

هئية لانتقييس دلو و سلجم لاتعانو دلو و لخل ايج لاعريية
G.C.C STANDARTIZASYON KURULUŞU (GSO)



GSO 815 /1997

دلي الامم رةسد ال صحية جتل هزي قنول
تودوال وتخيرن اللحمو الطازجة
TAZE ET HAZIRLAMA, TAŞIMA,
İŞLEME VE DEPOLAMA İÇİN
HİJYENİK UYGULAMA KURALLARI

ICS:67.120.10

**TAZE ET HAZIRLAMA,
ULAŐTIRMA, İŞLEME VE
DEPOLAMA İÇİN HİJYENİK
UYGULAMA KURALLARI**

GSO Yönetim Kurulu Onay tarihi: 1418(H)-06-14 (1997-10-15)
Yayın Statütüsü : Teknik Yönetmelik

ÖNSÖZ

Bu standardın amacı, eğer uygulanıyorsa, etin sağlıklı hayvanlardan İslami kurallara uygun olarak, hijyenik bir şekilde üretilmesini sağlayacak olan ve insanlar tarafından tüketilecek olan etin daha sonra, işleme, taşıma, depolama ya da ambalajlama sırasında herhangi bir şekilde işlenmemesini sağlayacak olan prensipleri düzenlemektir.

TAZE ET HAZIRLAMA, ULAŖTIRMA, İŖLEME VE DEPOLAMA İÇİN HİJYENİK UYGULAMA KURALLARI

1- UYGULAMA KAPSAMI VE ALANI

Bu standart, taze et hazırlama, taşıma, işleme ve depolama için hijyenik uygulama kurallarıyla ilgilidir. Bunlar, mezbahalarda, geleneksel kesimhanelerde, işyerlerinde ve perakende et satış yerlerinde uygulanmaktadır.

2- TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1 GSO 21/1984 “Gıda Tesisleri ve Bunların Personelleri İçin Hijyen Yönetmelikleri”.
- 2.2 GSO 149/1993 “Şişelenmemiş İçme Suyu”.
- 2.3 GSO 593/1995 “Et ve Et ürünleri – Fiziksel Testler”.
- 2.4 GSO 714/1997 “Demiryoluyla, Karayoluyla ve Gemilerle Canlı Hayvan Nakliyesi Yönetmelikleri– Bölüm 1: Koyun ve Keçi Nakliyesi”.
- 2.5 “Demiryoluyla, Karayoluyla ve Gemilerle Canlı Hayvan Nakliyesi Yönetmelikleri- Bölüm 2: İnek ve Sığır Nakliyesi” için GSO Standardı.
- 2.6 “İslam Hukukuna göre Hayvan Kesimine İlişkin Gereksinimler” için GSO Standardı.
- 2.7 “Et ve Et Ürünleri-Kimyasal Test” için GSO Standardı.

3- TANIMLAR

3.1 Mezbaha

İnsanların tüketecekleri hayvanların kesilmesi ve işlenmesi için ilgili kontrol makamları tarafından onaylanmış ve tescil edilmiş olan tesislerdir.

3.2 Marka

İlgili kontrol makamları tarafından onaylanmış olan ve doğrudan karkasların ya da bunların ürünlerinin üzerine yerleştirilen her türlü işaret ve damgadır.

3.3 Kontaminasyon

Uygunsuz bir maddenin doğrudan ya da dolaylı olarak transmisyonudur.

3.4 İlgili Kontrol Makamı

Devlet tarafından, et teftişi ve kasaplık hayvanların işlenmesi de dahil olmak üzere, et hijyenini kontrol etmek için görevlendirilmiş olan resmi bir makamdır.

- 3.5 Geleneksel Kesimhane
Kontrol makamı tarafından onaylanmış ve tescil edilmiş olan, özel şahısların, kendileri ve ailelerinin tüketimi için, muayeneden sonra kendi hayvanlarını kestikleri ve işledikleri tesislerdir.
- 3.6 Temiz Yüzey
Görünür kontaminasyondan, oksidasyondan ve fark edilebilir kokudan arındırılmış olan ve üzerinde kuru, temiz parmaklarla tespit edilebilir olan yağdan arındırılmış kuru, düz bir yüzeydir.
- 3.7 İşleme
Post ya da derinin, (kalp, karaciğer ve böbrekler dahil olmak üzere ya da hariç olmak üzere) iç organların, genital organların, idrar torbasının, bilek kemiklerine kadar ayakların ve emziren hayvanların ya da doğum yapmış ya da ileri aşamada gebe olan hayvanların memelerinin çıkarılmasıdır. İşleme, kafanın çıkarılmasını ya da orta hattaki karkasın bölünmesini içerebilecek ya da içermeyebilecektir.
- 3.8 Yenilebilir
İnsanların tüketimi için uygunluktur.
- 3.9 Yenilebilir sakatat
Kesilen hayvana bağlı olarak, insan tüketimi için uygun olduğu kabul edilmiş sakatat anlamına gelmektedir.
- 3.10 İşletme
İçinde etin hazırlandığı, işlendiği, paketlenildiği ve depolandığı, ilgili yetkili makam tarafından onaylanmış ve tescil edilmiş olan herhangi bir tesistir.
- 3.11 Denetçi
Uygun bir et hijyeni eğitimi almış olan ve ilgili yetkili makam tarafından hayvan sağlığı, et denetimi ve ilgili hijyen kontrollerini yapmak üzere atanmış olan vasıflı bir veterinerdir.
- 3.12 Et
2.6.'da belirtilen GSO Standartlarına göre Müslümanların yemesi helal olan bir memelinin yenilebilen ve aynı standarda uygun olarak bir mezbahada ya da geleneksel bir kesimhanede kesilen hayvandan üretilen parçalardır.
- 3.13 Kullanma Suyu
Kullanım noktasındaki saf ve sağlıklı olan ve 2.2.'de belirtilen GSO Standardının gereksinimlerini karşılayan içme suyudur.
- 3.14 Koruyucu Giysi
Ete ya da personele kir bulaşmasını engellemek amacıyla tasarlanmış olan ve etin işlendiği, mezbahadaki bir alanda, geleneksel kesimhanede, perakende et satışı yapılan bir işletmede ya da dükkanda çalıştırılan ya da buraları ziyaret eden kişiler tarafından dış giyim olarak kullanılan özel giysilerdir. Başlıklar ve ayak giysileri de bunlara dahildir.

- 3.15 Soğutma ve bağıl nem
Et sıcaklığında, (90% - 95%) nem oranı sağlayan soğutma derecesine kadar (-0.5 ± 1) zorunlu azalmazdır.
- 3.16 Perakende satış dükkanı
Etin tüketicilere satılmak üzere arz edildiği herhangi bir tesistir, yani marke süpermarket ya da kasap.
- 3.17 Dezenfektan
Temiz yüzeylerdeki görünebilir mikroorganizmaları öldürmek için, et ürünlerine olumsuz bir etki yapmadan, ürün kalitesi ve güvenliğiyle orantılı bir düzeye kadar kullanılan maddedir.
- 3.18 Dezenfekte edilmiş yüzey
Patojen mikroorganizmalardan ve istenmeyen bozulma organizmalarından tamamen arınmış olan temiz, dezenfekte edilmiş yüzeydir.
- 3.19 Yönetici
Yönetmeliklerle belirlenen şekilde deneyime sahip olan ve ilgili yetkili makam tarafından onaylanmış eğitilmiş bir kişidir. Mezbahanın, geleneksel kesimhanenin, bir işletmenin ya da perakende satış dükkânının yönetiminden sorumludur.

4- MEZBAHALARIN, GELENEKSEL KESİM HANELERİN, İŞLETMELERİN VE PERAKENDE SATIŞ DÜKKANLARININ DÜZENİ VE YAPISI

- 4.1 Genel Gereksinimler
- 4.1.1 Yerleşim, düzen ve yapı onayı
Yerleşim, düzen ve yapının ilgili kontrol makamları tarafından onaylanmış olması gerekmektedir.
- 4.1.2 Genel düzen:
- Yenilebilir ve yenilemez malzemelerin etkin bir şekilde ayrılmasını sağlamalıdır;
- Tüm işlemlerin etkin ve etkili şekilde yapılmasına imkan vermelidir;
- Et hijyeninin, et muayenesinin ve ürün kalite kontrolünün denetimini kolaylaştırmalıdır;
- Etin sadece, bu temas için özel olarak tasarlanmış olan yüzeylerle temas etmesini sağlamalıdır.
- 4.1.3 Genel yapı
Yapılar ve tesisler, iyi bir aydınlatma sağlanmış ve kolaylıkla temizlenebilecek şekilde, iyi durumda, yeterli havalandırmaya sahip olacaktır.
- 4.1.4 Tavanlar, duvarlar ve zeminler
Tavanlar ve duvarlar açık renkte olacak, su geçirmez yüzeyler kolay temizlenebilecek şekilde ve dezenfekte edilmiş olacaktır. Tüm derzler sıkıca mühürlenmiş olacak ve duvarlar ve zeminler arasındaki derzler temizliği kolaylaştırmak için kapalı olacaktır.
- Tavanlar ve tavan bağlantı elemanları, kirlilik ve yoğuşma birikimini

engelleyecek şekilde tasarlanacak ve yapılandırılacaktır.

- Zeminler dayanıklı, suya dayanıklı, emici olmayan, toksik olmayan ve kolay temizlenebilen malzemelerden yapılacaktır. Yüzey, tahliyeyi kolaylaştırmak ve böylece suyun birikmesini önlemek için düz ve yarıksız olmalıdır.
- Kapılar, sert, pürüzsüz, su geçirmez, yıkanabilir yüzeyler olacaktır, bunlar sıkıca sabitlenmiş ve otomatik olarak kapanabilir olacaktır.

4.1.5 Aydınlatma

Geriye kalan işleme alanları boyunca ve denetim noktalarında yeterli aydınlatma sağlanacaktır. Işık yoğunluğu en az aşağıdaki kadar olacaktır:

540 lüks, denetim noktalarında;

220 lüks, çalışma odalarında;

110 lüks, diğer alanlarda.

Açık et üzerinde kullanılan aydınlatma lambaları korumalı türden olacaktır.

4.1.6 Havalandırma

Binaların havalandırma sistemleri, sıcaklığı kabul edilebilir sınırlar içinde tutmak için yeterli olmalıdır. Hava sirkülasyonu tozdan, kokudan ve buhardan arınmış olmalıdır. Herhangi bir et işleme ya da depolama binasında bulunan pencerelerin açılma imkanı olmamalıdır. Aynı zamanda, binanın dışına doğrudan açıklıklar olmamalıdır. Giriş kapıları, mümkünse, kendi kendine kapanır olmalı ve toz, koku, buhar ve diğer kontaminasyonların girişini önleme için hava kilidi sağlanmalıdır. Hava akışı yolu, yenilebilir parçaların bulunduğu alanlardan, yenilemez parçaların bulunduğu alanlara doğru olacaktır.

4.1.7 Su tedariki

- Kullanma suyu, yeterli basınçtaki tesisat üzerinden dağıtılacaktır. Su temini, tozdan, kirden ve diğer kontaminasyon kaynaklarından etkili bir şekilde korunmuş olmalıdır. Tesisat tabanlı bir su arıtma tesisinin gerekli olduğu durumlarda, kullanma suyunun devamlı tedarikinin sağlanması için, bu tesisin otomatik türde olması gerekmektedir.
- Soğuk suya ek olarak, tesisat üzerinden temin edilecek olan, yeterli miktarda sıcak kullanma suyu beslemesi de gerekmektedir.
- Kullanım noktasında, sanitasyon amaçları için kullanılacak su için minimum 82°C sıcaklık gerekmektedir. Etkili bir su sıcaklığı kontrolü ve izleme sistemi kurulmalı ve hizmet içinde tutulmalıdır.
- Kullanabilir olmayan su, buhar üretimi ya da yangın kontrolü için kullanılabilir.
- Kullanma suyu sistemi açık bir şekilde belirtilecek ve diğer su ya da sıvı transfer sistemlerinden tamamen ayrı olacaktır.
- Tüm çalışma istasyonların ve tesislere, personelin hijyen gereksinimleri için yeterli miktarda sıcak ve soğuk kullanma suyu temin edilecektir. Tuvaletler, duşlar ve tesisler ve soyunma odaları tesisler kapsamındadır.

4.1.8 Drenaj ve atıkların tahliyesi

- Bu sistemler ilgili kontrol makamları tarafından onaylanmış olmalıdır.
- İş sahasının tamamı, selleri ve yüzey sularının birikmesini önlemek için iyi drene edilmiş olmalıdır.
- Atık su ve katı atık tahliye sistemleri etkin olmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tüm atık su hatları pik yükleri taşıyacak kadar geniş, su sızdırmaz ve yeterince kapanlı ve havalandırılmalı olmalıdır. Atık su pompaları ve toplama noktaları, etlerin hazırlandığı, işlendiği, paketlenildiği ya da depolandığı bölümlerin dışarıda olmalıdır.
- Atık su tahliye sistemi, kullanma suyu kaynağından ayrılmış olmalıdır ve buna çapraz kontaminasyon için imkan vermemelidir. Drenaj sistemi, yeterli bir kanalizasyon sistemiyle bağlantılı olmalı ve yerel yönetmeliklerin gereksinimlerini karşılamalıdır. Tuvaletlerden gelen hatlar, tesisat içindeki diğer drenaj sistemleriyle bağlantılı olmamalıdır.
- Zemindeki drenaj sistemleri açıklıkları, zararlıların odalara girmesini engellemek için, bir ızgarayla ya da benzer bir bariyerle kapatılmış olmalıdır.
- Genel çöp ve atık toplama ve tahliye sistemi sağlanmalıdır. Sistem, atık materyallerin yenilebilir ürünlerden ayrılmasını sağlamalıdır. Toplama ve geçici atık depolama alanları, yenilebilir parçaların işleme ve depolanma alanlarından uzağa yerleştirilmelidir ve çapraz kontaminasyonu ve çevresel sıkıntıları önlemek için tasarlanmış olmalıdır.
- Atık ürünleri ve yenilemez maddeleri işleme ve taşıma için kullanılan ekipmanlar, konteynırlar ve yöntemler, bu maddeleri, yenilebilir ürünlerden izole edecek şekilde tasarlanmalı ve devam ettirilmelidir.
- Hayvan atık ürünleri ve yenilemez maddeler için depolama ve işleme tesisleri, yenilebilir ürün işleme ve depolama alanlarından fiziki olarak ayrı olmalıdır ve bu nedenle, çapraz kontaminasyonu ve çevresel sıkıntıları önleyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.

4.1.9 Zararlı kontrolü ve kemirgenler

Tüm kapalı binalar, kontaminasyon ve kirlenmenin yayılmasını önlemek için, zararlıların (yani kuşların, sineklerin ve hamam böceklerinin) girişine ve barınmasına karşı sızdırmaz olmalıdır.

4.1.10 Ekipman ve tesis

- Et işleme alanlarında kurulan ya da kullanılan ekipmanlar ve aletler, eti bozmayacak ve kolay temizlenecek ve dezenfekte edilebilecek olan, korozyona dayanıklı, su geçirmeyen malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Kesme levhaları, temizliği kolaylaştırmak için düzenli olarak yeniden yüzeye çıkabilecek şekilde olmalıdır.
- Etlerin işlendiği, hazırlandığı, paketlenildiği ve depolandığı yerlerde ahşap malzemelerin olması kabul edilemez.
- Her çalışma istasyonuna, el yıkama ve ekipman temizliği ve sanitasyonu için standarda uygun olarak yeterli sayıda tesisat sağlanmalıdır. Musluklar diz ya da ayakla işletilebilir şekilde olacaktır. Ek yıkama tesisatlarında, uygun sıcaklık için önceden karıştırılmış olan ılık suyun aktığı musluklar, onaylanmış sabunlar ve ayrıca atılan el havluları olacaktır.

- Araç sanitasyonu tesisatları, en az 82oC 'lik suyla ya da 50 ppm klor solüsyonuyla beslenecektir.
- Soğutma sistemleri, her bir bölüm ya da defolama alanı için ek yüksek gereksinimleri karşılamak için, kontrol sistemleriyle birlikte yeterli kapasiteye sahip olacaktır.
- Soğutma sistemleri temiz hava temin edecektir. Soğutma ünitelerinden gelen kondensat, etlerin üzerine düşmesinin ve bunların yüzeyine kontaminasyonu engellemek için, doğrudan işleme ya da depolama odalarından dışarı yönlendirilecektir.
- Atılan etlerin ve yenilemeyecek parçaların bertarafı için kullanılacak ekipmanlar iyi tasarlanmış olacaktır.

4.1.11 Personel Olanakları

Pürüzsüz, su geçirmez, yıkanabilir duvarları, tavanları ve zeminleri, lavaboları, duşları ve gömme tuvaletlere sahip yeterli sayıda soyunma odası temin edilecektir. Tuvaletler doğrudan, çalışma odalarının ya da depolama alanlarının içine açılmayacaktır. Önceden uygun bir sıcaklıkta karıştırılmış ılık su temin eden lavabolarda diz ya da ayakla işletilen musluklar ve onaylı sabunlar olacaktır. Lavabolar, çalışma odalarına ve depolama alanlarına doğrudan açılmayacaktır. El havluları atılabilir olacak ve sadece bir kez kullanılacaktır.

- Denetim personeli için yeterince ayrı olanaklar sağlanmalıdır.
- Personel için ilk yardım tesisleri sağlanmalıdır.
- Hiçbir depolama odası ya da yatak odası et işleme için kullanılmayacaktır.
- Yemek tesisleri ya da yatak odaları, işleme ve depolama alanlarından ayrılacaktır.

4.1.12 Bakım

İş sahasının tüm tesislerine, binalara ve ekipmanlarına, her zaman iyi şekilde muhafaza edilecektir.

4.2 Mezbahalar için özel gereksinimler

Alma ve ağıl sistemi, canlı hayvanların, asgari strese maruz kalacakları, temiz tutulacakları, bir veteriner tarafından muayene edilecekleri ve kendi kaynak kimliklerini koruyacakları bir şekilde olmalıdır. Kesme ve işleme sistemi kontaminasyonu ve karkaslar arasında çapraz kontaminasyonu asgariye indirmeli ve post-mortem muayeneye imkan vermelidir.

4.2.1 Hayvanların alım alanı

Rampalar, hayvanların nakliye araçlarından indirilmesini sağlamalıdır. Rampalar, yataydan azami 30° derecelik bir açıyla ayarlanabilir olmalı, bunlar ayrıca, hayvanlara zarar vermeyen kılavuz raylar döşenmelidir.

4.2.2 Canlı hayvan taşıyan araçların temizliği

İndirme alanında, canlı hayvan taşıyan araçların temizlenmesi için ayrı bir tesisat bulunmalıdır.

4.2.3 Ağıl

Ağıl, yeterli bir havalandırmaya ve aydınlatmaya sahip olacak, sağlam bir şekilde yapılacak ve kolay temizlenecek, iyi drene edilecek ve sessizlik için akustik olacaktır.

Ağıl, indirme alanı ve yuvalara, bunların temizliği için yeterli miktarda su temin edilecektir.

4.2.4 Ağılda stoklama

Ağıllar, hayvanların zedelenmesini ve yaralanmasını asgariye indirecek şekilde yapılmalıdır. Yuvarlak köşeler kullanılmalı ve çıkıntılı cıvatalardan, somunlardan ve tellerden kaçınılmalıdır. Her bir ağıla, yeterli miktarda su ve yalak sağlanmalıdır. Hayvanların dışkılarının, hayvanlardan uzağa düşmesinin sağlanması için ideal zemin, beton taban üzerinde yükseltilmiş düz bir ızgara olacaktır.

- Ağılda stoklama düzeni, muhafaza edilecek stok özdeşliğini kolaylaştıracak ve farklı türdeki hayvanların çapraz trafiği önlenecek şekilde tasarlanmalıdır. Her bir ağılın alanı, her bir inek için 3.3 m²'lik ve her bir koyun ve keçi için 0.7 m²'lik ve her bir deve için 4 m²'lik bir tabanla sınırlandırılmış olmalıdır.
- Ağılda stoklama, hayvanların güneş darbelerine karşı korunması amacıyla kapalı olacaktır.
- Hayvanların ilk muayenesi için tasarlanan ağıl yeterli boyutta olmalı, şüpheli ya da hastalıklı bir stokun izolasyonu için açık şekilde bir alan ayrılmalıdır. Gerekli olduğunda, hayvanların yakın muayenesine imkan verecek örtülü, tahdit edici tesisatın olması sağlanacaktır.
- Yenilebilir ürünlerin işlendiği bir oda ya da tesise girilmeden, buna mahkum edilen stokun itlafı ve nihai bertarafı için bir tesis sağlanmalıdır.

4.2.5 Kesim odasına transfer

Ağıldan kesim odasına gelen bir yol olacaktır ve bu, hayvanlar, tek sıra halinde, sessizce kesim işlemi için ilerleyecek şekilde tasarlanacaktır.

4.2.6 Kesim odası

Düzen, işin tatmin edici bir şekilde gerçekleştirilebileceği şekilde, İslami şartlara uygun olmalıdır. Ekipmanlar, hayvan stresini asgariye indirebilecek şekilde; kasaplık olarak tanımlanan hayvanların otomatik kesimi için, daha sonra da bunların kesimden hemen sonra, kan deşarjları karkasa ve posta kontamine olmayacak şekilde tasarlanmalıdır. Kesim odası düzeni ve ekipmanlar, uyulması gereken kesim ritüellerinin tam ve doğru şekilde yapılmasının sağlanması ve çapraz kontaminasyonun en aza indirilmesi için, hayvanlar arasında açık bir fiziksel ayrılıkla, sürekli bir işlem sağlamalıdır.

4.2.7 Acil kesim tesisleri

Ante-mortem muayenede, etin insan tüketimi için kullanılmasını engelleyecek olan bir emare ya da hastalık bulunmaması kaydıyla, normal kesim sistemi üzerinden geçmek için fiziksel olarak aciz olan hayvanların acil kesimi için verilmiş hükümler olacaktır. Acil kesim tesisleri, kesim, işleme ve post-mortem muayenenin hijyenik koşullar altında yapılmasına imkan verecektir. Eğer acil olarak kesilen hayvanın eti insan tüketimi için geçerse, kirlenmeye maruz kalmadan, normal işleme alanlarına transfer edilecektir.

4.2.8 Bekletme rayları

Kesim ve işleme odalarında, soğutma odalarında ve transfer koridorlarında, yeterli yükseklikte ve karkasların herhangi bir kısmının zeminlere ya da duvarlara temas etmesini önleyecek şekilde yerleştirilmiş olan karkas bekletme rayları olacaktır. Ray sistemi, karkasların ya da bunların parçalarının, daha önce yapılmış olan bir post-mortem incelemeyle temasa giremeyeceği şekilde tasarlanmalıdır.

4.2.9 Karkas işleme

Karkas işleme odası, yenilebilir ve yenilemez materyallerin, etkin araçlarla fiziksel olarak ayrılmasını, karkaslar arasında olası çapraz kontaminasyon riskinin en aza indirilmesini sağlayacaktır.

- Kesim odası ekipmanları, posttan gelen dışkının, karkas yüzeyine bulaşma imkanını en aza indirmelidir.
- Sindirim organlarının çıkarılması ve temizlenmesi için, organların daha sonraki işleme için ayrı bir oda ile birlikte bir oda temin edilecektir.
- Eğer bekletme süresi bir günden fazlaysa, derilerin, boynuzların ve toynakların depolanması için ayrı ayrı odalar sağlanacaktır.

4.2.10 Post-mortem muayene

- Muayene noktası, yeterli boyutta olacak ve (4.1.7) maddesine uygun şekilde aydınlatılmalı olacaktır. Et muayene hizmetleri için yeterli tesisatla birlikte sağlanacaktır. Lokal soğutma odası ya da buzdolabı ya da dondurucu, nihai post-mortem kararları, daha ileri veteriner testlerinin sonuçlarına erişilene kadar ertelenmiş olan karkasların, tutulacağı şekilde olmalıdır.
- Her bir mezbahada veteriner testleri için bir laboratuvar olmalıdır.

4.2.11 Soğutmalı depolama ve bekletme alanları

Kesim ve işleme alanlarından ayrılmış olan karkas bekletme odaları ve soğutmalı depolama odaları, ileri işlem için depolanması gereken et için etkin bir kurutma ve soğutma ortamı sağlamalıdır. Karkasların sıcak et ticareti için tutulduğu bekletme alanı ve odaları, et yüzeylerini kuru tutacak şekilde donatılmış olmalıdır.

4.2.12 Koridorlar ve transfer alanları

Bu alanlar, açık et transferi için kullanıldığında, 4.1.4, 4.1.5, ve 4.1.6. maddelerinde belirtilen gereksinimlere uygun şekilde tasarlanmalı ve yapılmalıdır. Tesisin düzeni, odalar arasında transfer edilecek, tesis dışındaki ortama maruz kalacak olan et ürünlerini hiçbir zaman açıkta bırakmayacak şekilde olmalıdır.

4.2.13 Yenilebilir ürün indirme

İndirme tesisi, ürünler arasında kontaminasyonu ve tesisi çevreleyen ortamdan gelen kontaminasyonu asgariye indirmek için uygun şekilde korumalı olacaktır. Ürün transfer sistemi, ürünün indirme tesisinde bulunma süresini asgariye indirecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.

4.3 Geleneksel kesimhaneler için özel gereksinimler

(4.1. maddesinde belirtilen gereksinimlere ek olarak).

4.3.1 Kesime giriş

Kesimhaneye giriş noktasında, kesim alanından ve diğer tesislerden belirgin bir şekilde ayrılmış olan ante-mortem muayene odası tasarlanmalıdır. Tüm zeminler, kaymaz ve yıkanabilir olmalıdır (bkz. 4.1.6).

4.3.2 Kesim alanı düzeni

Kesim alanı, en az bir metre yüksekliğindeki sağlam bir duvarla müşteri bekleme alanından fiziksel olarak ayrılmış olmalıdır.

- Tesisler, hayvanların stresini en aza indirecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.
- Kanın toplanması ve kaldırılması şartı olacaktır.
- Kesim istasyonları arasında, kesimlik hayvanların girmesine ve atık maddelerin, maruz kalan et yüzeylerine bulaşmadan kaldırılmasına imkan verecek kadar yeterli bir boşluk olmalıdır.
- Nihai kararın verilmesinden önce daha ileri bir muayenenin gerekli olduğu durumlarda, post-mortem muayene sırasında alıkonulan karkasların bekletilmesi için kilitlenebilir, ısı kontrollü bir tesis olacaktır.

4.3.3 Karkas işleme

Karkasın, zeminle, tavanla ya da duvarlarla temas etmeden asılı olduğu pozisyonda yapılacak olan tüm işleme prosedürlerinin yerine getirilmesi için uygun ekipmanlar sağlanacaktır.

- Yenilemez maddeler, işleme alanından kaldırılacak ve belirgin bir şekilde izole edilmiş olan münferit odalarda ya da kapalı konteynırlarda depolanacaktır.

4.3.4 Müşteriler için karkas kesimi

Kesim alanı ve bunun ekipmanları, karkasın hijyenik bir şekilde müşteri tarafından talep edilen parçalara ayrılmasını sağlamalıdır.

4.3.5 Paketleme

Et paketleme materyalleri, zararsız ve uygun bir hijyen yönetimiyle depolanmalıdır. Paketleme, kesim ve işleme alanlarından ayrı bir odada yapılmalıdır.

- Sistem, paketleme materyalleri tarafından etin kirletilme riskini asgariye indirmelidir.

4.4 İşyerleri için özel gereksinimler

(4.1. maddesinde belirtilen gereksinimlere ek olarak).

4.4.1 Alma ve boşaltma tesisleri

Bu alanlar, ürünlerin kirlenmesini önleyecek şekilde tasarlanmalıdır. Bunlar ayrıca, ürünleri, işletmeyi çevreleyen ortamdan gelen kirlenmelere karşı da korumalıdır.

4.4.2 Soğutma kapasitesi

Kapasite, ürünün amaçlanan yerleştirmesi ve depolaması için yeterli olmalıdır.

4.4.3 Kesme levhaları ve doğrama blokları

Bunlar, düz yüzeyli, kolay temizlenebilen malzemelerden yapılmış olmalıdır. Bu amaçla ahşap kullanılması yasaklanmıştır.

4.5 Perakende et satış dükkanları için özel gereksinimler.

(4.1. maddesinde belirtilen gereksinimlere ek olarak).

4.5.1 İşleme alanı

Bu alan, işletmelere ilişkin özel gereksinimleri karşılamalıdır (4.4).

4.5.2 Müşteri erişimi

Müşterileri, çiğ etin hazırlandığı ve paketlenildiği ve aynı zamanda paketlenmemiş çiğ etin görüldüğü alanlardan ayıran fiziksel bir bariyer olmalıdır. Müşteri self-servis dolaplarında sadece paketlenmiş et ürünlerinin tutulacaktır.

4.5.3 Ekran buzdolapları

Ekran buzdolapları, ürünleri, yeterli teşhir süresini sağlayacak olan sürekli sıcaklıkta tutma kapasitesine sahip olacaktır.

4.5.4 Lavabo tesisleri

Personel için yeterli sayıda tesisat temin edilecektir. Et işleme ya da etin açık şekilde teşhir edilmesi için kullanılan alanlara bu lavabolardan doğrudan giriş olmayacaktır. El yıkama tesisatları, 4.1.13. maddesine uygun olacaktır.

5- KESİMLİK CANLI STOKLARI TAŞIMA ARAÇLARININ YAPISI

5.1 Yapı

Kesimlik hayvanları taşımak için kullanılacak araçlar, 2.3. ve 2.4.'te belirtilen GSO standartlarına hanel getirmeksizin, kolay temizlemeye ve hayvanların zedelenmesini asgariye indirmeye imkan verecek şekilde uygun ve dayanıklı bir yapıya sahip olmalıdır.

5.2 Hayvanların yüklenmesi

Araçlar, hayvanların kolaylıkla yüklenmesine ve boşaltılmasına imkan sağlayacak uygun rampalarla donatılmalıdır, böylece hayvanlar üzerindeki stres asgariye inecektir.

5.3 Hayvanların tahdidi

Araçlarda, taşıma sırasında hayvanların tahdit edilmesi için bağlama noktaları ya da bölmeler olacaktır.

5.4 Bölmeler

Kullanılabilir alan koyun ve keçi genişliği için 3.1 m'den daha uzun olduğunda ve sığır ve deve için 3.7 m olduğunda, genişlik sırasına göre, 3.1 m'yi ve 3.7 m'yi geçmeyen ağılların oluşturulması için araçlara bölmeler konulmalıdır.

5.5 Zemin

Zeminler, hayvanların taşıma sırasında düşmesini engellemek için kaydırmaz türde olacaktır, böylece hayvan yaralanmaları ve dışkı ve idrarları ile kirlenmeleri asgariye inecektir.

5.6 Çok katmanlı araçlar

Hayvanların dik durması ve yeterli havalandırmanın sağlanması için uygun boşluk payı olmalıdır.

- Alt katta bulunan hayvanların, üst katta bulunan hayvanların dışkı ve idrarlarıyla kirlenmesini önlemek için, katmanlar geçirimsiz zeminlerle ayrılacaktır.
- Üst kattan gelen dışkı ve idrar, alt kattaki hayvanlardan uzağa kanalizasyon edilecek ve borularla sevk edilecektir.

5.7 Hayvanların korunması

Araçlar, hayvanların hava değişikliklerine maruz kalmamaları için uygun şekilde donatılmış olacaktır.

6- ET VE/VEYA SAKATAT TAŞIMA ARAÇLARININ YAPISI

6.1 Yapı

Et taşıyacak olan araçlar kapalı konteynır tipinde olacaktır.

- Tüm iç yüzeyler ve bağlantı parçaları, düz, su geçirmez ve kolay temizlenebilen ve sterilize edilebilen, korozyona ve paslanmaya dayanıklı malzemedir yapılacaktır. Bağlantı yerleri ve kapılar, kir ve diğer kontaminasyon kaynaklarının girişini engelleyecek şekilde mühürlü olmalıdır.

6.2 Nem ve sıcaklık kontrolü

6.2.1 Konteynırın tasarımı, gerekli sıcaklığı ve/veya etin yüzey kuruluğunu tüm taşıma süresi boyunca sağlayacak şekilde olmalıdır.

6.2.2 Buzdolabının dışından sıcaklık okumayı kolaylaştıran bir termometre ile donatılmış olan bir buzdolabı olmalıdır.

6.3 Etin depolanması

Et ya da sakatat taşınması amaçlanan araçlar, paketlenmemiş etin, aracın zeminiyle, duvarlarıyla ya da tavanıyla temas etmesini önleyecek şekilde donatılmış olmalıdır.

6.4 Sakatat taşıma

Paketlenmemiş sakatatların taşınması için uygun şekilde kapatılmış olan konteynırlar kullanılacaktır. Sakatatlar, nakliye süresi iki saatten az olmadığı sürece soğutma ile taşınacaktır, taşıma süresi iki saatten az olan durumlarda ayrı bir konteynırın kullanılabilir.

7- MEZBAHALAR, GELENEKSEL KESİM HANELER, İŞLETMELER VE PERAKENDE SATIŞ DÜKKÂNLARI İÇİN İŞLETİM GEREKSİNİMLERİ

7.1 Kesimlik hayvanların taşınması

2.3. ve 2.4.'te belirtilen GSO standartlarına haneler getirmeksizin, 5. Maddesine uygun olmayan araçlar hayvan taşımak için kullanılmayacaktır.

- 7.1.1 Hayvanların ayrılması
Farkı türdeki ya da boyutları oldukça eşitsiz olan hayvanlar taşıma sırasında ayrılmalıdır.
- 7.1.2 Uygun olmayan hayvanların taşınması
Hasta, yaralı ya da gebeliğinin ileri aşamasında olan hayvanların seyahat etmesine izin verilmemektedir.
- 7.1.3 Taşıma sırasında besleme
Taşıma süresinin, son beslemeden itibaren 15 saat içinde tamamlanacağı durumlar hariç olmak üzere, uzun seyahatler sırasında, hayvanların her 12 saatte bir beslenmesi ve sulanması öngörülmektedir.
- 7.1.4 Aralık gereksinimleri
Hayvanların yaralanmalarına ya da gereksiz acı çekmelerine neden olabilecek şekilde aşırı kalabalık olmaları yasaktır. Hayvanlar, birbirlerini destekleyecek kadar yakın durmalı, fakat birbirlerini sıkamamalıdır. Karayolu taşımasında, her bir koyun ya da keçi için zemin aralığı, boyuta bağlı olarak, 0.17 - 0.25 m² ve sığır ve deve için 1.2 - 1.4 m olması gerekmektedir.
- 7.1.5 Araçların temizliği
Hayvanlar, sadece yüklemeye önce ve boşaltmadan sonra temizlenmiş ve dezenfekte edilmiş olan araçlarla taşınabileceklerdir.
- 7.1.6 Hayvanın tutulması
Zedelenme ve stresi önlemek için, hayvanlara yükleme ve boşaltma sırasında dikkatli davranılacaktır.
- 7.1.7 Hayvan tanımlama
Araçlara yükleme ve boşaltma noktalarında ve taşıma sırasında, hayvanların tanımlanması için bir yoldur, tedarik ya da mülkiyet kaynağı ya da bir kayıt olarak, bu amaçla kullanılacaktır. Farklı tedarik ya da mülkiyet kaynaklarından gelen, aynı araç içinde taşınan hayvanlar fiziksel olarak ayrılmalıdırlar.
- 7.2 Kesim öncesi bekletme ve kesim
- 7.2.1 Hayvan tanımı
- Hayvanlar, mezbahaya ulaştıklarında, kaynaklarına ya da mülkiyetlerine göre tanımlanacaklardır. Farklı kimliklerdeki hayvanlar diğerlerinden ayrılacaktır.
 - Tanımlama sistemi işlemeden sonra tanımlamanın muhafaza edilmesine imkan verecektir.
 - Farklı hayvan türleri, mesela, sığır ve koyun, ayrı ağıllarda tutulacaktır.
- 7.2.2 Ante-mortem muayene
- Hayvanlar, ilgili düzenlemelere ve 2.3. ve 2.4.'te belirtilen GSO standartları uyarınca, kesimden en fazla 24 saat önce, bir veteriner tarafından ante-mortem muayeneye tabi tutulacaklardır.

- Hastalıklı olduklarından şüphelenilen hayvanlar, uygun şekilde tanımlanacak ve sağlıklı olan stoktan ayrılacaklardır. Çalışma süresi sonunda ya da bu amaç için özel olarak tahsis edilmiş bir alanda kesileceklerdir.
- Post-mortem denetçiye, şüpheli olan tüm hayvanlar bildirilecektir, böylece, denetçi, bunların karkaslarını muayene özel bir dikkatle muayene edecektir.
- Eti, insan tüketimi için uygun olmayan hale getiren bir hastalığa maruz kaldığı tespit edilen hayvanlar, mahkum olarak tanımlanarak (7.3.5) kesim sistemine girmeden, insanlığa yakışır bir şekilde itlaf edilecektir.
- Böyle hayvanlar için itlaf sistemi, herhangi bir zamanda, insanlara ve yenilebilir ürünlere kontaminasyon ya da hastalık transferi riski içermeyecek şekilde olmalıdır.

7.2.3 Hayvanlara muamele

- Kesim öncesi bekletme ve kesim için sıraya koyma esnasında, stresi ve zedelenmeyi en aza indirmek için hayvanlara sessiz ve nazikçe davranılacaktır.
- Hayvanlara vurma asgaride tutulmalıdır, ağır ağaç çubukların ve metal barların bu amaçla kullanılması yasaktır. Elektrikli çubukların kullanımı tutulmalıdır (voltaj 50 v'yi geçmeyecektir).

7.2.4 Temizlik

Ağıklar, hayvan dışkılarının, idrarlarının ve zararlılara üreme alanı olarak hizmet verebilecek olan diğer maddelerin kaldırılması için günde en az bir kez yıkanarak temizlenecektir.

7.2.5 Kesim

Kesim, 2.6. maddesinde belirtilen GSO'ya uygun şekilde yapılacaktır.

7.3 Hijyen Kuralları

2.1. maddesinde belirtilen GSO Standartlarına hanel getirmeksizin, tesisin ve ekipmanların yapımı ve devamlılığı Madde 5'teki kurallara uygun olacaktır.

7.3.1 Personel hijyeni

Mezbahalarda, geleneksel kesimhanelerde, işletmelerde, perakende satış dükkanlarında ya da taşıma sırasında etlerle temas edecek olan ya da tüm personel, istihdam öncesinde ve bundan sonra her 6 ayda bir ya da epidemiyolojik olarak belirtildiğinde, tıbbi bir muayeneye tabi tutulacaktır. Tıbbi muayenede aşağıdakilere özellikle dikkat edilecektir:

- 1- Yaralar ve bulaşıcı hastalıklar;
 - 2- Parazitik enfestasyonlar ve bakteriyel hastalıklar da dahil olmak üzere bağırsak hastalıkları ve bakteriyel hastalık taşıyıcılığı vakaları, özellikle salmonella; ve Tüberküloz ve Brusella gibi bulaşıcı hastalıklar.
 - 3- Solunum sistemi hastalıkları
- Yaralardan ya da bulaşıcı yaralardan ya da ishalden mustarip kişilerin etlerle temas etmesine izin verilmeyecektir.
 - Kesikleri ya da yaraları olan kişilerin, uygun şekilde bandajlanan kadar et işleme işi durdurulacaktır. Bandajlar su geçirmez, mesela açık mavi ya da yeşil gibi, göze çarpan bir renkte ve yanlışlıkla çözülemeyecek şekilde olacaktır.

- Mezbahada, geleneksel kesimhanede, işletmede, perakende satış dükkanında ya da et taşımada istihdam edilen herkes, işe başlamadan önce ellerini akan, ılık suyla ve onaylanmış sabunla yıkayacaktır. Bu kişiler aynı zamanda, lavaboyu kullandıktan, kirli, hastalıklı ya da şüpheli maddelere dokunduktan ve gerekli görüldüğü tüm durumlarda ellerini yıkayacaklardır.
- Etin elde edildiği mezbahada, geleneksel kesimhanede, işletmede ya da perakende satış dükkanında istihdam edilen ve et taşımacılığında istihdam edilen herkes yüksek kişisel temizlik standardına sahip olmalıdır. Görevini yaparken temiz bir şekilde muhafaza ederek, uygun şekilde, tercihen beyaz, başlık ve ayak giysileri de dahil olmak üzere, koruyucu kıyafetleri giyineceklerdir.
- Paketlenmemiş et işlerken giyilen eldivenler su geçirmez malzemeden yapılmış olmalı ve deliksiz, temiz ve iyi bir durumda tutulmalıdır. Eldivenlerin giyilmesi kişiyi ellerini yıkama zorunluluğundan muaf etmeyecektir.
- Paketlenmemiş ete dokunacak olan personel, eğer bunlar etle temas edecekse, yüzük ya da kol saati takmayacaktır.
- Bıçaklar, bıçak keseleri, bileyiler ve kayışlar gibi özel ekipmanlar, geçirimsiz malzemeden yapılmış olacak, kolay temizlenecek ve iyi onarılmış bir durumda tutulacaktır.
- Etin işlendiği ya da depolandığı alanlarda, tütün kullanımı, yemek yeme, çiklet çiğneme ya da tükürme gibi potansiyel olarak eti kontamine edecek her türlü davranış yasak olacaktır. Mezbahanın, geleneksel kesimhanenin, işletmenin ya da perakende satış dükkanının müdürü, 2.1. maddesinde belirtilen GSO Standardına ve personel hijyenine sadık kalınmasını sağlayacaktır.

7.3.2 Hijyenik işletim koşulları

7.3.2.1 İşletim sırasında temizlik ve sterilizasyon

Mezbahalarda, geleneksel kesimhanelerde, işletmelerde, perakende satış dükkanlarında, bıçaklar gibi, etle temas edecek olan tüm ekipmanlar, işletim sırasında sık aralıklarla yıkanacak ve sterilize edilecektir. ekipmanlar hastalıklı ya da kirlenmiş maddelerle temas ettiklerinde hemen ve iyice temizlenmeli ve sterilize edilmelidir. Sterilizasyon, en az 30 dakika 82°C su uygulanarak ya da 2 dakika 50 ppm klor içeren suyla sterilize edilecektir.

- Mezbahalarda ve geleneksel kesimhanelerde, henüz post-mortem muayeneden geçmemiş olan tüm karkaslar, potansiyel hastalıklı olarak kabul edilecektir. bu tür karkaslara dokunduktan sonra, eller yıkanacak ve ekipmanlar temizlenecek ve daha sonra sterilize edilecektir. Bu temizleme ve sterilizasyon işlemi karkası ya da eti kontamine etmeyecektir.
- Yenilemez ya da kontamine maddeler için kullanılan ekipmanlar ve aletler uygun şekilde belirlenecek ve yenilebilir ürünler için kullanılmayacaktır.

- Kesme ve işleme için kullanılan ekipmanlar ve aletler, et kesmek, kemik çıkarma ve işleme için kullanılmayacaktır.
- Yenilebilir maddelerde kullanılan ekipmanların ve aletlerin yenilemez ya da kontamine maddelerin işlendiği bir bölüme girmesi durumunda, bunlar, yenilebilir ürün bölümüne yeninden sokulmadan önce iyice temizlenecek ve hemen sterilize edilecektir.
- İşleme odalarının zeminleri, işlem sırasında atılan maddelerden büyük ölçüde arındırılmış şekilde tutulacaktır.

7.3.2.2 Günlük temizlik prosedürleri

- İşlemler sona erdiğinde, tüm ekipmanlar ve bunun yanı sıra işlemlerin yapıldığı odalar, kullanma suyuyla ve onaylı deterjanlarla iyice temizlenecektir. Ekipmanlar, karşı mikroorganizma bileşikleri kullanılarak ya da ısıtma yoluyla sterilize edilecektir. İşlemler aşağıdaki genel şablona uygun olacaktır:
- Gevşek maddeleri kaldırmak için süpürge ile ve ardından hortumla temizlik.
- Fiziksel eylemle, deterjan kullanımını birleştiren temizlik, örneğin manuel fırçalama ya da yüksek basınçlı su jetleri kullanımı.
- Deterjan artıklarını çıkarmak için durulama.
- Yüzeylerde kalan mikroorganizmaların sayısını azaltmak için sterilizasyon.
- Dezenfektan artıklarını kaldırmak için durulama.
- Ekipmanları kullanmadan önceki süre içinde, yüzeyde mikrobik büyümeyi engellemek için kurutma.
- İşleme başlamadan hemen önce, ekipmanlar kullanma suyuyla durulanmalıdır.

7.3.2.3 Kimyasalların, zararlıların ve atıkların kontrolü

- Bir hayvanın kesildiği ya da kesilebileceği ya da işlenebileceği ya da etin hazırlandığı, işlendiği, pakletlendiği ya da depolandığı ya da bu işlerin yapılabileceği yerlerde, mezbahalarda, geleneksel kesimhanelerde, işletmelerde ya da perakende satış dükkanlarında sadece uygun ve güvenli temizlik preparatları ve malzemeleri ya da boyalar kullanılacaktır.
- Bir binanın, hayvanların kesildiği ya da kesilebileceği ya da işlendiği ya da işlenebileceği bir kısmında ya da etin hazırlandığı, işlendiği, pakletlendiği ya da depolandığı yerlerde, hijyen amaçları için gerekli olmadıkça, eti kirletebilecek olan hiçbir madde kullanılmayacak ve depolanmayacaktır. Eğer bu maddeler, hijyen amacıyla esas teşkil ediyorsa, bu durumda, bu tür maddelerin kullanımı ve depolanması için kesin olarak onaylanmış bir kontrol yöntemi uygulanacaktır.
- Mezbahalara, geleneksel kesimhanelere, işletmelere ve perakende satış dükkanlarına böceklerin, kuşların, kemirgenlerin ve diğer zararlıların girişi her zaman önlenecektir. Tesisler, bu tür istilaların kanıtlarının bulunması için düzenli olarak muayene edilecektir. Bu tür denetimlerin kayıtlarının form şeklindeki kanıtı, tesisin müdürü tarafından muhafaza edilecektir.
- Eğer zararlılar girmekte başarılı olurlarda, onaylı eradaksiyon prosedürleri oluşturulacaktır.
Sadece, mezbahalarda, geleneksel kesimhanelerde, işletmelerde ve perakende satış dükkanlarında kullanılmak üzere onaylanmış olan pestisitler kullanılacaktır. Pestisitlerin uygulanmasından önce, bütün etler odadan

Çıkarılacak ve bütün ekipmanların üzeri örtülecektir. Spreylemeden sonra, tüm ekipmanlar, tekrar kullanılmadan önce iyice yıkanacaktır.

- Kesilecek olan hayvandan başka hiçbir hayvan, mezbahanın ya da geleneksel kesimhanenin herhangi bir bölümüne sokulmayacaktır. Hiçbir hayvanın işletmelere ve perakende satış dükkanlarına sokulmayacaktır.
- Mezbahalarda, geleneksel kesimhanelerde, işletmelerde ve perakende satış dükkanlarında, bütün atık ürünler ve yenilemez maddeler, yenilebilir ürünlerin işlendiği alanlardan uzakta depolanacaktır.
- Atık ürünler ve yenilemez maddeler, yenilebilir ürünlerin işlendiği alanlara zararlıların girmesini ve çekici kokuların yayılmasını önlemek için sadece kapalı konteynırlarda ve odalarda depolanacaktır. Konteynırlar ve odalar, zararlılar için üreme alanı olarak hizmet verebilecek olan tüm maddeleri kaldırmak için sık aralıklarla temizlenecektir.

7.3.2.4 İşletim koşulları için sorumluluk

Mezbahanın, geleneksel kesimhanenin, işletmenin ve perakende satış dükkanının müdürü, hijyenik işletim koşullarının sürdürülmesine ilişkin prosedürlere sadık kalınmasını sağlayacaktır.

7.3.3 Hijyenik kesim ve işleme

Kesilecek olan her hayvan, ante ve post mortem muayeneden geçecektir. Mezbahada ya da geleneksel kesimhanede, denetçinin onayından geçemeyen hiçbir hayvan kesilmeyecek ya da işlenmeyecektir.

7.3.3.1 Kesim hijyeni

Aşırı derecede kirli olan hayvanlar, kesim odasına sokulmalarından önce, kontaminasyon riskini azaltacak şekilde temizleneceklerdir.

- Kesim odasına getirilen herhangi bir hayvan gecikmeden kesilecektir. Kesim hızı, karkasların işlenmesi için kabul edilebilir olan düzeyi geçmeyecektir.
- Kesim işlemi, hayvan masaya ya da alçak bir kızağa yatırılarak yapılacaktır, böylece zeminden gelen kontaminasyonlar yaraya giremeyecektir.
- Karkasın asılı pozisyona getirilmesinden önce, ruminal içeriklerin sızmasını önlemek için, boğaz kapatılmış ya da bağlanmış olacaktır.

7.3.3.2 İşleme hijyeni

Karkasın hiçbir parçası zeminle ya da duvarlarla temas etmeyecektir. Karkasların ve bunların parçalarının, kesim yapıldıktan sonra birbirlerine temas etmeleri, önlenmelidir. Karkasların ayrılması, bunların denetçi tarafından incelenmesine kadar devam edebilecektir.

- Deri yüzme işlemi, sadece hayvan asılı durumdayken yapılacaktır. Deri yüzme işlemi, posttan ya da deriden, etin açıkta kalan yüzeyine kontaminasyon aktarılmasını önlenmelidir. Karkas, iç organlar çıkarılmadan önce tamamen yüzülmelidir. Eğer kafa gövdeye bağlı bırakılırsa ya da herhangi bir kafa et, dil ya da beyin alınacaksa, kafa da yüzülecektir.

Deri ve karkas arasına hava pompalanması, hijyenik yöntem tarafından yasaklanmıştır.

- Emziren ya da hastalıklı olduğu açıkça belli olan memeler, işleme sırasında uygun olan en erken zamanda çıkarılacaktır. Hiçbir salgılamının, karkasın yüzeyini kirletmesine imkan verilmeyecektir.
- İç organlar, karın organlarının içeriğiyle karkas kontaminasyonunu önleyecek şekilde çıkarılacaktır. Anal sfinter kesilecek ve rektum pelvik boşluğuna düşmeden önce bağlanacak ve mide ya da bağırsak kesilmeden sindirim organları çıkarılacaktır. Safra kesesi, mesane ve cinsel organlar, salgılarıyla karkası kirletmeleri önlenerek, dikkatli bir şekilde çıkarılacaktır.
- Geleneksel kesimhanelerde, kesim istasyonunun seçimi sıralı bir işlem olacaktır, bu nedenle işlenmiş bir karkasın kesimi, çapraz kontaminasyonu önlemek için, bir hayvanın kesim için hazırlanmakta olduğu bir pozisyona bitişik olarak yapılmaz.
- Geleneksel kesimhanelerde, müşteriler, ayak giysileri de dahil olmak üzere, onaylanmış uygun koruyucu giysileri giymeden kesim ve işleme alanına girmeyeceklerdir.

7.3.3.3 Yenilemez maddelerin kaldırılması

Hiçbir yenilemez madde (sakadatlar ya da deri de dahil olmak üzere), işlemenin yapıldığı odada bırakılacak, ancak yenilebilir ürünün kontaminasyonuna neden olmadan sürekli kaldırılacaktır. Mide ve bağırdakların tümü, mümkün olan en kısa süre içinde, ancak et denetim prosedürüne uygun olarak odalardan kaldırılacaktır. Bunlar, binanın bu amaç için tasarlanmış olan bölümlerinde, hijyen ve temizlik amaçları göz önünde bulundurularak, pratik uygulamalara uygun şekilde işlem görecektir. Atıkların geri dönüşümüne izin verilecektir.

7.3.3.4 Sakıncalı maddelerin yenilebilir ürünlerden çıkarılması

- Yenilebilir sakatlar, kontaminasyon engellenerek işlenecektir. Bunlar sadece akan kullanma suyuyla yıkanacaktır.
- Karkasları kirletebilecek olan fekal ya da diğer sakıncalı maddeler ya da yenilebilir sakatlar, işleme sırasında, dikkatli bir şekilde çıkarılacaktır. Herhangi bir karkasın herhangi bir nedenle yıkanması gerekiyorsa, sadece akan kullanma suyu kullanılacaktır. Yıkama iç organların çıkarılması öncesinde yapılacaksa, suyun toraks ve batin boşluklarına girmesi önlenecektir. Karkas yıkamada hiçbir şekilde kağıt, kumaş, tıkaç, sünger ya da fırça kullanılmayacaktır.

7.3.3.5 Hijyen süreci denetimi

Eğer denetçi, hayvan kesme ya da işleme yolunun ya da eti hazırlama, işleme ya da işleme yolunun,

- Hayvan sağlığı refahı; ya da
- Karkas ya da et temizliği; ya da

- Üretim sürecinin hijyen ya da güvenliği; ya da
- Et muayenesinin etkinliği üzerinde olumsuz etki edeceğini düşünürse,
Doğrudan mezbaha ya da geleneksel kesimhane müdürüne, eksikliğin giderilmesi, üretim oranının azaltılması ya da tesislerin ilgili bölümlerinde üretimin durdurulması için talimat verecektir.
- Mezbahanın ya da geleneksel kesimhanenin müdürü, hijyenik işleme prosedürlerinin izlenmesini sağlamak konusunda sorumludur.

7.3.4 Et denetimi

Mezbahalarda ya da geleneksel kesimhanelerde kesilecek olan tüm hayvanlar, 2.3. ve 2.7. maddelerinde belirtilen GSO standartları ve ek olarak, bu standardın 7.2.2. maddesi uyarınca ante ve post mortem muayeneye tabi tutulacaktır.

- Post-mortem muayene, kesimden hemen sonra yapılacaktır.
Nihai muayene öncesinde, hayvanın incelenmesi gereken tüm parçaları, karkasla birlikte tanımlanabilir şekilde kalmalıdır. Hayvanın hiçbir parçası, nihai muayeneden önce, denetçinin izni olmadan kesim odasından çıkarılmayacaktır.

7.3.5 Et markalama

Karkasın, insan tüketimi için geçmiş olan ya da satılacak olan tüm parçaları, bir ateş kaynağı ya da zararlı olmayan ve yüzey üzerine kolaylıkla yapışabilecek olan onaylı bir mürekkep kullanılarak resmi bir işaret ile markalanacaktır. Temiz tutulacak olan damgalar muhafaza altında tutulacak ve sadece denetçinin denetimi altında kullanılacaktır. Resmi işaretle, tarih, karkas tipi, et kaynağı ve mezbaha belirtilecektir.

7.3.6 Ayıplı et

- Ayıplı etin, gıda tedarik sistemine girmemesinin sağlanması için sıkı tedbirleri alınacaktır.
- İnsan tüketimi için ayıplı olan ya da başka bir deyişle reddedilen et, derhal, açıkça belirlenmiş olan bir konteynır içine ya da odaya konulacak ve denetçi denetimi altında tutulacaktır. Bu tür etler, özel işaretler ya da özel renklerde, örneğin yeşil mürekkep ya da denatüre madde, örneğin kerosen ya da fenolik bileşik kullanılarak ayıplı ve insan tüketimi için uygunsuz olarak tanımlanacaktır.
- Denetçi, nihai imha yerine taşınması sırasında, ayıplı et markasının kaldırılmamasını ya da etin kontaminasyon kaynağı olarak hareket etmemesini sağlayacaktır.
- Ayıplı ya da reddedilen etler ve diğer atık maddeler, nihai imha yerine, günde en azından bir kere götürülecektir.
- Hiç kimse, denetçinin gözetimi altında olduğu durumlar hariç olmak üzere, denetçi tarafından ayıplı ya da reddedilmiş olarak belirlenen herhangi bir karkası ya da karkasın bir parçasını kaldırmayacaktır.

- İnsan tüketimi için uygunsuz olan etin, ilgili kontrol makamının kurallarına uygun olarak nihai imha yerine götürülmesini sağlamak müdürün sorumluluğudur.
- Hastalık nedeniyle, insan tüketimi için uygunsuz olarak tanımlanan et, ilgili kontrol makamının kurallarına uygun olarak yakılacak ya da eritilecektir.

7.4 Etin işlenmesi

İnsan tüketimi için uygun olarak geçen et daima, kontaminasyondan ve bozulmadan korunacak şekilde işlenecek, depolanacak ve taşınacaktır.

7.4.1 Etin depolanması

İnsan tüketimi için uygun olarak geçen et gecikmeden, işleme alanından kaldırılacaktır. Et üzerinde mikrop üremesini kısıtlayacak bağıl hava nemi, hava akışı ve sıcaklık koşulları altında bir bekletme alanına yerleştirilecektir. Bireylerin, et bekletme alanlarına girişi, bunların verimli şekilde çalışmaları gerekliliği için sınırlandırılacaktır.

7.4.1.1 Soğutma olmadan depolama

Karkaslar, yarım ya da çeyrek parçaların tamamı depolanacağı ya da taşınacağı zaman (tercihen soğutulacak), aşağıdaki şartlar uygulanacaktır:

- Et, nem geçirmeyen sargılarla paketlenmeyecektir.
- Karkaslar, etin etrafında yeteri hava akışına imkan vermek için, birbirlerine ya da duvarlara, tavanlara ve zeminlere değmeden asılacaktır.
- Bağıl nem ve hava akışı, kuru bir et yüzeyinin sağlanması yeterli olmalıdır. Nihai muayeneden sonra ete su uygulanması yasaktır.
- Etin soğutucu dışında tutulacağı maksimum süre, kesim anından itibaren 6 saatle sınırlıdır.
- Depolama yerine yerleştirilen ya da çıkarılan tüm etlerin kaynağını, saatini ve tarihinin kaydı tutulacaktır.

7.4.1.2 Soğutmalı depo

Karkaslar, karkas parçaları ya da yenilebilir sakatatlar soğutmalı bir depoya yerleştirildiğinde, depoya giriş, işlemleri etkili şekilde yapması gerekli olan personelle sınırlı olacaktır. Sıcaklık kontrol altında olacaktır (-0.5 ± 1)°C.

7.4.1.2.1 Çevre kontrolü

- Et sıcaklığında yeterli düşüş oranını sağlamak için, kapılar uzun süre açık bırakılmayacak ve kullanımdan sonra hemen kapatılacaktır. Hiçbir soğutmalı depo tesisi tasarlanan kapasitesi üzerinde yüklenmeyecektir.

- Soğutma ekipmanlarının insanlı olmaması durumunda, otomatik sıcaklık kaydı kurulacaktır ya da alternatif olarak, sıcaklıklar düzenli aralıklarla okunacak ve okumalar bir kayıt defterine girilecektir.
- Yoğuşma önlenecektir.
- Odalar temiz ve düzenli tutulacaktır.
- Soğutma sarmalları, aşırı buz birikimini ve verimlilik kaybını önlemek için düzenli olarak çözülecektir. Çözme, ürünü etkilemeden yapılacaktır.
- Isı, bağıl nem ve hava akışı, etin korunması için uygun olan bir seviyede sürdürülecektir.

7.4.1.2.2 Depolama prosedürleri

- Karkaslar, yarım ve çeyrek parçalar, hava akışına imkan vermek için birbirlerine ya da duvarlara, tavanlara ve zeminlere değmeden asılacaktır; paketlenmemiş et parçaları, et çevresinde hava akışına imkan verilecek şekilde asılacak ya da korozyona dayanıklı uygun tepsilere yerleştirilecektir. Etin bir parçasından diğerine bir su damlasının geçmesinden kaçınılacaktır.
- Karton et kutuları, çevrelerindeki havanın yeterince sirkülasyon yapmasının sağlanması için zemin üzerine doğrudan yerleştirilmeyecek ya da duvarlara yaslanmayacak ya da tavana temas etmeyecektir. Eğer kutularda sıcak et varsa, bunlar her bir kutunun çevresinde yeterli hava akışı olacaktır.
- Et üzerinde oluşan yoğuşma mikrobik bozulmayı hızlandıracağından dolayı soğutulmuş, paketlenmemiş et, ortam sıcaklığında depolanmayacaktır.
- Soğutmalı depoya yerleştirilen ya da çıkarılan tüm etlerin kaydı tutulacaktır.

7.4.2 Etin taşınması

- Etler hiçbir şekilde, canlı hayvan taşımak için kullanılan araçlarla ve aynı zamanda, hiçbir şekilde ete olumsuz etkiye sahip olabilecek daha başka malların taşınması için kullanılan araçlarla taşınmayacaktır.
- Karkaslar ya da karkas parçaları ya da yenilebilir sakatatlar, hiçbir şekilde tamamen kapalı olmayan araçlarla taşınmayacaktır.
- Etler, hiçbir şekilde, yüklemeye önce temizlenmemiş ve sterilize edilmemiş araçlara yerleştirilmeyecektir.
- Etler, araçlara yükleme ve boşaltma sırasında, kontaminasyona ve bozulmaya karşı korunacaktır.
- Karkaslar, yarım ya da çeyrek parçalar, taşıma sırasında asılacak ya da raflara ya da benzer ekipmanlara uygun şekilde yerleştirilecektir.
- Kafalar ve paçalar, sadece, yüzülmüş ya da haşlanmış şekilde ve mideler, sadece iyice temizlenmiş ya da haşlanmış şekilde taşınacaktır.

7.4.3 Parçalamaya ve perakende et satış dükkanı

Et işletmelerde parçalanacağı, kemiklerinden ayrılacağı, işleneceği ya da depolanacağı ya da satışa arz edileceği zaman aşağıdaki şartlar yerine getirilecektir:

- Tesisler, ilgili kontrol makamı tarafından onaylanmış olacak ve yapı ve düzen gereksinimleri, bu standardın 4. Maddesinde tavsiye edildiği şekilde karşılanacaktır.
- İşletmelerde ve perakende satış dükkanlarında istihdam edilen personel, bu standardın 7.3.1. maddesinde belirtilen hükümleri karşılayacaktır.
- Bu standardın 7.3.2. maddesinde belirtilen işletim koşulları karşılanacaktır. Etler, kontaminasyon ve bozulmaya karşı korunacak şekilde işlenecek ve depolanacaktır.
- Bu standardın 7.3.4. maddesi uyarınca, sadece, bir denetçi tarafından muayene edilen, markalanan ve insan tüketimi için uygun kabul edilerek soğutulan etler, depolanacak, işlenecek ya da onaylı işletmelerde ve perakende satış dükkanlarında satışa sunulacaktır.

7.4.4 Paketleme

Etin sarılacağı ya da paketleneyeceği durumlarda, aşağıdaki şartlar uygulanacaktır:

- Paketleme malzemeleri, temiz ve hijyenik bir şekilde depolanacak ve kullanılacaktır. Bunlar, depolanacak ya da işlenecek olan etin açıkta olduğu odalarda depolanmayacaktır.
- Sarma, işleme, taşıma ya da depolama koşullarına göre, etin kontaminasyondan korunması amacıyla uygun olacaktır.
- Sadece onaylı sarma malzemeleri kullanılacaktır. Bunlar toksik olmayacak ve et üzerinde herhangi bir zararlı birikim yapmayacak, başka bir deyişle eti kirletmeyecektir.
- Et paketleme için kullanılan kaplar ve karton kutular yeni olacak, daha önceden kullanılmış olmayacak ve yukarıdaki, onaylanmış ambalaja ilişkin koşullara uygun bir iç astara sahip olacaktır. Et parçalarının, paketlenmeden önce bireysel olarak sarıldığı durumlarda iç astar gerekmez.

7.5 Kontrol makamı ve yönetim sorumluluğu

7.5.1 Düzenli kontrol

Kontrol makamı tarafından atanmış olan resmi, vasıflı bir veteriner, bu standardın tüm koşullarının karşılanmasını sağlayacaktır. Özellikle, et muayenesi de dahil olmak üzere, mezbanın ve geleneksel kesimhanenin hijyen denetimi için en az bir resmi veteriner atanacaktır. İşletmeler ve perakende satış dükkanları, resmi bir veteriner tarafından periyodik olarak teftiş edilecektir.

7.5.2 Yönetim sorumluluğu

Hijyen standartlarının uygulanması, yöneticinin nihai sorumluluğudur. Ancak, her bir mezbaha, geleneksel kesimhane, işletme ve perakende satış dükkanı, doğrudan müdüre karşı sorumlu olacak bir kişiyi "Hijyen Memuru" olarak atayacaktır.

- Bununla birlikte, hijyen standartlarının sürdürülmesi, tüm üretim kadrosunun görevi olacaktır. Hijyen memuru, iletim koşulları, standardın gerektirdiği şekilde değilse, üretimi durdurma yetkisine sahip olacaktır.

Müdür ayrıca aşağıdakileri de sağlayacaktır:

- temizlik ve dezenfekte için oluşturulacak ve sürdürülecek olan tanımlı bir program çizelgesi.
- Bu program, standarda uygun olarak, çalışma sahasının temiz ve düzenli tutulmasını ve işleme alanlarının ve ekipmanların temiz ve steril olmasını sağlayacaktır.
- Personel, komtaminasyonun önemi ve bunun neden olabileceği tehlikeler hakkında iyi bir şekilde bilgilendirilecektir.
- Personel, temizleme yöntemleri ve temizlik ekipmanlarını ve kimyasalları kullanma konusunda iyi bir şekilde eğitilecektir.
- Personel, yeteri kadar ve temiz ve dezenfekte olması için, işleme ekipmanlarını sökme konusunda eğitilecektir.

7.5.3 Dokümantasyon ve ürünün izlenebilirliği

Ürünün başarısızlığı durumunda, dokümantasyon, ürünün kaynağını izlenmesi anlamında etkili bir araç olacaktır.

- Tüm tesisler ve hizmetler, kontrol makamı tarafından yapılan tasarıma ve devreye alma iznine sahip olacaktır. Bu tesislerde ya da işletim sisteminde yapılacak her türlü modifiye, kontrol makamı tarafından onaylanacaktır.
- Onaylanmış olan işletim koşullarının sürdürüldüğüne ilişkin doğrulama, kontrol makamı tarafından incelenmek üzere hazır bulundurulacaktır.
- Kontrol makamı, et işlemeye ve taşımaya katılan tüm personelin eğitilmiş olduğundan ve atandığı görevi yerine getirme yeteneğine sahip olduğundan emin olacaktır.