

KUŞ ÜRÜNLERİNİN İŞLEM VE YUMURTA ÜRÜNLERİNİN ÜRETİM İŞLETMELERİNİN (FABRİKALARININ) VETERİNER-SİHHİ KURALLAR YÖNETMENLİĞİ

SSCB Devlet Baş Sıhhi Doktor Yardımcısı tarafından ONAYLANMIŞTIR.

A.İ. ZAIÇENKO, N 4261-87 6 Mayıs 1987

1. Ana Maddeler

1.1. İşbu veteriner-sıhhi kurallar bütün SSCB Devlet Ziraat Sanayinin tavuk ürünlerinin işlem ve yumurta ürünlerinin üretim işletmelerinin (fabrikalarını) kapsamaktadır.

Söz konusu kurallar veteriner-sıhhi ve hijyen taleplerini içermektedir. Kurallar fabrikaların işletim, yönetim tarzını, tavuk eti ve tavuk eti ürünlerinin, dondurulmuş ve kuru yumurta ürünlerinin üretim teknik araçlar ile cihazların kullanımını, tüyü ham maddenin birincil işlenmesini düzenlemektedirler, buna ilaveten kurallar düşük kalitede veya bozuk ürünlerinin fabrika faaliyeti sonucunda çıkmasını ve üretilen tavuk ürünlerinin sıhhi kalitesinin düşmesini, üretilen ürünler aracılığıyla enfeksiyon hastalıklarının yayılmasını, gıda zehirlenmeleri ve toksin zehirlenmeleri önlemek amaçlıdır.

1.2. İşbu geçerli Kurallar dışında, kuş ürünlerinin işlem ve yumurta ürünlerinin üretim sırasında ek olarak "Sanayi işletmelerinin projelendirilme sıhhi kuralları", "İnşaat norm ve kuralları", "Teknolojik süreçlerinin organizasyonu ve üretim araçlarının hijyen talepler sıhhi kuralları", "Et ürünleri sanayi işletmelerinin projelendirilmesinde sıhhi ve veteriner talepleri", "Et ürünleri sanayi işletmelerinin teknolojik projelendirme normları" yönetmenliklere uyulmalıdır.

* Rusya Federasyonu sınırları çerçevesinde [СП 2.2.1.1312-03](#) geçerlidir, burada ve ilerde metinde;

** Rusya Federasyonu sınırları çerçevesinde [СП 2.2.2.1327-03](#) – Açıklama veri tabanı geliştiricisi tarafından yapılmıştır.

1.3. İşbu Kuralların gerçekleştirilmesiyle ilgili bütün sorumluluğu işletme yöneticileri ve üretim süreç müdürleri üstlenmektedir. İşletme yönetimi garanti kalite seviyesinde ürün üretimi için bütün gereken şartları sağlamakla yükümlüdür.

1.4. Tavuk ürünlerin üretim sırasında hasta kuş tespiti yapıldığında veya ham madde kalitesi şüphe uyandırdığında, işletme yönetimi ve veteriner-sıhhi servis durumla ilgili bütün önlemleri almakla yükümlüler. Söz konusu önlemler sayesinde enfeksiyon hastalıkların yayılma ihtimali sıfıra indirilmeli, ilgili yönetmenliklerde belirtilen şekilde Devlet Veteriner Servisine, kuşun getirildiği işletmenin, ilçenin, ilin veteriner servislerine ve diğer kuşu sevk ettiği ve işleminden geçirdiği işletmelerinin bulunduğu bölgelerin ilgili sıhhi servislerine haber verilmeli.

1.5. İşbu Kuralların uygulanmasıyla ilgili kontrolleri Devlet Veteriner Servisi, işletme veteriner servisi ve bölgesel sıhhi- epidemioloji servisi gerçekleştirmektedir.

1.6. Devlet veteriner servisin, devlet sıhhi- epidemioloji servisin, bölgenin, ilin, ilçenin, işletmenin veteriner servislerin ve bölge sıhhi- epidemioloji servisin talepleri, sıralanan kuruluşların belirlediği süre içerisinde yerine getirilmelidir.

2. Alan

2.1. İşletme alanının sınırlarında çitler olmalıdır.

2.2. Araç giriş yolları, geçiş yolları, yaya kaldırımları, yükleme ve indirme alanları, geçişler sert zemine sahip olmalı. Zemin toz oluşturmeyen, su geçirmeyen maddelerden oluşmalı, ıkanması ve dezenfekte edilmesi için elverişli olmalı. Zeminlerde yağmur, eğiren kar ve alanların temizlenmesi için kullanılan suların kolayca sızabileceği iyi kanalizasyon sistemleri veya açık doğaya geçiş yolları mevcut olmalıdır.

2.3. Sanayi işletmenin üretimi sırasında açık doğaya atılan üst sular toprağı, havaya ve doğal su birikintilerine zarar vermemelidir.

2.4. İşletme alanı çalılar ve ağaçlar aracılı ile yeşillendirilmeli. İşletme alanında çiçek açarken uçuşan tüyler, tohumlar bırakan çalılar ile ağaçlar dikilmeye müsait değiller, çünkü bu tür uçuşan maddeler cihazlara ve ürünlere zarar verebilir. Alanın serbest bölgeleri dinlenme yeri olarak kullanılabilir.

2.5. İşletmenin alanı temiz tutulmalı. Gün içerisinde bütün pislikler, tüyler ve kuş dışkıları temizlenmeli. Sıcak aylarda en seyrek güne 1 defa alan temizliğinden önce bütün alan ıslanmalı ve yeşil bölgeler sulanmalı. Kış aylarında araç geçiş yolları ve yaya kaldırımları düzenli olarak kar ve buzdan temizlenmelidir.

2.6. Tavuk ürünler İşletme alanına giriş çıkışlar esnasında araçların dış kısımların dezenfekte edilmesi için yol içinde tamamen beton veya asfalttan oluşun dezenfeksiyon bariyeri oluşturulmalı. Toplam uzunluk – en az 12 metre, ana gövdenin (dibin) uzunluğu – 9 metre, genişlik – 3 metre, derinliği 40 santim. Dezenfeksiyon bariyer giriş ve çıkışı yol seviyesinin 5-20 santim üstünde olmalı. Dezenfeksiyon bairyere iniş uzunluğu 2 metreden kısa olmamalı, böylece dezenfeksiyon karışımı tekerleklerden akarak yine dezenfeksiyon alanına toplanacak. Dezenfeksiyon karışımının seviyesi en az 25 santim olmalı. Dezenfeksiyon bariyeri aşağıda sıralanan dezenfeksiyon karışımlarından biriyle doldurulmalı:

-% 3 formaldehid solüsyonu;

-% 3 sodyum hidroksit;

- %3 aktif klor içeren açık klor kireci karışımı veya işletme veteriner servisinin belirlediği dezenfeksiyon karışımı (salgın durumuna bağlı olarak)

Kışın dezenfeksiyon karışımlarına %10-15 yemek tuzu ilave ediliyor veya dezenfeksiyon bariyeri ısıtılıyor. Isıtma, altından buhar, su boruların veya elektrik ısıtma cıkazların geçirilmesiyle gerçekleştiriliyor.

Kuş sevkiyat konteynerleri ve araçları için özel dezenfeksiyon alanlara veya giriş-çıkış kapılarında dezenfeksiyon bariyerlere sahip olan işletmeler, işbu alanları devlet veteriner kontrol dairelerin görüşlerini alarak inşa etmelidir.

2.7. İşletmeye ham madde girdiği zaman, aynı zamanda işletmeden hazır ürün, atık veya yardımcı maddeler çıkmamalıdır.

2.8. Çöp için kapaklı çöp kutuları veya konteyner dibinden her tarafa üç kat daha geniş olan asfaltlanmış, beton zemin üstünde metal çöp konteynerleri yerleştirilmeli. Çöp konteynerleri üretim ve depo alanlarından en az 25 metre uzağında yerleştirilmelidir.

2.9. Çöp ve atıkların toplanması, çöp kutularının ve konteynerlerin 2/3 kadar dolma oranını geçmeden, en az günde 1 defa gerçekleştirilmeli. Çöp kutuları boşaldıktan sonra asfaltlanmış çöp alanıyla birlikte yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

3. Üretim, yardım ve genel kullanım alanları

3.1. Tavuk ve yan ürünlerin üretim birimleri, bölgelerinin, kısımlarının, ek ve yardımcı depo hanelerinin yerleşimi teknik süreçlerinin sadece sürüm ve net sürekliliği garanti etmemeli, ama aynı zamanda rahat ürün ham madde, üretilmiş ürün, temizlik, alanın yıkanma ve dezenfekte edilme kalite ölçümü için veteriner-sıhhi kontrolün gerçekleşmesini sağlamalıdır.

3.2. Kuş eti üretim işletmeleri (birimleri) aşağıda sıralanan alan ve bölgelere sahip olmalılar, söz konusu birim – bölgeler belirtilen sırayla veya ayrı bir şekilde yerleştirilmelidir.

Bölgeler:

- Kuş teslimi ve veteriner kontrolü;
- Dezenfekte edilerek araçların, konteynerlerin ve kasaların yıkanma noktası;
- Kuşların konteyner kancalarına asılması, elektroşok, kesim ve kanatların vücuttan ayrılması;
- Sıcak işlem, tüylerin temizlenmesi, yüzen kuşların mum ağdalanması ve mumun vücutlarından temizlenmesi;

Bölümler:

- İç organlarının çıkarılması, kuşların yıkanması;
- Kuş etlerinin soğutulması;
- Sınıflandırılması, ambalajlanması ve kutulara yerleştirilmesi;
- Soğutma buzdolabı, derin dondurucu, et ürünlerinin ve kuş etin saklanması için buz dolaplar;
- Donmuş gıda üretimi;
- Sucuk-salam ürünlerin üretimi ve eritilmiş yağı üretimi;
- Konserve üretimi;
- Mekanik kemik ayrılmış et üretimi;
- Sıhhi soğutma odası (koşullu kuş etinin işlem görme alanı ve ürün ile ham madde saklama buzdolabı ile);
- Geri teslim edilmiş kaplarının sıhhi işlemlerden geçmesi ve dezenfekte olması (hazır ürünler için);
- Tüyü ham maddenin ilk işlemi;
- Teknik atıkların işleminden geçmesi ve dondurulmuş ile kuru yumurta ürünlerinin üretim birimi.

Bunların dışında tesiste yemekhane, sağlık odası, kontrol, genel kullanım odaları, lavabo ve tuvalet odaları, duşebabinli banyo, kadınlar hijyen odası, üretim kimya – bakteriyoloji laboratuvarı, birimlerde kullanılan envanter ve hazır ürün kaplarının yıkanması ve dezenfekte olması için birim, işbu kapların muhafaza edilmesi için ayrı bir odanın

bulunması, ayrıca dezenfekte karışımlarının hazırlanması için ayrı bir oda ve dezenfektasyon ürünlerinin muhafaza edildiği deponun bulunması şarttır.

3.3. Dondurulmuş ve kuru yumurta ürünlerinin tesisi (birimi) aşağıda sıralanan açık ve kapalı alana sahip olmalı:

- Güzel havalandırılan soğutulan yumurta deposu;
- yumurtaların kabul edilmesi, sınıflandırılması ve mumlanması birimi;
- Yumurtaların sıhhi işlem görmesi irimi;
- yumurtaların kabuktan ayrılması, sarı ile akının ayrılması;
- yumurta içeriğinin karıştırılması ve filtrelenmesi;
- fermantasyon (fermente yumurta tozu üretiminde);
- yumurta melanjin pastörizasyon;
- yumurta melanjin kutulara yerleştirilmesi ve ambalajlanması;
- melanjin dondurulması ve ambalajlanması;
- yumurta akısının ve sarısının dondurulması ve ambalajlanması;
- yumurta tozunun, yumurta sarısının ve akısının kurutulması, ambalajlanması;
- dondurulmuş yumurta ürünleri için buz dolabı odası;
- kuru yumurta ürünlerinin muhafaza edilmesi için depo;

Bölgeler:

- Melanj için ambalajın hazırlanması, yumurta akısı, sarısı ve yumurta tozu için;
- Birim içi kapların sıhhi işlem alanı;
- Yumurta için kullanılan kapların dezenfekte edilmesi;
- Dezenfekte etme ve yıkama karışımlarının hazırlanması;
- Dezenfekte etme ve yıkama karışımlarının muhafaza edilmesi.

3.4. Tüyü ham maddenin ön işlem biriminde sıralanan kapalı alanlar mevcut olmalı: kabul birimi, tüyü yıkama ve kurutma yeri, kuru tüyü ayıklama ve ambalajlama yeri, hazır ürün saklama yeri.

3.5. Kuş eti üretim ve kuş ürünlerinin işlem birimi, dondurulmuş ve kuru yumurta ürünlerinin birimi, teknik ürünlerinin üretim birimi ve tüyü ham maddenin ön işlem birimi bir birinden ayrı ve izole olmalı.

3.6. Üretim tesislerin yerleşimi teknik süreçlerinin sürekliliğini sağlamalı, kısa boru bağlantıları ile birleşmeli ve “ Et sanayi tesislerinin projeksiyona ilişkin sıhhi ve veteriner taleplere”, “Sanayi işletmelerinin projelendirilme CH 245-71 sıhhi normlara” uygun olmalıdırlar.

3.7. Kirli kapların yıkanması, kuşların teslim alınması, yumurtaların ayıklanması ve sıhhi işlemlerden geçmesi, tüyü ham maddelerin ön işlem görmesi ile ilgili bütün teknolojik süreçler, ayrı kapalı veya açık alanlarda gerçekleşmeli.

3.8. Kule, kompresör odası, kazan dairesi, genel kullanım odası, depo ve yardımcı kapalı alanlar üretim tesislerinden izole edilmeli.

3.9. Üretim, depo ve yardımcı tesislerin girişlerinde ayakkabıların üretim kirliliklerinden temizlenmesi için metal paspas, metal fırça ve teller bulunmalı. Kuşların öldürülmesi ve işlemden geçirilmesi ile alakalı olmayan şahısların ilgili tesislere girişi, sadece Üretimin Veteriner Kontrol Müdürü veya Baş Veteriner Doktor izni ile gerçekleşebilmelidir.

3.10. Kul ürünlerini üreten tesislerine girişlerde ve çıkışlarda, kuş etin işlemden geçme, yumurta üretim ve diğer üretim tesislerine giriş çıkışlarında dezenfeksiyon paspasları yerleştirilmeli. Söz konusu dezenfeksiyon paspasların boyunu 2,0x2,2 metre olup, 2-4 santim kalınlıkta köpük veya sünger kauçuktan yapılmalı, paspaslar önceden hazırlanmış fayans veya beton kuyusuna, yada metal paslanmaz kaplara yerleştirilmeli. Dezenfeksiyon paspasları ihtiyaç duyulduğunda, kirlilik oranına bağlı olarak düzenli bir şekilde mekanik yöntemlerle temizlenmeli. Vardiya başına iki ya da üç kez % 2 sodyum hidroksit solüsyonu ile nemlendirilir.

3.11. Tesislerin duvar ve tavanları kalın, su emmeyen, pürüzsüz, çatlaksız olmalı, böylece sıvı kondensasyon süreci ve küfün oluşumunu minimize edilmiş olacak . Duvar ve tavanlar temizlik için elverişli ve açık tonlara boyanmalı veya kireçlenmiş olmalıdır.

3.12. Ana üretim tesislerin duvarları seramik fayanslar ile 2,4 metrelik seviyeye kadar döşenmiş olmalı, fayansız kısımlar ise tavana kadar beyaz emülsiyon boya ile veya diğer açık ton boyalar ile boyanmalı; hazır ürün muhafaza etme odalarında, birim müdürlerin odalarında, ustaların ve diğer şahsi odaya sahip personelin odaları emülsiyon veya diğer izin verilen boyalar ile boyanabilir; ambalaj veya diğer benzeri yardımcı materyallerin muhafaza edildiği odalarda duvarlar kireçlenmeli.

3.13. Bütün üretim, yardımcı ve direk kapalı alanlarında duvar ile tavan boyanması veya kireçlenmesi kirlenmeye bağlı olarak, ama yılda 1 defadan seyrek olmayacak sıklıkla gerçekleştirilmeli. Kireçlenme ile birlikte dezenfeksiyon gerçekleştirilmeli.

3.14. Duvarlarda küflenme görüldüğünde üretim tesislerinin duvarları ve tavanları hemen temizlenmeli ve boyanmalı, boyalara SSCB Sağlık Bakanlığının izin verdiği mantar öldürücü maddeler solüsyonu (% 2 sodyum oksidifenolyata) ilave edilmeli.

3.15 Üretim tesislerindeki zeminler su geçirilmez, kimyasallara karşı dayanıklı maddeden döşenmeli; beton, fayans, asfalt zeminler kaymamalı, düz olmalı, kalın, asit ve alkali dirençli, suyun merdiven ve oluklara akmasını sağlayan ve çalışma yerlerden, geçişlerden uzaklaştıran eğime sahip olmalı. Oluklar üzerine teller koyulmalı.

3.16. Üretim tesislerinde çöplerin toplanması için metal, pedallere sahip çöp kovaları ve polimer materyallerden üretilmiş sepetler yerleştirilir. Çöp kovaları ve sepetleri her gün temizlenmeli, yıkanmalı ve dezenfekte edilmeli.

3.17. Pis su olukları ve kanalizasyon geçişleri sıvı geçirmez ve temizlenmek için elverişli olmalı.

3.18. Kuş etini işlemlerden geçirme birimlerine soğuk ve sıcak su tesisatı kurulmalı, buhar, ayrı kapalı alanda hazırlanmış ve her birim için sağlanan yıkama ve dezenfeksiyon solüsyon tesisatı kurulmalı. Tesisatın musluklarına lastik hortumlar ve serpmeye özelliği olan uçlar ekleniyor. Hortumların muhafaza edilmesi için özel askı bulunmalı.

3.19. Üretim tesislerinde yıkama musluklar hesaplanmalı, hesap 500 metreye 1 musluk şartı çerçevesinde yapılmalı; el yıkama lavaboları sıcak ve soğuk su sağlamalı, lavaboda sabun, fırça, dezenfeksiyon solisyonu, tek kullanımlık havlular veya elektrikli kurutma makineler bulunmalı.

Lavabolar her üretim tesisin girişinde bulunmalı, bunun dışında kullanım için müsait yerlerde ve çalışma yerlerinden maksimum 15 metre uzaklıkta bulunmalı.

İçme suyu için, içme fışkiyeleri veya su makineleri çalışma yerlerinden maksimum 75 metre uzaklıkta bulunmalı; içme suyun derecesi 8 °C altında olmayıp 20 °C üstünde olmamalı.

3.20. Temizlik envanter, temizlik ve dezenfeksiyon ürünlerin muhafazası için depolar, özel dolaplar ve raflar ayrılmalıdır.

3.21. Temizlik araçları (kazanlar, fırçalar ve saire) işaretlenmeli ve üretim, yardımcı ile depo gibi kapalı alanlara ayrı ayrı ait olmalıdırlar.

3.22. Çalışma yerlerin yakınlarında veya teknik araçların yanlarında, iş güvenliği, çalışma yerin sıhhi durum notu, teknik ekipman ve araçların temizlik listesi, temizlik ve dezenfeksiyon talimatından alıntılar, üretim personeli için teknolojik ve sıhhi – hijyenik şartlarının yerine getirilmesiyle ilgili uyarı yazıları bulunmalı. Yazılar baskı yolu ile yada yağlı boya aracılığıyla yapılmalı.

3.23. Kuş ürünlerinin muhafaza edilmesi için görevlendirilen kapalı alanlar en seyrek yarım yılda bir defa kireçlenmeli ve dezenfekte edilmeli. Önlem işlemler sırasında söz konusu kapalı alan boşaltılmalı.

3.24. Ürün muhafaza edilme depolarında ve üretim tesislerindeki hava derecesi ve hava nemi “ Teknolojik projelendirme normlarına ve et sanayi işletmelerinin teknik-iktisadi verilere” uymalı.

3.25. Genel kullanım alanlarının arasında sıralanan odalar bulunmalı: üst, ev, çalışma ve sıhhi kıyafet vestiyeri, temiz kıyafet teslim veren çamaşır odası, duş, tuvalet, sağlık ünitesi veya sağlık kontrolü ünitesi, kadınlar için şahsi hijyen odası, kıyafet ve ayakkabı kurutma yeri. Genel kullanım alanları sıhhi kontrol noktası şeklinde donanmalı. Sıhhi konular ile ilgilenen personel için ayrı genel kullanım alanlar bulunmalıdır.

3.26. Çalışma ve sıhhi işlemler için kullanılan kıyafetleri içeren soyunma odası kapı ile ev kıyafetlerden ayrılmalı. İki soyunma odasında da askılar, dolaplar ve banklar bulunmalıdır.

3.27. Tesiste 100'den fazla kadın çalışanı çalıştırıldığında, onlar için şahsi hijyen odaları donanmalı. Kadın sayısı yüzden az ise genel kullanım alanında tuvaletin yanında kadınlar için hijyenik duş kabini monte ediliyor (vardiya başı 20 kişi için 1 duşekabin).

3.28. Tuvalet önündeki girişte sıhhi çalışma kıyafetlerin asılacağı askılar monte edilmeli, sıcak ve soğuk su ayarlı el yıkama lavaboları, sabun, fırça, el dezenfekte etme cihazları, el kurutma makinesi veya tek kullanımlık havlular.

Tuvalet klozetlerin pedal donanımlı olması tavsiye edilir.

Tesis planlanması veya tadilatı sırasında tuvalet sayısının hesaplanması şu rakamlara dayanarak yapılmalı: kadınlarda 15 kişi için 1 klozet, erkeklerde 15 kişi için 1 klozet ve 1 pisuvar.

3.29. Banyo duvarları ful tavana kadar parlak fayansla döşenmeli, sıhhi kıyafet soyunma odalarında, temiz kıyafet teslim çamaşır odasında, tuvaletlerde, kadınlar hijyen odalarında fayans döşeme yüksekliği 2,0 metre olup, fayansın bittiği yerden tavanlara kadar emülsiyon

boyası veya diğer sıhhi kontrolün izin verdiği boya ile boyanmalı. Diğer genel kullanım alanlarında boyama veya kireçleme gerçekleştirilebilir.

Banyo tavanları yağlı boya ile boyanırken, bütün diğer odalarda kireç sürülmeli, zeminde seramik fayans olmalı.

3.30. Genel kullanım alanları her gün iş bittikten sonra dikkatlice temizlenmeli: tozdan temizlenmeli, zeminler ve envanter sıcak su ve deterjanla yıkanmalı; soyunma odalarında nemli temizlik yapılmalı en az haftada 1 klor içeren kireç serpererek dezenfekte edilmeli veya % 0.5 klor içeren kireç çözeltisi(% aktif klor), veya başka temizlik deterjanı ile ıslatılmış bezle silinmelidir.

3.31. Bütün fayansla döşenmiş duvarlar veya boyanmış olan duvarlar (kirliliğine bağlı olarak) haftada en az 1 defa bezle silinmeli, ayrıca sıhhi- epidemioloji servisin ve veteriner-sıhhi servisin talebi üzere silinmeli.

3.32. Tuvalet ve banyolar ile donatılmış kadın hijyen odaları ihtiyaç duyulduğunda, ama vardiya başı en seyrek 1 defa dikkatlice temizlenmeli, su ile yıkanmalı, ondan sonra dezenfekte edilmeli.

Tuvaletler temizlendiğinde (günde 2-3 defa) kapı kulpları ve kilitleri, klozet düğmeleri ve ellerin dokunduğu diğer zeminler özel bu işlem için ayrılmış ve % 0,5 klor içeren kireç solüsyonuna (1 litre suya 500 mg aktif klor) bandırılmış bezle silinmelidirler.

İhtiyaç duyulduğunda klozetler tuz tabakasından %10 hidroklorik asit solüsyonu ile temizlenmeli ve su ile durulanmalı.

Klozet ve su boruların dezenfeksiyonu için %0,5 klor içeren kireç solüsyonu (1 litre suya 500 mg aktif klor) kullanılmakta.

Klozet temizliği için "Sosenka"adlı temizlik deterjanı kullanılabilir, bu deterjan temizlik, dezenfeksiyon ve ozonlama ürünüdür.

3.33. Tuvalet ve banyoların temizliği ve dezenfeksiyon için spesiyal sinyal (kırmızı) renkli envanter ayrılmalı (kovalar, fırçalar, kürekler v.s.)

Her temizlikten sonra temizlik envanteri 2 saatlik süreye %0,5 klor içeren kireç solüsyonuna indirilmeli. Başka odalar ve alanlar temizliği için kullanımı kesinlikle yasaktır.

Banyo, tuvalet ve kadın hijyen odaları temizliği için özel personel görevlendiriliyor.

3.34. Genel kullanım alanı öz amacından başka amaçla kesinlikle kullanılamaz.

4. Su tesisatı ve kanalizasyon

4.1. Kuş işlem ve üretim sanayi işletmelere teknik, üretim ve içme hedefli süreçler için kesintisiz yeterli miktarda kaliteli su sağlanmalı. Söz konusu sağlanan su yürürlükte olan standartlara ve sıhhi- epidemioloji servisin taleplerine uygun olmalıdır.

4.2. Su sağlama kaynakların seçimi, su alım yeri ile ilgili her ayrı durumda bölgesel sıhhi-epidemioloji servisten görüş alınmalıdır.

4.3. Su tesisat girişi izole edilmiş, kapanan kapalı alanda bulunmalı ve uygun sıhhi durumda muhafaza edilmeli. Su tesisinde bir yönde suyun hareketini sağlayan kapanlı ters kontrol vanası, drenaj basıncı göstergeleri, su tahlilleri için vanalar bulunmalıdır.

İşletmeler su tesisat ve boruların, kanalizasyonun şemasını elinde bulundurmalı ve kontrol kuruluşların talepleri durumunda sunmalıdırlar.

4.4. Kompresör, cihaz, vakum pompalama sistemleri ve tesis zeminlerini sulama işlemleri için teknik su kullanılabilir.

4.5 Teknik su tesisatı, içme su tesisatından ayrı olmalı . İki su tesisatı arasında bağlantı olmamalı ve borular farklı renklerle boyanmalıdır.

İlgili su musluklarında “İçme suyu”, “Teknik su” ibareler bulunmalıdır.

4.6. Üretim ihtiyaçları için kullanılan tesisteki su saklama deposu sayısı ikiden az olmamalı, her bir su deposunda su tesisatında tadilat ihtiyacı ön görüşü ile günlük kullanım su miktarının en az yarısı muhafaza edilmeli. Depo içindeki su her 48 saatte bir tazelenmeli. Kontrol ve temizliğin sağlanması için merdivenler, lastikler ve lagar kapağı bulunmalı.

4.7. Depodaki su zorunlu olarak klorlama işleminden geçmeli, sudaki klor miktarın kontrolü zorunlu olarak gerçekleştirilmeli. Depodaki suların dezenfeksiyonu SSCB Sağlık Bakanlığın teyit ettiği “Teknik ve içme suyun dezenfeksiyon kontrolü talimatları ile yerel ve merkezi su sağlamalarında su tesislerinin klorla dezenfeksiyonu” yönetmeliğe uygun bir şekilde yapılmalı.

4.8. Su deposu girişinde bulunan ve çalışma tesislerine, birimlerine (kuş eti üretim, yumurta ürünlerinin üretim, konserve, mekanik kemiklerden temizlenen et üretimi, salam ve sucuk birimi, dondurulmuş gıda, yem ve teknik ürünlerin üretimi, tüyü hammadde üretim tesislerine) şehir su tesisinden sağlanan su, sıhhi epidemioloji kurumlarının belirttiği zaman içerisinde, kimyasal-mikroorganizma kontrolünden en az dört ayda bir geçmeli; açık su kaynaklarından ve pınarlardan kullanılan suyun kimyasal-mikroorganizma kontrolü en az on yılda bir gerçekleştirilmeli.

Kontroller geçerlilikte olan standartlara göre gerçekleştirilmeli.

4.9. Üretim, genel kullanım ve temizlik atık suların uzaklaştırılması ve atılması için işletmelerin kanalizasyon bulundurmaları gerekiyor. İşletmenin kanalizasyon tesisi belediyenin kanalizasyon tesisine bağlanmalı veya bölgesel sıhhi kontrol servisinin onayladığı kendi arındırma tesislerini kullanmalı.

4.10. Gıda ürünlerinin üretim ile ilgili çalışan cihazlardan ve araçlardan çıkan atık suların boruları direk kanalizasyona bağlanmamalı.

4.11. Zemin yıkamasından, tüyü temizleme makinalardan, kuşların iç organların çıkarılma makinelerinden, kuşların sıcak su işlem küvetlerden, kuşları soğutma mekanizmasından, tüyü ham madesinin ön işlem cihazlarından, yumurta üretim tesisinden sonra oluşan atık sular özel kulvarlar aracılığıyla uzaklaştırılıyor.

4.12. Gereken arındırma gerçekleştirilmeden üretim ve genel kullanım sonrası atık sularının açık su kaynaklarına atılması kesinlikle yasaktır.

5. Aydınlatma, havalandırma

5.1. Üretim tesislerinin genel aydınlanması için floresan lambaları kullanılmalı. Yüksek neme, ısıya veya kısa süreli personel tarafından kullanılan odalarda aydınlatma için ampül kullanılmalıdır.

5.2. Flöresan aydınlatma lambaları düşmelerini önleyebilecek koruma kafese, ışık dağıtıcısına veya özel lamba tutacağına sahip olmalı, Flöresan aydınlatma lambaları tam koruma camdan oluşmalı.

5.3. Işık yolları kaplarla, cihazlarla kapatılmamalı, ışık geçirmeyen camlar kullanılmamalı.

5.4. Üretim tesisin görev değişikliğinde veya eski cihazlar yeni cihazlarla değiştirildiğinde, kapalı alanın aydınlatılması yeni iş yeri şartlarına göre ayarlanmalı ve aydınlatılma normlarına uygun olmalı.

5.5. Pencerelerin camları daima temiz tutulmalı. Çalışma ortamının her tarafı aydınlığı 325 lk'dan az olmamalı. Kuş eti veteriner-sıhhi kontrol ve ürün kalite kontrol biriminde aydınlanma 540 lk altında olmamalıdır.

5.6. Üretim tesislerinde, depo veya ek kapalı alanlarda doğal veya mekanik havalandırılma sistemleri bulundurulmalı, bunun dışında karışık havalandırma tipi veya klima havalandırılması uygulanabilir.

5.7. Mekanik akış havalandırmasına sahip üretim tesislerinde dışarıdan sağlanan havanın tozdan temizlenme yöntemleri uygulanmalıdır.

5.8. Kuş kesimi ve ön işlem biriminde hava çekim davlumbazı havalandırma tipi kullanılmalı. Bu havalandırma tipi sisin oluşumunu ve duvar, tavan ve cihaz terlemesini önler. Teknik sürecin müsaade ettiği her kapalı alanın doğal havalandırma için pencereler bulunmalıdır.

5.9. Kapalı alanların havalandırılması günde en az 3 defa gerçekleştirilmeli: çalışma öncesi, öğlen arasında, iş günü sonunda veya yeni vardiya öncesi yapılmalıdır..

5.10. Havalandırma boruları, teknik cihazların atık hava boruları ihtiyaç duyulduğunda temizlenmelidir.

5.11. Isıtma cihazları pürüzsüz zemine sahip olmalı ve kolayca kontrol edilmeye, temizlenmeye ve tamir edilmeye elverişli olmalıdır.

5.12. Üretim tesislerinde kullanılan ısıtma cihazları aracılığıyla kıyafet ve ayakkabı kurutulmak kesinlikle yasaktır.

5.13. Etlerin kemiklerden temizlenme işlemi, kıyma, dondurulmuş gıda, salam doldurulması, mekanik araçlarla etin kemikten temizlenme, yumurta kırılması ve cam kavanozların kapatılması, melanj paketleme işlemi gerçekleştirildiği kapalı alanların ısı derecesi +12 °C geçmemelidir.

6. Teknik cihazlar, envanter, kaplar, taşıma araçları

6.1. Gıda ürünlerine dokunan teknik cihazlar: makineler, araçlar, kavanozlar, cihazlar, boru sistemleri , kazanlar, küvetler, tepsiler, tavalar, contalar, aletler, mutfak gereçleri ve kaplar, kimyasal, mekanik ve ışık etkilere dayanıklı, su geçirilmez, paslanmaz materyallerden üretilmiş olmalı. Söz konusu teknik cihazlar SSCB Sağlık Bakanlığının gıda ürünleri ile teması uygun gördüğü ve izin verdiği maddelerden oluşmalı.

6.2. Galvanize çelik, kalay kaplı bakır ve emayeden üretilmiş teknik cihazlar ve mutfak gereçleri üretim sırasında kullanım için uygun değiller, tek istisnası su ısıtımı için kullanılan kovalar olabilir.

6.3. Izgaralar, kancalar, askılar ve bütün diğer metal envanter galvanize edilmiş veya paslanmaz çelikten olmalı, veya devlet sağlık kurumları tarafından izin verilen ve gıda ürünleri ile temas için uygun olan koruma polimer maddelerden oluşmalıdır.

6.4. Çalışma masalarının kapakları paslanmaz çelikten oluşmalı. Mermer kırıntılarında, betondan (asit dayanıklı betondan) ve ahşaptan masalar kullanım için uygun görülmektedir. Ahşap kapaklar paslanmaz çelik ile kaplanmalı ve birleşme yerleri kaynatılmalı. Paslanmaz çelik kaplaması ahşaba tam oturmalı. Bunun dışında masalar gıda ürünleri ile teması için uygun görülebilen plastik kaplamalarla örtülmelidir.

6.5. Teknik cihazlar ve araçlar dış taraftan açık renkli boya ile boyanmalı. İşbu talep paslanmaz çelikten üretilmiş veya paslanmaz çelik kaplı olan ve zehirli karışımları içermeyen cihazlar için geçerli değildir.

6.6. Küvetler, boru sistemleri, oluklar ve tepsiler, kaplar düz, pürüzsüz, deliksiz, çıkan vidasız olmalı, kolay kontrol edilen, kolay temizlenen ve temizlenmeye elverişli olan, ayrıca suyun akmasına ve dezenfekte olmaya elverişli olmalıdırlar.

6.7. Teknik cihazların yerleştirilmesi kuş ürünleri üretimin teknik sistemine dayalı olarak gerçekleştirilmeli, sürecin kesinliğini, ürünün en kısa yolla işlemden geçmesini, ham maddenin ve hazır ürünlerin tekrar işlemlerden geçmemesini sağlamalıdır.

6.8. Üretim cihazların tasarlanması, monte edilmesi ve yerleştirilmesi hijyenini korumak, sıhhi işlemlere ve kontrole müsait olmasını, temizlik, yıkama ve dezenfeksiyon amaçlı kolaylıkla parçalara ayrılmasını sağlamak, üretim sürecinin sırasında sıhhi kontrolü gerçekleştirmek, ham madde ve hazır ürün kalite kontrolün kolaylıkla gerçekleşebilmesi için ayarlanmalıdır.

6.9. Dönen, çıkarılan ve değiştirilebilen cihaz aksanları kolaylıkla monte edilebilir olmalı ve sıhhi işlemler için uygun olmalı.

6.10. Kuş eti işlemlerden geçirilme, tüyü ham maddenin, dondurulmuş ve kuru yumurta ürünlerinin işlemden geçirilme tesislerin çalışmaya başlamadan önce teknolojik süreçlerinin bütün etaplarındaki makineler, otomatik cihazlar ve aletler temiz olmalı ve iyi ayarlanmalı. Ayarlamalar, işlem sırasında ürünlerin birikmesini, kirlenmesini, etler üstünde bakterilerin sinmesini ve çoğalmasını önler.

6.11. Kuş eti işlemleri ve yumurta ürünlerinin üretilmesi sırasında kullanılan araçlar kesinlikle kullanım amaçları doğrultusunda kullanılmalı.

6.12. Hammade ürünleri ile hazır ürünleri aynı tartılarla tartmak yasaktır.

6.13. Gerçekleştirilen teknik operasyonlar için yedek enstrümanlar ekipmanı bulunmalıdır.

6.14. Fabrika içi taşıma araçları, tesis içi kaplar, bireysel araç, temizlik envanteri tesisin belirli birimine bağlı olmalı, ham maddeye ve hazır ürünler için ayrı kullanılmalı ve elbette ilgili işareti taşınmalıdır.

6.15. Hazır ürünler için kullanılan kaplar dezenfekte edilmiş raflarda veya ayrı kuru odada yüksek masalarda muhafaza edilmeli.

Uzun süreli muhafaza sonrası, yeni kullanım öncesi kaplar ve envanter tekrar dezenfekte edilmeli.

6.16. Gıda ürünü olarak nitelendirilmeyen ürünler için, ayrı işaretlenmiş, kapaklı kap kullanılmalı ve paslanmaz çelikten olmalıdır. Her boşaltılmasından sonra söz konusu kaplar sıhhi temizlikten geçmeli ve onun için belirlenmiş ayrı yerde muhafaza edilmelidir.