



DÜZCE ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

Sayı : 125

12/03/ 2018

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

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar Bayiler ve Büfeciler Esnaf Odası
- Düzce Berberler ve Kuaförler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Düzce Elektrikçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Kahveciler ve Otelciler Esnaf Odası
- Düzce Deri ve Deriden Mamul Eşya Esnaf Odası
 - Düzce Lokantacılar Esnaf Odası
- Düzce Marangozlar ve Mobilyacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Otobüsçüler Minibüsçüler Servis Araçları Esnaf Odası
 - Düzce Sebzeçiler ve Balıkçılar Esnaf Odası
 - Düzce Seyyar Pazarcılar Esnaf Odası
 - Düzce Yapı Sanatları Esnaf Odası
 - Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Düzce Dokuma Giyim Mensucat ve Örgüçülük Eşya Esnaf Odası
- Akçakoca Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Akçakoca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Akçakoca Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Cumayeri Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Gölyaka Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Gölyaka Şoförler Nakliyeciler Taksici Minibüsçüler Odası
 - Gümüşova Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Kaynaşlı Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Kaynaşlı Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Konuralp Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Şoförler Esnaf Odası
- DESOB Çilimli Şubesi

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARA 2018 / 22 SAYILI GENELGE

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

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

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

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

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

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



DÜZCE ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar Bayiler ve Büfeciler Esnaf Odası
- Düzce Berberler ve Kuaförler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Düzce Elektrikçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Kahveciler ve Otelciler Esnaf Odası
- Düzce Deri ve Deriden Mamul Eşya Esnaf Odası
 - Düzce Lokantacılar Esnaf Odası
- Düzce Marangozlar ve Mobilyacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Otobüsçüler Minibüsçüler Servis Araçları Esnaf Odası
- Düzce Sebzeçiler ve Balıkçılar Esnaf Odası
 - Düzce Seyyar Pazaracılar Esnaf Odası
 - Düzce Yapı Sanatları Esnaf Odası
 - Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Düzce Dokuma Giyim Mensucat ve Örgüçülük Eşya Esnaf Odası
- Akçakoca Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Akçakoca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Akçakoca Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Cumayeri Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Gölyaka Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Gölyaka Şoförler Nakliyeciler Taksici Minibüsçüler Odası
 - Gümüşova Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Kaynaşlı Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Kaynaşlı Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Konuralp Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Şoförler Esnaf Odası
- DESÖB Çilimli Şubesi

kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerde domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesimi yapılmayacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

DESÖB, İlimizde 27 oda 1 şube ile yaklaşık 12000 esnaf ve sanatkâra hizmet veren en büyük sivil toplumdur.



DÜZCE ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ

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

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

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

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

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

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

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

Bilgilerinize ve Yönetmeliğin titizlikle incelenerek odanıza bağlı ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması konusunda gereğini rica ederiz.

Gökhan AKTÜRK
Genel Sekreter Yrd.

Mustafa KAYIKCI
Birlik Başkanı

EKLER :

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

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar Bayiler ve Büfeciler Esnaf Odası
- Düzce Berberler ve Kuaförler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Düzce Elektrikçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Kahveciler ve Otelciler Esnaf Odası
- Düzce Deri ve Deriden Mamul Eşya Esnaf Odası
 - Düzce Lokantacılar Esnaf Odası
- Düzce Marangozlar ve Mobilyacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Otobüsçüler Minibüsçüler Servis Araçları Esnaf Odası
- Düzce Sebzeçiler ve Balıkçılar Esnaf Odası
 - Düzce Seyyar Pazaracılar Esnaf Odası
- Düzce Yapı Sanatları Esnaf Odası
 - Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Düzce Dokuma Giyim Mensucat ve Örgücülük Eşya Esnaf Odası
- Akçakoca Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Akçakoca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Akçakoca Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Cumayeri Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Gölyaka Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Gölyaka Şoförler Nakliyeciler Taksici Minibüsçüler Odası
- Gümüşova Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Kaynaşlı Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Kaynaşlı Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Konuralp Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Şoförler Esnaf Odası
- DESOB Çilimli Şubesi

3 Mart 2018 CUMARTESİ

Resmî Gazete

Sayı : 30349

YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:**KÜÇÜK KAPASİTELİ KESİMHANELERİN GENEL VE ÖZEL HİJYEN KURALLARINA DAİR YÖNETMELİK BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

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

(2) Bu Yönetmelik;

- Hayvan refahı,
 - Hayvanların tanımlanması ve hayvansal gıdaların izlenebilirliği,
 - Nakledilebilir süngerimsi beyin hastalıklarından korunma, kontrol ve yok edilmesi için belirlenen kurallar dâhil hayvan ve halk sağlığı,
- konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

Kapsam

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

Dayanak

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

Tanımlar

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

- Kesim ünitesi: Küçük kapasiteli kesimhanelerde kesim kapasitesinin belirlenmesinde kullanılan, 1 baş sığır/manda/deveye veya 3 baş koyun/keçiye veya 1 baş tek tırnaklı hayvana veya 3 baş domuz karşılık gelen birimi,
- Küçük kapasiteli kesimhane: 5 inci maddenin birinci fıkrasında yer alan sayılarda evcil tırnaklı hayvanların kesiminin yapıldığı ve kesim sürecinin yavaş ilerlediği kesimhaneyi,
- Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu uygun bulunan, küçük kapasiteli kesimhanenin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen, iptal edilebilen veya askıya alınabilen Ek-2’de yer alan İşletme Onay Belgesini,
- Küçük kapasiteli kesimhane onay numarası: Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi üzerinde yer alan ve Ek-3’te belirtilen Küçük Kapasiteli Kesimhane Onay Numarası Kodlamasını,
- Yetkili merci: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık il müdürlüğünü, il müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık ilçe müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlık, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM**Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Hijyen Gereklilikleri ile İşletmelerin Onay İşlemleri****Genel hükümler**

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

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

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

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

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

Küçük kapasiteli kesimhane onayı usul ve esasları

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

(2) Kesimhane işletmecisi küçük kapasiteli kesimhane onayı almak üzere aşağıdaki bilgi ve belgelerle yetkili mercie başvurur:

- Ek-1'de yer alan Küçük Kapasiteli Kesimhane Onay Belgesi Başvuru ve Beyanname.
- Kesimhanenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş en az A3 boyutunda yerleşim krokisi.
- Hayvanların kesimi ve etlerinin muamelesi sonucu oluşan atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda belge.

ç) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı oluşturulan prosedürler.

(3) Yetkili merci, başvuru dosyasını başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler.

a) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru sahibine iade edilir.

b) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile bu Yönetmelikte yer alan bina, altyapı ve ekipman gerekliliklerine ilişkin hükümlere uygunluğu ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı oluşturulan prosedürler açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur.

(4) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

a) Kesimhanenin uygun bulunmaması halinde eksiklikler belirtilerek başvuru dosyası başvuru sahibine iade edilir.

b) Kesimhanenin uygun bulunması halinde kesimhane işletmesine onay belgesi ve onay numarası verilir.

(5) Domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerin onayı aşağıdaki hususlara uygun olarak gerçekleştirilir:

a) Domuz ve tek tırnaklı hayvanlar dışındaki hayvan türlerinin kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerde domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesimi yapılmaz.

b) Domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesimi her iki tür için ayrı ayrı onaylı küçük kapasiteli kesimhanelerde yürütülür.

(6) Bakanlık, küçük kapasiteli kesimhanelerin listesini oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesinin ve numarasının geçerlilik şartları

MADDE 7 – (1) Yetkili merci resmi kontrolleri yürütürken kesimhanenin, küçük kapasiteli kesimhane onay şartlarını gözden geçirir.

(2) Kesimhanenin küçük kapasiteli kesimhane onay şartlarının devam etmediğinin tespit edilmesi durumunda;

a) Yetkili merci tarafından, insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren durumlar dışında tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için kesimhane işletmecisine altı ayı aşmamak üzere süre verilir. Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda kesimhanenin küçük kapasiteli kesimhane onayı askıya alınır. Küçük kapasiteli kesimhane onayı askıya alınan kesimhanenin uygunsuzlukları askıya alınma tarihinden itibaren bir yıl içerisinde giderilmediği takdirde verilen küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi ve küçük kapasiteli kesimhane onay numarası yetkili merci tarafından iptal edilir.

b) Yetkili merci, insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren eksiklikler tespit ederse kesimhanenin küçük kapasiteli kesimhane onayını askıya alır. Küçük kapasiteli kesimhane onayı askıya alınan kesimhanenin uygunsuzluklarının bir yıl içerisinde giderilmemesi halinde verilen küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi ve küçük kapasiteli kesimhane onay numarası yetkili merci tarafından iptal edilir.

c) Onayı askıya alınan küçük kapasiteli kesimhane faaliyet gösteremez.

(3) Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi üzerinde yazılı olan ticaret unvanı, gerçek veya tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi geçerliliğini kaybeder. Kesimhane işletmecisi, değişiklik durumlarında gerekli bilgi ve belgelerle birlikte küçük kapasiteli kesimhane onay belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek üç ay içerisinde yetkili mercie başvurur. Yetkili merci, uygun görmesi durumunda küçük kapasiteli kesimhane onay belgesini yeniden düzenler.

(4) Yetkili merciin uygun bulması halinde aşağıdaki durumlarda küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi yeniden düzenlenir:

a) Kesimhane işletmecisi;

1) Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde dağıtımı yapılan gazetelerden birine zayi ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,

2) Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını,

dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur.

(5) Kesimhane işletmecisi, faaliyeti durdurduğunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Kesimhane işletmecisinin, kesimhanesini yeniden faaliyete geçirmek istemesi durumunda yetkili merci tarafından yerinde resmi kontrol yapılır ve uygun bulunması halinde kesimhanenin faaliyetine izin verilir.

Çalıştırılması zorunlu personel

MADDE 8 – (1) 5996 sayılı Kanuna göre küçük kapasiteli kesimhanelerde çalıştırılması zorunlu olan personel ile ilgili aşağıdaki hususlar uygulanır:

a) Kesimhane işletmecisi, veteriner hekimlik lisans eğitimi almış ise kendi işletmesinde çalıştırılması zorunlu personel olarak çalışabilir.

b) Kesimhane işletmecisi, çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda çalıştırılması zorunlu olan personelin değişikliğine ilişkin yetkili merciin güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

c) Kesimhane işletmecisi, kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre çalıştırılması zorunlu personel istihdam etmek zorundadır. Kesimhanede çalışan zorunlu personel, kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamaz.

Resmi veteriner hekim görevlendirilmesi

MADDE 9 – (1) Yetkili merci, küçük kapasiteli kesimhanelere, küçük kapasiteli kesimhane onayı verilmesini takiben en az bir resmi veteriner hekim görevlendirir. Resmi veteriner hekimin kesimhanedeki mesai saatleri, kesimhanenin çalışma gün ve saatleri dikkate alınarak belirlenir.

(2) Yetkili merci, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik uyarınca, gerekli faaliyetleri yerine getirebilecek özelliklere sahip olan resmi yardımcısı, resmi veteriner hekimin otoritesi ve sorumluluğu altında çalıştırmak üzere küçük kapasiteli kesimhanelerde görevlendirebilir.

(3) Kesimhane işletmecisi veya yetkili merci tarafından faaliyeti durdurulan bir kesimhanede daha önce görevlendirilmiş olan resmi veteriner hekim yetkili merci tarafından geri çekilir. Kesimhanenin yeniden faaliyete geçirilmek istenmesi ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda uygun bulunması halinde, kesimhaneye yeniden resmi veteriner hekim görevlendirilir.

(4) Kesimhane işletmecisi kesimin başlayacağı saati en az bir iş günü öncesinde resmi veteriner hekime bildirir. Ancak bildirimden belirtilen süreden daha kısa bir süre içerisinde yapılması durumunda, kesim gün ve saati iş programı dikkate alınarak resmi veteriner hekim tarafından belirlenir.

Genel hijyen gereklilikleri

MADDE 10 – (1) Kesimhane işletmecisi, ikinci fıkrada belirtilen istisnayı dikkate alarak Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 5 inci, 6 ncı, 7 nci, 10 uncu, 11 inci, 13 üncü, 14 üncü, 15 inci, 16 ncı, 17 nci, 18 inci, 19 uncu, 21 inci ve 22 nci maddelerinde yer alan gereklilikleri yerine getirir.

(2) Kesimhanede üretim alanında çalışan personel sayısının en fazla 5 kişi olması şartıyla, temiz ve kirli alan olarak adlandırılan bölümlerde çalışan personel için tek bir soyunma ve giyinme odası bulunabilir.

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

MADDE 11 – (1) Kesimhane işletmecisi, tehlike analizi sonucunda belirlenen ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 22 nci maddesindeki genel gereklilikler ile ikinci fıkrada yer alan özel gereklilikleri içeren prosedürleri oluşturur.

(2) Prosedürler kesimhaneye kabul edilen her bir hayvanın;

a) Uygun bir şekilde tanımlanmasını,

b) Menşe çiftlik bünyesinde yer alan gıda zinciri bilgisinin eşlik etmesini,

c) Bakanlığın gerekli gördüğü durumlar hariç, hayvan veya halk sağlığı nedenleriyle hareket yasağı veya diğer sınırlamanın olduğu çiftlikten veya alandan gelmemesini,

ç) Temiz olmasını,

d) Kesimhane işletmecisinin sahip olduğu bilgiye göre sağlıklı olmasını,

e) Kesimhaneye geldiğinde hayvan refahı açısından uygun durumda olmasını,

sağlar.

Canlı hayvanların kesimhaneye nakli

MADDE 12 – (1) Canlı hayvanları kesimhaneye nakleden gıda işletmecisi hayvanlara, toplama ve nakliye süresince gereksiz strese ve acıya yol açmayacak şekilde davranılmasını sağlar.

(2) Hastalık belirtisi gösteren veya halk sağlığı açısından önemli olan hastalık etkenleriyle bulaşmış olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar küçük kapasiteli kesimhanelere nakledilmez.

Gıda zinciri bilgisi

MADDE 13 – (1) Kesimhane işletmecisi, kesimhaneye gönderilen hayvanlar için Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 10 uncu maddesinde yer alan gıda zinciri bilgisine ilişkin gereklilikleri yerine getirmek zorundadır.

Hayvan bekleme yerleri için gereklilikler

MADDE 14 – (1) Kesimhaneye getirilen hayvanların hemen kesime alınması halinde kesimhanenin, hayvanların kabulü ve bekletilmesi için kullanılacak olan imkânlarla sahip olmasına gerek yoktur.

(2) Hayvanlar hemen kesime alınmayacak ise kesimhanede hayvanların kabulü ve bekletilmesi için imkânlar bulunur ve bu imkânlar aşağıda belirtilen gereklilikleri taşır:

a) Kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen, havalandırma ve gerektiğinde uygun iklimlendirmeye izin veren, yeterli ve hijyenik, atık suların drenajının gıda güvenliliğini tehlikeye sokmadan sağlandığı, gerektiğinde yemleme imkânlarının bulunduğu hayvan bekleme yerlerine sahip olur.

b) Hayvan bekleme yerinin büyüklüğü hayvan refahını sağlayacak şekilde belirlenir. Bu yer, hayvanların tanımlanması ve ölüm öncesi muayenesine imkân verecek şekilde yapılır.

Kesimhane binaları için gereklilikler

MADDE 15 – (1) Kesimhane, ete bulaşmaların önlenmesi amacıyla aşağıdaki şartları taşır:

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

b) Kanın akıtılması, derinin yüzülmesi, iç organların çıkarılması ve karkasın ileri muamelesi, domuz türü hayvanlarda ise derinin yüzülmemesi halinde haşlama, kılların alınması, kalan kılların kazanması ve hafifçe yakılması için kullanılan oda; karkasların ve etlerin odadan uzaklaştırılmasından sonra sakatatların hazırlanması ve muamelesi işlemleri, yüzülmüş başların muamelesi, mide ve bağırsakların boşaltılması ve temizlenmesi işlemleri, sakatatların paketlenmesi ve etlerin sevkiyatı işlemleri için de kullanılabilir. Ancak bu oda, tüm işlemler arasında ve her kullanımdan önce temizlenir ve gerektiğinde dezenfekte edilir.

c) Etin zemin, duvar ve tüm sabit donanımlarla temasını önleyecek imkânlar bulunur.

ç) Kesimhanede 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için olanaklar bulunur.

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

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

f) Canlı hayvanların nakliyesinde kullanılan araçların temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu için kesimhane yakınında resmi izine sahip olan yerler kullanılabilir. Bu durumda kesimhanenin bu tür yer ve imkânlarla sahip olmasına gerek yoktur.

g) Resmi veteriner hekimin kullanımına yönelik yeterli donanıma sahip, kilitlenebilir bir oda veya dolap bulunur.

ğ) Gübre veya sindirim kanalı içeriği işletmede depolanacak ise bu amaç için ayrılmış özel bir alan veya yer bulunur.

Kesim hijyeni

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

a) Kesimhaneye kabul edilen hayvanlara ilişkin olarak;

1) (2) numaralı alt bentte belirtilen hayvanların dışında kalan hayvanlar, kesimhanede kesimden önce ölmüş ise etleri insan tüketimi için kullanılmaz.

2) 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.

b) Küçük kapasiteli kesimhane işletmecisi kesim için gönderilen hayvanların menşeyini izleyebilmek için kendi izlenebilirlik sisteminin bir parçası olarak hayvanları tek tek tanımlar.

c) Hayvanlar temiz olur.

ç) 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.

d) Kesim salonuna alınan hayvanlar, gereksiz yere bekletilmeden kesilir.

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

1) 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.

2) İç organların çıkarılması sırasında ve sonrasında sindirim kanalı içeriğinin dökülmesinin önlenmesi sağlanır ve sersemletme işlemi takip eden süreçte, mümkün olan en kısa sürede iç organların çıkartılması işlemi tamamlanır.

3) Memelerin uzaklaştırılması sırasında karkasa, süt veya kolostrum bulaştırılmaz.

f) Karkaslar ve gövdenin insan tüketimi için amaçlanan diğer kısımları tamamen yüzülmüş olur. Ancak domuz türü hayvanların tüm gövdesi; koyun, keçi ve danaların başları ile koyun, keçi ve sığır/mandanın ayakları; sığır/mandaların ağız burun bölgesi ile dudakları için bu uygulama zorunlu değildir. Ağız burun bölgesi ve dudaklar dahil olmak üzere baş ve ayaklar bulaşmaya yol açmayacak şekilde muamele edilir.

g) Domuz türü hayvanlar yüzülmediklerinde kılları derhal uzaklaştırılır. Bu işlem için kullanılan haşlama sıcaklığındaki sudan kaynaklanan etin bulaşma riski en aza indirilir. Bu işlem için sadece izin verilen katkı maddeleri kullanılır. Bu işlem sonrasında domuz türü hayvanlar, içilebilir su ile tamamen durulanır.

ğ) Karkaslarda, görünür dışkısal bulaşma engellenir. Herhangi bir görünür bulaşmanın olması durumunda, bulaşık bölge derhal kesilerek veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif yollarla uzaklaştırılır.

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

ı) Kesimhane işletmecisi, kesilen tüm hayvanların Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik doğrultusunda ölüm sonrası muayenelerinin uygun şartlar altında yapılabilmesi için resmi veteriner hekimin talimatlarına uyar.

i) Hayvanın ölüm sonrası muayenesi tamamlanıncaya kadar kesilen hayvanın parçalarının;

- 1) Hangi karkasa ait olduğu tanımlanır.
- 2) Ölüm sonrası muayenesi tamamlanmış olanları dâhil, diğer karkas, sakatat veya iç organlarla temas ettirilmemesi gerekir.
- 3) Herhangi bir patolojik lezyon göstermediği belirlenen penis hemen atılabilir.
- j) Sığır ve domuz türü hayvanlarda böbrek ve böbrek yağları uzaklaştırılır.
- k) Ölüm sonrası muayenenin tamamlanmasından önce birkaç hayvanın kanı veya diğer sakatatları, aynı yerde toplanıyorsa ve şayet bu hayvanlardan bir veya birkaç tanesine ait karkasın insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenirse tüm bu hayvanlara ait bir arada bulunan kan ve sakatatlar da insan tüketimine sunulmaz.
- l) Ölüm sonrası muayeneden sonra;
 - 1) Sığır ve domuz türü hayvanların tonsilleri hijyenik bir şekilde uzaklaştırılır.
 - 2) İnsan tüketimi için uygun olmayan kısımlar, tesisin temiz kısımlarından mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır.
 - 3) Kesimhane işletmecisi, etin yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için, içilebilir su dışında başka bir madde kullanamaz.
 - 4) 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.
 - 5) İç organlar veya karkasta kalan iç organ parçaları tamamen ve mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırılır.
- m) Hayvanların bütün haldeki karkasları yarım veya çeyrek parçaya, yarım karkaslar ise en fazla üç parçaya ayrılabilir.
- n) Kesim işlemleri ve ölüm sonrası muayenenin tamamlanmasından sonra et, 19 uncu maddede belirtilmiş olan gerekliliklere uygun olarak depolanır.

Sağlık işareti

MADDE 17 – (1) Kesimhane işletmecisi, kesimhanesinde kesilen hayvanların karkaslarını bu Yönetmelik hükümlerine uygun sağlık işareti uygulanmadan piyasaya arz edemez.

(2) Resmi veteriner hekim sağlık işareti ile ilgili olarak aşağıdaki hususları temin eder:

a) Sağlık işareti Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik uyarınca ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayeneden geçen ve eti insan tüketimine uygun olan hayvanların karkaslarına uygulanır.

b) Sağlık işareti karkasın yarım karkas veya çeyrek karkasa ayrılması ya da yarım karkasın üç parçaya ayrılması durumunda her bir karkas parçasının dış yüzeyine görülecek şekilde mürekkeple veya sıcak damga olarak uygulanır.

(3) Sağlık işareti 6,5 cm genişliğinde ve 4,5 cm yüksekliğinde oval bir işaret şeklinde olur. Karakterler okunaklı olur ve aşağıdaki bilgileri içerir:

a) İşarete kesimhanenin, küçük kapasiteli kesimhane onay numarası belirtilir.

b) Etin sağlık muayenesini yapan resmi veteriner hekime ait işareti de içerebilir.

(4) Harfler en az 0,8 cm yüksekliğinde, sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. Küçük kapasiteli kesimhane onay numarasında yer alan ilçe adının uzun olduğu durumlarda harfler okunabilecek uygun yüksekliğe küçültülebilir. İşaretin boyutları ve karakterleri kuzuların, oğlakların ve domuz yavrularının sağlık işaretleri için küçültülebilir.

(5) Sağlık işareti için gıda kodeksine uygun renklendirici kullanılır.

(6) Bu madde, sağlık işaretlemesine ilişkin hayvan sağlığı kurallarına aykırılık oluşturmayacak şekilde uygulanır.

Tanımlama işareti

MADDE 18 – (1) Kesimhane işletmecisi, kesimhanesinde kesilen hayvanların sakatatlarını bu Yönetmelik hükümlerine uygun tanımlama işareti uygulanmadan piyasaya arz edemez.

(2) Kesimhane işletmecisi, sakatatlara tanımlama işaretini bu Yönetmelik şartlarını taşıyan kesimhanelerde üretilmesi halinde uygular.

(3) Tanımlama işaretinin uygulanması aşağıdaki şekildedir:

a) Tanımlama işareti, sakatatlar kesimhaneden ayrılmadan önce uygulanır.

b) Tanımlama işaretinin şekli aşağıdaki gibidir:

1) İşaret; okunaklı, silinemez, anlaşılır şekilde olur ve kolayca görülebilir bir yerde bulunur.

2) İşaret küçük kapasiteli kesimhane onay numarasını içerir.

3) İşaret oval şekilde olur.

c) Tanımlama işaretinin uygulama yöntemleri aşağıda belirtilmiştir:

1) İşaret, pakete yapıştırılarak veya basılarak etikete uygulanır ve bu etiket paket açıldığında işaret bütünlüğü bozulacak şekilde paketin üzerine basılır. Ancak paketi açma işlemi paketin bütünlüğünün ortadan kalkmasına neden olursa, etiket paketin herhangi bir yerine yerleştirilir. Ambalajlamanın, paketleme ile aynı korumayı sağladığı durumlarda etiket ambalajın üzerine yapıştırılabilir.

2) Sakatatlar, son tüketiciye doğrudan arzı için paketlenmişse işaretin sadece o paketin dış yüzeyine uygulanması yeterlidir.

Depolama ve nakliye

MADDE 19 – (1) Kesimhane işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak evcil tırnaklı hayvanların etlerinin depolanmasını ve nakledilmesini sağlar:

a) Kesilen hayvanların etleri ölüm sonrası muayeneyi takiben derhal, etin her tarafında sakatatlar için 3 °C, diğer etler için 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığa düşürülmek üzere soğutma işlemine tabi tutulur, depolama ve nakliye süresinde de etlerin bu sıcaklık derecesinde kalması sağlanır. Ancak ölüm sonrası muayenenin ardından uygun soğutuculu araçlarla sevkiyatın hemen yapılması halinde soğutma işlemi kesimhanede yapılmayabilir. Bu durumda soğutma işlemi etin arz edildiği işletmede gerçekleştirilir.

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

İdari yaptırım

MADDE 20 – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM **Çeşitli ve Son Hükümler**

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik

MADDE 21 – (1) 7/2/2016 tarihli ve 29617 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce onay almış küçük kapasiteli kesimhaneler bu Yönetmeliğe göre onay almış sayılır.

Yürürlük

MADDE 22 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 23 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız.](#)