

## ET İŞLEYEN KURULUŞLAR İÇİN TEMİZLİK/SAĞLIK YÖNETMELİĞİ

(SSCB Sağlık Bakanlığı'nca 27 Mart 1986 tarih ve Sayı 3228-85,  
SSCB Süt ve Et Endüstrisi Bakanlığı'nca 5 Ağustos 1986 onaylı)

### **Onaylandı**

SSCB Devlet Temizlik/Sağlık Başmüfettiş Vekili

A. I. Zaichenko

27 Mart 1986, Sayı 3238-85.

SSCB Süt ve Et Endüstri Bakan Vekili

A. V. Ignatenko

5 Ağustos 1986

### **Koordinasyon**

SSCB Tarım Bakanlığı Merkez Veterinerlik Dairesi Başkanı

A. D. Tretiakov

27 Mart 1985

## ET İŞLEYEN KURULUŞLAR İÇİN TEMİZLİK/SAĞLIK(SANİTASYON) DÜZENLEMELERİ

### **1. Genel Hükümler**

- 1.1. Kaliteli et ve et ürünleri üretmek için en temel ön şart et işleyen kuruluşlarda tesis edilmiş sanitasyon kurallarına aynen ve titizlikle uymaktır.
- 1.2. Mevcut Düzenlemeler, gıdaların, yemlerin ve teknik ürünlerin yüksek kaliteli olmasını sağlamak, ve bulaşıcı hastalıklar ile gıda zehirlenmelerini engellemek amacıyla, et işleyen tesislerin kullanımı ve bakımları ile ilgili hijyenik, veterinerlik ve sanitasyon gerekliliklerine hükmedecektir.
- 1.3. Yeni projelendirecek tesisler ile halen işlemekte olan mevcut tesislerin yeniden yapılandırılmasında et işlem kuruluşlarının tasarımları sanitasyon ve veterinerlik gerekliliklerince yönetilecektir.
- 1.4. Bu endüstri kuruluşlarının alanlarını, üretim tesislerini, teçhizatını, envanterini ve paketleme altyapılarının sanitasyonu, et ve kanatlı hayvan işleyen kurumların temizliği ve tedbiri dezenfektasyonu ile ilgili ve yürürlükte olan Talimatlar'a uygun yapılacaktır.
- 1.5. Et işleyen bir kuruluştaki mezbahalık hayvanlarda herhangi bir bulaşıcı hastalık tespiti

halinde, bunun telafisi resmî veterinerlik talimatlarına göre yapılacaktır. Zoantroponosis'in tespiti durumunda, hastalığın tesise ve kuruluş çalışanlarına yayılmasını engellemek için, sanitasyon-epidemiyojik hizmetler mahalli yetkili kurumlar talimatlarına uygun ek tedbirler alınacaktır.

## 2. Tesis Alanı

2.1.Çevresi çitlenmiş ve çit yüksekliği CH-441-72 talimatnamesine göre olan tesis kuruluş alanı üç ana bölgeye ayrılmıştır:

- 1) İş ve idari alan, destek amaçlı binalar, yakıt malzemeleri, inşaat ve diğer malzemeler depo yapıları;
- 2) Karantina birimli(alan), tecrit alanlı, ve hastalıklı hayvan mezbahalı hayvan teslim alım ağılı;
- 3) Ana üretim binalarının bulunduğu imalat alanı.

2.2.Kuruluş alanına giren ve çıkan araçların bölgelere giriş çıkış kapılarında araç tekerleklerinin dezenfekte edilebilmesi için özel havuzlar(dezenfektasyon mevzileri) olacak ve bunlar kuruluş başhekiminin talimatlarına uygun ve epizotik durumlara bağlı olarak dezenfektasyon sıvısı ile doldurulacaklardır. Araçlar için özel dezenfekte amaçlı araç yıkama durakları olan tesislerde bu duraklara dezenfektasyon mevzi havuzları kurmak mecburiyeti yoktur ancak sözü geçen tedbir havuzları devlet veterinerlik gözetim makamları yerel kurumlarının tavsiyelerine göre diğer yerlere yerleştirilebilirler.

2.3.Yollar, yükleme ve boşaltım alanları, geçitler, demiryolu ve otomobil alanları, sanitasyon alanları, ve hayvan sürümünün yapıldığı koridorlar düz, su geçirmez, asfalt-beton kaplamalı, yıkama ve dezenfektasyon amacı ile kolay erişilebilir olacaktır.

2.4.Kuruluşların alanı üzerindeki binaları, yapıları ve tesisleri aşağıdakilerin alan içindeki ulaşım yolları ile kesişmemesi olanağını sağlayacak biçimde olacaktır:

- a) ham maddeler ve hazır ürünler;
- b) veteriner muayenesi sonrasında teslimat ağılına sürülecek sağlıklı sığırın hasta veya hasta olduğu düşünülen sığır yolları, karantina, tecrit bölgesi veya hasta hayvan mezbahası yolları ile;
- c) gıda ürünlerinin sığır, sığır dışkısı ve üretim atıkları yolları ile.

2.5. Alanın düzleme planlaması atmosferik su, kar-buz erime suyu, kirlenen bölgelerin yıkama ve dezenfektasyon atık lağım suyunun tahliyesini sağlayacak biçimde yapılacaktır. Sığır sürü ağılı, sanitasyon bölge, ve yakıt alan lağım suyu, kuruluşun diğer alanlarına tecavüz etmeyecektir.

2.6. Kuruluşun ana işlem alanları dışında kalan serbest alalılar ağaçlandırılacak, dayanıklı yeşil bitki çalılıkları ve çayır/çimle kaplanacaktır. Hayvanların, ürünlerin ve teçhizatın

etkilenmesini engellemek için kuruluş alanına tüylü veya dikenli tohumları olan türden ağaçlar ve bitkiler ekmek yasaktır. Yeşillendirilmesi düşünülen alanlar, üretim tesislerinin genel proje planlarını ilgilendiren Bölüm CNiP'e göre tespit edilecektir.

2.7. Kuruluşların alanları temiz tutulacaktır. Temizliği her gün yapılacaktır. Sıcak mevsimlerde alanlar ve yeşillikler, eğer gerekiyorsa, temizlik öncesinde sulanacaktır. Kış aylarında taşıt ve yaya yolları düzenli olarak kardan ve buzdan temizlenecektir.

2.8. Çöplerin toplanması için ya üstü kapaklı tanklar, ya da metal konteynerler kullanılacaktır. Bunlar asfalt alanlarda bulunacak ve yerleşke büyüklüğü tank taban yüzey alanının en az üç katı olacaktır. Bu tür yerleşkeler üretim ve destek tesislerinden en az 25 metre uzaklıkta olacaktır.

2.9. Tanklardan ve konteynerlerden çöp ve atık boşaltımı günde en az bir kere ancak her birinin hacminin %66'sı dolmadan ve miktar sıralamasına göre yapılacaktır. Çöplerin ve atıkların her tahliyesi sonrasında çöp ve atık tankları ile konteynerler mutlaka yıkanacak ve dezenfekte edileceklerdir.

2.10. Çöp odaları, yer altı sularını kirletmeyen atık kuyuları, alanlar ya %10'luk kireç klorit sıvı karışımı ya da kireç sütü ile dezenfekte edilecektir.

### **3. Hayvan Teslimat Ağılı**

3.1. Hayvan teslimatı ağıl alanı üzerinde, en az 2m yükseklikte çok güçlü çit ve yeşillik perdesi ile ayrılmış ayrı bir bölgede, bir karantina bölümü, tecrit bölümü, ve hasta hayvan mezbahası inşa edilecektir. Hasta hayvan mezbahasının, hasta hayvanların teslimatı amaçlı ayrı bir giriş alanı, bu hayvanların kabul ve veteriner muayeneleri ile termometri için ayrı alanları olacaktır. Tecrit bölgesi ayrıca hayvanların otopsisini için bir bölüme ve telef hayvan cesetlerinin sanitasyon kurallarına uygun tahliyesi için özel taşıyıcı bir araç(İara) sahip olacaktır.

3.2. Vardiya başına 20 ton et üretim yetenekli kuruluşlar, hasta hayvan mezbahası içinde ayrıca sanitasyon bölmesi de bulundurabilirler. Bu tür bölüm et-ve-yağ binası içinde olabilir ancak diğer üretim alanlarından tecrit edilmiş olacaklardır. Bu tür hasta hayvan mezbahası(sanitasyon bölümü) olmaması durumunda hasta hayvanların kesimi belirli günlerde veya sağlıklı hayvanların kesim vardiyaları sonrasında sağlıklı hayvan gövde ve atıklarının ana kesim alanlarından tahliyesi sonrasında yapılacaktır. Hasta hayvanların işlenmesini müteakiben kesim alanı, üretim kapları, teçhizat ve taşıma araçları titizlikle sanitasyona ve dezenfeksiyona tabî olacaklardır.

3.3 Hayvan teslimat ağılında aynı zamanda, üstü çatılı demiryolu, araç alanları, sığırın kabulü için yarış yolu, veteriner muayeneleri ve termometri alanları; hayvanların kesim öncesinde muhafazaları için yapılar(çatılı); idari bina, sığır klavuzları ve çobanları için teçhiz edilmiş konaklama imkanları, iş kıyafetlerinin dezenfektasyonuna uygun alanlar; dışkıları toplama için alanlar; mezbaha hayvanlarının taşınmasında kullanılan taşıtların ve

envanterin sanitasyon istasyonları vardır.

3.4. Eğer karantina kompartmanı ve tecrit bölgesi aynı blok üzerinde yerleşik ise, bu iki yer arasında, çalışanları iş kıyafetleri için dolaplar, temizlenme tesisi, dezenfektasyon sıvısı ihtiva eden tank, ve ayakkabılar/botlar için dezenfektasyon halısı bulunduran bir çıkış yolu olacaktır.

3.5. Karantina ile tecrit bölgesinin zeminleri, duvarları, besleme yalıkları, sıvı-dışkı çukuru kolaylıkla dezenfekte edilebilen mazlemelerden yapılacak, ve bu tür alanlar hayvanlar bu yerleri tamamen terk ettikten sonra dezenfekte edileceklerdir. Karantina ve tecrit bölgelerinde tahtadan yapılmış teçhizatlar kullanmak yasaktır. Karantina ve tecrit alanları her gün en az bir kere temizlenecek, yıkanacak ve dezenfekte edilecektir. Karantina, tecrit bölgesi, hasta hayvan mezbaha ve taşıtların sanitasyon merkezleri lağımı dışkı yakalama ve atık toplama haznesi filitasyonundan geçecek, ve bilahare dezenfektör tesisinden(klorinasyon) geçerek genel lağım sistemine tahliye edilecektir.

3.6. Hasta hayvan mezbahasının(sanitasyon alan) bölümleri ve teçhizatının yıkanması iş günü içinde gerekli olduğu sayıda yapılacak, dezenfektasyon ise her iş günü(vardiya) sonunda yapılacaktır.

3.7. Mezbahalık hayvanların teslimat ağıl büyüklüğü, bir defada bir demiryolu vagonundan veya bir taşıttan indirilecek azami hayvan sayısına tekabül edecek uygun boyutlarda olacaktır. Karayolu ile teslim ağılı ise ortalama bir teslimat partisine uygun boyutlarda olacaktır.

3.8. İklim koşullarına bağılı olarak, sığır muhafazası, ya çatılı kapalı bölümlerde ya da çatılı açık ağıllarda olacaktır. Her ağıl sert yüzeyle zemine, hayvanlar için su tesisat borularına bağılı su içme yalıklarına sahip olacaktır. Bazı ağıllar aynı zamanda yem kutuları ve hayvanların bağlanmasına(istiflenmesine) uygun bölmelere sahip olacaklardır. Ağıllardaki çitler, geçitler ve kilitler hayvanların yaralanma olasılığını engelleyecek biçimde yapılacaktır.

3.9. Hayvan muhafaza edilen açık ağıllar ve alanlar her gün dışkılardan temizlenecek ve atıklar gecikmeksizin gübre istif deposuna tahliye edilecektir. Hayvan teslimatının alındığı çok katlı yapılarda her kattan tahliye yapabilecek özel dışkı atıkları taşıma teçhizatı ve özel geçici biriktirme rezervuarı olacaktır. Rezervuar tesisi alt zemini taşıntı ve döküntüleri muhafaza edebilecek geniş uygun boyutlarda ve sıvı sızdırmaz yüzey ile tabana sahip olacaktır. Dışkı atık tahliye kanalları, rezervuar ve bütün tertibatın ilgili alanları günlük temizlenecek, yıkanacak ve dezenfekte edilecektir. Bulaşıcı hastalıklı hayvanların dışkı tahliyesi ve dezenfeksiyonu, SSCB Tarım Bakanlığı Merkez Veterinerlik Dairesi'nce onaylanmış Dezenfeksiyon, Haşerat Salgın Püskürtüm, Böceklerden ve Sıçanlardan Arındırma Veteriner Talimatnamesi'ne göre yapılacaktır.

3.10. İşkembe kuleleri veya özel sıvı sızdırmaz duvarlı, zeminli, kapaklı dışkı tahliye kabul hazneleri işkembe içeriğinin toplanması için yapılacaktır. İşkembe gübresi toplam alanı sıvı sızdırmaz beton zeminli olacaktır. İşkembe içerik atıkları haznelere alınacak ve özel

olarak teçhiz edilmiş taşıtlarla belirlenmiş yerlere tahliye edileceklerdir.

3.12. Dışkılar ve işkembe atıklar taşıyıcı taşıtlar her gün titizlikle yıkanacak ve dezenfekte edilecektir.

3.13. Dışkı atıklarının biotermal dezenfeksiyonu, yerleri yerel devlet veterinerlik hizmet, sağlık denetim, sanitasyon ve epidemiyolojik koordinasyon makamlarınca tespit edilecek özel teçhizatlı bölgelerde yapılacaktır.

3.14. Hayvanların taşıtlardan indirilmesi ve mahallerin temizlenmesi sonrasında taşıtların hepsi tahsis edilmiş yerlerde zorunlu yıkama ve dezenfeksiyona tabidirler.

#### **4. Su kaynağı ve lağım sistemi**

4.1. Et işleyen kuruluşlar içme suyu GOST standartlarına uygun yeterli miktarda sıcak ve soğuk su ile teçhiz edileceklerdir. Kuruluş, suyu, mahalli yetkili sanitasyon ve epidemiyolojik hizmet makamlarınca zorunlu kılınmış kimyasal ve bakteriyolojik incelemelerle kontrol edecek ancak bu eğer kent suyu kullanılıyorsa yılda dört kereden az olmamak, ve eğer kendi su kaynağı ise ayda bir kereden az olmamak şartı ile yapılacaktır. Yüzey ve kuyu suları kullanırken, suyun bakteriyolojik incelemesi on günde bir defadan az olmamak koşuluyla yapılacaktır.

4.2. Ana su hattı tecrit edilmiş bir odada olacak, uygun temiz ve teknik koşullarda korunacak, monometreleri, numune alım çeşmeleri, suyun tek yönde akmasını sağlayan ters yönlü vanaları olacaktır. Kuruluşlar su tesisat şemalarını muhafaza edecek ve gerektiğinde ilgili denetim makamlarına takdim edeceklerdir.

4.3. Endüstriyel su kompresör tesisinde, alan temizliğinde, ve taşıtların dış yıkamasında kullanılabilir. Endüstriyel su tesisatı içme suyu tesisatından ayrı olacaktır. Her iki sistem arasında hiç bir ilişki olmayacak, ve tesisatların boruları ayrı renklerde boyanacaklardır. Su dağıtım noktaları özel işaretlenmiş olacaktır: 'içme suyu', 'endüstriyel su'.

4.4. Merkezî ya da mahalli artezyen su kaynağı olmayan uzak mezbahaların açık yüzey suları kullanmaları, mahalli sağlık yetkililerinin koordinasyon ve denetimi ile mümkündür. Eğer teçhizatları, konumları ve su kalitesi, kuyuların inşaatı ve bakımı, kuyu boruları SSCB Sağlık Bakanlığınca onaylanmış kullanım suyu sanitasyon kurallarına uygunlar ise kuyu suları kaynak olarak kullanılabilir.

4.5. Kullanım suyu ve yangın tedbir amaçlı su depoları en az iki veya daha fazla sayıda olacaktır. Depolardaki suyun 48 saati aşmayan bir süre içinde devir etmeleri sağlanacaktır. Su depolarını incelemek ve temizlemek amacıyla içlerine giriş bacası, kilitler ve merdivenler olacaktır.

4.6. Biriktirici tanklardaki su, zorunlu klorinasyona ve klorinasyon çökelti kontrollerine

tabî olacak ve bu denetimler SSCB Sağlık Bakanlığı'nca onaylanmış klorlü kullanım- içme suyu kontrol ve dezenfeksiyon ile ilgili Talimatnamaları'ne uygun olarak yapılacaktır.

4.7. Kazalar, tamiratlar sonrasında ve yerel yetkili makamların talepleri olduğunda biriktirici tanklar ve boru tesisatı dezenfeksiyon yapılacak ve buradaki Bend 4.6'da anılan Talimatname'nin ilgili hükümlerince, müteakip kalite kontrol denetimlerinden geçirileceklerdir.

4.8. Üretim alanlarında her 150m<sup>2</sup> için en az bir su püskürtme vanası olacak ancak her bir bölümde(odada) bir adetten az olmayacaktır. Hortumların vana bağlantısı kelepçeli olacaktır. Üretim alanlarında el temizliği için soğuk ve sıcak su ayarlı tesisat, sabun, fırça, dezenfeksiyon sıvı kabı, tek kullanımlık havlular ve elektrikle çalışan sıcak hava üfleyen kurutucular olacaktır.

4.9. Lavobalar her üretim biriminin girişinde ve diğer kullanımı kolay noktalarda ancak çalışanların görev mevzilerine 18m'den daha uzak olmayacaktır. İçme suyu veya gazoz/kola içecek tedarik teçhizatı çalışanların görev mevzilerine 75m'den daha uzak olmayacak, su ve içeceklerin ısısı 8°C'den az ve 20°C'den fazla olmayacaktır.

4.10. Üretim birimlerinin her 150m<sup>2</sup>'lik zemin alanında en az bir 10cm çapında sulu sıvı tahliye deliği olacaktır.

4.11. Teçhizat ve makinaların endüstriyel atıksu tahliye boruları, lağım sistemine sifon boruları veya akım yönlendirici lavuz başlıkları ile bağlanacaktır. Tesislerde, üretim ve temizlik atıksularını tahliye etmek için, lagar sistemi kurulacaktır. Bunlar, ya kent genel lağım sistemine ya da kuruluşun kendi atık lağrını işleme tesisine bağlanacaktır. Lağım dağıtım koşulları yüzey ve yeraltı sularının kirlilikten korunması ile ilgili Kurallar'a göre oluşturulacak, ve her uygulamada mahalli yetkili sağlık kurumları ile koordine edilecektir. Hayvan dışkı tahliye lağım sistemi endüstriyel lağım sisteminden ayrı olacak ve toplayıcıya ayrı bir tahliyesi olacaktır.

4.12. Lağım sularının fiziki, kimyasal ve bakteriyolojik muayeneleri kuruluşa ait özel bir sanitasyon laboratuvarında, veya mahalli yetkili kurum sanitasyon ve epidimiyolojik laboratuvarında yapılacaktır.

## **5. Aydınlatma, havalandırma ve ısıtma**

- 5.1. Üretim tesislerinin aydınlatılması, et işlenen alanlar için tespit edilmiş sağlık ve veterinerlik ışık aydınlık gerekliliklerine göre yapılacaktır.
- 5.2. Elektrolüminesan lambaların koruyucu(ağları), ışık yayını ve özel ampul tutucuları, inkandesan ışık ampullerinin katı dış koruyucu camları olacak ve bu teçhizatın düşmesini engelleyici tedbirler alınacaktır.
- 5.3. Çalışanların uzun süreler içinde bulunduğu üretim alanlarında doğal aydınlatma bulunacaktır. Çalışanların bir vardiyanın %50'sinden az bir süre içinde buldukları

alanlarda doğal aydınlatma bulunmayabilir. Özel bir üretim tekniği gerekliliği halinde ışıklandırma buna göre yapılır.

- 5.4. Pencere açıklıklarının hem dışardan hem de içerden türlü malzeme yığıntıları ile etkisiz kılmak yasaktır. Aynı zamanda pencere camlarını tam şeffaf olmayan mazlemelerle kapatmak veya değiştirmek yasaktır.
- 5.5. Açıkta işlem yapılan üretim alanlarındaki havalandırma sistemleri toz arındırıcılarla teçhiz edilecektir. İş yapılan alana hava tedarik eden havalandırma sisteminin dış hava giriş ana ağzı hava kirliliğinin en az olduğu bir bölgede olacaktır.
- 5.6. Dikkate değer miktarlarda buharın ve ismin işlemler sırasında serbest kalacağı önceden bilinen üretim alanlarında hava emici ve hava tahliye edici havalandırma sistemleri kullanılacaktır. Eğer kullanılan et işlem yöntemleri ve süreçleri açısından sakıncalı değilse, elektromekanik havalandırma sistemlerinin yanısıra doğal havalandırma da kullanılabilir.
- 5.7. Havalandırma tesisat kanalları, tesis teknik teçhizatının hava tahliye kanalları düzenli olarak mümkün olan sıklıkta fakat yılda bir kereden az olmamak üzere temizleneceklerdir.
- 5.8. Üretim ve yan destek tesisleri ısıtma sistemleri ile teçhiz edileceklerdir. İş birimlerindeki hava ısısı ve bağıl nem seviyeleri et işlem tesisleri ile ilgili norm ve standartlara uygun olacaktır.
- 5.9. Isıtma teçhizatı tesisatı kolay erişilebilir, temizlemeye ve tamirata uygun olacaktır.
- 5.10. Teknik üretim süreçleri, sanitasyon tedbir ve uygulamaları icra edilirken SSBT devlet ve endüstri iş güvenliği standartları takip edilecektir.

## 6. Üretim alanları ve ek tesisler

- 6.1. Üretim alanları teknik işlemlerin norm belgelerine yapılmasına elverişli olacak, tasarımları ham ve hazır mamullerin yollanılın kesişmemesini sağlayacaktır. Gıda üretim ve teknik ürünler tesisleri birbirlerinden tecrit edilmiş olacaklardır. Dezenfeksiyon sıvısı ile dolgun halılar üretim tesislerinin giriş ve çıkışlarında yerleştirilmiş olacaktır.
- 6.2. Gıda ürünleri üreten birimler, ve sanitasyon blok tesisleri, iki metreden daha alçak olamamak kaydıyla, fayanslanmış veya açık renkli yağ-esaslı boyalar ile kaplanmış duvar ve sütunlara sahip olacaktır.
- 6.3. Tesis-içi boru hatları amaçlarına uygun farklı göstergeli renklerde boyanacak ve temiz tutulacaklardır.
- 6.4. Zemin düzey seviyesinde taşıma hareketlerinin olduğu yerlerdeki sütunların kenarları zeminden 1m yükseklikte, baş-üstü taşıma hareketlerinin olduğu yerlerde ise 2m yükseklikte paslanmaz kalın metal saç ile kaplanarak zararlar engellenecektir. Kapıların alt kısımları da aynen 0.5m yüksekliğinde kaplanacaktır.
- 6.5. Bütün bölümlerde zeminler çatlaksız ve bombesiz olacak, eğimi zemin atıksu tahliye geçiş yolları ve deliklerine doğru olan sıvı-sızdırmaz bir malzeme ile kaplanmış olacaktır.
- 6.6. Alanların tahliye akım bakımları gerekli olduğu biçimde yapılacak, ancak her 6 ayda en az bir kere yapılacaktır. Üretim alanları duvarları ve tavanları, diğer konaklama yerleri ve ek destek yapılarının kireç yıkaması ile boya işleri dezenfeksiyonu ile birlikte yapılacaktır.
- 6.7. Yağ işleyen ve bazı et işleyen birimlerde, üretim süreçleri şartları nedeniyle zeminler ve

duvarlar yağlanmalara maruz kalabilir, bu sebeple, zeminler ve duvarlar bol sabunlu sıcak su ile günde en az iki defa yıkanacaktır. Bu yerleri, sağlık makamlarının izin verdiği alkalın sıvılar veya diğer yağ çözücüler ile yıkamak da mümkündür.

6.8. Tüm üretim, ek destek yapıları ve konaklama mekanlarında düzgün temizlik her zaman muhafaza edilecektir. Çalışma süreçleri devam ederken, üretim alanlarındaki zemin temizlikleri sırasında teknik teçhizat, envanter, işlenmiş ham maddeler ve hazır mamuller kirlenmeyecektir, kirlenmeleri engellenecektir. Üretim tesisleri ve ilgili tüm teçhizat, envanter ve birimsel taşıma araçları et ve kanatlı hayvanlarının işleme kuruluşları düzenleyen resmî sanitasyon Talimatları'na göre yapılacaktır.

6.9. Üretim tesis pencerelerinin iç yüzey kısımları ve camları en az 15 günde bir kere, dış kısımları ise kirlendiklerinde temizlenecektir. Pencereler çerçeveleri civarındaki toz ve örümcek ağları titizlikle temizlenecektir. Pencere çerçeveleri yılda en az bir kere boyanacaktır. Yaz aylarında açık bulunacak pencereler uçuşan böcek ve sineklerden korunacak biçimde metal örgülerle teçhiz edilecektir.

6.11. Kırılmış fayans ve sıvaları olan tüm yerler mutlaka derhal tamir edilecek, kireçle yıkanacak ve boyanacaktır. Üretim süreçlerini engellemeden tamiratlar yapılırken, tamir edilecek yerin çevresi perdelenecek, üretim alan ve teçhizatının, ham madde ve gıda ürünlerinin yabancı malzemelerle kirlenmesi önlenecektir.

6.12. İş birimlerinin tüm iç kapıları ve bu kapıların teçhizatları her gün yunarak titizlikle yıkanacaktır. Kapıların dış yüzeyleri gerektiği zamanlarda yıkanacak, tamir edilecek ve yağ- esaslı boya ile kaplanacaktır.

6.13. Bütün atıksu ve tahliye alanları, taşıma araçları, baş-üstü taşıyıcıları(konveyerler), kaldırıcılar, ekipmanlar, tahliye delikleri, tahliye kanaletleri, vs. günlük yıkanacak ve dezenfekte edilecektir.

6.14. Temizleme araçları ve malzemeleri yeterli miktarlarda bulundurulacaktır. Bunlar özel depolarda, dolaplarda ve varillerde tutulacaklardır. Tezgahlar, lavabolar, el yıkama ve tuvalet temizleyicileri ayrı yerlerde muhafaza edileceklerdir.

6.15. Süt ve et endüstrilerinde sanitasyon günü oluşturma Yönetmelik uyarınca her ay et tesis ve et işleme kuruluşlarında her ay için bir sanitasyon günü tahsis edilecektir.

## **7. Teknik ekipman ve envanter**

7.1. Ekipman, envanter ve paketleme yetkili devlet sağlık kurumlarınca gıda ile teması onaylanmış malzemelerden olacak, kimyasal istikrara sahip ve çürümeye dayanıklı olacaklardır.

7.2. Üretim alanlarına yerleştirilecek ekipman üretimin sanitasyon düzeyini ve düzenini aksatmayacak konumlarda olacaktır. Ekipmanların tesisi sanitasyon uygulamalarını kolaylaştıracak ve etkin kılacak biçimde olacaktır.

7.3. Tanklar, küvetler, metal teknik kaplar, kanaletler ve tahliyeler yüzeyleri kolay temizlenebilir, çatlaksız, deliksiz, vida çıkıntısız, ve sanitasyonu zorlaştıracı diğer benzeri unsurlardan arınmış olacaktır.

7.4. Tezgahların yüzeyleri pürüzsüz olacak ve diğer kusurlardan arınmış olacaktır. Ham maddelerin tesliminde kullanılan kanaletler ve deliklere eğimli masalar ham malzemelerin zemine düşmesini engelleyici kenarlara sahip olacaklardır. Sağlık makamlarınca onaylanmış ve sert ağaç türlerinden yapılmış özel et kesim tahtaları etlerin parçalanması ve sıyırılması



için kullanılacaktır. Vardiya sonlarında titizlikle temizlenecek, yıkanacak, dezenfekte edilecekler veya sıcak buhar dolaplarında buhar işlemine tutulacaklardır.

7.6. Küçük envanterler(bıçaklar, bıyıcılar, vs..) için üretim için kullanılan alanlarda sterilizasyon kapları takılmış olacaktır. Daha büyük envanterin yıkanması ve dezenfeksiyonu için ya yıkama makineleri ve iade edilebilir kaplar, ya da soğuk ve sıcak sulu kuvetli yıkama alanları olacaktır. Teknik ekipman ve envanterin sanitasyonu işlemleri teknik üretim sürecinin ayrılmaz parçasıdır.

7.7. Kuruluş, bütün gıda birimlerinde, teknik ekipman, envanter, tesis-içi kap kaçak, sanitasyonu kıyafetleri, ve çalışanlar ellerinden pamuklu çubuklarla alınmış numuneleri kullanarak her 15 günde bir defadan az olmamak kaydıyla bakteriyolojik incelemeler yapacaktır. İncelemelerin negatif sonuçlar vermesi durumunda sanitasyon tekrarlanacak ve yeniden kontrol edilecektir.

## 8. Teknik Süreçler

8.1. Teknik süreçler hem ham ve hazır mamuller temas ve yollarının kesişmesini önleyecek biçimde organize edilecek, hem de kaliteli et ürünleri üretimini sağlayacaktır.

8.2. İşlenmeye gelen ham malzemeler ve ek maddeler, GOST 24297-80 'Ürün Kalitesinin Girişteki Kontrolü Genel Hükümleri' yönetmeliğine göre giriş muayenesinden geçecektir.

8.3. Birimlere işlenmek için gelen ham malzemeler ve ek maddeler kirlenmeleri engellenecek biçimde taşıyıcılardan indirilecek, muhafaza edilecek ve üretime hazırlanacaktır. Kullanılmış olan paketleme malzemeleri derhal üretim alanından uzaklaştırılacaktır.

8.4. Baş-üstü seviyelerdeki taşıyıcılar, et gövdelerinin duvarlarla, zeminlerle ve teknik ekipmanlarla temasını engelleyecektir.

8.5. Gövdelerin kanadığı, temsilendiği ve yıkandığı alanlarda metal, beton, fayans yapılı ve atık-sıvı tahliye kanallarına doru eğimli arıklar olacaktır.

8.6. Eğimler, arabalar, bava-püskürtmeli tanklar ve gıda ham maddelerini(ham yağ, işkembeler, yenilebilir kan, yan-ürünler, vs.) taşıma araçları hanı malzemelerin türlerine göre ayrı ayrı olacak ve kolay sanitasyona uygun olacaktır.

8.7. Yenilebilir kanın toplandığı yer, hortum ve hazne ile teçhiz edilmiş tüp bıçaklar, diğer envanter ve kanın toplanması ile birincil işlemleri yapan ekipmanın yıkanması ve dezenfektasyonu için tesisat ile donatılacaktır.

8.8. Yenilemez malzemeler ya özel kaplarda ya da hava-püskürtmeli tanklarda toplanacak, diğer ekipmanın renklerinden farklı olarak boyanacak, ve kullanım amacını belirten işaretlerle belirleneceklerdir. El konulmuşların(veteriner muayenelerinde red edilmiş gövdeler, organlar) toplanması için ya ayrı eğimli yüzeyler veya çok belirgin renklerle(beyaz renk üzerine siyah şeritler) boyanmış hareket ettirilebilir kapalı konteynerler bulunacaktır.

8.9. Mezbahalık hayvanların işkembelerinin boşaltılması ve gövde etlerinin alınması sığırın birincil işleme sokulduğu birimde özel olarak ayrılmış 2.8m yüksekliğinde ve gövdenin bulunduğu yerden en az 3m uzaklaşabilen bölümlü alanlarda veya farklı odalarda yapılacaktır.

8.10.Sığırın birincil işleme tutulduğu veteriner çalışma alanları iyi ışıklandırılmış, gövde ve organların kolay muayenesine uygun ve veterinerlik et ve et ürünleri muayene ve sanitasyon Kuralları'na göre olacaktır. Veterinerlerin çalışma alanları konveyer sistemini ba

hastalıkların tespiti gibi acil durumlarda durdurabilmeleri için 'Dur' düğmesi ile teçhiz edilmiş olacaktır.

8.11.Sadece işlenmiş yan-ürünler soğutmaya ve soğutucularda dondurulmaya yönlendirileceklerdir.

8.12. Gövde içinin alındığı yerler ve ekipmanı ile bu yerlerdeki atık-sıvılar tahliye tesisatı, bu alanların işkembe muhtevası ve yıkama suları ile kirlenmesini önleyecek biçimde tesis edilmiş olacaktır. İşkembe muhtevası lağım sistemine bağlanmış kanallar aracılığı ile yapılacaktır. Bu yerlerdeki çalışma alanları sıcak ve soğuk su boru tesisatı, basınçlı hava teçhizatı ile donatılmış olacaktır. Islak işlemlili çalışma alanlarında personelin ayakları altında tahta mazgallar olacaktır.

8.13. Yağ tedarik etmek amacıyla kemiklerin testerelemesi ve parçalanmaları yağ işleme biriminin ayrı bir bölümünde yapılacaktır.

8.14. Bir kural olarak, yan-çıkılardan ve kandan yapılan ürünler ayrı bir bölümde üretilir. Sosislerde kullanılan yan-ürünlerin çözdürülmesi, tasnifi ve yıkanmaları soğutucunun çözücü bölümünde yapılacak, ve eğer bu yoksa, sosis biriminin ayrı bir odasında yapılacaktır.

8.15. Sosis, mutfak ve konserve üretim birimlerinde yarı-red edilmiş yan-ürünlerin etlerini kaynatarak dezenfekte etmek yasaktır. Bu amaçlar doğrultusunda, diğer birimlerden tecrit edilmiş ayrı bir yapıda kurulmuş et kıyma topakları biriminde farklı bir bölüm olacak ve ya elektrik ya da gaz ocaklarla teçhiz edilecektir. Bu birim faaliyetlerinde kullanılan malzemelerin hazır ürünlerle teması yasaktır.

8.16. Sosis birimi ısıtma bölümüne sevk edilen yakıt malzemesinin(talaş, odun) üretim tesisi içinden geçirilmesi yasaktır.

8.17. Sosis, mutfak ve gıda ürünleri üreten diğer birimlerin hazır ürünlerinin paketlenmesi için getirilen haznelere üretim tesisleriyle temastan kaçınan geçitlerden getirilecektir. Bu haznelere gıda üretim alanlarında saklamak yasaktır.

8.18. Toplu gıda malzemelerim, kuru süt, nişasta, sodyum kazeinat, tuz, baharatlar, vs.) üretim alanlarından ayrı yerlerde muhafaza edilecektir. Tuz manyetik detektörden geçecektir. Baharatların ön-paketlenmesi için ayrı bir bölüm olmalı ve mekanik havalandırmaya sahip olmalıdır.

8.19. Kıyma et, börekler ve pelmeni yan-ürün kıyması özel bölümlerde veya sosis odalarına tekabül eden birimlerde hazırlanacaktır. Hamur karımı, börekler(pişiler) biçimlendirilmesi, bunların kızartılması ve fırınlanması, gazlı ve elektrikli aygıtlar kullanan bir bölümde yapılacaktır.

8.19. Pelmeni(mantı) dondurmak amaçlı şok dondurucu kabin teçhizatı, bu ürünlerin ön ve sonu paketlenmesinin yapıldığı bölümde bulunabilir. Ön-paketli ve paketlenmiş pelmeniyi diğer dondurulmuş ürünlerle birlikte genel soğutucu bölümlerinde tutmak mümkündür.

8.20. Konserve üretiminde, SSCB Sağlık Bakanlığı, 18 Eylül 1973 tarih ve 1121-73 sayılı ve konserve üretim sanitasyon-teknik kontrol ile ilgili Talimat'ı izlenecektir.

8.21. Yenilebilir kan, işlem ve ürünle imalat alanlarına kirlenmelerini engelleyecek koşullar altında aktarılacak, ve bunlardan yapılan ürünler teknik albumin ve diğer gıda ürünlerinden tecrit edilmiş bölümlerde paketlenip ve muhafaza edilecektir. Gıda albumin kurutucularının kendi havalandırma teçhizatları bulunacaktır. Kurutucular dış hava girdisi filtrelenerek arındırılmış hava olacaktır. Tıbbi preparatların hazırlandığı yerler özel ayrılmış tecrit edilmiş bölümler olacaktır. Tıbbi preparatlar kapları tecrit edilmiş özel sterilize edilmiş yıkama

odalarında temizlenecektir.

8.22. Eğer et tesisinin hasta hayvan mezbahası yok ise, genel mezbahada kesilmiş hasta hayvanlar derilerinin dezenfektasyonu ve tuzlanması için et sıyırım-ve-konserve biriminde ayrı bir bölüm olmalıdır.

8.23. Yemler ve teknik ürünler üretimi gıda üretim birimlerinden tecrit edilmiş olacak, ve o birimlerden bu birime çıkışı dekontaminasyonlu ayrı bir ham malzeme bölümü olacaktır. Kuru yemler biriminin ham malzemeler bölümünde çalışan personel birimin diğer işlerinde kullanılmayacaklardır. Ham malzeme bölümü, kendisine gönderilen mazlemelerde kullanılan ekipman ve bölüm içindeki teçhizat için her türlü sanitasyon ve dezenfeksiyon olanağına sahip olacaktır. Ekipman ve taşıyıcı araçların iadesi sadece yıkama ve dezenfeksiyon sonrasında yapılacaktır. Yem çıktı ürünleri diğer birimlerden tecrit edilmiş geçitlerden dışarı nakledileceklerdir. Yem hamurlarını zemin üzerinde toplu küme halinde tutmak yasaktır. Hayvanlar için kuru yemler üreten birim sahibi olamayan kuruluşlar muhafaza edilmiş gıda-amaçlı olmayan protein ham malzemesini kapalı konteynerlerde tutacaklar ve kuru yem tesisine sahip diğer kuruluşlara göndereceklerdir.

## **9. Depolar, soğutucular ve taşıma**

9.1. Et işleyen kuruluşlar her türlü kullanım malzemesinin muhafaza edilebileceği yeterli büyüklüklerde depolara sahip olacaktır. Gıda ham maddeleri ile birlikte tutulamayacak ek malzemeler ve maddeler için tecrit edilmiş depolar olacaktır.

9.2. İstif rafları, raf üniteleri ve raflar gıda ham maddeleri ve ek mazlemeleri için kullanılacaktır. Zeminler üstünde üretim malzemeleri koymak yasaktır.

9.3. Etleri tuzlama kuvvetlerine koyan veya çıkaran personelin ayakkabıları branda üst çizmeleri içinde olacaktır.

9.4. Bütün depolar sistematik temizliğe tabî olacaklar ve temiz tutulacaklardır. Zeminler, duvarlar ve raf birimleri gerektiğçe yıkanacak ve dezenfekte edileceklerdir. Depolarda düzenli haşerat, fare ve sıçan tedbirleri olacaktır.

9.5. Kuruluşa getirilen yiyecek tuzlan susuzdurmaz zeminli ve çatılı depolara indirilecektir.

9.6. Yakıt, kaplar ve inşaat malzemeleri özel tahsis edilmiş ve uygun kapatılmış depolarda muhafaza edilecektir. Kemikler, susuzdurmaz zeminler üzerinde ve her taraftan kapalı örgülü koruma altında olacaktır.

## **9.7. Refrigerator.**

9.7.1. Soğuk depo ve soğutucularla ilgili teknik işlemler soğutum, dondurum, çözüm ve et ile et ürünlerini kuruluşlarda muhafaza ediş konusundaki Teknik Talimatlar Klavuzu'na göre yapılacaktır.

9.7.2. Soğutucu içindeki bölümlere, konteynerli olsun veya olmasın, tüm malzemeler istifleneirken veya yığılırken, malzemeler zeminden en az 8cm yükseklikteki traşlanmış tahta mazgal bloklar veya tabakalar üzerine indirileceklerdir. İstifler duvarlardan ve soğutucu tesisattan en az 30cm uzaklıkta olacaklardır. İstifler arasında yürüme geçitleri olacaktır. Donmuş etleri istiflerken veya istiflerden alırken, bu tür işleri yapan personelin ayakkabıları branda üst çizmeler içinde olacaktır. Soğuk ve don etler asılı olarak muhafaza edileceklerdir.

9.7.3. Yarı-red edilmiş etler ayrı bir soğutucu bölümünde veya ana soğuk deponun örgü telli perde ile muhafaza altına alınmış bir bölümünde tutulacaklardır.

9.7.4. Bir önceki kullanım sonrasında dezenfekte edilmemiş envanter ve tabakalar(plakalar) kullanmak yasaktır. Temiz tahta ızgaralar ve tabakalar envanteri ayrı bir bölümde muhafaza edileceklerdir.

9.7.5. Soğutucu tesisat kırağı birikimleri, gıda malzemeleri tamamen bölümlerden çıkartıldıktan sonra, ya eritilerek ya da sert fırçalar ile fırçalanarak veya kazınarak temizlenecektir. Dolu depolarda mekanik olarak kırağı temizlemek, malzemeler üzerinin zorunlu ve dikkatlice, depolarda muhafaza edilen branda veya dok kumaşı ile örtülmesi yoluyla mümkündür. Temizlik sonrasında kırağı kalıntısı kar birikimleri derhal souk bölümlerden tahliye edileceklerdir.

9.7.6. Isısı 0°C üzerinde olan soğuk bölümlerin zeminleri ve kapıları, koridorları, ve merdivenleri düzenli olarak sıcak alkalin sabunlu sıvı ile yıkanacaktır. Sistemik olarak soğutucu bölümlerinin muhtelif hastalıklar mikrobiyolojik ve küf kontrolleri ilgili Talimatlar'ca yapılacaktır.

9.7.7. Soğuk bölümler, içlerindeki malzemeler tamamen boşaltıldıktan sonra, soğutucuların yeni malzemelere hazırlanışı sürecinde tavanlar ve duvarlar, tüm teçhizat dahil yıkanacak ve dezenfekte edilecektir.

9.7.8. Soğutucular içinde kullanılan tüm envanter ve ekipmanların yıkanması ve dezenfeksiyonu için susuzdurmaz zeminli bir bölüm, bu bölümde atıksularını doğrudan lağım sistemine tahliyesi yapılan soğuk ve sıcak su kullanım olanakları, sıcak buhar boruları bulunacaktır.

9.8. Bir kural olarak, et ve et ürünleri soğutuculu kamyonlar, soğutulmuş vagonlar ve su yolları araçları içinde yapılacaktır. As a rule, transportation of meat and meat products is conducted in refrigerated trucks as well as in cooled railway and water transport means.

9.9. Ürünler yüklenirken, kuruluş idaresince bu amaçla görevlendirilmiş sorumlu kişi, ürün pasaportlarını inceleyecek, ve eğer bunlar sanitasyon kurallarına uygunlarsa, sevkiyat irsaliyesine özel işaret(mühür) koyarak nakliyeye onay verecektir. Bu onay olmaksızın ürünleri yüklemek yasaktır.

9.11. Et ve yan-ürünlerini hazır et ürünleri ile birlikte nakletmek yasaktır. Et ürünleri sağlık makamlarınca onaylanmış malzemelerden yapılmış temiz konteynerler içinde sevk edileceklerdir. Bu ürünleri konteynersiz ve yığın halinde sevk etmek yasaktır. Hazır tüketim ürünlerini sevk etmiş temiz ve dezenfekte taşıma araçlarını aynı gün içinde tekrar aynı amaçla önceden yıkamaksızın kullanmak mümkündür. Ancak, sevkiyat işlerinin bittiği her gün içinde araçlar ilgili resmi Talimatlar'a uygun olarak önleyici dezenfeksiyon ve sanitasyondan geçirileceklerdir.

9.12. Et ürünlerinin sevkiyatı ile uğraşan personel(yükleyiciler, sevkiyat araçları, vs.) sağlık durumlarının uygun ve düzenli denetimlerden geçmiş olduklarını belirten geçerli kişisel sağlık karnelerine sahip olacaklardır. Kuruluş bu kişilere gerekli olan tüm özel kıyafetleri sağlamakla yükümlüdür.

9.13. Ürünlerin nihai teslim alıcılarının geri gönderdikleri iade edilebilir temiz paketlenme malzemeleri kabul edilebilir. Ancak, bunlar tekrar et işlem kuruluşunda sanitasyondan geçirileceklerdir.

## 10. Personel hizmet odaları

10.1. Üretim birimlei çalışanlarının kişisel hizmet odaları dekontaminasyon bölümleri gibi teçhiz edilecektir.

10.3. Kişisel hizmet odaları, et işleyen kuruluşlarla ilgili sanitasyon ve veterinerlik gereklilikleri ile ilgili Talimatlar'a uygun olarak, şu imkanları temin edecektir: üst kıyafet dolap odaları, kişisel giysi dolap odaları, çalışma ve sanitasyon giysileri, sanitasyondan geçmiş hazır giysi odaları, kirlenmiş giysiler muhafaza odaları, kirli giysi yıkama odaları, duş mahalleri, tıraık kesim odaları, tuvaletler, el yıkama bölümleri, sağlık veya tıbbi muayene odaları. Soğutucu birimlerde çalışan personelin giysi dolap odaları ve duş mekanları genel hizmet odaları içinde bulunabilir. Hasta hayvan mezbaha personeli ve yiyecek amaçlı olmayan yan-ürünler birimler çalışanlarının ayrı peronel hizmet odaları olacaktır. Tuvaletlerin, duş alanlarının ve çamaşırhanelerin gıda üretim alanları, ve kafeterya gıda depo alanlarının üst katlarında bulunması yasaktır. İş ve sanitasyon giysileri dolap odaları üst iş kıyafetleri ve kişisel kıyafetler dolap odalarından tecrit edilmiş olacaktır.

10.4. Ana üretim birimi çalışanlarının giysilerinin muhafazası mahrem biçimde olmayacak ve dolayısı ile açıkta askılar, açık kapılı dolaplar ve oturaklar ile donatılacaklardır.

10.5. Tuvaletler girişlerindeki sivili geçitlerde sanitasyon giysileri için askı birimleri, sıcak ve soğuk su ayarlı el yıkama lavaboları, sabun ve fırçalar, elektrikli kurutucular veya tek kullanımlık havlular ile teçhiz edilecektir. Tuvaletler pedallı vanalar ve kendi kapanan kapılara sahip olacaklardır.

10.6. Duş odalarındaki duvarlar sırlı fayanslar ile zeminden tavana kaplanmış, diğer odalar ve kadınların odaları zeminden 2. İm yüksekliğe kadar, ve bu yükseklik sonrasında kireöli veya yağlı boya ile boyanmış olacaklardır.

10.7. Duş odalarının tavanları yağ-esalı boylar ile boyanacak, diğer odaların tavanları ise ldreç boyalı olacaktır. Zeminler seramik fayanslarla döşenmiş olacaktır.

10.8. Her vardiya sonunda personel hizmet odaları temizlenecektir, tozdan arındırılacaklardır, duvarlar, zeminler ve envanter alkalin sabunlu sıvılar ve sıcak su ile yıkılacaktır, giysi dolapları ve odaları dezenfektasyon sıvısıyla ıslatılmış paspas ile temizlenecek ve haftada bir kereden az olmamak şartıyla püskürtmeli veya dezenfekte sıvısıyla ıslatılmış tekstil malzeme ile silineceklerdir. Kadınların ortak tuvaletleri ve kadınların şahsi hijyen teçhizatı titizlikle yıkanacak ve temizlenecek ancak bu işlemler vardiya başına bir kereden az olmamak şartıyla yapılacak ve dezenfekte edileceklerdir.

## 11. Kişisel Temizlik(Hijyen)

11.1. Kuruluşun her mensubu aşağıdaki temizlik kurallarından, görev yerinin temizliğinden ve iş yerinin teknik ve mahaller sanitasyonu kurallarından sorumludur.

11.2. Kuruluşta çalışacak ve çalışmakta olan tüm personel düzenli olarak yetkili sağlık kurumlarının belirlediği sağlık muayenelerinden geçeceklerdir.

11.4. Her çalışanın düzenli muayenelerini ve tekiklerini gösteren kendi sağlık karnesi olacaktır.

11.5. Kuruluşta çalışacak tüm kişiler asgari sanitasyon standartlar kuralları programı

eğitimine tabi olacaklar, sınavları başarı ile tamamlayacaklar, not alacaklar ve bunlar ilgili sicil kayıtlarında tutulacak ve sağlık karnelerinde belirtileceklerdir. Çalışma süreçleri içinde, görev sürelerine bakılmaksızın, her iki yılda bir ek sanitasyon standartları eğitimlerine tabi tutulacaklardır. Sanitasyon asđari standartlar smavlarında başarılı olmamiş personelin kuruluşta çalışması yasaktır.

11.6. Yetkili makamların belirlediği hastalıklara sahip kişilerin gıda işlem kuruluşlarındaki, ocuk bakım tesisleri dahil, herhangi bir birimde çalışmaları yasaktır.

11.7. Herhangi bir kişisel hastalık veya beden ısı artış belirtisi fark eden personel derhal üstlerini haberdar edecekler ve sağlık birimlerine başvuracaklardır.

11.8. Vardiya öncesinde üretim birimleri personeli duş alacak, temiz sanitasyon kıyafetleri giyecek, saçlarını muhafaza altına alacak, ellerini iki defa sıcak su ve sabun ile yıkayacaklardır. Herhangi bir saniter-epiemiyolojik veya epizootik şüphe halinde, birimler personeli, ellerini %0.2'lik kloramin sıvısı veya %0.1'lik berraklaştırılmış kireç klorid ile dezenfekte edeceklerdir. Hasta hayvanlar mezbaħa çalışanları ile sığır birincil işlem personeli ellerini ve envanterlerini(bıçaklar, bileyler) sürekli olarak ve birim veteriner talimatları verildiğinde dezenfekte edeceklerdir.

11.9. Sanitasyon giysileri kirlenmiş addedildiklerinde veya her gün en az bir kere değiştirileceklerdir.

11.10. Yabancı nesnelere ham malzemeler ve hazır ürünler içine düşmelerini engellemek için şu nesnelere üretim alanlarına getirilmeleri ve oralarda muhafaza edilmeleri yasaktır: kk cam ve metal nesnelere, engelli ve diğer türden kıyafet iğneleri, kişisel mcevharat veya takılar, şahsi kullanım nesnelere(ayna, tarak, yüzükler, kıyafetlere takılan kimlik kartları, çakmaklar, kibritler, vs.). Her retim birimi kendi bünyesindeki kırılabilir nesnelere bir kaydını tutacaktır.

11.10. Üretim alanlarına sanitasyon kıyafeti olmaksızın girmek yasaktır.

11.11. Tamirat destek birimleri personeli(kilit, ellctrik, vs. tamiratıları) yukarıda sözü edilmiş hijyen kurallarına aynen uyacaklardır ve kendilerine tahsis edilmiş özel kıyafetler kullanacaklardır. Alet ve adavatlara özel dezenfekte çantalar ve kutularda taşınacaktır. Yabancı nesnelere üretim alanlarına girmemesi için gerekli tedbirleri alacaklardır.

11.12. Üretim alanları herhangi bir nedenle terk edileceği zaman sanitasyon giysileri karılacaktır. Sanitasyon giyisilerinin üzerine dış koruma kıyafetleri koymak yasaktır.

11.13. Personel el temizliğine bilhassa dikkat edecek, tırnaklar her zaman kısa olacak ve eller her zaman işe başlama öncesinde veya dinlenme süreleri öncesi ve sonrasında, veya birim içinde bir işlemden başka bir işleme geçerken, ve kirili olabileceğinden şüphe edilen nesnelere ile temas sonrasında mutlaka yıkanarak dezenfekte edilecektir. Aynı kurallar kişisel tuvalet ihtiyaçları durumunda da geçerlidir. Ayrıca, ayakkabılar dezenfekte edici halılar işlemine tutulacaktır.

11.14. Çalışanlar yemeklerini sadece üretim alanları dışında tahsis edilmiş yerlerde yiyeceklerdir. Personel hizmet odaları ile giysi dolaplarında kişisel gıda maddeleri bulundurmak yasaktır.

## **12. Böceklerden, Sıçan ve Farelerden Arındırma**

12.1. Sinekler başta olmak üzere her türlü uçucu böceğe karşı tedbirler almak zorunludur. Bu organizmaların üremesini engellemek için tüm atık maddeleri ve çöpler derhal tahliye

edilecektir.

- 12.2. Bu işlerden sorumlu personel çöp bölümlerini, atık madde havuzlarını, tuvaletleri, gübre depolarını, haftada en az bir kere Hexakloren tozu, %2-3'lük klorofos karışımı veya triklorometafos %0.1 lik emülsiyonu ile özel işlemden geçireceklerdir. Sıvı atıkların işlemi kireç kloridi ( $\text{Im}^2$  yüzeye lkg) ile yapılacaktır.
- 12.3. Sıcak mevsimlerde havalanırına için kullanılacak pencerelerde özel korunma tedbirleri alınacaktır. Uçucuları yakalayıcı yapışkanlar bölümlerde kullanılacaktır. Bu amaçlara uygun olarak SSCB Sağlık Bakanlığı'nca onaylanmış özel kimyasal preparatlar da ürünler bölümlerden tamamen çıkartıldıktan sonra kullanılacak ancak bu tür işlemler sonrasında birim, ekipman kapanacak ve sonrasında bölümler 6 saat boyunca havalandırılacaklardır.
- 12.4. Hamam böcekleri için şu karışımlar kullanılacaktır: 1:1 borik asit sıvısı ve şeker veya ekmek, piretrum oranında karışımı; Hamamböceği yuvaları ateş püskürtücülerle yakılacaktır.
- 12.5. Ham malzemelerin ve hazır ürünlerin kemirgenlerden korunmaları için aşağıdaki tedbirler gereklidir:
- Bölümler eşikleri ve kapılar çelik saçlar veya metal örgülerle(40-50cm) kaplanacaktır;
  - alt katlardaki pencereler, havalandırma girişleri koruyucu metal ağlarla kapatılacaktır;
  - duvarlardaki delikler, boru hatları giriş ve çıkışları metal çentikleri ile karıştırılmış çimento ile kapatılacaktır;
  - birimler vardiya sonunda bütün kırıntılardan ve çöplerden arındırılacaklardır ve ham malzemeler ile hazır ürünlerin üstleri örtülecektir.
- 12.6. Kemirgenlerin imhası mekanik tuzaklarla ve kimyasal yöntemlerle yapılacaktır. Kimyasal yöntemler sadece kemirgen imhasından sorumlu uzmanlarca yapılacaktır. Aşağıdaki kimyasallar kullanılacaktır: zookoumarin, naphthylthiourea, thiosemicarboside (thiourea preparatı), barium carbonate, zinc phosphide, ratından, ve carbon dioxide. Kemirgenlerin bakteriyel yöntemlerle imhası yasaktır.

### **13. Kuruluş idarecilerinin sorumlulukları**

#### **13.1. Kuruluş idaresi yükümlülükleri:**

- üretim kalitesini garantileyici koşulları yaratmak;
- çalışanların sağlık uyumlarını ve sanitasyon standartlarına uygunluğunu sağlamak;
- yerel devlet yetkili makamlarının gerekliliklerine uyumu sağlamak;
- sanitasyon ve veterinerlik gerekliliklerine uymayan ürünler, ilgili ihlaller hakkında derhal tedbirler almak;
- her çalışanın sanitasyon giysilerini tedarik etmek ve diğer kuruluş sanitasyon işlemlerini yönetmek ve izlemek;
- görevlileri belirlemek ve sorumlu tutmak;
- üretimi izlemek ve denetlemek, tesis içindeki personel hareketlerini düzenlemek;

- tüm çalışanları sanitasyon kuralları hakkında bilgilendirmek, öğrenmelerini ve titizlikle uygulanmasını sağlamak.

#### **14. Responsibility and control over observance of the Regulations**

14.1. Mevcut sanitasyon yönetmeliklerine uyum sorumluluğu kuruluş üst düzey yöneticileri ile birim şeflikleri ve üretim hattı şeflerine aittir.

14.2. Mevcut sanitasyon yönetmeliklerine uyumun sağlandığının denetimi mahalli sağlık yetkililerince, SSCB Süt ve Et Endüstrisi Bakanlığınca yapılacaktır. Mevcut Yönetmelik önceki yönetmeliklerin yerini alacaktır. Bundan sonra, kanatlı hayvan işleyen kuruluşlarla ilgili zeyilnameler yürürlüğe konuluncaya kadar, 16 Nisan 1970 tarihli Sanitasyon Yönetmeliği ve 30 Aralık 1983 tarihli kanatlı et üretimi Veterinerlik ve Sanitasyon-Hijyen Yönetmelikleri'ne uyulacaktır.