



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : 55016929-325.05.03-19355
Konu : Uygulama Talimatı

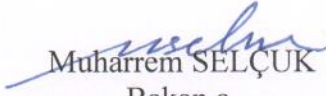
29.05/2015

Talimat No: 77

Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği çerçevesinde uygulama usul ve esaslarını belirleyen Uygulama Talimatı hazırlanmış ve ekte gönderilmiştir.

Bu kapsamda ilgili Yönetmelik gereğince faaliyette bulunan kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmeleri çalışma esaslarının söz konusu Uygulama Talimatı hükümleri çerçevesinde yürütülmesi ve halen Faaliyet Onay Belgesi ve Sağlık Sertifikası verilmiş mevcut işletmelerin Talimatın Ek-1 ve Ek-2'sinde yer alan forma işlenerek 15.06.2015 tarihine kadar mucadele@tarim.gov.tr adresine e-posta ve yazı ile Genel Müdürlüğümüze gönderilmesi hususunda;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.


Muharrem SELÇUK
Bakan a.
Genel Müdür V.

DAĞITIM:

Gereği:

81 İl Valiliğine (İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü)
Etlik VKMAEM, 7 VKEM

Bilgi:

BESD-BİR, YUM-BİR

KULUÇKAHANE VE DAMIZLIK KANATLI İŞLETMELERİ YÖNETMELİĞİ UYGULAMA TALİMATI

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak, Tanımlar

Amaç

Madde 1 - (1) Ülkemizde faaliyet gösteren kuluçkahaneler ile damızlık kanatlı işletmelerinin teknik, hijyenik ve sağlık şartlarını belirlemek, işletmenin atık ve artıklarının çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önlemek, biyogüvenlik tedbirlerinin alınmasını temin etmek, bu tür işletmelerin Faaliyet Onay Belgelerini vermek, hijyen ve sağlık şartlarına göre işletmelerin kontrolünü yapmak, kanatlı hayvan hastalıklarının yayılmasını engellemek ve Bakanlıkça belirlenen hastalıklardan ari olan kuluçkahane ve damızlık işletmelerine Sağlık Sertifikası verilmesini düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2 – (1) Bu talimat, gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşları tarafından kurulmuş veya kurulacak olan tavuk, hindi, ördek, kaz, devekuşu, bildircim, ve benzeri çiftlik veya işletme ortamında yetiştiriciliği yapılan damızlık kanatlı işletmesi ve kuluçkahanelerinin sahip olması gereken teknik, hijyenik, sağlık şartları ve Faaliyet Onay Belgeleri ile Sağlık Sertifikalarının verilmesini, 16.01.2014 tarih ve 28884 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği” ve bu talimat hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

(2) Damızlık tavuk ve hindi işletmeleri ve kuluçkahaneleri, bildircim, sülün, keklik ile yüzen kaz, ördek gibi evcilleştirilmiş su kuşları kanatlı hayvanlar bu Talimat kapsamına girer.

(2) 1/7/2003 tarihli ve 4915 sayılı Kara Avcılığı Kanunu kapsamında olan av ve yaban hayvanları bu Talimat kapsamına girmez.

Dayanak

Madde 3- (1) 11/6/2010 tarih ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile 3/6/2011 tarih ve 639 sayılı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname hükümleri ile 16/1/2014 tarih ve 28884 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmelerinin Bölümleri ve Asgari Teknik ve Hijyenik Şartları

Madde 4 - (1) İşletmelerin Yönetmelikte belirtilen bölümlerden oluşması ve teknik ve hijyenik şartlara uymaları titizlikle sağlanır.

(2) Havalandırma sistemleri, kuluçkahane ve damızlık kanatlı kümeslerinin büyüklüklerine uygun olur.

(3) Kümes girişlerine dışarıdan okunabilir özellikte işletme numarası, kümes numarası, kümes kapasitesini ve kümesteki mevcut durumu belirten tabelalar asmak zorundadırlar. Tabelalarda işletme numarası, kümes numarası ile kümes kapasitesi sabit ve kalıcı olarak; kümes mevcudiyeti ise silinebilir özellikte yaptırılır. Tam kapalı sistem gerektirmeyen devekuşu, ördek ve benzeri işletmelerde hazırladıkları tabelaları padok kapısı ve benzeri görülebilir bir yere asmaları mecburidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmelerinde Çalışma Esnasında Uyulacak Hususlar

MADDE 5 – (1) İşletmelerin Yönetmelikte belirtilen personel, bina ve ekipman, teknik müdür ve sorumlu veteriner hekim için belirlenen şartlara uymaları titizlikle sağlanır.

MADDE 6 – (1) Damızlık kanatlı işletmelerinde teknik müdürün veteriner hekim olması ve işletme kapasitesinin de 150.000 adetten az olması durumunda ayrıca veteriner hekim istihdamı aranmaz. Kapasitenin 150.000’den fazla olması durumunda, teknik müdür veteriner hekim olsa bile sorumlu veteriner hekim istihdamı zorunludur.

(2) Sözleşmeli yetiştiricilik yapılan damızlık işletmelerde il sınırları içerisinde kalmak kaydıyla 1 teknik müdür ve her 150.000 kapasite için 1 veteriner hekim istihdamı şartı aranır. Teknik müdürün veteriner hekim olması ve işletme kapasitesinin de 150.000 adetten az olması durumunda ayrıca veteriner hekim istihdamı aranmaz.

(3) Her bir kuluçkahane 1 teknik müdür ve 1 sorumlu veteriner hekim istihdamı zorunludur. Kuluçkahanelerde teknik müdürün veteriner hekim olması durumunda ayrıca veteriner hekim istihdamı aranmaz.

(4) Yıllık kapasitesi 50.000’ den az kuluçkahane işletmesinde görev yapan veteriner hekim aynı şirketin kapasitesi 5.000’ den az olan damızlık işletmesine de sorumlu veteriner hekim olarak görev yapabilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Onay İşlemleri

MADDE 7 – (1) Sağlık koruma hattı Yönetmelikte belirtilen şartlar kapsamında işletmelerinin etrafında arazi mülkiyet sınırı baz alınarak işletmeci tarafından oluşturulur.

MADDE 8 - (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinin faaliyette bulunabilmeleri için, gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşlarının Bakanlıktan onay almaları zorunludur.

(2) Faaliyet Onay Belgesi müracaatı için aşağıdaki belgeleri içeren 2 adet dosya hazırlanır ve hazırlanan dosyanın bir nüshası ilgili işletmede bulundurulur. Diğer dosya ile kuluçkahane ve damızlık işletmesi sahibi veya temsilcisi tarafından il müdürlüğüne müracaat edilir.

a) Dilekçe.

b) İşletme yetkililerince Yönetmelikte yer alan örneğe uygun olarak doldurulmuş beyanname.

c) Açılması istenilen işletme bir şirket ise şirketin ticaret unvanı, ticaret sicil numarası ve kayıtlı olunan ticaret memurluğunun adının beyanı; şirketin kuruluş statüsünü ve son yönetimini gösterir Türkiye Ticaret Sicili Gazetesi 1/10/2003 tarihinden önce yayınlanmış ise Türkiye Ticaret Sicili Gazetesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı örneği; şayet şirket değil ise esnaf ve sanatkarlar odasından alınmış üyelik belgesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı sureti.

ç) İş akışını gösterir belge.

d) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmesine ait yapı ruhsatı ve yapı kullanım izni belgesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı sureti. (5377 sayılı Kanun gereğince 12 Ekim 2004 tarihinden önce yapılan yapılar için aranmaz.)

e) Teknik müdür ve sorumlu veteriner hekimin meslek odalarından almış oldukları üyelik belgesini aslı veya il müdürlüğüne onaylı sureti.

f) Teknik müdür ve sorumlu veteriner hekimin, işletme ile yapmış oldukları sözleşme,
g) İşletmede çalışacak olan teknik personelin adı, soyadı, unvanı ve işverenle yapılan sözleşmenin başlangıç ve bitiş tarihini gösterir liste ile çalışanların portör muayene belgeleri.

(3) İkinci fıkrada belirtilen belgeler teslim edildikten sonra işletme, mahallinde İl Müdürlüğü tarafından Yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan şartlar açısından denetlenir. İl müdürlüğünün talep etmesi durumunda denetimlere ilgili enstitü müdürlüğünden uzman veteriner hekimler de katılabilir.

(4) Yapılan denetleme sonucunun uygun olması durumunda işletmelere işletme tipine göre Yönetmelikte bir örneği yer alan faaliyet onay belgesi, faaliyette bulunduğu sürece geçerli olmak üzere bir kez verilir. Talimatın Ek-1 inde yer alan faaliyet onay belgesi verilmiş kuluçkahane ve damızlık işletmelerin listesi her yeni onay belgesi verildiğinde güncellenerek doldurulur ve Genel Müdürlüğe gönderilir.

(5) Faaliyet Onay Belgesi işletme sahibinin adına ve işletmenin bulunduğu adrese göre düzenlenir. İşletme sahibi değiştiğinde belge güncellenir.

(6) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesinde birden fazla türün faaliyeti yapılamaz. Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmeleri, beyannamelerinde belirtmiş oldukları kanatlı hayvan türünden başka herhangi bir kanatlı hayvan türünün çıkımını veya yetiştirmesini yapamaz. Kuluçkahaneler beyanlarında, kapasitelerini 1 (bir) yıllık olarak belirtir.

(7) Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve bu Talimatla istenilen bilgi ve belgeler ile tutulması ve düzenlenmesi zorunlu olan istatistik kayıtları arşiv sistemi şeklinde dosyalanır ve denetimler sırasında bu dosyalar denetçilere ibrazı işletme sahibi ve sorumluları tarafından yerine getirilir.

(8) İşletmeler, çalıştırdıkları teknik müdür ve sorumlu veteriner hekimlerle yaptıkları sözleşmelerin noterde yapılması ve sözleşmenin geçerlilik süresinin belirtilmesi durumunda bu süre sonuna kadar işverenle her yıl yeniden sözleşme yapılması istenilmez. Fakat Yönetmeliğin 18 inci maddesine uygun olarak her yıl il müdürlüğüne bildirim yapılır.

(9) Teknik müdür ve sorumlu veteriner hekim çalışma saatleri içinde bağlı bulunduğu şirketler dahil olmak üzere teknik müdürlük ve sorumlu veteriner hekimlik yaptığı görevlerinden farklı saha görevi dahil başka bir işte çalışamaz.

(10) Teknik müdür ve sorumlu veteriner hekimlerin istihdamında diplomanın yanı sıra meslek odalarından alınan üyelik belgesi aranır.

(11) Faaliyet Onay Belgesi verilen tüm damızlık işletmeler ile kuluçkahaneler TÜRKVET kayıt sistemine kayıt edilir. İşletmedeki değişiklikler TÜRKVET veri tabanında gecikmeye meydan vermeden işlenir.

(12) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmeleri faaliyet onay belgelerinin numaralandırmasında il trafik kodu - kuluçka (K) / damızlık (D) - defter kayıt sıra no - tür adı verilir. Yeni yılda verilen ilk defter kayıt sıra numarası bir önceki yılsonu verilen son defter kayıt sıra numarasını takip eden numara olur.

(13) Herhangi bir işletme için verilen faaliyet onay belgesi numarası işletmenin faaliyetini durdurması veya ara vermesi durumunda başka bir işletme için kullanılmaz. İşletmenin kiralanması, sahip değiştirmesi veya işletmede kapasite değişikliği olması durumunda aynı numara kullanılmaya devam edilir. Fakat defter kayıtlarına ve diğer belgelere yapılan işlemle ilgili bilgiler yazılır.

Madde 9- (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine ilk sağlık sertifikasının verilmesi için bu Talimatta belirtilen numuneler alınır. Numune alınacak işletme, damızlık kanatlı işletmesi ise numuneler hayvanların yumurtlama periyodu başlamadan alınmalı ve analizi söz konusu periyod başlamadan önce tamamlanmalıdır. Numune alınacak işletme,

kuluçkahane ise işletmeye yumurta gelmeden önce numuneler alınmalı ve işletmeye yumurta konmadan önce sonuçları alınmış olmalıdır.

(2) Alınan numuneler Bakanlıkça çalışma izni verilmiş resmi laboratuvarlara gönderilir. Numunelerde yapılan analizler sonucunda bu Talimata aykırı herhangi bir husus tespit edilmemesi durumunda, İl Müdürlüğü tarafından işletme tipine göre Yönetmelikte yer alan Sağlık Sertifikası verilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Sanitasyon, Hijyen, Teknik ve Sağlık Kontrolü

Madde 10 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde sağlık kontrolleri aşağıda belirtilen esaslar çerçevesinde işletmenin yerinde kontrolü ve laboratuvar incelemesi için örnek alımı şeklinde yapılır.

a) İşletmeyi denetleyen ekip Ek-8 de yer alan sanitasyon kartını doldurur.

b) Laboratuvar incelemesi için örnek alımı; işletmenin il müdürlüğü sorumluluk alanında olması durumunda hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğünde görevli iki veteriner hekim, şayet işletme ilçe sınırları içinde yer alıyorsa hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğünde görevli bir veteriner hekim ile ilçe müdürlüğünde görevli bir veteriner hekim, ilçe müdürlüğünde veteriner hekim bulunmaması durumunda ise hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğünde görevli 2 veteriner hekim tarafından yapılır. Gerektiğinde sağlık kontrolü için örnek almaya ilin bağlı olduğu Enstitü Müdürlüğünden uzman veteriner hekimler de katılabilir.

(2) Örnekler S. Gallinarum, S. Pullorum, S. Enteritidis, S. Typhimurium, M. Gallisepticum, M. Meleagridis (hindilerde), etkenleri ile toplam bakteri ve mantar yönünden yönünden laboratuvarlarda analiz edilir. Analiz sonuçlarına göre laboratuvar tarafından işletme tipine göre Ek-9 veya Ek-10'da yer alan rapor düzenlenir ve numunenin alındığı il müdürlüğüne gönderilir.

(3) İl Müdürlüğü, analiz raporuna göre ikinci fıkrada belirtilen etkenlerin tespit edilmemesi ve toplam bakteri koloni sayısının 50 ve altı, mantar koloni sayısının 20 ve altı olması durumunda, sanitasyonu da uygun olan işletmeler için sağlık serifikasını düzenler. Ancak söz konusu değerlerin üzerinde koloni sayısı tespit edildiğinde beşinci fıkradaki işlemler uygulanır.

(4) İl Müdürlüğü gelen rapor kapsamında ikinci fıkrada belirtilen etkenlerin tespit edilmesi durumunda;

a) Damızlık işletmelerdeki hayvanlar yaşına bakılmaksızın en kısa süre içerisinde tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla kesime sevk edilir, hayvanlar kesime uygun değil ise tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla itlaf edilir ve insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

b) Kuluçkahanelerde bulunan yumurtaların sofralık yumurta olarak kullanım imkanı yoksa tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(5) İl Müdürlüğü tarafından, laboratuvarlardan gelen raporlar kapsamında toplam bakteri koloni sayısı 51 ve üzeri, mantar koloni sayısı 21 ve üzeri ise işletmeye her defasında en fazla 10 gün olmak üzere 3 kez temizlik ve dezenfeksiyon süresi verilir. İşletmenin yaptığı temizlik ve dezenfeksiyon sonrası tekrar numune alınarak analizler yapılır. Söz konusu işlem 3 üncü kez yapıldığında toplam bakteri ve mantar sayısı istenilen sayıya düşmüş ise sağlık

sertifikası düzenlenir, halen düşmemiş ise 4 üncü fıkranın (a) ve (b) bentlerinde belirtilen işlemler uygulanır.

(6) İşletmelerin bünyelerinde çalışan veteriner hekimler ile veteriner sağlık teknikerleri/teknisyenleri laboratuvar incelemesi için örnek alımında Bakanlık görevlilerine yardımcı olur.

(7) Damızlık kanatlı işletmelerinin ve kuluçkahanelerin teknik, hijyen ve sağlık kontrolleri Bakanlıkça başka bir test aralığı belirlenene kadar en geç 6 ayda bir veya gerekli görüldüğünde süreye bakılmaksızın yapılır.

Madde 11- (1) Kümes, kuluçkalık yumurta ve kuluçkahane sanitasyonu yapılmalıdır.

(2) Kümes sanitasyonu; sürü sağlığının korunabilmesi için kümeste aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır.

a) Kuluçkahanelerden çıkan civcivler devamlı olarak daha yaşlı kanatlılardan ve diğer hayvanlardan ayrı tutulmalıdır.

b) Personel yaşlı kanatlılarla veya diğer hayvanlarla temas ettiğinde, kümese olası enfeksiyon girişini önlemek için giyilen ayakkabının dezenfeksiyonu ile diğer giysilerin değiştirilmesini içeren önlemleri almalıdır.

c) Kümeslere yabancı kanatlıların girmesi engellenmelidir.

ç) Aktif bir rodent kontrolü uygulanmalıdır.

d) Dış parazitler yönünden aktif bir mücadele yapılmalıdır.

e) Kümeslerin yanındaki alana gübre, çöp ve diğer atıklar atılmamalıdır.

f) Kanatlı işletmelerin girişinde köpek, kedi, koyun, sığır, at ve domuzlar olmamalıdır.

g) Kanatlıların olduğu bölgeye ziyaretçiler alınmamalı, zorunlu durumlarda yetkili personel hastalıkların girişini engelleyecek gerekli önlemleri almalıdır.

ğ) Yeni grup kanatlılar gelmeden önce kümesler ve alet ekipman temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

h) Yemlik ve suluklar altlıkla bulaşmayacak şekilde yerleştirilmeli ve sık sık temizlenip dezenfekte edilmelidir.

ı) Altlık alanı temiz olmalı ve gerektiğinde temiz altlık materyali ile değiştirilmelidir.

i) Salgın bir hastalık meydana geldiğinde ölü veya hasta hayvanlar diğer hayvanlardan ayrılmalı ve teşhis laboratuvarına analiz için gönderilmelidir.

j) Enfeksiyonların çıkışına engel olmada en önemli kurallardan biri de işletmedeki kanatlılara uygulanacak hepsi içeri-hepsi dışarı (all in-all out) prensibidir. Sertifika verilmiş bir kümese sonradan farklı yaşta kanatlıların girişine engel olunmalıdır. Böyle bir durum söz konusu olduğunda o kümese daha önce verilmiş sertifika iptal edilir ve kümesin damızlık faaliyeti durdurulur.

(3) Kuluçkalık yumurta sanitasyonu; kuluçkalık yumurta sağlığının korunabilmesi için aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır.

a) Kuluçkalık yumurtalar sık aralarla toplanmalı, hastalığa sebep olan organizmalarla kontaminasyondan korunmalıdır.

b) Yumurtaları toplarken yeni, tek kullanımlık veya dezenfekte edilebilir viyoller kullanılmalıdır.

c) Kuluçkalık yumurtaları toplayan personelin elleri ve elbiselerinde olabilecek organizmalarla kontaminasyon riskine karşı önlem alınmalıdır.

ç) Kirli yumurtalar, kuluçka amaçlı kullanılmamalı ve kuluçkalık yumurtaların toplandığı viyollerden farklı bir viyole toplanmalıdır.

d) Temiz yumurtalar toplamayı takiben ülkemizde ruhsatlandırılmış bir kimyasalla dezenfekte edilir ve kullanım anına kadar serin bir yerde depolanır.

e) Yumurtaya temas edecek kişiler ellerini dezenfekte etmeli, kıyafetlerini değiştirmelidir.

f) Dezenfekte edilen yumurtalar kullanım anına kadar toz, insekt, tüyler ve diğer hava kaynaklı kalıntılarla kontamine olmayacak şekilde korunmalı, saklama, taşıma ve paketlemede zararlı organizmalarla kontaminasyonunu engelleyecek tedbirler alınmalıdır.

g) Yumurta işleme binası veya alanı, kuluçkahane için bir bölümü olarak düşünülmelidir.

ğ) Yumurtaları yeni bir kontaminasyondan korumak için, bulunduğu alan her kullanımdan sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

(4) Kuluçkahane sanitasyonu; kuluçkahane için sağlığının korunabilmesi için aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır.

a) Kuluçkahane binasında, yumurta alımı, inkubasyon, civciv çıkımı, çöplerin atımı, tablaların temizliği gibi faaliyetlerin yürütüldüğü her bölüm için, ayrı odalar ve havalandırma sistemi düzenlenmelidir.

b) Kuluçkahane bulunan odalar, tablalar, parmaklı raflar ve diğer ekipmanlar temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Kuluçkahanedeki tüm atıklar uygun şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalıdır. Atıkların ortamdaki uzaklaştırılmasında kullanılan alet ve malzemeler her kullanımdan sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

c) Her çıkımdan sonra inkubatörlerin kuluçka tablaları ile kompartmanları temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

ç) Kullanılacak bütün yumurtalar, inkubasyon öncesi (tercihen 12 saat içinde) veya mümkün olan en erken zamanda dezenfekte edilmelidir.

d) Yalnızca temiz, dezenfeksiyonu yapılmış kuluçkalık yumurtalar kuluçkahaneye nakledilebilir.

e) Kuluçkadaki çıkmış civcivler temiz yeni kutulara ayrılmalıdır. Nakilde kullanılan tüm ekipman ve araçların her kullanımdan sonra temizlenerek dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

Madde 12- (1) Kümeslerde, kuluçka odalarında ve dağıtım arabalarında temizlik ve dezenfeksiyon yapılırken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır.

a) İlk olarak ortamda bulunan tozun üzerine sprey tarzında dezenfektan uygulanarak toz sabitlenir. Daha sonra temizlik ve dezenfeksiyon yapılır. Kullanılan dezenfektanlar ülkemizde ruhsatlı olmalıdır.

b) Duvarlar, yerler ve ekipmanlar sabunlu su ile fırçalanır ve durulanır.

c) İşletmedeki atıklar çıkacak bir hastalığın yayılmasını engelleyecek şekilde izole edilir. Ancak mikoplazma enfeksiyonunun görüldüğü kümesin altlığı uzaklaştırılmadan önce 7 gün kapalı alanlarda tutulmalıdır.

(2) Kuluçkahanelerde, temizlik ve dezenfeksiyon yapılırken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır.

a) Tablalar, bütün kompartmanlar ve havalandırmalar (vantilatörler); ayrı ayrı temizlenir. Tavan, duvarlar ve yer sırayla iyice ıslatılır, sonra sert bir fırça ile fırçalanır. Hiçbir kir kalmayınca kadar duvarlar, özellikle vantilatörler yıkanır.

b) Temizlenmiş ekipman yerleştirilir, tercihen ıslak tablalar yerleştirilir ve inkubatör çalışma ısısına getirilir.

c) Yumurta transferinde önce kuluçkahane dezenfekte edilmelidir.

ç) Eğer aynı makine inkubasyon ve (kuluçka) çıkım için kullanılıyorsa bütün makine her çıkımdan sonra temizlenmelidir.

d) Yumurta tablaları ve ortamdaki toz temizlenmelidir. Sonra dezenfeksiyon yapılmalıdır.

Madde 13- (1) Kuluçkahanelerde sanitasyon kontrolü, bağlı bulunan Veteriner Enstitü Müdürlüklerince temin edilen malzemelerle aşağıdaki şekilde yapılır.

(2) Kuluçkahane sanitasyonunun kontrolü için ortamda bulunan bakteri ve mantarlar tespit edilmelidir.

a) Kuluçkahanelerde, çıkım günü genel temizlikten sonra bakteri ve mantar yönünden kontroller yapılmalıdır.

b) Havadaki kontroller bakteri ve mantar vasatı içeren petri kutuları ile samonellanın kontrolü ise zemin, duvar ve kuluçkahanenin diğer bölümlerinden alınacak sıvaplarla yapılır.

c) Her 5 m³ için 10 cm çapında bir petri olmak üzere, petrilerin kapakları açılarak, gelişim ve çıkım makinelerine yerleştirilir.

ç) Petrilerin kapakları açılırken besi yerinin kirlenmemesine, elle dokunulmamasına özen gösterilmelidir. Besi yerinin konulduğu yerler ıslak olmamalı ve üzerine su damlamamalıdır.

d) Besi yerleri; fumigasyon, aşı, civciv çıkım, ön gelişim, yumurta ve civciv tasnif odalarında bakteri sayımı için en az 2 adet kanlı agar veya mc concey agar, mantar sayımı için en az 2 adet sabouraud dextrose agar 5 dakika, çalışır vaziyetteki boş çıkım makinesi, çalışır vaziyetteki gelişim makinesi ve yıkama odasında ise 10 dakika bekletilmelidir.

e) Zemin, duvar ve kuluçkahanenin diğer bölümlerinden özellikle ıslak ve rutubetli yüzeylerden sıvapla en az 2 şer adet örnek alınır. Sıvaplar en az 30x30 cm² lik alana temas ettirilmelidir.

f) Kuluçkahanelerde yapılan sağlık kontrol işlemleri bütün kanatlı türleri için geçerlidir.

(3) Kuluçka süresi sonunda sağlık kontrolü aşağıdaki şekilde yapılır. Kurulumdan sonra ilk kez verilecek sağlık sertifikası tanziminde, kuluçkahane yumurta olmadığından aşağıda belirtilenler uygulanmaz.

a) Çıkan civcivler sağlıklı, canlı ve kondisyonu düzgün olmalıdır.

b) Kabuk altı kalmış civcivlerden ve embriyonal ölümlerden en az 5'er adet, sağlıklı görünen civcivlerden ise en az 10 adet örnek alınır ve kontaminasyona yol açmadan, Salmonella pullorum, Salmonella gallinarum, Salmonella enteritidis, Salmonella tphymirium, Mikoplazma gallisepticum ve Mikoplazma meleagridis (hindilerde) açısından bakteriyolojik analiz (etken izolasyon ve identifikasyonu) yapılmak üzere bağlı bulunulan ilgili laboratuvara gönderilir.

c) Her kuluçkahaneden 5 kuluçka makinasından örnek alınır. Her kuluçka makinasında bulunan 5 kuluçka sepetinin her birinden 10'ar gr kırılmış yumurta kabuğu alınır. Böylece kuluçkahaneden 25 farklı kuluçka sepetinden 250 gr kırılmış yumurta kabuğu alınarak ilgili laboratuvara gönderilir.

d) Çok kıymetli su, gösteri ve oyun kuşlarında ve devekuşu civcivlerinde sadece hasta ve ölü civciv varsa örnek olarak alınır.

Madde 14 – (1) Damızlık kanatlı işletmelerinde sanitasyon kontrolü, bağlı bulunulan Veteriner Enstitü Müdürlüklerince temin edilen malzemelerle aşağıdaki şekilde yapılır.

(2) Damızlık kanatlı işletmelerinde Salmonella pullorum, Salmonella gallinarum, Salmonella enteritidis, Salmonella tphymirium, Mikoplazma gallisepticum ve Mikoplazma meleagridis (hindilerde) yönünden kontrol için serolojik ve bakteriyolojik testler (etken izolasyon ve identifikasyonu) teşhiste metot birliği kitabına göre yapılır.

(3) Damızlık kümeslerden aynı anda serolojik muayene için kan numunesi, bakteriyolojik muayenelerden salmonella kontrolü için çevre örnekleri ve kloakal sıvap, mikoplazma kontrolü için tracheal ve vaginal veya phallus sıvapları alınır. Toplanan örnekler ışıktan, fazla ısıdan korunmalı ve kurumadan 1 gün içinde laboratuvara ulaştırılmalıdır. Alınan sıvaplar, transport medium bulunan tüp içine konularak gönderilir. Örnek alımında aşağıdaki hususlara dikkat edilir.

a) Serolojik testler tavuklarda 16 haftalık, hindilerde 12 haftalık yaştan itibaren uygulanır. Yetiştirme kümeslerinden yumurtlama kümeslerine nakledilen sürülere gittikleri kümeste sağlık sertifikası verilir.

b) Pure-Line'larda sürünün % 5 inden, grand parent'larda sürünün % 10 undan kan

numunesi alınır.

c) Parent stocklarda ise; tavuklarda, sayısı 5000 den az olan sürülerde, sürünün %5'inden, 5000 ve daha fazla olanlarda ise en az 300 hayvandan kan numunesi alınmalı, hindilerde ise sürünün en az % 10'nu tesadüfi örnekleme göre veya 300'den fazla sayıda hindinin olduğu sürüde 300 hindiden, 300 veya daha az sayıdaki sürüde her hindiden serolojik test için kan numunesi alınır. Su kuşlarında serolojik testler uygulanmaz.

ç) Serolojik testler sonucu reaktör tespit edilen kümeslerde, bakteriyel analizler yapılır, analizde etken izolasyonu yapılamadığı durumlarda 30 gün içerisinde tekrar kümese gidilerek yeniden bakteriyel numune alınır.

d) Çevre örnekleri, fekal materyal, altlık, toz veya yer altlık yüzeyi ve kafeslerden aşağıda şekilde alınmalıdır.

1) Her biri kümes alanının % 20 sini temsil edecek şekilde beş çift bot veya çorap sıvap veya 5 adet drag sıvap ve bir adet toz sıvap alınır. Drag/Çorap/Bot sıvap ile numune alımında yürüyüş rotası kümesin her tarafını temsil edecek şekilde olmalıdır. Bu yürüyüş rotası küme bulunan altlıklı bölgeyi ve diğer atıkları da kapsamalıdır. Bir kümesin bölmelerle ayrılması durumunda numune alımı bütün bölmeleri temsil edecek şekilde planlanmalıdır. Toz sıvap ise zemin, duvar ve işletmenin diğer bölümlerinin yüzeylerinden en az 30x30 cm² lik alana temas ettirilerek alınır.

2) Kafes sistemi uygulanan sürülerde numune, kümes tipine göre damlama kayışlarından, sıyrıcılardan veya derin çukurlardan alınan doğal olarak karışmış dışkıdan oluşabilir. Aşağıdaki sistemlerden en az 150 gr'lık iki numune aşağıdaki yerlerden alınır.

- Her kafes sırası altında bulunan, düzenli olarak çalıştırılan ve delgi veya konveyör (taşım) sistemine boşaltılan damlama kayışlarından;

- Kafeslerin altındaki deflektörlerin, kümesin altındaki derin bir çukura boşaltıldığı damlama çukur sisteminden;

- Kafeslerin çıkıntılı olduğu ve dışkının direk çukura düştüğü basamaklı kafese sahip kümeslerdeki damlama çukur sisteminden.

3) Kayışların ve sıyrıcıların olduğu sistemlerde; numune alma gününde numune alma işlemi gerçekleştirilmeden önce sistem çalıştırılacaktır. Damlama kayış sistemlerinde; havuzda biriken dışkılar kayışların boşaltım yerinden alınacaktır. Kafeslerin ve sıyrıcıların altında deflektörlerin olduğu sistemlerde; sistem çalıştırdıktan sonra sıyrıcıya alınmış dışkılar havuzda toplanacaktır. Kayış veya sıyrıcının olmadığı basamaklı kafes sistemlerinde; dışkılar derin çukurun genelinden alınacaktır.

4) Kümeden alınan numune havuzu, kümesteki tüm kafes gruplarını temsil etmelidir.

e) Kloakal örnekler, sürüde bulunan kanatlıların en az beş adedinden alınır. Salmonellanın tespiti için fekal materyalin toplanacağından emin bir şekilde, sıvap kloaka ve rektum içine yerleştirilerek, hafifçe çevrilerek sıvap alınır.

f) Mikoplazma kontrolü için 30 adet tracheal sıvap ve 30 adet vaginal veya phallus sıvapları alınır.

(4) Damızlık işletmelerden laboratuvara örnek gönderilirken o işletmede uygulanan aşları gösteren aşı programıda gönderilir.

(5) Bakteriyolojik testler yapılmadan 3 hafta önce, bu muayenelerin sonuçlarını olumsuz yönde etkileyebilecek antibiyotik, kemoterapötik, ilaç ve yağlı adjuvanlı aşlar kullanılmamalıdır.

(6) Yurt dışından ithal edilen damızlık yumurtalarda, 10.000 yumurtaya kadar tesadüfi seçilmiş 30 adedi, 10.000'den fazla yumurtadan ise 60 adedi bakteriyolojik ve serolojik yöntemlerle muayene edilir. Hastalıktan şüpheli durumlarda, örnek alınan yumurta partisinden

çıkan civcivler bakteriyolojik yöntemle incelenir.

(7) Su, gösteri ve oyun kuşları *M. Gallisepticum* açısından, sürü 16 haftalık olduğunda veya seksüel olgunluğa eriştiğinde, en az % 1'inden alınan kan serumundan veya % 5'inden seçilmiş yumurta sarısından test edilir.

Madde 15- (1) Damızlık kanatlılara *Salmonella gallinarum* ve *mycoplasma* aşılıları uygulanmaz.

(2) Damızlık kanatlılara resmi olarak ruhsatlandırılmış canlı marker ya da inaktif *S. Enteritidis* ve *S. Typhimurium* aşılıları uygulanabilir.

(3) Attenue *S. Enteritidis* ve *S. Typhimurium* canlı marker aşı uygulandığında, aşı suşu aşılama sonrası iki gün içinde altlıktan izole edilebilir. Canlı marker aşı kullanılan işletmelerde, aşı suşunun saha suşundan ayrımı için gerekli ayırıcı testler, aşı kullanan işletme tarafından, testlerin uygulanacağı Enstitü Müdürlüğüne ücretsiz olarak sağlanır.

(4) *S. Enteritidis* ve *S. Typhimurium*'a karşı aşılanmış bir sürü pozitif reaksiyon vereceği için, serolojik test uygulanmaz. Bakteriyolojik testler uygulanır.

(5) Aşı yapılan sürülerin 16 haftalık yaştan sonraki tüm sürü taramaları, bakteriyolojik teşhise dayanır.

ALTINCI BÖLÜM

Yükümlülükler

Madde 16 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinde çalışan teknik müdür, sorumlu veteriner hekim ve teknik personelin adı, soyadı, unvanı ve işverenle yapılan sözleşmenin başlangıç ve bitiş tarihlerini Ek-6 da yer alan form ile her yıl Ocak ayı içerisinde ve personel değişikliklerinde her zaman işletmelerce il müdürlüğüne bildirilmek zorundadır.

Madde 17 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinde çalışan personel, yeni gelişmelere paralel olarak mesleki ve teknik bilgilerinin artırılması amacıyla, çalıştığı işletmenin faaliyet gösterdiği konularda resmi veya mesleki kuruluşlarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine işletmedeki görevlerini aksatmayacak şekilde katılır. Oluşacak tüm masraflar işletme idaresince karşılanır. Ayrıca teknik müdür tarafından ihtiyaç duyulan konularda düzenli olarak eğitimler yapılır. Yapılan ve katılım sağlanan eğitimlere ait belgeler işletmede muhafaza edilir.

Madde 18 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde aşağıda belirtilen kayıt ve istatistiklerin tutulması zorunludur.

- a) Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları,
- b) Kuluçka makinesine giren yumurtaların miktarı, ırkı ve konuluş tarihi,
- c) Çıkım makinelerine alınan yumurtaların, aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranı,
- ç) Çıkım bölümünden sonra sağlam, sakat, kabuk altı ve ölü kanatlı civciv sayısı, kuluçka randıman grafiği,
- d) Satılabilir civciv sayısı,
- e) Damızlık kanatlı kümeslerine ait üretim, ölüm, salgın hastalık vakaları, nekropsi bulguları, performans bilgilerini gösterir kayıt cetvelleri,
- f) Damızlık kanatlı işletmelerinde bulaşıcı hastalıklara karşı uygulanan aşılama, ilaçlama programları,
- g) Damızlık kanatlı işletmelerinde aşılama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir sağlık kontrol kartları,

ğ) Sorumlu veteriner hekimin bizzat kendisi tarafından çıkımdan sonra veya işletmenin kendi kümeslerinde mevcut olan damızlıkların aşılama kayıtları,

h) İşletmede çıkmış olan hastalık kayıtlarının tutulması,

i) İşletmede elde edilen kanatlı hayvanların hangi kişi veya kuruluşlara verildiğini gösterir liste,

i) İşletmede uygulanan aşuların kayıt edildiği Ek-13 de yer alan Aşı Kontrol Kartı.

(2) Birinci fıkrada belirtilen belgelerin en az üç yıl süre ile saklanması zorunludur.

(3) Damızlık kanatlı işletmesi ve kuluçkahaneler Ek-11 ve Ek-12 de yer alan performans kayıt cetvelleri örneği ile kuluçkahane civciv dağıtım listelerini her ay il müdürlüğüne bildirmekle yükümlüdür.

Madde 19 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin faaliyetlerine ara verilmesi ya da sonlandırılması, tadilat, ilave ve kapasite artışı yapılması, sahip ve unvan değişiklikleri aşağıdaki esaslar dahilinde yapılır.

a) Üretime ara verecek işletme, ara verme gerekçesini belirten dilekçelerine faaliyet onay belgesinin aslını da eklemek suretiyle il müdürlüğüne müracaat eder. Bu işletmeye ait faaliyet onay belgesinin aslı, söz konusu işletme yeniden üretime başlayıncaya kadar il müdürlüğünde muhafaza edilir. İşletme sahibi işletmesini yeniden faaliyete geçirmek isterse 8 inci maddenin ikinci fıkrasında belirtilen belgeler ile il müdürlüğüne başvuruda bulunur. İşletme il müdürlüğü tarafından Yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan şartlar açısından denetlenir. Yapılan denetleme sonucunun uygun olması durumunda faaliyet onay belgesi işletme sahibine iade edilir. İşletmede üretime geçilmeden önce sağlık kontrolü yapılır, sağlık kontrolü sonuçlarının uygun olması durumunda işletmeye il müdürlüğü tarafından sağlık sertifikası verilir.

b) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmesinin faaliyetinin sahibi tarafından durdurulması veya işletmenin kapatılması hallerinde işletme sahibi bu durumu yazılı olarak en geç bir ay içerisinde il müdürlüğüne bildirmek zorundadır. Faaliyetine son veren kuluçkahane ve damızlık işletmelerinden faaliyet onay belgesi geri alınır.

c) Faaliyet onay belgesi almış kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine il müdürlüğünün bilgisi olmadan herhangi bir tadilat, ilave ve kapasite artışı yapılamaz. İşletmede yapılmak istenen her türlü tadilat, ilave ve kapasite artışı öncesi il müdürlüğüne dilekçe ile başvuru yapılır. Yapılan her türlü tadilat, ilave ve kapasite artışı sonrasında işletme, bu Yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan şartlar açısından denetlenir. Yapılan denetleme sonucunun uygun olması durumunda faaliyet onay belgesi yenilenir. Uygun olmaması durumunda, gerekli düzenlemeler yapılana kadar işletmeden kuluçkalık yumurta ve civciv çıkışına izin verilmez. İl müdürlüğünün gerek görmesi durumunda belirtilen sağlık kontrolü yapılır, sağlık kontrolü sonuçlarının uygun olması durumunda işletmeye il müdürlüğü tarafından sağlık sertifikası da yenilenir. İşletmede kapasite artışı yapılması durumunda faaliyet onay belgesinin yenilenmesi için yapı ruhsatı ve yapı kullanım izin belgesinin il müdürlüğüne ibraz edilmesi gerekmektedir.

ç) Verilen faaliyet onay belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi veya kamu kurum ve kuruluşu, adres ve iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde faaliyet onay belgesi geçerliliğini kaybeder. Faaliyet onay belgesinde belirtilen sahip veya unvan değişikliği hallerinde, durum en geç bir ay içerisinde bir dilekçe ile il müdürlüğüne bildirilmesi gerekir. İl müdürlüğü, gerekli gördüğü bilgi ve belgeleri istemek kaydıyla faaliyet onay belgesi üzerinde gerekli düzeltmeyi yapar veya belgeyi yeniden düzenler. Faaliyet onay belgesinin kaybolması durumunda bir dilekçeyle veya okunmayacak şekilde tahrip olması halinde ise, tahrip olmuş faaliyet onay belgesinin aslı ve bir dilekçeyle il müdürlüğüne müracaat edilir. İl müdürlüğünün uygun görmesi halinde gerekli açıklama da yapılarak yeniden faaliyet onay belgesi düzenlenir.

(2) İşletmeler, beyannamelerinde belirtmiş oldukları faaliyet alanından başka herhangi bir faaliyette bulunamazlar.

Madde 20 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmeleri, gerekli görüldüğünde her zaman olmak üzere, yılda en az iki kez il müdürlüğü yetkililerince denetlenir. Denetimler en az iki resmi veteriner hekimin katılımı ile yapılır. İşletmenin yerinde kontrolü Ek-14 de yer alan İşletme Denetim Formu kullanılarak yapılır. Ayrıca Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerin denetimleri sırasında Ek-11 ve Ek-12 de yer alan performans kayıt cetvellerinin de kontrolleri yapılır. İl müdürlüğünce gerek görülmesi halinde ilgili enstitü müdürlüğü de denetime katılır. Ayrıca Bakanlıkça da istenildiği zaman denetim yapılabilir. Denetim sırasında tespit edilen eksikliklerin en fazla 1 ay süre verilerek işletme sahibince giderilmesi istenir. Denetim sırasında düzenlenen tutanağın bir nüshası ilgili işletme sahibine verilir ve tutanak tebellüğ niteliğini taşır.

YEDİNCİ BÖLÜM **Çeşitli ve Son Hükümler**

Madde 21 - (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesi sahibi veya yetkililerinin işletmelerine yönelik faaliyet onay belgesi alması ve Bakanlıkça belirlenen aralıklarda ve belirlenen hastalıklar açısından sağlık kontrollerini yaptırmayı zorunludur. Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası bulunmayan işletmelerin tespiti halinde bu işletmelere 5996 sayılı Kanunun 36 ncı maddesi gereğince idari yaptırımlar uygulanır.

(2) Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası bulunmayan damızlık işletmelerdeki hayvanlar yaşına bakılmaksızın en kısa süre içerisinde tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla kesime sevk edilir, hayvanlar kesime uygun değil ise tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla itlaf edilir ve insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(3) Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası bulunmayan kuluçkahanelerde bulunan yumurtaların sofralık yumurta olarak kullanım imkanı yoksa tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(4) Denetleme sonucu işletmelerde belirlenen eksikliklerinin, verilen süre sonunda giderilmemesi durumunda söz konusu işletmeler faaliyetten men edilerek faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikaları iptal edilir. İşletmede bulunan hayvan ve yumurtalar için bu maddenin ikinci ve üçüncü fıkrasında belirtilen hükümler uygulanır.

(5) Sağlık kontrolünde Bakanlıkça belirlenen hastalıktan ari olmayan işletmelerin daha önceden almış oldukları sağlık sertifikaları iptal edilir. Aralık sağlanıncaya kadar işletmeden yumurta ve civciv çıkışına izin verilmez.

(6) Kuluçkahanelerde sağlık sertifikası bulunmayan damızlık işletmelerden geldiği tespit edilen yumurtalar ile veteriner sağlık sertifikası ibraz edilemeyen ithal yumurtalar tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(7) Geçerli sağlık sertifikası bulunmayan işletmelerden damızlık yumurta ve civciv sevk edilmez.

(8) Kuluçkahanelerde çıkan civcivler sadece ticari kanatlı işletmelerine sevk edilir. Söz konusu civcivlerin ticari olmayan işletmelere, kişilere satışı yapılamaz.

(9) Kuluçkahanelerde çıkan ve ticari işletmelere sevk edilmeyecek civcivler işletmede hayvan refahına uygun olarak itlaf ve imha edilir.

Madde 22 – (1) Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası dzenlenmesine esas Bakanlıkça belirlenen ücretler işletme yetkililerince ödenir.

(2) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine sağlık sertifikaları il müdürlüğü tarafından verilir. İl Müdürlükleri yeni tanzim ettikleri sağlık sertifikalarını ve Ek-2 de yer alan “Sağlık Sertifikası Verilmiş Olan Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Listesi” ni güncelleyerek aynı gün fax ve e-posta yolu ile mucadele@tarim.gov.tr adresine ve resmi yazı ile Genel Müdürlüğe bildirir.

(3) Kuluçkalık yumurta ve damızlık civcivler sağlık sertifikası almış kuluçkahane ve damızlık işletmelere sevk edilir. Bu işletmelerin listesi Bakanlık web sayfasında yayımlanır. Bakanlık web sayfasında yer almayan ya da sağlık sertifikası süresi geçmiş kuluçkahane ve damızlık işletmelerden sevk yapılmaz.

(4) Faaliyet onay belgesi verilen kuluçkahane veya damızlık işletmelerinin kaydı için hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğü tarafından Ek-3 de yer alan “Faaliyet Onay Belgesi Verilen Kuluçkahane İşletmeleri Kayıt Defteri” ve Ek-4 de yer alan “Faaliyet Onay Belgesi Verilen Damızlık Kanatlı İşletmeleri Kayıt Defteri” tutulur.

(5) Sağlık sertifikası almış olan kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin kaydı için hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğü Ek-5 de yer alan “Sağlık Sertifikası Verilen Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Kayıt Defteri” tutulur.

(6) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerince Ek-7 de yer alan denetim defteri tanzim edilir. Tanzim edilen denetim defterinin her sayfası hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğü tarafından tasdik edilir.

(7) Serolojik ve bakteriyolojik testler için gerek duyulduğunda, sorumlu enstitü müdürlüğünün talebi üzerine ilave numuneler il müdürlüklerince alınarak, gönderilir.

(8) İdentifiye edilen bütün salmonella ve mikoplazma izolatları ilgili referans enstitüler tarafından serogruplandırılır ve serotiplendirilir.

(9) Bu talimatta belirtilen salmonella türleri dışında bir tür tespit edilmesi durumunda, etkenin kontrol ve eradikasyonuna yönelik işlemler işletme sahiplerince uygulanır.

(10) 30.11.2007 tarih ve 43 sayılı Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği Uygulama Talimatı yürürlükten kaldırılmıştır.

PERSONEL BİLDİRİM CETVELİ**İşletmenin Adı ve Bulunduğu İl :**

| ADI VE SOYADI | ÜNVANI | SÖZLEŞMESİNİN BAŞLANGIÇ TARİHİ | SÖZLEŞMESİNİN BİTİŞ TARİHİ |
|----------------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

İşletmenin Teknik Müdürü
Adı ve Soyadı
Tarih ve İmza

DENETİM DEFTERİ

| | |
|--------------------------------------|--|
| İşletmenin Adı ve İşletme Numarası | |
| İşletmenin Adresi | |
| İşletmenin Çalışma İzin Belge No. | |
| İşletme Sahibinin Adı ve Soyadı | |
| Sorumlu Teknik Müdürün Adı ve Soyadı | |
| Denetim Tarihi | |
| Tespit Edilen Eksiklikler; | |
| Düşünceler; | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Denetimi Yapan Vet. Hekim Adı-Soyadı Tarih, İmza | Denetimi Yapan Vet. Hekim Adı-Soyadı Tarih, İmza | Denetimi Yapan Vet. Hekim Adı-Soyadı Tarih, İmza | Denetimi Yapan Vet. Hekim Adı-Soyadı Tarih, İmza | İşletme Sahibi Teknik Müdürünün Adı- Soyadı Tarih, İmza |
|---|---|---|---|--|

SANİTASYON KARTI

| HAVALANDIRMA VE RUTUBET | <u>UYGUN</u> | <u>UYGUN</u> <u>DEĞİL</u> | <u>AÇIKLAMA</u> |
|---|---------------------|--------------------------------------|------------------------|
| A- Rutubet oranı normal düzeyde mi ? | | | |
| B- Havalandırma yeterli mi ? | | | |
| SU VE SU HİJYENİ | | | |
| A- Suluk sayısı (kapasiteye göre) | | | |
| B-Suyun kalitesi (rengi, klor miktarı, sıcaklığı, bulanıklığı, kimyasal ve biyolojik maddeler) | | | |
| ATIKLAR | | | |
| A-Katı ve sıvı atıkların bertarafı | | | |
| B-Gübre çukurlarının kümeslere ve artezyenlere uzaklığı | | | |
| TEMİZLİK UYGULAMALARI | | | |
| A-Temizleme metotları ürünlerin (yumurta, civciv v.s) kontaminasyonunu önlemeye uygun mu? | | | |
| B-Alet ve ekipmanların kullanıldıktan sonra temizlenmesi, | | | |
| C-Temizlik ve sanitasyonda kullanılan kimyasal maddelerin uygun depolanıp depolanmadığı | | | |
| Ç-Sanitasyon için kullanılan suyun sıcaklığının 80'C'den düşük olup olmadığı | | | |
| D-Odalar ve diğer kullanılan yerlerin temizlik ve dezenfekte edilip edilmediği | | | |
| EKİPMAN VE ALETLERİN YAPISI | | | |
| A- Yemlerin temas ettiği yüzeylerin, ekipman ve aletlerin temizlenmeye uygun olup olmadığı | | | |
| İŞÇİLERİN TUVALET VE GİYİNME ODASI | | | |
| A- Tuvaletlerin temizlenme ve dezenfeksiyonu | | | |
| B- Tuvaletlerin direkt üretim bölgelerine açılıp açılmadığı | | | |
| TAŞIMA VE NAKİL | | | |
| A- Taşıma ve nakilde kullanılan araç ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyona uygun olup olmadığı | | | |
| B- Araçların kuluçkahane ve kümeslere kadar gelip gelmediği? | | | |

Sanitasyonu uygundur/ uygun değildir.

Veteriner Hekim
Tarih /İmza

Veteriner Hekim
Tarih /İmza

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
..... Müdürlüğü

SAĞLIK RAPORU
(Damızlık Kümesler için)

Rapor No :
Rapor Tarihi :
Numuneyi Gönderen İl/İlçe Müd. :
İli/İlçesi :
İşletmenin Adı :
İşletme Numarası :
Adresi :

Alınan Örnek Sonuçları (tespit edilen etkenler)

| Kümes No | Kümeadaki Hayvan Mevcudu | Salmonella Pullorum | Salmonella Gallinarum | Salmonella Enteritidis | Salmonella Typhimurium | Mikoplazma gallisepticum | Mikoplazma melagridis (hindilerde) |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

SONUÇ VE KANAAT:

1- Attenüe S. Enteritidis ve S. Typhimurium marker canlı aşılı ile inaktif aşılı uygulayan işletmelerde, serolojik muayene yerine bakteriyolojik muayene yapılmış ve etken izole edilmemiştir/edilmiştir ve yukarıda belirtilmiştir.

2- Marker canlı ya da inaktif S.Enteritidis ve S. Typhimurium aşısı kullanılmayan sürülerden alınan kan serumları ile kloakal svap ve çorap/drug svap örneklerinden yapılan serolojik ve bakteriyolojik muayenede etken izole edilmemiştir/edilmiştir ve yukarıda belirtilmiştir.

3- Serolojik olarak M. gallisepticum/ M. melagridis tespitinden sonra, bakteriyolojik muayene (izolasyon, identfikasyon ve/veya PCR) yapılmış ve M.gallisepticum ve M.melagridis izole edilmemiştir/edilmiştir ve yukarıda belirtilmiştir.

Söz konusu kuluçkahane/damızlık kümese sağlık sertifikası verilmesi uygundur/uygun değildir.

Uzm.Vet.Hekim

Lab.Şefi

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
..... **Müdürlüğü**

SAĞLIK RAPORU
(Kuluçkahaneler için)

Rapor No :
Rapor Tarihi :
Numuneyi Gönderen İl/İlçe Müd. :
İli/İlçesi :
İşletmenin Adı :
İşletme Numarası :
Adresi :

Alınan Örnek Sonuçları (koloni sayıları)

| Yapılan Analizler (koloni sayısı) | Kuluçka Girişi | Aşı Odası | Yumurta Tasnif Odası | Fumigasyon Odası | Gelişim Makinesi | Çıkım Makinesi | Yıkama Odası | Yumurta Bekleme Odası | Civciv Tasnif Odası |
|-----------------------------------|----------------|-----------|----------------------|------------------|------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|
| Bakteriyolojik Muayene | | | | | | | | | |
| Mantar Muayenesi | | | | | | | | | |

Alınan Örnek Sonuçları (tespit edilen etkenler)

SONUÇ VE KANAAT:

1- Kuluçkahanenin tablodaki bölümlerinden uygun vasatlar bulunan petri kutusu ile alınan örneklerin mikrobiyolojik kontrolleri sonucu; talimatta belirtilen kriterlerin üzerinde bakteri ve mantar üremesi tespit edilmiştir/edilmemiştir.

2) Kuluçkahaneden alınan ...adet yumurta, adet çevresel svap örneği, ... adet kabuk altı ölü embriyo, adet civciv ve yumurta kabuğu örneklerinden bakteriyolojik muayene (izolasyon, identfikasyon) yapılmış ve S.Gallinarum, S.Pullorum, M.Galliseptikum ve M.Melagrisidis izole edilmemiştir/ izole edilmiştir.

Söz konusu kuluçkahaneye sağlık sertifikası verilmesi uygundur/uygun değildir.

Uzm.Vet.Hekim

Lab.Şefi

KULUÇKAHANELER İÇİN PERFORMANS KAYIT CETVELİ

| | |
|--|---|
| İşletmenin adı | : |
| Kuluçkahane kapasitesi(yıllık) | : |
| Kuluçkahaneye gelen yumurtalar | : |
| Yumurtanın kaç günlük olduğu | : |
| Orijin kümes ırkı | : |
| Orijin kümes yaşı | : |
| Orijin kümes adı | : |
| Makineye konulan yumurta adedi | : |
| Makineye konuluş tarihi | : |
| Çıkış bölümüne aktarılan yumurta adedi | : |
| Dölsüz çıkan yumurta adedi | : |
| Çıkış tarihi | : |
| Çıkan civciv sayısı | : |
| Sakat ve ölü civciv sayısı | : |
| Kuluçka randımanı | : |
| Cinsiyet ayrımı yapılmış ise | : |
| Dişi civciv sayısı | : |
| Erkek civciv sayısı | : |

DAMIZLIK KÜMESLER İÇİN PERFORMANS KAYIT CETVELİ

İşletmenin Adı :
İşletme Numarası :
Kümes No :
Çıkım Tarihi :
Hayvanların Adedi :
Erkek :
Dişi :

| Tarih | Haftalık Yaş | Alınan Yumurta Adedi (haftalık) | Tüketilen Yem (kg) (haftalık) | Çıkan Hastalıklar (haftalık) | Ölüm Adedi (haftalık) |
|--------------|---------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

AŞI KONTROL KARTI

İŞletmenin Adı :
 Çıkım Tarihi :
 Irkı :
 Kumes No :

| Gün Hafta | Uygulama Tarihi | AŐının Ticari adı | Seri No | Son.Kullanma Tarihi | Uygulama Yöntemi | AŐının hangi Hastalığa Karşı Kullanıldığı | Yapıldığı Tarih | Uygulanan Yöntem | Serum Adedi | Netice |
|--------------|--------------------|----------------------|---------|------------------------|---------------------|--|--------------------|---------------------|----------------|--------|
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

İŞLETME DENETİM FORMU

- 1) İşletme girişinden itibaren biyogüvenlik (dezenfeksiyon sistemi, çevre duvar veya telleri, kapı, pencere telleri ve benzeri) önlemler uygun mu?
- 2) Personel, bina ve ekipman temizliği uygun mu?
Uygun Uygun Değil
- 3) Personelin kıyafeti (açık renkli, kolayca temizlenebilir, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı) uygun mu ?
Uygun Uygun Değil
- 4) Personelin ellerini temizleyeceği ve dezenfekte edeceği malzemeler uygun mu?
Uygun Uygun Değil
- 5) Kullanılan tüm alet ve ekipmanın temizlik ve bakımı uygun mu?
Uygun Uygun Değil
- 6) Haşere, kemirici ve diğer zararlılara karşı karşı yapılan program var ve uygun mu?
Uygun Uygun Değil
- 7) Çalışma bölümleri ilgili personel haricindeki kişilerin giriş çıkışına uygun mu?
Uygun Uygun Değil
- 8) Teknik müdür ile firma arasında yapılan sözleşme var mı ?
Evet Hayır
- 9) Teknik müdür çalışma saatleri içinde bulunuyor mu ?
Evet Hayır
- 10) Kuluçkalık yumurtaları ve kanatlı hayvanları hangi kişi veya kuruluşlara verdiklerini gösterir bir liste (kişi ve kuruluşların adı, soyadı veya ticari unvanı, adresi ve telefon numarasının bulunduğu liste) var mı?
Evet Hayır
- 11) Sorumlu veteriner hekimin bahis konusu olan kanatlı hayvanların sağlıklı olduğuna dair düzenlemiş olduğu sağlık raporları düzenlenmiş ve uygun mu ?
Uygun Uygun Değil
- 12) İşletmesinde çalışan personelin bilgilerini içeren liste uygun mu?
Uygun Uygun Değil
- 13) Kanatlılar işletmeye geldikten sonra bir hafta içerisinde il müdürlüğüne bildirim yapılmış mı ?
Uygun Uygun Değil
- 14) Sorumlu veteriner hekim ile firma arasında yapılan sözleşme güncel mi ?
Evet Hayır
- 15) Sorumlu veteriner hekim çalışma saatleri içinde bulunuyor mu ?
Evet Hayır
- 16) Sorumlu veteriner hekim tarafından çıkımdan sonra civcivlere veya işletmeye ait damızlık kümeslerde mevcut olan damızlıklara yapılan aşılama ve sağlık muayene sonucunda düzenlenerek imza altına alınan sağlık raporları var ve uygun mu ?
Evet Hayır
- 17) Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları kayıtlarda mevcut mu?
Evet Hayır
- 18) Kuluçka makinesine giren yumurtaların miktarı, ırkı ve konuluş tarihi kayıtlarda var mı ?
Evet Hayır
- 19) Çıkım makinelerine alınan yumurtaların, aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranını belirtir kayıtlar tutuluyor mu?
Evet Hayır

- 20) Çıkım bölümünden sonra sağlam, sakat, kabuk altı ve ölü kanatlı yavru sayısı, kuluçka randıman grafiği kayıtları tutuluyor mu?
Evet Hayır
- 21) Satılabilir kanatlı yavru sayısı kayıtları tutuluyor mu?
Evet Hayır
- 22) İmha edilen erkek civciv sayısı ve raporları kayıtları tutuluyor mu ?
Evet Hayır
- 23) Damızlık kanatlı kümeslerine ait üretim, ölüm, salgın hastalık vakaları, otopsi bulguları, performans bilgilerini gösterir kayıt cetvelleri kayıtları tutuluyor mu?
Evet Hayır
- 24) Damızlık kanatlı işletmelerinde bulaşıcı hastalıklara karşı uygulanan aşılama, ilaçlama programlarının kayıtları tutuluyor mu?
Evet Hayır
- 25) Damızlık kanatlı işletmelerinde aşılama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir sağlık kontrol kartları var mı ?
Evet Hayır
- 26) İşletmede çıkmış olan hastalık kayıtları tutuluyor mu?
Evet Hayır
- 27) İşletmede elde edilen kanatlı hayvanların hangi kişi veya kuruluşlara verildiğini gösterir listenin kayıtları tutuluyor mu·?
Evet Hayır

SONUÇ VE KANAAT:

Vet.Hekim
Tarih-İmza

Vet.Hekim
Tarih-İmza