



# T.C. DÜZCE ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

K - Q  
TSE-ISO-EN  
9000

Sayı : 173

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

02/05/2017

## BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARA 2017 / 56 SAYILI GENELGE

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

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

Çiğ süt satışında uyulması gereken kriterler aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

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

### BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar ve Bayiler 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 Kunduraçılar ve Lastikçiler Esnaf ve Sanatkarlar 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 Pazarıcılar Esnaf Odası
- Düzce Sıhhi Tesisatçılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
- Düzce Terziler ve Konfeksiyoncular Esnaf ve Sanatkarlar 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

DESÖB, ilimizde  
oda 1 şube ile yaklaşık  
00 esnaf ve sanatkâra  
et veren en büyük sivil  
toplum kuruluşudur.





T.C.

# DÜZCE ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

K - Q  
TSE-ISO-EN  
9000

## BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar ve Bayiler 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 Kunduracılar ve Lastikçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Lokantacılar Esnaf Odası
- Düzce Marangozlar ve Mobilyacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Otobüsçüler Minibüsçüler Servis Araçları Esnaf Odası
- Düzce Sebzedciler ve Balıkçılar Esnaf Odası
- Düzce Seyyar Pazarcılar Esnaf Odası
- Düzce Sihhi Tesisatçılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
- Düzce Terziler ve Korfeksiyoncular Esnaf ve Sanatkarlar 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 Çiğimli Şubesi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gökhan AKTÜRK  
Genel Sekreter Yrd.

Mustafa KAYIKÇI  
Birlik Başkanı

## EKLER:

Ek-1 Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ

DESÖB, ilimizde 27 oda 1 şube ile yaklaşık 12000 esnaf ve sanatkara izmet veren en büyük sivil toplum kuruluşudur.

27 Nisan 2017  
PERŞEMBE

Resmî Gazete

Sayı : 30050

---

**TEBLİĞ**



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında:  
**ÇİĞ SÜTÜN ARZINA DAİR TEBLİĞ**  
**(TEBLİĞ NO: 2017/20)**  
**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

**Amaç**

**MADDE 1 – (1)** Bu Tebliğin amacı, çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye arzına ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2 – (1)** Bu Tebliğ, çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye arzına ilişkin hususları kapsar.

(2) Bu Tebliğ, hayvan sağlığı ve hayvan refahı konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

**Dayanak**

**MADDE 3 – (1)** Bu Tebliğ, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4 – (1)** 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 3 üncü maddesinde, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinde ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Tebliğde geçen;

a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

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

c) Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikası: Süt üreten sığır işletmelerinin, 3/4/2009 tarihli ve 27189 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğine göre brusellozdan ari veya resmi olarak ari ve 2/4/2009 tarihli ve 27188 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğine göre tüberkülozdan ari olduğunu gösteren belgeyi,

ç) Hayvancılık işletme numarası: Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından hayvancılık yapan işletmelere verilen, iki haneli ülke kodu ve iki haneli il trafik kodunun ardından gelen işletmeye özgü 10 rakamlı bir sayı ile birlikte toplam 14 haneden oluşan numarayı,

d) Koyun Keçi Brusellozu Hastalığından Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikası: Süt üreten koyun keçi işletmelerinin, 3/4/2009 tarihli ve 27189 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğine göre brusellozdan ari veya resmi olarak ari olduğunu gösteren belgeyi,

e) Süt üreten hayvancılık işletmecisi: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, hayvancılık işletme numarası bulunan tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri,

f) Yerel perakendeci: Süt üreten hayvancılık işletmesi merkez kabul edilerek hazır ambalajlı çiğ süt için 500 kilometrelik yarıçap içerisinde, hazır ambalajlı olmayan çiğ süt için 200 kilometrelik yarıçap içerisinde yer alan ve son tüketiciye sabit bir yerde konumlandırılmış otomatik satış makineleri veya bakkal, market ve benzeri yerlerde çiğ süt satan perakendeciyi,

g) Yetkili merci: Bu Tebliğ kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü, ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Genel Hükümler ve İzin Usul ve Esasları

#### Genel hükümler

**MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında sadece yetkili merciden izin almış süt üreten hayvancılık işletmesinde üretilen çiğ sütün arzına izin verilir.

(2) Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda çiğ sütleri Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikasına sahip Brusellozdan ve Sığır Tüberkülozundan ari süt sığırı işletmelerinden, koyun veya keçi çiğ sütleri, Koyun Keçi Brusellozu Hastalığından Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikasına sahip Brusellozdan ari süt koyun keçi işletmelerinden elde edilir.

(3) Çiğ süt, sağımdan hemen sonra 4 °C'nin altındaki sıcaklıklara soğutulur ve nakil sırasındaki sıcaklığı 4 °C'yi geçemez.

(4) Bu Tebliğ kapsamında son tüketiciye arz edilecek çiğ süt işlenemez, dondurulamaz, herhangi bir bileşeni ayıramaz, bir bileşen eklenemez, separatörden geçirilemez, farklı hayvan türlerine ait sütler karıştırılamaz veya çiğ sütte değişikliğe neden olabilecek herhangi bir işleme tabi tutulamaz.

(5) Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, 6 ncı maddeye göre yetkili merciden izin belgesi almak zorundadır.

(6) Bu Tebliğ kapsamında çiğ sütün son tüketiciye arzı, sağımdan itibaren 24 saat içerisinde gerçekleştirilir. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütlerin arzı sırasında ilk sağım zamanı esas alınır.

(7) Çiğ sütün son tüketim süresi, ilk sağım saatinden itibaren 48 saati geçemez.

(8) Bu Tebliğ kapsamında çiğ süt satışı için kullanılan ambalajlar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

(9) Yerel perakendeci; süt üreten hayvancılık işletmecisinden bu



Tebliğ kapsamında tedarik ettiği çiğ sütü, başka bir gıda işletmesine arz edemez.

(10) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmeleri süt üreten hayvancılık işletmesinden almış oldukları çiğ sütü yerel perakendeciye gönderebilirler. Bu faaliyette bulunan gıda işletmeleri, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında yetkili merciden kayıt belgesi almak zorundadır.

(11) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında onay belgesi almış işleme tesisleri, almış olduğu çiğ sütü yerel perakendecilere arz edebilir.

#### **İzin usul ve esasları**

**MADDE 6 – (1)** Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, yetkili mercie Ek-1’de yer alan bilgi ve belgeler ile Ek-2 ile başvuruda bulunur.

(2) Yetkili merci başvuruyu, başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceleyer. Beyannamedeki bilgilerin eksik veya yanlış olması durumunda yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksikliklerin bir ay içerisinde tamamlanmaması halinde başvuru dosyası sahibine iade edilir.

(3) Başvurunun uygun bulunması halinde süt üreten hayvancılık işletmesine on beş iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 53 üncü, 54 üncü, 55 inci ve 56 ncı maddelerinde yer alan sağlık gereklilikleri, hijyen gereklilikleri ile çiğ süt için belirlenmiş kriterleri ve bu Tebliğde yer alan hijyen gerekliliklerine uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur. İşletmenin uygun bulunması halinde süt üreten hayvancılık işletmesine Ek-3’te yer alan izin belgesi verilir. İzin belgesi üzerinde yer alan izin numarası, hayvancılık işletme numarasıdır. Bu izin belgesine sahip olan birincil üretimden sorumlu gıda işletmecilerine, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 12 nci maddesi uygulanır.

(4) Süt üreten hayvancılık işletmecisi, bu Tebliğ kapsamındaki faaliyetini durdurması durumunda, bu durumunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Süt üreten hayvancılık işletmecisi faaliyetini yeniden yürütmek istemesi durumunda yetkili mercie bildirimde bulunur.

(5) Yetkili merci, çiğ sütü arz etmek için Bakanlıktan izin almış süt üreten hayvancılık işletmecilerinin listesini oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

(6) Çiğ sütü arz etmek için; bağımsız olarak sabit bir yere konumlandırılmış otomatik satış makinesi sahibi, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre Bakanlığa kayıt yaptırmak zorundadır. Her bir makine için ayrı işletme kayıt belgesi düzenlenir. Sabit bir yere konumlandırılmış otomatik satış makineleri için Gıda İşletmelerinin



Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğinin 12 nci maddesi hükümleri uygulanmaz.

(7) Kayıtlı yerel perakendeciye ait otomatik satış makineleri için ayrıca kayıt belgesi düzenlenmez.

(8) Bu Tebliğ kapsamında yerel perakendeciler vasıtasıyla son tüketiciye arz edilecek çiğ sütü satmak isteyen süt üreten hayvancılık işletmesi dışındaki gıda işletmeleri il/ilçe müdürlüğüne Ek-4'te yer alan dilekçe ile müracaat eder.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Sorumluluklar ve Çiğ Süt İçin Gereklilikler

#### Sorumluluklar

**MADDE 7 – (1)** Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, bu Tebliğde belirtilen hijyen gerekliliklerine ilave olarak Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 53 üncü, 54 üncü, 55 inci ve 56 ncı maddelerinde yer alan hükümlere uymak zorundadır.

(2) Yerel perakendeci, bu Tebliğde belirtilen hijyen gerekliliklerine ilave olarak Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uymak zorundadır.

#### Çiğ süt için gereklilikler

**MADDE 8 – (1)** Çiğ süt aşağıdaki kriterlere uygun olur:

- Kendine özgü renk, tat ve kokuda olur.
- Süt bileşeni dışında herhangi bir madde içermez.
- Çiğ sütün bileşimi Ek-5'te yer alan tabloya uygun olur.
- Süt üreten hayvancılık ve gıda işletmecilerinin uyacağı kriterler (Ek-6)'da gösterilmiştir.
- Çiğ süt, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

e) Çiğ süt, 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 hükümlerine uygun olur.

(2) Süt üreten hayvancılık işletmecisi ürettiği çiğ sütün analizlerini yapmak/yaptırmak zorundadır. Çiftlikte üretilen sütün bir bölümü bir süt işleme tesisine arz edildiğinde, süt işleme tesisi tarafından gerçekleştirilen analizlere ait sonuçlar kullanılabilir.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Çiğ Sütün Yerel Perakendeciye Arzı, Otomatik Satış Makinelerinin Özellikleri

#### Çiğ sütün yerel perakendeciye arzı

**MADDE 9 – (1)** Süt üreten hayvancılık işletmesinde çiğ sütün ambalajlandığı, yerel perakendeciye arz edildiği yer; hayvanların barındığı yerlerden ayrı bir bölümde gerçekleştirilir.

(2) Hazır ambalajlı çiğ süt için en az 1 litrelik ve tek kullanımlık

ambalajlar kullanılır.

(3) Yerel perakendecide çiğ süt son tüketiciye; sadece otomatik satış makinesi aracılığıyla tek kullanımlık ambalaj veya tüketici tarafından sağlanan kap içerisinde veya hazır ambalajlı olarak arz edilir. Otomatik satış makinesi 10 uncu maddede yer alan gereklilikleri karşılar.

(4) Satış sırasında çiğ süt, 0°C ila 4°C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilir.

#### **Otomatik satış makinelerinin özellikleri**

**MADDE 10 –(1)** Çiğ sütün arzı için kullanılan otomatik satış makineleri aşağıdaki gereklilikleri karşılar:

a) Elektrik ve sıcak/soğuk su tedarikine sahip olan alanlara yerleştirilir.

b) Makine, yükleme konteynerinin ve süt kanallarının temizlik ve dezenfeksiyonu için otomatik bir sisteme sahip olur. Boşaltma ve dolun zaman aralığının çok kısa olduğu her seri dolundan sonra ve tüm hallerde günde en az bir defa uygun bir şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

c) Makine, günlük olarak doldurulur. Gün içinde yeni dolun yapılmadan önce, önceki dolundan kalan çiğ süt boşaltılır.

ç) Makinenin çiğ süt ile temasta bulunan tüm yüzeyleri, gıda ile temasa uygun madde ve malzemedir üretilir.

d) Çiğ süt ile doğrudan temas eden yüzeyler kolay temizlenebilir, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılır.

e) Makine, çiğ sütün 0°C ila 4°C arasındaki sıcaklıklarda muhafazasını sağlar.

f) Montaj ekipmanı dahil depolama konteyneri, sütte bulaşmayı engelleyecek şekilde yapılır ve temizlik ve dezenfeksiyonu için kolay sökülüp takılabilir olur.

g) Sıcaklık derecesinin 4 °C'nin üzerine çıkması durumunda, makine alarmlı bir kapatma düzeneğine sahip olur.

ğ) Otomatik satış makinelerinde sıcaklık sensörü olur ve dışarıda göstergesi bulunur. Ayrıca belirli sürelerde kalibrasyonu yapılır. Makinelerdeki sıcaklığı otomatik olarak kayıt eden bir düzenek bulunur.

#### **Ambalajlama ve etiketleme**

**MADDE 11 –(1)** Çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında aşağıdaki bilgiler tüketiciye sunulur:

a) Ürünün adı (çiğ inek sütü ve benzeri).

b) Üretici/işleme tesisi adı soyadı veya ticari unvanı, adresi ve hayvancılık işletme numarası.

c) Sağım tarihi.

ç) Çiğ sütün son tüketim tarihi.

d) En az 1 cm olacak şekilde "ÇİĞ SÜT", "24 SAAT İÇİNDE KULLANILMALIDIR" ve "KULLANMADAN ÖNCE KAYNATINIZ" ifadeleri.

e) "0°C ila 4°C'de BUZDOLABINDA MUHAFAZA EDİNİZ" bilgisi.



f) Çiğ sütün arzı için izin belgesi tarihi (Ek-3).

(2) Yerel perakendecide çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında birinci fıkrada belirtilen bilgilere ilave olarak perakende kayıt numarası bulunur.

(3) Bağımsız olarak sabit bir yerde konumlandırılmış otomatik satış makineleri için birinci fıkrada belirtilen bilgilere ilave olarak işletme kayıt numarası bulunur.

(4) Hazır ambalajlı çiğ sütün etiketinde birinci fıkrada belirtilen bilgilere ilave olarak net miktar bilgisi ve işletme onay numarası bulunur.

(5) Hazır ambalajlı çiğ sütün hariç, bu Tebliğ kapsamında son tüketiciye satılan çiğ sütün için bu maddede yer alan bilgiler tüketicinin kolaylıkla görebileceği bir şekilde bulunur, talep edilmesi halinde bu bilgiler yazılı olarak son tüketiciye verilir.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **Çeşitli ve Son Hükümler**

#### **Kayıtların tutulması**

**MADDE 12 – (1)** Süt üreten hayvancılık işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin birinci ve ikinci fıkrasında belirtilen kayıtlara ilave olarak aşağıdaki kayıtları tutar:

a) Günlük olarak bu Tebliğ kapsamında sattığı çiğ sütün miktarı.

b) Çiğ sütün sattığı gıda işletmelerinin kayıt numaraları ile her bir gıda işletmesine sattığı günlük çiğ sütün miktarı.

c) Bu Tebliğ kapsamında arz edilen çiğ sütün satışı ile ilgili her türlü satış belgesi.

(2) Gıda işletmecisi sütün tedarik ettiği ve/veya arz ettiği gıda işletmesi ile ilgili bilgileri ve çiğ sütün miktarına ilişkin kayıtları günlük olarak tutar.

(3) Kayıt ve belgeler, gıda işletmecileri tarafından ait oldukları takvim yılının sonundan itibaren en az on iki aylık bir süre muhafaza edilir.

#### **İdari yaptırım**

**MADDE 13 – (1)** Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren işletmeler bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2017 tarihine kadar uyum sağlamak zorundadır.

#### **Yürürlük**

**MADDE 14 – (1)** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 15 – (1)** Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

**ÇİĞ SÜTÜ ARZ ETMEK İSTEYEN SÜT ÜRETEN HAYVANCILIK  
İŞLETMECİSİNDEN İSTENEN BİLGİ VE BELGELER**

- 1-) Dilekçe ve beyanname.
- 2-) Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikası.
- 3-) Koyun Keçi Brusellozu Hastalığından Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikası.
- 4-) 30 derecede koloni sayısı ve somatik hücre sayısına ilişkin analiz raporu.

**BAŞVURU VE BEYANNAME**

**(Süt Üreten Hayvancılık İşletmecisi İçin)**

..... İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

Aşağıda bilgilerimi beyan etmiş olduğum işletmemde çiğ sütün son tüketiciye arzı için gerekli izin işlemlerinin yapılması hususunda, gereğini arz ederim.

.....  
*Süt üreten hayvancılık işletmecisi  
Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih*

İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğın Adı		
İşletmenin Ticaret Unvanı		
Hayvancılık İşletme Numarası		
İşletmecinin Vergi Numarası		
Hayvancılık İşletmesinin Adresi	İli/İlçesi/Posta Kodu	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
Telefon / Faks Numarası / E-posta Adresi		
İşletmedeki hayvan sayısı	Hayvanların türü	
	Sayısı	
Haftada/ayda çiğ süt satış gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri.		.....-.....saatleri arası .....gün/hafta/ay



T.C.  
.....VALİLİĞİ  
İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ  
ÇİĞ SÜTÜN ARZI İÇİN İZİN BELGESİ  
(Süt Üreten Hayvancılık İşletmecisi İçin)

İzin Numarası :  
İşletme Kayıt Tarihi (GGBS) :  
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğın Adı :  
İşletmenin Ticaret Unvanı :  
İşletmenin Adresi :  
Belgenin İlk Veriliş Tarihi :  
Belgenin Değişiklik Tarihi :

İş bu belge, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

İL/İLÇE MÜDÜRÜ

## ÇİĞ SÜTÜN ARZI İÇİN ÖRNEK DİLEKÇE

..... İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

“Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ (Tebliğ No:2017/20)” ile belirlenen koşullara uyacağımı beyan ve taahhüt ederek; bu Tebliğ kapsamında çiğ süt satışı yapabilmem için gerekli işlemlerin yapılmasını arz ederim.

.....  
*Gıda işletmecisi*  
*Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih*

Ek-5

### ÇİĞ SÜTÜN BİLEŞİMİ

	%Protein (m/v) en az	Asitlik (% süt asiti ) (m/v)	Yoğunluk en az (m/v)	% Yağsız kuru madde (m/v) en az	Süt Yağı en az (m/v)
İnek	2,8	0,135-0,20	1,028	8,5	3,4
Koyun	3,1	0,16-0,35	1,028	10,0	6,0
Keçi	2,8	0,15-0,28	1,026	8,5	4,0
Manda	5,5	0,14-0,22	1,028	8,5	7,0



**SÜT ÜRETEN HAYVANCILIK VE GIDA İŞLETMELERİNİN UYACAĞI  
KRİTERLER**

(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