

Yönetmelik

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik

MADDE 1 — 5/1/2005 tarihli ve 25691 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin 2 nci maddesinin ikinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Bu Yönetmelik taze et satış yerlerinde müşteri talebinden önce karkasın ana parçalarına kadar parçalanması ile müşteri talebi üzerine ana parçalardan kuşbaşı ve sote gibi daha küçük parçaların hazırlanması veya dilimlenmesi işlemleri ile kıyma hazırlama işlemleri ve bu işlemlerin yapıldığı üretim alanlarını, bu iş yerlerine parçalanmak üzere getirilen karkasların muhafaza edildiği soğuk depo veya soğutucu dolapları kapsamaz. Bu işyerlerinde yapılacak parçalama işlemleri sonucunda elde edilen parça ürünler sadece o iş yerinde satılabilir. Bu işyerlerinin teknik ve hijyenik şartları Bakanlıkça belirlenir."

MADDE 2 — Aynı Yönetmeliğin 4 üncü maddesinin (ğ) bendinde geçen 2 nci sınıf mezbaha tanımı, 3 üncü sınıf mezbaha tanımı, (l) ve (o) bendleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"2 nci Sınıf Mezbaha: Bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, günde en fazla 40 kesim ünitesi hayvan kesebilen mezbahayı,"

"3 üncü Sınıf Mezbaha: Bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, günde en fazla 20 kesim ünitesi hayvan kesebilen mezbahayı,"

"l) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisi: Kombina bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen, bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip, ambalaj ve/veya paketler halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et, sakatat ve ürünlerinin ambalajının ve/veya paketinin açılıp daha küçük dilimler ya da porsiyonlar haline getirildikten sonra yeniden ambalajlandığı ve/veya paketlenildiği, bunların soğukta muhafazasının yapıldığı ve nakledildiği tesisi,"

"o) Karkas: Kasaplık hayvanın kanının akıtılıp, yüzdüldükten, iç organları boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesi olup bu gövdenin sığır ve dana karkası için parçaları ; Arka çeyrek : Arka incik, tranç, nuar, yumurta, sokum, rosto, kontrnuar, bonfile, kontrfile, boşluğu. Ön çeyrek: Ön incik, boyun, pirzola, döş, kaburga, kolu. Bu gövdenin koyun karkası için parçaları: But, bel ve pirzola, karın, göğüs, kol, incik ve boyunu. Bu gövdenin keçi karkası için parçaları: But, bel ve pirzola, karın, göğüs, kol, incik ve boyunu,

Domuzda ise; hayvanın kesildikten, kanı akıtıldıktan, başı ayrılıp baş ve gövdesi haşlandıktan, tüyleri yolunup ütüldükten, tırnakları alındıktan ve iç organları boşaltıldıktan sonra elde edilen gövdesini"

MADDE 3 — Aynı Yönetmeliğin ekinde yer alan "EK-1" ekteki şekilde değiştirilmiştir.

MADDE 4 — Aynı Yönetmeliğin 7 nci maddesinin birinci fıkrasının (f) bendinin (5) numaralı alt bendinin (bb) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve (aa) ile (dd) bentleri yürürlükten kaldırılmıştır.

"(bb) Ekipmanlar, bağırsakların mideden veya işkembeden ayrılması ve midenin veya işkembenin temizlenip boşaltılması işlemlerinin hijyenik olarak yapılmasına imkan verecek şekilde ayarlanmalıdır."

MADDE 5 — Aynı Yönetmeliğin 8 inci maddesinin ikinci fıkrasının (2) numaralı bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"2) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle kolla çalışan veya elle kolla çalışmayan tipte musluk bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan, bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur. Çalışan personelin sayısına bağlı olarak bu personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte ve sayıda oda veya odalar ile lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği iki bölümlü bir dolap bulunur. Musluklar isteğe bağlı olarak elle kolla çalışan veya elle kolla çalışmayan tipte olur, sıcak ve soğuk su imkanı ile lavabolarda sıvı temizlik materyali ve bir defalık kullanıma mahsus havlu ve ayakla açılabilen çöp bidonu gibi imkanlar bulundurulur. Tuvaletlerin doğrudan çalışma bölümlerine açılmaması gerekir."

MADDE 6 — Aynı Yönetmeliğin 9 uncu maddesinin ikinci fıkrasının (6) numaralı bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"6) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda elle ve kolla çalışan veya elle kolla çalışmayan tipte musluk bulunur. Buralardaki

lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan, bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur."

MADDE 7 — Aynı Yönetmeliğin 25 inci maddesinin beşinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Tesisin faaliyetinin tesis sahibi veya mevzuat hükümleri gereği ilgili resmi kurum tarafından geçici veya sürekli olarak durdurulması veya tesisin kapatılması hallerinde bu durum, il müdürlüğünün çalışma izni verme yetkisinde olduğu tesislerde il müdürlüğüne, genel müdürlüğün çalışma izni verme yetkisinde olduğu tesislerde ise genel müdürlüğe bildirilir. Bu durumdaki tesislerden kombina ve mezbahaların çalışma izin belgeleri ile damgaları, diğer tesislerin ise çalışma izin belgeleri geri alınır ve il müdürlüğünde muhafaza edilir."

MADDE 8 — Aynı Yönetmeliğin Geçici 1 inci maddesi ile Geçici 2 nci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Geçici Madde 1 — Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kurulmuş ve yetkili merci tarafından geçici çalışma izni verilmiş ve Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı bulunmayan et ve et ürünleri üretim tesislerinin bu izinleri 31/8/2006 tarihine kadar geçerlidir."

"Geçici Madde 2 — Bu Yönetmelik kapsamındaki tesislere aşağıda sıralanan durumlar dahilinde 31/8/2006 tarihine kadar geçerli olmak üzere geçici çalışma izni verilir:

a) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinde Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı ve yetkili merci tarafından verilmiş çalışma izni olmayan,

b) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce yetkili merciye müracaatta bulunmuş ve çalışma izni işlemleri çeşitli aşamalarda devam eden,

c) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce yetkili merci tarafından çalışma izni verilmiş ancak faaliyet alanında değişiklik ve/veya kapasitelerinde artış yapılmak istenilen tesislere müracaatları halinde bu Yönetmeliğin 5 inci maddesinde belirtilen belgelerden Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı hariç diğer belgeleri getirmeleri ve yapılacak denetimde uygun bulunmaları durumunda, formatı Bakanlıkça düzenlenecek talimatla belirlenecek taahhütnamenin müracaatta bulunan tesis sahibi veya yetki verdiği şahıs ile sorumlu yöneticisi tarafından imzalanmasından sonra yetkili merci tarafından geçici çalışma izni verilir. Geçici çalışma izni alan et ve et ürünleri üretim tesislerinin bu izinleri, 31/8/2006 tarihine kadar Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı alınmadığı takdirde iptal edilir. 31/8/2006 tarihine kadar Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı alan ve geçici çalışma izni bulunan tesislerin bu izinleri çalışma iznine çevrilir."

Yürürlük

MADDE 9 — Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 10 — Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

EK-1

BEYANNAME

1 — Tesisin:

a) Sahibinin Adı Soyadı :

b) Ticari Adı :

c) Açık Adresi :

d) Telefon No :

e) Faks No :

f) Ada, Pafta ve Parsel No :

2 — Faaliyet Alanı ve Kapasitesi:

a) Mezbaha (Günlük kesim kapasitesi: Baş/Gün)

Büyükbaş :

Küçükbaş :

Diğer kasaplık hayvanlar :

b) Soğuk Depo (Depo sayısı ve toplam alanı/m2):

c) Et Parçalama Tesisi (Günlük işleme kapasitesi Kg/Gün):

- Hazırlanmış et (Kg/Gün):
- Hazırlanmış et karışımları (Kg/Gün):

d) Mamul Madde Üretim Yeri

Ürün Adı ve Üretim Miktarı Kg/Gün

Sucuk.....Salam.....

Sosis.....Diğer.....

(Diğer kısmında yer alan ürün çeşitleri ve üretim miktarları Kg/Gün cinsinden belirtilecektir.)

e) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisi

Mezbaha içerisinde () Bağımsız durumda ()

Sakatat Temizleme:

Sakatat ve elde edildiği hayvan türü (Günlük temizleme kapasitesi: Adet/Gün)

Sakatat İşleme:

Sakatat ve elde edildiği hayvan türü İşlenmiş ürünün İsmi (Günlük işleme kapasitesi: Kg/Gün)

f) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisi.

Kombina içerisinde () Bağımsız durumda ()

Ambalajlama:

Ambalajlanacak ürün ve elde edildiği hayvan türü (Günlük ambalajlama kapasitesi: Kg/Gün)

Paketleme:

Paketlenecek ürün ve elde edildiği hayvan türü (Günlük ambalajlama kapasitesi: Kg/Gün)

Dilimleme-Porsiyonlama:

Ürün ve elde edildiği hayvan türü (Günlük kapasite: Kg/Gün)

3 — Tesisten çıkacak katı, sıvı ve gaz atıkların cins ve miktarları, ne şekilde izale ve tasfiye edileceği ve çevre kirlenmesini önleyici tedbirler konusunda detaylı bilgileri kapsayan rapor.

4 — Tesisin faaliyet alanı ile ilgili iş akım şeması ve açıklama raporu.

5 — Tesislerde çalıştırılacak toplam personel sayısı, tesisin çalışma saatleri, uygulanacak vardiya sayısı ve süresi ile bir vardiyada çalıştırılacak personel sayısı.

6 — Oluşacak yan ürünler ile insan tüketimine uygun bulunmayan kısımların ne şekilde değerlendirileceğine ilişkin açıklama raporu.

Tesis sahibinin

Adı /Soyadı

İmza/Tarih