

## YALANCI TAVUK VEBASI (NEWCASTLE) HASTALIĞINDAN ARI BÖLÜMLERİN TANIMLANMASI VE İLANI HAKKINDA TALİMAT

### Amaç

**Madde 1** – (1) Bu Talimatın amacı, hayvan sağlığı ve halk sağlığının korunması, güvenli hayvansal üretim yapılması ve uluslararası ticaretin sürdürülebilmesi için Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığından ari bölüm oluşturmak isteyen işletmelere bölüm izni verilmesi ve izin verilen bölümlerin denetlenmesine yönelik uygulama prensiplerini belirlemektir.

### Kapsam

**Madde 2** – (1) Bu Talimat, ticari faaliyet gösteren kanatlı işletmelerinin Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı yönünden ari olarak bölümlendirilmesini, bölümün sahip olması gereken asgari şartları, denetim ve survey çalışmaları ile izin ve sertifika verilmesine ilişkin işlemleri kapsar.

### Dayanak

**Madde 3** – (1) Bu Talimat 10/08/2018 tarih ve 30387 sayılı Resmî Gazete’ de yayınlanan Hastalıktan Arilikte Bölümlendirme Yönetmeliği hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

### Tanımlar

**Madde 4-** (1) Bu talimatta geçen;

a) Artan risk dönemi: Bölüm işletmelerinin, kanatlı hayvan üretiminin yoğun olarak yapıldığı bir yerde bulunması, transit ve kanatlı hayvan sevklerinin yoğun olarak yapılıyor olması, yabancı kanatlı hayvanların göç yolları üzerinde bulunması, teyit edilen ND salgınının koruma ve gözetim alanında yer alması ya da bölüm işletmelerinin bulunduğu alanın 50 km yarıçapındaki bir alanda ND salgınının teyit edilmesi durumlarını,

b) Bakanlık: Tarım ve Orman Bakanlığını,

c) Bakanlık denetim ekibi: Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü hayvan sağlığından sorumlu daire başkanlığında görevli ilgili hastalıktan sorumlu iki veteriner hekim, bölge enstitüsü müdürlüğünden ilgili hastalıktan sorumlu bir veteriner hekim katılımı ile oluşan ekibi,

ç) Biyogüvenlik alanı: Bölüme dahil olan işletmelerdeki ND enfeksiyonunun işletmeye girişinin ve işletmelerde görülmesi muhtemel ND enfeksiyonların diğer işletmelere yayılımının engellenmesi için alınan önlemlerin uygulandığı, işletmenin sınırları ile çevrili olan alanı,

d) Biyogüvenlik planı ve yönetim sistemi: Bölüm içerisinde yer alan işletmelerin idari, teknik ve biyogüvenlik ile ilgili genel kurallarını ve bölüme ait tüm işletmelerde ve bu işletmeler arasındaki ilişkilerde hayvan hastalık ve zararlılarının işletmeye giriş, çıkış ve yayılmasını engelleyici biyogüvenlik tedbirlerini ve yönetimini,

e) Biyogüvenlik sorumlusu: Bölüm içerisinde yer alan işletmelerde kontrol ve biyogüvenlik planı ve yönetim sisteminin uygulanmasında bölüm sorumlusuna yardımcı olan veteriner hekimi,

f) Bölge Enstitü müdürlüğü: İl müdürlüklerinin ND hastalığının teşhisi yönünden bağlı olduğu veteriner kontrol enstitüsü müdürlükleri ve Veteriner Kontrol Merkez Araştırma Enstitü Müdürlüğünü,

g) Bölüm: ND hastalığı için belirli bir sağlık durumuna sahip, survey, kontrol ve biyogüvenlik önlemlerini içeren ortak biyogüvenlik yönetim sistemini haiz, epidemiyolojik olarak birbirine bağlı hayvan ve hayvansal üretim ile ilgili işletme veya işletmeleri,

ğ) Bölüm sorumlusu: Bölüm içerisinde yer alan işletmelerde kontrol ile biyogüvenlik planını ve yönetim sisteminin uygulanması ve izlenmesinden işverenle birlikte sorumlu olan veteriner hekimi,

h) Genel Müdürlük: Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünü,

ı) İl denetim ekibi: İl müdürlüğü hayvan sağlığından sorumlu şube müdürlüğünde görevli öncelikle ilgili hastalıktan sorumlu olmak üzere en az iki veteriner hekim katılımıyla oluşan heyeti,

i) İl Müdürlüğü: Tarım ve Orman Bakanlığı il müdürlüğünü,

j) İlçe Müdürlüğü: Tarım ve Orman Bakanlığı ilçe müdürlüğünü,

k) İşletme: bölüm içinde yer alan kanatlı hayvanların, döllü ve yemeklik yumurtaların üretiminden tüketiciye ulaşana kadar gerekli olan tüm faaliyetlerin yürütüldüğü birimleri,

l) Newcastle Hastalığı: OIE tarafından aşağıdaki kriterlerden birini karşılayan avian paramyxovirus serotip 1 (APMV-1) virusunun neden olduğu bir kanatlı enfeksiyonu olarak tanımlanır:

1. Günlük civcivlerdeki (gallus gallus) intraserebral patojenite indeksi (ICPI) 0,7 veya daha büyük bulunması.

2. Virusun, F2 proteininin karbon ucunda bulunan çoklu temel aminoasitlerin (doğrudan veya kesim yoluyla) ve F1 proteininin azot ucunda 117. gende kalıntı olarak bulunan fenilalaninin amino asidin varlığının gösterilmesi. Çoklu temel aminoasit terimi virusun F2 proteininin 113. ve 116. gen kalıntıları arasında en azından üç arjinin veya lizin amino asit kalıntılarının bulunmasını;

m) Ulusal Referans Laboratuvar Müdürlüğü: ND hastalığının teşhisi kapsamındaki analiz metot ve standartlarının belirlenmesi, laboratuvarlara yerleştirilmesi, kontrol edilmesi ve gerek duyulduğunda diğer laboratuvarlar tarafından yapılan analizlerin doğrulanmasından sorumlu olmak üzere Bakanlık tarafından yetkilendirilen enstitü müdürlüğünü;

n) Survey: Tanımlı bir zaman diliminde, belirli bir popülasyonda ND hastalığı ile ilgili sistematik olarak veri toplanmasına dayanan epidemiyolojik araştırmayı; ifade eder.

### **Bölüm ve Bölüm Sorumlusu İle İlgili Hususlar**

**Madde 5-** (1) Bölüm; hayvancılık işletmeleri ile onların karşılıklı ilişkilerini, bir bölümdeki hayvanlar arasındaki epidemiyolojik ayrıma ve farklı sağlık statüsüne sahip alt popülasyonlara olan katkıları da dahil olmak üzere tüm parçalarının yerini göstererek açık bir şekilde tanımlanmalıdır.

(2) Bu talimata göre bölümün tanımı, Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığının epidemiyolojik etkenleri, hayvan üretim sistemleri, biyogüvenlik uygulamaları, alt yapısal faktörler ve survey çerçevesinde yapılmalıdır.

(3) Bölüme dahil olan işletmelerin bir başka ilin sınırları içerisinde yer alması durumunda başvuru bölümde yer alan işletme sayısının fazla olduğu il müdürlüğüne yapılır.

(4) Bölüm izni verilmesi için yapılacak iş ve işlemlerin koordinasyonu başvuru yapılan il müdürlüğü tarafından yürütülecek olup, her il müdürlüğü kendi sınırları içerisinde yer alan işletmenin denetimini gerçekleştirecektir.

(4) Bölüme dahil olan işletmelerin bir başka ilin sınırları içerisinde yer alması durumunda her il için ayrı bir bölüm sorumlusu görevlendirilecektir.

(5) Bölümde yer alan işletmelerdeki bölüm sorumluları tarafından yapılacak survey ve denetim işlemlerinin hangi bölüm sorumlusu tarafından koordine edileceği belirlenecektir.

### **Bölüm İzni Başvurusu**

**Madde 6-** (1) Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı için bölüm izni almak isteyen bölüm sahibi/sorumlusu imzalı dilekçesi ve aşağıda belirtilen bilgi ve belgeleri içeren 3 nüsha bölüm dosyası ile işletmenin bulunduğu İl Müdürlüğüne müracaat eder.

a) Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığının epidemiyolojik statüsü ve risk faktörlerini dikkate alarak bölüm ve çevresini tanımlayan bilgi ve belgeler ile işletme ile ilgili bilgi ve belgelerin bulunduğu bir dosya bulunacaktır. Bu dosya içerisinde;

1-Hastalıktan Arilikte Bölümlendirme Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan bir adet Beyanname,

2-Bölümde yer alan işletme damızlık ya da kuluçkahane ise faaliyet onay belgesi ile geçerli sağlık sertifikası, (İl Müdürlüğü tarafından konacaktır.)

3-Ticari yumurtacı ve ticari etlik işletmeler için işletme tescil belgesi,

4-Bölümde yer alan ve Yönetmeliğinin Ek-1'de sunulan tüm işletmelerin koordinatlarının da gösterildiği uygun ölçekli bir harita.

5-İşletmenin diğer işletmelerle olan ilişkisini ve bu işletmelerle arasındaki işlevsel etkileşimleri ve akış grafiğini gösteren bir kroki veya şema,

6-İşletmenin Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı yönünden geçmişi ve epidemiyolojik statüsü ile ilgili bilgileri içeren Ek-1'de yer alan Bölüm Çevresel Risk Faktörleri Değerlendirme Raporu ile Ek-2 de yer alan İşletme Çevresel Risk Faktörlerinin Değerlendirme Raporu (Bu formda yer alan hayvan sağlığı ile ilgili bilgilerin doldurulmasına İl/İlçe Müdürlükleri yardımcı olur),

7-Bölüm içerisinde yer alan işletmede uygulanan genel biyogüvenlik planları, bu planların uygulanmasından sorumlu olan sorumlular, planların nasıl denetlendiği, planların nasıl doğrulandığı ve izlendiği, düzeltici ve önleyici faaliyetlerin nasıl yapıldığı hakkında genel bilgileri içeren bir özet bilgi ve bunlarla ilgili belgeler. (Bölüm işletmeleri için ortak hazırlanan bölüm içerisindeki işletmeler arasında giriş çıkışları düzenleyen genel uygulama talimatları ve biyogüvenlik planlarının uygulanmasına yönelik programlar gibi)

8-İşletmenin etrafındaki çit, engel, kilitli kapılar gibi fiziksel bariyerler ile işletme ve işletme içerisinde yer alan binaların biyogüvenlik tedbirleri dikkate alınarak giriş yerlerinin tanımlandığı ve biyogüvenlik seviyesine göre sınıflandırılarak renk kodlarıyla şemalandırıldığı işletme planı,

9-Renk kodları ile şemalandırılan yerlere giriş için yetkili ve yetkisiz kişilerin belirlendiğini gösteren işletmenin işleticisi veya bölüm sorumlusu tarafından imzalanan bir belge, (Bu belgede yetkisiz kişilerin girişlerine izin verilmiyorsa bunun nasıl sağlandığı veya bir plan çerçevesinde girişlerine müsaade ediliyorsa bu duruma ait bir planın da olması gerekmektedir.)

10-İşletmenin yönetimi, izlenebilirlik ve biyogüvenlik ile ilgili alınması gereken önlemler Ek-3 (a) (b) de yer alan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler bölümünde belirtilmiştir. Dosyada söz konusu önlemlerin alınmasını sağlayacak şekilde hazırlanan ve Ek-4'de yer alan standart uygulama talimatları ile bu talimatların uygulanmasına yönelik hazırlanan programlar ve uygulama kayıtlarının hangi belgelerle tutulacağını gösteren uygulama kayıt formları,

11-Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı ile ilgili işletme içerisinde kritik kontrol noktalarının ve kritik sınırlarının belirlendiği, izleme yöntemleri, doğrulama, düzeltici faaliyetler ve bunlarla ilgili kayıtların nasıl tutulacağını gösteren işletmeye ait aşağıdaki hususların da yer aldığı plan.

- Üretime ait tüm veriler ile belirlenmiş dönemleri kapsayan hayvanlara ait hastalanma ve ölüm oranı, kullanılan ilaçlar, yem ve su tüketimi ile ilgili kayıtları,

- Aktif ve pasif survey ile tarama analizleri için numune alma planları ile numune alma sıklığı, metotları ve sonuçları ile ilgili bilgileri,

- Tüm ziyaretçileri izleyebilmek ve gerektiğinde temas kurabilmek üzere, işletmeye gelen ziyaretçilerin kayıt ve bilgileri,
- Kullanılan ND aşısı ile ilgili detay bilgi (canlı, inaktif, aşı suşu vb.) uygulama tarihleri ile aşılama programları ile ilgili bilgileri,
- İşletmede çalışan tüm personelin, biyogüvenlik tedbirleri ve yönetim uygulamaları konusunda eğitildiğini gösteren belgeleri,
- Artan risk durumlarına karşı alınacak önlemleri de içeren uygulamaları.

### **Bölüm İzinin Verilmesi**

**Madde 7 (1)** Bölümlendirme izni başvurusunda işletme bağlı bulunduğu İl Müdürlüğüne verilen dilekçe, bilgi ve belgeler; il denetim ekibi tarafından 15 gün içerisinde incelenir.

(2) Eksik görülen bilgi ve belgeler var ise yazı ile başvuru sahibine 15 gün içerisinde tamamlattır.

(3) Yapılan inceleme sonucunda bilgi ve belgeleri uygun görülen bölüm il denetim ekibince 30 gün içerisinde denetlenir.

(4) Kuluçkahane ve damızlıklar uygulamada olan ilgili mevzuatları çerçevesinde ve işletmelerde alınması gereken önlemler ve standart uygulama talimatları bakımından bu talimata göre denetlenir.

Bu tip bir işletmede yapılan denetim sonucunda, ilgili mevzuat çerçevesinde doldurulması gereken denetim raporu ve ek olarak bu Talimatın Ek-7'sinde yer alan denetim raporu doldurulur.

(6) İl denetim ekibi tarafından düzenlenen denetim raporunda, işletmede eksiklik tespit edilmiş ise, eksikliklerin belirtildiği denetim raporunun bir sureti, işletme sahibine/sorumlusuna tutanakla teslim edilir, bölüm sorumlusuna ise resmi yazı ile eksikliklerin giderilmesi için gönderilir.

(7) Denetim raporlarındaki eksiklikleri gideren bölüm sorumlusu durumu il müdürlüğüne yazı ile bildirerek yeni bir denetim yapılmasını talep eder.

(8) Yerinde yapılan denetimler sonrasında il denetim ekibi tarafından işletmede herhangi bir eksiklik tespit edilmezse, işletmede Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığına yönelik Ek-5'de yer alan aktif survey çalışması başlatılır. Ek-5 kapsamında yapılacak tüm analizler için ücret bölüm işletmecisi tarafından ödenir.

(9) Bölüm izni işletmelerde son bir yıl içerisinde yapılacak aktif ve pasif surveyde hastalığın görülmemesi durumunda verilecektir. Yapılacak survey çalışmasının bitimine 1 ay kala bölümde yer alan işletmeler mevcut şartların devamlılığı açısından tekrar yerinde denetlenecektir.

(10) İşletmede son bir yıl içinde yapılan survey sonucunda sertifikalandırılacak Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığına ait bulguya rastlanmadığında, müracaat dosyasının bir nüshası, denetim raporları ve survey sonuçları İl Müdürlüğü tarafından onaylanarak Genel Müdürlüğe gönderilir.

(10) Bakanlık denetim ekibi tarafından müracaat dosyası, denetim raporları ve survey sonuçları incelenir.

(11) Genel Müdürlük il denetim ekibinin çalışmalarını esas alarak Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikası düzenleyebileceği gibi Bakanlık Denetim Ekibini yerinde inceleme için görevlendirebilir.

(12) İşletmeye bölüm izni Genel Müdürlük tarafından verilir.

### **Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasının Düzenlenmesi**

**Madde 8-** (1) Genel Müdürlük tarafından izin verilen bölüme Yönetmeliğin Ek-2'sinde yer alan Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikası tanzim edilir.

(2) Genel Müdürlük tarafından düzenlenen Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikası bölüm sorumlusuna verilmek üzere ilgili İl Müdürlüğüne gönderilir.

(3) İl Müdürlüğü, müracaat dosyasının diğer 2 nüshasında bulunan belgeleri onaylar, birer nüshasını ve Genel Müdürlük tarafından gönderilen Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasını Bölüm sorumlusuna teslim eder.

(4) Sertifika, istenilen koşulların devamlılığı sağlandığı sürece geçerlidir.

### **Bölüm Adının ve İzin Numarasının Verilmesi**

**Madde 9-** (1) Kanatlı ile ilgili bölümlere bölüm adı olarak Bakanlık veri tabanı tarafından verilen işletme numarası verilir.

(2) Bölüm izin numarası işletme numarasının sonuna aşağıdaki şekilde kodlanarak verilir.

Örnek:

B-K-001: B harfi bölümü, K harfi kuluçkahaneyi, 001 numarası ise bölüm izni verilen sırayı,

B-D-001: B harfi bölümü, D harfi damızlık işletmeyi, 001 numarası ise bölüm izni verilen sırayı,

B-KD-001: B harfi bölümü, K harfi kuluçkahaneyi, D harfi damızlık işletmeyi, 001 numarası ise bölüm izni verilen sırayı,

B-TE-001: B harfi bölümü, TE harfi ticari etlik işletmeyi, 001 numarası ise bölüm izni verilen sırayı,

B-TY-001: B harfi bölümü, TY harfi ticari yumurtacı işletmeyi, 001 numarası ise bölüm izni verilen sırayı ifade eder.

(3) Bölüm adı ve izin numarası verilen bölümlerle ilgili bir liste tutulur.

### **Bölüm Dosyasındaki Bilgi ve Belgelerde Değişiklik Yapılması**

**Madde 10-** (1) Bölüm dosyası içerisinde yer alan bilgi ve belgelerde değişiklik yapmak isteyen bölüm sorumlusu, değişiklik yapacağı bilgi ve belgelerden 3 nüsha hazırlayarak, değişiklik nedenlerini belirten bir dilekçe ile il müdürlüğüne müracaat eder.

(2) İl Müdürlüğü değişikliği istenen bilgi ve belgelerden bir nüshasını onaylayarak, değişiklik nedenlerini belirten bir yazı ile Genel Müdürlüğe gönderir.

(3) Genel Müdürlük bölüm dosyasındaki bilgi ve belgelerde değişiklik yapılmasını uygun görürse bu durumu ilgili il müdürlüğüne bildirir.

(4) İl müdürlüğünde bulunan ve değişikliği istenen bilgi ve belgelerden 2 nüshasını onaylayarak, bir nüshasını bölüm sorumlusuna verir. Bir nüshasını da il müdürlüğünde bulunan bölüm dosyasındaki değişikliği istenen evrakların üzerine takar, eski bilgi ve belgelerin üzerine de iptal yazısı yazar ve iptal tarihini üzerine not olarak düşer.

### **Genel Denetimler**

**Madde 11-** (1) Bakanlık Denetim Ekibi ya da İl Denetim Ekibi tarafından Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasına sahip bölümde, gerek görüldüğünde, sertifikalandırmaya esas hususların halen devam ettiğinin teyidi amacıyla genel denetimler yapılır.

### **Rutin Denetimler**

**Madde 12-** (1) İl denetim ekibi tarafından Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasına sahip bölümde yılda en az iki kez yapılan denetimlerdir.

(2) Hastalıklar açısından riskli durumlarda bölüm işletmeleri denetlenebilir. Riskli işletmeler belirlenirken aşağıdaki hususlar göz önünde bulundurulur.

a) Bir önceki denetim sonuçlarında problem tespit edilen işletmeler,

b) İşletme sahibinin değişmesi,  
c) İhbarı mecburi bir kanatlı hastalığının çıktığı veya ilaçların izin verilenlerden farklı kullanımı veya bölümlendirme izni için istenilen koşulların devamlılığının sağlanmadığı konusunda alınan duyurular,

ç) Daha önce ihbarı mecburi kanatlı hastalığı görülen işletmeler,

d) İl müdürlüğünce işletmelerde kontrol yapılması gerekli görülen diğer nedenler dikkate alınacaktır.

(3) İl denetim ekibi tarafından gerçekleştirilen denetime bölüm sorumlusu eşlik edecek, denetimler sırasında işletmelerde hijyen, izlenebilirlik, biyogüvenlik uygulamaları ve konu ile ilgili tutulan tüm kayıtlar karşılaştırmalı olarak kontrol edilecektir.

(4) Denetim bir plan dahilinde yapılacaktır ve denetimlere bölüm dosyası da götürülecek bölüm dosyasında bulunan bilgi ve belgelere göre denetim gerçekleştirilecektir.

(5) Rutin denetimlerin gereği gibi yapılabilmesi için, denetim ekibi tarafından denetlenecek bölüm işletmelerine yeterli zaman ayrılacaktır.

### **Sürekli Denetimler**

**Madde 13-** (1) Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasına sahip bölümde bölüm sorumlusu tarafından otokontrol amaçlı olarak yapılan denetimlerdir.

(2) En az üç ayda bir kez yapılacaktır.

(3) Bölüm sorumlusu tarafından bölüm dosyasında yer alan bilgi ve belgelere göre işletmedeki kayıtlar, alınan biyogüvenlik tedbirleri ve uygulamaları konusunda sürekli olarak denetim altında tutulacaktır.

### **Denetimlerin Yapılmasında Dikkat Edilecek Hususlar**

**Madde 14-** (1) Bakanlık Denetim Ekibi, İl Denetim Ekibi ve Bölüm Sorumlusu tarafından, denetlenen işletmenin türüne göre kendine özel mevzuatı kapsamında doldurulması gereken denetim raporuna ek olarak bu Talimatın Ek-6'sinde yer alan denetim raporu doldurulacaktır.

(2) İşletmelerde alınan tüm tedbirler, kayıtlar ve belgeler çapraz olarak tek tek kontrol edilecektir. Denetimler sırasında bölüm dosyasında bulunan standart uygulama talimatları ve bunlarla ilgili program ve kayıtlarda tek tek kontrol edilecektir.

Çapraz kontrol; işletme içerisindeki bir kayıt, işletmedeki farklı bir belgede bulunuyorsa oradaki kayıtla karşılaştırılarak veya bölüm içerisinde yer alan işletmelerden birinde tutulan kayıt başka bir işletmeyi de ilgilendiriyorsa oradaki kayıtla kontrol edilerek yapılır.

**Örneğin:** İşletmelerde tutulan ilaç, aşı ve yem kayıtlarının irsaliye veya fatura bilgileri ile kontrol edilmesi, işletmeye kuluçkahane veya yem fabrikasından gelen bir belgenin kuluçkahane veya yem fabrikasında tutulan kayıtlara uyup uymadığı gibi.

(3) Kontrol edilen bilgi ve belgelerin üzerine denetimi yapan kişi tarafından adı ve soyadı, kontrol edilen tarih yazılarak paraf atılır.

(4) Sürekli denetimlere ait raporların bir nüshası işletmede, bir nüshası da bölüm sorumlu tarafından muhafaza edilir ve Bakanlık ya da il denetim ekibi yaptıkları denetim esnasında sürekli denetim sonuçlarını inceler.

(5) İl denetim ekibi tarafından 3 nüsha halinde düzenlenen denetim raporunun bir nüshası denetim yapılan işletmede bırakılır, bir nüshası resmi yazı ile bölüm sorumlusuna gönderilir. Bir nüshası da İl Müdürlüğünde muhafaza edilir.

(6) Bakanlık Denetim Ekibi tarafından 3 nüsha düzenlenen denetim raporunun bir nüshası denetimi yapılan bölümün sorumlusuna teslim edilir, bir nüshası İl Müdürlüğüne gönderilir, bir nüshası da Genel Müdürlük tarafından muhafaza edilir.

(7) Genel, rutin ve sürekli denetim raporları ile kalite çerçevesinde yapılan denetim sonuçları düzenli olarak bölüm sorumlusu tarafından dosyalanır.

### **Denetimlerde Eksiklik Tespit Edildiğinde Yapılacak İşlemler**

**Madde 15-** (1) Genel ve rutin denetimlerde sertifikalandırmaya esas hususlara ait eksikliğin tespiti halinde, eksikliklerin giderilmesi için işletmeye 15 ila 30 gün arasında bir süre verilir.

(2) İşletmeye süre verildikten sonra hemen faks ve e-posta ile daha sonra da yazı ile Genel Müdürlüğe bildirilir ve bu süre içerisinde bölüm izni Genel Müdürlük tarafından askıya alınır.

(3) İl denetim ekibi tarafından verilen süre sonunda yerinde yapılan denetimler sonucunda eksikliklerin giderildiği tespit edilirse bu durum hemen faks ve e-posta ile daha sonra da yazı ile Genel Müdürlüğe bildirilir ve bölüm izninin askı durumu kaldırılır.

(4) Eksikliklerin verilen süre içerisinde giderilmemesi halinde ise bölüm izninin iptal edilmesi için durum yine faks ve e-posta ile daha sonra da yazı ile Genel Müdürlüğe bildirilir. Genel Müdürlük tarafından verilen bölüm izni iptal edilir.

### **Bölümün Mihrak Koruma ve Gözetim Bölgesinde Yer Alması**

**Madde 16-** (1) Bölüme ait işletme çevresinde Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı görülürse 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile söz konusu hastalıklara özel Yönetmelikler kapsamındaki karantina uygulamaları bölüme de uygulanır.

(2) Mihrak çevresinde yer alan bölüme ait işletme il denetim ekibi tarafından riske yönelik olarak denetlenir.

(3) İl denetim ekibi tarafından bölüm işletmesinde yapılan denetimlerde, Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığıyla ilgili herhangi bir bulguya rastlanmaz, bölüm sorumlusu tarafından riske yönelik uygulama talimatlarının uygulamaya konulduğu ve buna yönelik bölüm sorumlusu tarafından denetimlerin yapıldığı, biyogüvenlik planı ve yönetim sistemi, survey çalışmaları ve diğer önlemlere dikkat edildiği tespit edilirse hastalık mihrakından kaynaklanan hareket sınırlamaları bölüme dahil olan işletme için kaldırılır.

(4) Bölüm işletmesinde Ek-5'te yer alan survey programı kapsamında işlemler yürütülür.

### **Bölümde Mihrak**

**Madde 17-** (1) Bölüme ait işletmede bölüm sertifikasında belirtilen Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı tespit edilirse, bölüm izni iptal edilir.

(2) Bölüm işletmelerinde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile söz konusu hastalıklara özel Yönetmelikler kapsamında hastalığa yönelik gerekli tüm önlemler alınır.

(3) Hastalığın sönüşünün ardından il denetim ekibi tarafından işletme Hastalıktan Arilikte Bölümlendirme Yönetmeliği ve bu Talimatta yer alan hususlar konusunda denetlenir.

(4) Yapılan denetimlerde eksiklik tespit edilmezse durum sertifika tanzimine esas olmak üzere Genel Müdürlüğe bildirilir.

### **Hastalık ve Aşılama Programlarının Surveyi**

**Madde 18-** (1) İşletmede Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı ile ilgili aktif survey çalışmaları Ek-5'e göre yapılır.

(2) Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı yönünden sertifikalandırılmış bölümlendirilmiş tüm kanatlı işletmeleri, ulusal Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı survey programının içerisinde yer alır.

(3) İşletmelerin uygulama talimatlarında belirtildiği şekilde Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı şüphesi veya hastalık tespit edilmesi durumunda erken uyarı sisteminin uygulanması için bölüm sorumlusu ve il müdürlükleri beraber çalışmalıdır.

(4) Bölüm sorumlusu işletmelerdeki herhangi bir hastalık şüphesini derhal İl Müdürlüğüne bildirecektir.

(5) Bakanlık gerek duyduğu zaman Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığına yönelik aşılama programları yapar, aşılama programı İl Müdürlüklerince işletmelere bildirilir. İşletmelerde aşılama programları uygulanır.

(6) Bu talimat kapsamında ulusal survey programı hariç olmak üzere Enstitü Müdürlükleri tarafından yapılacak her türlü analizin ücreti işletme tarafından karşılanacaktır.

### **Bölüm Sorumlusunun Sorumlulukları**

**Madde 19-** (1) Bölüm sorumlusu, Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı için bölüm izni almak isteyen her bir bölümde ve bölüm içerisinde yer alan işletmenin kontrolü ile biyogüvenlik planının ve yönetim sisteminin uygulanmasından ve izlenmesinden işveren birlikte sorumlu olan kişidir.

(2) Bölümlendirme konusunda sorumlu kişi olarak İl/İlçe Müdürlükleri ile devamlı irtibat halinde olması gerekir.

(3) Bölüm dosyalarının Talimatta belirtildiği şekilde hazırlanmasından sorumludur.

(4) Bölüm işletmelerine ait standart uygulama talimatlarının, programların ve kayıt formlarının hazırlanmasından veya hazırlanmasından sorumludur. Bazı uygulama talimatlarının ve Talimatta belirtilen formların hazırlanmasında ise İl Müdürlükleri ile işbirliği yapar.

(5) İl Müdürlüğü tarafından onaylanan bölüm dosyası, bölüm sorumlusu tarafından muhafaza edilir.

(6) Bölüm dosyasındaki işletmeye ait onaylanan bilgi ve belgelerin birer nüshasının işletmelerde de bulunmasını sağlar.

(7) Standart uygulama talimatlarının uygulandığından emin olmak için denetlemeler geliştirerek uygular, ayrıca uygulama talimatları ile bu talimatların uygulandığına dair kayıtları sık sık gözden geçirir.

(8) Bölüm izni alındıktan sonra bölümlendirme konusunda İl Müdürlükleri ile tüm yazışmaları yapmaya yetkilidir.

(9) İl Müdürlükleri ile yaptıkları yazışmaları bir dosyada bulundurmakla yükümlüdür. Ayrıca işletme ile ilgili il müdürlükleri ile yaptığı yazışmaların birer nüshasının da işletmedeki bölüm dosyasında bulunmasını sağlar.

(10) Kalite sistemi çerçevesinde yapılan denetimlerde dahil olmak üzere denetlemelerin sonuçlarını düzenli olarak bir dosyada bulundurur, gerektiğinde denetim için bu dosyaları il müdürlüğü yetkililerine gösterir. İşletmede yapılan denetimlere ait sonuçların bir nüshasının da düzenli olarak işletmelerde bulunmasını sağlar.

(11) Onaylı bölüm dosyasındaki bilgi ve belgelerin güncellenmesinden ve değiştirilmesinden sorumludur.

(12) Bölüm işletmesinin denetlenmesi ve kontrolünden sorumludur.

(13) İşletmede gerçekleştirilecek aktif survey programının hazırlanmasından, uygulanmasından ve sonuçlarının toplu halde saklanmasından sorumludur. Ayrıca işletmeden alınan numunelere ait survey sonuçlarının işletme dosyasında da bulunmasını sağlar.

(14) Bölüm işletmesinde herhangi bir hastalık şüphesini derhal İl/İlçe Müdürlüğüne bildirir.

(15) Bölüm içerisinde çalışan değişik personele yönelik, standart uygulama talimatları konusunda eğitim programlarının hazırlanmasından ve uygulanmasından sorumludur.

(16) Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığının epidemiyolojisi ile ilgili bilimsel verileri takip eder, bölüm işletmesindeki risk yolları ve alınacak tedbirler konusunda kendisini geliştirir.

### **İl Müdürlüklerinin Sorumluluğu**

**Madde 20-** (1) Bölüm izni için il müdürlüğüne müracaat eden bölümün sorumlusu olacak kişiye, bölüm dosyasının hazırlanmasında yol gösterir ve bazı formların hazırlanmasında (özellikle çevresel risk değerlendirme raporundaki ve diğer bilgiler konusunda) bu kişilere yardımcı olur.

(2) Bölüm izni için müracaat eden bölüme ait dosyanın incelenmesinden, bölüme ait işletmenin yerinde yapılacak denetimlerinden ve bölüm izni alması uygun görülen dosyanın Genel Müdürlüğe gönderilmesinden sorumludur.

(3) Bölüm dosyasında bulunan bilgi ve belgelerin kontrolünden ve incelenmesinden sorumludur.

(4) Bilgi ve belgeleri tam olan bölüme ait işletmelerin yerinde denetlenmesinden sorumludur.

(5) Bilgi ve belgeleri tam ve uygun olan ve bölüm işletmelerinde yapılan denetimlere ait denetim raporlarında eksiklik bulunmaması durumunda bölüme, bölüm izninin verilmesi için bölüm dosyasının ve denetim raporlarının birer nüshasının Genel Müdürlüğe gönderilmesinden sorumludur.

(6) Bölüme ait işletmeler birden fazla il sınırında bulunuyorsa başvuru işletme sayısı fazla olan İl Müdürlüğüne yapılır. Bu iller koordineli olarak çalışmaktan sorumludur. Koordinasyonu başvuru yapılan İl Müdürlüğü tarafından yürütür.

(7) Genel Müdürlükçe uygun görülen bölümün sorumlusuna, onayladığı bölüm dosyası ile Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasını vermekle sorumludur.

(8) Bölüm izni alan bölümlerin bu talimatta belirtildiği şekilde genel ve rutin olarak denetlenmesinden sorumludur.

(9) Bölüm işletmelerinde yapılan denetimlere ait raporların ilgili bölüm sorumlusuna yazı ile bildirilmesinden sorumludur.

(10) Denetim raporunda eksiklik tespit edilirse bölüm izninin askıya alınması için Genel Müdürlüğe gerekli bildirim yapmakla sorumludur.

(11) Verilen süre içerisinde bölüm tarafından eksiklikler giderilmezse bölüm izninin iptali için Genel Müdürlüğe gerekli bildirim yapmakla görevlidir.

(12) Bölüm sorumlusuna yönelik genel hijyen kuralları ve biyogüvenlik, izlenebilirlik ve uygulama talimatlarının uygulanması gibi konularda sektörle işbirliği içerisinde eğitim programlarının hazırlanmasından ve uygulanmasından sorumludur.

(13) Bölüm işletmelerinin bulunduğu ilçe müdürlüklerine, il müdürlüğü tarafından yapılan tüm uygulamalar ve sonuçlardan bilgi vermekten sorumludur.

(14) Hayvan hareketlerinin kontrolünden, işletmelerde gerçekleştirilen aktif survey sonuçlarının takibinden sorumludur.

(15) İldeki kanatlı işletme sorumluları, sektör yetkilileri, köy muhtarları, avcı dernekleri, yarış ve süs kanatlıları gibi diğer ilgili kanatlı sektörlerindeki liderler ile etkili ortaklıklar geliştirilmesinden ve bu ortaklıklar yoluyla çeşitli kuş sektörlerinin yapısı ve uygulamaları hakkında iyi bilgi edinmekten sorumludur.

(16) Düzenli olarak ND hakkındaki bilimsel verileri takip etmekten ve bölüme ait standart uygulama talimatlarındaki risk yollarını gözden geçirmekten sorumludur.

### **Genel Müdürlüğün Sorumluluğu**

**Madde 21-** (1) İl müdürlüğüne yapılan müracaat sonrasında il denetim ekibi tarafından yerinde yapılan denetimlerle bölüm izni verilmesi uygun görülen bölüme ait bölüm dosyasının Bakanlık Denetim Ekibince incelenmesi, gerektiğinde yerinde yapılan denetimlerle kontrol edilmesi ve uygun görülen bölümlere bölüm izni verilerek, Hastalıktan Ari Bölüm Sertifikasının tanzim edilmesinden sorumludur.

(2) Sertifika verilen bölümlerin listesinin web sayfasında yayınlanmasından sorumludur.

(3) Bölüm izninin askıya alınması veya iptal edilmesinden sorumludur.

(4) Gerekli görmesi durumunda bölüm işletmelerinde genel denetimler yapar, bu denetimler esnasında İl Müdürlüklerinin de çalışmalarını denetler.

(5) Gerek duyduğu zaman Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı ile ilgili ulusal survey programı hazırlar ve uygulanmasını sağlar.

(6) Gerek duyduğu zaman Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı ile ilgili aşılama programı hazırlar ve uygulanmasını sağlar.

### **Hayvan Hareketleri**

**Madde 22-** (1) Newcastle hastalığından Ari Bölüm Sertifikası almış işletmeye yurt dışından canlı hayvan ya da kuluçkalık yumurta getirilmesi durumunda söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası veteriner sağlık sertifikası ile gelmiş olması gerekmektedir.

(2) Bölüme, yurt içinden yapılacak hareketler, Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik hükümleri doğrultusunda yapılacaktır.

(3) Bölüme sevk olunan kanatlı hayvan ve kuluçkalık yumurtalar ari bölümden gelecek olup, eğer ari bölüm olmayan bir işletmeden sevk yapılacak ise;

a) Kanatlı hayvanlar için söz konusu hayvanların 14 gün öncesinden, ND hastalığı olmadığına dair Bölge Enstitü Müdürlüğünden alınacak bir analiz raporu bulunacaktır.

b) Kuluçkalık yumurtaların elde edildiği damızlık sürülerde en az 7 gün öncesinden ND hastalığı olmadığına dair Bölge Enstitü Müdürlüğünden alınacak bir analiz raporu bulunacaktır.

c) (a) ve (b) bendinde belirtilen iş ve işlemler için hayvanlardan 20 adet cloakal ve tracheal sıvap numuneleri ile kan numunesi alınarak bağlı bulunduğu Enstitü Müdürlüğüne gönderilir. Enstitü Müdürlükleri numunelerin analizlerini yaparak sonucu İl Müdürlüğüne bildirir. İl Müdürlüğüne analiz sonucunun uygun olması durumunda Yurtiçi Kanatlı Hayvan Sevklerine Mahsus Veteriner Sağlık Raporu tanzim edilir. Sevk için düzenlenen Yurtiçi Kanatlı Hayvan Sevklerine Mahsus Veteriner Sağlık Raporu ekine analiz sonucunun bir fotokopisi eklenir.

d) Günlük civciv sevk edilmesi durumunda ise elde edildiği kuluçkahanede yükleme gününde ND hastalığı bulunmaması ve sevk edilen günlük civcivlerin ND yönünden klinik belirti göstermemesi gerekmektedir.

**BÖLÜM ÇEVRESEL RİSK FAKTÖRLERİNİN DEĞERLENDİRME RAPORU**  
(Bölüm içerisinde yer alan işletmeler kadar satır sayısı arttırılır.)

<b>İşletmenin Adı veya İşleticisinin Adı Soyadı</b>	<b>İşletmenin Adresi</b>	<b>*İşletmenin ND hastalığıyla ilgili geçmiş durumu ve tarihi</b>	<b>İşletmenin 3 km çevresinde bulunan köy sayısı ve en yakın köyün işletmeye uzaklığı</b>	<b>İşletmenin 3 km çevresinde bulunan ticari kanatlı işletme sayısı ve en yakın ticari işletmenin uzaklığı</b>	<b>İşletmenin 3 km çevresinde bulunan pazar, hayvanat bahçesi ve diğer toplanma alanlarının sayısı ve en yakın yerin uzaklığı</b>	<b>**İşletmenin 5 km çevresinde bulunan önemli su kaynaklarının sayısı ve en yakının işletmeye uzaklığı</b>	<b>Çevresel risk faktörleriyle ilgili diğer önemli bilgiler</b>
		<b>ND Geçmişi: Tarihi:</b>	<b>Toplam köy sayısı:  Köylerdeki toplam kanatlı sayısı:  En yakın uzaklık:</b>	<b>Toplam işletme sayısı:  İşletmelerdeki toplam kanatlı sayısı:  En yakın işletmenin uzaklığı:</b>	<b>Toplam alan sayısı:  Alanlardaki toplam duyarlı hayvan sayısı:  En yakın alanın uzaklığı:</b>	<b>Su kaynaklarının toplam sayısı:  Su kaynağında bulunan su kuşu sayısı:  En yakın su kaynağı uzaklığı:</b>	

**NOT:** Bu form “İşletme Çevresel Risk Faktörlerinin Değerlendirme Formundaki” bilgilere göre doldurulacaktır.

\* Bölüm işletmelerinin geçmişinde ND görülmüşse, işletmedeki son hastalık görülme tarihi, mihrak sayısı ve uygulanan hastalık kontrol metotlarını gösteren bir belge, İl/İlçe Müdürlüğü ile ortaklaşa hazırlanarak bölüm dosyasına konulacaktır.

\*\*En az 10,000 m<sup>2</sup> yüzey alanına sahip veya 500 ya da herhangi bir zamanda daha fazla su kuşu popülasyonuna sahip su kaynakları

**BÖLÜM İŞLETME/İŞLETMELERİ ÇEVRESEL RİSK FAKTÖRLERİ BİLGİ RAPORU**

İşletme Numarası	
İşletmenin Koordinatları (ana girişte alınız)	
İşletmenin bağlı olduğu şirket varsa şirketin adı	
İşletme şirkete mi ait yoksa yüklenici mi?	
İşletmenin amacı (Kuluçka, ana damızlık (GP), damızlık (PS), üretim, vs.)	
İşletmede bulunan türler	
İşletmede kümes varsa sayısı	
Kanatlı bulunan işletmelerdeki toplam kanatlı sayısı	

## **İŞLETMELERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER (Kuluçkahane ve Damızlık İşletmeler)**

Bu önlemler Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı kapsamında belirtilen önlemleri de içerecektir. Standart Uygulama Talimatları (Ek-4) ve ekleri hazırlanırken veya incelenirken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

### **1-İşletme ve işletme bölümlerinin yönetimi ile ilgili önlemler**

1.1.İşletmeye giren yumurta, civciv ve kanatlılar veya yem bölüm içerisindeki işletmelerden ya da bölümün dışından Bakanlıkça çalışma izni verilen işletmelerden temin edilmelidir. Newcastle hastalığından Ari Bölüm Sertifikası almış işletmeye yurt dışından canlı hayvan ya da kuluçkalık yumurta getirilmesi durumunda söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası veteriner sağlık sertifikası ile gelmiş olması gerekmektedir.

1.2.İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personel, ziyaretçiler, araçlar, hayvanlar ve alet ile ekipmanlar kayıt edilecektir.

1.3.İşletmelerde kedi, köpek, süs kuşları gibi evcil hayvanlar bulundurulmayacaktır.

1.4.İşletmelerde yabani hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı zararlı kontrol programı uygulanacaktır.

1.5.Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme veya seyreltme uygulanıyorsa nedenleri belirtilecektir.

1.6.Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçları uygun saklama koşullarında saklayacak düzeneğe sahip olacaktır.

1.7.Bölüm içerisinde açık alanlarda yabani kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, iskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı bulunmamalıdır.

### **2. İşletmeyi çevreleyen bariyer ve işletme giriş kapısı ile ilgili önlemler**

2.1.Bölüme ait işletmelerin çevresi yeterli yükseklikte yabani hayvanların girişini engelleyecek şekilde çit, duvar veya tel örgü ile çevrili olacaktır.

2.2.İşletme çevresinde bulunan çit, duvar veya tel örgü düzenli olarak kontrol edilerek bozulma varsa derhal bakımı yapılacaktır.

2.3.İşletme dışında araçlar için yeterli park alanı olacaktır.

2.4.İşletme giriş kapısı tek olacaktır.

2.5.Gerekli araç ve personelin girişine izin verilen durumlar haricinde işletme girişindeki kapı kapalı ve kilitli tutulacaktır.

2.6.İşletme girişindeki kapıda zil olacaktır. (Sınırlı ve kontrollü giriş olması ve temas durumlarında uyarı vermesi açısından)

2.7.Araçların temizlenip dezenfekte edilmesi için ana giriş kapısında yeterince geniş, sert yüzeyli alan bulunacak ve araçlar burada temizlenip dezenfekte edilecektir.

2.8.Temizlik ve dezenfeksiyonun atık sularının akarsu ve yeraltı sularına bulaşmasını engellemek içinde gerekli önlemler alınacaktır. (Yüzeyde su birikimini önlemek için uygun drenajın yapılmış olması ve ara sıra bakımının yapılması gerekir.)

2.9.Temizleme ve dezenfeksiyon için işletme girişlerinde yüksek basınçla basınçlandırılmış su ve uygun dezenfeksiyon ekipmanı mevcut olacaktır.

2.10.İşletme giriş kapısında temizlik ve dezenfeksiyon için yeterli su, deterjan ve dezenfektan bulunacaktır.

2.11.Eğer işletmelere akşam giriş veya çıkış yapılıyorsa, işletme girişini görünür hale getirmek, araçların temizlik ve dezenfeksiyonunu yapabilmek için yeterli ışıklandırma sağlanacaktır.

2.12.İşletme giriş kapısında bulundurulması gereken ekipman ve malzemelerin listesi olacaktır.

### **3. İşletme personeli ile ilgili önlemler**

3.1.İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması, av ve yaban hayatı ile temasta bulunmaması için gerekli tedbirler alınacaktır. İşletmeye girmeden önceki 72 saat içerisinde söz konusu alan dışında bu gibi bir duruma haiz olmaları halinde biyogüvenlik sorumlusuna bilgi vermelidir. (Beyanname alınması ve yerinde kontrol gibi)

3.2.İşletme girişlerinde personelin kıyafet ve ayakkabı değişimi sağlanacaktır ya da tek kullanımlık tulum ve galoş veya işletmeye ait ayakkabı ile kapalı alana kadar giriş sağlanacaktır. Ayrıca kapalı alan girişlerinde tekrar ayakkabı değişimi yapılacaktır.

3.3.İşletmeye veya kümese girmeden önce personelin duş alması sağlanacaktır. Duş aldıktan sonra işletmeye ait temiz farklı kıyafet giyilecektir.

3.4.Değişik bölümlerde çalışan personelin uygulaması gereken genel ve özel hijyen kuralları belirlenecektir.

### **4. Ziyaretçiler ile ilgili önlemler**

4.1.İşletme girişlerinde ziyaretçiler için yeterli özel ayakkabı veya tek kullanımlık kıyafetler bulundurulacaktır.

4.2.İşletme girişlerinde tüm ziyaretçiler için bir kayıt defteri veya formu tutulacak ve bu kayıt defteri veya forma Newcastle hastalığına karşı hassas olan hayvanlarla son temas tarihi ve saati de işlenecektir. Ziyaretçiler bölümde beslenen aynı türden hayvanlarla veya sertifika düzenlenen hastalığa karşı hassas olan hayvanlarla son 72 saat içerisinde temas etmemiş olacaktır.

4.3.İşletmeye veya kümese girmeden önce ziyaretçilerin duş alması sağlanacaktır. Duş alındıktan sonra işletmeye ait temiz farklı kıyafet giyilecektir.

### **5. Araçlar ile ilgili önlemler**

5.1.İşletme içerisine girmesi ve çıkması zorunlu olan araçlar belirlenecek, araçlar sadece görevleri amacıyla kullanılacaktır.

5.2.Gerekli araçlar dışındaki tüm araçların işletme dışına park etmesi sağlanacaktır.

5.3.İşletmeye giren ve çıkan tüm araçlar işletme giriş kapısında temizlenip dezenfekte edilecektir.

5.4.Bu alanların yüzeyi çamur olamayacak şekilde beton ya da benzer, kolayca temizlenebilir bir malzemedir oluşacaktır. (çakıl vb. gözenekli zeminler uygun değildir)

5.5.Bu alandaki atık suyun kontrolü sağlanmalıdır. Kontrolsüz bir şekilde bölüm içerisindeki biyogüvenlikli alanları kontamine etmesi önlenmelidir.

5.6.Dezenfeksiyon için kullanılan ekipman, çamuru lastikten ve araç aksamlarından kolayca temizlemek için yeterli basınç ve esneklikte olacaktır.

5.7.Araç sürücüleri araçtan incek ise ayakkabı ve kıyafetlerini işletme giriş kapısında değiştirmesi veya tek kullanımlık kıyafet ve galoş giymesi sağlanacaktır.

### **6.Ekipman ve materyaller ile ilgili önlemler**

6.1.İşletmeye giren veya çıkan tüm ekipmanların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu için özel ekipmanlar olacak ve giriş çıkışlarda temizlenerek ve dezenfekte edilecektir.

6.2.Bölüm işletmeleri ve kümesler arasında ekipman paylaşımı yapılmayacak, zorunlu hallerde ekipman paylaşımı gerekiyor ise işletmedeki alanlar arasında hangi ekipmanların paylaşılacağı belirlenecektir.

6.3.İşletmeye giren üretim ile ilgili olan tüm materyaller temizlenecek ve dekontamine edilecektir. (yem gibi temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyalleri kapsamamaktadır.)

6.4.Yumurta naklinde ve depolanmasında kullanılan materyaller ya temizlenip dezenfekte edilecektir ya da tek kullanımlık malzeme kullanılacaktır.

### **7.Binalar ile ilgili önlemler**

7.1.Binalar yabani kanatlılar, yabani hayvanlar, kedi, köpek vb. başıboş hayvanlar ve kemirgenlere karşı dayanıklı olacak ve rutin bir şekilde bakımları sağlanacaktır.

7.2.Bina etrafları bitkilerden arınmış olacaktır. Bina etraflarında en az 50 cm genişliğinde tretuar olacaktır.

7.3.Yükleme ve boşaltma alanlarının kolaylıkla ve etkili bir şekilde temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için toprak olmaması ve sert bir zemine sahip olması gerekmektedir. Tüm dağıtımlardan önce ve sonra temizlenerek dezenfekte edilecektir.

7.4.Binaların rutin temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

### **8. Çevre ile ilgili önlemler**

8.1.Yem artıkları anında temizlenecektir.

8.2.İşletme içerisinde su birikintisi bulunmamalıdır. İşletmede yıkama ve yağmur sularının işletme içinde ve kümes aralarında birikmemesi için drenaj sistemi bulunmalıdır.

8.3.İşletme içerisinde kullanılan yolların tüm zemini çakıllı ya da sert zemin olmalı, çalılık olmamalıdır.

8.4.İşletmedeki kontrollü giriş yerleri çöp ve birikintilerden temizlenecektir.

### **9.Yem ve su ile ilgili önlemler**

9.1.Bölümün herhangi bir işletmesinin sınırları içerisinde yem ünitesi bulunmayacaktır.

9.2.İşletmenin su kaynağının kanatlılara ait patojenlerin kontaminasyonundan arı olduğu bilinmelidir. (örneğin klorlama veya UV yoluyla)

9.3.İşletme suyu yabani kanatlılar, kemirgenler vs. tarafından kontamine edilmeden depolanacak, üretim yerleri veya kümeslere kapalı boru yoluyla taşınacaktır.

9.4.İçme suyu depoları ve su tankları güneşten korunacak ve rutin olarak temizlenip dezenfekte edilecektir.

9.5.Yem siloları yabani kanatlılar ve kemirgenler tarafından kontamine edilmeyecek yapıda olmalı ve yem kapalı olarak kümeslere taşınacaktır.

9.6.Dönem aralarında siloların temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

9.7.Bölüm işletmelerinde kullanılacak yem ısıtma işleminden geçmiş olmalıdır. Söz konusu yem 80 C° de minimum 20 saniye ısıtma işlemine tabi tutulmalıdır.

9.8.Yem taşıyan araçların sadece bölüm içerisindeki işletmelerde kullanılması tercih edilmelidir. Eğer bölüm dışındaki işletmelerde kullanılacak ya da farklı standarttaki yem taşınmış ise yemin konulduğu aracın silobası fumige edilmelidir.

### **10. Kümesler ile ilgili önlemler**

10.1.İşletme içerisinde üretim yapılan bölümlere sadece sorumlu kişilerin girişleri sağlanacak, üretim boyunca kapılar sürekli kapalı ve kilitli tutulacaktır.

10.2.Kümes kapıları içeride personel olsun ya da olmasın kapalı olması sağlanacaktır.

10.3.Kümes girişlerinde kolaylıkla görülebilen uygulama talimatında belirtilen sınırlı erişim işaretleri olacaktır.

10.4.Kümeslere personel ve ziyaretçilerin giriş çıkışları ile ilgili uyacakları kurallar belirlenecektir.

10.5.Kümeslerin çatı altı, duvarları ve tabanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun olacaktır.

10.6.Kümesin havalandırması uygun olacak, kümes içinde çok aşırı amonyak ve toz bulunmaması için gerekli önlemler alınacaktır.

10.7.Kümeslerde yeterli ışıklandırma olacaktır.

10.8.Kümeslere yabancı kuşların girmesini engelleyecek tedbirler (kuş teli gibi) alınacaktır.

10.9.Kümes girişlerinde uygun bir şekilde inşa edilmiş servis alanı olacaktır.

10.10.Kümeslerin servis alanlarında veya bina dışında el yıkama ve dezenfeksiyon için olanaklar olacaktır.

10.11.Hayvanların bulunduğu yere giren tüm personel için tüm servis alanlarında özel kıyafet ve ayakkabı, ziyaretçiler içinde tek kullanımlık kıyafet bulundurulacaktır.

10.12.Kümesin dış ve iç girişlerinde kabul edilebilir şekilde ayak banyosu olacak ve bunlar periyodik olarak uygun şekilde temizlenip değiştirilecektir.

10.13.Servis alanları temizlenip dezenfekte edilecektir.

10.14.Kümeslere dönem sonunda uygulanacak temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili kurallar belirlenecektir.

10.15. Kümeslerde kullanılan altlık materyal kümeslere tek kullanımlık malzemeler ile taşınmalıdır.

## **11.Kümeslerin sağlık yönetimi ile ilgili önlemler**

11.1.Kümesler her gün bakıcılar tarafından kontrol edilecektir.

11.2.Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı çerçevesinde kümeslerdeki üretim devrelerine ait tüm kayıt ve belgeler tutulacaktır. (kümes kartı, sevk belgeleri, ilaç, aşı, yem kullanımı ile ilgili kayıtlar ve belgeler)

11.3.Artan risk durumlarında yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik tedbirleri belirlenecek ve sorumlu kişiler bu konuda bilgilendirilecektir.

11.4.İşletmede hastalıktan şüphelenildiği zaman uygulamaya girecek olan bir acil durum planı olacak ve sorumlu kişiler bu konuda bilgilendirilecektir.

11.5.Newcastle aktif surveyinin uygulaması ile ilgili talimatlar ve survey sonuçları bulunacaktır.

11.6.İşletmedeki hayvanlara uygulanacak aşı uygulamaları ile ilgili talimatlar ve aşılama programı bulunmalıdır.

## **12. Kanatlılardaki problemlerin araştırılması ile ilgili önlemler**

12.1.Kanatlılarda problem görülmesi durumunda numunelerin nasıl alınacağını ve hangi laboratuarlara nasıl gönderileceği ile ilgili detayların ve sorumluların belirlenmesi gerekir.

12.2.Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktaları belirlenecek, bu durumlarda nerelere acil bildirim yapılacağı ve sonrasında ne gibi uygulamalar yapılacağı konusunda talimat hazırlanacak ve sorumlu kişiler bu konuda yeterli olarak bilgilendirilecektir.

12.3.Ölüm ve üretim verilerinin günlük olarak kayıt edilmesi için prosedür belirlenecektir.

12.4.Beklenen ve normal ölüm oranları ile beklenen üretim ve civciv çıkım verileri belirlenecek, belirgin ve beklenmedik şekilde olan değişiklikler en kısa sürede İl/İlçe Müdürlüklerine bildirilecektir.

### **13. Ölü ve itlaf edilen kanatlıların imhası ile ilgili**

13.1.Kümeslerde ölen veya itlaf edilen kanatlılar günde en az iki defa toplanıp, kapalı kaplarla imha yerine taşınacaktır.

13.2.Kümes içinde ölen veya itlaf edilen hayvanlar bekletilmeden imha edilmelidir. Ölen veya itlaf edilen hayvanların imhası için yakma fırını veya ölü imha çukuru bulunmalıdır. Ölen veya itlaf edilen hayvanların ya da gübrenin İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği kapsamında izin verilen özel şirket ya da belediyeler kanalı ile bertaraf edilmesi sağlanıyor ise sözleşme veya taahhüt bulunacaktır.

### **14.Gübre ve altlık ile ilgili önlemler**

14.1.Gübre ve altlığın kümeden çıkartılması, taşınması ve imhası ile ilgili bilgi ve belgeler olacaktır.

### **15. Kanatlıların ve yumurtaların eklenmesi ve çıkarılması ile ilgili önlemler**

15.1.Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanacaktır. (tam zamanlı şirket çalışanları, şirketle anlaşmalı başka bir kuruluş)

15.2.Ekiplerde çalışan personelin son 72 saat içinde duyarlı kanatlı hayvanlar ile temas etmemiş olması sağlanacaktır.

15.3.Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda, yükleme yapılmayacak diğer alanlara girişinin engellenmesi sağlanacaktır.

15.4.Kesime hayvan gönderilmesi durumunda, kanatlıların araçlara yüklenmesine yönelik prosedür ile işletmedeki kümeslere kanatlı sevki söz konusu ise araçlardan kümeslere kanatlı aktarılmasına yönelik prosedürler belirlenecektir.

15.5.Kuluçkalık yumurtalar için, yabancı kuş ve haşerelerden koruyacak şekilde inşa edilmiş bir bekletme odası bulunacaktır.

15.6.Yumurtaların alınmasından sonra ve yumurta bekletme odasına alınmadan önce en kısa zamanda dezenfekte edilmesi için uygun olanaklar sağlanacaktır.

15.7.Kuluçkahaneye yumurta girişi ve civciv çıkışı için kontaminasyon riskini en aza indirmek için, uygun şekilde inşa edilmiş bir bölüm bulunmalıdır. Bu bölümün tasarımı, kuluçkahane içerisindeki biyogüvenlikli alanda çalışan kişilerin dışarıya çıkmasını ve dışarıda çalışan kişilerin biyogüvenlikli alana girmesini önleyecek şekilde yapılmış olacaktır.

### **16. Biyogüvenlik kontrolü ile ilgili önlemler**

16.1.İşletmede biyogüvenlikten genel olarak sorumlu olması için bir personel görevlendirilecektir.

### **17. Eğitimler ile ilgili önlemler**

17.1.Kalıcı personele genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusunda en az 6 ayda bir eğitim verilecektir.

17.2.Geçici personele işe başlamadan önce genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimler verilecektir.

## **18. Standart uygulama talimatları ile ilgili önlemler**

18.1.Standart Uygulama Talimatları, bölüm sorumlusu tarafından işletmede yapılacak olan sürekli denetimlerde gözden geçirilecek ve gerekiyorsa güncellenecektir.

## **İŞLETMELERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER (Broiler ve Yumurtacı İşletmeler)**

Bu önlemler Ticari Etlik ve Yumurtacı Kanatlı İşletmelerinin Biyogüvenlik Talimatı kapsamında belirtilen önlemleri de içerecektir. Standart Uygulama Talimatları (Ek-4) ve ekleri hazırlanırken veya incelenirken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

### **1-İşletme ve işletme bölümlerinin yönetimi ile ilgili önlemler**

1.1.İşletmeye giren yumurta, civciv ve kanatlılar veya yem bölüm içerisindeki işletmelerden ya da bölümün dışından Bakanlıkça çalışma izni verilen işletmelerden temin edilmelidir. Newcastle hastalığından Ari Bölüm Sertifikası almış işletmeye yurt dışından canlı hayvan ya da kuluçkalık yumurta getirilmesi durumunda söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası veteriner sağlık sertifikası ile gelmiş olması gerekmektedir.

1.2.İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personel, ziyaretçiler, araçlar, hayvanlar ve alet ile ekipmanlar kayıt edilecektir.

1.3.İşletmelerde kedi, köpek, süs kuşları gibi evcil hayvanlar bulundurulmayacaktır.

1.4.İşletmelerde yabani hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı zararlı kontrol programı uygulanacaktır.

1.5.Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme veya seyreltme uygulanıyorsa nedenleri belirtilecektir.

1.6.Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçları uygun saklama koşullarında saklayacak düzeneğe sahip olacaktır.

1.7.Bölüm içerisinde açık alanlarda yabani kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, iskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı bulunmamalıdır.

1.8.Bölüm iznine müracaat edecek olan ticari yumurtacı işletmeler, Yumurtacı Tavukların Korunması ile İlgili asgari Standartlara İlişkin Yönetmeliğin Madde 8 inde yer alan Zenginleştirilmiş Kafes Sistemleri ile ilgili hükümleri yerine getirecektir.

### **2-İşletmeyi çevreleyen bariyer ve işletme giriş kapısı ile ilgili önlemler**

2.1.Bölüme ait işletmelerin çevresi yeterli yükseklikte yabani hayvanların girişini engelleyecek şekilde çit, duvar veya tel örgü ile çevrili olacaktır.

2.2.İşletme çevresinde bulunan çit, duvar veya tel örgü düzenli olarak kontrol edilerek bozulma varsa derhal bakımı yapılacaktır.

2.3.İşletme dışında araçlar için yeterli park alanı olacaktır.

2.4.İşletme giriş kapısı tek olacaktır.

2.5.Gerekli araç ve personelin girişine izin verilen durumlar haricinde işletme girişindeki kapı kapalı ve kilitli tutulacaktır.

2.6.İşletme girişindeki kapıda zil olacaktır. (Sınırlı ve kontrollü giriş olması ve temas durumlarında uyarı vermesi açısından)

2.7.Araçların temizlenip dezenfekte edilmesi için ana giriş kapısında yeterince geniş, sert yüzeyli alan bulunacak ve araçlar burada temizlenip dezenfekte edilecektir.

2.8.Temizlik ve dezenfeksiyonun atık sularının akarsu ve yeraltı sularına bulaşmasını engellemek içinde gerekli önlemler alınacaktır. (Yüzeyde su birikimini önlemek için uygun drenajın yapılmış olması ve ara sıra bakımının yapılması gerekir.)

2.9.Temizleme ve dezenfeksiyon için işletme girişlerinde yüksek basınçla basınçlandırılmış su ve uygun dezenfeksiyon ekipmanı mevcut olacaktır.

2.10.İşletme giriş kapısında temizlik ve dezenfeksiyon için yeterli su, deterjan ve dezenfektan bulunacaktır.

2.11.Eğer işletmelere akşam giriş veya çıkış yapılıyorsa, işletme girişini görünür hale getirmek, araçların temizlik ve dezenfeksiyonunu yapabilmek için yeterli ışıklandırma sağlanacaktır.

2.12.İşletme giriş kapısında bulundurulması gereken ekipman ve malzemelerin listesi olacaktır.

### **3. İşletme personeli ile ilgili önlemler**

3.1.İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması, av ve yaban hayatı ile temasta bulunmaması için gerekli tedbirler alınacaktır. İşletmeye girmeden önceki 72 saat içerisinde söz konusu alan dışında bu gibi bir duruma haiz olmaları halinde biyogüvenlik sorumlusuna bilgi vermelidir. (Beyanname alınması ve yerinde kontrol gibi)

3.2.İşletme girişlerinde personelin kıyafet ve ayakkabı değişimi sağlanacaktır ya da tek kullanımlık tulum ve galoş veya işletmeye ait ayakkabı ile kapalı alana kadar giriş sağlanacaktır. Ayrıca kapalı alan girişlerinde tekrar ayakkabı değişimi yapılacaktır.

3.3.İşletmeye veya kümese girmeden önce personelin duş alması sağlanacaktır. Duş aldıktan sonra işletmeye ait temiz farklı kıyafet giyilecektir.

3.4.Değişik bölümlerde çalışan personelin uygulaması gereken genel ve özel hijyen kuralları belirlenecektir.

3.5.Ticari yumurtacı işletmelerde yumurta paketlenme ve işleme ünitesinde çalışan personelin girişi için ayrı bir kapı olacak ve duş alması sağlanacaktır. Bu personelin kümes alanına girişini engelleyecek tedbirler alınacaktır.

3.6.Yumurta paketlenme ve işleme ünitesinde çalışan personelin, kümes personeli ile her türlü teması engellenecektir.

3.7. Tüm personelin çalışma alanları dışında bulunmasının önüne geçilecektir.

### **4. Ziyaretçiler ile ilgili önlemler**

4.1.İşletme girişlerinde ziyaretçiler için yeterli özel ayakkabı veya tek kullanımlık kıyafetler bulundurulacaktır.

4.2.İşletme girişlerinde tüm ziyaretçiler için bir kayıt defteri veya formu tutulacak ve bu kayıt defteri veya forma Newcastle hastalığına karşı hassas olan hayvanlarla son temas tarihi ve saati de işlenecektir. Ziyaretçiler bölümde beslenen aynı türden hayvanlarla veya sertifika düzenlenen hastalığa karşı hassas olan hayvanlarla son 72 saat içerisinde temas etmemiş olacaktır.

4.3. İşletmeye veya kümese girmeden önce ziyaretçilerin duş alması sağlanacaktır. Duş alındıktan sonra işletmeye ait temiz farklı kıyafet giyilecektir.

### **5. Araçlar ile ilgili önlemler**

5.1.İşletme içerisine girmesi ve çıkması zorunlu olan araçlar belirlenecek, araçlar sadece görevleri amacıyla kullanılacaktır.

5.2.Gerekli araçlar dışındaki tüm araçların işletme dışına park etmesi sağlanacaktır.

5.3.İşletmeye giren ve çıkan tüm araçlar işletme giriş kapısında temizlenip dezenfekte edilecektir.

5.4.Bu alanların yüzeyi çamur olamayacak şekilde beton ya da benzer, kolayca temizlenebilir bir malzemenin oluşacaktır. (çakıl vb. gözenekli zeminler uygun değildir)

5.5.Bu alandaki atık suyun kontrolü sağlanmalıdır. Kontrolsüz bir şekilde bölüm içerisindeki biyogüvenlikli alanları kontamine etmesi önlenmelidir.

5.6.Dezenfeksiyon için kullanılan ekipman, çamuru lastikten ve araç aksamlarından kolayca temizlemek için yeterli basınç ve esneklikte olacaktır.

5.7.Araç sürücüleri araçtan incek ise ayakkabı ve kıyafetlerini işletme giriş kapısında değiştirmesi veya tek kullanımlık kıyafet ve galoş giymesi sağlanacaktır

5.8.Ticari yumurtacı ve broiler işletmelere gelen canlı hayvan nakil araçları dışındaki tüm araçlar için (yumurta paketleme ve işleme ünitesine gelen ve yem hammadde araçları vb. dahil olmak üzere) ayrı bir kapıdan girişi sağlanacaktır. Bu araçların kümeslerin bulunduğu alana girişi engellenecektir.

## **6.Ekipman ve materyaller ile ilgili önlemler**

6.1.İşletmeye giren veya çıkan tüm ekipmanların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu için özel ekipmanlar olacak ve giriş çıkışlarda temizlenerek ve dezenfekte edilecektir.

6.2.Bölüm işletmeleri ve kümesler arasında ekipman paylaşımı yapılmayacak, zorunlu hallerde ekipman paylaşımı gerekiyor ise işletmedeki alanlar arasında hangi ekipmanların paylaşılacağı belirlenecektir.

6.3.İşletmeye giren üretim ile ilgili olan tüm materyaller temizlenecek ve dekontamine edilecektir. (yem gibi temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyalleri kapsamamaktadır.)

6.4.Yumurta naklinde ve depolanmasında kullanılan materyaller ya temizlenip dezenfekte edilecektir ya da tek kullanımlık malzeme kullanılacaktır.

## **7.Binalar ile ilgili önlemler**

7.1.Binalar yabani kanatlılar, yabani hayvanlar, kedi, köpek vb. başıboş hayvanlar ve kemirgenlere karşı dayanıklı olacak ve rutin bir şekilde bakımları sağlanacaktır.

7.2.Bina etrafları bitkilerden arınmış olacaktır. Bina etraflarında en az 50 cm genişliğinde tretuar olacaktır.

7.3.Yükleme ve boşaltma alanlarının kolaylıkla ve etkili bir şekilde temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için toprak olmaması ve sert bir zemine sahip olması gerekmektedir. Tüm dağıtımlardan önce ve sonra temizlenerek dezenfekte edilecektir.

7.4.Binaların rutin temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

## **8. Çevre ile ilgili önlemler**

8.1.Yem artıkları anında temizlenecektir.

8.2.İşletme içerisinde su birikintisi bulunmamalıdır. İşletmede yıkama ve yağmur sularının işletme içinde ve kümes aralarında birikmemesi için drenaj sistemi bulunmalıdır.

8.3.İşletme içerisinde kullanılan yolların tüm zemini çakıllı ya da sert zemin olmalı, çalılık olmamalıdır.

8.4.İşletmedeki kontrollü giriş yerleri çöp ve birikintilerden temizlenecektir.

## **9.Yem ve su ile ilgili önlemler**

9.1.Bölümün herhangi bir işletmesinin sınırları içerisinde yem ünitesi bulunmayacaktır.

9.2.İşletmenin su kaynağının kanatlılara ait patojenlerin kontaminasyonundan arı olduğu bilinmelidir. (örneğin klorlama veya UV yoluyla)

9.3.İşletme suyu yabani kanatlılar, kemirgenler vs. tarafından kontamine edilmeden depolanacak, üretim yerleri veya kümeslere kapalı boru yoluyla taşınacaktır.

9.4.Çeme suyu depoları ve su tankları güneşten korunacak ve rutin olarak temizlenip dezenfekte edilecektir.

9.5.Yem siloları yabani kanatlılar ve kemirgenler tarafından kontamine edilmeyecek yapıda olmalı ve yem kapalı olarak kümeslere taşınacaktır.

9.6.Dönem aralarında siloların temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

9.7.Bölüm işletmelerinde kullanılacak yem ısıtıl işleminden geçmiş olmalıdır. Söz konusu yem 80 C° de minimum 20 saniye ısıtıl işleme tabi tutulmalıdır.

9.8.Yem taşıyan araçların sadece bölüm içerisindeki işletmelerde kullanılması tercih edilmelidir. Eğer bölüm dışındaki işletmelerde kullanılacak ya da farklı standarttaki yem taşınmış ise yemin konulduğu aracın silobası fumige edilmelidir.

## **10. Kümesler ile ilgili önlemler**

10.1.İşletme içerisinde üretim yapılan bölümlere sadece sorumlu kişilerin girişleri sağlanacak, üretim boyunca kapılar sürekli kapalı ve kilitli tutulacaktır.

10.2.Kümes kapıları içeride personel olsun ya da olmasın kapalı olması sağlanacaktır.

10.3.Kümes girişlerinde kolaylıkla görülebilen uygulama talimatında belirtilen sınırlı erişim işaretleri olacaktır.

10.4.Kümeslere personel ve ziyaretçilerin giriş çıkışları ile ilgili uyacakları kurallar belirlenecektir.

10.5.Kümeslerin çatı altı, duvarları ve tabanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun olacaktır.

10.6.Kümesin havalandırması uygun olacak, kümes içinde çok aşırı amonyak ve toz bulunmaması için gerekli önlemler alınacaktır.

10.7.Kümeslerde yeterli ışıklandırma olacaktır.

10.8.Kümeslere yabancı kuşların girmesini engelleyecek tedbirler (kuş teli gibi) alınacaktır.

10.9.Kümes girişlerinde uygun bir şekilde inşa edilmiş servis alanı olacaktır.

10.10.Kümeslerin servis alanlarında veya bina dışında el yıkama ve dezenfeksiyon için olanaklar olacaktır.

10.11.Hayvanların bulunduğu yere giren tüm personel için tüm servis alanlarında özel kıyafet ve ayakkabı, ziyaretçiler içinde tek kullanımlık kıyafet bulundurulacaktır.

10.12.Kümesin dış ve iç girişlerinde kabul edilebilir şekilde ayak banyosu olacak ve bunlar periyodik olarak uygun şekilde temizlenip değiştirilecektir.

10.13.Servis alanları temizlenip dezenfekte edilecektir.

10.14.Kümeslere dönem sonunda uygulanacak temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili kurallar belirlenecektir.

10.15.Kümeslerde kullanılan altlık materyal kümeslere tek kullanımlık malzemeler ile taşınmalıdır.

## **11.Kümeslerin sağlık yönetimi ile ilgili önlemler**

11.1.Kümesler her gün bakıcılar tarafından kontrol edilecektir.

11.2.Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı çerçevesinde kümeslerdeki üretim devrelerine ait tüm kayıt ve belgeler tutulacaktır. (kümes kartı, sevk belgeleri, ilaç, aşı, yem kullanımı ile ilgili kayıtlar ve belgeler)

11.3.Artan risk durumlarında yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik tedbirleri belirlenecek ve sorumlu kişiler bu konuda bilgilendirilecektir.

11.4.İşletmede hastalıktan şüphelenildiği zaman uygulamaya girecek olan bir acil durum planı olacak ve sorumlu kişiler bu konuda bilgilendirilecektir.

11.5.Newcastle aktif surveyinin uygulaması ile ilgili talimatlar ve survey sonuçları bulunacaktır.

11.6.İşletmedeki hayvanlara uygulanacak aşı uygulamaları ile ilgili talimatlar ve aşılama programı bulunmalıdır.

11.7.İki devre arasındaki temizlik ve dezenfeksiyon süresi ticari etlik ve yumurtacı işletmeler için Ticari Etlik ve Yumurtacı Kanatlı İşletmelerinin Biyogüvenlik Talimatında belirtilen sürelerle uygun olmalıdır.

## **12. Kanatlardaki problemlerin araştırılması ile ilgili önlemler**

12.1.Kanatlılarda problem görülmesi durumunda numunelerin nasıl alınacağını ve hangi laboratuarlara nasıl gönderileceği ile ilgili detayların ve sorumluların belirlenmesi gerekir.

12.2.Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktaları belirlenecek, bu durumlarda nerelere acil bildirim yapılacağı ve sonrasında ne gibi uygulamalar yapılacağı konusunda talimat hazırlanacak ve sorumlu kişiler bu konuda yeterli olarak bilgilendirilecektir.

12.3.Ölüm ve üretim verilerinin günlük olarak kayıt edilmesi için prosedür belirlenecektir.

12.4.Beklenen ve normal ölüm oranları ile beklenen büyüme ve üretim verileri belirlenmeli, belirgin ve beklenmedik şekilde olan değişiklikler en kısa sürede İl/ilçe Müdürlüklerine bildirilmeli

## **13. Ölü ve itlaf edilen kanatlıların imhası ile ilgili**

13.1.Kümeslerde ölen veya itlaf edilen kanatlılar günde en az iki defa toplanıp, kapalı kaplarla imha yerine taşınacaktır.

13.2.Kümes içinde ölen veya itlaf edilen hayvanlar bekletilmeden imha edilmelidir. Ölen veya itlaf edilen hayvanların imhası için yakma fırını veya ölü imha çukuru bulunmalıdır. Ölen veya itlaf edilen hayvanların ya da gübrenin İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği kapsamında izin verilen özel şirket ya da belediyeler kanalı ile bertaraf edilmesi sağlanıyor ise sözleşme veya taahhüt bulunacaktır.

## **14.Gübre ve altlık ile ilgili önlemler**

14.1.Gübre ve altlığın kümeden çıkartılması, taşınması ve imhası ile ilgili bilgi ve belgeler olacaktır.

## **15. Kanatlıların ve yumurtaların eklenmesi ve çıkarılması ile ilgili önlemler**

15.1.Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanacaktır. (tam zamanlı şirket çalışanları, şirketle anlaşmalı başka bir kuruluş)

15.3.Ekiplerde çalışan personelin son 72 saat içinde duyarlı kanatlı hayvanlar ile temas etmemiş olması sağlanacaktır.

15.4.Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda, yükleme yapılmayacak diğer alanlara girişinin engellenmesi sağlanacaktır.

15.5.Kesime hayvan gönderilmesi durumunda, kanatlıların araçlara yüklenmesine yönelik prosedür ile işletmedeki kümeslere kanatlı sevki söz konusu ise araçlardan kümeslere kanatlı aktarılmasına yönelik prosedürler belirlenecektir.

## **16. Biyogüvenlik kontrolü ile ilgili önlemler**

16.1.İşletmede biyogüvenlikten genel olarak sorumlu olması için bir personel görevlendirilecektir.

## **17. Eğitimler ile ilgili önlemler**

17.1.Kalıcı personele genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusunda en az 6 ayda bir eğitim verilecektir.

17.2.Geçici personele işe başlamadan önce genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimler verilecektir.

## **18. Standart uygulama talimatları ile ilgili önlemler**

18.1.Standart Uygulama Talimatları, bölüm sorumlusu tarafından işletmede yapılacak olan sürekli denetimlerde gözden geçirilecek ve gerekiyorsa güncellenecektir.

## STANDART UYGULAMA TALİMATLARI

İşletme ve işletme birimlerinde uygulanan faaliyetlerle ilgili hazırlanması gereken asgari standart uygulama talimatları aşağıda belirtilmektedir. **Hazırlanan her bir standart uygulama talimatının ekinde talimatın uygulanmasından sorumlu personel listesi, talimatların uygulanmasına yönelik geliştirilen kayıt formları ve varsa programları yer almalıdır.**

Bölüm işletmelerinin üretim özellikleri dikkate alındığında aşağıdaki uygulama talimatlarından ve belgelerinden bazılarının hazırlanmasına gerek olmadığı gibi işletmeler tarafından aşağıda belirtilen hususların dışında da standart uygulama talimatları hazırlanabilir.

***Standart Uygulama Talimatları, işletmede de bir dosya içerisinde bulundurulacak, sorumlu kişilere imza karşılığı teslim edilecek ve işletmedeki ilgili yerlere uygulama için asılacaktır. (Bölüm izni alan bölümün işletme ya da işletmelerinde tasdikli standart uygulama talimatları bulundurulacaktır.)***

### 1. İşletme yönetimi ile ilgili standart uygulama talimatı

1.1. İşletmeye giren yumurtalar, civcivler, kanatlılar veya yem bölümün dışından getiriliyorsa Bakanlık veri tabanına kayıtlı veya faaliyet onay belgesi ya da ruhsata sahip işletmelerden temin edilmesine yönelik uygulama talimatı,

1.2. İşletmeye giren yumurtalar, civcivler veya kanatlılar yurt dışından getiriliyor ise söz konusu ürünlerin arı ülke, arı bölge ya da arı bölümden elde edilmiş ve uluslararası sağlık sertifikası ile geldiğine dair uygulama talimatı,

1.3. İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personelin, ziyaretçilerin, araçların, hayvanların ve alet ekipmanların kaydının tutulması ile ilgili uygulama talimatları,

1.4. Yabani hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı uygulanan zararlı kontrol programı için uygulama talimatı,

1.5. Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme veya seyreltme uygulanıyorsa bunlara ait uygulama talimatı,

1.6. Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçların saklanması ve kullanılması ile ilgili uygulama talimatı,

1.7. Bölüm içerisinde açık alanlarda yabani kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, ıskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı bulunmaması ile ilgili uygulama talimatı,

### 2. İşletmeyi çevreleyen bariyer ve işletme giriş kapısı ile ilgili standart uygulama talimatı

2.1. İşletme çevresindeki fiziksel bariyer ve işletme giriş kapısının özelliklerini tanımlayan ve bunların rutin bakımı ile ilgili uygulama talimatı,

2.2. İşletme giriş kapısında bulundurulacak alet ve malzemelerin listesi ve malzemelerin eksilmesi durumunda nereden ve nasıl temin edileceğini açıklayan uygulama talimatı,

2.3. İşletme giriş kapısında uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili uygulama talimatı,

2.4. İşletme içerisine giriş yapacak araç, personel ve ziyaretçilerin tanımlanması ile ilgili uygulama talimatı,

2.5. İşletme giriş kapısı ile ikincil ulaşım noktaları arasındaki ulaşım kontrolünün nasıl yapılacağını açıklayan uygulama talimatı.

### **3.İşletme personeli ile ilgili standart uygulama talimatı**

3.1.İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması için alınan tedbirlerle ilgili uygulama talimatı,

3.2.İşletmeye giren personelin kıyafet ve ayakkabılarının değişimi de dahil olmak üzere işletmeye girişte uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,

3.3.Değişik birimlerde çalışan personelin uygulaması gereken genel ve özel hijyen kuralları ile ilgili uygulama talimatları.

### **4.Ziyaretçilerle ilgili standart uygulama talimatı**

4.1.İşletmeye giren ziyaretçilerin uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı.

### **5.Araçlar ile ilgili standart uygulama talimatı**

5.1.İşletmenin içerisine giren ve çıkan araçlara uygulanması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,

5.2.İşletme dışında park edecek araçlar ile ilgili uygulama talimatı,

5.3.İşletme içerisine girecek sürücülerin uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı.

### **6.Ekipman ve materyaller ile ilgili standart uygulama talimatı**

6.1.İşletmeye giren veya çıkan tüm ekipmanların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,

6.2.İşletmedeki birimler arasında zorunlu hallerde hangi ekipmanların paylaşılacağını tanımlayan uygulama talimatı,

6.3.Paketleme ve nakil materyallerinin tedarik, taşıma, depolama ve dağıtımında uygulanacak kurallar ile ilgili uygulama talimatı ve bunlarla ilgili geliştirilen uygulama formları.

### **7.Binalar ile ilgili standart uygulama talimatı**

7.1.Binaların yabani kanatlı ve kemirgenlere karşı dayanıklılığını kontrol etmek için yapılan bakım ile ilgili uygulama talimatı,

7.2.Bina etraflarının bitkilerden temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,

7.3.Binaların etrafında beton yükleme apronları bulunuyorsa bunların bakımı ve temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,

7.4.Binaların rutin temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatları.

### **8. Çevre ile ilgili standart uygulama talimatı**

8.1.Yem artıklarının temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,

8.2.İşletme içerisinde durgun su oluşması durumunda yapılacak işlemler ile ilgili uygulama talimatı,

8.3.İşletme içerisindeki boş alanların bakımı ile ilgili uygulama talimatı,

8.4.İşletme içerisindeki çöplerin toplanması ve işletmeden çıkarılması ile ilgili uygulama talimatı.

### **9.Yem ve su ile ilgili standart uygulama talimatı**

9.1.İşletmenin su kaynağı, suyun depolanması, işlenmesi ve üretim yerlerine ulaşması ile ilgili bilgiyi ve buralarda yapılacak rutin bakımlarla ilgili uygulama talimatı,

9.2.İşletmeye getirilen yemlerin boşaltımı ve depolanması ile ilgili uygulama talimatı,

9.3.Yem silolarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı.

9.4.Yemlere ısıtma işlem uygulanması durumunda yapılacak işlemler ile ilgili uygulama talimatı,

#### **10. Kümelerle ilgili standart uygulama talimatı**

10.1.Kümelerin iç ve dış giriş kapılarının güvenliği ve sinyali konusunda alınan tedbirler ile küme giriş çıkışlarında personel ve ziyaretçiler için uygulanacak kurallar ile ilgili uygulama talimatları,

10.2.Bina dışında ve kümesteki geçiş yerlerinde bulunan ayak banyolarının bakımı için uygulama talimatı,

10.3.Kanatlı sürülerinin dönem sonunda binadan çıkmasından yeni sürülerin gelmesine kadarki sürede yapılan temizlik ve dezenfeksiyonla ilgili uygulama talimatı,

10.4.Servis odalarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı.

10.5.Kümelerde bulunan havalandırma ve diğer ekipmanın ve kümesin fiziki şartlarının kontrolü ile ilgili uygulama talimatı.

#### **11.Kümelerin Sağlık Yönetimi ile ilgili standart uygulama talimatı**

11.1.Kümelerin rutin kontrolü için uygulama talimatı,

11.2.Kümesteki hayvanlara ait kayıtların ve belgelerin tutulması ile ilgili uygulama talimatı, (Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı çerçevesinde)

11.3.Newcastle aktif surveyinin uygulanması ile ilgili uygulama talimatı,

11.4.Artan risk durumlarında, yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik uygulamaları ile ilgili uygulama talimatı

11.5.İşletmelerde hastalıktan şüphelenildiği zaman uygulanacak acil eylem planı ve bununla ilgili uygulama talimatı veya talimatları, (Duş ve riskli kanatlılarla ilgilenen çalışanların tüm kıyafetlerinin değişimi gibi ek önlemlerle ilgili talimatlarda dahil)

11.6.İşletmedeki hayvanlara uygulanacak aşılarda ilgili, aşılama programı ve aşı uygulama talimatları.

#### **12. Kanatlılardaki problemlerin araştırılması ile ilgili standart uygulama talimatı**

12.1. Kanatlılarda görülen problemlerde numunelerin toplanması ve teslim edilmesi ile ilgili uygulama talimatı.

12.2.Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi ve civciv çıkım verileri gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktalarını belirleyen ve yapılacak uygulamaları içeren uygulama talimatı.

#### **13. Ölü ve itlaf edilen kanatlıların imhası ile ilgili standart uygulama talimatı**

13.1.Küme içinde ölen veya itlaf edilen hayvanların toplanması, taşınması ve imhası ile ilgili uygulama talimatı.

#### **14.Gübre ve altlık ile ilgili standart uygulama talimatı**

14.1.Gübre ve altlığın kümeden çıkartılması, taşınması ve imhası ile ilgili uygulama talimatı.

## **15. Kanatlıların ve yumurtaların eklenmesi ve çıkarılması ile ilgili uygulama talimatı**

15.1. Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanması ile ilgili uygulama talimatı. (tam zamanlı şirket çalışanları, şirketle anlaşmalı başka bir kuruluş).

15.2. Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda işletme içindeki hareketleri ile ilgili uygulama talimatı.

15.3. Kesime hayvan gönderilmesi durumunda, kanatlıların araçlara yüklenmesine yönelik, işletmedeki kümeslere kanatlı sevki söz konusu ise araçlardan kümeslere kanatlı aktarılmasına yönelik uygulama talimatı

15.4. Yumurtaların alınmasından sonra ve yumurta bekletme odasına alınmadan önce en kısa zamanda dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı

## **16. Biyogüvenlik kontrolü ile ilgili standart uygulama talimatı**

16.1. İşletmedeki biyogüvenlik uygulamalarının işletme tarafından kontrolü ile ilgili uygulama talimatı.

## **17. Eğitimler ile ilgili**

16.1. Kalıcı personelin genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimleri ile ilgili uygulama talimatı,

16.2. Geçici personelin genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimleri ile ilgili uygulama talimatı.

## **18. Standart Uygulama Talimatları ile ilgili**

18.1. Standart Uygulama Talimatlarının gözden geçirilmesi ve güncellenmesi ile ilgili uygulama talimatı.

## NEWCASTLE AKTİF SURVEYİ

1- Bölüm sorumlusu bölümde yer alan tüm kanatlı işletme/işletmelerindeki kanatlı hayvan bulunan kümeslerden aktif survey için damızlık, kuluçkahane ve yumurtacı işletmelerden en az 6 ayda bir, broiler işletmelerinden ise her üretim periyodunda her bir kümeden rastgele seçilen 20 kanatlıdan tracheal ve cloacal swap alınarak bağlı bulunulan Bölge Enstitüsü Müdürlüğüne gönderilmesini sağlayacaktır.

2- Bölüm sorumlusu, bölüm Newcastle hastalığı mihrakının koruma ve gözetim bölgesi içinde yer alıyor ise

a) Bölümde yer alan tüm kanatlı işletme/işletmelerindeki kanatlı hayvan bulunan kümeslerden mihrakın ardından en seri şekilde aktif survey için rastgele seçilen 20 kanatlıdan tracheal ve cloacal swap ile eğer küme hastaya veya ölü hayvan var ise 5 adet hasta veya ölü hayvanın numune olarak alınmasını ve Bölge Enstitüsü Müdürlüğüne gönderilmesini sağlayacaktır. Daha sonra bu numune alımları mihrakta hastalık söndürülene kadar en az 21 günde bir tekrarlanacaktır.

b) Bölüm sorumlusu, kümeslerdeki hayvanların işletme biyogüvenlik sorumlusu (Veteriner Hekim) tarafından her gün klinik taramaya (pasif survey) tabi tutulmasını sağlayacaktır.

3- Tüm survey sonuçları Bölüm sorumlusu tarafından İl Müdürlüğüne faks ve e-posta ile daha sonra da yazı ile bildirilecektir.

4- Bölümde yer alan işletmeler ulusal survey programına dahil edileceğinden Ülkemizde ilkbaharda yapılan Newcastle surveyi ile sonbaharda yapılan avian influenza surveyinde Newcastle kontrolü yapılacaktır.

5- Teşhiste bir örnekliliği sağlamak amacıyla bu Mevzuat kapsamında alınan numunelerde; Real - Time QPCR ve virüs izolasyonu ve identifikasyonu yapılır. Söz konusu test metodları Bakanlıkça uygulamaya konulan ve OIE standartlarına uygun olarak hazırlanan Teşhiste Metod Birliği Kitapçığına uygun olarak gerçekleştirilecektir.

## DENETİM RAPORU (Kuluçkahane ve Damızlık İşletmeler)

## Denetim Detayları

Tarih		Uygulayan Kişiler	
-------	--	-------------------	--

Denetleme Nedeni	İlk Denetim		Genel Denetim		Rutin Denetim		Sürekli Denetim	
------------------	-------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------	--

**Not: Hangi denetim yapılıyorsa x işareti koyun**

## İşletme Tanımlama

İşletme Adı	
Adres	
İşletme No'su	
İşletmenin Koordinatları (ana girişte alınız)	
İşletmenin bağlı olduğu şirket	
İşletme şirkete mi ait yoksa yüklenici mi?	
İşletmenin amacı (Kuluçka, GP, damızlık, üretim)	
İşletmenin birden fazla bölümde faaliyetleri var mı?	
<b>İşletme Kanatlı Üretim İşletmesi ise</b>	
Bulunan türler	
Kümeslerin sayısı	
Kanatlı hayvan sayısı	
İşletmenin proje kapasitesi	
Kanatlıların yaşına göre sayıları	

<b>MÜRACAAT BELGE KONTROLÜ</b>			
	<b>EVET/VAR</b>	<b>HAYIR/YOK</b>	<b>DÜŞÜNCELER</b>
1.1. Hastalıktan Arilikte Bölümlendirme Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan bir adet Beyanname			
1.2. Bölümde yer alan işletme damızlık ya da kuluçkahane ise faaliyet onay belgesi ile geçerli sağlık sertifikası			
1.3. İşletme yerinin gösterildiği uygun ölçekli bir harita			
1.4. İşletmenin diğer işletmelerle olan ilişkisini ve bu işletmelerle arasındaki işlevsel etkileşimleri ve akış grafiğini gösteren bir kroki veya şema			
1.5. İşletmenin ihbarı mecburi Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı yönünden geçmiş ve epidemiyolojik statüsü ile ilgili bilgileri içeren Ek-1'de yer alan Bölüm Çevresel Risk Faktörleri Değerlendirme Raporu ile Ek-2 de yer alan İşletme Çevresel Risk Faktörlerinin Değerlendirme Raporu			

#### **A. BELGE KONTROLÜ**

##### **İşletme Dosyasında Bulunan Standart Uygulama Talimatlarının kayıt formları ve programlara dayanarak kontrolü**

<b>1.İŞLETME VE İŞLETME BÖLÜMLERİNİN YÖNETİMİ</b>			
	<b>EVET/VAR</b>	<b>HAYIR/YOK</b>	<b>DÜŞÜNCELER</b>
1.1. Eğer işletmeye giren yumurtalar, civcivler, kanatlılar veya yem bölümün dışından getiriliyorsa, Bakanlık veri tabanına kayıtlı, faaliyet onay belgesi ya da ruhsata sahip işletmelerden temin edilmesine yönelik uygulama talimatı,			
1.2. İşletmeye giren yumurtalar, civcivler veya kanatlılar yurt dışından getiriliyor ise söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası sağlık sertifikası ile geldiğine dair uygulama talimatı,			
1.3. İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personelin, ziyaretçilerin, araçların, hayvanların ve alet ekipmanların kaydının tutulması ile ilgili uygulama talimatları,			
1.4. Yabani hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı uygulanan zararlı kontrol programı için uygulama talimatı,			
1.5. Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme veya seyreltme uygulanıyorsa bunlara ait uygulama talimatı,			

1.6. Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçların saklanması ve kullanılması ile ilgili uygulama talimatı,			
1.7. Bölüm içerisinde açık alanlarda yabani kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, iskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı bulunmaması ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>2.İŞLETMEYİ ÇEVRELEYEN BARIYER VE İŞLETME GİRİŞ KAPISI</b>			
2.1. İşletme çevresindeki fiziksel bariyer ve işletme giriş kapısının özelliklerini tanımlayan ve bunların rutin bakımı ile ilgili uygulama talimatı,			
2.2. İşletme giriş kapısında bulundurulacak alet ve malzemelerin listesi ve malzemelerin eksilmesi durumunda nereden ve nasıl temin edileceğini açıklayan uygulama talimatı,			
2.3. İşletme giriş kapısında uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili uygulama talimatı,			
2.4. İşletme içerisine giriş yapacak araç, personel ve ziyaretçilerin tanımlanması ile ilgili uygulama talimatı,			
2.5. İşletme giriş kapısı ile ikincil ulaşım noktaları arasındaki ulaşım kontrolünün nasıl yapılacağını açıklayan uygulama talimatı,			
<b>3. PERSONEL</b>			
3.1. İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması için alınan tedbirlerle ilgili uygulama talimatı,			
3.2. İşletmeye giren personelin kıyafet ve ayakkabılarının değişimi de dahil olmak üzere işletmeye girişte uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			
3.3. Değişik birimlerde çalışan personelin uygulaması gereken genel ve özel hijyen kuralları ile ilgili uygulama talimatları,			
<b>4. ZİYARETÇİLER</b>			
4.1. İşletmeye giren ziyaretçilerin uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>5. ARAÇLAR</b>			
5.1. İşletmenin içerisine giren ve çıkan araçlara uygulanması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			
5.2. İşletme dışında park edecek araçlar ile ilgili uygulama talimatı,			
5.3. İşletme içerisine girecek sürücülerin uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama			

talimatı,			
<b>6. EKİPMAN VE MATERYALLER</b>			
6.1. İşletmeye giren veya çıkan tüm ekipmanların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,			
6.2. İşletmedeki birimler arasında hangi ekipmanların paylaşılacağını tanımlayan uygulama talimatı,			
6.3. Paketleme materyallerinin tedarik, taşıma, depolama ve dağıtımında uygulanacak kurallar ile ilgili uygulama talimatı ve bunlarla ilgili geliştirilen uygulama formları,			
<b>7. BİNALAR</b>			
7.1. Binaların yabani kanatlı ve kemirgenlere karşı dayanıklılığını kontrol etmek için yapılan bakım ile ilgili uygulama talimatı,			
7.2. Bina etraflarının bitkilerden temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
7.3. Binaların etrafında beton yükleme apronları bulunuyorsa bunların bakımı ve temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
7.4. Binaların rutin temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatları.			
<b>8. ÇEVRE</b>			
8.1. Yem artıklarının temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
8.2. İşletme içerisinde durgun su oluşması durumunda yapılacak işlemler ile ilgili uygulama talimatı,			
8.3. İşletme içerisindeki boş alanların bakımı ile ilgili uygulama talimatı,			
8.4. İşletme içerisindeki çöplerin toplanması ve işletmeden çıkarılması ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>9. YEM VE SU</b>			
9.1. İşletmenin su kaynağı, suyun depolanması, işlenmesi ve üretim yerlerine ulaşması ile ilgili bilgiyi ve buralarda yapılacak rutin bakımlarla ilgili uygulama talimatı,			
9.2. İşletmeye getirilen yemlerin boşaltımı ve depolanması ile ilgili uygulama talimatı,			
9.3. Yem silolarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,			
9.4. Yemlere ısı işlem uygulanması durumunda yapılacak işlemler ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>10. KÜMESLER</b>			
10.1. Kümeslerin iç ve dış giriş kapılarının güvenliği ve sinyali konusunda alınan tedbirler ile			

kümes giriş çıkışlarında personel ve ziyaretçiler için uygulanacak kurallar ile ilgili uygulama talimatları,			
10.2.Bina dışında ve kümesteki geçiş yerlerinde bulunan ayak banyolarının bakımı için uygulama talimatı,			
10.3. Kanatlı sürülerinin dönem sonunda binadan çıkmasından yeni sürülerin gelmesine kadarki sürede yapılan temizlik ve dezenfeksiyonla ilgili uygulama talimatı,			
10.4. Servis odalarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,			
10.5. Kümeslerde bulunan havalandırma ve diğer ekipmanın ve kümesin fiziki şartlarının kontrolü ile ilgili uygulama talimatı.			
<b>11.KÜMESLERİN SAĞLIK YÖNETİMİ</b>			
11.1. Kümeslerin rutin kontrolü için uygulama talimatı,			
11.2. Kümesteki hayvanlara ait kayıtların ve belgelerin tutulması ile ilgili uygulama talimatı, (Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı çerçevesinde)			
11.3. Newcastle aktif surveyinin uygulanması ile ilgili uygulama talimatı,			
11.4. Artan risk durumlarında, yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik uygulamaları ile ilgili uygulama talimatı veya talimatları,			
11.5. İşletmelerde hastalıktan şüphelenildiği zaman uygulanacak acil eylem planı ve bununla ilgili uygulama talimatı veya talimatları, (Duş ve riskli kanatlılarla ilgilenen çalışanların tüm kıyafetlerinin değişimi gibi ek önlemlerle ilgili talimatlarda dahil)			
11.6. İşletmedeki hayvanlara uygulanacak aşılarla ilgili, aşılama programı ve aşı uygulama talimatları,			
<b>12. KANATLILARDAKİ PROBLEMLERİN ARAŞTIRILMASI</b>			
12.1. Kanatlılarda görülen problemlerde numunelerin toplanması ve teslim edilmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
12.2. Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi ve civciv çıkım verileri gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktalarını belirleyen ve yapılacak uygulamaları içeren uygulama talimatı,			
<b>13. ÖLÜ VE İTLAF EDİLEN KANATLILARIN İMHASI</b>			
13.1. Kümes içinde ölen veya itlaf edilen hayvanların toplanması, taşınması ve imhası ile ilgili			

uygulama talimatı,			
<b>14. GÜBRE VE ALTLIK</b>			
14.1. Gübre ve altlığın kümeden çıkartılması, taşınması ve imhası ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>15. KANATLILARIN VE YUMURTALARIN EKLENMESİ VE ÇIKARILMASI</b>			
15.1. Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanması ile ilgili uygulama talimatı. (tam zamanlı şirket çalışanları, şirketle anlaşmalı başka bir kuruluş)			
15.2. Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda işletme içindeki hareketleri ile ilgili uygulama talimatı.			
15.3. Kesime hayvan gönderilmesi durumunda, kanatlıların araçlara yüklenmesine yönelik, işletmedeki kümeslere kanatlı sevki söz konusu ise araçlardan kümeslere kanatlı aktarılmasına yönelik uygulama talimatı			
15.4. Yumurtaların alınmasından sonra ve yumurta bekletme odasına alınmadan önce en kısa zamanda dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı			
<b>16. BİYOGÜVENLİK KONTROLÜ</b>			
16.1. İşletmedeki biyogüvenlik uygulamalarının işletme tarafından kontrolü ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>17. EĞİTİMLER</b>			
17.1. Kalıcı personelin genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimleri ile ilgili uygulama talimatı,			
17.2. Geçici personelin genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimleri ile ilgili uygulama talimatı.			
<b>18. STANDART UYGULAMA TALİMATLARI</b>			
18.1. Standart Uygulama Talimatlarının gözden geçirilmesi ve güncellenmesi ile ilgili uygulama talimatı.			
<b>19. EKLENEN DİĞER UYGULAMA TALİMATLARI</b>			


### B) İŞLETMEDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLERİN KONTROLÜ

	EVET/VAR	HAYIR/YOK	DÜŞÜNCELER
İşletmeye içerisine ve dışarisına ürün akışının tanımlaması yapılmış mı?			
Her bir ürün ve yol tarafından sunulan riskin analizi yapılmış mı?			
Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi yapılmış mı?			
Kritik Kontrol Planlarında riski yok etmek için yapılması gerekenlerin listesi var mı?			

	EVET/VAR	HAYIR/YOK	DÜŞÜNCELER
<b>1-İŞLETME VE İŞLETME BÖLÜMLERİNİN YÖNETİMİ</b>			
1.1. İşletmeye giren yumurta, civciv ve kanatlılar veya yem bölüm içerisindeki işletmelerden ya da Bakanlık veri tabanına kayıtlı, faaliyet onay belgesi ya da ruhsata sahip işletmelerden temin ediliyor mu?			
1.2. İşletmeye yurt dışından canlı hayvan ya da kuluçkalık yumurta getirilmesi durumunda söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası veteriner sağlık sertifikası ile gelmiş mi?			
1.3. İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personel, ziyaretçiler, araçlar, hayvanlar ve alet ile ekipmanlar kayıt ediliyor mu?			
1.4. İşletmelerde kedi, köpek, süs kuşları gibi evcil hayvanlar bulunduruluyor mu?			
1.5. İşletmelerde yabancı hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı zararlı kontrol programı uygulanıyor mu?			
1.6. Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme ya da seyreltme uygulanıyor ise nedenleri belirtiliyor mu?			

1.7. Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçları uygun saklama koşullarında saklayacak düzeneğe sahip mi?			
1.8. Bölüm içerisinde açık alanlarda yabani kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, iskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı mevcut mu?			
<b>2. İŞLETMEYİ ÇEVRELEYEN BARIYER VE İŞLETME GİRİŞ KAPISI</b>			
2.1. İşletmenin çevresi yabani hayvanların girişini engelleyecek şekilde yeterli yükseklikte çit, duvar veya tel örgü ile çevrili mi?			
2.2. İşletme çevresinde bulunan çit, duvar veya tel örgü düzenli olarak en azından aylık olarak bakımı yapılıyor mu?			
2.3. İşletme dışında ağır yük araçları da dahil olmak üzere araçlar için yeterli park alanı var mı?			
2.4. İşletmeye giriş tek bir yerden mi sağlanıyor?			
2.5. Gerekli araç ve personelin girişine izin verilen durumlar haricinde işletme girişindeki kapı kapalı ve kilitli tutulacaktır.			
2.6. İşletme girişindeki kapıda zil var mı, varsa çalışıyor mu? (Sınırlı ve kontrollü giriş olması ve temas durumlarında uyarı vermesi açısından)			
2.7. Araçların temizlenip dezenfekte edilmesi için giriş kapısında yeterince geniş, sert yüzeyli park yerleri var mı? ve araçlar burada temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
2.8. Temizlik ve dezenfeksiyonun atık sularının akarsu ve yeraltı sularına bulaşmasını engellemek içinde gerekli önlemler alınıyor mu? (Yüzeyde su birikimini önlemek için uygun drenajın yapılmış olması ve ara sıra bakımının yapılması gerekir.)			
2.9. Temizleme ve dezenfeksiyon için işletme girişlerinde yüksek basınç ile çalışan su ve uygun dezenfeksiyon ekipmanı mevcut mu?			
2.10. İşletme giriş kapısında temizlik ve dezenfeksiyon için yeterli su, deterjan ve dezenfektan var mı?			
2.11. Eğer işletmelere akşam giriş veya çıkış yapılıyorsa, işletme girişini görünür hale getirmek, araçların temizlik ve dezenfeksiyonunu yapabilmek için yeterli ışıklandırma sağlanıyor mu?			
2.12. İşletme giriş kapısında bulundurulması gereken ekipman ve malzemelerin listesi var mı?			
<b>3. PERSONEL</b>			

3.1.İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması, av ve yaban hayatı ile temasta bulunmaması için gerekli tedbirler alınıyor mu? (Beyanname alınması ve yerinde kontrol gibi)			
3.2. İşletme girişlerinde personelin dışarıda giydiği kıyafetlerle içeriye girmesi uygulama talimatına göre engelleniyor mu?			
3.3. Kanatlı bulunan işletmelerde personelin işletme girişinde ayakkabı ve kıyafetlerini değiştirmesi için değişme odaları bulunuyor mu?			
3.4. İşletmeler tarafından tüm personele, değişim odalarında giymeleri için ayakkabı ve kıyafet sağlanıyor mu?			
3.5. İşletmeye veya kümese girmeden önce personel için duş mevcut mu?			
3.6. Duş alan personel için temiz kıyafet mevcut mu?			
3.7. Değişik bölümlerde çalışan personel uygulaması gereken genel ve özel hijyen kurallarını talimatlara uygun bir şekilde yapıyor mu?			
<b>4. ZİYARETÇİLER</b>			
4.1.İşletme girişlerinde ziyaretçiler için yeterli özel ayakkabı veya tek kullanımlık kıyafetler bulunduruluyor mu?			
4.2.İşletme girişlerinde tüm ziyaretçiler için bir kayıt defteri veya formu tutuluyor ve bu kayıt defteri veya forma Newcastle hastalığına karşı hassas olan hayvanlarla son temas tarihi ve saati de işleniyor mu?			
4.3. İşletmeye veya kümese girmeden önce ziyaretçiler için duş mevcut mu?			
4.4. Duş alan personel için temiz kıyafet mevcut mu?			
<b>5. ARAÇLAR</b>			
5.1 İşletme içerisinde sadece girmesi zorunlu olan araçlar mı bulunuyor. Bu araçlar sadece görevleri amacıyla mı kullanılıyor?			
5.2. Gerekli araçlar dışındaki tüm araçlar işletme dışına park ettiriliyor mu?			
5.3. İşletmeye giren ve çıkan tüm araçlar uygulama talimatında belirtildiği şekilde temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
5.4. İşletme girişinde bulunan dezenfeksiyon alanlarının yüzeyi çamur olamayacak şekilde beton ya da benzer, kolayca temizlenebilir bir malzemedir yapılmış mı? (çakıl vb. gözenekli zeminler uygun değildir.)			

5.5. Dezenfeksiyon alanındaki atık suyun kontrolsüz bir şekilde bölüm içerisindeki biyogüvenlikli alanları kontamine etmesi önleniyor mu?			
5.6. Dezenfeksiyon için kullanılan ekipman çamuru lastikten ve araç aksamlarından kolayca temizlemek için yeterli basınç ve esnekliğe sahip mi?			
5.7. Araç sürücüleri işletme giriş kapısında ayakkabı ve kıyafetlerini değiştiriyor mu? (veya tek kullanımlık kıyafetler giyiyorlar mı?)			
5.8. İşletmelere gelen canlı hayvan nakil araçları dışındaki tüm araçlar için (yumurta paketlenme ve işleme ünitesine gelen ve yem hammadde araçları vb. dahil olmak üzere) ayrı bir kapıdan girişi sağlanıyor mu? Bu araçların kümeslerin bulunduğu alana girişi engelleniyor mu?			
<b>6. EKİPMAN VE MATERYALLER</b>			
6.1. İşletme girişinde uygulama talimatına göre ekipmanların ve materyallerin temizlenip dezenfekte (dekontaminasyonu) edilmesi için özel aletler var mı?			
6.2. Eğer denetim sırasında ekipman ve materyal girişi ve çıkışı yapılıyor ise bunların temizlik ve dezenfeksiyonu uygulama talimatına uygun yapılıyor mu?			
6.3. İşletmeye giren ve çıkan, üretim ile ilgili olan tüm materyaller temizlenip dekontamine ediliyor mu veya tek kullanımlık materyal kullanılıyor mu? (Bu yem gibi temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyalleri kapsamamaktadır.)			
6.4. Yumurta naklinde ve depolanmasında kullanılan materyaller temizlenip dezenfekte ediliyor mu? Yada tek kullanımlık materyaller kullanılıyor mu?			
6.5. Bölüm işletmeleri ve işletmedeki alanlarda bulunması gereken (uygulama talimatında belirlenen listeye göre ) ekipman veya materyal dışında yabancı ekipman veya materyal bulunmuyor mu?			
<b>7.BİNALAR</b>			
7.1. Binalar yabancı kanatlılar, yabancı hayvanlar, kedi, köpek vb. başıboş hayvanlar ve kemirgenlere karşı dayanıklı mı? Rutin bir şekilde bakımları yapılıyor mu?			
7.2. Bina etrafları bitkilerden arınmış mı? Bina etrafında en az 50 cm olacak şekilde tretuar var mı?			
7.3. Yükleme ve boşaltma alanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun mu?			
7.4. Yükleme ve boşaltma alanları işlem bittikten sonra temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
7.5. Binalar temiz mi, uygulama talimatındaki programlara göre temizliği ve dezenfeksiyonu (kayıtlarına göre) yapılıyor mu?			
<b>8.ÇEVRE</b>			
8.1. Dökülen yem artıkları anında temizleniyor mu?			

8.2. İşletme ve çevresinde su birikintisi bulunmuyor?			
8.3. İşletmede yağmur sularının işletme içinde ve kümes aralarında birikmemesi için drenaj sistemi var mı?			
8.4. İşletme içerisindeki gezinti alanlarında çalılık olmamalı, söz konusu alanlar çakıllı ya da sert zemin malzemesi ile kaplı mı?			
8.5. İşletmedeki kontrollü giriş yerleri çöp ve birikintiler yönünden temiz mi?			
<b>9.YEM VE SU</b>			
9.1. İşletmenin suyu kuyudan karşılanıyor ise patojenleri öldürmek için uygun bir şekilde işleniyor mu? (Örneğin klorlama ve UV yoluyla)			
9.2. İşletme suyu yabancı kanatlılar, kemirgenler, vs. tarafından kontamine edilmeden depolanıp, üretim yerleri veya kümeslere kapalı boru yoluyla taşınıyor mu?			
9.3 İçme suyu depoları ve su tankları güneşten korunuyor ve rutin olarak temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?			
9.4. Kanatlı işletmelerinde yem siloları yabancı kanatlılar ve kemirgenler tarafından kontamine edilmeyecek yapıda mı? Yem kapalı bir sistem ile kümeslere taşınıyor mu?			
9.5. Kullanılan yem için ısıtma koşulları belirlenmiş mi? Bu koşullar 80 C° de minimum 20 saniye ısıtma tabii tutulma şartlarını sağlıyor mu?			
9.6. Yem taşıyan araçlar sadece bölüm içerisindeki işletmelerde mi kullanılıyor? Eğer bölüm dışındaki işletmelerde ya da farklı standarta bir yem taşımış ise yem aracının silobası fumige ediliyor mu?			
<b>10. KÜMESLER</b>			
10.1. Kümeslere belirlenen kişiler mi giriyor?			
10.2. Kümeslerin kapıları içeride personel olsun ya da olmasın sürekli kapalı mı?			
10.3. Kümeslere personel ve ziyaretçilerin giriş çıkışları ile ilgili kuralları belirten uygulama talimatları asılmış ve kurallar uygulanıyor mu?			
10.4. Kümeslerin çatı altı, duvarları ve tabanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun mu?			
10.5. Kümeslerin havalandırması uygun mu?			
10.6. Kümeslerde yeterli ışıklandırma yapılıyor mu?			
10.7. Farklı yaş ve türdeki hayvanlar aynı kümeste bulundurulmuyor mu? (Aynı kümeste bulunan hayvanların yaş aralığı en fazla 7 gün olacak ve bir kümese en fazla birbirini takip eden 7 gün boyunca hayvan girişi yapılabilecektir.)			

10.8. Kümeslerde yabancı kuşların girmesini engelleyecek tedbirler (kuş teli gibi) alınmış mı?			
10.9. Her kanatlı kümesinin uygun bir şekilde inşa edilmiş servis odası var mı?			
10.10. Tüm servis odaları bekleme odasını kullanan personelin sayısı için yeterli büyüklükte mi?			
10.11. Kümeslerin servis odalarında veya bina dışında el yıkama ve dezenfeksiyon için olanaklar var mı?			
10.12. Hayvanların bulunduğu yere giren tüm personel için tüm servis odalarında özel kıyafet ve ayakkabı, ziyaretçiler içinde tek kullanımlık kıyafet bulunduruluyor mu?			
10.13. Kümesin dış ve i� girişlerinde kabul edilebilir şekilde ayak banyosu var mı, varsa bunların talimata uygun bir şekilde periyodik olarak temizliği ve değiştirilmesi yapılıyor mu?			
10.14. Servis odaları temiz mi, talimatına uygun olarak temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?			
10.15. Kümeslere dönem sonunda uygulanacak temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili uygulama talimatı asılmış mı? İki devre arasındaki temizlik ve dezenfeksiyon sürelerine uyuluyor mu?			
10.16. Kümeslerin kümes numaraları kümes girişlerine asılmış mı?			
10.17. Kümeslerde kullanılan altlık materyal kümeslere tek kullanımlık malzemeler ile taşınıyor mu?			
<b>11. KÜMES SAĞLIK YÖNETİMİ</b>			
11.1. Kümesler her gün bakacılar tarafından rutin olarak kontrol ediliyor mu?			
11.2. Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İŞletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı çerçevesinde k�meslerle ilgili kayıtlar günlük olarak tutuluyor mu? (kümes kartı, sevk belgeleri, ilaç, aşı ve yem kullanımı ile ilgili kayıtlar ve belgeler)			
11.3. Artan risk durumlarında yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik tedbirleri belirlenmiş mi? Uygulama talimatları asılmış ve bakıcılar bilgilendirilmiş mi?			
11.4. Sorumlu kişilerin işletmede hastalıktan Şüphelenildiği zaman uygulanacak acil durum planı ile ilgili bilgisi var mı?			
11.5. İŞletmedeki hayvanlara uygulanacak aşı uygulamaları ile ilgili talimatlar var mı? AŞı programı mevcut mu?			
<b>12. KÜMES PROBLEMLERİNİN ARAŞTIRILMASI</b>			
12.1. Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi, civciv çıkım verileri gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktaları belirlenmiş ve sorumlu kişiler tarafından bu parametreler yeterince anlaşılmış mı?			

12.2.Kanatlılarda problem görülmesi durumunda numunelerin nasıl alınacağı ve hangi laboratuvarlara nasıl gönderileceği ile ilgili detaylar sorumlu kişiler tarafından yeterince anlaşılmış mı?			
<b>13. ÖLÜ VE İTLAF EDİLEN KANATLILARIN İMHASI</b>			
13.1.Ölü ve itlaf edilmiş kanatlılar uygun kapalı kaplara alınıp, imha edilene kadar bu kaplarda mı saklanıyor?			
13.2. Ölü ve itlaf edilen kanatlılar uygun şekilde imha ediliyor mu?			
13.3. Ölen veya itlaf edilen hayvanların imhası için yakma fırını, ölü imha çukuru var mı?			
13.4. Ölen veya itlaf edilen hayvanların ya da gübrenin İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği kapsamında izin verilen özel şirket ya da belediyeler kanalı ile bertaraf edilmesi sağlanıyor ise sözleşme veya taahhüt mevcut mu?			
<b>14. GÜBRE VE ALTLIK</b>			
14.1. Gübre ve altlık yabancı kanatlılardan, kemirgenlerden ve böceklerden uzak tutuluyor mu?			
14.2. Gübre ve altlık uygulama talimatlarına uygun şekilde depolanıp imha ediliyor mu?			
<b>15. KANATLILARIN VE YUMURTALARIN EKLENMESİ VE ÇIKARILMASI</b>			
15.1 Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanmış mı?			
15.2. Ekiplerde çalışan personelin son 72 saat içinde duyarlı kanatlı hayvanlar ile temas etmemiş olması sağlanıyor mu?			
15.3. Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda, yükleme yapılmayacak diğer alanlara girişinin engellenmesi sağlanıyor mu?			
15.4. Kuluçkalık yumurtalar için, yabancı kuş ve haşerelerden koruyacak şekilde inşa edilmiş bir bekletme odası bulunacaktır			
15.5. Yumurtaların alınmasından sonra ve yumurta bekletme odasına alınmadan önce en kısa zamanda dezenfekte edilmesi için uygun olanaklar sağlanacaktır.			
15.6. Kuluçkahaneye yumurta girişi ve civciv çıkışı için kontaminasyon riskini en aza indirmek için, uygun şekilde inşa edilmiş bir bölüm var mı? Bu bölümün tasarımı, kuluçkahane içerisindeki biyogüvenlikli alanda çalışan kişilerin dışarıya çıkmasını ve dışarıda çalışan kişilerin biyogüvenlikli alana girmesini önleyecek şekilde yapılmış mı?			
<b>16. BİYOGÜVENLİK KONTROLÜ</b>			
16.1.İşletmede biyogüvenlikten genel olarak sorumlu olması için bir personel görevlendirilmiş mi?			

**17. EĞİTİMLER**

17.1. Kalıcı personel genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusunda son 6 ayda eğitim almış mı?			
17.2. İşletmede geçici personel var ise bunlara işe başlamadan önce genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimler verilmiş mi?			
<b>18. STANDART UYGULAMA TALİMATLARI</b>			
18.1. .Standart Uygulama Talimatları, bölüm sorumlusu tarafından işletmede yapılan sürekli denetimlerde gözden geçirilmiş ve gerektiğinde güncellenmiş mi?			

**BELİRLENEN PROBLEMLER: UYUM YOK**

Uyumlu olmadığı belirtilen konu	Yapılması Gereken işlemler	Verilen son tarih

**GENEL DEĞERLENDİRMELER SONUÇ VE İMZALAR**

Genel Uyum	EVET/VAR	HAYIR/YOK	DÜŞÜNCELER
İşletme dosyasında bulunan çevresel risk değerlendirme raporunda belirtilen bilgiler uygun ve güncel mi?			
Belgeleme: Standart Uygulama Talimatları tam, programları ve kayıtları talimatlara uygun mu tutuluyor?			
Belgeleme: İşletmede tutulması gereken kayıt ve belgeler tam olarak tutuluyor mu?			
İşletmede alınması gereken önlemler alınmış mı?			

Denetçilerin Adı, Soyadı ve İmzası

İşletme Biyogüvenlik Görevlisinin Adı, Soyadı ve imzası

İşletme işleticisi veya Bölüm Sorumlusunun Adı, soyadı ve imzası

## DENETİM RAPORU (Ticari Etlik ve Yumurtacı İşletmeler)

## Denetim Detayları

Tarih		Uygulayan Kişiler	
-------	--	-------------------	--

Denetleme Nedeni	İlk Denetim		Genel Denetim		Rutin Denetim		Sürekli Denetim	
------------------	-------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------	--

**Not: Hangi denetim yapılıyorsa x işareti koyun**

## İşletme Tanımlama

İşletme Adı	
Adres	
İşletme No'su	
İşletmenin Koordinatları (ana girişte alınız)	
İşletmenin bağlı olduğu şirket	
İşletme şirkete mi ait yoksa yüklenici mi?	
İşletmenin amacı (Kuluçka, GP, damızlık, üretim)	
İşletmenin birden fazla bölümde faaliyetleri var mı?	
<b>İşletme Kanatlı Üretim İşletmesi ise</b>	
Bulunan türler	
Kümeslerin sayısı	
Kanatlı hayvan sayısı	
İşletmenin proje kapasitesi	
Kanatlıların yaşına göre sayıları	

<b>MÜRACAAT BELGE KONTROLÜ</b>			
	<b>EVET/VAR</b>	<b>HAYIR/YOK</b>	<b>DÜŞÜNCELER</b>
1.1. Hastalıktan Arilikte Bölümlendirme Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan bir adet Beyanname			
1.2. Bölümde yer alan işletme damızlık ya da kuluçkahane ise faaliyet onay belgesi ile geçerli sağlık sertifikası			
1.3. İşletme yerinin gösterildiği uygun ölçekli bir harita			
1.4. İşletmenin diğer işletmelerle olan ilişkisini ve bu işletmelerle arasındaki işlevsel etkileşimleri ve akış grafiğini gösteren bir kroki veya şema			
1.5. İşletmenin ihbarı mecburi Yalancı Tavuk Vebası (Newcastle) hastalığı yönünden geçmiş ve epidemiyolojik statüsü ile ilgili bilgileri içeren Ek-1'de yer alan Bölüm Çevresel Risk Faktörleri Değerlendirme Raporu ile Ek-2 de yer alan İşletme Çevresel Risk Faktörlerinin Değerlendirme Raporu			

#### **A. BELGE KONTROLÜ**

##### **İşletme Dosyasında Bulunan Standart Uygulama Talimatlarının kayıt formları ve programlara dayanarak kontrolü**

<b>1.İŞLETME VE İŞLETME BÖLÜMLERİNİN YÖNETİMİ</b>			
	<b>EVET/VAR</b>	<b>HAYIR/YOK</b>	<b>DÜŞÜNCELER</b>
1.1. Eğer işletmeye giren yumurtalar, civcivler, kanatlılar veya yem bölümün dışından getiriliyorsa, Bakanlık veri tabanına kayıtlı, faaliyet onay belgesi ya da ruhsata sahip işletmelerden temin edilmesine yönelik uygulama talimatı,			
1.2. İşletmeye giren, civcivler veya kanatlılar yurt dışından getiriliyor ise söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası sağlık sertifikası ile geldiğine dair uygulama talimatı,			
1.3. İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personelin, ziyaretçilerin, araçların, hayvanların ve alet ekipmanların kaydının tutulması ile ilgili uygulama talimatları,			
1.4. Yabani hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı uygulanan zararlı kontrol programı için uygulama talimatı,			
1.5. Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme veya seyreltme uygulanıyorsa bunlara ait uygulama talimatı,			
1.6. Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı			

işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçların saklanması ve kullanılması ile ilgili uygulama talimatı,			
1.7. Bölüm içerisinde açık alanlarda yabani kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, iskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı bulunmaması ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>2.İŞLETMEYİ ÇEVRELEYEN BARIYER VE İŞLETME GİRİŞ KAPISI</b>			
2.1. İşletme çevresindeki fiziksel bariyer ve işletme giriş kapısının özelliklerini tanımlayan ve bunların rutin bakımı ile ilgili uygulama talimatı,			
2.2. İşletme giriş kapısında bulundurulacak alet ve malzemelerin listesi ve malzemelerin eksilmesi durumunda nereden ve nasıl temin edileceğini açıklayan uygulama talimatı,			
2.3. İşletme giriş kapısında uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili uygulama talimatı,			
2.4. İşletme içerisine giriş yapacak araç, personel ve ziyaretçilerin tanımlanması ile ilgili uygulama talimatı,			
2.5. İşletme giriş kapısı ile ikincil ulaşım noktaları arasındaki ulaşım kontrolünün nasıl yapılacağını açıklayan uygulama talimatı,			
<b>3. PERSONEL</b>			
3.1. İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması için alınan tedbirlerle ilgili uygulama talimatı,			
3.2. İşletmeye giren personelin kıyafet ve ayakkabılarının değişimi de dahil olmak üzere işletmeye girişte uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			
3.3. Değişik birimlerde çalışan personelin uygulaması gereken genel ve özel hijyen kuralları ile ilgili uygulama talimatları,			
<b>4. ZİYARETÇİLER</b>			
4.1. İşletmeye giren ziyaretçilerin uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>5. ARAÇLAR</b>			
5.1. İşletmenin içerisine giren ve çıkan araçlara uygulanması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			
5.2. İşletme dışında park edecek araçlar ile ilgili uygulama talimatı,			
5.3. İşletme içerisine girecek sürücülerin uygulaması gereken kurallar ile ilgili uygulama talimatı,			

<b>6. EKİPMAN VE MATERYALLER</b>			
6.1. İşletmeye giren veya çıkan tüm ekipmanların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,			
6.2. İşletmedeki birimler arasında hangi ekipmanların paylaşılacağını tanımlayan uygulama talimatı,			
6.3. Paketleme materyallerinin tedarik, taşıma, depolama ve dağıtımında uygulanacak kurallar ile ilgili uygulama talimatı ve bunlarla ilgili geliştirilen uygulama formları,			
<b>7. BİNALAR</b>			
7.1. Binaların yabani kanatlı ve kemirgenlere karşı dayanıklılığını kontrol etmek için yapılan bakım ile ilgili uygulama talimatı,			
7.2. Bina etraflarının bitkilerden temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
7.3. Binaların etrafında beton yükleme apronları bulunuyorsa bunların bakımı ve temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
7.4. Binaların rutin temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatları.			
<b>8. ÇEVRE</b>			
8.1. Yem artıklarının temizlenmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
8.2. İşletme içerisinde durgun su oluşması durumunda yapılacak işlemler ile ilgili uygulama talimatı,			
8.3. İşletme içerisindeki boş alanların bakımı ile ilgili uygulama talimatı,			
8.4. İşletme içerisindeki çöplerin toplanması ve işletmeden çıkarılması ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>9. YEM VE SU</b>			
9.1. İşletmenin su kaynağı, suyun depolanması, işlenmesi ve üretim yerlerine ulaşması ile ilgili bilgiyi ve buralarda yapılacak rutin bakımlarla ilgili uygulama talimatı,			
9.2. İşletmeye getirilen yemlerin boşaltımı ve depolanması ile ilgili uygulama talimatı,			
9.3. Yem silolarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,			
9.4. Yemlere ısı işlem uygulanması durumunda yapılacak işlemler ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>10. KÜMESLER</b>			
10.1. Kümeslerin iç ve dış giriş kapılarının güvenliği ve sinyali konusunda alınan tedbirler ile kümes giriş çıkışlarında personel ve ziyaretçiler için uygulanacak kurallar ile ilgili uygulama			

talimatları,			
10.2.Bina dışında ve kümesteki geçiş yerlerinde bulunan ayak banyolarının bakımı için uygulama talimatı,			
10.3. Kanatlı sürülerinin dönem sonunda binadan çıkmasından yeni sürülerin gelmesine kadarki sürede yapılan temizlik ve dezenfeksiyonla ilgili uygulama talimatı,			
10.4. Servis odalarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı,			
10.5. Kümeslerde bulunan havalandırma ve diğer ekipmanın ve kümesin fiziki şartlarının kontrolü ile ilgili uygulama talimatı.			
<b>11.KÜMESLERİN SAĞLIK YÖNETİMİ</b>			
11.1. Kümeslerin rutin kontrolü için uygulama talimatı,			
11.2. Kümesteki hayvanlara ait kayıtların ve belgelerin tutulması ile ilgili uygulama talimatı, (Ticari Etlik ve Yumurtacı Kanatlı İşletmelerinin Biyogüvenlik Talimatı çerçevesinde)			
11.3. Newcastle aktif surveyinin uygulanması ile ilgili uygulama talimatı,			
11.4. Artan risk durumlarında, yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik uygulamaları ile ilgili uygulama talimatı veya talimatları,			
11.5. İşletmelerde hastalıktan şüphelenildiği zaman uygulanacak acil eylem planı ve bununla ilgili uygulama talimatı veya talimatları, (Duş ve riskli kanatlılarla ilgilenen çalışanların tüm kıyafetlerinin değişimi gibi ek önlemlerle ilgili talimatlarda dahil)			
11.6. İşletmedeki hayvanlara uygulanacak aşılarda ilgili, aşılama programı ve aşı uygulama talimatları,			
<b>12. KANATLILARDAKİ PROBLEMLERİN ARAŞTIRILMASI</b>			
12.1. Kanatlılarda görülen problemlerde numunelerin toplanması ve teslim edilmesi ile ilgili uygulama talimatı,			
12.2. Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi ve civciv çıkım verileri gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktalarını belirleyen ve yapılacak uygulamaları içeren uygulama talimatı,			
<b>13. ÖLÜ VE İTLAF EDİLEN KANATLILARIN İMHASI</b>			
13.1. Kümes içinde ölen veya itlaf edilen hayvanların toplanması, taşınması ve imhası ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>14. GÜBRE VE ALTLIK</b>			

14.1. Gübre ve altlığın kümeden çıkartılması, taşınması ve imhası ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>15. KANATLILARIN VE YUMURTALARIN EKLENMESİ VE ÇIKARILMASI</b>			
15.1. Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanması ile ilgili uygulama talimatı. (tam zamanlı şirket çalışanları, şirketle anlaşmalı başka bir kuruluş)			
15.2. Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda işletme içindeki hareketleri ile ilgili uygulama talimatı.			
15.3. Kesime hayvan gönderilmesi durumunda, kanatlıların araçlara yüklenmesine yönelik, işletmedeki kümelere kanatlı sevki söz konusu ise araçlardan kümelere kanatlı aktarılmasına yönelik uygulama talimatı			
15.4. Yumurtaların alınmasından sonra ve yumurta bekletme odasına alınmadan önce en kısa zamanda dezenfeksiyonu ile ilgili uygulama talimatı			
<b>16. BİYOGÜVENLİK KONTROLÜ</b>			
16.1. İşletmedeki biyogüvenlik uygulamalarının işletme tarafından kontrolü ile ilgili uygulama talimatı,			
<b>17. EĞİTİMLER (TÜM İŞLETMELER)</b>			
17.1. Kalıcı personelin genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimleri ile ilgili uygulama talimatı,			
17.2. Geçici personelin genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimleri ile ilgili uygulama talimatı.			
<b>18. STANDART UYGULAMA TALİMATLARI</b>			
18.1. Standart Uygulama Talimatlarının gözden geçirilmesi ve güncellenmesi ile ilgili uygulama talimatı.			
<b>19. EKLENEN DİĞER UYGULAMA TALİMATLARI</b>			


### B) İŞLETMEDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLERİN KONTROLÜ

	EVET/VAR	HAYIR/YOK	DÜŞÜNCELER
İşletmeye içerisine ve dışarısına ürün akışının tanımlaması yapılmış mı?			
Her bir ürün ve yol tarafından sunulan riskin analizi yapılmış mı?			
Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi yapılmış mı?			
Kritik Kontrol Planlarında riski yok etmek için yapılması gerekenlerin listesi var mı?			

	EVET/VAR	HAYIR/YOK	DÜŞÜNCELER
<b>1-İŞLETME VE İŞLETME BÖLÜMLERİNİN YÖNETİMİ</b>			
1.1. İşletmeye giren, civciv ve kanatlılar veya yem bölüm içerisindeki işletmelerden ya da Bakanlık veri tabanına kayıtlı, faaliyet onay belgesi ya da ruhsata sahip işletmelerden temin ediliyor mu?			
1.2. İşletmeye yurt dışından canlı hayvan getirilmesi durumunda söz konusu ürünlerin ari ülke, ari bölge ya da ari bölümden elde edilmiş ve uluslararası veteriner sağlık sertifikası ile gelmiş mi?			
1.3. İşletme ve işletme birimlerine giriş ve çıkış yapan personel, ziyaretçiler, araçlar, hayvanlar ve alet ile ekipmanlar kayıt ediliyor mu?			
1.4. İşletmelerde kedi, köpek, süs kuşları gibi evcil hayvanlar bulunduruluyor mu?			
1.5. İşletmelerde yabancı hayvan, kemirici ve böcekler gibi zararlılara karşı zararlı kontrol programı uygulanıyor mu?			
1.6. Kanatlı işletmelerinde bazı nedenlerden dolayı ekleme ya da seyreltme uygulanıyor ise nedenleri belirtiliyor mu?			
1.7. Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik kapsamında, Temin İzni bulunan kanatlı işletmeleri, söz konusu aşı ve ilaçları uygun saklama koşullarında saklayacak düzeneğe sahip mi?			
1.8. Bölüm içerisinde açık alanlarda yabancı kuşları cezbedecek yem döküntüleri, ölü kanatlıların, iskarta yumurtalar vb. bulaş kaynağı mevcut mu?			

## 2. İŞLETMEYİ ÇEVRELEYEN BARIYER VE İŞLETME GİRİŞ KAPISI

2.1. İşletmenin çevresi yabancı hayvanların girişini engelleyecek şekilde yeterli yükseklikte çit, duvar veya tel örgü ile çevrili mi?			
2.2. İşletme çevresinde bulunan çit, duvar veya tel örgü düzenli olarak en azından aylık olarak bakımı yapılıyor mu?			
2.3. İşletme dışında ağır yük araçları da dahil olmak üzere araçlar için yeterli park alanı var mı?			
2.4. İşletmeye giriş tek bir yerden mi sağlanıyor?			
2.5. Gerekli araç ve personelin girişine izin verilen durumlar haricinde işletme girişindeki kapı kapalı ve kilitli tutulacaktır.			
2.6. İşletme girişindeki kapıda zil var mı, varsa çalışıyor mu? (Sınırlı ve kontrollü giriş olması ve temas durumlarında uyarı vermesi açısından)			
2.7. Araçların temizlenip dezenfekte edilmesi için giriş kapısında yeterince geniş, sert yüzeyli park yerleri var mı? ve araçlar burada temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
2.8. Temizlik ve dezenfeksiyonun atık sularının akarsu ve yeraltı sularına bulaşmasını engellemek içinde gerekli önlemler alınıyor mu? (Yüzeyde su birikimini önlemek için uygun drenajın yapılmış olması ve ara sıra bakımının yapılması gerekir.)			
2.9. Temizleme ve dezenfeksiyon için işletme girişlerinde yüksek basınç ile çalışan su ve uygun dezenfeksiyon ekipmanı mevcut mu?			
2.10. İşletme giriş kapısında temizlik ve dezenfeksiyon için yeterli su, deterjan ve dezenfektan var mı?			
2.11. Eğer işletmelere akşam giriş veya çıkış yapılıyorsa, işletme girişini görünür hale getirmek, araçların temizlik ve dezenfeksiyonunu yapabilmek için yeterli ışıklandırma sağlanıyor mu?			
2.12. İşletme giriş kapısında bulundurulması gereken ekipman ve malzemelerin listesi var mı?			
<b>3. PERSONEL</b>			
3.1. İşletmede çalışan personelin bölüm içinde ya da dışında bölüm içinde beslenen aynı türden hayvanlar beslememesi veya yakın temasta olmaması ya da sertifika kapsamındaki hastalıklara karşı hassas hayvanlarla temas içinde olmaması, av ve yaban hayatı ile temasta bulunmaması için gerekli tedbirler alınıyor mu? (Beyanname alınması ve yerinde kontrol gibi)			
3.2. İşletme girişlerinde personelin dışarıda giydiği kıyafetlerle içeriye girmesi uygulama talimatına göre engelleniyor mu?			

3.3. Kanatlı bulunan işletmelerde personelin işletme girişinde ayakkabı ve kıyafetlerini değiştirmesi için değişme odaları bulunuyor mu?			
3.4. İşletmeler tarafından tüm personele, değişim odalarında giymeleri için ayakkabı ve kıyafet sağlanıyor mu?			
3.5. İşletmeye veya kümese girmeden önce personel için duş mevcut mu?			
3.6. Duş alan personel için temiz kıyafet mevcut mu?			
3.7. Değişik bölümlerde çalışan personel uygulaması gereken genel ve özel hijyen kurallarını talimatlara uygun bir şekilde yapıyor mu?			
<b>4. ZİYARETÇİLER</b>			
4.1. İşletme girişlerinde ziyaretçiler için yeterli özel ayakkabı veya tek kullanımlık kıyafetler bulunduruluyor mu?			
4.2. İşletme girişlerinde tüm ziyaretçiler için bir kayıt defteri veya formu tutuluyor ve bu kayıt defteri veya forma Newcastle hastalığına karşı hassas olan hayvanlarla son temas tarihi ve saati de işleniyor mu?			
4.3. İşletmeye veya kümese girmeden önce ziyaretçiler için duş mevcut mu?			
4.4. Duş alan personel için temiz kıyafet mevcut mu?			
<b>5. ARAÇLAR (TÜM İŞLETMELER)</b>			
5.1 İşletme içerisinde sadece girmesi zorunlu olan araçlar mı bulunuyor. Bu araçlar sadece görevleri amacıyla mı kullanılıyor?			
5.2. Gerekli araçlar dışındaki tüm araçlar işletme dışına park ettiriliyor mu?			
5.3. İşletmeye giren ve çıkan tüm araçlar uygulama talimatında belirtildiği şekilde temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
5.4. İşletme girişinde bulunan dezenfeksiyon alanlarının yüzeyi çamur olamayacak şekilde beton ya da benzer, kolayca temizlenebilir bir malzemedен yapılmış mı? (çakıl vb. gözenekli zeminler uygun değildir.)			
5.5. Dezenfeksiyon alanındaki atık suyun kontrolsüz bir şekilde bölüm içerisindeki biyogüvenlikli alanları kontamine etmesi önleniyor mu?			
5.6. Dezenfeksiyon için kullanılan ekipman çamuru lastikten ve araç aksamlarından kolayca temizlemek için yeterli basınç ve esnekliğe sahip mi?			
5.7. Araç sürücüleri işletme giriş kapısında ayakkabı ve kıyafetlerini değiştiriyor mu? (veya tek kullanımlık kıyafetler giyiyorlar mı?)			

5.8. İşletmelere gelen canlı hayvan nakil araçları dışındaki tüm araçlar için (yumurta paketlenme ve işleme ünitesine gelen ve yem hammadde araçları vb. dahil olmak üzere) ayrı bir kapıdan girişi sağlanıyor mu? Bu araçların kümelerin bulunduğu alana girişi engelleniyor mu?			
<b>6. EKİPMAN VE MATERYALLER</b>			
6.1. İşletme girişinde uygulama talimatına göre ekipmanların ve materyallerin temizlenip dezenfekte (dekontaminasyonu) edilmesi için özel aletler var mı?			
6.2. Eğer denetim sırasında ekipman ve materyal girişi ve çıkışı yapılıyor ise bunların temizlik ve dezenfeksiyonu uygulama talimatına uygun yapılıyor mu?			
6.3. İşletmeye giren ve çıkan, üretim ile ilgili olan tüm materyaller temizlenip dekontamine ediliyor mu veya tek kullanımlık materyal kullanılıyor mu? (Bu yem gibi temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyalleri kapsamamaktadır.)			
6.4. Yumurta naklinde ve depolanmasında kullanılan materyaller temizlenip dezenfekte ediliyor mu? Yada tek kullanımlık materyaller kullanılıyor mu?			
6.5. Bölüm işletmeleri ve işletmedeki alanlarda bulunması gereken (uygulama talimatında belirlenen listeye göre )ekipman veya materyal dışında yabancı ekipman veya materyal bulunmuyor mu?			
<b>7.BİNALAR</b>			
7.1. Binalar yabancı kanatlılar, yabancı hayvanlar, kedi, köpek vb. başıboş hayvanlar ve kemirgenlere karşı dayanıklı mı? Rutin bir şekilde bakımları yapılıyor mu?			
7.2. Bina etrafları bitkilerden arınmış mı? Bina etrafında en az 50 cm olacak şekilde tretuar var mı?			
7.3. Yükleme ve boşaltma alanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun mu?			
7.4. Yükleme ve boşaltma alanları işlem bittikten sonra temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
7.5. Binalar temiz mi, uygulama talimatındaki programlara göre temizliği ve dezenfeksiyonu (kayıtlarına göre) yapılıyor mu?			
<b>8.ÇEVRE</b>			
8.1. Dökülen yem artıkları anında temizleniyor mu?			
8.2. İşletme ve çevresinde su birikintisi bulunmuyor?			
8.3. İşletmede yağmur sularının işletme içinde ve kümes aralarında birikmemesi için drenaj sistemi var mı?			
8.4. İşletme içerisindeki gezinti alanlarında çalılık olmamalı, söz konusu alanlar çakıllı ya da sert zemin malzemesi ile kaplı mı?			
8.5. İşletmedeki kontrollü giriş yerleri çöp ve birikintiler yönünden temiz mi?			

<b>9.YEM VE SU</b>			
9.1. İşletmenin suyu kuyudan karşılanıyor ise patojenleri öldürmek için uygun bir şekilde işleniyor mu? (Örneğin klorlama ve UV yoluyla)			
9.2. İşletme suyu yabancı kanatlılar, kemirgenler, vs. tarafından kontamine edilmeden depolanıp, üretim yerleri veya kümeslere kapalı boru yoluyla taşınıyor mu?			
9.3 İçme suyu depoları ve su tankları güneşten korunuyor ve rutin olarak temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?			
9.4. Kanatlı işletmelerinde yem siloları yabancı kanatlılar ve kemirgenler tarafından kontamine edilmeyecek yapıda mı? Yem kapalı bir sistem ile kümeslere taşınıyor mu?			
9.5. Kullanılan yem için ısıtma koşulları belirlenmiş mi? Bu koşullar 80 C° de minimum 20 saniye ısıtma tabii tutulma şartlarını sağlıyor mu?			
9.6. Yem taşıyan araçlar sadece bölüm içerisindeki işletmelerde mi kullanılıyor? Eğer bölüm dışındaki işletmelerde ya da farklı standarta bir yem taşımış ise yem aracının silobası fumige ediliyor mu?			
<b>10. KÜMESLER</b>			
10.1. Kümeslere belirlenen kişiler mi giriyor?			
10.2. Kümeslerin kapıları içeride personel olsun ya da olmasın sürekli kapalı mı?			
10.3. Kümeslere personel ve ziyaretçilerin giriş çıkışları ile ilgili kuralları belirten uygulama talimatları asılmış ve kurallar uygulanıyor mu?			
10.4. Kümeslerin çatı altı, duvarları ve tabanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun mu?			
10.5. Kümeslerin havalandırması uygun mu?			
10.6. Kümeslerde yeterli ışıklandırma yapılıyor mu?			
10.7. Farklı yaş ve türdeki hayvanlar aynı kümeste bulundurulmuyor mu? (Aynı kümeste bulunan hayvanların yaş aralığı en fazla 7 gün olacak ve bir kümese en fazla birbirini takip eden 7 gün boyunca hayvan girişi yapılabilecektir.)			
10.8. Kümeslerde yabancı kuşların girmesini engelleyecek tedbirler (kuş teli gibi) alınmış mı?			
10.9. Her kanatlı kümesinin uygun bir şekilde inşa edilmiş servis odası var mı?			
10.10. Tüm servis odaları bekleme odasını kullanan personelin sayısı için yeterli büyüklükte mi?			
10.11. Kümeslerin servis odalarında veya bina dışında el yıkama ve dezenfeksiyon için olanaklar var mı?			

10.12. Hayvanların bulunduğu yere giren tüm personel için tüm servis odalarında özel kıyafet ve ayakkabı, ziyaretçiler içinde tek kullanımlık kıyafet bulunduruluyor mu?			
10.13. Kümesin dış ve iç girişlerinde kabul edilebilir şekilde ayak banyosu var mı, varsa bunların talimata uygun bir şekilde periyodik olarak temizliği ve değiştirilmesi yapılıyor mu?			
10.14. Servis odaları temiz mi, talimatına uygun olarak temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?			
10.15. Kümeslere dönem sonunda uygulanacak temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili uygulama talimatı asılmış mı? İki devre arasındaki temizlik ve dezenfeksiyon sürelerine uyuluyor mu?			
10.16. Kümeslerin kümes numaraları kümes girişlerine asılmış mı?			
10.17. Kümeslerde kullanılan altlık materyal kümeslere tek kullanımlık malzemeler ile taşınıyor mu?			
<b>11. KÜMES SAĞLIK YÖNETİMİ</b>			
11.1. Kümesler her gün bakıcılar tarafından rutin olarak kontrol ediliyor mu?			
11.2. Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği ve Uygulama Talimatı çerçevesinde kümeslerle ilgili kayıtlar günlük olarak tutuluyor mu? (kümes kartı, sevk belgeleri, ilaç, aşı ve yem kullanımı ile ilgili kayıtlar ve belgeler)			
11.3. Artan risk durumlarında yoğunlaştırılacak olan biyogüvenlik tedbirleri belirlenmiş mi? Uygulama talimatları asılmış ve bakıcılar bilgilendirilmiş mi?			
11.4. Sorumlu kişilerin işletmede hastalıktan şüphelenildiği zaman uygulanacak acil durum planı ile ilgili bilgisi var mı?			
11.5. İşletmedeki hayvanlara uygulanacak aşı uygulamaları ile ilgili talimatlar var mı? Aşı programı mevcut mu?			
11.6. İki devre arasındaki temizlik ve dezenfeksiyon süresi ticari etlik ve yumurtacı işletmeler için Ticari Etlik ve Yumurtacı Kanatlı İşletmelerinin Biyogüvenlik Talimatında belirtilen sürelerle uygun mu?			
<b>12. KÜMES PROBLEMLERİNİN ARAŞTIRILMASI</b>			
12.1. Hastalıkların erken tespiti için artan hastalık oranı veya ölüm oranı, azalan yem veya su tüketimi, azalan günlük canlı ağırlık artışı, hareketlerde değişim, azalan yumurta üretimi, civciv çıkım verileri gibi parametrelerin izlenmesi amacıyla başlangıç noktaları belirlenmiş ve sorumlu kişiler tarafından bu parametreler yeterince anlaşılmış mı?			

12.2.Kanatlılarda problem görülmesi durumunda numunelerin nasıl alınacağı ve hangi laboratuvarlara nasıl gönderileceği ile ilgili detaylar sorumlu kişiler tarafından yeterince anlaşılmış mı?			
<b>13. ÖLÜ VE İTLAF EDİLEN KANATLILARIN İMHASI</b>			
13.1.Ölü ve itlaf edilmiş kanatlılar uygun kapalı kaplara alınıp, imha edilene kadar bu kaplarda mı saklanıyor?			
13.2. Ölü ve itlaf edilen kanatlılar uygun şekilde imha ediliyor mu?			
13.3. Ölen veya itlaf edilen hayvanların imhası için yakma fırını, ölü imha çukuru var mı?			
13.4. Ölen veya itlaf edilen hayvanların ya da gübrenin İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği kapsamında izin verilen özel şirket ya da belediyeler kanalı ile bertaraf edilmesi sağlanıyor ise sözleşme veya taahhüt mevcut mu?			
<b>14. GÜBRE VE ALTLIK</b>			
14.1. Gübre ve altlık yabancı kanatlılardan, kemirgenlerden ve böceklerden uzak tutuluyor mu?			
14.2. Gübre ve altlık uygulama talimatlarına uygun şekilde depolanıp imha ediliyor mu?			
<b>15. KANATLILARIN VE YUMURTALARIN EKLENMESİ VE ÇIKARILMASI</b>			
15.1 Dönem sonu ya da yetiştirmeden üretime aktarma için çalışan ekiplerinin durumu tanımlanmış mı?			
15.2. Ekiplerde çalışan personelin son 72 saat içinde duyarlı kanatlı hayvanlar ile temas etmemiş olması sağlanıyor mu?			
15.3. Bu ekiplerinin işletme alanına girmesi durumunda, yükleme yapılmayacak diğer alanlara girişinin engellenmesi sağlanıyor mu?			
<b>16. BİYOGÜVENLİK KONTROLÜ</b>			
16.1.İşletmede biyogüvenlikten genel olarak sorumlu olması için bir personel görevlendirilmiş mi?			
<b>17. EĞİTİMLER</b>			
17.1. Kalıcı personel genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusunda son 6 ayda eğitim almış mı?			
17.2. İşletmede geçici personel var ise bunlara işe başlamadan önce genel hijyen ve biyogüvenlik ilkeleri, standart uygulama talimatları konusundaki eğitimler verilmiş mi?			
<b>18. STANDART UYGULAMA TALİMATLARI</b>			
18.1. Standart Uygulama Talimatları, bölüm sorumlusu tarafından işletmede yapılan sürekli denetimlerde gözden geçirilmiş ve gerektiğinde güncellenmiş mi?			

--	--	--	--

**BELİRLENEN PROBLEMLER: UYUM YOK**

Uyumlu olmadığı belirtilen konu	Yapılması Gereken işlemler	Verilen son tarih

**GENEL DEĞERLENDİRMELER SONUÇ VE İMZALAR**

Genel Uyum	EVET/VAR	HAYIR/YOK	DÜŞÜNCELER
İşletme dosyasında bulunan çevresel risk değerlendirme raporunda belirtilen bilgiler uygun ve güncel mi?			
Belgeleme: Standart Uygulama Talimatları tam, programları ve kayıtları talimatlara uygun mu tutuluyor?			

Belgeleme: İşletmede tutulması gereken kayıt ve belgeler tam olarak tutuluyor mu?			
İşletmede alınması gereken önlemler alınmış mı?			

Denetçilerin Adı, Soyadı ve İmzası

İşletme Biyogüvenlik Görevlisinin Adı, Soyadı ve imzası

İşletme işleticisi veya Bölüm Sorumlusunun Adı, soyadı ve imzası