

هئية نواعءا س لءم ل وءل س بقاء ل وءل ءببرءا ءبءلءا  
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 713/ 1997

اهء ن بلمالءا و ن ءا وءلءا ءلءاسم ب فءءه ءبءلءا ءورءلءا  
KANATLI KESİMHANELERİ VE KESİMHANE  
PERSONELİ İÇİN HİJYEN YÖNETMELİĞİ

ICS:67.120.20

# KANATLI KESİM HANELERİ VE KESİM HANE PERSONELİ İÇİN HİJYEN YÖNETMELİĞİ

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 1418-06-14 (1997-10-15)  
Yayın türü : Teknik Yönetmelik

## KANATLI KESİMHANELERİ VE KESİMHANE PERSONELİ İÇİN HİJYEN YÖNETMELİĞİ

### 1- KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

İşbu standart tüm kanatlı kesimhanelerinde ve bu tesislerde çalışan personelin uygulaması gereken hijyen yönetmeliği ile ilgilidir.

Yönetmelik kanatlı kesimi yapılan, işlenen, paketlenen ve elleçlenen tüm tesisler ile yine kanatlı parçalarının ve yenilebilir kısımlarının işlendiği, pakletlendiği ve elleçlendiği tesislerde uygulanır.

### 2- TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1 GSO 149/1993 “Şişelenmemiş İçme Suyu ”.
- 2.2 GSO 21/1984 “Gıda tesisleri ve personeli için hijyen yönetmeliği ”.
- 2.3 GSO 9/1995 “Önceden paketlenmiş gıdalarda etiketleme ”.
- 2.4 GSO 323/1994 “Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdalar için genel gereklilikler”.
- 2.5 GSO 969/1997 “Dondurulmuş ve soğutulmuş gıdalar için soğuk depolar”.
- 2.6 GSO 1023/2000 “Gıda Ürünleri Kullanım Süreleri – Kısım I”.
- 2.7 GSO 993/1998 “İslami kurallara göre hayvan kesim gereklilikleri”.

### 3- TANIMLAR

- 3.1 Kanatlı kesimhanesi : İnsan tüketimine yönelik kanatlıların kesimi, muayenesi ve hazırlanması için kullanılan ve yetkili makamların onay ve kaydı altında olan tesisler.
- 3.2 Kanatlı : Piliç, hindi, kaz, güversin, bıldırcın ve Afrika (beç) tavukları dahil evcil kuşlar.
- 3.3 Karkas: Kesildikten, kanı akıtıldıktan, tüyleri yolunup iç organları boşaltıldıktan sonra geriye kalan kuşun tüm gövdesi. Böbrek, ayak veya kafanın ayrılması opsiyoneldir.
- 3.4 Sakakat : Ödün ayrıldığı karaciğer, kalp ve bağırsak ve içindekilerin temizlendiği mide ve uygun şekilde yıkanmış olan diğer yenilebilir kısımlar .
- 3.5 Lüks : Işık kaynağından bir metre mesafede yüzey üzerindeki belirli bir noktadaki aydınlatma olarak tabir edilebilecek aydınlatma birimi (ışık yoğunluğu).

#### 4- GEREKLİLİKLER

Madde 2.2'de yer alan GSO Standartlarına aykırı olmayacak şekilde aşağıdaki gereklilikler kanatlı işleme kesimhanelerinde yerine getirilecektir :

##### 4.1 Genel gereklilikler

4.1.1 Suya ihtiyaç duyulan tüm üretim hatlarına ve diğer yerlerde bol miktarda sıcak ve soğuk su mevcut olacaktır. Kullanılan su GSO standardı madde 2'de belirtilen standartlara uygun olacaktır .

4.1.2 GSMO tarafından yayınlanan DSO standartlarına uygun olarak suya klor veya diğer dezenfektanların (kullanılmasına izin verilenler) katılmasına izin verilir. Klorun su tanklarında kullanılması durumunda klor oranı 50 ppm'i aşamaz.

4.1.3 Dezenfeksiyon ve yıkama için kullanılan sıcak su sıcaklığı işleme sırasında 82°C'den az olamaz .

4.1.4 İşleme hatlarında aydınlatma yoğunluğu 400 lüksten muayene alanlarında ki aydınlatma yoğunluğu ise 600 lüksten az olamaz. Işık renklerin ayırt edilmesine etki etmeyecek yoğunlukta ve doğrudan ürünün üzerine gelecek şekilde olmalıdır.

4.1.5 Üretim hatları birbirlerinden tamamen ayrı ve bağımsız olmalıdır. Bu hususa özellikle kesim, iç çıkartma, kesme, paketlenme ve ambalajlama hatlarında dikkat edilmelidir.

##### 4.2 Ekipman ve alet gereklilikleri

4.2.1 Gıda ile temas eden tüm yüzeyler non-toksik, düzgün ve ürün üzerinde kabul edilemeyecek her hangi bir koku veya tad bırakmayacak ve sürekli normal temizlik yapılmasına uygun özelliklere sahip olacaktır. Yüzey üzerinde her hangi bir çukur, çatlak ve oynayan gevşek bir yer olmayacak ve yapılan işlem başka tür bir yüzey özelliği gerektirmedikçe yüzey gıda ürünlerinden etkilenmeyecek şekilde ve emici olmayan bir özelliğe sahip olacaktır.

4.2.2 İstasyon ekipman ve aletleri hijyen açısından bir tehlike yaratmayacak, kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir şekilde tasarlanacak ve kurulacaktır. Her çalışma gününün sonunda tüm ekipman ve aletler onaylı dezanfektanlar kullanılarak sıcaklığı 82°C'den az olmayan sıcak su ile yıkayıp dezenfekte edilecektir.

##### 4.2.3 Kesim ve kan toplama ekipmanı

4.2.3.1 Kanatma ekipmanları temizlenmesi kolay paslanmaz metalden olacaktır.

4.2.3.2 Yan ürün tünelleri paslanmaz metal veya diğer uygun malzemeden imal edilecektir. Uygun kapasiteye sahip olacak kafa muhafazaları temizlenebilmek için kolayca çıkartılabilir olacak ve yer olukları kolayca boşaltılabilen ve temizlenebilen yan ürünler konteynırlarına uygun düşüşü sağlayacak şekilde olacaktır.

##### 4.2.4 Tüv haşlama (scalding) tankları

4.2.4.1 Haşlama tankları kullanıldığında sözkonusu tankların hijyen standartlarına uygun olup olmadıklarına özeli bir önem ve dikkat gösterilecektir. Tanklardaki su akış hızı kontaminasyon oluşumunu minimize edecek miktarda ve hızda olacaktır.

4.2.4.2 Haşlama tankları içindeki suyun sıcaklığı  $55 \pm 1^{\circ}\text{C}$  olacaktır. Tanklar her çalışma gününde en az bir defa boşaltılacak ve iyice temizlenip dezenfekte edilecektir.

- 4.2.4.3 Haşlama tanklarının içi dökülen tüylerin kolayca alınabilmesi için erimiş mum ile doldurulabilir.
- 4.2.4.4 Tankların içindeki su akış yönü hayvanların gidiş yönünün tersine olmalı ve tankın içine giren kanatlılar tankın içine giren temiz sıcak suya doğru ilerlemelidirler.
- 4.2.5 Tüy yolma makineleri
- 4.2.5.1 Makineler mümkün olduğunda tüylerin hepsini köklerinden ve sürekli bir şekilde yolacak şekilde tasarlanmalıdır.
- 4.2.5.2 Yolunan tüyler uygun özelliklerde, temiz ve üzeri kapalı bir konteynırda toplanmalı ve günde en az bir defa olacak şekilde boşaltılmalıdır.
- 4.2.5.3 Su oluklarından atılan tüyler kanalizasyona karışmadan önce sudan ayrılmalıdır.
- 4.2.6 Eviserasyon (iç organların çıkartılması)
- 4.2.6.1 Eviserasyon olukları paslanmaz çelik veya benzer uygun malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 4.2.6.2 Ana su akışı karkasların hat yönünün aksine ve üretim miktarı ile orantılı miktarda olmalıdır.
- 4.2.6.3 Eviserasyon kanalının her iki tarafındaki soğuk ve sıcak su karkasların içleri ve dışlarının temizlenmesini, bıçakların, aletlerin ve gerektiğinde önlüklerin dezenfeksiyonunu sağlayacak miktarda olmalıdır.
- 4.2.6.4 Eviserasyon delik açma makinesi delik açma işlemleri arasında suyla yıkanmalıdır.
- 4.2.6.5 Yıkama ekipmanları üretim miktarı ve hızı ile uyumlu olmalıdır. Su jetlerinden gelen su miktarı ve basıncı karkasların içlerinin uygun ve yeterli şekilde temizlenebilmesine imkan verecek şekilde olmalıdır.
- 4.2.6.6 Yenilebilir materyallerin toplandığı kaplar su sızdırmaz ve temizlenmesi kolay metal veya benzer uygun malzemeden imal edilmiş olmalı ve sıkıca kapanabilir kapakları olmalıdır.
- 4.2.6.7 Atıkların bertarafı için eğimli kanalların kullanılması durumunda sözkonusu kanallar kontaminasyona ve kokuya yol açmayacak ve kenarlarında atık birikmeyecek şekilde olmalıdır.
- 4.3 Ante-mortem sağlık muayenesi
- 4.3.1 Kesime girecek kanatlılar kesimhaneye geldiklerinden itibaren 24 saat içerisinde veteriner hekim tarafından ante-mortem muayeneye tabi tutulmalıdırlar. Yapılan ante-mortem muayenenin üzerinden 24 saat geçmesi ve kesimin gerçekleşmemesi durumunda sözkonusu muayene tekrarlanmalıdır.
- 4.3.2 Kesimi yapılacak kanatlılar indikatif hastalık semptomları göstermemeli ve insanlara veya hayvanlara bulaşıcı herhangi bir hastalıktan arı olmalıdırlar.

- 4.3.3 Hayvanlar sağlık koşullarını etkileyecek dolayısı ile insan tüketimi açısından etlerini uygunsuz hale getirebilecek hastalık veya bozukluk semptomlarından arı olmalıdırlar.
- 4.4 Proses gereklilikleri
- 4.4.1 Kanatlıların bakıldıkları ve yumurtalarının toplandığı yerler veya hayvan yemlerinin depolandığı bölümler kesim, temizleme ve paketleme bölümlerinden ayrı olmalıdır.
- 4.4.2 Kafesler ve nakliye araçları günde en az bir defa temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Tesislerde çöp ve atık boşlatılacak yerler ayrı olmalı ve atıklar için yeterli depolama alanı olmalıdır.
- 4.4.3 Uygun olmayan kanatlılar ile hastalık şüphesi taşıyan hayvanlar derhal üretim hattından alınmalı ve üretim hattı üzerinde işlem yapılmayacak hiç bir kanatlı bulunmamalıdır.
- 4.4.4 Tüm atıklar halk sağlığına veya çevreye zarar vermeyecek ve uygun şekilde ortadan kaldırılmalı ve üretimin atıklardan kaynaklanabilecek her türlü kontaminasyondan korunması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- 4.5 Kesim ve eviserasyon (iç çıkarma)
- 4.5.1 Kesim işlemleri Madde 2.7’de belirtilen GSO standartlarında gerçekleştirilmelidir.
- 4.5.2 Hayvanın tam olarak ölümü gerçekleşene kadar kan akıtılmalı ve kesim alanı dışında akabilecek kanın karkaslar üzerinde her hangi bir kontaminasyon yaratmaması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- 4.5.3 Kanatlılar kesimden hemen sonra tüy yolma işlemine alınmalıdır.
- 4.5.4 Tüy yolma işleminden hemen sonra ve hiç vakit kaybetmeksizin her hangi bir kontaminasyona yol açmamak için eviserasyon (iç çıkarma) işlemine geçişmelidir. Karkaslar tüm iç organları ve kaviteleri rahatlıkla incelenebilecek şekilde açılmalıdır.
- 4.5.5 Muayene sonrasında çıkartılan iç organlar karkastan hemen ayrılmalı ve insan tüketimi için uygun olmayanlar ayrılmalıdır.
- 4.5.6 Böbrekler istisna olmak üzere karkas içinde kalan iç organlar uygun hijyenik koşullarda karkastan ayrılmalıdır (hindiler hariç).
- 4.5.7 İnsan tüketimine uygun olmadığı tespit edilen karkaslar ayrılmalı ve tüyleri ve atıkları hijyenik şekilde temizlenmelidir.
- 4.5.8 Resmi veteriner muayenesi olmadan hiç bir karkas parçalara ayrılmamalı veya her hangi bir işleme tabi tutulmamalıdır.
- 4.6 Post-mortem muayene
- 4.6.1 Kesimden hemen sonra görsel muayene yapılmalıdır.
- 4.6.2 Karkasların palpasyonu (elle muayene ) ile kesimi yapılan kanatlılarda her hangi bir ensizyon veya morluk olmadığından emin olunmalıdır.
- 4.6.3 Tutarlılık, renk ve koku açısından anormallikler kontrol edilmeli ve bunlardan birinin olması halinde hayvan reddedilmelidir.

- 4.6.4 Kesim tesislerine giren ve çıkan kanatlı eti kayıtları tutulmalıdır.
- 4.6.5 Gerekli olduğu hallerde halk sağlığı için tehlike oluşturabilecek zararlı mikro organizma varlığı, katkı maddeleri veya her hangi bir kimyasal maddenin tespiti için örnek alınıp laboratuvar incelemesine gönderilmeli ve sözkonusu incelemelerin sonuçları ihtiyaç duyulduğunda referans olması için kayıt altına alınacaktır.
- 4.7 Kesme ve kemiklerin çıkartılması işlemi
- 4.7.1 Kanatlı eti kesme ve/veya kemiklerin çıkartılması işlemlerinin sadece kesme bölümlerinde yapılması gerekmektedir.
- 4.7.2 Hiç bir kanatlı etinin 4°C'den daha yüksek sıcaklıklarda kesilmemesi ve yine kemik çıkartma işleminde bu sıcaklıktan yüksek sıcaklıkta yapılmaması gerekmektedir.
- 4.7.3 Kesme veya kemik çıkartma işlemlerinden önce veya sonra kanatlı eti bez veya kağıt kullanılarak temizlenmeyecek, bunun için sadece akan su veya basınçlı su kullanılacaktır.
- 4.8 Chilling (soğutma) işlemi
- 4.8.1 Kanatlı eti ve diğer yenilebilir parçaların soğutulması için kullanılan ekipman paslanmaz çelik veya benzer uygunlukta materyalden imal edilecek ve mikroorganizmaların büyümesine ve çoğalmasına izin vermeyecek şekilde kullanılacak ve bakımı bu şartlara göre yapılacaktır.
- 4.8.2 Soğutma için buz kullanıldığında aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir :
- 4.8.2.1 Buzun üretimi için kullanılan su Madde 2.1'de belirtilen GSO standartına uygun olacaktır.
- 4.8.2.2 Soğutmada (chilling) kullanılan buz daha önce hiç bir işlem aşamasında kullanılmamış olmalıdır.
- 4.8.2.3 Buz kontaminasyona karşı hijyenik koşullarda saklanmalı ve elleçlenmelidir.

## 5- PAKETLEME

- 5.1 Paketleme hızı karkasların paketleme alanında birikmemesini sağlayacak şekilde üretim hızı ile orantılı olacaktır.
- 5.2 Paketleme bölümü üretim bölümünden tamamen ayrı olacak, havalandırması ve ışıklandırması iyi olacaktır. Paketleme bölümündeki sıcaklık 10°C'yi aşmayacaktır.
- 5.3 Kanatlıların paketlenmesinde kullanılan malzemeler, ürünleri kontaminasyon ve bozulmadan koruyacak şekilde hijyenik ve dayanıklı olacaktır.
- 5.4 Paketleme malzemeleri tek kullanımlık olup yeniden kullanılmayacaktır.

## 6- SAKLAMA

Madde 2.4'te belirtilen GSO standartları gerekliliklerine aykırı olmayacak şekilde aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir :

- 6.1 Kesimhaneler soğutulmuş ve dondurulmuş saklama için uygun bölümlere sahip olmalı ve Madde 2.5'te belirtilen GSO standartlarına uygun olmalıdırlar.
- 6.2 Kontaminasyona yol açamaması için yükleme ve boşaltma bölümlerinin üzerlerinde çatı olmalıdır.
- 6.3 Karkasların iç ısı 4°C'yi geçmemelidir.
- 6.4 Karkasların kontaminasyonunu engellemek için böcek, haşarat, kemirgen ve mantarların ortadan kaldırılmasına yönelik etkin önlemler alınacaktır.
- 6.5 Kuş veya diğer ahyvanların soğuk hava depolarına girmeleri engellenecektir.
- 6.6 Gıda tesislerinde sadece onaylı temizlik malzemeleri ve dezenfektanlar kullanılacaktır.

## 7- HİJYEN KURALLARI

- 7.1 Canlı hayvanların bakıldığı, yemlerin veya diğer malzemelerin bulunduğu bölümlerde çalışan personel veya ziyaretçilerin kontaminasyonun engellenmesi için gerekli önlemler alınmadığı sürece kanatlıların işleme tabi tutulduğu alanlara girmelerine izin verilmez.
- 7.2 Kanatlı yetiştiricileri ve kesimhanelerde kanatlılar ile temas edecek kişiler işe alınmadan önce resmi sağlık kontrolünden geçirilecek ve her bir personel geçerli bir sağlık raporu alacaktır. Tıbbi muayene özellikle kişilerin vücutlarındaki kesikler ve morluklar olup olmadığı ve parazitsel hastalıklar, salmonella, solunum ve sindirim hastalıkları üzerinde yoğunlaşacaktır. Personel sağlıklarının iyi olup olmadığının tespiti açısından düzenli olarak kontrolden geçirilecektir.

## 8- HİJYEN KONTROL PROGRAMI

- 8.1 Ürünlerin, kesimhanenin, ekipmanların ve aletlerin patojenik mikroorganizmalardan arı olduğuna dair gerekli testlerin yapılabileceği kapsamlı ve donanımlı bir kalite kontrol laboratuvaru bulunmalıdır.
- 8.2 Kalite kontrol ve gıda denetiminden sorumlu personelin sadece bu işte çalışması ve üretim ile ilgili her hangi bir faaliyette bulunmaması gerekmektedir. Ayrıca sözkonusu personelin gıda sany ve kalite kontrol konusunda deneyim sahibi kişiler de olması gerekmektedir.
- 8.3 Bir kişi sadece aletlerin temizlenmesi için görevlendirilmeli, yeterli sayıda yardımcısı ile sözkonusu kişi üretimle ilgili hiçbir konuda çalışmamalı ve temizlik malzemeleri konusunda iyi eğitim almış olmalıdır.

## 9- PERSONEL İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ

Personel için kanatlıların hijyenik elleçlenmesi ve temizlik yöntemleri ile ilgili eğitim programları düzenlenmelidir.