

Tarım ve Orman Bakanlığından:

## HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ

### BİRİNCİ KISIM Genel Hükümler

#### BİRİNCİ BÖLÜM

##### Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

###### Amaç

**MADDE 1 –** (1) Bu Yönetmeliğin amacı, hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin .../.../20.. tarihli ve .... sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir.

###### Kapsam

**MADDE 2 –** (1) Bu Yönetmelik; hayvansal gıdaları muameleye tabi tutan işletmecilerin uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini, sorumluluklarını ve yürüttüğü otokontrollere ilişkin usul ve esasları kapsar.

(2) Bu yönetmelik işlenmiş ve işlenmemiş hayvansal gıdalar için uygulanır.

(3) Bu Yönetmelik, aksi belirtilmedikçe 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 edilmiş ve muameleye tabi tutulmuş olur.

(4) Bu Yönetmelik;

a) Kişisel tüketim amacıyla birincil üretime,

b) Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlanması, muamele edilmesi ve depolanmasına,

c) Küçük miktarlardaki birincil ürünlerin üretici tarafından son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satış yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına,

ç) Çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanimsi etlerinin, üretici tarafından küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satış yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına,

d) Küçük miktarlardaki yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satış yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden avcılara,

uygulanmaz.

(5) Bu Yönetmelik, aksi belirtilmedikçe perakendeye uygulanmaz. Ancak hayvansal gıdaların başka bir gıda işletmesine arzına ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi halinde aşağıdaki durumlar hariç olmak üzere perakendeye uygulanır:

a) Üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlarda belirtilen özel sıcaklık gerekliliklerinin uygulanması şartıyla hayvansal gıdanın arzına ilişkin faaliyetlerin sadece kendi şubelerine lojistik hizmeti veren depolama ve nakliyeyi içermesi.

b) Yerel, marjinal ve sınırlı faaliyetler kapsamında bir perakende işletmeden diğer perakende işletmeye hayvansal gıdanın arzı.

(6) Bu Yönetmelik, bu Yönetmeliğin bölümlerinde özel hijyen gerekliliği getirilmeyen hayvansal gıdalara uygulanmaz.

(7) Bu Yönetmelik;

a) Hayvan refahı,

b) Hayvanların tanımlanması ve hayvansal gıdaların izlenebilirliği,

c) Nakledilebilir süngerimsi beyin hastalıklarından korunma, kontrol ve yok edilmesi için belirlenen kurallar dâhil hayvan ve halk sağlığı, konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

#### **Dayanak**

**MADDE 3 – (1)** Bu Yönetmelik, 13/6/2010 tarihli ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 8 inci, 9 uncu, 21 inci, 22 nci, 24 üncü, 27 nci, 29 uncu, 30 uncu, 31 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

#### **Tanımlar**

**MADDE 4 – (1)** 5996 sayılı Kanununun 3 üncü maddesinde, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinde ve .././20.. tarihli ve ..... sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak ikinci fıkrada yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Aracı işletmeci: Üretim alanları, yatırma alanları veya işletmeler arasındaki faaliyetleri yürüten, tesisi bulunan veya bulunmayan, tüccarlar dahil olmak üzere ilk tedarikçi dışındaki gıda işletmecisini,

b) Arındırma merkezi: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların, insan tüketimine uygun hale getirilmesi amacıyla bulaşmayı azaltmak için gerekli olan süre boyunca tutuldukları temiz deniz suyu ile beslenen tanklara sahip tesisi,

c) Av hayvanı muamele tesisi: Avlanmadan sonra av hayvanının ve av etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesisi,

ç) Büyük yaban av hayvanı: Küçük yaban av hayvanı tanımına girmeyen, doğada serbest olarak yaşayan yaban kara memelilerini,

d) Çatlak yumurta: Kabuğu zarar görmüş ve zarar bozulmamış yumurtayı,

e) Çift kabuklu yumuşakça: Süzerek beslenen *Lamellibranchia* sınıfında yer alan yumuşakçaları,

f) Çiftlik av hayvanı: Evcil tırnaklılar tanımında belirtilenlerin dışında kalan, çiftlikte yetiştirilen devekuşugilleri ve kara memelilerini,

g) Çiğ et: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış et dâhil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan eti,

ğ) Çiğ süt: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 °C’nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş sütü,

h) Deniz biyotoksinleri: Toksin içeren planktonlarla beslenmenin bir sonucu olarak çift kabuklu yumuşakçalarda biriken zehirli maddeleri,

ı) Dondurucu gemi: Balıkçılık ürünlerinin; uygun durumlarda kanın akıtılması, kafanın ayıklması, iç organların çıkarılması, yüzgeçlerin ayrılması gibi hazırlık işlemlerinin ardından ve gerekli durumlarda ambalajlama veya paketlemeyi takiben donduruldukları balıkçı gemisini,

i) Don yağ tortusu: Yağ ve suyun kısmi ayrımından sonra protein içeren tortuyu,

j) Eritilmiş hayvansal yağ: Kemikler de dâhil olmak üzere, etin işlenmesinden elde edilen insan tüketimine uygun yağı,

k) Et: İkinci fıkranın (ç), (f), (n), (u), (çç), (mm) ve (ss) bentlerinde belirtilen hayvanların kan dâhil yenilebilen kısımlarını,

l) Et parçalama tesisi: Etin kemiklerinden ayrılması ve/veya parçalanması amacıyla kullanılan tesisi,

m) Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri,

n) Evcil tırnaklı hayvan: Sığır cinsi hayvanı (manda, bizon dahil), koyunu, keçiyi, tek tırnaklı hayvanı, deveyi ve domuzu,

o) Fabrika gemisi: Balıkçılık ürünlerinin fileto çıkarma işleminin yapılması, dilimlenmesi, derisinin sıyırılması, kabuğunun ayrılması, pişirilerek kabuğundan çıkarılması, kıyma haline getirilmesi veya işlenmesi işlemlerinden biri veya birkaçını takiben ambalajlama veya paketleme ve gerektiğinde soğutma veya dondurma işlemlerinin yapıldığı gemiyi,

ö) Hazırlanmış balıkçılık ürünleri: İç organları çıkarma, kafanın ayrılması, dilimleme, fileto çıkarma işleminin yapılması 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, mesane ve bağırsak: Elde edildikten ve temizlendikten sonra tuzlama, ısıtma, ısıl işlem veya kurutma gibi işlemlere tabi tutulan mide, mesane ve bağırsağı,

t) Jelatin: Hayvanların kemikleri, post ve derileri, tendon ve ligamentlerinden üretilen kolajenin kısmi hidroliziyle elde edilen, jel haline gelen veya gelmeyen, doğal, çözülebilir proteini,

u) Kanatlı hayvan: Devekuşugiller dışında, evcil hayvan gibi çiftlikte yetiştirilen fakat evcil hayvan olarak kabul edilmeyen kuşlar da dâhil olmak üzere çiftlikte yetiştirilen kanatlı hayvanları,

ü) Karkas: Hayvanın kesimi ve ardından hayvanın türüne göre yapılması gerekli olan işlemlerin yürütülmesini takiben geriye kalan gövdesini,

v) Kesimhane: Etleri insan tüketimine uygun olan hayvanların kesim ve kesimin ardından hayvanın türüne göre yapılması gerekli olan işlemlerin yürütüldüğü işletmeyi,

y) Kıyma: Kıyılmış kemiksiz eti,

z) Kolajen: Bu Yönetmeliğin ilgili gerekliliklerine uygun olarak üretilen 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 süttten 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 tavşanimsıları,

dd) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine uygun tuz, hardal, baharat, baharat özütləri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlərini,

ee) Mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri: Balıkçılık ürünlerindeki etin, etin yapısında kayba ve değişikliğe yol açan mekanik araçlar kullanılarak ayrılmasıyla elde edilen 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 pomatialis*, *Helix aspersa*, *Helix lucorum* türlerinin karada yaşayan karından bacaklılarını ve *Achatinidae* familyasının türlerini,

hh) Sevkiyat merkezi: İnsan tüketimine uygun canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabulü, uygun duruma getirilmesi, yıkanması, temizlenmesi, derecelendirilmesi, ambalajlanması ve paketlemesi için karada veya denizde kurulu tesisi,

ıı) Sıvı yumurta: Kabuğunun uzaklaştırılmasından sonra işlenmemiş yumurta içeriğini,

ii) Soğuk depolu gemi: Hazır ambalajlı olmayan dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin nakliyesinde ve/veya depolanmasında kullanılan gemiyi,

jj) Süt üreten hayvancılık işletmesi: Piyasaya gıda olarak arz edilecek çiğ süt üretimi amacıyla bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesisi,

kk) Süt ürünleri: Çiğ sütün işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesi ile elde edilen işlenmiş ürünleri,

ll) Tabaklama: Bitkisel tabaklama ajanları, krom tuzları, alüminyum tuzları, demir tuzları, silisli tuzlar, aldehitler, kininler veya sentetik sertleştiriciler gibi diğer maddeleri kullanarak derilerin sertleştirilmesini,

mm) Tavşanımsılar: Tavşanları, yaban tavşanlarını ve kemirgenleri,

nn) Taze balıkçılık ürünleri: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış ürünler dahil, soğutma haricinde başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan, bütün veya hazırlanmış işlenmemiş balıkçılık ürünlerini,

oo) Toplayıcı: Muamele ve piyasaya arz etmek amacıyla hasat alanından herhangi bir şekilde canlı çift kabuklu yumuşakçaları toplayan gerçek veya tüzel kişiyi,

öo) Toptan satış yeri: Genel imkân ve bölümleri ortak kullanan ayrı ünitelerin bulunduğu, gıda işletmecilerine gıda satışının yapıldığı işyerini,

pp) Uygun duruma getirme: A sınıfı üretim alanlarında, arındırma merkezlerinde veya sevkiyat merkezlerinde canlı çift kabuklu yumuşakçaların, paketleme veya ambalajlamadan önce kum, çamur veya balçığı uzaklaştırmak, duysal özelliklerini geliştirmek ve canlılıklarının iyi bir duruma getirilmesini sağlamak için kendi doğal ortamında veya temiz deniz suyu içeren tank ya da benzer donanımlarda depolanmasını,

rr) Üretim alanı: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların doğal yataklarını içeren deniz, nehir ağzı, lagün alanlarını veya canlı çift kabuklu yumuşakçaların yetiştirilmesi ve toplanması için kullanılan yerleri,

ss) Yaban av hayvanı: Yabani ırnaklılar 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,

şş) Yaban av hayvanı toplama merkezi: Av hayvanı muamele tesisine naklinden önce yaban av hayvanlarının gövde ve iç organlarının depolanmasında kullanılan işletmeyi,

tt) Yatırma: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların; daha iyi gelişimi veya semirtilmesi için daha uygun alanlara aktarılmasına ilişkin özel işlemler hariç, insan tüketimine uygun hale getirilmeleri amacıyla gerekli olan sürede bulaşmayı azaltmak için deniz, nehir ağzı veya lagün alanlarına aktarılmasını,

uu) Yatırma alanı: Sınırlarının; şamandıralar, kazıklar ve diğer sabit araçlarla belirlenerek net bir şekilde işaretlendiği ve sadece canlı çift kabuklu yumuşakçaların doğal olarak artıtılması için kullanılan deniz, nehir ağzı veya lagün alanını,

üü) 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,

vv) Yetkili Mercî: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Tarım ve Orman Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlığı,

yy) Yumurta: Kırık, kuluçkalanmış veya pişmiş yumurtalar hariç olmak üzere çiftlik kuşları tarafından üretilen ve direkt olarak insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,

zz) Yumurta paketleme tesisi: Yumurtaların kalite ve ağırlık bakımından derecelendirildiği ve paketlemenin yapıldığı tesisi,

aaa) 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 KISIM

### Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları ve Hayvansal Gıdalara İlişkin Genel Gereklilikler

#### BİRİNCİ BÖLÜM

##### Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları, Kayıt ve Onay

###### Gıda işletmecisinin sorumlulukları

**MADDE 5** – (1) Gıda işletmecisi bu kısım dahil, üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlarda 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 Bakanlığın izin verdiği maddeler kullanılabilir. Bu maddelerin kullanılması halinde ise kullanımına izin verilen maddelerin yer aldığı mevzuat kapsamında belirlenen kullanım koşullarına uyulur. Bu maddelerin kullanımı, bu Yönetmeliğin gerekliliklerine aykırılık teşkil eden durumları düzeltmek amacıyla kullanılmaz ve bu Yönetmeliğin gerekliliklerini yerine getirme hususunda gıda işletmecisinin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

###### Kayıt ve onay

**MADDE 6** – (1) Hayvansal gıda, sadece Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik gerekliliklerini karşılayan işletmelerde hazırlanmış ve muameleye tabi tutulmuşsa piyasaya arz edilebilir.

#### İKİNCİ BÖLÜM

##### Sağlık ve Tanımlama İşareti

###### Sağlık ve tanımlama işareti

**MADDE 7** – (1) İşletmesi onaya tabi olan gıda işletmecisi, ürettiği hayvansal gıdayı;  
a) 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine uygun olarak, evcil tırmaklı hayvanlara ve tavşanımsılar dışında kalan çiftlikte yetiştirilen memeli av hayvanlarına ve büyük yaban av hayvanlarına sağlık işareti uygulanmadan piyasaya arz edemez.

b) (a) bendine göre sağlık işaretinin uygulanmasının gerekli olmadığı durumlarda 8 inci maddede yer alan şartlara uygun tanımlama işareti uygulamadan piyasaya arz edemez.

(2) Gıda işletmecisi hayvansal gıdalara tanımlama işaretini, bu gıdaların 6 ncı maddedeki 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.

(4) Sağlık işareti veya tanımlama işareti uygulanmadan piyasaya arz edilmiş hayvansal gıdalara, sağlık işareti veya tanımlama işareti sonradan uygulanamaz.

(5) Sağlık işareti veya tanımlama işareti bulunmayan hayvansal gıdalar güvenilir olmayan gıda kabul edilir.

#### **Tanımlama işaretinin uygulanması**

**MADDE 8 –** (1) Gıda işletmecisi, 7 nci veya 88 inci maddeleri uygulaması gerektiğinde, üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlardaki 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 işarete, bu tür işlemlerin gerçekleştirildiği tesisin onay numarası belirtilir.

3) Gıda işletmecisi, 5996 sayılı Kanununun 29 uncu maddesinin birinci fıkrasına uygun olarak hayvansal gıdanın alındığı ve teslim edildiği gıda işletmecisini 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) İşarete, 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.

4) İşaret oval şekilde olur.

c) Tanımlama işaretinin uygulama yöntemleri aşağıda belirtilmiştir:

1) İşaret, hayvansal gıdanın piyasaya arz edilmiş 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, paket açıldığında işaretin bütünlüğü bozulacak şekilde; paketin üzerine basılır veya pakete yapıştırılan etikete uygulanır. Ancak paketi açma işlemi paketin bütünlüğünün ortadan kalkmasına neden olursa, etiket paketin herhangi bir yerine yerleştirilebilir. 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, birinci fıkranın (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.

### **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

#### **Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları İlkelerine Dayanan Prosedürler ve Gıda Zinciri Bilgisi**

**Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan prosedürler ve amaçları**

**MADDE 9 –** (1) Kesimhane işletmecisi, tehlike analizinin sonucunda belirlenen ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 8 inci maddesindeki genel gereklilikler ile ikinci fıkrada sıralanan özel gereklilikleri içeren prosedürleri oluşturur.

(2) Prosedürler, kesimhaneye kabul edilen her bir hayvanın veya uygun durumlarda her bir hayvan partisinin;

- a) Uygun ve doğru bir şekilde tanımlanmasını,
- b) Menşe çiftlik bünyesinde yer alan gıda zinciri bilgisinin eşlik etmesini,
- c) Yetkili merci 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 değerlendirmesine göre sağlıklı olmasını,
- e) Kesimhaneye geldiğinde hayvan refahı açısından uygun durumda olmasını, sağlar.

(3) İkinci fıkrada sıralanan herhangi bir gereklilik karşılanmadığında, kesimhane işletmecisi resmi 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 dokuzuncu fıkrada belirtilen durumlarda bu süre aranmaz.

- (4) Birinci fıkrada 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) Zoonozların ve kalıntıların izlenmesi ve kontrolü çerçevesinde alınan numuneler de dâhil, halk sağlığının korunması amacıyla etin güvenilirliğini etkileyebilecek hastalıkların teşhisi için hayvanlardan veya diğer materyallerden alınan numunelerde yürütülen analiz sonuçlarını,
  - e) Aynı menşe çiftlikten kesime gönderilen bir önceki hayvanlara ait özellikle resmi veteriner hekim tarafından düzenlenen ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenelere ilişkin raporları,

- f) Verilerin bir hastalığın varlığına işaret etmesi durumunda üretim verilerini,
- g) Menşe çiftliğe hizmet sağlayan serbest veteriner hekimin adı ve adresini, kapsar.

(5) Kesimhane işletmecisinin;

a) Daimi bir düzenleme veya bir kalite güvence programı kapsamında önceden bu bilgilere ulaşabiliyorsa, dördüncü fıkranın (a), (b), (e) ve (g) bentlerinde belirtilen bilgileri,

b) Üreticinin raporlanacak bir durum olmadığını beyan ediyorsa, dördüncü fıkranın (a), (b), (e) ve (f) bentlerinde belirtilen bilgileri, temin etmesi gerekli değildir.

(6) Gıda zinciri bilgisi için menşe çiftlik kayıtlarının tamamının sağlanması gerekli değildir. Gıda zinciri bilgisi, ilgili tarafların paylaşımına açık elektronik veri tabanı veya üretici tarafından imzalı standart bir beyan şeklinde verilebilir.

(7) İlgili gıda zinciri bilgisini değerlendirdikten sonra hayvanların kesimhaneye kabulü için karar veren kesimhane işletmecisi, dokuzuncu fıkrada bahsedilen durumlar hariç, hayvanın veya partinin varışından en az 24 saat önce resmi veteriner hekimle bağlantı kurar. Kesimhane işletmecisi hayvanın ölüm öncesi muayenesinden önce sağlık durumu hakkındaki değerlendirmelerini resmi veteriner hekime bildirir.

(8) Gıda zinciri bilgisi olmaksızın kesimhaneye hayvan getirilirse, kesimhane işletmecisi derhal resmi veteriner hekimi bilgilendirir. Resmi veteriner hekim izin verinceye kadar hayvanın kesimi gerçekleştirilmez.

(9) Yetkili merci 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 veteriner hekime sunar. Resmi 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, hayvanın insan tüketimine yönelik kesim için amaçlandığını doğrulamak üzere kontrol eder. Hayvanları kabul etmesi halinde pasaportları/tek tırnaklı hayvan kimlik belgelerini resmi veteriner hekime verir.

#### **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

##### **Dondurulmuş Hayvansal Gıdalara İlişkin Gereklilikler**

##### **Dondurulmuş hayvansal gıdalarda üretim ve dondurma tarihi**

**MADDE 11** – (1) Dondurulmuş hayvansal gıdalar söz konusu olduğunda gıdanın üretim tarihi olarak;

- a) Karkas, yarım karkas veya çeyrek karkaslar için kesim tarihi,
  - b) Yaban av hayvanının gövdesi için avlanma tarihi,
  - c) Balıkçılık ürünleri için hasat veya avlanma tarihi,
  - ç) (a), (b) ve (c) bentleri dışındaki diğer hayvansal gıdalar için uygun olacak şekilde işleme, parçalama, kıyma veya hazırlama tarihi,
- esas alınır.

(2) Gıda işletmecisi, insan tüketimi için amaçlanan dondurulmuş hayvansal gıdanın 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olarak etiketlenmesi veya daha ileri bir işlemede kullanılması aşamasına kadar, gıdayı arz ettiği gıda işletmecisinin ve talebi halinde yetkili mercinin; üretim tarihi ve üretim tarihinden farklı ise dondurma tarihi bilgilerine erişimini sağlar.

(3) Gıda, farklı üretim ve dondurma tarihli ham maddeleri içeren bir partiden üretildiğinde, en eski ham maddenin üretim tarihi ve/veya dondurma tarihi esas alınır.

(4) İkinci ve üçüncü fıkralarda belirtilen bilgilerin sunulacağı uygun formatı, aşağıdaki durumların sağlanması halinde dondurulmuş hayvansal gıdayı tedarik eden gıda işletmecisi belirleyebilir:

a) Dondurulmuş hayvansal gıdayı tedarik eden gıda işletmecisi tarafından, ikinci ve üçüncü fıkralarda belirtilen bilgilere açık ve net bir şekilde erişim sağlanması,

b) Gerektiğinde ikinci ve üçüncü fıkralarda belirtilen bilgilerin dondurulmuş hayvansal gıdayı tedarik eden işletmeci tarafından gıdayı arz eden işletmeciden tekrar alınabilir olması.

##### **Gıda işletmeleri tarafından tedarik edilen çiğ etin dondurulması**



**MADDE 12 – (1)** Bu yönetmelik hükümlerine göre piyasaya arz edilen çiğ et, işletmesinde hammadde olarak kullanılacak olması halinde tedarik eden gıda işletmecisi tarafından aşağıdaki gerekliliklerin sağlanması halinde dondurulabilir. Ancak bu şekilde dondurulan et piyasaya çiğ et olarak arz edilemez.

a) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği gereği “son tüketim tarihi” uygulanan etlerde dondurma işleminin son tüketim tarihi öncesinde uygulanması,

b) Geciktirilmeden -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulması,

c) Dondurma tarihinin belgelenmesi ve etiket üzerinde veya diğer yollarla bildirimının sağlanması,

ç) Dondurulacak etlerin daha önce dondurulup çözündürülmüş olmaması,

d) Dondurma işlemi tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan prosedürleri kapsamında açıkça belirtilmiş ve tanımlanmış olmalıdır. Bu prosedürler kapsamında oluşturulan ilgili belge ve kayıtlar yetkili mercinin talep etmesi durumunda sunulması.

(2) Piyasaya çiğ et olarak arz edilmiş etler sadece gıda bağıışı amacıyla yeniden dağıtım yapılacak olması halinde aşağıdaki gerekliliklerin sağlanması şartıyla perakende faaliyet yürüten gıda işletmecileri tarafından dondurulabilir.

a) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği gereği “son tüketim tarihi” uygulanan etlerde dondurma işleminin son tüketim tarihi öncesinde uygulanması,

b) Geciktirilmeden -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulması,

c) Dondurma tarihinin belgelenmesi ve etiket üzerinde veya diğer yollarla bildiriminin sağlanması,

ç) Dondurulacak etlerin daha önce dondurulup çözündürülmüş olmaması,

d) Bulunması halinde, dondurma işlemi ve dondurulan etlerin daha ileri aşamada gıda olarak kullanımı konusunda Bakanlık tarafından belirlenen koşulların yerine getirilmesi.

## **ÜÇÜNCÜ KISIM** **Et İçin Özel Gereklilikler**

### **BİRİNCİ BÖLÜM**

#### **Evcil Tırnaklı Hayvanların Etleri İçin Özel Gereklilikler**

##### **Canlı hayvanların kesimhaneye nakli**

**MADDE 13 – (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, yetkili mercice izin verilmesi halinde kesimhaneye nakledilir.

##### **Kesimhaneler için gereklilikler**

**MADDE 14 – (1)** Gıda işletmecisi, evcil tırnaklı hayvanların kesildiği kesimhanelerin inşası, yerleşimi ve ekipmanlarının bu madde gerekliliklerine uygunluğunu sağlar.

(2) Kesimhaneler;

a) Yeterli ve hijyenik barınma imkanlarına veya kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen ve iklimlendirmeye izin veren bekleme padoklarına sahip olmalıdır. Barınma ve bekleme padokları hayvanların sulanması ve gerektiğinde yemlenmesi için ekipmanlara sahip olur. Atık suların drenajı gıda güvenilirliğini tehlikeye atmamalıdır.

b) Diğer hayvanlarda bulaşmaya neden olmayacak şekilde hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların yönlendirilmesine ve toplanmasına imkân veren ayrı ve kilitlenebilir imkanlara veya iklimlendirmeye izin veren ayrı drenaja sahip padoklara sahip olmalıdır.

c) Hayvan barınma imkanlarının büyüklüğü hayvan refahını sağlayacak şekilde olur.

ç) Barınma imkanları ve bekleme padoklarının yerleşimi, hayvan ve hayvan gruplarının tanımlanması dahil, ölüm öncesi muayeneye imkân verecek şekilde olur.

(3) Kesimhaneler, ete bulaşmaların önlenmesi amacıyla;

a) Yürütülmekte olan işlemlere uygun ve yeterli sayıda odaya sahip olur.

b) Mide ve bağırsakların boşaltılması ve temizlenmesi halinde ayrı bir odaya sahip olur.

Ancak yetkili merci kesimhane bazında yaptığı değerlendirme sonucunda işlemlerin farklı zamanlarda yapılmasına izin vermesi halinde ayrı oda bulunma zorunluluğu aranmaz.

c) Aşağıdaki işlemlerin farklı zamanlarda veya farklı yerlerde yapılmasına uygun olur:

1) Sersemletme,

2) Kanın akıtılması,

3) Derinin yüzülmesi, domuz türü hayvanlarda derinin yüzülmemesi halinde haşlama, kılların alınması, kalan kılların kazınması ve hafifçe yakılması,

4) İç organların çıkartılması ve karkasın ilave muamelesi,

5) Temizlenmiş mide ve bağırsakların muamelesi,

6) Eğer kesim hattında yapılmıyorsa özellikle yüzülmüş başların muamelesi olmak üzere diğer sakatatların hazırlanması ve temizlenmesi,

7) Sakatatların paketlenmesi,

8) Etlerin sevkiyatı işlemleri.

d) Etin; zemin, duvar ve tüm sabit yapılarla temasını önleyecek donanıma sahip olur.

e) Kesim işleminde sürekli ilerlemeye izin veren ve kesim hattındaki farklı kısımlar arasındaki çapraz bulaşmaları önleyecek şekilde tasarlanmış kesim hattına sahip olur. Aynı kesimhanede birden fazla kesim hattının çalıştırılması halinde, çapraz bulaşmayı önlemek için hatlar birbirinden yeterince ayrı olur.

(4) Aletleri dezenfekte etmek için 82 °C'den az olmayan sıcak su sağlayan imkana veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sisteme sahip olur.

(5) Açık etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olur.

(6) Şüphelenilerek alınmayan etlerin soğutulmuş olarak depolanması ile insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etlerin depolanması için kilitlenebilir ayrı ayrı imkânlarla sahip olur.

(7) Canlı hayvanların nakliyesinde kullanılan araçların temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlarla sahip ayrı bir yer bulunur. Ancak, yetkili mercice uygun görülmesi halinde kesimhane yakınında resmi izine sahip olan yerler bu amaç için kullanılabilir. Bu durumda kesimhanenin bu tür yer ve imkânlarla sahip olmasına gerek yoktur.

(8) Hasta ve şüpheli hayvanların kesimi için ayrılmış, kilitlenebilir imkânlarla sahip olur. Hasta ve şüpheli hayvanların kesimi yetkili merci tarafından bu amaç için izin verilmiş diğer işletmelerde veya normal kesim sürecinin sonunda gerçekleştiriliyorsa bu gereklilik aranmaz.

(9) Gübre veya sindirim kanalı içeriği işletmede depolanacak ise bu amaç için ayrılmış özel bir alan veya yer olur.

(10) Resmi veteriner hekim ve ekibinin kullanımına ayrılmış, yeterli donanıma sahip, kilitlenebilir imkân veya gerektiğinde odaya sahip olur.

(11) Kesimi yapılan hayvanların dijital olarak takibinin yapılabilmesi için gerekli alt yapıya sahip olur.

(12) 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 görüntüleme sistemleri kurulur ve bu sistemler yetkili mercinin erişimine açık olur.

### **Parçalama tesisleri için gereklilikler**

**MADDE 15 – (1)** Evcil tırnaklı hayvan etlerinin muamele edildiği parçalama tesisinde gıda işletmecisi;

a) Etlerin bulaşmasını önlemek üzere özellikle, işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı üretim partileri arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde tesisin inşasını gerçekleştirir.

b) Açık etler ve paketlenmiş etlerin depolanması için ayrı ayrı odaların bulunmasını sağlar. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketlenme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda ayrı odaların bulunmasına gerek yoktur.

c) 17 nci maddede belirtilmiş olan gerekliliklere uygunluğu sağlayacak şekilde donatılmış parçalama odalarına sahip olur.

ç) Açık etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olur.

d) Aletleri dezenfekte etmek için 82 °C'den az olmayan sıcak su sağlayan imkana veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sisteme sahip olur.

### **Kesim hijyeni**

**MADDE 16 – (1)** Hayvanların kesimi aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapılır:

a) Hayvanlar, kesimhaneye getirildikten sonra gereksiz yere bekletilmeden kesilir. Ancak, hayvan refahını sağlamak amacıyla gerektiğinde kesimden önce bir dinlenme süresi verilir.

b) Kesimhaneye kabul edilen hayvanlara ilişkin olarak;

1) (2) ve (3) numaralı alt bentlerde belirtilen hayvanların dışında kalan hayvanlar, kesimhanede kesimden önce ölmüş ise etleri insan tüketimi için kullanılamaz.

2) Kesimhaneye, 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak kesimhane dışında acil kesime tabi tutulan hayvanlar, 18 inci maddenin ikinci fıkrasına veya 27 nci maddeye uygun olarak üretim yerlerinde kesilen hayvanlar ve 29 uncu 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 menşeyini izleyebilmek için, her bir hayvan veya uygun durumlarda her bir hayvan partisi 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 veteriner hekimin talimatlarına uyar.

e) Kesim salonuna alınan hayvanlar, gereksiz yere bekletilmeden kesilmelidir.

f) Sersemletme, devamında 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 ve ana toplardamar 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 kesim işlemini takip eden süreçte, mümkün olan en kısa sürede iç organların çıkartılması işlemi tamamlanır.

4) Memelerin uzaklaştırılması işlemi karkasa, süt veya kolostrumun bulaşmasına neden olmamalıdır.

g) Karkaslar ve insan tüketimi için amaçlanan diğer kısımlar tamamen yüzülmüş olmalıdır. Ancak, domuz türü hayvanların tüm gövdesi, koyun, keçi ve danaların başları ile koyun, keçi ve sığır cinsi hayvanların ayakları, sığır cinsi hayvanların ağız burun bölgesi ile dudakları için bu uygulama zorunlu değildir. Ağız, burun bölgesi ve dudaklar dâhil olmak üzere baş ve ayaklar bulaşmaya yol açmayacak şekilde muamele edilir.

ğ) Domuz türü hayvanlar yüzülmediklerinde kılları derhal uzaklaştırılır. Bu işlem için kullanılan haşlama suyundan 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 bulaşı olmamalıdır. Herhangi bir görünür bulaşının olması durumunda, bulaşının olduğu bölge derhal kesilerek veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif yollarla uzaklaştırılmalıdır.

1) Karkaslar ve sakatatın zemin, duvar veya çalışma tezgâhları ile temas etmesi önlenir.

i) Kesimhane işletmecisi, kesilen tüm hayvanların Hayvansal Gıdaların Resmî Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik doğrultusunda ölüm sonrası muayenelerinin uygun şartlar altında yapılabilmesi için yetkili mercinin talimatlarına uyar.

j) Hayvanın ölüm sonrası muayenesi tamamlanmaya kadar kesilen hayvanın parçaları;

1) Hangi karkasa ait olduğu tanımlanabilmelidir.

2) Ölüm sonrası muayenesi tamamlanmış olanlar dâhil, diğer karkas, sakatat veya iç organlarla temas ettirilmemelidir.

3) Herhangi bir patolojik lezyon göstermediği belirlenen penis hemen atılabilir.

k) Her iki böbrek etrafındaki yağ tabakasından ayrılır. Sığır, domuz ve tek tırnaklılarda perirenal kapsül de çıkarılır.

l) Ölüm sonrası muayenenin tamamlanmasından önce birden fazla hayvanın kanı veya diğer sakatları, aynı yerde toplanıyorsa ve şayet bu hayvanlardan en az bir tanesine ait karkasın insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenirse tüm bu hayvanlara ait bir arada bulunan kan ve sakatlar 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, 19 uncu maddede belirtilmiş olan gerekliliklere uygun olarak depolanır.

o) 24/12/2011 tarihli ve 28152 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği uyarınca mide, bağırsak, baş ve ayakların hayvansal yan ürün olarak kullanımı veya bertarafı amaçlanmıyorsa;

1) Mideler haşlanır veya temizlenir. Ancak, mideler rennet üretimi amacıyla kullanılacak olmaları halinde; genç sığırlarda sadece boşaltılır, genç koyun ve keçilerde midelerin boşaltılması, haşlanması veya temizlenmesi gerekli değildir.

2) Bağırsaklar boşaltılır ve temizlenir.

3) Baş ve ayakların derisi yüzülür veya haşlanır ve kıldan arındırılır. Ancak yetkili mercinin izin vermesi halinde; görünür kirliliği bulunmayan ve spesifik risk materyali içermeyen başlar ve görünür kirliliği bulunmayan ayaklar, gıda olarak işlenmesi amacıyla, onaylı bir işletmeye nakledilebilir ve onaylı işletmede derisi yüzülebilir veya haşlanabilir ve kıldan arındırılabilir.

ö) 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) 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 17 – (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 aşgariye 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 ihtiyaç duyuldukça 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) Farklı hayvan türlerine ait etlerin parçalanması için onaylanan tesislerde çapraz bulaşmayı önlemek için bu faaliyetlerin yeri veya zamanı ayrılır.

c) Ancak, 19 uncu maddenin dördüncü fıkrasına uygun olarak bu fıkranın (b) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen sıcaklık derecesine 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 sıcaklık gerekliliklerine ilişkin hüküm uygulanır.

d) 19 uncu maddenin dördüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen istisna kapsamında nakledilen karkaslar, yarım karkaslar, çeyrek karkaslar veya en fazla üç parçaya ayrılmış yarım karkaslar; bu fıkranın (b) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen sıcaklık derecesine ulaşmadan kemiklerinden ayrılabilir ve parçalanabilir. Bu durumda et, parçalama veya kemikten ayırma işlemleri sırasında sıcaklığının sürekli düşürülmesini sağlayan hava sıcaklıklarına maruz bırakılır. Parçalamayı ve uygun durumlarda paketlemeyi takiben etin

sıcaklığı, bu fıkranın (b) bendinde belirtilen sıcaklığın altında değilse derhal bu sıcaklığa soğutulur.

(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.

#### **Kesimhanede kesim**

**MADDE 18 – (1)** Gıda işletmecisi, sadece aşağıdaki gerekliliklerin sağlanması durumunda kesimhanede acil kesimi yapılan evcil tırnaklı hayvan etlerini insan tüketimine sunabilir:

a) Sağlıkliken 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. Başka bir muamele yapılmadan mide ve bağırsaklar hayvanın kesildiği yerde resmi 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 bildirimini; 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) Ek-9' da yer alan sağlık raporu kesilen hayvanın beraberinde veya başka bir yöntemle 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 veteriner hekimin vereceği talimata uyar.

(2) Yetkili mercinin izin vermesi halinde sadece aşağıdaki durumlarda ve gerekliliklerin sağlanması koşuluyla, bizon dışında üç adede kadar sığır cinsi hayvan veya altı adede kadar domuz veya üç adede kadar tek tırnaklı hayvan menşee çiftlikte aynı anda kesilebilir.

a) Hayvanları muamele eden kişilerin hayatını riske atmamak ve nakil sırasında hayvanların zarar görmesini önlemek için hayvanların kesimhaneye nakledilememesi.

b) Kesimhane ile kesimi amaçlanan hayvanların sahibi arasında bir anlaşma bulunur ve hayvan sahibi bu anlaşmayı yetkili mercie yazılı olarak bildirir.

c) Kesimhane veya kesimi amaçlanan hayvanların sahibi, hayvanların tasarlanan kesim günü/tarihi ve zamanını en az üç gün önce resmi veteriner hekime bildirir.

ç) Kesimi amaçlanan hayvanların ölüm öncesi muayenesini yürüten resmi veteriner hekim kesim süresince kesim yerinde bulunur.

d) Kanın akıtılması ve kesilen hayvanların kesimhaneye nakli için kullanılan mobil araç, kanın akıtılması ve hijyenik olarak muamelesine ve uygun bir şekilde bertaraf edilmesine imkan sağlar. Mobil araç yetkili merci tarafından Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik gereği onaylanmış bir kesimhanenin parçası olmalıdır. Bununla birlikte yetkili merci kanın insan tüketimi amacıyla kullanımının amaçlanmaması ve kesimin hayvan ve halk sağlığı gerekçeleri ile hareket yasağı veya diğer kısıtlamalara tabi bölgelerde veya işletmelerde yapılmaması halinde kanın akıtılması işleminin mobil aracın dışında yapılmasına izin verebilir.

e) Kesilen ve kanı akıtılan hayvan, gereksiz gecikmelerden kaçınılarak hijyenik bir şekilde doğrudan kesimhaneye nakledilir. Başka bir muamele yapılmadan mide ve bağırsaklar hayvanın kesildiği yerde resmi veteriner hekim gözetiminde çıkartılabilir. Çıkartılan iç organlar, kesilen hayvana eşlik etmeli ve bu hayvana ait olduğu tanımlanabilir olmalıdır.

f) İlk hayvanın kesim zamanı ile kesilen hayvanların kesimhaneye varış zamanı arasında 2 saatten fazla zamana ihtiyaç varsa kesilen hayvanlar soğutulmalıdır. İklim koşullarının izin verdiği durumda aktif soğutma gerekli değildir.

g) Hayvan sahibi, kesilen hayvanların kesimhaneye varışının ardından gereksiz gecikmelerden kaçınılarak muamele edilmeleri için planlanan kesimhaneye varış zamanını kesimhaneye önceden bildirir.

ğ) 10 uncu madde gereği iletilmesi gereken gıda zinciri bilgisine ilave olarak Ek-12’inde yer alan sertifika kesimhaneye kadar kesilen hayvanlara eşlik eder veya başka bir formatta önceden gönderilir.

### **Depolama ve nakliye**

**MADDE 19 – (1)** Gıda işletmecisi, bu maddedeki gerekliliklere uygun olarak evcil tırnaklı hayvanların etlerinin depolanmasını ve nakledilmesini sağlar.

(2) Etlerin soğutulması sırasında aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) 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, 17 nci maddenin birinci fıkrasının (ç) bendine uygun olarak soğutma süresince et parçalanabilir ve kemiğinden ayrılabilir.

b) Soğutma süresince, et üzerinde yoğunlaşmayı önleyecek yeterli hava sirkülasyonu sağlanır.

(3) Et, ikinci fıkrada açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve depolama süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır.

(4) Et, nakliyeden önce ikinci fıkrada açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Bununla birlikte;

a) Özel ürünlerin üretimi için yetkili merci, aşağıdaki hususların sağlanması koşulu ile etlerin ikinci fıkrada açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmadan nakliyesine izin verebilir:

1) Etin bir işletmeden diğer bir işletmeye nakliyesi, yetkili mercinin 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.

3) Bu tür nakliye işlemi sadece teknolojik nedenlerle yapılabilir.

b) Koyun, keçi, sığır ve domuzların karkasları, yarım karkasları, çeyrek karkasları veya üç parçaya ayrılmış yarım karkaslarının nakliyesi aşağıdaki gerekliliklerin tamamının karşılanması koşuluyla ikinci fıkrada açıklanan sıcaklık derecesine ulaşmadan başlayabilir:

1) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan prosedürler kapsamında sıcaklıklar izlenir ve kaydedilir.

2) Karkasları, yarım karkasları, çeyrek karkasları veya üç parçaya ayrılmış yarım karkasların nakliyesini gerçekleştiren gıda işletmecisi bu istisnadan yararlanmak için menşee yerindeki yetkili merciden izin belgesi almış olmalıdır.

3) Karkasların, yarım karkasların, çeyrek karkasların veya üç parçaya ayrılmış yarım karkasların nakliyesinde kullanılan nakil araçları; yetkili mercinin, (8) numaralı alt bentte belirtilen zaman ve sıcaklık koşullarına uygunluğu doğrulamasını sağlayan, karkasların maruz kaldığı hava sıcaklıklarını izleyen ve kaydeden bir cihazla donatılmış olmalıdır.

4) Karkasların, yarım karkasların, çeyrek karkasların veya üç parçaya ayrılmış yarım karkasların nakliyesinde kullanılan nakil araçları her nakliye işlemi sırasında sadece tek bir kesimhaneye ait etleri taşıyabilir.

5) Bu istisnaya tabi olan karkaslar, yarım karkaslar, çeyrek karkaslar veya üç parçaya ayrılmış yarım karkaslar ikinci fıkrada açıklanan sıcaklık gerekliliğini karşılayan karkaslar, yarım karkaslar, çeyrek karkaslar veya üç parçaya ayrılmış yarım karkaslar ile aynı bölmede

nakledilecekse, nakil başlangıcında 15 °C'den fazla olmayan bir merkez sıcaklığa sahip olmalıdır.

6) Gıda işletmecisi tarafından düzenlenen bir bildirim sevkiyata eşlik eder. Bu bildirim; karkasların, yarım karkasların, çeyrek karkasların veya üç parçaya ayrılmış yarım karkasların yüklemeye önceki soğutma süresini, yüklenmeye başlandığı zamanı ve bu sıradaki yüzey sıcaklığını; karkasların, yarım karkasların, çeyrek karkasların veya üç parçaya ayrılmış yarım karkasların maruz kalabileceği maksimum nakliye hava sıcaklığını, izin verilen maksimum nakliye süresini, istisnadan yararlanmaya izin veren yetkili mercinin adı ve izin tarihini belirtmelidir.

7) Varış yerindeki gıda işletmecisi, nakil öncesi ikinci fıkrada açıklanan sıcaklıklara ulaşmayan karkasları, yarım karkasları, çeyrek karkasları veya üç parçaya ayrılmış yarım karkasları işletmesine kabul edecek olması halinde ilk tedarik öncesi yetkili mercie bildirimde bulunur.

8) Bu bentte verilen istisnaya tabi tutulacak olan etler Ek-7'de yer alan gerekliliklere uygun olur.

(5) Dondurulacak etler stabilizasyon periyodunu gerektiren durumlar da dikkate alınarak fazla geciktirilmeden dondurulması gerekir.

(6) Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanır ve nakledilir. Ancak depolama veya nakliyenin, farklı zamanlarda yapılması veya paketlenme materyali ile depolama veya nakliye şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda açık etler ve paketlenmiş etlerin ayrı ayrı depolanması ve nakledilmesi gerekliliği aranmaz.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Kanatlı ve Tavşanımsıların Etleri İçin Özel Gereklilikler

#### Canlı hayvanların kesimhaneye nakli

**MADDE 20** – (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, yetkili mercice 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 21** – (1) Gıda işletmecisi, kanatlı ve tavşanımsıların kesildiği kesimhanelerin inşası, yerleşimi ve ekipmanlarının bu madde gerekliliklerine 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) Yürütülmekte olan işlemlere uygun ve yeterli sayıda odaya sahip olmalıdır.

2) İç organların çıkarılması ve karkasın ilave işlemleri ile tavuk ayağı, ibik ve kanat ucunun muamelesi için ayrı odaya sahip olmalıdır.

3) Sersemletme, devamında kanın akıtılması, ıslatma, tüy yolma veya derinin yüzülmesi, iç organların çıkarılması ve etlerin sevkiyatı işlemlerinin farklı zamanlarda veya farklı yerlerde yapılmasına uygun olur.

4) Etin; zemin, duvar ve tüm sabit yapılarla temasını önleyecek donanıma sahip olur.



5) Kesim işleminde sürekli ilerlemeye izin veren ve kesim hattındaki farklı kısımlar arasındaki çapraz bulaşmaları önleyecek şekilde tasarlanmış kesim hattına sahip olur. Aynı kesimhanede birden fazla kesim hattının çalıştırılması halinde çapraz bulaşmayı önlemek için hatlar birbirinden yeterince ayrı olur.

c) Aletleri dezenfekte etmek için 82 °C'den az olmayan sıcak su sağlayan imkana veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sisteme sahip olur.

ç) Açık etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olur.

d) Şüphelenilerek alıkonulan etlerin soğutulmuş olarak depolanması ile insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etlerin depolanması için kilitlenebilen ayrı ayrı imkânlarla sahip olur.

e) Canlı hayvanların nakliyesinde kullanılan kafes gibi nakil ekipmanlarının ve araçlarının temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlarla sahip ayrı bir yer bulunur. Ancak, yetkili mercice uygun görülmesi halinde kesimhane yakınında resmi izne sahip olan yerler sadece nakil araçları için kullanılabilir. Bu durumda sadece nakil araçlarının temizliği için kesimhanenin bu tür yer ve imkânlarla sahip olmasına gerek yoktur.

f) Resmi veteriner hekim ve ekibinin kullanımına ayrılmış, yeterli donanıma sahip, kilitlenebilir imkân veya gerektiğinde odaya sahip olmalıdır.

#### **Parçalama tesisleri için gereklilikler**

**MADDE 22 – (1)** Kanatlı veya tavşanımsıların etlerinin muamele edildiği parçalama tesisinin gıda işletmecisi;

a) Etlerin bulaşmasını önlemek üzere özellikle; işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı üretim partileri arasındaki ayrımı sağlayacak şekilde tesisin inşasını gerçekleştirir.

b) Açık etler ve paketlenmiş etlerin depolanması için ayrı ayrı odaların bulunmasını sağlar. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketlenme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda ayrı odaların bulunmasına gerek yoktur.

c) 24 üncü maddede belirtilen gerekliliklere uygunluğu sağlayacak şekilde donatılmış parçalama odalarına sahip olur.

ç) Açık etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olur.

d) Aletleri dezenfekte etmek için 82 °C'den az olmayan sıcak su sağlayan imkana veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sisteme sahip olur.

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

a) Beslendiği çiftlikte sersemletilen, devamında 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 23 – (1)** Kanatlı ve tavşanımsıların kesimi aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak yapılır:

a) Birinci fıkranın (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, *foie gras* üretimi (kaz ve ördek ciğerinin yağlandırılmasına yönelik özel üretim yöntemi) için yetiştirilen kanatlılar ile 25 inci maddeye uygun olarak çiftlikte kesilen ve evcil olarak kabul edilmeyen ancak evcil hayvan gibi çiftlikte yetiştirilen kuşlar.

2) 27 nci maddeye uygun olarak üretim yerlerinde kesilen çiftlik av hayvanları.

3) 30 uncu maddeye uygun olarak, avlanmış küçük yaban av hayvanları.

c) Kesimhane işletmecisi, ölüm öncesi muayeneyi uygun şartlar altında yürütmek için yetkili mercinin 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, devamında kanın akıtılması, deri yüzme veya tüy yolma, iç organ çıkarma ve diğer temizleme işlemleri gereksiz yere geciktirilmeden ve ete bulaşmaları önleyecek şekilde yapılır. Özellikle iç organların çıkarılması sırasında sindirim kanalı içeriğinin saçılmasını önlemek için tedbirler alınır.

f) Kesimhane işletmecisi ölüm sonrası muayeneyi, özellikle kesilen hayvanların düzgün şekilde muayene edilebilmesine imkân sağlayan uygun şartlar altında yürütmek için yetkili mercinin talimatlarına uyar.

g) Ölüm sonrası muayeneden sonra;

1) İnsan tüketimi için uygun olmayan kısımlar, tesisin temiz kısımlarından mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır.

2) Hastalık şüphesi ile alı konulan 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) Karkaslar, daldırılarak soğutma işlemine tabi tutulduğunda, aşağıdaki hususlar dikkate alınır:

1) Karkas ağırlığı, su sıcaklığı, su miktarı ve suyun akış yönü ile soğutma süresi gibi parametreler dikkate alınarak karkasın bulaşmasını önlemek için gerekli tedbirler alınır.

2) Ekipman, her gerektiğinde ve en azından günde bir defa tamamen boşaltılır, temizlenir ve dezenfekte edilir.

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

#### **Parçalama ve kemiklerin ayrılması sırasında ve sonrasında hijyen**

**MADDE 24 – (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 ihtiyaç duyuldukça 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, birinci fıkranın (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 parçalanır ve parçalanır parçalanmaz uygun olduğu durumda paketlenir ve merkez sıcaklığı 4 °C'den fazla olmayan sıcaklığa soğutulur.

ç) Et, nakliyeden önce 4 °C'den fazla olmayan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Ancak, yetkili mercinin izin vermesi halinde *foie gras* üretimi için elde edilen karaciğerler aşağıdaki şartları sağlaması halinde, 4 °C'den fazla olan sıcaklıkta nakledilebilir:

1) Etin bir işletmeden diğer bir işletmeye nakliyesi, yetkili mercinin belirttiği kurallara uygun olarak yapılır.

2) Et, kesimhaneden veya parçalama tesisinden hemen ayrılır ve nakliye süresi 2 saatten fazla olamaz.

d) Dondurulması amaçlanan et gecikmeksizin dondurulur.

e) Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanır ve nakledilir. Ancak depolama veya nakliyenin, farklı zamanlarda yapılması veya paketlenme materyali ile depolama veya nakliye şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda açık etler ve paketlenmiş etlerin ayrı ayrı depolanması ve nakledilmesi gerekliliği aranmaz.

#### **Çiftlikte kesim**

**MADDE 25** – (1) Gıda işletmecisi; yetkili mercinin izni ve aşağıdaki gerekliliklere uyulması durumunda, 23 üncü maddenin birinci fıkrasının (b) bendinin (1) numaralı alt bendinde belirtilen kanatlı hayvanları çiftlikte kesebilir:

a) Çiftlik düzenli olarak veteriner hekim kontrolünde olmalıdır.

b) Gıda işletmecisi, yetkili merci kesimin tarihi ve zamanı konusunda önceden bilgilendirmelidir.

c) Çiftlik, kesilecek kanatlıların grup halinde ölüm öncesi muayenesi için bir yerde toplanmalarını sağlayacak imkânlarla sahip olmalıdır.

ç) Çiftlik, kanatlıların hijyenik kesimi ve daha ileri muamelesi için uygun tesislere sahip olmalıdır.

d) Hayvan refahı kurallarına uyulmalıdır.

e) 10 uncu madde gereği iletilmesi gereken gıda zinciri bilgisine ilave olarak Ek-11'inde yer alan sağlık raporu kesilen hayvanın beraberinde veya başka bir yöntemle kesimhaneye veya parçalama tesisine iletilir.

f) *Foie gras* üretimi için yetiştirilen kanatlılarda; iç organlar çıkarılmamış ise bu hayvanlar bekletilmeden, gerektiğinde soğutularak kesimhane veya parçalama tesisine taşınır. yetkili mercinin gözetiminde, kesimi takiben 24 saat içerisinde iç organlar çıkarılmalıdır.

g) 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 26** – (1) Gıda işletmecisi kanatlı etini çiğ et olarak piyasaya arz edecekse, bu ete su tutulmasını artırmak amacıyla herhangi bir işlem uygulayamaz.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **Çiftlik Av Hayvanlarının Eti İçin Özel Gereklilikler**

#### **Çiftlik av hayvanlarının eti**

**MADDE 27** – (1) Üçüncü kısım birinci bölümde yer alan gereklilikler, çift tırnaklı memeli çiftlik av hayvanlarından elde edilen etin üretiminde ve piyasaya arzında uygulanır.

(2) Üçüncü kısım ikinci bölümde yer alan gereklilikler, devekuşugillerden elde edilen etin üretiminde ve piyasaya arzında uygulanır. Ancak, üçüncü kısım birinci bölümde yer alan gereklilikler, yetkili mercinin izin vermesi durumunda devekuşugillere de uygulanabilir. Bu durumda hayvanın büyüklüğüne uygun imkânlar sağlanmalıdır.

(3) Birinci ve ikinci fıkralara istisna olarak gıda işletmecisi, çiftlikte yetiştirilen devekuşugiller ve çiftlikte yetiştirilen tırnaklı av hayvanları, yetkili mercinin 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 yetkili mercie bildirilmesi.

d) Çiftliğin, kesilecek hayvanların grup halinde ölüm öncesi muayenesi için bir yerde toplanmalarını sağlayacak imkânlarla sahip olması.

e) Çiftliğin; kesim, kanın akıtılması ve devekuşugillerin tüyelerinin yolunmasını sağlayan imkânlarla 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) Hayvanları yetiştiren gıda işletmecisinin hayvanların kimliği ve hayvanlara uygulanan veteriner tıbbi ürünler veya diğer tedavilerin uygulanma tarihleri ve kalıntı arınma sürelerini belirten bildirimini kesimhaneye sevk sırasında hayvanlara eşlik etmesi.

h) Ölüm öncesi muayenenin olumlu sonucunu, doğru bir şekilde kesildiği ve kanının akıtıldığını, kesimin gün ve zamanını beyan eden resmi veteriner hekim tarafından düzenlenen ve imzalanan Ek-12’inde yer alan sağlık raporunun kesimhaneye nakil sırasında kesilen hayvanlara eşlik etmesi veya başka bir formatta iletilmiş olması.

(4) Yetkili merci, üçüncü fıkranın (h) bendine istisna olarak; hayvanın doğru bir şekilde kesilmesi ve kanının akıtılması ile kesimin gün ve zamanının onayının gıda işletmecisi tarafından üçüncü fıkranın (g) 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 üçüncü fıkradaki gerekliliklere uygun olarak çiftlikte bizon da kesebilir.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Yaban Av Hayvanı Eti İçin Özel Gereklilikler

#### Sağlık ve hijyen hususunda avcılarının eğitimi

**MADDE 28 –** (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) Bir avlama takımında en az bir kişinin birinci fıkrada belirtilen bilgilere sahip olması yeterli olup bu kişi bundan sonra “eğitilmiş kişi” olarak ifade edilecektir.

(3) Av sırasında avlanma takımının bir üyesi ise veya avlamanın yapıldığı yerin hemen yakınında ise saha bekçisi, av koruma memuru veya avı yöneten kişi eğitilmiş kişi olabilir. Bu durumda avcı avladığı hayvanı saha bekçisi, av koruma memuru veya avı yöneten 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 29 – (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 hayvanının eti sadece ikinci fıkrada belirtilen incelemeden sonra mümkün olan en kısa sürede av hayvanı muamele tesisine nakledilmesi durumunda piyasaya arz edilir. Dördüncü fıkrada 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) İkinci fıkrada 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 bildirim hayvanın vücuduna ilişirir. 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 bildirim hayvanın gövdesine iliştirilmesine gerek yoktur. Tek bir bildirim kapsadığı tüm hayvan gövdeleri sadece tek bir av hayvanı muamele tesisine gönderilebilir. Bu bentte belirtilen durumlarda baş ve iç organların gövdeye eşlik etmesine gerek yoktur. Ancak domuz türü hayvanlar, tek 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) (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, (a) bendinde belirtilen bildirim yapmasına engel olan anormal bulgular, anormal davranış veya çevreden bulaşma kuşkusu ile ilgili bilgileri yetkili mercie iletir.

c) İkinci fıkrada belirtilen incelemeyi yapacak eğitilmiş kişi yok ise, uzun azı dişleri ve boynuzlar hariç baş ile mide ve bağırsaklar dışında kalan iç organların tamamı, öldürüldükten sonra mümkün olan en kısa sürede, av hayvanı muamele tesisine nakledilmesi gereken 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 muamele tesisine nakliyesinde, hayvanların üst üste yığılmasından kaçınılır.

(7) Av hayvanı muamele tesisine getirilen büyük yaban av hayvanları, muayene için resmi veteriner hekime sunulur.

(8) Buna ilave olarak, derisi yüzülmemiş büyük yaban av hayvanları, sadece aşağıda belirtilen gerekliliklere uyulması şartıyla yüzülür ve piyasaya arz edilir;

a) Hayvan, derisi yüzülmeden önce diğer gıdalardan ayrı olarak depolanır, muamele edilir ancak dondurulmaz.

b) Derisi yüzüldükten sonra av hayvanı muamele tesisinde 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, 17 nci maddede yer alan gerekliliklere uyulur.

(10) Büyük yaban av hayvanlarının gövdeleri ve iç organları av hayvanı muamele tesisine nakledilmeden önce aşağıdaki gerekliliklere uyulması şartıyla av hayvanı toplama merkezine nakledilebilir ve burada depolanabilir.

a) Av hayvanı toplama merkezinin;

1) Sadece ilk toplama merkezi olarak gövdeleri kabul etmesi halinde Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında yetkili merci tarafından kayıt altına alınmış olmalıdır.

2) Diğer av hayvanı toplama merkezlerinden gövdeleri kabul etmesi halinde Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında yetkili merciden onay alınması gerekmektedir.

b) Hayvanların iç organları çıkarılmışsa toplama merkezine yığılarak nakliye edilmeleri ve depolanmaları yasaktır.

c) Öldürülen hayvanlar toplama merkezine hijyenik bir şekilde ve gereksiz yere bekletilmeden nakledilir.

ç) Beşinci fıkrada belirtilen sıcaklık koşulları sağlanır.

d) Depolama süresi mümkün olduğunca kısa tutulur.

e) Büyük yaban av hayvanlarının gövdeleri ve iç organlarına başka hiçbir işlem yapılamaz. Ancak eğitilmiş kişi tarafından inceleme ve iç organların ayrılması ikinci, üçüncü ve dördüncü fıkralarda belirtilen koşullar altında gerçekleştirilebilir.

#### **Küçük yaban av hayvanlarının muamelesi**

**MADDE 30** → (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 yetkili mercii bilgilendirir.

(3) Küçük yaban av hayvanı eti sadece; birinci fıkrada belirtilen incelemeden sonra mümkün olan en kısa sürede gövdenin av hayvanı muamele tesisine nakledilmesi durumunda piyasaya arz edilir. Ancak özel durumlarda incelemeyi yapacak eğitilmiş kişinin bulunmaması halinde, öldürmeden sonra mümkün olan en kısa sürede gövdenin av hayvanı muamele tesisine nakledilmesi durumunda piyasaya arz edilebilir.

(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) Yetkili merci aksine izin vermedikçe, av hayvanı muamele tesisine getirilen küçük yaban av hayvanlarının iç organlarının çıkartılması gereksiz gecikmeye meydan vermeden gerçekleştirilir.

(6) Av hayvanı muamele tesisine getirilen küçük yaban av hayvanları, muayene için resmi veteriner hekime sunulur.

(7) Küçük yaban av hayvanlarının etlerinin parçalanması ve kemiklerinden ayrılması hususlarında, 24 üncü maddede yer alan gerekliliklere uyulur.

(8) Küçük yaban av hayvanlarının iç organları dâhil gövdeleri av hayvanı muamele tesisine nakledilmeden önce aşağıdaki gerekliliklere uyulması şartıyla av hayvanı toplama merkezine nakledilebilir ve burada depolanabilir.

a) Av hayvanı toplama merkezinin;

1) Sadece ilk toplama merkezi olarak gövdeleri kabul etmesi halinde Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında kayıt altına alınmış olmalıdır.

2) Diğer av hayvanı toplama merkezlerinden gövdeleri kabul etmesi halinde Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında yetkili merciden onay alınması gerekmektedir.

b) Hayvanların iç organları çıkarılmışsa toplama merkezine yığılarak nakliye edilmeleri ve depolanmaları yasaktır.

c) Öldürülen hayvanlar toplama merkezine hijyenik bir şekilde ve gereksiz yere bekletilmeden nakledilir.

ç) Dördüncü fıkrada belirtilen sıcaklık koşulları sağlanır.

d) Depolama süresi mümkün olduğunca kısa tutulur.

e) Küçük yaban av hayvanlarının gövdeleri ve iç organlarına başka hiçbir işlem yapılamaz ancak eğitimli kişi tarafından inceleme ve iç organların ayrılması birinci ve ikinci fıkralarda belirtilen koşullar altında gerçekleştirilebilir.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

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

#### **Üretim tesisleri için gereklilikler**

**MADDE 31 – (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 üretim partilerinin üretimi arasındaki ayrımı sağlayacak şekilde gerçekleştirir.

b) Açık etler, paketlenmiş etler ve ürünlerin depolanması için ayrı ayrı odalar bulunmalıdır. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et ve ürünler için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda ayrı odaların bulunması gerekmez.

c) 33 üncü maddede belirtilen sıcaklık gerekliliklerine 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) Aletleri dezenfekte etmek için 82 °C'den az olmayan sıcak su sağlayan imkana veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sisteme sahip olur.

#### **Hammadde için gereklilikler**

**MADDE 32 – (1)** Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi, kullandıkları hammaddelerin bu maddede yer alan gerekliliklere uygunluğunu sağlamak zorundadır;

(2) Kıyma hazırlamak için kullanılan hammadde, aşağıdaki gereklilikleri sağlar:

- a) Çiğ et için gerekliliklere uygun olur.
- b) Kaslara yapışık yağ dokusu dahil iskelet kasından elde edilir.
- c) Kıyma üretiminde aşağıdaki hammaddeler kullanılamaz:

1) Bütün kas parçalarının ayrılması işlemi hariç parçalama sırasında ortaya çıkan kırıntılar ile trimleme artıkları,

- 2) MAE,
- 3) Kemik parçası veya deri içeren et;
- 4) Masseter kasları dışındaki baş eti,
- 5) Linea albanın kas olmayan parçalarından elde edilen et,
- 6) Karpal ve tarsal bölgelerden elde edilen et,
- 7) Kemik sıyrıntılarından elde edilen et,
- 8) Serozası çıkarılmadığı sürece diyafram kaslarından elde edilen etler.

(3) Aşağıda belirtilen hammaddeler hazırlanmış et karışımlarının üretiminde kullanılabilir:

- a) Çiğ et.
  - b) İkinci fıkradaki gereklilikleri karşılayan et.
- (4) MAE üretiminde kullanılan hammadde aşağıdaki gereklilikleri sağlar:

- a) Çiğ et için gerekliliklere uygun olur.
- b) MAE üretiminde aşağıdaki hammaddeler kullanılamaz;

1) Kanatlı hayvanlarda ayaklar, boyun derisi ve baş  
2) Kanatlı hayvanlar dışındaki hayvanlarda baş kemikleri, ayaklar, kuyruk, *femur*, *tibia*, *fibula*, *humerus*, *radius* ve *ulna* kemikleri.

#### **Üretim sırasında ve sonrasında hijyen**

**MADDE 33** – (1) Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi, aşağıdaki gereklilikleri sağlamak zorundadır:

a) Etin muamele edilmesi işlemleri, bulasmayı önleyecek veya en aza indirecek şekilde düzenlenir. Bu amaçla özellikle kullanılan et için aşağıdaki gereklilikler 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 üretiminde kullanılacak olan et 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 teknikte 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) MAE onay almış işletmelerde sadece ısıl işlem görmüş et ürünlerinin üretiminde kullanılabilir.

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 °C'den yüksek olmayan sıcaklıklara soğutulur veya -18 °C 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 dondurma işleminde en fazla 6 saat içerisinde -18 °C veya daha düşük bir merkez sıcaklığına ulaşılır.

6) Dondurulmuş MAE ambalajlı veya paketlenmiş olarak depolanır ve taşınır. MAE 3 aydan fazla depolanamaz ve taşıma ile depolama süresince -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda olması sağlanır.

7) MAE onay almış işletmelerde sadece ısıl işlem görmüş et ürünlerinin üretiminde kullanılabilir.

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 34** – (1) Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE; Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği 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.

## **ALTINCI BÖLÜM**

### **Et Ürünleri İçin Özel Gereklilikler**

#### **Et ürünlerinde hammadde kullanımı**

**MADDE 35** – (1) Gıda işletmecisi, et ürünlerinin hazırlanmasında aşağıda belirtilen maddeleri kullanamaz:

a) Dişi ve erkek hayvanların genital organları.

b) Böbrekler ve mesane 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 dâhil tüm etler, çiğ et için belirlenen gerekliliklere uygun olmalıdır. Ancak, beşinci bölümde bulunan kıyma ve hazırlanmış et karışımları için verilen hammadde gereklilikleri dışındaki diğer özel gerekliliklere uyulması et ürünleri üretiminde zorunlu değildir.

## DÖRDÜNCÜ KISIM

### Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar ve Balıkçılık Ürünleri

## BİRİNCİ BÖLÜM

### Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar İçin Özel Gereklilikler

#### Canlı çift kabuklu yumuşakçalar

**MADDE 36** – (1) Bu bölüm, canlı çift kabuklu yumuşakçalara uygulanır. Arındırmaya ilişkin gereklilikler hariç olmak üzere canlı derisi dikenlilere, canlı gömleklilere ve canlı deniz karından bacaklılarına da uygulanır. Üretim alanlarının sınıflandırılmasına ilişkin 38 inci maddenin birinci fıkrasında yer alan gereklilikler, süzerek beslenmeyen canlı deniz karından bacaklılarına ve canlı derisi dikenlilere uygulanmaz.

(2) 37 nci, 38 inci, 39 uncu, 40 ıncı, 41 inci, 42 nci, 43 üncü ve 44 üncü maddeler, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe göre yetkili mercinin sınıflandırmasını yaptığı üretim alanlarından toplanan hayvanlara uygulanır, 45 inci madde ise bu alanlar dışından toplanan *pectinidae* familyasına uygulanır.

(3) 41 inci, 42 nci, 44 üncü ve 45 inci maddeler ve 43 üncü 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 13 üncü, 14 üncü ve 15 inci maddelerindeki gerekliliklere,

b) Diğer işlemlerde ise, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin beşinci bölümündeki gerekliliklere, ilave olarak uygulanır.

#### Canlı çift kabuklu yumuşakçaların piyasaya arzındaki genel gereklilikler

**MADDE 37** – (1) Sevkiyat merkezinde, 43 üncü maddede belirtilen tanımlama işareti uygulanmadan canlı çift kabuklu yumuşakçalar, perakende satış için piyasaya arz edilemez.

(2) Gıda işletmecisi, canlı çift kabuklu yumuşakça partilerini üçüncü, dördüncü, beşinci, altıncı ve yedinci fıkralarda belirtilen belge gerekliliklerini karşılaması durumunda kabul eder.

(3) Bir gıda işletmecisi tarafından, canlı çift kabuklu yumuşakça partisinin üretim alanları, yatırma alanları veya diğer işletmeler arasında naklinin gerçekleştirilmesi halinde kayıt belgesi partiye eşlik eder.

(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.

d) Canlı çift kabuklu yumuşakça partisinin aracı işletmeci tarafından gönderilmesi halinde aracı işletmeci tarafından doldurulan yeni bir kayıt belgesi partiye eşlik eder. Kayıt belgesi asgari olarak (a), (b) ve (c) bentlerinde belirtilen bilgiler ile aşağıdaki hususları içerir:

1) Aracı işletmecinin adı ve adresi.

2) Uygun duruma getirme veya depolama amacı ile yeniden daldırma durumunda, uygun duruma getirme veya yeniden daldırma işlemlerinin başlama ve bitiş tarihleri ile yeri.

3) Uygun duruma getirme işleminin doğal ortamda yapılmış olması halinde aracı işletmeci, uygun duruma getirme işleminin yapıldığı zaman sürecinde doğal ortamın, toplama için açık A sınıfı üretim alanı olarak sınıflandırılmış olduğunu doğrular.

4) Yeniden daldırma işleminin doğal ortamda yapılmış olması halinde aracı işletmeci, yeniden daldırma işleminin yapıldığı zaman sürecinde doğal ortamın, canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplanmış olduğu üretim alanının sınıfı ile aynı sınıf olarak sınıflandırılmış olduğunu doğrular.

5) Yeniden daldırma işleminin bir işletmede yapılmış olması halinde aracı işletmeci, yeniden yatırma işlemi sürecinde bu işletmenin onaylı bir işletme olduğunu doğrular. Yeniden daldırma işlemi, canlı çift kabuklu yumuşakçalarda ilave bir bulaşmaya neden olmamalıdır.

6) Gruplandırma durumunda; gruplandırması yapılan türler, gruplandırma işleminin başlama ve bitiş tarihleri, canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplanmış oldukları alanın durumu ve gruplandırılan partinin daima aynı türleri içermesi, aynı tarihte ve aynı üretim alanından toplanmış olması.

(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 yetkili mercice denetleniyor ise, yetkili mercinin izin vermesi durumunda kayıt belgesi aranmaz.

(8) Aracı işletmeciler;

a) Tesislerinin bulunmaması veya canlı çift kabuklu yumuşakçaları gruplandırma veya uygun duruma getirme işlemlerini yapmadan sadece muamele, yıkama ve oda sıcaklığında muhafazasının gerçekleştirildiği tesislerinin bulunması halinde Gıda işletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında kayıt altına alınmış olmalıdır.

b) (a) bendinde belirtilen faaliyetlere ilave olarak soğuk deposunun bulunması veya canlı çift kabuklu yumuşakçaların gruplandırılması veya partilerinin bölünmesi işlemlerini

gerçekleştirmesi veya uygun duruma getirme veya yeniden yatırma işlemlerini yürütmesi halinde Gıda işletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında onay alması gerekmektedir.

(9) Aracı işletmeciler canlı çift kabuklu yumuşakçaları A, B veya C sınıfı üretim alanlarından veya yatırma alanlarından veya diğer aracı işletmecilerden alabilir. Aracı işletmeciler canlı çift kabuklu yumuşakçaları;

a) A sınıfı üretim alanından aldıklarını sevkiyat merkezlerine veya diğer aracı işletmecilere,

b) B sınıfı üretim alanlarından aldıklarını sadece arındırma merkezlerine, işleme tesislerine veya diğer aracı işletmecilere,

c) C sınıfı üretim alanlarından aldıklarını işleme tesislerine veya tesisi bulunan diğer aracı işletmecilere,

gönderebilir.

**Canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretimi ve toplanmasındaki hijyen gereklilikleri**

**MADDE 38 – (1) Üretim alanları için gereklilikler;**

a) Toplayıcılar, canlı çift kabuklu yumuşakçaları yetkili merci ve uygun durumlarda gıda işletmecisi ile işbirliği içerisinde Hayvansal Gıdaların Resmî 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, 41 inci maddedeki 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, üçüncü fıkrada belirtilen süreden az olmamak üzere yeterli süre yatırıldıktan sonra, insan tüketimi için piyasaya arz eder.

d) B ve C sınıfı üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalar, arındırma veya yatırmadan sonra 41 inci maddenin bütün gerekliliklerini karşılamak zorundadır. Bu alanlardan gelip arındırma ve yatırmaya gönderilmeyen canlı çift kabuklu yumuşakçalar, uygun durumlarda kum, çamur ve balığın 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/cm<sup>2</sup> arasında olduğu kapalı bir alanda 3 ila 5 dakika süre ile pişirilmesi, etin, kabuğun çıkarılmasını takiben iç sıcaklığı -20 °C'ye ulaşmaya 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 ısı 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, yetkili mercinin 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 yetkili merciden 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, (d) bendinde belirtilen işlemler yapılarak 41 inci maddede 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 bulaşıya yol açacak suya tekrar daldırılmamasını; uygun duruma getirilmesi doğal alanlarda yürütülüyor ise sadece yetkili mercinin A sınıfı 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 yetkili mercinin onayladığı alanlar kullanılır. Yetkili merci, yatırma alanları arasında ve yatırma alanları ile üretim alanları arasında bulaşmanın yayılmasını en aza indirmek amacıyla aşırı 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) Yetkili mercice 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 ayırım 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 yetkili mercinin kontrolü için saklar.

**Sevkiyat ve arındırma merkezleri için yapısal gereklilikler**

**MADDE 39** – (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 40** – (1) Canlı çift kabuklu yumuşakçaları arıtan gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Arındırma başlamadan önce, canlı çift kabuklu yumuşakçalar çamur ve birikmiş kirleri uzaklaştırılmış ve gerektiğinde temiz su kullanılarak yıkanmış olmalıdır.

b) Arındırma sisteminin çalışması canlı çift kabuklu yumuşakçaların süzerek beslenme aktivitesini ve canlılığını sürdürecektir şekilde, tahliye edilen atık suyun taşıdığı mikrobiyel bulaşığı 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, 41 inci maddede 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 bulunduğu 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 bulaşıya 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) (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 41 –** (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 arı olmalı, darbelere karşı yeterli dirence, kabuklar arası sıvı miktarının normal olması da dahil olmak üzere tazelik ve canlılık ile ilgili duyuşal özelliklere sahip olmalıdır.

b) Tüm vücutta veya yenilebilen kısımda toplam hesaplanan deniz biyotoksinlerinin miktarı aşağıdaki limitleri geçemez:

1) Felç edici kabuklu zehiri (PSP) için, saksitoksin dihidroklorür eşdeğeri olarak 800 µg/kg.

2) Unutkanlığa neden olan kabuklu zehri (ASP) için, domoik asit olarak 20 mg/kg.

3) Okadaik asit ve dinophysis toksinleri toplamı için, okadaik asit eşdeğeri olarak 160 µg /kg

4) Yesso toksinler için, yesso toksin 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 42** – (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 43** – (1) Tanımlama işaretini de kapsayan etiket suya dayanıklı olmalıdır.

(2) 8 inci maddedeki 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) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği 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 44** – (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 paketlenildikten ve sevkiyat merkezinden ayrıldıktan sonra, tekrar suya batırılmaz veya üzerlerine su püskürtülmez.

#### **Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan *pectinidae* ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karından bacaklıları ve derisi dikenlileri için özel gereklilikler**

**MADDE 45** – (1) Sınıflandırılmış üretim alanları dışından *pectinidae* ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karından bacaklıları ve derisi dikenlileri toplayan veya bunları muamele eden gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) *Pectinidae* ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karından bacaklıları ve derisi dikenliler; 38 inci maddenin ikinci fıkrasına uygun olarak toplanmadıkça ve muamele edilmedikçe ve 41 inci maddede belirtilen standartları karşıladığı balık hali, dağıtım merkezi veya işleme tesisi işletmecisi tarafından otokontrol sistemleri ile ispat edilmedikçe piyasaya arz edilemez.

b) (a) bendine ilave olarak Bakanlığın resmi izleme programlarının av alanlarının sınıflandırılmasına veri sağlaması halinde, uygun durumlarda gıda işletmecileri ile işbirliği içerisinde 38 inci maddenin birinci fıkrasında yer alan gereklilikler, *pectinidae*'lerle de kıyaslanarak uygulanır.

c) *Pectinidae* ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karından bacaklıları ve derisi dikenliler, sadece balık halleri, sevkiyat merkezi veya işleme tesisi aracılığı ile insan tüketimi için piyasaya arz edilebilir. Balık halleri, sevkiyat merkezi veya işleme tesisi işletmecileri, *pectinidae* ve/veya deniz karından bacaklıları ve/veya derisi dikenlileri muamele etmeleri halinde, yetkili mercii

bilgilendirir ve eğer bu işletme sevkiyat merkezi ise 39 uncu ve 40 ıncı maddelerdeki gerekliliklere uyar.

ç) *Pectinidae* ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karından bacaklıları ve derisi dikenlileri muamele eden gıda işletmecisi aşağıdaki gerekliliklere uyar:

1) Uygulanabilir olduğunda, 37 nci maddenin üçüncü, dördüncü, beşinci, altıncı ve yedinci fıkralarındaki belge gerekliliklerine uymalıdır. Bu durumda kayıt belgesi, canlı *pectinidae* ve/veya canlı deniz karından bacaklıları ve/veya canlı derisi dikenlilerin toplandığı yerin koordinatlarının tanımlanmasında kullanılan sistem belirtilerek alanın konumu açık olarak belirtmelidir.

2) Perakende satış için sevk edilen, canlı *pectinidae* ve canlı deniz karından bacaklıları ve canlı derisi dikenlilerin, tüm paketlerinin kapatılmasına ilişkin 42 nci maddenin ikinci fıkrasında ve tanımlama işareti ve etiketlemeye ilişkin 43 üncü maddede belirtilen gerekliliklere uymalıdır.

#### **Kayıt belgesi**

**MADDE 46** – (1) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı derisi dikenliler, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklılarına eşlik edecek olan kayıt belgesi Ek-8’de yer alan örneğe uygun olur.

### **İKİNCİ BÖLÜM**

#### **Balıkçılık Ürünleri İçin Özel Gereklilikler**

##### **Genel hükümler**

**MADDE 47** – (1) Bu bölüm; canlı olarak piyasaya arz edilen çift kabuklu yumuşakçalara, derisi dikenlilere, gömleklilere ve deniz karından bacaklılarına uygulanmaz. Bu bölüm, 48 inci ve 49 uncu maddeler hariç olmak üzere dördüncü kısım birinci bölüme uyumlu olarak elde edilen ve piyasada canlı olarak yer almayacak çift kabuklu yumuşakçalar, derisi dikenliler, gömlekliler ve deniz karından bacaklılarına uygulanır. Bu bölüm; mevzuata uygun şekilde gıda katkı maddesi ilave edilen taze balıkçılık ürünleri ile çözüldürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünlerine de uygulanır.

(2) 50 nci maddenin birinci, üçüncü ve dördüncü fıkraları, 51 inci maddenin birinci fıkrası ve 52 nci madde perakende faaliyetine uygulanır.

(3) Bu bölüm;

a) Birincil üretim ve ilgili faaliyetlerin yürütüldüğü gemiler dâhil tesisler için, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 13 üncü, 14 üncü ve 15 inci maddelerinde yer alan hükümlere ilave olarak uygulanır.

b) Gemide yer alan tesisler dâhil diğer tesisler için, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin beşinci bölümünde yer alan hükümlere ilave olarak uygulanır.

c) Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 24 üncü 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) (a) bendinde belirtilen hükümlere istisna olarak, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 14 üncü 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 dâhil yapısı temelde değiştirilmemiş balıkçılık ürünlerinin nakliyesini.

### **Gemiler için gereklilikler**

**MADDE 48 – (1)** Gıda işletmecisi, balıkçılık ürünlerinin doğal ortamlarından avlanması için veya avlandıklarından sonra muamele edilmesi veya işlenmeleri için kullanılan gemiler ile soğutucu gemilerin yapısal ve donanım gereklilikleri için (a) bendinde belirtilen gerekliliklere uygun olmasını ve gemide yürütülen faaliyetlerin (b) bendine uygun olarak gerçekleştirilmesini 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 ve malzemeler, 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, 54 üncü maddede 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 işlemi, 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, -18 °C'den fazla olmayan bir merkez sıcaklığa ulaşmak için mümkün olduğunca hızlı aralıksız devam eden bir süreçte ve mümkün olduğunca kısa bir termal tutulum süresi ile dondurmak için yeterli kapasitede dondurma ekipmanına 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, birinci fıkranın (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 paketlenme 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 gerektiğinde 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 isteniyorsa 9/8/1983 tarihli ve 25752 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 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, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7) ve (8) numaralı alt bentlerinde belirtilen gereklilikleri karşılamak zorunda değildir.

10) Balıkçılık ürünlerini donduracak fabrika gemileri, (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 çıkarır.

d) Balıkların kafalarının ayrılması ve/veya iç organlarının çıkarılması işlemleri gemide yapılacak ise, bu işlemler balıklar 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 çıkarılır 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. Takiben -18°C'ye dondurulsa bile başlangıçta 9°C'den fazla olmayan sıcaklıkta tuzlu suda dondurulan bütün haldeki balıkların konservasyonu amaçlanmalıdır. Tuzlu su bulaşma kaynağı olmamalıdır.

#### **Karaya çıkarma sırasındaki ve sonrasındaki gereklilikler**

**MADDE 49 – (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 bulaşının önlenmesi için özellikle aşağıdaki hususlar sağlanır:

1) Boşaltma ve karaya çıkarma işlemleri hızlı bir şekilde yürütülür.

2) Balıkçılık ürünlerinin, 54 üncü maddede 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) Alınan 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) Yetkili mercinin kullanması amacıyla yeterli donanımına 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 çıkarıldıktan 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 dâhil, balıkçılık ürünlerini muamele eden işletmeler için gereklilikler**

#### **MADDE 50 – (1) Taze balıkçılık ürünleri için gereklilikler:**

a) Bütün ve iç organları çıkartılmış taze balıkçılık ürünleri teknelerde/gemilerde soğuk su içerisinde nakledilebilir ve depolanabilir. Bütün ve iç organları çıkartılmış taze balıkçılık ürünlerinin, karaya çıkartmadan sonra ve yetiştiricilik tesislerinden ayrılmalardan itibaren nakliye veya boylama işlemi dışında faaliyet gösteren karadaki ilk tesise varışlarına kadar soğuk su içerisinde nakline devam edilebilir. Su ve buzla dolu üç katlı polietilen kaplar kullanıldığında, bütün ve iç organları çıkartılmış taze balıkçılık ürünleri karaya çıkartmadan sonra, 55 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde yer alan gereklilikleri karşılamak şartıyla nakil dışında faaliyet gösteren işletmeye nakledilebilir.

b) Karadaki bir işletmeye varışından hemen sonra, dağıtım, sevk edilmesi, hazırlanması veya işlenmesi yapılmayacak soğutulmuş, paketlenmemiş ürünler; uygun koşullarda buz altında veya bütün ve iç organları çıkartılmış taze balıkçılık ürünleri buz ve su dolu, yalıtım malzemesinden yapılmış üç katlı polietilen kaplar içerisinde depolanır.

c) Ürünlere gerekli sıklıkta yeniden buzlama işlemi uygulanır. Buz ve su dolu üç katlı polietilen kaplar kullanıldığında bu kaplar temiz ve hasarsız olur. Su mümkün olduğunca 0 °C' ye yakın bir sıcaklığa sahip olur ve tüm balıkları kaplar. Buz, tüm balıkların buz tabakasının altında olmasını sağlamak üzere kaplardaki suyun tüm yüzeyini kaplar.

ç) Paketlenmiş taze balıkçılık ürünleri buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutulur.

d) Başın ayrılması ve iç organların çıkarılması gibi işlemler hijyenik olarak yapılır. Ticari ve teknik açıdan mümkün olduğu durumlarda iç organların çıkarılması işlemleri, ürünler yakalandığında veya karaya çıkarıldıktan sonra mümkün olan en kısa sürede yapılır. Ürünler bu işlemlerden hemen sonra iyice yıkanır.

e) Kılçık çıkarma ve parçalama gibi işlemler, fileto ve dilimlerin bulaşmasını veya bozulmasını engelleyecek şekilde yürütülür. Fileto ve dilimler hazırlanmaları için gereken sürelerin üzerinde çalışma masasında bırakılmamalıdır. Fileto ve dilimler ambalajlanmalı, gerekli durumlarda paketlenmeli ve hazırlanması sonrasında mümkün olan en kısa sürede soğutulmalıdır.

f) Paketlenmemiş hazırlanmış taze balıkçılık ürünlerinin dağıtımını veya depolanması için kullanılan konteynerler, buzun erimesi sonucu oluşan suyun drenajını sağlayacak ve ürünlerle temasını engelleyecek yapıda olmalıdır.

(2) Balıkçılık ürünlerini donduran veya dondurulmuş balıkçılık ürünlerini depolayan karadaki işletmeler; 48 inci maddenin birinci fıkrasının (c) bendinin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen gereklilikleri karşılayan ve yürütülen faaliyete uygun ekipmana sahip olmalıdır.

(3) Mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünlerini üreten gıda işletmecileri, aşağıdaki gerekliliklere uyar.

a) Kullanılan hammaddeler aşağıdaki gereklilikleri karşılar:

1) Mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünlerinin üretimi amacıyla sadece bütün balıklar ve fileto işlemi sonrasındaki etli kılçıklar kullanılabilir.

2) Tüm hammaddeler, iç organlardan arı 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 °C veya

2) 15 saatten az olmamak üzere -35 °C.

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

1) Canlı parazitlerin öldürülmeleri için ısıtılma işlemine tabi tutulmuş veya tüketimden önce ısıtılma işlemine tabi tutulacak balıkçılık ürünleri (*trematodlar* dışındaki parazitler konusunda ürün en az bir dakika süreyle 60 °C 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 yetkili mercinin de 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 arı bir çevrede yetiştirilen veya gıda işletmecisinin ürünlerde canlı parazitlerin varlığına ilişkin sağlık tehlikesinin bulunmadığını yetkili merci tarafından onaylanmış prosedürlerle doğrulananlar.

ç) Ürünle 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 51 – (1) Kabuklular ve yumuşakçaların pişirilme işlemi için gereklilikler:**

a) Pişirmeyi, hızlı soğutma izler. Soğutma işlemi, koruma için başka bir yöntem kullanılmıyacaksa, buzun erimesine varan bir sıcaklığa yaklaşıncaya 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 54 üncü maddede belirtilen 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 54 üncü maddede 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 yüklemeye 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 52** – (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 duyu özellikleri: Gıda işletmecisi balıkçılık ürünleri için duyu 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 veya TMA-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/pisirme 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 biyotoksineri içeren balıkçılık ürünleri, piyasaya arz edilemez. Bununla birlikte, Dördüncü kısım birinci bölüme uygun olarak üretilmiş ve 41 inci maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilmiş olan standartlara uygun ise, çift kabuklu yumuşakçalardan, derisi dikenlilerden, 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 ikinci fıkranın (b) ve (ç) bentlerinde yer alan gereklilikler uygulanmaz.

#### **Balıkçılık ürünlerinin ambalajlanması ve paketlenmesi**

**MADDE 53** – (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 54** – (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 55 – (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. Bütün ve iç organları çıkartılmış taze balıkçılık ürünlerinin nakledilmesinde buz ve su dolu üç katlı polietilen kaplar kullanıldığında, kontrollü sıcaklıkta yürütülmesi gereken tüm depolama ve nakliye boyunca buz bulunmalıdır. Buz ve su dolu üç katlı polietilen kaplar içerisinde bütün ve iç organları çıkartılmış taze balıkçılık ürünlerinin nakli ve depolanması 3 günü geçemez.

2) Konserve gıdaların üretiminde kullanılması amaçlanan 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.

3) Taze balıkçılık ürünlerinin nakli için aşırı soğutma yöntemi (taze balıkçılık ürünlerinin sıcaklığının ürünlerin ilk donma noktasından yaklaşık 1 ila 2 °C daha düşük bir sıcaklığa düşürüldüğü işlem) kullanılıyorsa, buz içermeyen kaplarda nakil yapılmasına, bu kapların aşırı soğutulmuş balıkçılık ürünlerini içerdiğini açıkça belirtmesi koşuluyla izin verilir. Nakil boyunca aşırı soğutulmuş balıkçılık ürünleri, ürünün merkez sıcaklığında -0.5 ila -2 °C arasında yer alan sıcaklık gerekliliklerine uymalıdır. Aşırı soğutulmuş balıkçılık ürünlerinin nakli ve depolanması 5 günü geçemez.

b) Gıda işletmecisinin yetkili mercinin 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, (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.

## **BEŞİNCİ KISIM**

### **Çiğ Süt, Süt Ürünleri, Kolostrum ve Kolostrum Bazlı Ürünler**

#### **BİRİNCİ BÖLÜM**

##### **Çiğ Süt ve Kolostrumun Birincil Üretimine İlişkin Gereklilikler**

##### **Çiğ süt ve kolostrumun birincil üretimine ilişkin gereklilikler**

**MADDE 56 – (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 57 – (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) 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 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 belirlenen 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) 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/işletmeye ait inek, manda, koyun, keçilerden elde edilir.

2) *Bruselloza* duyarlı diğer tür hayvanlar için, hastalığın düzenli olarak kontrol edildiği sürülere ait hayvanlardan elde edilir.

b) *Tüberküloz* açısından, çiğ süt ve kolostrum;

1) 2/4/2009 tarihli ve 27188 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Sığır Bovine *Tüberkülozu* Yönetmeliğine göre *tüberkülozdan* ari olan bir sürüye ait inek ve mandalardan elde edilir.

2) *Tüberküloza* duyarlı diğer tür hayvanlar için, hastalığın düzenli olarak kontrol edildiği sürüye/işletmeye ait hayvanlardan elde edilir.

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

(3) İkinci fıkrada 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 ısıtma işlemi 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 ısıtma işlemi tabii tutulduktan sonra,

c) *Tüberküloz* veya *bruselloz* testlerine pozitif reaksiyon vermeyen ve bu hastalıkların herhangi bir belirtisini göstermeyen, ikinci fıkranın (a) bendinin (2) nci alt bendinde veya ikinci fıkranın (b) bendinin (2) nci alt bendinde yer alan kontrollerden sonra *bruselloz* veya *tüberküloz* belirlenmiş bir sürüye ait diğer tür hayvanların dışlarından elde edildiğinde; güvenliğini sağlayacak bir işlem uygulanmışsa,

kullanılır.

(4) Birinci, ikinci ve üçüncü fıkralardaki şartlara uyumlu olmayan, *Bruselloz* ile Mücadele Yönetmeliği ile Sığır Bovine *Tüberkülozu* Yönetmeliğine göre özellikle *tüberküloz*



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 birinci ve ikinci fıkralarda bahsedilen hastalıkların herhangi biriyle enfekte olan veya enfekte olduğundan şüphe edilen hayvanlar etkili bir şekilde izole edilir.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Süt ve Kolostrum Üreten Hayvancılık İşletmelerinin Hijyeni

#### Tesis ve ekipman gereklilikleri

**MADDE 58** – (1) 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.

(2) Çiğ sütün ve kolostrumun depolandığı tesisler; zararlı canlılara karşı korunur ve hayvanların barındığı yerlerden yeterli şekilde ayrılır. Tesislerde 59 uncu maddede yer alan şartların karşılanması gerektiğinde uygun soğutma ekipmanı bulunur.

(3) 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.

(4) Çiğ süt ve kolostrumla temas eden tüm yüzeyler, kullanımdan sonra temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.

(5) Çiğ süt ve kolostrumun nakliyesinde kullanılan konteyner ve tanklar;

a) Her nakilden sonra, tekrar kullanımdan önce uygun bir şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

b) Birbirini takip eden boşaltma zamanları arasındaki aralığın çok kısa olduğu durumda her nakil serisinin sonunda, tekrar kullanımdan önce uygun bir şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

c) Ancak (a) ve (b) bentlerinde yer alan her iki durumda da gün sonunda en az bir defa temizlenmiş ve dezenfekte edilmiş olur.

#### Sütün sağımı, toplanması ve taşınması sırasında hijyen

**MADDE 59** – (1) Sağım, aşağıdaki hususlar sağlanarak hijyenik bir şekilde yürütülür;

a) Sağıma başlamadan önce, meme uçları, memeler ve civarı temizlenir.

b) Her bir hayvandan alınan süt ve kolostrum, sağımı yapan kişi tarafından veya otomatik sağımın olduğu durumlarda uluslararası kabul görmüş başka bir yöntem kullanarak duysal 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.

c) Meme hastalığı klinik belirtileri gösteren hayvanlardan alınan süt ve kolostrum, veteriner hekim aksine görüş bildirmediği için insan tüketimi için kullanılamaz.

ç) 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 kullanılamaz.

d) Sadece Sağlık Bakanlığı tarafından izinli meme ıslatıcıları ve spreyleri kullanılır.

e) Kolostrum ayrı sağılır ve çiğ sütle karıştırılmaz.

(2) Sağımdan hemen sonra süt ve kolostrum, bulaşmayı önlemek için uygun şekilde tasarlanmış ve uygun donanımına sahip temiz bir yerde tutulur. Takiben;

a) Süt günlük toplanacaksa 8 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur.

b) Kolostrum günlük toplanacaksa 8 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur veya dondurulur ve ayrı depolanır.

(3) Nakliye süresince soğuk zincir muhafaza edilir ve işleme tesisine vardığındaki süt ve kolostrumun sıcaklığı 10 °C'den fazla olamaz.

(4) Eğer süt, 60 ıncı maddenin birinci fıkrasında öngörülen kriterleri karşılıyorsa aşağıdaki durumlarda ikinci fıkra ve üçüncü fıkarda yer alan sıcaklık gerekliliklerine uyulması gerekmez;

a) Süt sağımdan sonra 2 saat içinde işlenecekse,

b) Belirli süt ürünlerinin üretimine ilişkin olarak teknolojik sebeplerle soğutma sıcaklığından daha yüksek bir sıcaklık gerekli ise ve Bakanlık tarafından izin verilmişse.

(5) 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 imkan bulunur.

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

#### Çiğ Süt, Kolostrum, Süt Ürünleri ve Kolostrum Bazlı Ürünler İçin Gereklilikler

##### Çiğ süt ve kolostrum için gereklilikler

**MADDE 60** – (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 (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 ilgili diğer gıda işletmecileri aşağıdaki gerekliliklere uyar:

1) Süt üreten hayvancılık işletmecisi ve ilgili diğer gıda işletmecileri çiğ sütün Ek-1'deki kriterleri karşılamaını 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) Süt üreten hayvancılık işletmecisi ve ilgili diğer gıda işletmecileri, (1) ve (2) numaralı alt bentlerde 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) 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan maddelerin herhangi biri açısından, mevzuatta belirtilen 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 (c) ve (ç) bentlerine uygun olmadığına, süt üreten hayvancılık işletmecisi ve ilgili diğer gıda işletmecisi yetkili mercii bilgilendirir ve bu durumu düzeltmek için önlemler alır.

#### **Süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlere ilişkin gereklilikler**

**MADDE 61 – (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 ve işlenene kadar bu sıcaklıkta muhafazasını sağlar.

2) Kolostrumun 6 °C veya altına hızla soğutulmasını veya dondurulmuş kolostrumun 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 ürünlerinin veya kolostrum bazlı ürünlerin üretimine ilişkin olarak teknolojik sebeplerle soğutma sıcaklığından daha yüksek bir sıcaklık gerekli ise ve Bakanlık tarafından izin verilmişse, uygulamayabilir.

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

a) Gıda işletmecisi, çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünleri ısı işleme tabii tutarken, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 28 inci 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 işlemidir.

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 ısı 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 işlemidir.

b) Süt ve kolostrumu ısı işleme tabii tutup, tutmayacağına karar verirken gıda işletmecisi;

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 yetkili mercice istenen ilave şartlara uyar.

(3) Süt ürünleri üreten işletmelerde kullanılacak olan çiğ ve ısı 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, ısı 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 ısıtıl işlem görmüş inek sütü 30 °C'de her mililitrede 100.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.

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

#### **Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin ambalajlanması**

**MADDE 62** – (1) Tüketime sunulan ambalajların kapatılması, sıvı süt ürünleri ile kolostrum bazlı ürünlere son ısıtıl işlemin uygulandığı yerde dolumdan hemen sonra bulaşmayı önleyecek şekilde kapatma araçlarıyla gerçekleştirilir. Ambalajın kapatma sistemi, açıldıktan sonra ürünün açılmış olduğunun kolayca anlaşılmasını sağlayacak şekilde tasarlanır.

#### **Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi**

**MADDE 63** – (1) Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır. Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişeler ve en geniş yüzeyi 10 cm<sup>2</sup>'den küçük olan ambalaj veya kaplar hariç olmak üzere bu hükümlere ek olarak;

a) Çiğ sütün etiketinde “çiğ süt” ibaresi,

b) Prosesinde ısıtıl işlem veya fiziksel veya kimyasal herhangi bir işlemin bulunmadığı çiğ süttten elde edilen ürünlerin etiketlerinde “çiğ süttten üretilmiştir” ibaresi,

c) Kolostrumun etiketinde “kolostrum” ibaresi,

ç) Kolostrumdan elde edilen ürünlerin etiketinde “kolostrumdan elde edilmiştir” ibaresi, yer almalıdır.

(2) Birinci fıkrada 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 64** – (1) Bu bölümdeki ürünler için 8 inci maddede yer alan şartlara istisna olarak gıda işletmecisinin birden fazla işletmesi varsa, ambalaj veya paket üzerindeki işletmenin onay numarasının yerini gösteren referans, tanımlama işareti yerine geçebilir.

## **ALTINCI KISIM**

### **Yumurta ve Yumurta Ürünleri**

#### **BİRİNCİ BÖLÜM**

#### **Yumurta ve Yumurta Ürünleri İçin Özel Gereklilikler**

##### **Yumurta**

**MADDE 65** – (1) Yumurtalar, üreticinin tesislerinde ve bu tesislerden ayrıldıktan sonra son tüketiciye arzına kadar tüm aşamalarda temiz, kuru, dışarıdan gelen kokulardan arı, dâbelerden etkin bir biçimde korunacak ve direk güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir.

(2) Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en fazla 28 gün içinde tüketiciye ulaştırılır.

(3) Gallus gallus var. domesticus türüne ait kanatlı hayvanlardan elde edilen yumurtalar için Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin 4 üncü maddesi ikinci fıkrası (bb) bendinde tanımlanan “tavsiye edilen tüketim tarihi” yumurtlamadan sonra 28 günü geçemez. Yumurtlama periyodunun belirtildiği durumda bu tarih bu periyodun ilk gününden itibaren belirlenecektir.

#### **Yumurta ürünlerinin üretim yerleri için gereklilikler**

**MADDE 66** – (1) Gıda işletmecisi, yumurta ürünleri üretilen tesislerinde aşağıdaki işlemlerin ayırımını sağlayacak şekilde tesisin inşası, yerleşimi ve donanımını sağlar:

a) Yapılması halinde; kirli yumurtaların yıkanması, kurutulması ve dezenfekte edilmesi.

b) Yumurtaların kırılması, kırılan yumurtaların içeriğinin toplanması, kabuk ve zarların uzaklaştırılması.

c) (a) ve (b) bentlerinde belirtilen işlemler dışındaki diğer işlemler.

#### **Yumurta ürünleri üretiminde kullanılan hammadde için gereklilikler**

**MADDE 67 – (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 yumurta paketleme tesisinden, 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) Yumurta ürünleri üretimi amacıyla onaylanmış bir tesisten elde edilen sıvı yumurta, hammadde olarak kullanılabilir. Sıvı yumurta, 68 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (f) bentlerinde belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir.

#### **Yumurta ürünleri üretiminde özel hijyen gereklilikleri**

**MADDE 68 – (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 kırılmaz.

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 işleme insan tüketimi için uygun hale getirilebilecekse, aynı işletmede tekrar işleme alınabilir. İnsan tüketimi için uygun olmadığı tespit edilen parti, insan tüketimine sunulmaz ve bunu sağlamak için denatüre edilir.

e) Kuru veya kristalize albümin üretiminde kullanılacak olan yumurta akı, sonradan ısıtılma işlemine tabi tutulacağından önceden ısıtılma işlemine 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 gereklilikler uygulanmaz.

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.

#### **Analitik özellikler**

**MADDE 69 – (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 hammaddedeki laktik asit içeriği kuru maddede 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 70 – (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, (a) bendinde belirtilenlere ilave olarak “Pastörize edilmemiş sıvı yumurta” ile “Varış yerinde işlenecektir.” ifadeleri yer alır ve yumurtaların kırıldığı gün ve saat belirtilir.

### **YEDİNCİ KISIM**

#### **Kurbağa Bacağı ve Salyangoz**

#### **BİRİNCİ BÖLÜM**

##### **Kurbağa Bacağı ve Salyangoz için Özel Gereklilikler**

##### **Kurbağa bacağı ve salyangoz**

**MADDE 71 – (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 duyu 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.

f) (a), (c), (ç) ve (e) bentlerinde yer alan gereklilikler ayrıca insan tüketimine sunulması durumunda *helicidae*, *hygromiidae* veya *sphincterochilidae* familyalarına ait diğer salyangozlara da uygulanır.

g) (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerinde yer alan gereklilikler ayrıca insan tüketimine sunulması durumunda *ranidae* familyasına ait *pelophylax* türü ve *dicroglossidae* familyasına ait *fejervarya*, *limnonectes* ve *hoplobatrachus* türü kurbağaların bacaklarına da uygulanır.

### **SEKİZİNCİ KISIM**

#### **Eritilmiş Hayvan Yağları ve Don Yağı Tortusu**

#### **BİRİNCİ BÖLÜM**

## **Eritilmiş Hayvan Yağları ve Don Yağı Tortusu İçin Özel Gereklilikler**

### **Hammaddeleri toplayan veya işleyen işletmeler için gereklilikler**

**MADDE 72** – (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 depolanmasını sağlayacak imkânlarla sahip olmalıdır.

b) İşleme tesisi;

1) Soğutma imkânlarına,

2) Eritilmiş hayvan yağlarının sevkiyat işleminin, sadece tankerlerle yapılmaması halinde 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) Madde 73 üncü maddenin birinci fıkrasının (ç) bendinde belirtildiği şekilde aktif soğutma yapılmaksızın depolanıyor veya nakliye yapılıyorsa, sadece bu faaliyeti yürüten tesislerde (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 73** – (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 arı 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) Birinci ve ikinci fıkralara uygun olarak hazırlanan eritilmiş hayvan yağları, dördüncü fıkroda 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'deki standartları karşılar.

## **DOKUZUNCU KISIM**

### **İşlenmiş Mide, Mesane ve Bağırsaklar**

#### **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **İşlenmiş Mide, Mesane ve Bağırsaklar**

#### **İçin Özel Hijyen Gereklilikleri**

#### **İşlenmiş mide, mesane ve bağırsaklar**

**MADDE 74** – (1) Kılıf amaçlı kullanım için mideleri, mesaneleri ve bağırsakları işleyen gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar:

a) Hayvan bağırsakları, mesaneleri 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 ısı işlem uygulanmalıdır.

3) (2) numaralı alt bentte belirtilen işlemlerden birine tabi tutulduktan sonra yeniden bulaşmayı önleyecek etkin tedbirler alınmalıdır.

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

## **ONUNCU KISIM** **Jelatin ve Kolajen**

### **BİRİNCİ BÖLÜM** **Jelatin İçin Özel Gereklilikler**

#### **Jelatin**

**MADDE 75** – (1) Jelatin üreten gıda işletmecisi, bu bölümdeki gerekliliklere uygunluğu sağlar.

#### **Hammaddeler için gereklilikler**

**MADDE 76** – (1) Gıdada kullanım amacıyla jelatin üretiminde, aşağıdaki hammaddeler kullanılabilir.

a) Çiftlikte yetiştirilen geniş getiren hayvanların deri ve spesifik risk materyali olarak tanımlanmayan kemikleri,

b) Kanatlı hayvan derileri,

c) Tendonlar ve veterler,

ç) Balık deri ve kemikleri.

(2) Tabaklama işlemi tamamlanmış olsun ya da olmasın herhangi bir tabaklama işlemine tabi tutulan deri ve postların kullanımı yasaktır.

(3) Birinci fıkranın (a), (b) ve (c) bentlerinde sıralanmış olan hammaddeler, kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan gelmelidir.

(4) Gıdada kullanım amacıyla jelatin üretiminde kullanılacak olan hammaddeler aşağıdaki gerekliliklere uygun olur:

a) Soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza işlemine tabi tutulmamış olan hammaddeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelmelidir.

b) Gıdada kullanım amacıyla jelatin üretiminde birinci fıkranın (b) ve (c) bentlerindeki işlenmiş hammaddeler kullanılabilir.

c) Yetkili merci tarafından kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelen ve aşağıdaki işlemlerden birinin uygulandığı spesifik risk materyali olarak tanımlanmayan kemikler.

1) Yaklaşık 15 mm'lik parçalara ezme ve en az 70 °C sıcaklıkta 30 dakika veya en az 80 °C sıcaklıkta 15 dakika veya en az 90 °C sıcaklıkta 10 dakika sıcak su ile yağdan arındırma ve ardından ayrıştırma, daha sonra yıkama ve başlangıç sıcaklığı en az 350 °C olan bir sıcak hava akımında en az 20 dakika veya başlangıç sıcaklığı 700 °C'den fazla olan bir sıcak hava akımında 15 dakika boyunca kurutma işlemi,

2) En az 20 °C'lik bir ortalama sıcaklıkta en az 42 günlük bir sürede güneşte kurutma işlemi,

3) Kurutmadan önce en az 1 saat boyunca pH'nın 6'dan daha düşük bir seviyesinde kaldığı asit işlemi.

ç) Yetkili merci tarafından kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelen ve aşağıdaki işlemlerden birinin uygulandığı çiftlikte yetiştirilen geniş getiren hayvanların derileri ve kanatlı hayvan derileri,



1) pH'nın 12'den yüksek bir seviyeye çıkarıldığı alkali işlemi ve ardından en az 7 günlük bir sürede tuzlama işlemi,

2) En az 20 °C'lik bir sıcaklıkta en az 42 günlük bir sürede kurutma işlemi,

3) En az 1 saat boyunca pH'nın 5'den daha düşük bir seviyesinde kaldığı asit işlemi,

4) En az 8 saat boyunca pH'nın 12'den yüksek bir seviyede kaldığı alkali işlemi.

d) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelen ve (c) ve (ç) bentlerinde belirtilenler dışındaki herhangi bir işleme tabi tutulan spesifik risk materyali olarak tanımlanmayan kemikler, çiftlikte yetiştirilen geviş getiren hayvanların derileri, kanatlı hayvan derileri ve balık derileri.

e) (ç) bendinin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen işlem süreleri nakliyede geçen süreyi de içerebilir.

f) (c) ve (ç) bentlerinde yer alan işlem görmüş hammaddeler; kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimine uygun olduğu belirlenen çiftlikte yetiştirilen geviş getiren hayvanlar ve kanatlılardan elde edilmelidir.

(5) Yetkili mercinin 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 bulaşı 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 77** – (1) Hammadde, toplama merkezine veya tabakhane ve jelatin işleyen tesislere sevk edilirken; 8 inci maddede ön görülen tanımlama işaretinin yerine, menşe tesisi belirten ve Ek-4'de 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. Ancak 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.

(3) 17/12/2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmelikte yer alan gerekliliklere aykırılık teşkil etmeden, veteriner sağlığı sertifikası gerektiren insan tüketimine yönelik jelatin üretiminde kullanılacak olan hammaddeler, varış yerindeki işletmeye doğrudan nakledilmelidir.

(4) Hayvan hastalıklarının yayılma risklerini önlemek için tüm aşamalarda hayvansal yan ürünlerin, atıkların, kullanılmayan veya artan materyalin güvenli bir şekilde bertarafı dâhil olmak üzere gerekli tüm önlemler alınır.

#### **Jelatin üretimi için gereklilikler**

**MADDE 78** – (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) (a) bendindeki işlemi takiben aşağıdaki işlemlerden herhangi biri uygulanır:

1) En az 4 saniye süresince 138 °C'lik bir ısıtma işlemi 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 ısıtma işlemi 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) (a) bendinde belirtilenlerin dışındaki ham maddeler asit veya alkali ile bir işleme tabi tutulur, bu işlemi bir veya birden fazla durulama izler. Takiben pH ayarlanır. Jelatin ısıtmaya tabi tutularak bir veya birden fazla ekstrakte edilir, bu işlemi de filtrasyon ve ısıtma yoluyla arındırma izler.

(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 79** – (1) Gıda işletmecisi, jelatinin Ek-5'deki tabloda yer alan kalıntı limitlerine uygunluğunu sağlar.

#### **Etiketleme**

**MADDE 80** – (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.

## **İKİNCİ BÖLÜM**

### **Kolajen İçin Özel Gereklilikler**

#### **Kolajen**

**MADDE 81** – (1) Kolajen üreten gıda işletmecisi, bu bölümdeki gerekliliklere uygunluğu sağlar.

(2) Kolajenden elde edilen ürünler, bu bölümde yer alan gerekliliklere uygun kolajenden üretilir.

#### **Hammaddeler için gereklilikler**

**MADDE 82** – (1) Gıdada kullanım amacıyla kolajen üretiminde, aşağıdaki hammaddeler kullanılabilir:

a) Çiftlikte yetiştirilen geniş getiren hayvanların deri ve spesifik risk materyali olarak tanımlanmayan kemikleri,

b) Kanatlı hayvan derileri,

c) Tendonlar ve veterler,

ç) Balık deri ve kemikleri.

(2) Tabaklama işlemi tamamlanmış olsun ya da olmasın herhangi bir tabaklama işlemine tabi tutulan deri ve postların kullanımı yasaktır.

(3) Birinci fıkranın (a), (b) ve (c) bentlerinde sıralanmış olan hammaddeler, kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan gelmelidir.

(4) Gıdada kullanım amacıyla kolajen üretiminde kullanılacak olan hammaddeler aşağıdaki gerekliliklere uygun olur:

a) Soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza işlemine tabi tutulmamış olan hammaddeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelmelidir.

b) Gıdada kullanım amacıyla kolajen üretiminde, birinci fıkranın (b) ve (c) bentlerindeki işlenmiş hammaddeler de kullanılabilir.

c) Yetkili merci tarafından kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelen ve aşağıdaki işlemlerden birinin uygulandığı spesifik risk materyali olarak tanımlanmayan kemikler.

1) Yaklaşık 15 mm'lik parçalara ezme ve en az 70 °C sıcaklıkta 30 dakika veya en az 80 °C sıcaklıkta 15 dakika veya en az 90 °C sıcaklıkta 10 dakika sıcak su ile yağdan arındırma ve ardından ayrıştırma, daha sonra yıkama ve başlangıç sıcaklığı en az 350 °C olan bir sıcak hava akımında en az 20 dakika veya başlangıç sıcaklığı 700 °C'den fazla olan bir sıcak hava akımında 15 dakika boyunca kurutma işlemi,

2) En az 20 °C'lik bir ortalama sıcaklıkta en az 42 günlük bir sürede güneşte kurutma işlemi,

3) Kurutmadan önce en az 1 saat boyunca pH'nın 6'dan daha düşük bir seviyesinde kaldığı asit işlemi.

ç) Yetkili merci tarafından kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelen aşağıdaki işlemlerden birinin uygulandığı çiftlikte yetiştirilen geniş getiren hayvanların derileri ve kanatlı hayvan derileri.

1) pH'nın 12'den yüksek bir seviyeye çıkarıldığı alkali işlemi ve ardından en az 7 günlük bir sürede tuzlama işlemi,

2) En az 20 °C'lik bir sıcaklıkta en az 42 günlük bir sürede kurutma işlemi,

3) En az 1 saat boyunca pH'nın 5'den daha düşük bir seviyesinde kaldığı asit işlemi,

4) En az 8 saat boyunca pH'nın 12'den yüksek bir seviyede kaldığı alkali işlemi.

d) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan işletmelerden gelen ve (c) ve (ç) bentlerinde belirtilenler dışındaki herhangi bir işleme tabi tutulan spesifik risk materyali olarak tanımlanmayan kemikler, çiftlikte yetiştirilen geniş getiren hayvanların derileri, kanatlı hayvan derileri ve balık derileri.

e) (ç) bendinin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen işlem süreleri nakliyede geçen süreyi de içerebilir.

f) (c) ve (ç) bentlerinde yer alan işlem görmüş hammaddeler. kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimine uygun olduğu belirlenen çiftlikte yetiştirilen geniş getiren hayvanlar ve kanatlılardan elde edilmelidir.

(5) Yetkili mercinin izin vermesi ve aşağıdaki gerekliliklerin karşılanması halinde, toplama merkezleri ve tabakhaneler de insan tüketiminde kullanılacak kolajen 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 bulaşı 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 83** – (1) Hammadde, toplama merkezine veya tabakhane ve kolajen işleyen tesislere sevk edilirken; 8 inci maddede ön görülen tanımlama işaretinin yerine, menşe tesisi belirten ve Ek-4'de yer alan bilgileri içeren bir belge, nakliye süresince hammaddeye eşlik eder.

(2) Hammaddeler, temin edildikleri yerden ayrılışlarından itibaren 24 saat içinde işlenmeyeceklerse; soğutulmuş veya dondurularak nakledilir ve depolanır. Bununla birlikte, yağı alınan ve kurutulmuş kemikler veya ossein; tuzlanmış, kurutulmuş, kireçlenmiş deriler;

alkali veya asit ile muamele edilen deri ve postlar ortam sıcaklığında nakledilebilir ve depolanabilir.

(3) 17/12/2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmelikte yer alan gerekliliklere aykırılık teşkil etmeden, veteriner sağlığı sertifikası gerektiren insan tüketimine yönelik kolajen üretiminde kullanılacak olan hammaddeler, varış yerindeki işletmeye doğrudan nakledilmelidir.

(4) Hayvan hastalıklarının yayılma risklerini önlemek için tüm aşamalarda hayvansal yan ürünlerin, atıkların, kullanılmayan veya artan materyalin güvenli bir şekilde bertarafı dâhil olmak üzere gerekli tüm önlemler alınır.

#### **Kolajen üretimi için gereklilikler**

**MADDE 84** – (1) Kolajen 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 ayarlamasını takiben,

1) Bir veya daha fazla çalkalama ve ardından filtrasyon, öğütme, ekstrüksiyon işlemlerinden en az birinin uygulandığı bir işlem veya

2) Eşdeğerliliği onaylanmış herhangi bir işlem uygulanır.

b) (a) bendinde belirtilenlerin dışındaki hammaddeler, yıkama, asit ve alkali kullanılarak pH ayarlamasını takiben;

1) Bir veya daha fazla çalkalama ve ardından filtrasyon, öğütme, ekstrüksiyon işlemlerinden en az birinin uygulandığı bir işlem veya

2) Eşdeğerliliği onaylanmış herhangi bir işlem uygulanır.

(2) Birinci fıkrada belirtilen işlemlere tabi tutulduktan sonra kolajene kurutma işlemi uygulanabilir.

(3) Gıda işletmecisi, hammadde ve üretim işleminin insan tüketimine yönelik kolajene uygulanan gerekliliklere uygunluğunun sağlanması şartıyla, insan tüketimine yönelik olmayan kolajeni, insan tüketimine yönelik kolajen ile aynı tesiste üretebilir veya depolayabilir.

#### **Nihai ürünler için gereklilikler**

**MADDE 85** – (1) Gıda işletmecisi, kolajenin Ek-6’da yer alan kalıntı limitlerine uygunluğunu sağlar.

#### **Etiketleme**

**MADDE 86** – (1) Kolajenin ambalaj ve paketlerinde “İnsan tüketimine uygun kolajen” kelimeleri ile üretim tarihini belirten ifade ve ürün adının yanında elde edildiği hayvan türü belirtilir.



## **ONBİRİNCİ KISIM Yüksek Rafine Hayvansal Ürünler**

### **BİRİNCİ BÖLÜM Yüksek Rafine Hayvansal Ürünler İçin Gereklilikler**

#### **Yüksek rafine hayvansal ürünler için gereklilikler**

**MADDE 87** – (1) Aşağıda yer alan yüksek rafine hayvansal ürünleri üreten gıda işletmecileri, kullanılan hammaddelerin işlenmesinde hayvan veya halk sağlığı risklerinin bertaraf edilmesini sağlar.

a) Kondroitin sülfat,

b) Hyaluronik asit,

- c) Diğer hidrolize kıkırdak ürünleri,  
ç) Kitosan,  
d) Glukozamin,  
e) Rennet,  
f) İsinglass,  
g) 13/10/2023 tarihli ve 32338 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde katkı maddesi olarak izin verilen aminoasitler.  
ğ) 29/12/2011 tarihli ve 28157 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde izin verilen aroma vericiler,  
h) Yağ türevleri.
- (2) Birinci fıkrada belirtilen yüksek rafine hayvansal ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddeler aşağıdaki hayvan ve/veya ürünlerden elde edilmelidir:
- a) Kesimhanede kesilen ve karkasları ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen geviş getiren hayvanlar ile tüyleri dahil kanatlı hayvanlardan  
b) Dördüncü kısım ikinci bölümde yer alan gerekliliklere uygun balıkçılık ürünlerinden.  
c) Aşağıda yer alan işlemlerden birine tabi tutulmaları halinde; sekizinci kısımda yer alan gerekliliklere uygun eritilmiş hayvan yağı ve don yağı tortusundan veya yünden:  
1) En az 200°C’de, uygun basınç altında, en az 20 dakika boyunca transesterifikasyon veya hidroliz (gliserol, yağ asitleri ve yağ asit esterleri).  
2) 12 M NaOH ile 95°C’de, 3 saat boyunca aralıklı bir işlemde veya 140 °C’de, 2 bar (2000 hPa) basınçta, 8 dakika boyunca sürekli bir işlemde sabunlaştırma.  
3) 160 °C’de, 12 bar (12000 hPa) basınçta, 20 dakika boyunca hidrojenasyon.  
(3) İnsan saçı aminoasit üretiminde hammadde olarak kullanılamaz.

## ONİKİNCİ KISIM

### İthalat

## BİRİNCİ BÖLÜM

### Hayvansal Gıdaların İthalatı

#### Hayvansal gıdaların ithalatı

**MADDE 88** - (1) Hayvansal gıdaları ithal eden gıda işletmecisi, sadece aşağıdaki durumlarda ithalatı gerçekleştirebilir:

a) Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 40 inci 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, 7 nci maddedeki sağlık ve tanımlama işaretleri de dahil bu Yönetmelik hükümlerini; Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerini ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 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; Üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlardaki 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, birinci ve ikinci fıkralardaki şartları karşılamasını sağlar. Bu şartları karşıladığını gösteren uygun belge veya sağlık sertifikası sunar. Ancak bu belge ve sağlık sertifikası birinci fıkranın (ç) bendinde belirtilen formatta olmayabilir.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Belgeler

#### Belgeler

**MADDE 89** – (1) Gıda işletmecisi gerektiğinde üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlara uygun olarak sevki 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) Birinci fıkrada belirtilen belgelere ilişkin usul ve esaslar Bakanlık tarafından belirlenir.

## ONÜÇÜNCÜ KISIM

### Çeşitli ve Son Hükümler

## BİRİNCİ BÖLÜM

### İstisnai Uygulamalar

#### İstisnai uygulamalar

**MADDE 90** – (1) Üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlarda 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) Üçüncü kısım, dördüncü kısım, beşinci kısım, altıncı kısım, yedinci kısım, sekizinci kısım, dokuzuncu kısım, onuncu kısım ve on birinci kısımlarda 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, beşinci kısımda 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.

## İKİNCİ BÖLÜM Çeşitli ve Son Hükümler

### **Avrupa Birliği mevzuatına uyum**

**MADDE 91** – (1) Bu Yönetmelik, hayvansal gıdaların özel hijyen kurallarına ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 853/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

### **İdari yaptırım**

**MADDE 92** – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 Sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Yürürlükten kaldırılan yönetmelik**

**MADDE 93** – (1) 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Atıflar**

**MADDE 94** – (1) 93 üncü madde ile yürürlükten kaldırılan Yönetmeliğe yapılan atıflar bu Yönetmeliğe yapılmış sayılır.

### **Yürürlük**

**MADDE 95** – (1) Bu Yönetmeliğin;  
a) 60 ıncı maddesinin birinci fıkrasının (c) bendi, 61 inci maddesinin üçüncü fıkrası ve 90 ıncı maddesinin dördüncü fıkrası 31/12/2028 tarihinde,  
b) Diğer hükümleri yayımı tarihinde,  
yürürlüğe girer.

### **Yürütme**

**MADDE 96** – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

## Ek-1

(1) Çiğ inek sütü için;

30 °C’deki koloni sayısı (her mililitrede)	≤ 100.000 (*)
Somatik hücre sayısı (her mililitrede)	≤ 400.000 (**)

\* Ayda en az 2 numune ile 2 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

\*\* Üretim miktarındaki mevsimsel değişikliklerin dikkate alınması için Bakanlık tarafından başka bir yöntem belirtilmediği takdirde, ayda en az 1 numune ile 3 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

(2) Diğer türlerden elde edilen çiğ süt için;

30 °C’deki koloni sayısı (her mililitrede)	≤ 1.500.000 (*)
--	-----------------

\* Ayda en az 2 numune ile 2 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

## Ek-2

İnek dışında diğer türlerden elde edilen çiğ süt herhangi bir ısıl işlem içermeyen süt ürünlerinin üretimi için;

30 °C'deki koloni sayısı (her mililitrede)	≤ 500.000 (*)
--	---------------

\* Ayda en az 2 numune ile 2 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

ÖZEL HİJYEN TASLAK DIŞ GÖRÜŞ



Ek-3

Eritilmiş hayvan yağlarının, çeşidine bağlı olarak sahip olması gereken standartlar

	Geviş Getirenler			Domuz türü hayvanlar		Diğer hayvan yağları		
	Yenilebilir don yağı		Rafine için don yağı	Yenilebilir yağ		Domuz yağı ve rafine için diğer yağlar	Yenilebilir	Rafine için
	Esas jus <sup>(1)</sup>	Diğer		Domuz yağı <sup>(2)</sup>	Diğerleri			
Maksimum Uçucu yağ asitleri (m/m%oleik asit)	0.75	1.25	3.0	0.75	1.25	2.0	1.25	3.0
Maksimum peroksit	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Toplam çözilemeyen saflığı bozan yabancı maddeler	Maksimum % 0.15			Maksimum % 0.5				
Koku, tat, renk	Normal							
<p>(<sup>1</sup>) Kalp, mide ve bağırsaklar, böbrekler gibi sığır türü hayvanların iç organlarının çevresinden elde edilen taze yağın ve parçalama odalarından gelen yağın düşük sıcaklıkta eritilmesi ile elde edilen eritilmiş hayvan yağı</p> <p>(<sup>2</sup>) Domuz türü hayvanların yağ dokularından elde edilen eritilmiş hayvan yağı.</p>								

Ek-4

**İnsan Tüketimi İçin Amaçlanan Jelatin veya Kolajen Üretimi İçin Sevkedilen  
Hammaddeye Eşlik Edecek Örnek Belge**

Ticari belgenin sayısı:

**1. Hammaddenin tanımı**

Hammaddenin niteliği:

Hayvan türü:

Paketleme çeşidi:

Paketlerin sayısı:

Net ağırlık (kg):

**2. Hammaddenin menşei:**

Menşe tesisin tipi/adı/adresi ve onay/kayıt numarası:

Gönderenin adı ve adresi<sup>(1)</sup>:

**3. Hammaddenin varış yeri:**

Hammaddenin varacağı üretim tesisinin tipi/adı/adresi ve onay/kayıt numarası:

Alıcının adı ve adresi<sup>(2)</sup>:

**4. Nakil vasıtası:**

Bu belge .....de/da .../.../..... tarihinde düzenlenmiştir.

Menşe tesisin işletmecisi veya temsilcilerinin  
adı soyadı kaşesi ve imzası

<sup>(1)</sup> Menşe tesis farklı ise

<sup>(2)</sup> Varış tesisi farklı ise

Ek-5

Jelatinin maksimum kalıntı limitleri

Kalıntı	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Avrupa Farmakopesi, son baskı)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Avrupa Farmakopesi, son baskı)	10 ppm

ÖZEL HİJYEN TASLAK DIŞI GÖRÜŞ

Ek-6

Kolajenin maksimum kalıntı limitleri

Kalıntı	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Avrupa Farmakopesi, son baskı)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Avrupa Farmakopesi, son baskı)	10 ppm

ÖZEL HİJYEN TASLAK DIŞI GÖRÜŞ

Ek-7

1. Maksimum 6 saatlik nakliye süresi için gereklilikler (1)					
Hayvan türü	Yüzey sıcaklığı (2)	Yüzey sıcaklığına soğutma için maksimum süre (3)	Maksimum nakliye hava sıcaklığı (4)	Maksimum günlük ortalama karkas aerobik koloni sayısı (5)	
Koyun ve keçi	7 °C	8 saat	6 °C	log <sub>10</sub> 3,5 kob/cm <sup>2</sup>	
Sığır		20 saat		log <sub>10</sub> 3,5 kob/cm <sup>2</sup>	
Domuz		16 saat		log <sub>10</sub> 4 kob/cm <sup>2</sup>	
2. Maksimum 30 saatlik nakliye süresi için gereklilikler (1)					
Hayvan türü	Yüzey sıcaklığı (2)	Yüzey sıcaklığına soğutma için maksimum süre (3)	Merkez sıcaklığı (6)	Maksimum nakliye hava sıcaklığı (4)	Maksimum günlük ortalama karkas aerobik koloni sayısı (5)
Domuz	7 °C	16 saat	15 °C	6 °C	log <sub>10</sub> 4 kob/cm <sup>2</sup>
3. Maksimum 60 saatlik nakliye süresi için gereklilikler (1)					
Hayvan türü	Yüzey sıcaklığı (2)	Yüzey sıcaklığına soğutma için maksimum süre (3)	Merkez sıcaklığı (6)	Maksimum nakliye hava sıcaklığı (4)	Maksimum günlük ortalama karkas aerobik koloni sayısı (5)
Koyun ve keçi	4 °C	12 saat	15 °C	3 °C	log <sub>10</sub> 3 kob/cm <sup>2</sup>
Sığır		24 saat			

(1) Etin araca yüklenmesinin başlangıcından nihai teslimatın tamamlanmasına kadar izin verilen maksimum süre. Etin araca yüklenmesi, etin belirtilen yüzey sıcaklığına soğutulması için izin verilen maksimum sürenin ötesine ertelenebilir. Bu durumda izin verilen maksimum taşıma süresi, yüklemenin ertelendiği süre kadar kısaltılmalıdır.

(2) Yükleme sırasında ve sonrasında izin verilen maksimum yüzey sıcaklığı; karkasların, yarım karkasların, çeyrek karkasların ve üç parçaya bölünmüş yarım karkasların en kalın kısmında ölçülür.

- (3) Hayvanın kesim anından yüklemeye izin verilen maksimum yüzey sıcaklığına ulaşılan kadar izin verilen maksimum süre.
- (4) Yüklemenin başladığı andan itibaren ve tüm nakliye süresi boyunca etin maruz kalmasına izin verilen maksimum hava sıcaklığı.
- (5) Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinin 2 ve 4 no'lu ekinde yer alan numune alma ve analiz metotları prosedürleri gereğince gıda işletmecisi tarafından Bakanlığın uygun göreceği şekilde değerlendirildiği üzere, ilgili hayvan türüne ait karkaslar için izin verilen, birbirini takip eden 10 haftanın sonuçları kullanılarak kesimhane maksimum günlük ortalama karkas aerobik koloni sayısı.
- (6) Yükleme sırasında ve sonrasında izin verilen etin maksimum merkez sıcaklığı.

ÖZEL HİJYEN TASLAK DIŞ GÖRÜŞ

Ek-8

<b>Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar, Canlı Derisi Dikenliler, Canlı Gömlekliler ve Canlı Deniz Karından Bacaklıları İçin Kayıt Belgesi</b>		
<b>I.1 Tedarikçi</b> Adı Adresi Kayıt veya Onay numarası Faaliyeti	<b>I.2 Alıcı Gıda İşletmecisi</b> Adı Adresi Kayıt veya Onay numarası Faaliyeti	
<b>I.3 Malların tanımı</b> Yetiştiricilik ürünü <input type="checkbox"/> Doğal Stok <input type="checkbox"/> • GTİP numarası   türler   miktar   ambalaj/paket   parti   toplanma tarihi   uygun duruma getirme işleminin başladığı tarih   uygun duruma getirme işleminin sonlandığı tarih   uygun duruma getirme işleminin yeri   yeniden yatırma işleminin başladığı tarih   yeniden yatırma işleminin sonlandığı tarih   yeniden yatırma işleminin yeri   gruplandırma işleminin başladığı tarih   gruplandırma işleminin sonlandığı tarih   üretim alanı   uygulanabilir olduğunda Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik gereğince toplananlar dahil sağlık durumu.		
<b>I.4 Yatırma Alanından</b> Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/> Yatırma alanı Yatırma süresi Başlama tarihi Sonlanma tarihi	<b>I.5 Arındırma/Sevkiyat Merkezi/ Mezat Salonundan</b> Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/> Arındırma/Sevkiyat Merkezi/Mezat salonu Onay Numarası Giriş Tarihi Çıkış Tarihi Arındırma Süresi	
<b>I.6 Aracı İşletmeciden</b> Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/> Adı Adresi Kayıt veya Onay numarası Faaliyeti Varış Tarihi Çıkış Tarihi		
<b>I.7 Tedarikçi Beyanı:</b> Sevkiyatın sevkinden sorumlu gıda işletmecisi olarak aşağıda imzası bulunan ben, sahip olduğum bilgi ve kaniya göre bu belgenin Birinci Bölümünde yer alan bilgilerin doğru ve eksiksiz olduğunu beyan ederim.		
Tarih	İmzalayanın Adı	İmza





	<p>alanını ve malların sağlık durumunu (uygulanabilir olduğunda üretim alanının sınıfını) belirtin.</p> <p>Canlı çift kabuklu yumuşakçaların Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik uyarınca toplanmış olmaları durumunda bu açıkça beyan edilecektir.</p> <p>Canlı çift kabuklu yumuşakçaların gruplandırma işlemi yapıldığında parti aynı üretim alanından gelen aynı gün toplanan aynı türdeki çift kabuklu yumuşakçaları belirmelidir.</p> <p>Bu bölümü doldururken ilgili olmayan bilgilerin üzerini çiziniz.</p>
<b>I.4</b>	<b>Yatırma alanlarından</b> Canlı çift kabuklu yumuşakça partisinin bir yatırma alanından gönderilmesi halinde yetkili merci tarafından izin verildiği şekilde yatırma alanını ve yatırma süresini (başlama ve bitiş tarihini) belirtin.
<b>I.5</b>	<b>Arındırma, Sevkiyat Merkezi veya Mezat Salonundan</b> Canlı çift kabuklu yumuşakça partilerinin arındırma merkezinden/sevkiyat merkezinden/mezat salonundan gönderilmesi halinde arındırma merkezi/sevkiyat merkezi/mezat salonunun onay numarası ve adresini belirtin. Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan <i>pectinidae</i> ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karından bacaklıları ve derisi dikenlilerin mezat salonundan gönderilmesi durumunda mezat salonunun onay numarası ve adresini belirtin. Arındırma merkezinden gönderilmeleri halinde arındırma süresini ve partinin arındırma merkezine girdiği ve ayrıldığı tarihleri belirtin. Bu bölümü doldururken ilgili olmayan bilgilerin üzerini çiziniz.
<b>I.6</b>	<b>Aracı işletmecilerden</b> Aracı işletmecinin adı ve adresi (uygun olacak şekilde bina numarası, sokak, cadde, mahalle, ilçe, il) belirtin. Uygulanabilir olduğunda kayıt veya onay numarası ve faaliyetini belirtin.
<b>I.7</b>	<b>Tedarikçi beyanı</b> Tarih, imzacının adı ve imzayı içerir.
<b>Bölüm 2 – Alıcı gıda işletmecisi</b> Belgenin bu bölümü canlı çift kabuklu yumuşakça partisini kabul eden gıda işletmecisi tarafından doldurulacaktır.	
<b>II.1</b>	<b>Alıcı gıda işletmecisinin beyanı</b> Canlı çift kabuklu yumuşakça partisinin alıcı gıda işletmecisinin işletmesine vardığı tarihi belirtin. Tesisi bulunmayan aracı işletmeci durumunda partinin satın alma tarihini belirtin. İmzacının adı ve imzayı içerir.

SAĞLIK RAPORU

**Kesimhane Dışında Acil Kesime Tabi Tutulan Hayvanların Kesimhaneye Nakli İçin**

Resmi veteriner hekimin adı:

Rapor Numarası:

**1. Hayvanların tanımlanması**

Tür:

Hayvan sayısı:

Tanımlama işareti:

Hayvanların sahibi:

**2. Acil kesimin yeri**

Acil kesim yerinin adresi:

Hayvan barınağının tanımlama işareti (\*):

**3. Hayvanların varış yeri**

Hayvanlar.....adresindeki.....kesimhanesine nakledilecektir.

Nakilde kullanılacak araç bilgileri:

**4. Diğer ilgili bilgiler:**

**5. Beyan**

Aşağıda imzası olan ben,

-Yukarıda tanımlanan hayvanların kesim öncesinde yukarıda belirtilen yerde, ...../...../..... (tarih)'te saat..... muayene edildiğini ve muayene sonucuna göre hayvanların kesim için uygun olduğunu,

- Hayvanların .....tarihinde ve saat..... kesildiğini, kesimin ve kanın akıtılmasının doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini,

- Acil kesimin aşağıda belirtilen nedenden dolayı yapıldığını;

.....

- Hayvanların sağlığı ve refahına ilişkin aşağıdaki incelemelerin yapıldığını;

.....

- Hayvana/hayvanlara aşağıda belirtilen tedavilerin uygulandığını;

.....

- Bu hayvanlara ilişkin kayıtlar ve belgelerin yasal gereklilikleri sağladığını ve bu hayvanların kesimine engel teşkil etmediğini, beyan ederim.

Tarih: ..../..../.....

Raporun hazırlandığı yer

Kaşe/Mühür

.....  
(Resmi veteriner hekimin imzası)

(\* ) Gerekli olduğunda doldurulur.

SAĞLIK RAPORU

Ölüm Öncesi Muayenesi Çiftlikte Yapılan Canlı Hayvanların  
Kesimhaneye Nakli İçin

Resmi veteriner hekimin adı:  
Rapor Numarası:

**1. Hayvanların tanımlanması**

Tür:  
Hayvan sayısı:  
Tanımlama işareti:

**2. Hayvanların menşei**

Menşe çiftliğinin adresi:  
Hayvan barınağının tanımlama işareti (\*):

**3. Hayvanların varış yeri**

Hayvanlar.....adresindeki.....kesimhanesine  
nakledilecektir.  
Nakilde kullanılan araç bilgileri:

**4. Diğer ilgili bilgiler**

**5. Beyan:**

Aşağıda imzası bulunan ben,  
-Yukarıda tanımlanan hayvanları kesim öncesinde yukarıda belirtilen menşe çiftlikte  
...../...../..... (tarih)'te saat..... muayene edildiğini ve muayene sonucuna göre  
hayvanların kesim için uygun olduğunu,  
- Hayvanların sağlığı ve refahına ilişkin aşağıdaki incelemelerin yapıldığını;  
.....  
- Hayvanlara ilişkin kayıtların ve belgelerin yasal gereklilikleri sağladığını ve hayvanların  
kesimine engel teşkil etmediğini,  
beyan ederim.  
Gıda zinciri bilgisini doğrularım.

Tarih: ..../..../.....  
Raporun hazırlandığı yer  
Kaşe/Mühür

.....  
(Resmi veteriner hekimin imzası)

(\* Gerekli olduğunda doldurulur.

SAĞLIK RAPORU

**Kaz Ciğeri/Foie gras Üretimi Amacıyla Menşeye Çiftlikte Kesimi Yapılan Kanatlı Hayvanlar ile Menşeye Çiftlikte Kesimi Yapılan ve İç Organlarının Çıkartılması Geciktirilen Kanatlı Hayvanların Kesimhaneye Nakli İçin**

Resmi veteriner hekimin adı:  
Rapor Numarası:

**1. İç organları çıkartılmamış gövdelerin tanımlanması**

Tür:  
Hayvan Sayısı:

**2. İç organları çıkartılmamış karkasların menşesi**

Menşeye çiftliğin adresi:

**3. İç organları çıkartılmamış karkasların varış yeri**

İç organları çıkartılmamış karkaslar .....adresindeki  
.....parçalama tesisine nakledilecektir.

**4. Beyan**

Aşağıda imzası bulunan ben,  
-Yukarıda tanımlanan iç organları çıkartılmamış karkasların, kesim öncesinde yukarıda belirtilen menşeye çiftlikte .....(saat).....(tarih)'te muayene edildiğini ve muayene sonucuna göre hayvanların kesim için uygun olduğunu,  
- Hayvanların sağlığı ve refahına ilişkin aşağıdaki incelemelerin yapıldığını;  
.....  
- Hayvanlara ilişkin kayıtlar ve belgelerin yasal gereklilikleri sağladığını ve hayvanların kesimine engel teşkil etmediğini,  
beyan ederim.

Tarih: .../.../.....  
Raporun hazırlandığı yer  
Kaşe/Mühür

.....  
(Resmi veteriner hekimin imzası)

**SAĞLIK RAPORU**  
**Menşe Çiftlikte Kesilen Çiftlik Av Hayvanlarının Kesimhaneye Nakli İçin**

Resmi veteriner hekimin adı:

Rapor Numarası:

**1. Hayvanların tanımlanması**

Tür:

Hayvan sayısı:

Tanımlama işareti:

**2. Hayvanların menşei**

Menşe çiftliğinin adresi:

Hayvan barınağının tanımlama işareti (\*):

**3. Hayvanların varış yeri**

Hayvanlar.....adresindeki.....kesimhanesine nakledilecektir.

Nakilde kullanılan araç bilgileri:

**4. Diğer ilgili bilgiler**

**5. Beyan:**

Aşağıda imzası bulunan ben,  
-Yukarıda tanımlanan hayvanları kesim öncesinde yukarıda belirtilen menşe çiftlikte ...../...../..... (tarih)'te saat..... muayene edildiğini ve muayene sonucuna göre hayvanların kesim için uygun olduğunu,  
-Hayvanların menşe çiftlikte .....tarihinde ve saat..... kesildiğini, kesimin ve kanın akıtılmasının doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini,  
- Hayvanların sağlığı ve refahına ilişkin aşağıdaki incelemelerin yapıldığını;  
.....  
- Hayvanlara ilişkin kayıtların ve belgelerin yasal gereklilikleri sağladığını ve hayvanların kesimine engel teşkil etmediğini,  
beyan ederim.

Tarih: ..../..../.....

Raporun hazırlandığı yer

Kaşe/Mühür

.....  
(Resmi veteriner hekimin imzası)

(\* ) Gerekli olduğunda doldurulur.

**SAĞLIK RAPORU**

**Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 27 inci Maddesinin  
Üçüncü Fıkrasının (a) Bendindeki Hükümle Uyumlu Olarak Çiftlikte Kesilen  
Hayvanların Kesimhaneye Nakli İçin**

Resmi veteriner hekimin adı:  
Rapor Numarası:

**1. Hayvanların tanımlanması**

Tür:  
Hayvan sayısı:  
Tanımlama işareti:

**2. Hayvanların menşei**

Menşe çiftliğinin adresi:  
Hayvan barınağının tanımlama işareti (\*):

**3. Hayvanların varış yeri**

Hayvanlar.....adresindeki.....kesimhanesine nakledilecektir.  
Nakilde kullanılan araç bilgileri:

**4. Diğer ilgili bilgiler**

**5. Beyan:**

Aşağıda imzası bulunan ben,  
-Yukarıda tanımlanan hayvanları kesim öncesinde yukarıda belirtilen menşe çiftlikte  
...../...../..... (tarih)'te saat..... muayene edildiğini ve muayene sonucuna göre  
hayvanların kesim için uygun olduğunu,  
-Hayvanların menşe çiftlikte .....tarihinde ve saat..... kesildiğini, kesimin ve  
kanın akıtılmasının doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini,  
- Hayvanların sağlığı ve refahına ilişkin aşağıdaki incelemelerin yapıldığını;  
.....  
- Hayvanlara ilişkin kayıtların ve belgelerin yasal gereklilikleri sağladığını ve hayvanların  
kesimine engel teşkil etmediğini,  
beyan ederim.

Tarih: ..../..../.....  
Raporun hazırlandığı yer  
Kaşe/Mühür

.....  
(Resmi veteriner hekimin imzası)

(\* ) Gerekli olduğunda doldurulur.