambalajlamanın, paketleme ile aynı korumayı sağladığı durumlarda etiket ambalajın üzerine yapıştırılabilir. 3) Taşıma konteynerlerine veya büyük paketlere yerleştirilen ve başka bir tesiste muameleye tabi tutulması, işlenmesi, ambalajlanması veya paketlenmesi amaçlanan hayvansal gıdalar için işaret, konteyner veya paketin dış yüzeyine uygulanır. 4) Hazır ambalajlı hale getirilmeksizin taşınan sıvı, granül, toz halindeki hayvansal gıdalar ve hazır ambalajlı hale getirilmeksizin taşınan balıkçılık ürünleri için, bu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinin (2) ve (3) numaralı alt bentlerinde belirtilen bilgileri içeren belgenin gıdaya eşlik etmesi durumunda tanımlama işaretinin kullanılması zorunlu değildir. 5) Hayvansal gıdalar, son tüketiciye doğrudan arzı için paketlenmişse işaretin sadece o paketin dış yüzeyine uygulanması yeterlidir. 6) İşaret hayvansal gıdalara doğrudan uygulandığında, gıda kodeksine uygun renklendirici kullanılır.

Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin amaçları

MADDE 9 – (1) Kesimhane işletmecisi, tehlike analizinin sonucunda belirlenen ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 22 nci maddesindeki genel gereklilikler ile bu maddenin ikinci fıkrasında sıralanan özel gereklilikleri içeren prosedürleri oluşturur. (2) Prosedürler, kesimhaneye kabul edilen her bir hayvanın veya uygun durumlarda her bir hayvan partisinin;

> a) Uygun bir şekilde tanımlanmasını, b) Menşe çiftlik bünyesinde yer alan gıda zinciri bilgisinin eşlik etmesini, c) Bakanlığın gerekli gördüğü durumlar hariç, hayvan veya halk sağlığı nedenleriyle hareket yasağı veya diğer sınırlamanın olduğu çiftlikten veya alandan gelmemesini, ç) Temiz olmasını, d) Kesimhane işletmecisinin yargısına göre sağlıklı olmasını, e) Kesimhaneye geldiğinde hayvan refahı açısından uygun durumda olmasını,

sağlar. (3) Bu maddenin ikinci fıkrasında sıralanan herhangi bir gereklilik karşılanmadığında, kesimhane işletmecisi resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi bilgilendirir ve uygun önlemleri alır.

Gıda zinciri bilgisi

MADDE 10 – (1) Kesimhane işletmecisi, uygun durumlarda, kesimhaneye gönderilen veya gönderilmesi planlanan av hayvanları dışındaki tüm hayvanlar için, bu maddede yer aldığı şekilde gıda zinciri bilgisini istemek, almak, kontrol etmek ve değerlendirme sonucuna göre hareket etmek zorundadır. (2) Kesimhane işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olarak menşe çiftlik bünyesinde tutulan kayıtları içeren ilgili gıda zinciri bilgileri sağlanamayan hayvanları işletmesine kabul edemez. (3) Hayvanlar kesimhaneye gelmeden 24 saat önce gıda zinciri bilgileri kesimhane işletmecisine ulaşmış olmalıdır. Ancak bu maddenin dokuzuncu fıkrasında belirtilen durumlarda bu süre aranmaz. (4) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen gıda zinciri bilgisi özellikle;

> a) Menşe çiftliğin veya bölgenin hayvan sağlığı durumunu, b) Hayvanların sağlık durumunu, c) Belirli bir dönemde hayvanlara uygulanan ve belirli bir kalıntı arınma süresine sahip olan veteriner tıbbi ürünleri veya diğer tedavileri, kalıntı arınma süreleri ve bunların uygulama tarihlerini, ç) Etin güvenilirliğini etkileyebilen hastalıkların olup olmadığına ilişkin bilgiyi, d) Halk sağlığının korunması amacıyla, etin güvenilirliğini etkileyebilecek hastalıkların teşhisi için zoonozların ve kalıntıların izlenmesi ve kontrolü çerçevesinde alınan numuneler de dahil, hayvanlardan veya diğer materyallerden alınan numunelerde yürütülen analiz sonuçlarını, e) Aynı menşe çiftlikten kesime gönderilen bir önceki hayvanlara ait özellikle resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından düzenlenen ölüm-öncesi (ante mortem) ve ölüm-sonrası (post mortem) muayenelere ilişkin raporları, f) Verilerin bir hastalığın varlığına işaret etmesi durumunda üretim verilerini, g) Menşe çiftliğe hizmet sağlayan veteriner hekimin adı ve adresini,

kapsar. (5) Ancak; bu maddenin dördüncü fıkrasındaki bilgilerden; bazılarının aşağıdaki durumlarda temin edilmesi gerekmez:

> a) Kesimhane işletmecisi; daimi bir düzenleme veya bir kalite güvence programı kapsamında bu maddenin 4 üncü fıkrasının (a), (b), (e) ve (g) bentlerinde belirtilen bilgileri temin edebiliyorsa bu bilgileri ayrıca aramaz. b) Kesimhane işletmecisi; üreticinin bu maddenin 4 üncü fıkrasının (a), (b), (e) ve (f) bentlerinde belirtilen bilgilere ilişkin

raporlanacak bir durum olmadığını beyan etmesi durumunda bu bilgileri temin etmesi zorunlu değildir.

(6) Gıda zinciri bilgisi, çiftlik kayıtlarından çıkarılabildiği gibi, elektronik veri tabanı veya üretici tarafından imzalı standart bir beyan şeklinde de verilebilir. (7) İlgili gıda zinciri bilgisini değerlendirdikten sonra hayvanların kesimhaneye kabulü için karar veren kesimhane işletmecisi, bu maddenin dokuzuncu fıkrasında bahsedilen durumlar hariç, hayvanın veya partinin varışından en az 24 saat önce resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimle bağlantı kurar. Kesimhane işletmecisi hayvanın ölüm öncesi muayenesinden önce sağlık durumu hakkındaki değerlendirmelerini resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime bildirir. (8) Gıda zinciri bilgisi olmaksızın kesimhaneye hayvan getirilirse, kesimhane işletmecisi derhal resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi bilgilendirir. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim izin verinceye kadar hayvanın kesimi gerçekleştirilmez. (9) Bakanlık bu Yönetmeliğin amacına uygun olarak, gıda zinciri bilgisinin, hayvanların kesimhaneye getirilmesinden 24 saatten daha az bir sürede veya hayvanlarla birlikte getirilmesine izin verebilir. Ancak gıda zinciri bilgisinde kesimhane faaliyetini ciddi olarak aksatabilecek bir husus olması durumunda, hayvanların kesimhaneye ulaştırılmasından yeterli bir süre önce, kesimhane işletmecisi kesimhane faaliyetini bu duruma uygun hale getirebilmesi için bilgilendirilir. Kesimhane işletmecisi bu bilgiyi değerlendirir ve aldığı gıda zinciri bilgisini resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime sunar. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim izin vermedikçe hayvanların kesimi veya iç organlarının çıkartılması işlemi yapılmaz. (10) Kesimhane işletmecisi, evcil tek tırnaklı hayvanlara eşlik eden pasaportları/tek tırnaklı hayvan kimlik belgelerini insan tüketimi için amaçlandığını doğrulamak üzere kontrol eder. Hayvanları kabul etmesi halinde pasaportları/tek tırnaklı hayvan kimlik belgelerini resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime verir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Evcil Tırnaklı Hayvanların Etleri İçin Özel Gereklilikler

Canlı hayvanların kesimhaneye nakli

MADDE 11 – (1) Canlı hayvanları kesimhaneye nakleden gıda işletmecisi aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar:

a) Hayvanlara, toplama ve nakliye süresince gereksiz strese ve acıya yol açmayacak şekilde davranılır. b) Hastalık belirtileri gösteren veya halk sağlığı açısından önemli olan hastalık etkenleriyle bulaşmış olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar, Bakanlıkça izin verilmesi halinde kesimhaneye nakledilir.

Kesimhaneler için gereklilikler

MADDE 12 – (1) Gıda işletmecisi, evcil tırnaklıların kesildiği kesimhane binalarının, planlarının ve ekipmanlarının aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlar:

a) Kesimhanelerdeki hayvan bekleme yerleri aşağıda belirtilen gereklilikleri taşır:

1) Kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen, havalandırma ve gerektiğinde uygun iklimlendirmeye izin veren, yeterli ve hijyenik hayvan bekleme yerlerine sahip olmalıdır. 2) Sağlıklı hayvanları koruyacak şekilde, hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların yönlendirilmesine ve toplanmasına imkân veren ayrı ve kilitlenebilir, havalandırma ve gerektiğinde uygun iklimlendirmeye izin veren yerlere sahip olmalıdır. 3) Bu bendin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen yerler su ve gerektiğinde yemleme imkânlarıyla donatılmalı ve bu yerlerin atık sularının drenajı, gıda güvenilirliğini tehlikeye atmamalıdır. 4) Hayvan bekleme yerlerinin büyüklüğü ve bölümleri hayvan refahını sağlayacak şekilde olmalıdır. Bu yerler hayvanların tanımlanması ve ölüm öncesi muayenesine imkân verecek şekilde yapılmalıdır.

b) Kesimhaneler, ete bulaşmaların önlenmesi amacıyla aşağıdaki şartları taşır:

1) Yürütülmekte olan işlemlere uygun ve yeterli sayıda odaya sahip olmalıdır. 2) Mide ve bağırsakların boşaltılması ve temizlenmesi halinde ayrı bir odaya sahip olmalıdır. 3) Sersemletme ve kanın akıtılması, derinin yüzülmesi, domuz türü hayvanlarda derinin yüzülmemesi halinde haşlama, kılların alınması, kalan kılların kazınması ve hafifçe

yakılması, iç organların çıkartılması ve karkasın ilave (Değişik ibare:RG-5/12/2012-28488) muamelesi, temizlenmiş mide ve bağırsakların muamelesi, eğer kesim hattında yapılmıyorsa özellikle yüzülmüş başların işlenmesi olmak üzere diğer sakatatların hazırlanması ve temizlenmesi, sakatatların paketlenmesi ve etlerin sevkiyatı işlemlerinin farklı zamanlarda veya farklı yerlerde yapılması sağlanmalıdır. 4) Etin, zemin, duvar ve tüm sabit donanımlarla temasını önleyecek imkâna sahip olmalıdır. 5) Kesim işleminde sürekli ilerlemeye izin veren veya kesim hattındaki farklı kısımlar arasındaki çapraz bulaşmaları önleyecek şekilde tasarlanmış kesim hattına sahip olmalıdır. Aynı kesimhanede birden fazla kesim hattının çalıştırılması halinde, çapraz bulaşmayı önlemek için hatlar birbirinden yeterince ayrı olmalıdır.

c) Kesimhaneler, 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için olanaklara sahip olmalıdır. ç) Etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır. d) Şüphelenilerek alıkonulan etlerin soğutularak depolanması ile insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etlerin depolanması için kilitlenebilen ayrı ayrı imkânlara sahip olmalıdır. e) Canlı hayvanların nakliyesinde kullanılan araçların temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlara sahip ayrı bir yer bulunmalıdır. Ancak, Bakanlıkça uygun görülmesi halinde kesimhane yakınında resmi izine sahip olan yerler bu amaç için kullanılabilir. Bu durumda kesimhanenin bu tür yer ve imkânlara sahip olmasına gerek yoktur. f) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Kesimhaneler, hasta ve şüpheli hayvanların kesimi için ayrılmış, kilitlenebilir imkânlara sahip olmalıdır. Hasta ve şüpheli hayvanların kesimi Bakanlık tarafından bu amaç için izin verilmiş diğer işletmelerde veya normal kesim sürecinin sonunda gerçekleştiriliyorsa bu gereklilik aranmaz. g) Gübre veya sindirim kanalı içeriği işletmede depolanacak ise bu amaç için ayrılmış özel bir alan veya yer olmalıdır. ğ) Veteriner hizmetlerinin kullanımına ayrılmış, yeterli donanıma sahip, kilitlenebilir imkân veya gerektiğinde odaya sahip olmalıdır.

h) Kesimhaneler, kesimi yapılan hayvanların dijital olarak takibinin yapılabilmesi için gerekli alt yapıya sahip olur ve bu konuda Bakanlıkça belirlenen usul ve esaslar dikkate alınır. **(Ek-RG-**

21.07.2026-33316)

ı) Kesimhanelerde; canlı hayvanlar, karkaslar, yan ürünler ile personel hareketlerinin izlenmesine yönelik olarak hayvan bekleme ve kesim yeri ile muamelenin yapıldığı alanda geniş açıdan görüntü alma özelliğine sahip, çözünürlüğü yüksek ve en az bir ay süreyle kayıt yapabilen görüntüleme sistemleri kurulur ve bu sistemler il/ilçe tarım ve orman müdürlüğünün erişimine açık olur. **(Ek-RG-21.07.2026-33316)**

i) Kesimhanelerde, sabitleme yöntemi olarak sadece hayvanların ayaklarının mekanik olarak kelepçelenmesi yöntemi kullanılamaz ve hayvanlar bilinçli haldeyken ayaklarından asılamaz veya kaldırılamaz. Kesimhaneler; sabitleme esnasında hayvana aşırı basınç uygulamayan, zemini kaygan olmayan, sessiz çalışan ve ani hareket etmeyen, hayvanlara zarar verebilecek keskin kenarları olmayan, uygun konumlandırılmış sabitleme ve kesimin yapılabildiği ekipmana sahip olur. **(Ek-RG-21.07.2026-33316)**

Parçalama tesisleri için gereklilikler

MADDE 13 – (1) Gıda işletmecisi, evcil tırnaklı hayvan etlerinin muamele edildiği parçalama tesisinde aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Etlerin bulaşmasını önlemek üzere özellikle; işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı üretim (Değişik ibare:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) partileri arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde tesisin inşasını gerçekleştirmelidir. b) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Açık etler ve paketlenmiş etlerin depolanması için ayrı ayrı imkânlar bulunmalıdır. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmaz. c) Bu Yönetmeliğin 15 inci maddesinde belirtilmiş olan gerekliliklere uygunluğu sağlayacak şekilde donatılmış parçalama odalarına sahip olmalıdır. ç) Etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır. d) 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya

eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için olanaklara sahip olmalıdır.

Kesim hijyeni

MADDE 14 – (1) Hayvanların kesimi aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapılır:

a) Hayvanlar kesimhaneye getirildikten sonra gereksiz yere bekletilmeden kesilmelidir. Ancak, hayvan refahını sağlamak amacıyla gerektiğinde kesimden önce bir dinlenme süresi verilmelidir. b) Kesimhaneye kabul edilen hayvanlara ilişkin olarak;

1) Bu bendin (2) ve (3) numaralı alt bentlerinde belirtilen hayvanların dışında kalan hayvanlar, kesimhanede kesimden önce ölmüş ise etleri insan tüketimi için kullanılamaz. 2) Kesimhaneye, 16 ncı maddeye uygun olarak kesimhane dışında acil kesime tabi tutulan hayvanlar, 25 inci maddeye uygun olarak üretim yerlerinde kesilen hayvanlar ve 27 nci maddeye uyumlu yaban av hayvanları dışında sadece kesim amacıyla canlı hayvan getirilir. 3) Kesimhanede meydana gelen kaza sonucu kesime tabi tutulan hayvanların etleri, kesimhanede yapılan muayenede kaza sebebiyle meydana gelen lezyonlar dışında hiçbir ciddi lezyon bulunmazsa, insan tüketiminde kullanılabilir.

c) Kesim için gönderilen hayvanların menşeini izleyebilmek için, hayvanlar tek tek veya uygun durumlarda grup olarak tanımlanır. ç) Hayvanlar temiz olmalıdır. d) Kesimhane işletmecisi, kesilecek her hayvanın Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümleri doğrultusunda ölüm öncesi muayenesinin uygun şartlar altında yapılabilmesi için resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin talimatlarına uyar. e) Kesim salonuna alınan hayvanlar, gereksiz yere bekletilmeden kesilmelidir. f) Sersemletme, kanın akıtılması, deri yüzme, iç organ çıkarma ve karkasın diğer işlemleri; gereksiz yere geciktirilmeden ve ete bulaşmaları önleyecek şekilde yapılır. Özellikle;

1) Kesim işlemi boyun bölgesindeki ana atardamar (a. carotis communis) ve ana toplardamar (v. jugularis) ile soluk borusu ve yemek borusunu kapsayacak şekilde yapılır. Ancak Bakanlığın izin vermesi durumunda, kanın akıtılması sırasında soluk borusu ve yemek borusunun bütünlüğünün bozulmayacağı yöntemler kullanılabilir. 2) Deri ve postların uzaklaştırılması esnasında; deri ve postların dış kısmı ile karkas arasında temas önlenir, deri ve postların dış yüzeyi ile temas eden personel ve ekipman, etlere temas ettirilmez. 3) İç organların çıkarılması sırasında ve sonrasında sindirim kanalı içeriğinin dökülmesinin önlenmesi sağlanır ve sersemletme işlemini takip eden süreçte, mümkün olan en kısa sürede iç organların çıkartılması işlemi tamamlanır. 4) Memelerin uzaklaştırılması sırasında karkasa, süt veya kolostrum bulaştırılmaz.

g) Karkaslar ve gövdenin insan tüketimi için amaçlanan diğer kısımları tamamen yüzülmüş olmalıdır. Ancak, domuz türü hayvanların tüm gövdesi; koyun, keçi ve danaların başları ile koyun, keçi ve sığırın ayakları; sığırların ağız burun bölgesi ile dudakları için bu uygulama zorunlu değildir. Ağız burun bölgesi ve dudaklar dahil olmak üzere baş ve ayaklar bulaşmaya yol açmayacak şekilde muamele edilir. ğ) Domuz türü hayvanlar yüzülmediklerinde kılları derhal uzaklaştırılır. Bu işlem için kullanılan haşlama sıcaklığındaki sudan kaynaklanan etin bulaşma riski en aza indirilir. Bu işlem için, sadece izin verilmiş katkı maddeleri kullanılır. Bu işlem sonrasında domuz türü hayvanlar, içilebilir su ile tamamen durulanır. h) Karkaslarda, görünür dışkısal bulaşma olmamalıdır. Herhangi bir görünür bulaşmanın olması durumunda, bulaşık bölge derhal kesilerek veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif yollarla uzaklaştırılmalıdır. ı) Karkaslar ve sakatatın zemin, duvar veya çalışma tezgahları ile temas etmesi önlenir. i) Kesimhane işletmecisi, kesilen tüm hayvanların Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik doğrultusunda ölüm sonrası muayenelerinin uygun şartlar altında yapılabilmesi için Bakanlığın talimatlarına uyar. j) Hayvanın ölüm sonrası muayenesi tamamlanıncaya kadar kesilen hayvanın parçaları;

1) Hangi karkasa ait olduğu tanımlanabilmelidir. 2) Ölüm sonrası muayenesi tamamlanmış olanlar dahil, diğer karkas, sakatat veya iç organlarla temas ettirilmemelidir. 3) Herhangi

bir patolojik lezyon göstermediği belirlenen penis hemen atılabilir.

k) Sığır ve domuz türü hayvanlar ile tek tırnaklı hayvanlarda böbrek ve böbrek yağları uzaklaştırılır. l) Ölüm sonrası muayenenin tamamlanmasından önce birkaç hayvanın kanı veya diğer sakatatları, aynı yerde toplanıyorsa ve şayet bu hayvanlardan bir veya birkaç tanesine ait karkasın insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenirse tüm bu hayvanlara ait bir arada bulunan kan ve sakatatlar da insan tüketimine sunulmaz. m) Ölüm sonrası muayeneden sonra;

1) Sığır ve domuz türü hayvanlar ile tek tırnaklı hayvanların tonsilleri hijyenik bir şekilde uzaklaştırılır. 2) İnsan tüketimi için uygun olmayan kısımlar, tesisin temiz kısımlarından mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır. 3) Hastalık şüphesi olan etler veya insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etler ve yenmeyen yan ürünler, insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen etlerle temas ettirilmez. 4) İç organlar veya karkasta kalan iç organ parçaları tamamen ve mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır.

n) Kesim işlemleri ve ölüm sonrası muayenenin tamamlanmasından sonra et, bu Yönetmeliğin 17 nci maddesinde belirtilmiş olan gerekliliklere uygun olarak depolanır. o) Mide, bağırsak, baş ve ayakların ileri muamelesi yapılacak ise aşağıdaki işlemler gerçekleştirilir:

1) Mide haşlanır veya temizlenir. 2) Bağırsaklar boşaltılır ve temizlenir. 3) Baş ve ayakların derisi yüzülür veya haşlanır ve kıldan arındırılır.

ö) 6 ncı maddenin beşinci fıkrasında yer alan hususlar da dikkate alınarak; farklı hayvan türlerinin kesimi veya çiftlik av hayvanı veya yaban av hayvanların karkaslarının muamelesi için onaylanmış işletmelerde, farklı türler üzerinde yürütülen faaliyetlerin yerini ya da zamanını ayırmak suretiyle çapraz bulaşmayı önlemek için tedbirler alınmalıdır. Yaban av hayvanları ile çiftlikte kesilen derisi yüzülmemiş çiftlik av hayvanlarının karkasının depolanması ve kabulü için ayrı imkânlar sağlanır. p) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Kesimhanenin hasta ve şüpheli hayvanların kesimi için ayrılmış kilitlenebilir imkanlara sahip olmaması halinde hasta ve şüpheli hayvanların kesimi için

kullanılan imkanlar, kesimin tamamlanmasından hemen sonra resmi gözetim altında temizlenir, yıkanır ve dezenfekte edilir.

Parçalama ve kemiklerin ayrılması süresince hijyen

MADDE 15 – (1) Gıda işletmecisi, evcil tırnaklı hayvanların etlerinin parçalanması ve kemiklerinin ayrılması işlemlerini aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapar:

a) Kesimhanelerde, evcil tırnaklı hayvanların bütün haldeki karkasları yarım veya çeyrek parçaya, yarım karkaslar ise en fazla üç parçaya ayrılabilir. Daha ileri parçalama ve kemiklerin ayrılması işlemleri bir parçalama tesisinde yürütülür. b) Et üzerindeki çalışma, bulaşmayı asgariye indirecek veya bulaşmayı önleyecek şekilde düzenlenir. Gıda işletmecisi bunun için özellikle aşağıdaki hususları sağlar:

1) Parçalanacak etler, çalışma odalarına bu odalardaki işlem hızına uygun olacak şekilde getirilir. 2) Parçalama, kemiklerin ayrılması, trimleme, dilimleme, zarların ayrılması, ambalajlama ve paketleme süresince sakatatların sıcaklığının 3 °C'yi, diğer etlerin sıcaklığının 7 °C'yi aşmayacak şekilde kalması sağlanır. Bu durumu sağlamak üzere ortam sıcaklığı 12 °C'den fazla olmayacak veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem kullanılacaktır. 3) 6 ncı maddenin beşinci fıkrasında yer alan hususlar da dikkate alınarak farklı hayvan türlerine ait etlerin parçalanması için onaylanan tesislerde çapraz bulaşmayı önlemek için bu faaliyetlerin yeri veya zamanı ayrılır.

c) Bununla birlikte, bu Yönetmeliğin 17 nci maddesinin birinci fıkrasının (c) bendine uygun olarak bu fıkranın (b) bendinin (2) numaralı alt bendinde anılmış olan sıcaklığa ulaşmadan önce et kemikten ayrılabilir veya parçalanabilir. ç) Parçalama tesisi ile kesimhane aynı yerde olduğu zaman et, bu fıkranın (b) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen sıcaklığa düşürülmeden önce kemiğinden ayrılabilir ve parçalanabilir. Bu durumda et, parçalama tesisine doğrudan kesimhaneden veya soğutma odasında bir bekleme döneminden sonra aktarılır. Et mümkün olduğu kadar kısa süre içerisinde parçalanır, uygun durumlarda paketlenir ve bu fıkranın (b) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen sıcaklıklara ilişkin hüküm uygulanır.

(2) Gıda işletmecisi evcil tırnaklı hayvanlardan elde edilen eti, çiğ et olarak piyasaya arz edecekse, bu ete su tutulmasını artırmak amacıyla herhangi bir işlem uygulayamaz.

Kesimhane dışında acil kesim

MADDE 16 – (1) Gıda işletmecisi, sadece aşağıdaki gerekliliklerin sağlanması durumunda kesimhane dışında acil kesimi yapılan evcil tırnaklı hayvan etlerini insan tüketimine sunabilir:

> a) Sağlıklıyken geçirdiği bir kazadan dolayı acı çeken hayvanın, hayvan refahı sebepleri ile kesimhaneye nakledilememesi. b) Hayvanın ölüm öncesi muayenesinin veteriner hekim tarafından yürütülmesi. c) Kesilen ve kanı akıtılan hayvan, gereksiz gecikmelerden kaçınılarak hijyenik bir şekilde kesimhaneye nakledilir. Mide ve bağırsaklar hayvanın kesildiği yerde veteriner hekim gözetiminde çıkartılabilir. Çıkartılan iç organlar, kesilen hayvana eşlik etmeli ve bu hayvana ait olduğu tanımlanabilir olmalıdır. ç) Kesim ile kesimhaneye varış arasında 2 saatten daha fazla zamana ihtiyaç varsa, hayvan soğutulmalıdır. İklim şartlarının izin verdiği durumda, aktif soğutma gerekli değildir. d) Hayvanı yetiştiren gıda işletmecisinin bildirimi; hayvanın kimliğini, hayvanlara uygulanan ve belirli bir kalıntı arınma süresine sahip olan veteriner tıbbi ürünleri veya diğer tedavileri, kalıntı arınma sürelerini ve bunların uygulama tarihlerini içerir ve kesilen hayvanın beraberinde kesimhaneye iletilir. e) Ölüm öncesi muayenenin olumlu sonucunu, acil kesimin günü, zamanı, sebebini ve hayvana veteriner hekim tarafından uygulanan tedaviye ilişkin bilgileri içeren, veteriner hekim tarafından düzenlenen bir bildirim, kesilen hayvanın beraberinde kesimhaneye iletilir. f) Acil kesimi yapılan hayvan, yapılması gereken ilave testler de dahil olmak üzere Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe göre kesimhanede yürütülen ölüm sonrası muayeneden sonra insan tüketimi için uygun olmalıdır. g) Gıda işletmecisi, ölüm sonrası muayeneyi takiben etin kullanımına ilişkin resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin vereceği talimata uyar. ğ) Acil kesime tabi tutulan hayvanlardan elde edilen etler Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelikte ön görülen sağlık işareti veya bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde öngörülmüş olan tanımlama

işareti ile karıştırılmayacak şekilde özel bir sağlık işareti taşıması şartı ile piyasaya arz edilir.

Depolama ve nakliye

MADDE 17 – (1) Gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak evcil tırnaklı hayvanların etlerinin depolanmasını ve nakledilmesini sağlar:

a) Etlerin soğutulması sırasında aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

1) Soğutma işlemi özel bir önlem öngörülmedikçe ölüm sonrası muayeneyi takiben hemen başlatılır. Etin her tarafında, sakatatlar için 3 °C ve diğer etler için 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığı sağlamak üzere soğutma eğrisi boyunca sıcaklık devamlı düşürülmeli ve bu işlemler kesimhanede gerçekleştirilmelidir. Ancak, bu Yönetmeliğin 15 inci maddesinin birinci fıkrasının (ç) bendine uygun olarak soğutma süresince et parçalanabilir ve kemikler ayrılabilir. 2) Soğutma süresince, et üzerinde yoğunlaşmayı önleyecek yeterli hava sirkülasyonu sağlanır.

b) Et, bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve depolama süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. c) Et, nakliyeden önce bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Bununla birlikte, özel ürünlerin üretimi için gerekli ise Bakanlık aşağıdaki hususların sağlanması koşulu ile etlerin, bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmadan nakliyesine izin verebilir:

1) Etin bir işletmeden diğer bir işletmeye nakliyesi, Bakanlığın belirttiği kurallara uygun olarak yapılır. 2) Et, kesimhaneden veya kesimhane ile aynı yerde bulunan parçalama tesisinden hemen ayrılır ve nakliye süresi 2 saatten fazla olmaz.

ç) Dondurulacak etler stabilizasyon periyodunu gerektiren durumlar da dikkate alınarak fazla geciktirilmeden dondurulur. d) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden

geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanır ve nakledilir. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmaz. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerlidir.

ALTINCI BÖLÜM

Kanatlı ve Tavşanımsıların Etleri İçin Özel Gereklilikler

Canlı hayvanların kesimhaneye nakli

MADDE 18 – (1) Canlı hayvanları kesimhaneye nakleden gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar:

a) Hayvanlara, toplama ve nakliye süresince gereksiz strese ve acıya yol açmayacak şekilde davranılır. b) Hastalık belirtileri gösteren veya halk sağlığı açısından önemli olan hastalık etkenleriyle bulaşmış olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar, Bakanlıkça izin verilmesi halinde kesimhaneye nakledilir. c) Kesimhaneye gönderilen hayvanların taşındığı kafesler veya ekipman paslanmaz malzemeden yapılmalı, kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Canlı hayvanların toplanması ve dağıtılması için kullanılan tüm ekipmanlar hayvanlar boşaltıldıktan hemen sonra ve gerekli durumlarda yeniden kullanılmadan önce temizlenir, yıkanır ve dezenfekte edilir.

Kesimhaneler için gereklilikler

MADDE 19 – (1) Gıda işletmecisi, kanatlı veya tavşanımsıların kesildiği kesimhane binalarının, planlarının ve ekipmanlarının aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlar:

a) Kesimhaneler; hayvanların kabulü ve ölüm öncesi muayenesi için bir oda veya kapalı alana sahip olmalıdır. b) Kesimhaneler, ete bulaşmaların önlenmesi amacıyla aşağıdaki şartları taşır:

1) Yürütülen işlemlere uygun ve yeterli sayıda odaya sahip olmalıdır. 2) Bütün haldeki kanatlı karkasına lezzet vericilerin eklenmesi dahil olmak üzere, iç organların çıkarılması ve karkasın ilave işlemleri ile tavuk ayağı, ibik ve kanat ucunun muamelesi için ayrı odaya sahip olmalıdır. 3) Sersemletme ve kanın akıtılması, haşlama, tüy yolma veya derinin yüzülmesi, iç organların çıkarılması ve etlerin sevkiyatı işlemlerinin farklı zamanlarda veya farklı yerlerde yapılması sağlanır. 4) Etin zemin, duvar ve tüm sabit donanımlarla temasını önleyecek imkâna sahip olmalıdır. 5) Kesim işleminde sürekli ilerlemeye izin veren veya kesim hattındaki farklı kısımlar arasındaki çapraz bulaşmaları önleyecek şekilde tasarlanmış kesim hattına sahip olmalıdır. Aynı kesimhanede birden fazla kesim hattının çalıştırılması halinde çapraz bulaşmayı önlemek için hatlar birbirinden yeterince ayrı olmalıdır.

c) Kesimhaneler, 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için olanaklara sahip olmalıdır. ç) Etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır. d) Şüphelenilerek alıkonulan etlerin soğutularak depolanması ile insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etlerin depolanması için kilitlenebilen ayrı ayrı imkânlara sahip olmalıdır. e) Canlı hayvanların nakliyesinde kullanılan kafes gibi nakil ekipmanlarının ve araçlarının temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlara sahip ayrı bir yer bulunmalıdır. Ancak, Bakanlıkça uygun görülmesi halinde kesimhane yakınında resmi izine sahip olan yerler bu amaç için kullanılabilir. Bu durumda kesimhanenin bu tür yer ve imkânlara sahip olmasına gerek yoktur. f) Veteriner hizmetlerinin kullanımına ayrılmış, yeterli donanıma sahip, kilitlenebilir imkân veya gerektiğinde odaya sahip olmalıdır.

g) Kesimhanelerde; canlı hayvanlar, karkaslar, yan ürünler ile personel hareketlerinin izlenmesine yönelik olarak hayvan bekleme, canlı hayvan askılama, kesimhane, iç organ çıkarma ile soğutma, parçalama ve paketleme alanı dâhil muamelenin yapıldığı tüm alanlarda geniş açıdan görüntü alma özelliğine sahip, çözünürlüğü yüksek ve en az bir ay süreyle kayıt yapabilen görüntüleme sistemleri kurulur ve bu sistemler il/ilçe tarım ve orman müdürlüğünün erişimine açık olur. **(Ek-RG-21.07.2026-33316)**

ğ) Kesilen kanatlı hayvan sayısının takibinin yapılacağı bir sistem kurulur. **(Ek-RG-21.07.2026-33316)**

Parçalama tesisleri için gereklilikler

MADDE 20 – (1) Gıda işletmecisi, kanatlı veya tavşanımsıların etlerinin muamele edildiği parçalama tesisinde aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Etlerin bulaşmasını önlemek üzere özellikle; işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı üretim (Değişik ibare:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) partileri arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde tesisin inşasını gerçekleştirir. b) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Açık etler ve paketlenmiş etlerin depolanması için ayrı ayrı imkânlar bulunmalıdır. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmaz. c) Bu Yönetmeliğin 22 nci maddesinde belirtilmiş olan gerekliliklere uygunluğu sağlayacak şekilde donatılmış parçalama odalarına sahip olmalıdır. ç) Etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır. d) 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için olanaklara sahip olmalıdır.

(2) Gıda işletmecisi aşağıdaki işlemleri bir parçalama tesisinde yapacaksa, bu işlemler için ayrı odalar sağlar:

a) Beslendiği çiftlikte sersemletilen, kanı akıtılan ve tüyleri yolunan kaz ya da ördek ciğeri üretimi için yetiştirilen kazların ve ördeklerin iç organlarının çıkarılması. b) İç organlarının çıkarılması işleminin geciktirilmiş olduğu kanatlı hayvanların iç organlarının çıkarılması.

Kesim hijyeni

MADDE 21 – (1) Kanatlı ve tavşanımsıların kesimi aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapılır:

a) Bu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen hayvanların dışında kalan hayvanlar, kesimhanede kesimden önce ölmüş ise etleri insan tüketimi için kullanılamaz. b) Kesimhaneye aşağıdaki istisnalar dışında sadece kesim amacıyla canlı hayvan getirilir:

1) İç organlarının çıkarılması geciktirilmiş kanatlılar, kaz ya da ördek ciğeri üretimi için yetiştirilen kazlar ve ördekler ile bu Yönetmeliğin 23 üncü maddesine uygun olarak çiftlikte kesilen ve evcil olarak kabul edilmeyen ancak evcil hayvan gibi çiftlikte yetiştirilen kuşlar. 2) Bu Yönetmeliğin 25 inci maddesine uygun olarak üretim yerlerinde kesilen çiftlik av hayvanları. 3) Bu Yönetmeliğin 28 inci maddesine uygun küçük yaban av hayvanları.

c) Kesimhane işletmecisi, ölüm öncesi muayeneyi uygun şartlar altında yürütmek için Bakanlığın talimatlarına uyar. ç) Farklı hayvan türlerinin veya çiftlikte yetiştirilen deve kuşlarının ve küçük yaban av hayvanlarının kesimi için onaylanan işletmelerde, her hayvan türü için yürütülen bu faaliyetlerin yerini ya da zamanını ayırmak suretiyle çapraz bulaşmayı önlemek için gerekli tedbirler alınmalıdır. Çiftlikte beslenmiş ve kesilmiş devekuşlarının karkaslarının kabulü ve depolanması ile küçük yaban av hayvanları için ayrı imkânlar bulunur. d) Kesim salonuna getirilen hayvanlar gereksiz yere bekletilmeden kesilir. e) Sersemletme, kanın akıtılması, deri yüzme veya tüy yolma, iç organ çıkarma ve diğer temizleme işlemleri; gereksiz yere geciktirilmeden ve ete bulaşmaları önleyecek şekilde yapılır. Özellikle tüy yolma işlemi kapalı bir ortamda, mekanik yöntemler ve uygun ekipmanla yapılır, tüylerin etrafa saçılmasını ve iç organların çıkarılması sırasında sindirim kanalı içeriğinin dökülmesini önlemek için tedbirler alınır. f) Kesimhane işletmecisi ölüm sonrası muayeneyi, özellikle kesilen hayvanların düzgün şekilde muayene edilebilmesine imkân sağlayan uygun şartlar altında yürütmek için Bakanlığın talimatlarına uyar. g) Ölüm sonrası muayeneden sonra;

1) İnsan tüketimi için uygun olmayan kısımlar, tesisin temiz kısımlarından mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır. 2) Hastalık şüphesi olan etler veya insan tüketimi için

uygun olmadığı belirlenen etler ve yenmeyen yan ürünler, insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen etlerle temas ettirilmez. 3) Böbrekler hariç olmak üzere, iç organlar veya karkasta kalan iç organ parçaları tamamen ve mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır.

ğ) Muayene ve iç organların çıkarılmasından sonra karkas temizlenir ve sıcak iken parçalanmayacaksa 4 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığa mümkün olduğunca çabuk soğutulur. h) Karkaslara, daldırılarak soğutma işlemi uygulandığında, aşağıdaki hususlar dikkate alınır:

1) Karkasın bulaşmasını önlemek için karkas ağırlığı, su sıcaklığı, su miktarı ve suyun akış yönü ile soğutma süresi gibi parametreler dikkate alınarak önlem alınır. 2) Ekipmanlar, gerekli olduğunda ve en azından günde bir defa tamamen boşaltılır, temizlenir ve dezenfekte edilir.

ı) Hasta ve şüpheli hayvanlar ile hastalıkların yok edilmesi veya kontrolü programlarının uygulanması sırasında kesilmesi gereken hayvanlar, Bakanlık tarafından izin verilmedikçe, kesimhanede kesilmez. İzin verilmesi durumunda kesim, resmi gözetim altında ve bulaşmayı önleyici tedbirler alınarak yerine getirilir. Kesimhane yeniden kullanımından önce temizlenir ve dezenfekte edilir.

Parçalama ve kemiklerin ayrılması sırasında ve sonrasında hijyen

MADDE 22 – (1) Gıda işletmecisi, kanatlı ve tavşanımsıların etlerinin parçalanması ve kemiklerin ayrılması işlemlerini aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapar:

a) Et üzerindeki çalışma, bulaşmayı asgariye indirecek veya bulaşmayı önleyecek şekilde düzenlenmelidir. Gıda işletmecisi bunun için özellikle aşağıdaki hususları sağlar:

1) Parçalanacak etler, çalışma odalarına bu odalardaki işlem hızına uygun olacak şekilde getirilir. 2) Parçalama, kemiklerin ayrılması, trimleme, dilimleme, zarların ayrılması,

ambalajlama ve paketleme süresince etlerin sıcaklığının 4 °C'yi aşmayacak şekilde kalması sağlanır. Bu durumu sağlamak üzere ortam sıcaklığı 12 °C'den fazla olmayacak veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem kullanılacaktır. 3) Farklı hayvan türlerine ait etlerin parçalanması için onaylanan tesislerde çapraz bulaşmayı önlemek için bu faaliyetlerin yeri veya zamanı ayrılır.

b) Parçalama tesisi ile kesimhane aynı yerde olduğu zaman et, bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen sıcaklığa düşürülmeden önce kemiğinden ayrılabilir ve parçalanabilir. Bu durumda et, parçalama tesisine; doğrudan kesimhaneden veya soğutma odasında bir bekleme döneminden sonra aktarılır. c) Et mümkün olduğu kadar kısa süre içerisinde parçalanmalı, uygun olduğu durumda paketlenmeli ve soğutulmalıdır. ç) Et, nakliyeden önce 4 °C'den fazla olmayan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Bununla birlikte, Bakanlığın izin vermesi halinde kaz ve ördek ciğeri üretimi ile elde edilen karaciğerler aşağıdaki şartları sağlaması halinde, 4 °C'den fazla olan sıcaklıkta nakledilebilir:

1) Etin bir işletmeden diğer bir işletmeye nakliyesi, Bakanlığın belirttiği kurallara uygun olarak yapılır. 2) Et, kesimhaneden veya parçalama tesisinden hemen ayrılır ve nakliye süresi 2 saatten fazla olamaz.

d) Dondurulması amaçlanan kanatlı hayvan ve tavşanımsılardan elde edilen et gecikmeksizin dondurulur. e) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanır ve nakledilir. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmaz. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerlidir.

Çiftlikte kesim

MADDE 23 – (1) Gıda işletmecisi; Bakanlığın izni ve aşağıdaki gerekliliklere uyulması durumunda, bu Yönetmeliğin 21 inci maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinin (1) numaralı alt bendinde belirtilen kanatlı hayvanları çiftlikte kesebilir:

a) Çiftlik düzenli olarak veteriner hekim kontrolünde olmalıdır. b) Gıda işletmecisi, Bakanlığı kesimin tarihi ve zamanı konusunda önceden bilgilendirmelidir. c) Çiftlik, kesilecek kanatlıların grup halinde ölüm öncesi muayenesi için bir yerde toplanmalarını sağlayacak imkânlara sahip olmalıdır. ç) Çiftlik, kanatlıların hijyenik kesimi ve daha ileri muamelesi için uygun tesislere sahip olmalıdır. d) Hayvan refahı kurallarına uyulmalıdır. e) Çiftlikte kesilen kanatlılara, kesimhaneye götürülürken onları yetiştiren gıda işletmecisinin kanatlılara uygulanan veteriner tıbbi ürünleri veya diğer tedavilerin uygulanma tarihleri ve kalıntı arınma süreleri ve kesim tarihi ve zamanını belirten beyanı eşlik etmelidir. f) Çiftlikte kesilen hayvanlara, kesimhaneye götürülürken, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelikle uyumlu olarak resmi veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından düzenlenmiş bir sağlık raporu eşlik etmelidir. g) Kaz veya ördek karaciğeri üretimi için yetiştirilen kanatlılarda; iç organlar çıkarılmamış ise bu hayvanlar bekletilmeden kesimhane veya parçalama tesisine taşınmalı ve gerekiyorsa bu tesislerde soğutulmalıdır. Bakanlığın gözetiminde, kesimden sonra 24 saat içerisinde iç organlar çıkarılmalıdır. ğ) Çiftlikte üretilen ve kesimi yapılan kanatlılardan iç organlarının çıkarılması geciktirilmiş olanlar, 4 °C'den fazla olmayan sıcaklıkta 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Daha sonra, bir kesimhane veya parçalama tesisinde, iç organları çıkarılmalıdır.

Su tutma ajanları

MADDE 24 – (1) Gıda işletmecisi kanatlı etini çiğ et olarak piyasaya arz edecekse, bu ete su tutulmasını artırmak amacıyla herhangi bir işlem uygulayamaz.

YEDİNCİ BÖLÜM

Çiftlik Av Hayvanlarının Eti İçin Özel Gereklilikler

Çiftlik av hayvanlarının eti

MADDE 25 – (1) Bu Yönetmeliğin 5 inci bölümünde yer alan gereklilikler, yaban ve evcil domuzlar, geviş getiren memeli çiftlik av hayvanlarından geyik etinin üretiminde ve piyasaya arzında uygulanır. (2) Bu Yönetmeliğin 6 ncı bölümünde yer alan gereklilikler, devekuşugillerden

elde edilen etin üretiminde ve piyasaya arzında uygulanır. Bununla birlikte, bu Yönetmeliğin 5 inci bölümünde yer alan gereklilikler, Bakanlığın izin vermesi durumunda devekuşugillere de uygulanabilir. Bu durumda hayvanın büyüklüğüne uygun imkânlar sağlanmalıdır. (3) Gıda işletmecisi devekuşugiller ve geviş getiren memeli çiftlik av hayvanlarını, Bakanlığın izni ve aşağıda belirtilen şartları yerine getirmesi durumunda yetiştirildiği çiftlikte kesebilir:

> a) Hayvanların nakliyesinde görevli kişiler açısından veya hayvanların refahını korumak için doğacak herhangi bir riskin olması. b) Sürünün düzenli olarak veteriner hekim kontrolünde tutulması. c) Hayvan sahibinin talebinin olması. ç) Hayvanların kesim tarihi ve zamanının önceden Bakanlığa bildirilmesi. d) Çiftliğin, kesilecek hayvanların grup halinde ölüm öncesi muayenesi için bir yerde toplanmalarını sağlayacak imkânlara sahip olması. e) Çiftliğin; kesim, kanın akıtılması ve devekuşugillerin tüylerinin yolunmasını sağlayan imkânlara sahip olması. f) Hayvan refahı kurallarına uyulması. g) Kesilen ve kanı akıtılan hayvanın gereksiz gecikmeden kaçınılarak hijyenik bir şekilde kesimhaneye nakledilmesi; nakliyenin 2 saatten fazla sürmesi durumunda, gerekirse hayvanların soğutulması; veteriner hekim gözetimi altında ise mahallinde iç organların uzaklaştırılması. ğ) Çiftlikte büyütülen ve kesilen hayvanların kesimhaneye götürülürken onları yetiştiren gıda işletmecisinin hayvanlara uygulanan veteriner tıbbi ürünleri veya diğer tedavilerin uygulanma tarihleri ve kalıntı arınma sürelerini belirten bildiriminin eşlik etmesi. h) Onaylı işletmelere nakil sırasında; ölüm öncesi muayenenin olumlu sonucunu, doğru bir şekilde kesildiği ve kanının akıtıldığını, kesimin gün ve zamanını içeren resmi veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından imzalanarak verilen bir sağlık raporunun kesilen hayvanlara eşlik etmesi.

(4) Bakanlık, bu maddenin üçüncü fıkrasının (h) bendine istisna olarak; hayvanın doğru bir şekilde kesilmesi ve kanının akıtılması ile kesimin gün ve zamanının onayının gıda işletmecisi tarafından bu maddenin üçüncü fıkrasının (ğ) bendine göre verilen bildirimde yer almasına aşağıdaki durumları karşılaması halinde izin verebilir:

a) Menşe çiftliğin mevzuata uygun olarak sağlık kısıtlaması olmayan bir bölgede bulunması, b) Gıda işletmecisinin, hayvanların önlenebilir ağrı, stres veya acıya neden olmadan kesilmesini sağlamak için, hayvan refahı mevzuatı hükümlerine aykırı olmayacak şekilde uygun seviyede yetkinliği sağlaması,

(5) Gıda işletmecisi, istisnai durumlarda ayrıca bu maddenin üçüncü fıkrasındaki gerekliliklere uygun olarak çiftlikte bizon da kesebilir.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Yaban Av Hayvanı Eti İçin Özel Gereklilikler

Sağlık ve hijyen hususunda avcıların eğitimi

MADDE 26 – (1) İnsan tüketimine sunulması amacıyla piyasaya arz edilmek üzere yaban av hayvanlarını avlayan kişiler, bu hayvanların mahallinde ilk incelemesini yapmak için; yaban av hayvanının patolojisi, üretim ve muamele bilgisi ve avlanma sonrası yaban av hayvanı eti konularında yeterli bilgiye sahip olmalıdır. (2) Bununla birlikte, bir avlama takımında en az bir kişinin bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen bilgilere sahip olması yeterli olup bu kişi bundan sonra “eğitilmiş kişi” olarak ifade edilecektir. (3) Eğitilmiş kişi, av sırasında avlama timinin bir üyesi ise veya avlamanın yapıldığı yerin hemen yakınında ise ayrıca avı toplayabilir veya avı yönetebilir. Avcı, avladığı hayvanı avlanmanın yapıldığı yerin hemen yakınında bulunan, avı koruyan ve yöneten eğitilmiş kişiye sunar ve öldürmeden önce gözlemlediği herhangi davranış bozukluğu hakkında bilgi verir. (4) Avcılara verilecek eğitim Bakanlıkça kabul edilebilir seviyede olmalıdır. Eğitim, asgari olarak aşağıdaki konuları kapsar:

a) Yaban av hayvanlarının normal anatomi, fizyoloji ve davranış bilgisi. b) Etin tüketiminden sonra insan sağlığını etkileyebilen; hastalıklar, çevresel bulaşanlar ve diğer faktörlerin neden olduğu yaban av hayvanlarındaki davranış bozuklukları ve patolojik değişiklikler. c) Yaban av hayvanlarının öldürüldükten sonra muamelesi, nakli, iç organların çıkarılması gibi konularda hijyen kuralları ve uygun teknikler. ç) Yaban av hayvanlarının piyasaya arzını düzenleyen hayvan sağlığı, halk sağlığı ve hijyen kuralları ile

ilgili mevzuat ve idari tedbirler.

(5) Bakanlık, bu tür eğitimlerin yapılması için avcı örgütlerini teşvik eder.

Büyük yaban av hayvanlarının muamelesi

MADDE 27 – (1) Öldürüldükten sonra, büyük yaban av hayvanlarının mide ve bağırsakları mümkün olan en kısa sürede uzaklaştırılır ve gerekirse kanları akıtılır. (2) Etin sağlık riski taşıyıp taşımadığının belirlenmesi amacıyla gövde ve çıkarılmış herhangi bir iç organın incelenmesi, hayvan öldürüldükten sonra mümkün olan en kısa sürede eğitilmiş kişi tarafından yapılır. (3) Büyük yaban av hayvanın eti sadece bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen incelemeden sonra mümkün olan en kısa sürede av hayvanı işleme tesisine nakledilmesi durumunda piyasaya arz edilir. Bu maddenin dördüncü fıkrasında belirtilen iç organlar gövdeye eşlik eder ve iç organların hangi hayvana ait olduğu tanımlanabilir şekilde olur. (4) Büyük yaban av hayvanlarının muamelesi aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapılır:

a) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen inceleme süresince hayvanda anormal bulgulara rastlanmazsa, öldürülmeden önce anormal davranış gözlenmezse ve şüpheli çevresel bulaşma mevcut değilse, eğitilmiş kişi bu hususları belirten numaralı bir bildirimi hayvanın vücuduna iliştirir. Bu bildirimde ayrıca hayvanın öldürüldüğü gün, zaman ve yer belirtilir. Bildirim, her bir hayvan gövdesini uygun bir şekilde tanımlaması ve her bir hayvan gövdesine karşılık gelen öldürülme günü, zamanı ve yerini kapsayan tanımlama numarasını taşıması halinde birden fazla hayvan gövdesini kapsayabilir. Bu durumda bildirimin hayvanın gövdesine iliştirilmesine gerek yoktur. Tek bir bildirimin kapsadığı tüm hayvan gövdeleri sadece tek bir av hayvanı işleme tesisine gönderilebilir. Bu bentte belirtilen durumlarda baş ve iç organların gövdeye eşlik etmesine gerek yoktur. Ancak domuz türü hayvanlar, tırnaklı hayvanlar ve diğer trichinosis’e duyarlı hayvanlarda uzun azı dişleri hariç baş ve diyafram gövdeye eşlik eder. Avcılar bununla birlikte, belirli kalıntı ve maddelerin izlenmesine imkân vermek üzere mevcut olan diğer ilave kurallara uyarlar. b) Bu fıkranın (a) bendindeki durumlar dışında, uzun azı dişleri ve boynuzlar hariç

baş ile mide ve bağırsaklar dışında bütün iç organlar gövdeye eşlik eder. İncelemeyi yapan eğitilmiş kişi, bu fıkranın (a) bendinde belirtilen bildirimi yapmasına engel olan anormal bulgular, anormal davranış veya çevreden bulaşma kuşkusu ile ilgili bilgileri Bakanlığa iletir. c) Bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen incelemeyi yapacak eğitilmiş kişi yok ise, uzun azı dişleri ve boynuzlar hariç baş ile mide ve bağırsaklar dışında kalan iç organların tamamı gövdeye eşlik eder.

(5) Soğutma işlemi, öldürülmeden sonra uygun bir süre içerisinde başlatılır ve etin her tarafında 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklık sağlanır. İklim şartlarının izin vermesi durumunda aktif soğutma gerekli değildir. (6) Yaban av hayvanlarının av hayvanı işleme tesisine nakliyesinde, hayvanların üst üste yığılmasından kaçınılır. (7) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Av hayvanı işleme tesisine getirilen büyük yaban av hayvanları, muayene için resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime sunulur. (8) Buna ilave olarak, derisi yüzülmemiş büyük yaban av hayvanları, sadece aşağıda belirtilen gerekliliklere uyulması şartıyla yüzülür ve piyasaya sunulur:

a) Hayvan, derisi yüzülmeden önce diğer gıdalardan ayrı olarak depolanır, muamele edilir ancak dondurulmaz. b) Derisi yüzüldükten sonra Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe uygun olarak son muayeneye tabi tutulur.

(9) Büyük yaban av hayvanlarının etlerinin parçalanması ve kemiklerinden ayrılması hususlarında, bu Yönetmeliğin 15 inci maddesinde yer alan gerekliliklere uyulur.

Küçük yaban av hayvanlarının muamelesi

MADDE 28 – (1) Etin sağlık riski taşıyıp taşımadığının belirlenmesi amacıyla inceleme, hayvan öldürüldükten sonra mümkün olan en kısa sürede eğitilmiş kişi tarafından yapılır. (2) İnceleme sırasında anormal bulgulara rastlandıysa, hayvanın öldürülmesinden önce anormal davranış gözlemlenmişse veya çevresel bulaşma kuşkusu varsa eğitilmiş kişi bu hususlarda Bakanlığı bilgilendirir. (3) Küçük yaban av hayvanı eti sadece bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen incelemeden sonra mümkün olan en kısa sürede av hayvanı işleme tesisine nakledilmesi durumunda piyasaya arz edilir. (4) Soğutma işlemi, öldürülmeden sonra uygun bir süre içerisinde

başlatılır ve etin her tarafında 4 °C'den fazla olmayan bir sıcaklık sağlanır. İklim şartlarının izin vermesi durumunda aktif soğutma gerekli değildir. (5) Bakanlık aksine izin vermedikçe, av hayvanı işleme tesisine getirilen küçük yaban av hayvanlarının iç organlarının çıkartılması gereksiz gecikmeye meydan vermeden gerçekleştirilir. (6) Av hayvanı işleme tesisine getirilen küçük yaban av hayvanları, muayene için resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime sunulur. (7) Küçük yaban av hayvanlarının etlerinin parçalanması ve kemiklerinden ayrılması hususlarında, bu Yönetmeliğin 22 nci maddesinde yer alan gerekliliklere uyulur.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Kıyma, Hazırlanmış Et Karışımları ve Mekanik Olarak Ayrılmış Et İçin Özel Gereklilikler

Üretim tesisleri için gereklilikler

MADDE 29 – (1) Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecileri aşağıdaki gerekliliklere uyar:

> a) Et ve ürünlerin bulaşmasını önlemek üzere tesisin inşasını, özellikle; işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı ürünlerin üretimi arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde gerçekleştirir. b) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Açık etler, paketlenmiş etler ve ürünlerin depolanması için ayrı ayrı imkânlar bulunmalıdır. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et ve ürünler için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmaz. c) Bu Yönetmeliğin 31 inci maddesinde belirtilmiş olan sıcaklıkla ilgili gerekliliklere uygunluğu sağlayacak şekilde donatılmış odalara sahip olmalıdır. ç) Açık et ve ürünlerle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır. d) 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için gerekli olanaklara sahip olmalıdır.

Hammadde için gereklilikler

MADDE 30 – (1) Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi, kullandıkları hammaddelerin aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlamak zorundadır:

a) Kıyma hazırlamak için kullanılan hammadde, aşağıdaki gereklilikleri sağlar:

1) Çiğ et için gerekliliklere uygun olur. 2) Kaslara yapışık yağ dokusu dahil iskelet kasından elde edilir. 3) Bütün kas parçalarının ayrılması işlemi hariç parçalama sırasında ortaya çıkan kırpıntılar ile trimleme artıkları, MAE, kemik parçası veya deri içeren et; masseter kasları dışındaki baş etinden, linea albanın kas olmayan parçalarından, karpal ve tarsal bölgelerden, kemik sıyrıntılarından, serozası çıkarılmadığı sürece diyafram kaslarından elde edilen etler hammadde olarak kıyma üretiminde kullanılamaz.

b) Aşağıda belirtilen hammaddeler hazırlanmış et karışımlarının üretiminde kullanılabilir:

1) Çiğ et. 2) Bu fıkranın (a) bendindeki gereklilikleri karşılayan et.

c) MAE üretiminde kullanılan hammadde aşağıdaki gereklilikleri sağlar:

1) Çiğ et için gerekliliklere uygun olur. 2) Kanatlı hayvanlarda ayaklar, boyun derisi ve baş; kanatlı hayvanlar dışındaki hayvanlarda baş kemikleri, ayaklar, kuyruk, femur, tibia, fibula, humerus, radius ve ulna kemikleri MAE üretiminde hammadde olarak kullanılamaz.

(2) (Mülga:RG-5/12/2012-28488)

Üretim sırasında ve sonrasında hijyen

MADDE 31 – (1) Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi, aşağıdaki gereklilikleri sağlamak zorundadır:

a) Etin muamele edilmesi işlemleri, bulaşmayı önleyecek veya en aza indirecek şekilde düzenlenir. Bu amaçla özellikle, kullanılan et için aşağıda belirtilenler sağlanır:

1) Muamele edilecek kanatlı hayvan eti 4 °C'den, diğer hayvanlara ait etler 7 °C'den, sakatat 3 °C'den yüksek sıcaklıkta olamaz. 2) Muameleye alınacak etler ihtiyaç duyuldukça, işlem hızına göre hazırlama odasına getirilir.

b) Kıyma ve hazırlanmış et karışımları aşağıdaki gereklilikleri sağlar:

1) Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etten kıyma veya hazırlanmış et karışımları hazırlanacaksa, kullanılan et dondurulmadan önce kemiklerinden ayrılır. Ancak bu yolla elde edilen kıyma veya hazırlanmış et karışımları sadece kısa bir süre için depolanır. 2) Kırmızı soğutulmuş etten elde edilecek kıymalar; kesim tarihinden itibaren 6 gün, vakumla paketlenmiş kemiksiz sığır ve dana etinden elde edilecek kıymalar kesim tarihinden itibaren 15 gün içerisinde hazırlanır. Kanatlı hayvan etinden elde edilecek kıymalar kesim tarihinden itibaren en fazla 3 gün içerisinde hazırlanır. Bunun dışında kıyma hazırlanamaz. 3) Üretimden hemen sonra, kıyma ve hazırlanmış et karışımları ambalajlanır veya paketlenir. Kıyma 2 °C'den, hazırlanmış et karışımları 4 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutulur veya iç sıcaklıkları –18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye sırasında da sürdürülür.

c) Kemiklerin yapısında değişikliğe yol açmayan bir teknikle üretilen ve kalsiyum içeriği kıymadan fazla olmayan MAE'nin üretiminde ve kullanımında aşağıdaki gereklilikler sağlanır:

1) Kemikten ayırma işleminin kesimhane ile aynı alanda bulunan parçalama tesisinde yapılması durumunda karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 7 günlük olmalı, karkası dışarıdan temin eden parçalama tesislerinde ise karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 5 günlük olmalıdır. Kanatlı hayvan karkasları kesim tarihinden itibaren en fazla 3 günlük

olmalıdır. 2) Kemikten ayırma işleminden hemen sonra mekanik ayırma yapılır. 3) MAE elde edildikten hemen sonra kullanılmayacak ise, ambalajlanır veya paketlenir ve 2 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutulur veya iç sıcaklıkları –18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye boyunca sürdürülür. 4) (Değişik:RG-5/12/2012-28488) MAE, bu Yönetmeliğe göre onaylanan işletmelerde üretilir. 5) MAE'de kalsiyum içeriği en fazla % 0,1 (100 mg/100gr veya 1000 ppm) oranında olmalıdır.

ç) Birinci fıkranın (c) bendinde belirtilenlerin dışında kalan teknikler kullanılarak üretilen MAE'nin üretimi ve kullanımında aşağıdaki gereklilikler sağlanır.

1) Kemikten ayırma işleminin kesimhane ile aynı alanda bulunan parçalama tesisinde yapılması durumunda karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 7 günlük olmalı, karkası dışarıdan temin eden parçalama tesislerinde ise, karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 5 günlük olmalıdır. Kanatlı hayvan karkasları kesim tarihinden itibaren en fazla 3 günlük olmalıdır. 2) Mekanik ayırma işlemi, kemiklerden etin ayrılması işleminden hemen sonra yapılmayacaksa, etli kemikler 2 ºC'den yüksek olmayan sıcaklıklara soğutulur veya –18 ºC veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama boyunca sürdürülür. 3) Dondurulmuş karkaslardan elde edilen etli kemikler tekrar dondurulmaz. 4) MAE elde edildikten sonra 1 saat içerisinde kullanılmayacak ise, hemen 2 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklığa soğutulur. 5) MAE soğutulduktan sonra 24 saat içerisinde üretimde kullanılmayacaksa, elde edilmesinden itibaren 12 saat içerisinde dondurulur ve 6 saat içerisinde –18 ºC veya daha düşük sıcaklıklara getirilir. 6) Dondurulmuş MAE ambalajlı veya paketli olarak depolanır ve taşınır. MAE 3 aydan fazla depolanamaz ve taşıma ile depolama süresince –18 ºC veya daha düşük sıcaklıklarda olması sağlanır. 7) (Değişik:RG-5/12/2012-28488) MAE, bu Yönetmeliğe göre onaylanan işletmelerde üretilir. 8) MAE'de kalsiyum içeriği en fazla % 0,5 (500 mg/100gr veya 5000 ppm) oranında olmalıdır.

> d) Etli kemikler MAE üretimi amacıyla nakledilemez ve satışı yapılamaz. e) Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE çözündürüldükten sonra tekrar dondurulamaz.

Etiketleme

MADDE 32 – (1) Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE; gıda kodeksi etiketleme mevzuat hükümlerine uygun olmak zorundadır. (2) Kanatlı veya tek tırnaklı hayvanlardan elde edilen ve son tüketiciye sunulması amaçlanan kıyma ve hazırlanmış et karışımlarının etiketinde tüketilmeden önce pişirilmesi gerektiği yönünde uyarıcı bilgi yer almalıdır.

ONUNCU BÖLÜM
Et Ürünleri İçin Özel Gereklilikler

Et ürünlerinde hammadde kullanımı

MADDE 33 – (1) Gıda işletmecisi, et ürünlerinin hazırlanmasında aşağıda belirtilen maddeleri kullanamaz:

> a) Dişi ve erkek hayvanların genital organları. b) Böbrekler ve idrar kesesi dışında kalan üriner sistem organları. c) Larinks kıkırdağı, soluk borusu ve akciğerlerin ana bronşları. ç) Gözler ve göz kapakları. d) Dış kulak yolu. e) Boynuz dokusu. f) Kanatlı hayvanlarda; ibik ve kulaklar, gerdan ve ibik benzeri sarkık et, baş, ayak, yemek borusu, kursak, bağırsaklar ve genital organlar.

(2) Et ürünleri üretiminde kullanılan kıyma ve hazırlanmış et karışımları dahil tüm etler, çiğ et için belirlenen gerekliliklere uygun olmalıdır. Ancak, 9 uncu bölümde bulunan kıyma ve hazırlanmış et karışımları için verilen diğer özel gerekliliklere uyulması et ürünleri üretiminde zorunlu değildir.

ON BİRİNCİ BÖLÜM
Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar İçin Özel Gereklilikler

Canlı çift kabuklu yumuşakçalar

MADDE 34 – (1) Bu bölüm, canlı çift kabuklu yumuşakçalara ve arındırmaya ilişkin hükümler dışında canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklılarına uygulanır. Üretim alanlarının sınıflandırılmasına ilişkin bu Yönetmeliğin 36 ncı maddesinin birinci fıkrasında yer alan hükümler, süzerek beslenmeyen canlı deniz karından bacaklılarına uygulanmaz. (2) Bu Yönetmeliğin 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41 ve 42 nci maddeleri, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe göre Bakanlığın sınıflandırmasını yaptığı üretim alanlarından toplanan hayvanlara uygulanır; 43 üncü maddesi ise bu alanlar dışından toplanan pectinidae familyasına uygulanır. (3) Bu Yönetmeliğin 39, 40, 42 ve 43 üncü maddeleri ve 41 inci maddenin üçüncü fıkrası perakende faaliyete uygulanır. (4) Bu bölümdeki özel hijyen gereklilikleri;

> a) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların sevkiyat veya arındırma merkezine ulaşmasından önce gerçekleştirilen işlemlerde, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 8, 9 ve 25 inci maddelerindeki gerekliliklere, b) Diğer işlemlerde ise, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 3 üncü bölümündeki gerekliliklere,

ilave olarak uygulanır.

Canlı çift kabuklu yumuşakçaların piyasaya arzındaki genel gereklilikler

MADDE 35 – (1) Sevkiyat merkezinde, bu Yönetmeliğin 41 inci maddesinde belirtilen tanımlama işareti uygulanmadan canlı çift kabuklu yumuşakçalar, perakende satış için piyasaya arz edilemez. (2) Gıda işletmecisi, canlı çift kabuklu yumuşakça partilerini bu maddenin üçüncü, dördüncü, beşinci, altıncı ve yedinci fıkralarında belirtilen belge gerekliliklerini karşılaması durumunda kabul eder. (3) Gıda işletmecisi, canlı çift kabuklu yumuşakça partisinin sevkiyat merkezi veya işleme tesisine varışını da içeren tesisler arasındaki naklinde, partiye eşlik eden kayıt belgesini bulundurur. (4) Kayıt belgesi aşağıda belirtilen bilgileri içerir;

> a) Üretim alanından gönderilen canlı çift kabuklu yumuşakçaların kayıt belgesinde,

1) Toplayıcının kimliği ve adresi, 2) Toplama tarihi, 3) Üretim alanının kod numarası, 4) Üretim alanının sağlık durumu, 5) Kabuklu deniz hayvanlarının cinsi ve miktarı, 6) Partinin gideceği yer,

belirtilir. b) Yatırma alanından gönderilen canlı çift kabuklu yumuşakçaların kayıt belgesinde,

1) (a) bendinde belirtilen bilgileri, 2) Yatırma alanının konumu, 3) Yatırma süresi,

belirtilir. c) Arındırma merkezinden gönderilen canlı çift kabuklu yumuşakçaların kayıt belgesinde,

1) (a) bendinde belirtilen bilgileri, 2) Arındırma merkezinin adresi, 3) Arındırmada kalma süresi, 4) Partinin arındırma merkezine girdiği ve çıktığı tarihler,

belirtilir. (5) Canlı çift kabuklu yumuşakça partilerini gönderen gıda işletmecisi, kayıt belgesinin ilgili kısımlarını okunaklı ve değiştirilemeyecek biçimde doldurur. Bu partileri alan gıda işletmecisi ise, partinin alım tarihini kayıt belgesi üzerine kaşeyle veya başka bir şekilde kaydeder. (6) Gıda işletmecisi, her gönderilen veya alınan partiyle ilgili olan kayıt belgesinin bir nüshasını en az 1 yıl süreyle muhafaza eder. (7) Canlı çift kabuklu yumuşakçaları toplayanlar, aynı zamanda sevkiyat merkezinde, arındırma merkezinde, yatırma alanında veya canlı çift kabuklu yumuşakçaları alan işleme tesisinde çalışıyor ve bu tesisler Bakanlıkça denetleniyor ise, Bakanlığın izin vermesi durumunda kayıt belgesi aranmaz.

Canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretimi ve toplanmasındaki hijyen gereklilikleri

MADDE 36 – (1) Üretim alanları için gereklilikler;

a) Toplayıcılar, canlı çift kabuklu yumuşakçaları Bakanlık ve uygun durumlarda gıda işletmecisi ile işbirliği içerisinde Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik kapsamında sadece yeri ve sınırları belirli olan A, B veya C

olarak sınıflandırılan üretim alanlarından toplar. b) Gıda işletmecisi, A sınıfı üretim alanlarından toplanan canlı çift kabuklu yumuşakçaları, bu Yönetmeliğin 39 uncu maddesindeki gereklilikleri karşılaması durumunda insan tüketimi için başka bir muameleye tabi tutmadan piyasaya arz edebilir. c) Gıda işletmecisi, B sınıfı üretim alanlarından toplanan canlı çift kabuklu yumuşakçaları, yatırdıktan veya arındırma merkezinde arındırdıktan sonra insan tüketimi için piyasaya arz eder. ç) Gıda işletmecisi, C sınıfı üretim alanlarından toplanan canlı çift kabuklu yumuşakçaları, bu maddenin üçüncü fıkrasında belirtilen süreden az olmamak üzere yeterli süre yatırıldıktan sonra, insan tüketimi için piyasaya arz eder. d) B ve C sınıf üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalar, arındırma veya yatırmadan sonra bu Yönetmeliğin 39 uncu maddesinin bütün gerekliliklerini karşılamak zorundadır. Bu alanlardan gelip arındırma ve yatırmaya gönderilmeyen canlı çift kabuklu yumuşakçalar, uygun durumlarda kum, çamur ve balçığın aynı veya başka bir tesiste uzaklaştırılmasından sonra patojen mikroorganizmaları yok etmek için işleme tabi tutulmaları gereken işletmeye gönderilir. İzin verilen işlemler aşağıdadır:

1) Hermetik olarak kapatılmış kaplarda sterilizasyon. 2) Yumuşakçaların et iç sıcaklığı 90 °C'den az olmamasını sağlayacak ve bu iç sıcaklığı en az 90 saniye koruyacak şekilde kaynayan suda tutulmasını, yumuşakçaların, sıcaklığın 120 °C ve 160 °C arasında ve basıncın 2 ve 5 kg/cm2 arasında olduğu kapalı bir alanda 3 ila 5 dakika süre ile pişirilmesi, etin, kabuğun çıkarılmasını takiben iç sıcaklığı -20 °C'ye ulaşıncaya kadar dondurulmasını ve yumuşakçaların et iç sıcaklığının 90 °C'den az olmamasını sağlayacak ve bu iç sıcaklığı en az 90 saniye koruyacak şekilde, kapalı bir alanda basınç altında buharla pişirilmesini içeren ısıl işlemler (Bu işlem için geçerliliği doğrulanmış bir yöntem kullanılmalı, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürler ısının eşit dağılımını doğrulamak için uygulanmalıdır.).

e) Gıda işletmecisi, Bakanlığın sınıflandırmadığı veya sağlık nedenleri ile uygun olmayan alanlardan canlı çift kabuklu yumuşakçaları toplayamaz ve üretemez. Gıda işletmecisi, üretim ve

toplama alanlarının uygunluğu ile ilgili kendi kontrol sonuçlarını ve Bakanlıktan elde edilen bilgiyi dikkate alır. Toplanan partilere uygulanacak işlemi belirlemek için, çevre ve hava koşulları hakkındaki bilgi başta olmak üzere tüm bilgiler kullanılır. f) B veya C sınıfı üretim alanlarından alınan ve arındırma veya yatırmaya gönderilmeyen canlı çift kabuklu yumuşakçalar bu fıkranın (d) bendinde belirtilen işlemler yapılarak bu Yönetmeliğin 39 uncu maddesinde belirtilen sağlık standartlarını karşılamak kaydıyla piyasaya arz edilir.

(2) Toplama ve toplamayı izleyen işlemler için gereklilikler:

a) Canlı çift kabuklu yumuşakçaları toplayan veya toplamadan hemen sonra yapılan işlemleri yürüten gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar;

1) Toplama teknikleri ve takip eden işlemler, canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabuklarında veya dokularında ilave bulaşmaya veya aşırı hasara veya arındırma, işleme veya yatırma için çift kabuklu yumuşakçaların uygunluğunu önemli derecede etkileyen değişikliklere yol açamaz. 2) Gıda işletmecisi özellikle, canlı çift kabuklu yumuşakçaları ezilme, aşınma veya sarsıntıya karşı yeterince korunmasını; canlı çift kabuklu yumuşakçaların aşırı sıcaklıklara maruz kalmamasını; ilave bulaşıklığa yol açacak suya tekrar daldırılmamasını; uygun duruma getirilmesi doğal alanlarda yürütülüyor ise sadece Bakanlığın A sınıf olarak belirlediği alanların kullanılmasını sağlar. 3) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların taşınmasında; yeterli drenaja sahip, bulaşmaya karşı etkin koruma ve mümkün olan en iyi yaşam koşullarını sağlayan donanımdaki nakliye araçları kullanılır.

(3) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların yatırılması için gereklilikler:

a) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların yatırılması için Bakanlığın onayladığı alanlar kullanılır. Bakanlık, yatırma alanları arasında ve yatırma alanları ile üretim alanları arasında bulaşmanın yayılmasını en aza indirmek amacıyla asgari bir uzaklık belirler. Bu alanların sınırları şamandıralar, direkler veya diğer sabit araçlar ile kesin olarak belirlenir. b) Gıda

işletmecisi yatırma ve arındırma için en elverişli koşulları özellikle aşağıda belirtildiği şekilde sağlar:

1) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların yatırma işleminde doğal sulara bırakıldıktan sonra süzerek besleme faaliyetini sürdürmesine izin veren teknikleri kullanır. 2) Canlı çift kabuklu yumuşakçaları, arındırmayı engellemeyecek bir yoğunlukta yatırır. 3) Bakanlıkça yatırma için daha kısa bir süre belirlenmediği takdirde, su sıcaklığına bağlı olarak ve yaptığı risk analizine dayanarak, canlı çift kabuklu yumuşakçaları en az 2 aylık bir süre için yatırma alanında bekletir. 4) Yatırma alanı içerisinde partilerin karışmasını engellemek için yeterli ayrım sağlanır ve “hepsi içeri”, “hepsi dışarı” sistemi kullanılarak bir önceki partinin tamamı kaldırılmadan, yeni bir parti getirilmez.

c) Yatırma alanlarını yöneten gıda işletmecisi, canlı çift kabuklu yumuşakçaların kaynağı, yatırma süresi, kullanılan yatırma alanları ve yatırma sonrası partinin varış yerine ait kayıtları Bakanlığın kontrolü için saklar.

Sevkiyat ve arındırma merkezleri için yapısal gereklilikler

MADDE 37 – (1) Karadaki tesislerin yerleşimi, olağan şiddetli gelgitler ve çevreleyen alanlardan gelen su baskınına maruz kalmayacak şekilde belirlenir. (2) Tanklar ve su depolama konteynerleri aşağıdaki gereklilikleri karşılar;

a) İç yüzeyler pürüzsüz, dayanıklı, sızmaya izin vermeyen ve kolay temizlenebilir yapıda olmalıdır. b) Suyun tam tahliyesine izin verecek yapıda olmalıdır. c) Suyu getiren sistem, sağlanan suda bulaşmaya neden olmamalıdır.

(3) Arındırma merkezlerindeki arındırma tankları, ürünlerin hacmi ve tipine uygun olmalıdır.

Arındırma ve sevkiyat merkezleri için hijyen gereklilikleri

MADDE 38 – (1) Canlı çift kabuklu yumuşakçaları arıtan gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Arındırma başlamadan önce, canlı çift kabuklu yumuşakçalar çamur ve birikmiş pisliklerin uzaklaştırılması için temiz su kullanılarak yıkanır. b) Arındırma sisteminin çalışması canlı çift kabuklu yumuşakçaların süzerek beslenme aktivitesini ve canlılığını sürdürecek şekilde, tahliye edilen atık suyun taşıdığı mikrobiyel bulaşıklığı yok etmeye, tekrar bulaşık hale gelmemesine ve arındırma sonrasında ürünün piyasada yer almadan önce paketleme, depolama ve nakliye için uygun bir durumda canlı kalabilmesine izin vermelidir. c) Arındırılacak canlı çift kabuklu yumuşakçaların miktarı, arındırma merkezinin kapasitesini aşamaz. Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, bu Yönetmeliğin 39 uncu maddesinde belirtilen sağlık standartlarına uygunluğu ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin gerekliliklerini karşılamak üzere mikrobiyolojik kriterleri sağlayacak şekilde yeterli sürede kesintisiz olarak arındırılır. ç) Bir arındırma tankına aynı türden olmak koşuluyla birkaç parti canlı çift kabuklu yumuşakça konulabilir. Bu durumda en uzun arındırma süresi gerektiren partinin ihtiyaç duyduğu süre esas alınır. d) Arındırma sisteminde canlı çift kabuklu yumuşakçaların konulduğu kapların yapısı, temiz deniz suyunun akmasına izin verecek şekilde olmalıdır. Kaplardaki canlı çift kabuklu yumuşakçaların yoğunluğu, arındırma süresince kabukların açılmasını engellememelidir. e) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar haricinde hiçbir kabuklu hayvan, balık veya diğer deniz türleri, arıtılmanın yapıldığı arındırma tankında bulundurulmaz. f) Sevkiyat merkezine gönderilen arıtılmış canlı çift kabuklu yumuşakçaları içeren her pakette, bütün yumuşakçaların arıtıldığını belgeleyen bir etiket bulundurulur.

(2) Sevkiyat merkezlerini işleten gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar:

a) Canlı çift kabuklu yumuşakçalara özellikle; uygun duruma getirme, kalibrasyon, ambalajlama ve paketleme gibi işlemler, üründe bulaşıklığa neden olamaz ve yumuşakçaların canlılığını olumsuz yönde etkileyemez. b) Sevkiyattan önce, canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabukları temiz su ile yıkanır. c) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar sadece aşağıdaki alanlardan gelmelidir:

1) A sınıfı üretim alanı. 2) Yatırma alanı. 3) Arındırma merkezi. 4) Diğer sevkiyat merkezi.

ç) Bu fıkranın (a) ve (b) bentlerinde belirtilen gereklilikler, gemilerde yer alan sevkiyat merkezlerine de uygulanır. Bu tür merkezlere ürün, A sınıfı bir üretim alanından veya bir yatırma alanından gelmelidir.

Canlı çift kabuklu yumuşakçalar için sağlık standartları

MADDE 39 – (1) Gıda işletmecisi, insan tüketimi için piyasaya arz edilen canlı çift kabuklu yumuşakçaların Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin gerekliliklerini karşılamak üzere mikrobiyolojik kriterlere ve aşağıda belirtilen standartlara uygun olmasını sağlar:

a) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabukları kirden ari olmalı, darbelere karşı yeterli direnc, kabuklar arası sıvı miktarının normal olması da dahil olmak üzere tazelik ve canlılık ile ilgili duyusal özelliklere sahip olmalıdır. b) Tüm vücutta veya yenilebilen kısımda toplam hesaplanan deniz biyotoksinlerinin miktarı aşağıdaki limitleri geçemez:

1) Felç edici kabuklu deniz hayvanları zehiri (PSP) için, 800 µg/kg. 2) Unutkanlığa neden olan kabuklu deniz hayvanları zehri (ASP) için, domoik asit olarak 20 mg/kg. 3) Okadaik asit, dinophysis ve pecteno toksinleri toplamı için, okadaik asit eşdeğeri olarak 160 µg /kg. 4) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Yesso toksinler için, yesso toksinin eşdeğeri olarak 3,75 mg/kg. 5) Azaspir asitler için, azaspir asit eşdeğeri olarak 160 µg /kg.

c) Deniz biyotoksinleri için tanımlanan test yöntemleri Bakanlıkça belirlenir. ç) Bakanlık, ilgili Referans Laboratuvarları ile işbirliği yaparak canlı çift kabuklu yumuşakçalar için aşağıdaki hususları belirleyebilir:

1) Diğer deniz biyotoksinleri için limitleri ve analiz yöntemleri, 2) Virüs test usulleri ve virolojik standartları, 3) Sağlık standartlarına uyumun kontrolü için başvurulacak, numune

> alma planları ve yöntemleri ile analitik toleransları.

Canlı çift kabuklu yumuşakçaların ambalajlanması ve paketlenmesi

MADDE 40 – (1) İstiridyeler, konkav kabukları aşağıya gelecek biçimde ambalajlanır veya paketlenir. (2) Sevkiyat merkezinden ayrılan veya diğer bir sevkiyat merkezine gelen tüm canlı çift kabuklu yumuşakçaların paketleri kapalı olmalıdır. Doğrudan perakende satışı planlanan canlı çift kabuklu yumuşakçaların paketleri, son tüketiciye arzına kadar kapalı olmalıdır.

Tanımlama işareti ve etiketleme

MADDE 41 – (1) Tanımlama işaretini de kapsayan etiket suya dayanıklı olmalıdır. (2) Bu Yönetmeliğin 8 inci maddesindeki tanımlama işaretleri için belirtilen genel şartlara ilave olarak, aşağıdaki bilgiler etiket üzerinde yer alır:

> a) Çift kabuklu yumuşakçaların ticari ve bilimsel tür adı. b) Günü ve ayı içeren paketleme tarihi. c) Gıda kodeksi etiketleme mevzuat hükümleri kapsamında yer alan tavsiye edilen tüketim tarihi yerine “satıldıklarında bu hayvanlar canlı olmalıdır” ibaresi.

(3) Perakendeci, canlı çift kabuklu yumuşakçaların ambalajını açtıktan sonra son tüketiciye hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satışı durumunda, ambalaja ilişkin olan etiketi, en az 60 gün süreyle muhafaza eder.

Diğer gereklilikler

MADDE 42 – (1) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların depolanması ve nakliyesi ile uğraşan gıda işletmecisi, canlı çift kabuklu yumuşakçaları gıda güvenilirliğini veya canlılığını olumsuz yönde etkilemeyen bir sıcaklıkta muhafaza eder. (2) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, perakende satış için paketlendikten veya sevkiyat merkezinden ayrıldıktan sonra, tekrar suya batırılmaz veya üzerlerine su püskürtülmez.

Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları için özel gereklilikler

MADDE 43 – (1) Sınıflandırılmış üretim alanları dışında Pectinidae ve/veya suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarını toplayan veya bunları muamele eden gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları, bu Yönetmeliğin 36 ncı maddesinin ikinci fıkrasına uygun olarak toplanmadıkça, işlenmedikçe ve bu Yönetmeliğin 39 uncu maddesinde belirtilen standartları karşıladığı otokontrol sistemi ile ispat edilmedikçe piyasaya arz edilemez. b) Bakanlığın resmi izleme programlarının avcılık faaliyetlerinin sınıflandırılmasına veri sağlaması halinde, uygun durumlarda gıda işletmecileri ile işbirliği içerisinde bu Yönetmeliğin 36 ncı maddesinin birinci fıkrasında yer alan hükümler, Pectinidae'lara da kıyaslanarak uygulanır. c) Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları; balık halleri, sevkiyat merkezi veya işleme tesisi dışında insan tüketimi için piyasaya arz edilemez. Pectinidae ve/veya suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarını muamele edecek olan gıda işletmecisi, Bakanlığı bilgilendirir ve eğer bu yer sevkiyat merkezi ise bu Yönetmeliğin 37 nci ve 38 inci maddelerindeki gerekliliklere uyar. ç) Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarını muamele eden gıda işletmecisi aşağıdaki gerekliliklere uyar:

1) Uygulanabilir olduğunda, bu Yönetmeliğin 35 inci maddesinin üçüncü, dördüncü, beşinci, altıncı ve yedinci fıkralarındaki belge gerekliliklerine uymalıdır. Bu durumda kayıt belgesi, Pectinidae ve/veya suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarının toplandığı alanın konumunu açık olarak belirtmelidir. 2) Perakende satış için gönderilen Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarının paketlerinin kapatılmasıyla ilgili olarak bu Yönetmeliğin 40 ıncı maddesinin ikinci fıkrası, tanımlama işareti ve etiketleme ile ilgili olarak bu Yönetmeliğin 41 inci maddesinde belirtilen gerekliliklere uymalıdır.

ON İKİNCİ BÖLÜM

Balıkçılık Ürünleri İçin Özel Gereklilikler

Genel hükümler

MADDE 44 – (1) Bu bölüm; canlı olarak piyasaya arz edilen çift kabuklu yumuşakçalara, denizkestanelerine, gömleklilere ve denizde yaşayan karından bacaklılara uygulanmaz. Bu Yönetmeliğin 45 ve 46 ncı maddeleri hariç olmak üzere bu bölüm; bu Yönetmeliğin 11 inci bölümü ile uyumlu olarak elde edilen ve piyasada canlı olarak yer almayacak çift kabuklu yumuşakçalar, denizkestaneleri, gömlekliler ve denizde yaşayan karından bacaklılara uygulanır. Bu bölüm; mevzuata uygun şekilde gıda katkı maddesi ilave edilen taze balıkçılık ürünleri ile çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünlerine de uygulanır. (2) Bu Yönetmeliğin 47 nci maddesinin birinci, üçüncü ve dördüncü fıkraları, 48 inci maddesinin birinci fıkrası ve 49 uncu maddesi perakende faaliyetine uygulanır. (3) Bu bölüm;

> a) Birincil üretim ve ilgili faaliyetlerin yürütüldüğü gemiler dahil tesisler için, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 8, 9 ve 25 inci maddelerinde yer alan hükümlere ilave olarak uygulanır. b) Gemide yer alan tesisler dahil diğer tesisler için, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 3 üncü bölümünde yer alan hükümlere ilave olarak uygulanır. c) Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 16 ncı maddesinde yer alan hükümlere ilave olarak su tedariki için uygulanır. Ayrıca temiz deniz suyu, balıkçılık ürünlerinin yıkanmasında ve muamelesinde, balıkçılık ürünlerinin soğutulmasında kullanılan buz üretiminde ve kabuklular ile yumuşakçaların pişirilmesi sonrasında hızlı soğutulmasında kullanılabilir. ç) Bu fıkranın (a) bendinde belirtilen hükümlere istisna olarak, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi, küçük ölçekli kıyı balıkçılığı ve av süresi 24 saatten az olan kıyı balıkçılığı faaliyetlerine uygulanmaz.

(4) Balıkçılık ürünleri ile ilgili olarak;

> a) Birincil üretim, canlı balıkçılık ürünlerinin piyasaya arz edilmesi amacıyla, çiftlikte yetiştirilmesini, avlanmasını ve toplanmasını kapsar. b) İlgili faaliyetler, avlamada kullanılan balıkçı gemisinde yürütülmek şartı ile kesim, kanını akıtma, kafayı ayırma, iç organları çıkarma, yüzgeçlerini çıkarma, soğukta muhafaza ve paketleme işlemlerinden herhangi birisinin yapılmasını kapsar. Ayrıca bu faaliyetler aşağıdaki faaliyetleri de kapsar:

1) Karadaki balık çiftliklerinde, canlı balıkçılık ürünleri de dahil, ürünlerin yapısı temelde değiştirilmeden balıkçılık ürünlerinin nakliyesi ve depolanmasını. 2) Deniz ve tatlı sudaki üretim yerinden ilk varış tesisine canlı balıkçılık ürünleri de dahil yapısı temelde değiştirilmemiş balıkçılık ürünlerinin nakliyesini.

Gemiler için gereklilikler

MADDE 45 – (1) Gıda işletmecisi, balıkçılık ürünlerinin doğal ortamlarından avlanması için veya avlandıklarından sonra muamele veya işlenmeleri için kullanılan gemilerin aşağıda yer alan yapısal ve donanım gerekliliklerine uygun olmasını sağlar:

a) Bütün gemiler için gereklilikler:

1) Bu Yönetmelik kapsamındaki gemiler, sintine suyu, kişisel kullanım suyu, duman, yakıt, yağ, makine yağı veya diğer zararlı maddelerin, ürünlere bulaşmasına engel olacak şekilde tasarlanır ve inşa edilir. 2) Balıkçılık ürünlerinin temas edeceği yüzeyler, pürüzsüz, temizlenmesi kolay, aşınmalara dayanıklı, toksik olmayan uygun malzemeden yapılır. 3) Gemilerde balıkçılık ürünlerinde kullanılan ekipman, malzemeler ve balıkçılık ürünlerinin bulundurulduğu alanlar, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay, aşınmaya karşı dayanıklı malzemelerden yapılır. 4) Gemilerde balıkçılık ürünlerinde kullanılmak üzere su girişinin bulunması durumunda; su girişi, tedarik edilen suyun bulaşmasını önleyecek şekilde konumlandırılır.

b) Taze balıkçılık ürünlerini 24 saatten fazla muhafaza etmek için tasarlanmış ve donatılmış gemiler için gereklilikler;

1) Balıkçılık ürünlerini 24 saatten fazla süre ile muhafaza edecek gemilerde, bu Yönetmeliğin 51 inci maddesinde belirtilen sıcaklıklarda balıkçılık ürünlerinin muhafazası için depolar, tanklar veya konteynerler bulunur. 2) Muhafaza depolarının, muhafaza edilen

balıkçılık ürünlerinin bulaşmasını önleyecek şekilde, makine bölümlerinden ve mürettebatın bulunduğu bölümlerden ayrımı sağlanır. Balıkçılık ürünlerinin muhafazası için kullanılan depolar ve konteynerlerin yeterli hijyen koşulları altında korunmaları sağlanmalı ve gerekli durumlarda buzun erimesi sonucu oluşan suyun ürünlerle temasını engelleyecek yapıda olmalıdır. 3) Balıkçılık ürünlerinin soğutulması işlemini, temiz deniz suyu ile sağlayacak balıkçı gemilerindeki tanklarda, tankların her yerinin aynı sıcaklıkta olmasını sağlayacak düzenek bulunur. Bu düzenek, balık ile temiz deniz suyu karışımının yüklenmesinden sonra 6 saatte 3°C'den fazla olmayan, 16 saatte de 0°C'den fazla olmayan sıcaklıklara soğutulmasını, sıcaklıkların izlenmesini ve gerektiğinde kaydedilmesini sağlar.

c) Dondurucu gemiler için gereklilikler;

1) Dondurucu gemiler, ürünlerin iç sıcaklığını hızlı bir şekilde -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara düşürebilecek ve dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin muhafazası için -18 °C veya daha düşük sıcaklık derecesini sürdürecek uygun ve yeterli kapasitede alt yapıya sahip olur. 2) Dondurucu gemilerin muhafaza odalarında, kolay okunabilir bir yerde sıcaklık kayıt cihazı bulunur. Sıcaklık sensörü, muhafaza odasındaki en yüksek sıcaklığa sahip olan bölgeye yerleştirilir. 3) Dondurucu gemiler, bu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinin (2) numaralı alt bendindeki gereklilikleri karşılar.

ç) Fabrika gemileri için gereklilikler;

1) Gemide avlanan her partinin ayrı olarak çekilebileceği yeterli kabul alanı bulunur. Bu alan temizlenmesi kolay ve ürünleri güneşten veya diğer dış faktörlerden ve herhangi bir bulaşma kaynağından koruyacak şekilde olmalıdır. 2) İşlenecek ürünlerin, kabul alanından işleme alanına hijyen kurallarına uygun naklini sağlayacak bir sistem bulunur. 3) İşleme alanları, ürünlerin hijyenik bir şekilde hazırlanmasını ve işlenmesini sağlayacak yeterli büyüklükte olmalıdır. Alan ve kullanılan ekipman, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi

kolay, ürünlerde herhangi bir bulaşmaya neden olmayacak şekilde tasarlanmalı ve düzenlenmelidir. 4) Son ürünlerinin muhafazası için kolay temizlenebilir ve yeterli büyüklükte depolama alanları bulunur. Eğer gemide atık işleme ünitesi varsa atıkların depolanması için ayrı bir depo bulunmalıdır. 5) Ambalajlama ve paketleme materyalleri için ürün hazırlama ve işleme alanlarından ayrı depolama alanları bulunur. 6) İnsan tüketimine uygun olmayan balıkçılık ürünleri ve atıklar için özel ekipman veya koşullar gerektirdiğinde bu amaç için tahsis edilen su geçirmez tanklar bulunur. Eğer sağlık açısından atıklar gemide depolanacak ve işleme tabi tutulacaksa, bu amaç için ayrı bir alan tahsis edilir. İnsan tüketimine uygun olmayan atıklar denize verilmek isteniyor ise 9/8/1983 tarihli ve 2872 sayılı Çevre Kanunu ve ilgili mevzuata uygun olarak bertaraf edilir. 7) Su girişi, tedarik edilen suyun bulaşmasını önleyecek şekilde konumlandırılır. 8) Balıkçılık ürünlerine temas edecek personelin el temizliği ve dezenfeksiyonuna yönelik yeterli sayıda ve bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış musluk ve el dezenfeksiyon sistemi bulunur. 9) Sadece, gemi üzerinde kabukluların ve yumuşakçaların pişirilmesi, soğutulması ve ambalajlanması işlemlerini yapan fabrika gemileri, bu fıkranın (ç) bendinin (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7) ve (8) numaralı alt bentlerinde belirtilen gereklilikleri karşılamak zorunda değildir. 10) Balıkçılık ürünlerini donduracak fabrika gemileri, bu fıkranın (c) bendinin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen gereklilikleri karşılayan ekipmana sahip olmalıdır.

(2) Gıda işletmecisi, gemide yürütülen faaliyetleri aşağıda belirtilen hijyen gerekliliklerine uygun olarak gerçekleştirir:

a) Balıkçılık ürünlerinin depolanması için ayrılan depolama bölümleri, kullanılması halinde bakımlı ve temiz tutulur, özellikle yakıt ve sintine suyu ile bulaşması engellenir. b) Balıkçılık ürünleri gemiye alındıktan sonra mümkün olan en kısa sürede bulaşma, güneş ışığı veya herhangi bir ısı kaynağının etkisinden korunur. c) Balıkçılık ürünleri zedelenmeye engel olacak şekilde muamele edilir ve depolanır. Muamele eden kişiler kendilerine zarar verebilecek balıklar veya büyük balıkların taşınmasında etin zarar görmemesini sağlamak

koşuluyla uzun ve ucu sivri aletler kullanabilirler. ç) Canlı olarak muhafaza edilecekler dışındaki balıkçılık ürünleri gemiye yüklendikten sonra en kısa sürede soğutma işlemine tabi tutulur. Soğutma işlemi yapamayan gemiler, ürünlerini mümkün olan en kısa sürede karaya çıkartır. d) Balıkların kafalarının ayrılması ve/veya iç organlarının çıkarılması işlemleri gemide yapılacak ise, bu işlemler yakalandıktan sonra en kısa sürede hijyen kurallarına uygun olarak yapılır. Ürünler hemen ve iyice yıkanır. Halk sağlığına tehlike oluşturabilecek iç organlar ve parçalar mümkün olan en kısa sürede çıkartılır ve insan tüketimine sunulacak ürünlerden ayrı tutulur. İnsan tüketimine sunulacak karaciğer ve balık yumurtası buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta buz altında muhafaza edilir veya dondurulur. e) Konserve yapımında kullanılmak üzere bütün olarak tuzlu suda dondurulan balıklar -9°C'den fazla olmayan sıcaklıkta muhafaza edilir. Tuzlu su bulaşma kaynağı olmamalıdır.

Karaya çıkarma sırasındaki ve sonrasındaki gereklilikler

MADDE 46 – (1) Balıkçılık ürünlerinin boşaltılması ve karaya çıkarılmasından sorumlu olan gıda işletmecisi, aşağıda belirtilen gerekliliklere uyar.

a) Balıkçılık ürünleri ile temas eden boşaltma ve karaya çıkarma ekipmanları, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay yapıda ve malzemeden yapılır, temiz ve bakımlı olarak muhafaza edilir. b) Balıkçılık ürünlerinin boşaltma ve karaya çıkarma sırasında bulaşmanın önlenmesi için özellikle aşağıdaki hususlar sağlanır:

1) Boşaltma ve karaya çıkarma işlemleri hızlı bir şekilde yürütülür. 2) Balıkçılık ürünlerinin, bu Yönetmeliğin 51 inci maddesinde belirtilen sıcaklıklarda, korumalı bir ortamda muhafazası gecikmeksizin sağlanır. 3) Balıkçılık ürünlerinin yenilebilir kısımlarında gereksiz hasara neden olacak ekipman kullanılmaz ve uygulamalar yapılmaz.

(2) Balıkçılık ürünlerinin satış için sergilendiği toptan satış yerleri ile bunların parçası olan alanlarda bu yerlerden sorumlu olan gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar;

a) Gıda işletmecisi;

1) Alıkonulan balıkçılık ürünlerinin depolanması için kilitlenebilir soğuk muhafaza depoları ve insan tüketimine uygun olmadığı belirlenen balıkçılık ürünlerinin depolanması için de ayrı kilitlenebilir soğuk muhafaza depoları bulunmasını, 2) Bakanlığın kullanması amacıyla yeterli donanıma sahip kilitlenebilir imkânlar veya gerektiğinde ayrı bir oda olmasını,

sağlar. b) Gıda işletmecisi, balıkçılık ürünlerinin sergilenmesi veya depolanması sırasında aşağıdaki gereklilikleri sağlar;

1) Tesis, diğer amaçlar için kullanılamaz. 2) Balıkçılık ürünlerinin kalitesini bozacak egzoz dumanı veren araçlar, tesislere giremez. 3) Tesis içerisine evcil hayvan girişine izin verilmez. 4) Tesis resmi kontrolleri kolaylaştırmak için iyi aydınlatılmış olmalıdır.

(3) Soğutma işleminin gemide yapılamadığı durumlarda, canlı olarak muhafaza edilenler hariç taze balıkçılık ürünleri, karaya indirildikten sonra mümkün olan en kısa süre içerisinde soğutulur ve buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta depolanır. (4) Karaya çıkartılan ürünler, balık kanı ve buzun erimesiyle oluşan suyun drenajına ve depolanmasına imkân sağlayan, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay, soğutmalı araçlarla nakledilir. Ürünler üstü açık vasıtalarla taşınmaz.

Tekneler dahil, balıkçılık ürünlerini muamele eden işletmeler için gereklilikler

MADDE 47 – (1) Taze balıkçılık ürünleri için gereklilikler:

a) Karadaki bir işletmeye varışından hemen sonra, dağıtımı sevk edilmesi, hazırlanması veya işlenmesi yapılmayacak soğutulmuş, paketlenmemiş ürünler uygun koşullarda buz altında depolanır. Gerektiğinde ürünlere yeniden buzlama işlemi uygulanır. Paketlenmiş taze balıkçılık ürünleri buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutulur. b) Başın ayrılması ve iç organların çıkarılması gibi işlemler hijyenik olarak yapılır. Ticari ve teknik açıdan mümkün olduğu hallerde iç organların çıkarılması işlemleri ürünler yakalandığında

veya karaya çıkarıldıktan sonra mümkün olan en kısa sürede yapılır. Ürünler bu işlemlerden hemen sonra iyice yıkanır. c) Kılçık çıkarma ve parçalama gibi işlemler, fileto ve dilimlerin bulaşmasını veya bozulmasını engelleyecek biçimde yürütülür. Fileto ve dilimler hazırlanmaları için gereken sürelerin üzerinde çalışma masasında bırakılmamalı, ambalajlanmalı, gerekli durumlarda paketlenmeli ve hazırlanması sonrasında mümkün olan en kısa sürede soğutulmalıdır. ç) Paketlenmemiş hazırlanmış taze balıkçılık ürünlerinin dağıtımı veya depolanması için kullanılan konteynerler, buzun erimesi sonucu oluşan suyun ürünlerle temasını engelleyecek yapıda olmalıdır. d) Bütün veya iç organları çıkarılmış taze balıkçılık ürünleri gemide soğuk su içerisinde taşınabilir ve depolanabilir. Bu ürünler ve yetiştiricilik ürünleri, taşıma veya boylama işlemi dışında işlem yapan karadaki ilk tesise varana kadar, soğuk su içerisinde taşınmasına devam edilebilir.

(2) Balıkçılık ürünlerini donduran karadaki işletmeler; bu Yönetmeliğin 45 inci maddesinin birinci fıkrasının (c) bendinin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen gereklilikleri karşılar. (3) Mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünlerini üreten gıda işletmecileri, aşağıdaki gerekliliklere uyar.

a) Kullanılan hammaddeler aşağıdaki gereklilikleri karşılar:

1) Bütün balık veya fileto işlemi sonrasındaki etli kılçıklar, sadece mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri üretimi için kullanılabilir. 2) Tüm hammaddeler, iç organlardan ari olmalıdır.

b) Üretim süreci aşağıdaki gereklilikleri karşılar:

1) Mekanik ayırım, fileto işleminden sonra geciktirilmeksizin gerçekleştirilir. 2) Bütün balık kullanılacaksa, önceden iç organları çıkarılır ve yıkanır. 3) Üretimden sonra, mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri mümkün olduğunca çabuk dondurulur veya dondurulacak ürüne işlenir veya stabilizasyon işlemine tabi tutulur.

(4) Parazitlere ilişkin gereklilikler:

a) Balık veya kafadan bacaklı yumuşakçalardan elde edilen aşağıdaki balıkçılık ürünlerini piyasaya arz eden gıda işletmecisi, tüketici sağlığı için risk oluşturabilecek canlı parazitleri öldürmek için hammadde veya son ürünleri dondurma işlemine tabi tutar.

1) Çiğ tüketilecek balıkçılık ürünleri veya 2) Marine edilmiş, tuzlanmış ve diğer işlenmiş balıkçılık ürünleri (uygulanan işlem canlı parazitleri öldürmek için yeterli değilse).

b) Trematodlar dışındaki diğer parazitler için uygulanan dondurma işlemi, ürünün her noktası için en az aşağıdaki sıcaklık-zaman kombinasyonlarını içermelidir.

1) 24 saatten az olmamak üzere -20 ºC veya 2) 15 saatten az olmamak üzere -35 ºC.

c) Gıda işletmecisi, balıkçılık ürünleri için (a) bendinde belirlenen dondurma işlemini, aşağıdaki durumlar veya ürünler için gerçekleştirmek zorunda değildir.

1) Canlı parazitlerin öldürülmeleri için ısıl işleme tabi tutulmuş veya tüketimden önce ısıl işleme tabi tutulacak balıkçılık ürünleri (Trematodlar dışındaki parazitler konusunda ürün en az bir dakika süreyle 60 ºC veya daha yüksek bir merkez sıcaklığa getirilir.). 2) Dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin, canlı parazitlerin ölmesi için yeterli sürede muhafazası. 3) Avcılık alanının parazitlerin varlığı açısından sağlık tehlikesi göstermediğini belirten epidemiyolojik verilerin bulunması ve Bakanlığında uygun görmesi halinde buralardan avlanan balıkçılık ürünleri. 4) Embriyodan yetiştirme yapan ve sağlık tehlikesi taşıyan canlı parazitleri içermeyen rasyonla beslemenin yapıldığı balık çiftliklerinden elde edilmiş balıkçılık ürünlerinden; canlı parazitlerden ari bir çevrede yetiştirilen veya gıda işletmecisinin ürünlerde canlı parazitlerin varlığına ilişkin sağlık tehlikesinin bulunmadığını Bakanlık tarafından onaylanmış prosedürlerle doğrulananlar.

ç) Ürünlere uygulanan dondurma işleminin tipinin (uygulanan sıcaklık-zaman kombinasyonu) belirtildiği ve dondurma işlemini yürüten gıda işletmecisi tarafından düzenlenen belge, son tüketiciye arz hariç piyasaya arz sırasında (a) bendinde belirtilen balıkçılık ürünlerine eşlik eder. d) Gıda işletmecisi, dondurma işlemine tabi tutulmamış veya sağlık tehlikesi taşıyan canlı parazitlerin öldürülmesi için tüketilmeden önce işleme tabi tutulmayacak olan ve (c) bendinin (3) ve (4) numaralı alt bentlerinde belirtilen balıkçılık ürünlerini piyasaya arz etmeden önce, balıkçılık ürünlerinin, (c) bendinin (3) ve (4) numaralı alt bentlerinde belirtilen özel koşullara uyan avcılık alanları veya balık çiftliklerinden geldiğini garanti etmelidir. Bu garanti, ticari belgede yer alan bilgi veya balıkçılık ürünlerine eşlik eden bilgilerle karşılanabilir.

İşlenmiş balıkçılık ürünleri için gereklilikler

MADDE 48 – (1) Kabuklular ve yumuşakçaların pişirilme işlemi için gereklilikler:

a) Pişirmeyi, hızlı soğutma izler. Soğutma işlemi, koruma için başka bir yöntem kullanılmayacaksa, buzun erimesine varan bir sıcaklığa yaklaşana kadar devam eder. b) Kabuktan ayırma veya yüzme işlemi, ürünün bulaşmasını önleyecek hijyenik bir biçimde yapılır. Bu işlemlerin elle yapıldığı durumda; işçiler ellerini yıkamaya özel önem vermelidir. c) Kabuktan ayırma veya yüzme işleminden sonra, pişirilmiş ürünler hemen dondurulur veya bu Yönetmeliğin 51 inci maddesinde belirtilmiş olan sıcaklığa mümkün olduğu kadar çabuk soğutulur.

(2) İnsan tüketimine yönelik balık yağı için gereklilikler:

a) İnsan tüketimine yönelik balık yağının hazırlanmasında kullanılan hammaddeler aşağıdaki gereklilikleri sağlar:

1) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan gemiler veya tesislerden gelmelidir. 2) Bu bölümde yer alan hükümlere ve insan tüketimine uygun olan balıkçılık ürünlerinden elde

edilmelidir. 3) Hijyenik koşullarda nakledilmeli ve depolanmalıdır. 4) Hemen soğutulmalı ve bu Yönetmeliğin 51 inci maddesinde belirtilen sıcaklıklarda tutulmalıdır. Ancak bütün haldeki balıkçılık ürünleri insan tüketimine yönelik balık yağının hazırlanmasında doğrudan kullanılacaksa ve işlenmemiş balıkçılık ürünleri ilgili mevzuatta belirtilen TVB-N limitlerini ve tazelik kriterlerini karşılaması koşuluyla, hammadde yüklemeden sonra 36 saat içerisinde işlenecekse bu koşul uygulanmayabilir.

b) Son tüketim için piyasaya arz edilmesinden önce balık yağı üretim süreci; ham balık yağı üretimine yönelik tüm hammaddelerin ısıtma, presleme, ayırma, santrifüj, işleme, damıtma ve saflaştırma basamaklarından gerekli olanları içeren işleme tabi tutulmasını sağlamalıdır. c) Gıda işletmecisi, hammadde ve üretim süreci insan tüketimine yönelik balık yağlarına uygulanan gereksinimleri sağlıyor ise, hem insan tüketimine yönelik balık yağını hem de insan tüketimine yönelik olmayan balık yağı ve balık ununu aynı işletmede üretebilir ve depolayabilir.

Balıkçılık ürünleri için sağlık standartları

MADDE 49 – (1) Gıda işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin gerekliliklerini karşılamak üzere mikrobiyolojik kriterlere uygunluğun sağlanmasına ilave olarak, insan tüketimi için piyasaya arz edilecek balıkçılık ürünlerinin, ürünün yapısına veya balık türlerine bağlı olarak bu maddede yer alan standartları karşılamasını sağlar. (2) Balıkçılık ürünleri için sağlık standartları;

a) Balıkçılık ürünlerinin duyusal özellikleri: Gıda işletmecisi balıkçılık ürünleri için duyusal muayene yapmalıdır. Özellikle, bu muayene, balıkçılık ürünlerinin tazelik kriterleri ile uyumlu olmalıdır. b) Histamin: Gıda işletmecisi, ilgili mevzuatta belirtilen histamin limitinin aşılmamasını sağlamalıdır. c) Toplam uçucu nitrojen: Kimyasal testler, ilgili mevzuatta belirtilen TVB-N limitlerinin aşıldığını ortaya koymuş ise işlenmemiş balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilemez. ç) Parazitler: Gıda işletmecisi, piyasaya arz edilmeden önce görünür parazitleri belirlemek amacıyla balıkçılık ürünlerinin görsel muayeneye tabi tutulmasını sağlar. Parazitler ile bulaşık olduğu gözlenen balıkçılık ürünleri insan tüketimi için piyasaya arz edilemez. d) İnsan sağlığına zararlı toksinler;

1) Tetraodontidae, Molidae, Diotontidae ve Canthigasteridae familyalarının zehirli balıklarından elde edilen balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilemez. 2) Gempylidae familyasına özellikle Ruvettus pretiosus ve Lepidocybium flavobrunneum türlerine ait taze, hazırlanmış, dondurulmuş ve işlenmiş balıkçılık ürünleri sadece paketlenmiş/ambalajlanmış şekilde ve hazırlama/pişirme yöntemleri ile sindirim sistemi rahatsızlıklarına yol açan maddelerin varlığına ilişkin risk hakkında tüketiciye bilgi sağlayacak şekilde etiketlendikten sonra piyasaya arz edilir. Balıkçılık ürünlerinin bilimsel ve ticari adı etiket üzerinde yer alır. 3) Cigua toksin veya kas felci toksinleri gibi biyotoksinleri içeren balıkçılık ürünleri, piyasaya arz edilemez. Bununla birlikte, bu Yönetmeliğin 11 inci bölümüne uygun olarak üretilmiş ve bu Yönetmeliğin 39 uncu maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilmiş olan standartlara uygun ise, çift kabuklu yumuşakçalardan, denizkestanelerinden, gömlekliler ve denizde yaşayan karından bacaklılardan elde edilen balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilebilir.

(3) İnsan tüketimi için amaçlanan balık yağı üretiminde doğrudan kullanılan bütün haldeki balıklara bu maddenin ikinci fıkrasının (b) ve (ç) bentlerinde yer alan gereklilikler uygulanmaz.

Balıkçılık ürünlerinin ambalajlanması ve paketlenmesi

MADDE 50 – (1) Buz altında muhafaza edilen taze balıkçılık ürünlerinin konduğu kaplar suya dayanıklı olmalı ve buzun erimesi sonucu oluşan suyun ürünlerle temasının engellenmesi sağlanmalıdır. (2) Gemide hazırlanmış dondurulmuş bloklar, karaya çıkarılmadan önce uygun şekilde ambalajlanmalıdır. (3) Gıda işletmecisi, avlama gemisinde ürünleri ambalajlaması halinde, ambalajlama malzemesinin;

a) Bir bulaşma kaynağı olmamasını, b) Bir bulaşma riskine maruz kalmayacak bir şekilde depolanmasını, c) Yeniden kullanılması amaçlandığında kolayca temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olmasını,

sağlar.

Balıkçılık ürünlerinin depolanması

MADDE 51 – (1) Balıkçılık ürünlerini depolayan gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir. b) Dondurulmuş balıkçılık ürünleri, ürünün tüm kısımlarında -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Bununla birlikte, konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıklar, -9 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilir. c) Canlı balıkçılık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta muhafaza edilir.

Balıkçılık ürünlerinin nakli

MADDE 52 – (1) Balıkçılık ürünlerini nakleden gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Balıkçılık ürünleri, nakliye süresince gereken sıcaklıkta muhafaza edilir ve özellikle, aşağıdaki hususlar dikkate alınır:

1) Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir. 2) Konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıkçılık ürünleri hariç, dondurulmuş balıkçılık ürünleri, nakliye süresince ürünün tüm kısımlarında -18 °C veya daha düşük düzenli bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Ancak 3 °C'den fazla sıcaklık yükselmesine yol açmayan kısa süreli dalgalanmalar kabul edilir.

b) Gıda işletmecisinin Bakanlığın uygun görmesi ve nakliye süresinin kısa olması durumunda, dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin soğuk muhafaza deposundan onaylı bir işletmeye nakledilmesi sırasında eğer ürün işletmede hazırlama ve/veya işleme amacıyla çözündürülecekse, bu fıkranın (a) bendinin (2) numaralı alt bendine uyması gerekmez. c) Buz

altında muhafaza edilen taze balıkçılık ürünlerinde buzun erimesi sonucu oluşan su, ürünlerle temas ettirilmez. ç) Canlı balıkçılık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta nakledilir.

ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çiğ Süt, Kolostrum, Süt Ürünleri ve Kolostrum Bazlı Ürünler

Çiğ süt ve kolostrumun birincil üretimine ilişkin gereklilikler

MADDE 53 – (1) Çiğ sütü ve kolostrumu üreten ve/veya toplayan gıda işletmecisi; çiğ süt ve kolostrum üretimindeki sağlık gerekliliklerine, süt ve kolostrum üreten hayvancılık işletmelerinin hijyen gerekliliklerine, çiğ süt ve kolostrum için belirlenen kriterlere uymak zorundadır.

Çiğ süt ve kolostrum üretimindeki sağlık gereklilikleri

MADDE 54 – (1) Çiğ süt ve kolostrum aşağıda belirtilen hayvanlardan elde edilir:

a) Süt ve kolostrum aracılığıyla insanlara geçebilecek herhangi bir bulaşıcı hastalık belirtisi göstermeyen. b) Genel sağlık durumu iyi, sütün ve kolostrumun bulaşmasına neden olabilecek hastalık belirtisi göstermeyen, özellikle akıntılı herhangi bir genital enfeksiyonu, ishal ve ateşle seyreden bağırsak enfeksiyonu veya tanımlanabilir bir meme yangısı olmayan. c) Sütü ve kolostrumu etkileyebilecek herhangi bir meme yarası olmayan. ç) Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümlerinde kullanımına müsaade edilmeyen madde veya ürünler uygulanmamış ve izin verilmeyen uygulamaya maruz bırakılmamış. d) İzinli veteriner tıbbi ürünleri kullanıldığında, bu ürünler için tavsiye edilen kalıntı arınma süresinin tamamlandığı gözlemlenen.

(2) Çiğ süt ve kolostrum, tüberküloz ve bruselloz açısından aşağıdaki şartları taşıyan hayvanlardan elde edilir:

a) Bruselloz açısından çiğ süt ve kolostrum;

1) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Kanun ve 3/4/2009 tarihli ve 27189 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğine göre brusellozdan ari veya resmi olarak ari olan bir sürüye ait inek, manda, koyun, keçilerden elde edilir. 2) Bruselloz şüpheli diğer tür hayvanlar için, hastalığın düzenli olarak kontrol edildiği sürülere ait hayvanlardan elde edilir.

b) Tüberküloz açısından, çiğ süt ve kolostrum;

1) 5996 sayılı Kanun ve 2/4/2009 tarihli ve 27188 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğine göre tüberkülozdan ari olan bir sürüye ait inek, mandalardan elde edilir. 2) Tüberküloz şüpheli diğer tür hayvanlar için, hastalığın düzenli olarak kontrol edildiği sürülere ait hayvanlardan elde edilir.

c) Eğer keçiler, ineklerle birlikte tutuluyorsa, keçiler tüberküloz için muayene ve test edilir.

(3) Bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan şartları karşılamayan hayvanlardan elde edilen çiğ süt, Bakanlığın izni ve aşağıdaki koşulları sağlaması şartı ile;

a) Tüberküloz veya bruselloz testlerine pozitif reaksiyon göstermeyen ve bu hastalıkların herhangi bir belirtisini taşımayan inekler veya mandalardan elde edilen çiğ süt, alkali fosfataz testine negatif reaksiyon gösterecek bir ısıl işleme tabii tutulduktan sonra, b) Bruselloz testlerine pozitif reaksiyon göstermeyen veya onaylanmış bir eradikasyon programının parçası olarak bruselloza karşı aşılanan ve bu hastalığın herhangi bir belirtisini göstermeyen koyun ve keçilerden elde edildiğinde; en az 2 aylık bir olgunlaşma süresine sahip olan peynirlerin üretiminde veya alkali fosfataz testine negatif reaksiyon gösterecek bir ısıl işleme tabii tutulduktan sonra, c) Tüberküloz veya bruselloz testlerine pozitif reaksiyon vermeyen ve bu hastalıkların herhangi bir belirtisini göstermeyen, bu maddenin ikinci fıkrasının (a) bendinin (2) nci alt bendinde veya bu maddenin ikinci

fıkrasının (b) bendinin (2) nci alt bendinde yer alan kontrollerden sonra bruselloz veya tüberküloz belirlenmiş bir sürüye ait diğer tür hayvanların dişilerinden elde edildiğinde; güvenliğini sağlayacak bir işlem uygulanmışsa,

kullanılır. (4) Bu maddenin birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarındaki şartlara uyumlu olmayan, 5996 sayılı Kanun ve Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliği ile Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğine göre özellikle tuberküloz veya bruselloz testlerine pozitif reaksiyon gösteren hayvanlardan elde edilen çiğ süt ve kolostrum insan tüketimi için kullanılamaz. (5) Diğer hayvanların sütünde ve kolostrumunda herhangi bir menfi etkiden kaçınmak için bu maddenin birinci ve ikinci fıkralarında bahsedilen hastalıkların herhangi biriyle enfekte olan veya enfekte olduğundan şüphe edilen hayvanlar etkili bir şekilde izole edilir.

Süt ve kolostrum üreten hayvancılık işletmelerinin hijyeni

MADDE 55 – (1) Tesis ve ekipmanların aşağıdaki gerekliliklere uyumu sağlanır:

a) Sağım ekipmanı ile çiğ süt ve kolostrumun muamele edildiği, depolandığı veya soğutulduğu birimler, sütün ve kolostrumun bulaşma riskini en aza indirecek şekilde konumlandırılır ve inşa edilir. b) Çiğ sütün ve kolostrumun depolandığı tesisler; zararlı canlılara karşı korunur ve hayvanların barındığı yerlerden yeterli şekilde ayrılır. Tesislerde bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan şartların karşılanması gerektiğinde uygun soğutma ekipmanı bulunur. c) Çiğ süt ve kolostrumla temas eden sütün sağımı, toplanması veya taşınması için kullanılan kaplar, güğümler, tanklar gibi tüm ekipmanın yüzeyleri; bakımlı, kolay temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve sağlam bir şekilde uygun koşullarda muhafaza edilmelidir. Bu amaçla pürüzsüz, yıkanabilir ve toksik olmayan malzeme kullanılır. ç) Çiğ süt ve kolostrumla temas eden tüm yüzeyler, kullanımdan sonra temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir. Çiğ süt ve kolostrumun nakliyesinde kullanılan konteyner ve tanklar, her nakilden veya yükleme ve boşaltma zaman aralığının çok kısa olduğu her seri nakilden sonra, tüm hallerde ise günde en az bir defa tekrar kullanımdan önce uygun bir şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

(2) Süt sağım, toplama ve taşıma sırasında aşağıdaki gerekliliklere uyum sağlanır:

a) Sağım, aşağıdaki hususlar sağlanarak hijyenik bir şekilde yürütülür;

1) Sağıma başlamadan önce, meme uçları, memeler ve civarı temizlenir. 2) Her bir hayvandan alınan süt ve kolostrum, sağımı yapan kişi tarafından veya otomatik sağımın olduğu durumlarda uluslararası kabul görmüş başka bir yöntem kullanarak duyusal veya fiziko-kimyasal anormal bulgular bakımından kontrol edilir. Bu kontrol sonucunda süt ve kolostrumda anormal bulguların görülmesi halinde süt veya kolostrum insan tüketimi için kullanılamaz. 3) Meme hastalığı klinik belirtileri gösteren hayvanlardan alınan süt ve kolostrum, veteriner hekim aksine görüş bildirmedikçe insan tüketimi için kullanılamaz. 4) Kalıntıları süte geçme olasılığı olan tıbbi tedavi gören hayvanlar, izlenebilirlik için kaydedilir ve belirlenen kalıntı arınma süresince bu hayvanlardan elde edilen süt ve kolostrum insan tüketimi için kullanılmaz. 5) Sadece Sağlık Bakanlığı tarafından izinli meme ıslatıcıları ve spreyleri kullanılır. 6) Kolostrum ayrı sağılır ve çiğ sütle karıştırılmaz.

b) Sağımdan hemen sonra süt ve kolostrum, bulaşmayı önlemek için uygun şekilde tasarlanmış ve uygun donanıma sahip temiz bir yerde muhafaza edilir ve ayrı depolanır.

1) Sağımdan hemen sonra süt soğutmaya alınır, günlük toplanacaksa 8 °C’den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C’den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur. 2) Sağımdan hemen sonra kolostrum soğutmaya alınır, günlük toplanacaksa 8 °C’den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C’den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur veya dondurulur.

c) Nakliye süresince soğuk zincir muhafaza edilir ve işleme tesisine vardığındaki süt ve kolostrumun sıcaklığı 10 °C’den fazla olamaz. ç) Eğer süt, bu Yönetmeliğin 56 ncı maddesinin birinci fıkrasında öngörülen kriterleri karşılıyorsa aşağıdaki durumlarda bu fıkranın (b) ve (c) bentlerinde yer alan sıcaklık gerekliliklerine uyulması gerekmez:

1) Süt sağımdan sonra 2 saat içinde işlenecekse, veya 2) Belirli süt ürünlerinin üretimine ilişkin teknolojik sebeplerle daha yüksek bir sıcaklık gerekli ise ve bu duruma Bakanlık tarafından izin verilmişse.

(3) Çalışanların hijyeni için aşağıdaki gerekliliklere uyum sağlanır:

a) Çiğ süt ve kolostrum sağımını ve/veya ilgili işlemleri gerçekleştiren kişiler; uygun ve temiz kıyafetler giymelidir. b) Sağımı yapan ve/veya ilgili işlemleri gerçekleştiren kişiler, işlemden önce ellerini yıkamalı, işlem boyunca temiz tutmalı ve kişisel temizliğine azami özeni göstermelidir. Bu amaçla, sağım ve muamele yerinin yakınında işlemi gerçekleştiren kişinin elini ve kolunu yıkayabileceği uygun düzenek bulunur.

Çiğ süt ve kolostrum için gereklilikler

MADDE 56 – (1) Çiğ süt ve kolostrum için aşağıdaki gereklilikler sağlanır:

a) Süt ve süt ürünlerinin kalitesine ilişkin kriterler, özel bir mevzuat ile belirlenmiş ise ilgili hükümleri uygulanır. b) Süt üreten hayvancılık işletmelerinden rastgele örnekleme ile toplanan temsili sayıdaki süt numunelerinin bu fıkranın (c) ve (ç) bentlerinde belirtilen hükümlere uygunluğu kontrol edilir. Bu kontroller aşağıdakilerden herhangi biri tarafından veya onlar adına yürütülebilir.

1) Süt üreten hayvancılık işletmecileri, 2) Sütü toplayan veya işleyen gıda işletmecileri, 3) Gıda işletmecileri grupları, 4) Ulusal veya bölgesel kontrol planı kapsamında Bakanlık.

c) Süt üreten hayvancılık işletmecisi ve gıda işletmecisi aşağıdaki gerekliliklere uyar.

1) Süt üreten hayvancılık işletmecisi, çiğ sütün Ek-1’deki kriterleri karşılamasını sağlamak için prosedürleri uygulamaya koyar. 2) İnek dışında diğer türlerden elde edilen çiğ süt herhangi bir ısıl işlem içermeyen süt ürünlerinin üretimi için kullanılacaksa, gıda işletmecisi, kullanılan çiğ sütün Ek-2’deki kriteri karşıladığını temin edecek prosedürleri uygulamaya koyar.

ç) Gıda işletmecisi, bu bendin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen çiğ sütün piyasaya arzını engellemek için Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümlerine aykırı olmayan prosedürleri oluşturur ve uygulamaya koyar.

1) Gıda kodeksi veteriner ilaçları maksimum kalıntı limitleri mevzuatında yer alan maddelerin herhangi biri açısından, mevzuatta verilen maksimum kalıntı limitlerini aşan miktarda antibiyotik kalıntısı içeriyorsa çiğ süt piyasaya sunulamaz. 2) Toplam antibiyotik kalıntılarının toplamı, herhangi izin verilen değeri aşıyorsa, çiğ süt piyasaya sunulamaz.

d) Çiğ süt bu fıkranın (c) ve (ç) bentlerine uygun olmadığında, gıda işletmecisi Bakanlığı bilgilendirir ve durumu düzeltmek için önlemler alır.

Süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlere ilişkin gereklilikler

MADDE 57 – (1) Süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlerin üretiminde kullanılacak çiğ süt ve kolostrum için aşağıdaki sıcaklık gerekliliklerine uyulur:

a) Gıda işletmecisi, çiğ süt ve kolostrumu üretim tesisine kabulünde,

1) Sütün 6 °C veya altına hızla soğutulmasını, 2) Kolostrumun 6 °C veya altına hızla soğutulmasını veya dondurulmasını,

işlenene kadar bu sıcaklıkta muhafazasını sağlar. b) Gıda işletmecisi çiğ süte soğutma işlemini sadece;

1) Sağımdan hemen sonra işlenecekse veya, 2) Üretim tesisine 4 saat içinde kabul edilerek işlenecekse veya, 3) Belirli süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünlerin, üretimine ilişkin teknolojik sebeplerle daha yüksek bir sıcaklık gerekli ise ve bu duruma Bakanlık tarafından izin verilmişse

uygulamayabilir. (2) Çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünlere uygulanacak olan ısıl işlem için aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) Gıda işletmecisi, çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünleri ısıl işleme tabii tutarken, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 20 nci maddesinde yer alan gereklilikleri sağlar ve özellikle aşağıda tanımlanan işlemlerden birini kullandığında, belirtilen değerlere uyar.

1) Pastörizasyon; en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemdir. 2) Ultra yüksek sıcaklık/UHT; kısa süreli yüksek sıcaklığın aralıksız akışını içeren 135 °C'den az olmayan uygun sıcaklık-zaman kombinasyonunda aseptik olarak kapatılmış ambalajlarda, oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde işlenmiş üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığını ve uygulanan ısıl işlemin yeterliliğini gösteren, kapalı ambalajların 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 gün inkübasyonundan veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabil kaldığını garanti eden işlemdir.

b) Gıda işletmecisi, süt ve kolostrumu ısıl işleme tabii tutup, tutmayacağına karar verirken aşağıdaki hususları dikkate alır;

1) Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri uyarınca geliştirilen prosedürlere uyar. 2) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe uygun olarak işletmelerin onaylanması veya kontrollerin gerçekleştirilmesi sırasında Bakanlıkça istenen ilave şartlara uyar.

(3) Süt ürünleri üreten işletmelerde kullanılacak olan çiğ ve ısıl işlem görmüş inek sütü için aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) Süt ürünleri üreten gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerde belirlenmiş kabul süresi aşıldığında, ısıl işlem uygulanmadan hemen önce aşağıda belirtilen kriterleri sağlamak için gerekli prosedürleri uygular.

1) Süt ürünlerinin hazırlanmasında kullanılacak çiğ inek sütü 30 °C'de her mililitrede 300.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır. 2) Süt ürünleri üretiminde kullanılacak ısıl işlem görmüş inek sütü 30 °C'de her mililitrede 100.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.

b) Bu fıkranın (a) bendinde yer alan kriterlerin karşılanmadığı durumda süt ürünleri üreten gıda işletmecisi Bakanlığı bilgilendirir ve bu durumu düzeltmek için tedbir alır.

Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin ambalajlanması

MADDE 58 – (1) Tüketime sunulan ambalajların kapatılması, sıvı süt ürünleri ile kolostrum bazlı ürünlere son ısıl işlemin uygulandığı yerde dolumdan hemen sonra bulaşmayı önleyecek şekilde kapatma araçlarıyla gerçekleştirilir. Kapatma sistemi, açıldıktan sonra ürünün açılmış olduğunun kolayca anlaşılmasını sağlayacak şekilde tasarlanır.

Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi

MADDE 59 – (1) Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi gıda kodeksi etiketleme mevzuat hükümlerine uygun olmalıdır. Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişeler ve en geniş yüzeyi 10 cm2 den küçük olan ambalaj veya kaplar hariç olmak üzere bu hükümlere ek olarak;

> a) Çiğ sütün etiketinde "çiğ süt" ibaresi, b) Prosesinde ısıl işlem veya fiziksel veya kimyasal herhangi bir işlemin bulunmadığı çiğ sütten elde edilen ürünlerin etiketlerinde "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresi, c) Kolostrumun etiketinde "kolostrum" ibaresi, ç) Kolostrumdan elde edilen ürünlerin etiketinde "kolostrumdan elde edilmiştir" ibaresi, yer almalıdır.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında yer alan gereklilikler son tüketiciye arz edilen ürünlere uygulanır. Etiketleme terimi ürün ile birlikte sunulan ve ürünü ilgilendiren ambalaj, doküman, uyarı gibi bilgi ve belgeleri de içerir.

Tanımlama işareti

MADDE 60 – (1) Bu bölümdeki ürünler için bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde yer alan şartlara istisna olarak, ambalaj veya paket üzerindeki işletmenin onay numarasının yerini gösteren referans, tanımlama işareti yerine geçebilir. (2) Gıda işletmecisinin süt ürünleri üreten veya yeniden ambalajlayan birden fazla işletmesi var ise; üretim veya yeniden ambalajlamanın yapıldığı işletmenin tanımlama işaretinin açık bir şekilde işaretlenmesi şartıyla, etikette diğer işletmelere ait tanımlama işaretleri de yer alabilir.

ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Yumurta ve Yumurta Ürünleri İçin Özel Gereklilikler

Yumurta

MADDE 61 – (1) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) Yumurtalar, üreticinin tesislerinde ve son tüketiciye arzına kadar, temiz, kuru, dışarıdan gelen kokulardan ari, darbelerden etkin bir biçimde korunacak ve direk güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir. Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren

en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır.

Yumurta ürünlerinin üretim yerleri için gereklilikler

MADDE 62 – (1) Gıda işletmecisi, yumurta ürünleri üretilen tesislerinde aşağıdaki işlemlerin ayırımını sağlayacak şekilde tesisin kurulması, planlaması ve donatılmasını sağlar:

> a) Kirli yumurtaların yıkanması, kurutulması ve dezenfekte edilmesi. b) Yumurtaların kırılması, kırılan yumurtaların içeriğinin toplanması, kabuk ve zarların uzaklaştırılması. c) Bu fıkranın (a) ve (b) bentlerinde belirtilen işlemler dışındaki diğer işlemler.

Yumurta ürünleri üretiminde kullanılan hammadde için gereklilikler

MADDE 63 – (1) Gıda işletmecisi; yumurta ürünleri üretimi için kullanılan hammaddelerin aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlar.

> a) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılacak yumurtaların kabukları yapısal gelişimini tam olarak tamamlamış olmalı ve kırık içermemelidir. Çatlak yumurtalar, üretildikleri çiftlikten veya paketleme merkezinden, sıvı yumurta üretimi veya yumurta ürünlerinin işlenmesi konusunda onaylı bir işletmeye doğrudan getirilmesi halinde, işletmeye alındıktan sonra bekletilmeden kırılması koşuluyla sıvı yumurta ve yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılabilir. b) Sıvı yumurta üretimi amacıyla onaylanmış bir tesisten elde edilen sıvı yumurta, hammadde olarak kullanılabilir. Sıvı yumurta, bu Yönetmeliğin 64 üncü maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (f) bentlerinde belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir.

Yumurta ürünleri üretiminde özel hijyen gereklilikleri

MADDE 64 – (1) Gıda işletmecisi tüm faaliyetlerini, yumurta ürünlerinin üretimi, muamelesi ve depolanması sırasında bulaşmayı engelleyecek bir şekilde, özellikle aşağıdaki özel hijyen gerekliliklerine uygunluğu sağlayarak gerçekleştirir.

a) Yumurtalar, temiz ve kuru olmadıkça kırılamaz. b) Yumurta kırma işlemi, yumurta ürünlerinin üretimindeki diğer işlemlerden ayrı bir yerde, bulaşmayı en aza indirecek şekilde yapılır. Çatlak yumurtalar mümkün olduğunca çabuk işlenir. c) Tavukların, hindilerin ve beç tavuklarının yumurtaları dışında kalan yumurtalar ayrı olarak muameleye tabi tutulur ve işlenir. Tavuk, hindi ve beç tavuğunun yumurtalarının işlenmesine tekrar başlanmadan önce, tüm ekipmanlar temizlenir ve dezenfekte edilir. ç) Yumurtaların içeriği santrifüj ile ya da ezilerek alınmaz ve boş yumurta kabuklarında kalan yumurta akı kalıntılarının ayrılması için santrifüj kullanılmaz. d) Kırılan yumurtalar, mikrobiyolojik riskleri elimine etmek veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde işleme tabi tutulur. Yetersiz işlem gören bir parti, eğer yeni bir işlemle insan tüketimi için uygun hale getirilebilecekse, aynı işletmede tekrar işleme alınabilir. İnsan tüketimi için uygun olmadığı tespit edilen ürünler, insan tüketimine sunulmaz ve bunu sağlamak için denatüre edilir. e) Kuru veya kristalize albümin üretiminde kullanılacak olan yumurta akı, sonradan ısıl işleme tabi tutulacağından önceden ısıl işlem uygulanmasına gerek yoktur. f) Yumurtaların kırılmasından sonra elde edilen sıvı yumurta hemen işlenmeyecekse, dondurularak ya da 4 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta muhafaza edilir. Sıvı yumurtanın 4°C'de tutulması durumunda, ürüne işlenmeden önceki muhafaza süresi 48 saati aşamaz. Ancak şekeri ayrılacak ürünler için, şekerin ayrılması işlemi hemen gerçekleştirilecekse bu gerekliliklerin yerine getirilmesi zorunlu değildir. g) Oda sıcaklığında muhafaza edilmek için stabilize edilmemiş ürünler 4 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara soğutulur. Dondurulacak ürünler ise işleme basamakları tamamlandıktan sonra hemen dondurulur. ğ) Yumurta ürünlerinin muhafaza ve depolama sıcaklıkları aşağıdaki dereceleri aşamaz: 1) Derin dondurulmuş ürünlerde -18 °C 2) Dondurulmuş ürünlerde -12 °C 3) Soğutulmuş ürünlerde 4 °C 4) Pastörize ürünlerde 4 °C 5) Yumurta akı hariç kurutulmuş ürünler 15 °C

Analitik özellikler

MADDE 65 – (1) Gıda işletmecisi, yumurta ürünlerinin aşağıda açıklanan analitik özelliklere uygunluğunu sağlar.

a) Modifiye edilmemiş yumurta ürünlerinde, kuru maddedeki 3 OH–butirik asit konsantrasyonu 10 mg/kg'dan fazla olamaz. b) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılacak olan hammaddenin kuru maddesindeki laktik asit miktarı 1000 mg/kg'dan fazla olamaz. Fermente ürünlerde bu değer fermantasyon işleminden önce kaydedilen değer olacaktır. c) İşlenmiş yumurta ürünlerindeki yumurta kabuğu kalıntıları, yumurta zarları ve diğer partiküllerin toplam miktarı 100 mg/kg'dan fazla olamaz.

Yumurta ürünlerine ilişkin etiketleme ve tanımlama işareti

MADDE 66 – (1) Yumurta ürünlerinin etiketlenmesinde aşağıdaki özel gerekliliklere uyulur:

a) Perakendeye yönelik olarak üretilmeyip başka bir ürünün üretiminde bileşen olarak kullanılacak olan yumurta ürünleri; 8 inci maddede yer alan tanımlama işareti için genel şartlara ilave olarak, muhafaza sıcaklığı ile bu sıcaklıkta korunabileceği süreyi belirten bir etikete sahip olmalıdır. b) Sıvı yumurta etiketinde, bu fıkranın (a) bendinde belirtilenlere ilave olarak "Pastörize edilmemiş sıvı yumurta" ile "Varış yerinde işlenecektir." ifadeleri yer alır ve yumurtaların kırıldığı gün ve saat belirtilir.

ON BEŞİNCİ BÖLÜM

Kurbağa Bacağı ve Salyangoz İçin Özel Gereklilikler

Kurbağa bacağı ve salyangoz

MADDE 67 – (1) İnsan tüketimi için kurbağa bacağı ve salyangoz hazırlayan gıda işletmecisi; aşağıdaki gerekliliklere uymalıdır:

a) Kurbağa ve salyangozların öldürülme işlemi bu amaçla planlanmış, inşa edilmiş ve donatılmış bir tesiste gerçekleştirilmelidir. b) Kurbağa bacaklarının hazırlandığı tesiste, canlı kurbağaların depolanması, yıkanması, kesimi ve kanlarının akıtılması için tahsis edilmiş bir oda olmalıdır. Bu oda, fiziksel olarak hazırlama odasından ayrı olmalıdır. c) İşletmede öldürülme dışında farklı bir sebepten ölen kurbağa ve salyangozlar, insan

tüketimi için kullanılmamalıdır. ç) Kurbağa ve salyangozlar örnekleme yoluyla duyusal muayeneye tabi tutulmalıdır. Eğer bu muayene sonucunda bir tehlike belirlenir ise, bu ürünler insan tüketimi için kullanılmamalıdır. d) Kurbağa bacakları, hazırlanmalarını takiben bekletilmeden sadece akan içilebilir su ile yıkanmalı ve buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutulmalı, dondurulmalı veya işlenmelidir. e) Öldürmeden sonra, salyangozun hepatopankreası bir tehlike oluşturuyor ise uzaklaştırılmalı ve insan tüketimi için kullanılmamalıdır.

ON ALTINCI BÖLÜM

Eritilmiş Hayvan Yağları ve Don Yağı Tortusu İçin Özel Gereklilikler

Hammaddeleri toplayan veya işleyen işletmeler için gereklilikler

MADDE 68 – (1) Gıda işletmecisi, eritilmiş hayvan yağları ve don yağı tortusu üretimi için hammaddeleri toplayan veya işleyen tesislerin aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlar.

a) Hammaddelerin toplandığı ve işleme tesislerine nakledildiği merkezler, hammaddelerin 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta depolamasını sağlayacak imkânlara sahip olmalıdır. b) İşleme tesisi;

1) Soğutma imkânlarına, 2) Eritilmiş hayvan yağları işletmeden sadece tankerlerle sevk edilmiyorsa, sevkiyat odasına, 3) Eritilmiş hayvan yağlarının, diğer gıda maddeleri ve/veya lezzet vericiler ile karışımından elde edilen ürünlerin hazırlanması durumunda, bu iş için uygun ekipmanlara,

sahip olmalıdır. c) Hammadde, 69 uncu maddenin birinci fıkrasının (ç) bendinde belirtildiği şekilde aktif soğutma yapılmaksızın depolanıyor veya nakliye yapılıyorsa, sadece bu faaliyeti yürüten tesislerde bu fıkranın (a) bendi ile (b) bendinin (1) numaralı alt bendinde öngörülen soğutma imkânları gerekli değildir.

Eritilmiş hayvan yağı ve don yağı tortusu hazırlanması için hijyen gereklilikleri

MADDE 69 – (1) Hammaddeler aşağıda belirtilen gerekliliklere uygun olur:

a) Kesimhanede kesilen, ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilmelidir. b) Kan ve kirlilikten mümkün olduğunca ari yağ dokuları veya kemiklerden oluşmalıdır. c) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan tesislerden gelmelidir. ç) Eritilene kadar 7 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklıkta ve hijyenik şartlarda, nakledilmeli ve depolanmalıdır. Ancak elde edildikten sonra 12 saat içerisinde eritilecek ise hammaddeler aktif soğutulmaksızın nakledilebilir ve depolanabilir.

(2) Eritme sırasında çözücülerin kullanımı yasaktır. (3) Bu maddenin birinci ve ikinci fıkralarına uygun olarak hazırlanan eritilmiş hayvan yağları, bu maddenin dördüncü fıkrasında yer alan standartları karşılaması durumunda aynı işletmede veya başka bir işletmede fiziko-kimyasal kalitesini geliştirmek amacıyla rafine edilebilir. (4) Eritilmiş hayvan yağı, çeşidine bağlı olarak, Ek-3'teki standartları karşılar. (5) İnsan tüketimi için amaçlanan don yağı tortusu aşağıdaki sıcaklık şartlarına uygun olarak depolanır.

a) 70 °C'den yüksek olmayan sıcaklıkta eritilerek elde edilen don yağı tortusu; 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta en fazla 24 saat veya -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta depolanmalıdırlar. b) 70 °C'den daha yüksek bir sıcaklıkta eritilerek elde edilen ve kütlece % 10 veya daha fazla bir nem içeriğine sahip olan don yağı tortusu,

1) 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta en fazla 48 saat veya eşdeğer garanti veren bir zaman/sıcaklık kombinasyonunda veya 2) -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta,

depolanmalıdır. c) 70 °C'den daha yüksek bir sıcaklıkta eritilerek elde edilen ve kütlece % 10'dan daha az bir nem içeriğine sahip olan don yağı tortusu için özel bir gereklilik yoktur.

ON YEDİNCİ BÖLÜM

İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar İçin Özel Hijyen Gereklilikleri

İşlenmiş mide, idrar kesesi ve bağırsaklar

MADDE 70 – (1) Mideleri, idrar keseleri ve bağırsakları işleyen gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar:

a) Hayvan bağırsakları, idrar keseleri ve mideleri sadece aşağıdaki koşullarda piyasaya arz edilir.

1) Kesimhanede kesilen, ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilmelidir. 2) Tuzlama, kurutma veya ısıl işlem uygulanmalıdır. 3) Bu fıkranın (a) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen işlemlerden birine tabi tutulduktan sonra yeniden bulaşmayı önleyecek etkin tedbirler alınmalıdır.

b) Ortam sıcaklığında muhafaza edilemeyen işlem görmüş mideler, idrar keseleri ve bağırsaklar; sevkiyatlarına kadar soğukta depolanmalıdır. Özellikle, tuzlanmayan veya kurutulmayan ürünler 3 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.

ON SEKİZİNCİ BÖLÜM
Jelatin İçin Özel Gereklilikler

Jelatin

MADDE 71 – (1) Jelatin üreten gıda işletmecisi, bu bölümdeki gerekliliklere uygunluğu sağlar.

Hammaddeler için gereklilikler

MADDE 72 – (1) Gıdada kullanım amacıyla jelatin üretiminde, aşağıdaki hammaddeler kullanılabilir.

a) Spesifik risk materyali olarak tanımlananların dışındaki kemikler, b) Çiftlikte yetiştirilen geviş getiren hayvanların deri ve postları, c) Domuz derileri, ç) Kanatlı hayvan derileri, d) Tendonlar ve veteriler, e) Yaban av hayvanı deri ve postları, f) Balık deri ve kemikleri.

(2) Tabaklama işlemi tamamlanmış olsun ya da olmasın herhangi bir tabaklama işlemine tabi tutulan deri ve postların kullanımı yasaktır. (3) Bu maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerinde sıralanmış olan hammaddeler, kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan veya karkasları insan tüketimine uygun olduğu belirlenen yaban av hayvanlarının deri ve postlarından gelmelidir. (4) Hammaddeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan tesislerden gelmelidir. (5) Bakanlığın izin vermesi ve aşağıdaki gerekliliklerin karşılanması halinde, toplama merkezleri ve tabakhaneler de insan tüketiminde kullanılacak jelatin üretimi için hammadde tedarik edebilir.

> a) Kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen sert zemine ve pürüzsüz duvarlara sahip, uygun durumlarda soğutma imkânları olan depolama odaları bulunmalıdır. b) Depolama odaları, hammaddelere bulaşma kaynağı olmaması için, yeterli bir seviyede temiz ve bakımlı tutulmalıdır. c) Bu maddeye uygun olmayan hammaddenin, bu tesislerde depolanması ve/veya işlenmesi halinde; kabul, depolama, işleme ve sevk periyodu boyunca bu maddeye uygun hammaddeden ayrı tutulmalıdır.

Hammaddelerin nakli ve depolanması

MADDE 73 – (1) Hammadde, toplama merkezine veya tabakhaneye ve jelatin işleyen tesislere sevk edilirken; bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde ön görülen tanımlama işaretinin yerine, menşe tesisi belirten ve Ek-4'te yer alan bilgileri içeren bir belge, nakliye süresince hammaddeye eşlik eder. (2) Hammaddeler, temin edildikleri yerden ayrılışlarından itibaren 24 saat içinde işlenmeyeceklerse; soğutularak veya dondurularak nakledilir ve depolanır. Bununla birlikte, yağı alınan ve kurutulan kemikler veya ossein; tuzlanmış, kurutulmuş, kireçlenmiş deriler; alkali veya asit ile muamele edilen deri ve postlar ortam sıcaklığında nakledilebilir ve depolanabilir.

Jelatin üretimi için gereklilikler

MADDE 74 – (1) Jelatin için üretim işlemi aşağıdakileri sağlar.

a) Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatına göre kontrol edilebilir veya belirsiz BSE risk statüsündeki ülke veya bölgelerde doğan, yetiştirilen veya kesilen hayvanlardan elde edilen tüm geviş getirenlerin kemikleri; tüm kemik materyali ince olarak ezilir ve sıcak su ile yağından arındırılır ve en az 2 günlük bir sürenin üzerinde seyreltilmiş hidroklorik asit (asgari % 4 yoğunlukta ve pH < 1.5) ile muamele edilmesini sağlayan bir işleme tabi tutulur. b) Bu fıkranın (a) bendindeki işlemi takiben aşağıdaki işlemlerden herhangi biri uygulanır:

1) En az 4 saniye süresince 138 °C'lik bir ısıl işlem aşaması ile en az 20 günlük bir süre için doymuş kireç solüsyonu ile alkali (pH > 12.5) işlemi, 2) En az 4 saniye süresince 138 °C'lik bir ısıl işlem aşaması ile en az 10 saat boyunca asit (pH < 3.5) işlemi, 3) 3 bardan daha fazla bir basınçta 133 °C'lik doymuş buharla en az 20 dakika için ısı ve basınç işlemi, 4) Onaylanmış herhangi bir eşdeğer işlem.

c) Bu fıkranın (a) bendinde belirtilenlerin dışındaki hammaddeler bir veya daha çok çalkalamayı takiben asit veya alkali ile bir işleme tabi tutulur ve takiben pH ayarlanır. Filtrasyon ve ısıl işlem yoluyla arındırmayı takiben bir veya birden fazla ısıtmaya tabi tutularak jelatin çıkarılır.

(2) Gıda işletmecisi, hammadde ve üretim işleminin insan tüketimine yönelik jelatine uygulanan gerekliliklere uygunluğunun sağlanması şartıyla, insan tüketimine yönelik olmayan jelatini, insan tüketimine yönelik jelatin ile aynı tesiste üretebilir veya depolayabilir.

Nihai ürünler için gereklilikler

MADDE 75 – (1) Gıda işletmecisi, jelatinin Ek-5'teki tabloda yer alan kalıntı limitlerine uygunluğunu sağlar.

Etiketleme

MADDE 76 – (1) Jelatinin ambalaj ve paketlerinde "İnsan tüketimine uygun jelatin" kelimeleri ile tavsiye edilen tüketim tarihini belirten ifade ve ürün adının yanında elde edildiği hayvan türü belirtilir.

ON DOKUZUNCU BÖLÜM

Kollajen İçin Özel Gereklilikler

Kollajen

MADDE 77 – (1) Kollajen üreten gıda işletmecisi, bu bölümdeki gerekliliklere uygunluğu sağlar.

Hammaddeler için gereklilikler

MADDE 78 – (1) Gıdada kullanım amacıyla kollajen üretiminde, aşağıdaki hammaddeler kullanılabilir:

> a) Spesifik risk materyali olarak tanımlananların dışındaki kemikler, b) Çiftlikte yetiştirilen geviş getiren hayvanların deri ve postları, c) Domuz derileri, ç) Kanatlı hayvan derileri, d) Tendonlar ve veterler, e) Yaban av hayvanı deri ve postları, f) Balık deri ve kemikleri.

(2) Tabaklama işlemi tamamlanmış olsun ya da olmasın herhangi bir tabaklama işlemine tabi tutulan deri ve postların kullanımı yasaktır. (3) Bu maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c) ve (ç) bentlerinde sıralanmış olan hammaddeler, kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan veya karkasları insan tüketimine uygun olduğu belirlenen yaban av hayvanlarının deri ve postlarından gelmelidir. (4) Hammaddeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan tesislerden gelmelidir. (5) Bakanlığın izin vermesi ve aşağıdaki gerekliliklerin karşılanması halinde, toplama merkezleri ve tabakhaneler de insan tüketiminde kullanılacak kollajen üretimi için hammadde tedarik edebilirler:

> a) Kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen sert zemine ve pürüzsüz duvarlara sahip, uygun durumlarda soğutma imkânları olan depolama odaları bulunmalıdır. b) Depolama odaları, hammaddelere bulaşma kaynağı olmaması için, yeterli bir seviyede temiz ve bakımlı tutulmalıdır. c) Bu maddeye uygun olmayan hammaddenin, bu tesislerde depolanması ve/veya işlenmesi halinde; kabul, depolama, işleme ve sevk periyodu

boyunca bu maddeye uygun hammaddeden ayrı tutulmalıdır.

Hammaddelerin nakli ve depolanması

MADDE 79 – (1) Hammadde, toplama merkezine veya tabakhaneye ve kollajen işleyen tesislere sevk edilirken; bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde ön görülen tanımlama işaretinin yerine, menşe tesisi belirten ve Ek-4'te yer alan bilgileri içeren bir belge, nakliye süresince hammaddeye eşlik eder. (2) Hammaddeler, temin edildikleri yerden ayrılışlarından itibaren 24 saat içinde işlenmeyeceklerse; soğutularak veya dondurularak nakledilir ve depolanır. Bununla birlikte, yağı alınan ve kurutulan kemikler veya ossein; tuzlanmış, kurutulmuş, kireçlenmiş deriler; alkali veya asit ile muamele edilen deri ve postlar ortam sıcaklığında nakledilebilir ve depolanabilir.

Kollajen üretimi için gereklilikler

MADDE 80 – (1) Kollajen için üretim işlemi aşağıdakileri sağlamalıdır.

a) Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatına göre kontrol edilebilir veya belirsiz BSE risk statüsündeki ülke veya bölgelerde doğan, yetiştirilen veya kesilen hayvanlardan elde edilen tüm geviş getirenlerin kemikleri; tüm kemik materyali ince olarak ezilir ve sıcak su ile yağından arındırılır ve en az 2 günlük bir sürenin üzerinde seyreltilmiş hidroklorik asit (asgari % 4 yoğunlukta ve pH < 1.5) ile muamele edilmesini sağlayan bir işleme tabi tutulur. Bu işlemi, asit ve alkali kullanılarak pH ayarlaması, bir veya daha fazla çalkalama, filtrasyon ve ekstrüksiyon veya eşdeğerliliği onaylanmış herhangi bir işlem takip eder. b) Bu fıkranın (a) bendinde belirtilenlerin dışındaki hammaddeler, yıkama, asit ve alkali kullanılarak pH ayarlamasını takiben bir veya daha fazla çalkalama, filtrasyon ve ekstrüksiyon veya eşdeğerliliği onaylanmış herhangi bir işleme tabi tutulur. Menşei geviş getiren hayvanlar olmayan hammaddelerden düşük moleküler kollajen üretiminde ekstrüksiyon aşaması uygulanmayabilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen işlemlere tabi tutulduktan sonra kollajene kurutma işlemi uygulanabilir. (3) Gıda işletmecisi, hammadde ve üretim işleminin insan tüketimine yönelik kollajene uygulanan gerekliliklere uygunluğunun sağlanması şartıyla, insan tüketimine yönelik

olmayan kollajeni, insan tüketimine yönelik kollajen ile aynı tesiste üretebilir veya depolayabilir.

Nihai ürünler için gereklilikler

MADDE 81 – (1) Gıda işletmecisi, kollajenin Ek-6'da yer alan kalıntı limitlerine uygunluğunu sağlar.

Etiketleme

MADDE 82 – (1) Kollajenin ambalaj ve paketlerinde "İnsan tüketimine uygun kollajen" kelimeleri ile üretim tarihini belirten ifade ve ürün adının yanında elde edildiği hayvan türü belirtilir.

YİRMİNCİ BÖLÜM

Hayvansal Gıdaların İthalatı

Hayvansal gıdaların ithalatı

MADDE 83 – (1) Hayvansal gıdaları ithal eden gıda işletmecisi, sadece aşağıdaki durumlarda ithalatı gerçekleştirebilir;

> a) Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 40 ıncı maddesine göre Bakanlık tarafından hazırlanan ve güncellenen hayvansal gıdanın ithalatına izin verilen ülke listesinde yer alan ülkelerden yapılıyorsa, b) Aşağıdaki şartları karşılıyorsa,
>
> > 1) Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 41 inci maddesine göre Bakanlık tarafından hazırlanan ve güncellenen hayvansal gıdanın ithalatına izin verilen işletme listesinde yer alan işletmelerde elde edilmiş, hazırlanmış ve sevk edilmişse, 2) Çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları, et ürünleri ve MAE durumunda ürün; Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 41 inci maddesine göre Bakanlık tarafından hazırlanan ve güncellenen listede yer alan kesimhane ve parçalama tesislerinden elde edilen etlerden üretilmişse, 3) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, derisi dikenliler, gömlekliler ve denizde yaşayan

karından bacaklılar durumunda, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 43 üncü maddesine göre Bakanlık tarafından hazırlanan ve güncellenen listede yer alan üretim alanından elde edilmişse,

c) Hayvansal gıda, bu Yönetmeliğin 7 nci maddesindeki sağlık ve tanımlama işaretleri de dahil bu Yönetmelik hükümlerini; Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerini ve Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmelikte geçen ithalat koşullarını karşılarsa, ç) Uygulanabilir olduğunda Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin sağlık raporu ve belgelere dair 44 üncü maddesindeki gereklilikleri karşılarsa,

hayvansal gıda ithalatını gerçekleştirir. (2) Hayvansal gıda ithal eden gıda işletmecisi aşağıdaki hususları sağlar:

a) Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmeliğe uygun olarak ithalat aşamasında hayvansal gıda, kontrolün yapılabilmesi için hazır bulundurulur. b) İthalat, insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretim, işleme, dağıtım ve girişinde hayvan sağlığı kurallarına ilişkin mevzuat hükümleri ile uyum içinde olmalıdır, c) İthalattan sonra yapılan kontrol; 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerdeki gerekliliklere uygun olarak yürütülür.

(3) Bitkisel ürünler ile hayvansal işlenmiş ürünlerin her ikisini birlikte içeren gıdaları ithal eden gıda işletmecisi, bu gıdaların içerdiği hayvansal işlenmiş gıdaların, bu maddenin birinci ve ikinci fıkralarındaki şartları karşılamasını sağlar. Bu şartları karşıladığını gösteren uygun belge veya sağlık sertifikası sunar. Ancak bu belge ve sağlık sertifikası bu maddenin birinci fıkrasının (ç) bendinde belirtilen formatta olmayabilir.

YİRMİ BİRİNCİ BÖLÜM

Belgeler

Belgeler

MADDE 84 – (1) Gıda işletmecisi gerektiğinde 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlere uygun olarak sevk edilen hayvansal gıdaya eşlik etmesi gereken ve bu

Yönetmelik ile Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelikte belirtilen belgeleri temin eder. Uygun durumlarda elektronik belgeler de kullanılabilir. (2) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen belgelere ilişkin usul ve esaslar Bakanlık tarafından belirlenir.

YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM

İstisnai Uygulamalar

İstisnai uygulamalar

MADDE 85 – (1) Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen hayvansal gıdalar için özel hijyen gereklilikleri dikkate alınmak kaydıyla geleneksel gıdalar ve bu gıdaların üretiminde altyapı, alet, ekipman ve üretim yöntemi ile piyasaya arzına ilişkin istisnai hükümler Bakanlıkça yayımlanacak Tebliğ ile belirlenir. (2) Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen hayvansal gıdalar için özel hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi hususunda coğrafi kısıtları bulunan bölgelerle ilgili istisnai hükümler Bakanlıkça yayımlanacak Tebliğ ile belirlenir. (3) Bakanlık, çiğ süt veya işlenmemiş kremanın doğrudan son tüketiciye satışına düzenleme getirebilir. (4) Bakanlık, bu Yönetmeliğin 13 üncü bölümünde belirtilen bakteri ve somatik hücre sayısı açısından kriterleri karşılamayan çiğ sütün, en az 60 günlük periyotta dinlendirilmesi ve olgunlaştırılması şartıyla Yönetmelik amaçlarına aykırı olmayacak şekilde peynir üretiminde kullanımına izin verebilir. (5) Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzı, üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsıların etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzı ve avcıların, yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına ilişkin usul ve esaslar Tebliğ ile belirlenir.

YİRMİ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik

MADDE 86 – (1) 5/1/2005 tarihli ve 25691 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik ile 8/1/2005 tarihli ve 25694 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) (Değişik:RG-17/1/2014-28885, Yürürlük: 1/1/2016 tarihinden geçerli olmak üzere 31.12.2019)(1) 17/12/2011 tarihinden önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge alarak faaliyet gösteren gıda işletmecileri, işletmelerini 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin geçici 1 inci maddesinin birinci fıkrasındaki süre içerisinde bu Yönetmeliğin gerekliliklerine uygun hale getirmek zorundadır. (2) Halen faaliyette olan gıda işletmeleri bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren onay alınıncaya kadar; 27/8/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin, 5/1/2005 tarihli ve 25691 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin ve 8/1/2005 tarihli ve 25694 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin bu Yönetmeliğin işletme gerekliliklerine ilişkin hükümlerine aykırı olmayan hükümlerinin uygulanmasına devam edilir. (3) Bu Yönetmeliğin 10 uncu maddesi yürürlüğe girinceye kadar kesimhane işletmecisi, kesime getirilen hayvanları ancak Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak düzenlenen belgelerin bulunması durumunda kesimhaneye kabul eder.

Yürürlük

MADDE 87 – (1) Bu Yönetmeliğin;

> a) (Değişik:RG-31/12/2017-30287, Yürürlük: 1/1/2018) 10 uncu maddesi 31/12/2015 tarihinde, 56 ncı maddesinin birinci fıkrasının (c) bendi, 57 nci maddesinin üçüncü fıkrası

> ve 85 inci maddesinin dördüncü fıkrası (Değişik ibare:RG-31/12/2023-32416) 31/12/2028 tarihinde, b) Diğer hükümleri yayımı tarihinde,

yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 88 – (Değişik:RG-31/12/2019-30995, Yürürlük: 1/1/2020) (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Resmi Gazete için Tıklayınız.

Mevzuat için Tıklayınız.