



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE.GI.10.18/89

KONU: Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik

03.03.2018

555

BİRLİK VE FEDERASYONLARA

24

SAYILI GENELGE

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmeliği, 3 Mart 2018 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Yönetmeliğe göre, küçük kapasiteli kesimhanede kesilecek olan evcil tırnaklı hayvan sayısı, günlük 8 kesim ünitesini geçemeyecektir. Kesim ünitesi; 1 baş sığır/manda/deveye veya 3 baş koyun/keçiye veya 1 baş tek tırnaklı hayvana veya 3 baş domuza karşılık gelen birimdir. Söz konusu kesimhanelerde kesilen hayvanların etleri, sadece kesimhanenin bulunduğu ilçe sınırları içerisinde yer alan ve sadece son tüketiciye satış yapan perakendecilere arz edilecektir.

Aynı iş günü içerisinde kesilecek olan hayvanların kesimi, gün içerisinde zaman aralığı verilmeksizin ve yetkili merci tarafından belirlenen mesai saatleri göz önünde bulundurularak gerçekleştirilecektir.

Kesimhanelerde hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların kesimi yapılmayacaktır. Ölüm öncesi muayenede herhangi bir hastalık bulgusu olmayan ancak ölüm sonrası muayene sonucu hastalık tespit edilen etler imha edilecek veya brusella, tüberküloz, salmonella gibi zoonotik etkenlerin eradikasyonu ve kontrolüne yönelik özel şartların uygulanması ile insan tüketimine uygun hale gelebilecek olan etler, bu işlemlerin uygulanabileceği kesimhaneye veya işleme tesisine resmi veteriner hekimin gözetimi altında nakledilecektir.

Yönetmelik kapsamında yer alan küçük kapasiteli kesimhane işletmecisi, faaliyete geçmeden küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi alacaktır. Gerekli bilgi ve belgelerle yapılacak başvurular, yetkili merci tarafından on beş iş günü içerisinde incelenecektir. Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda; kesimhanenin uygun bulunmaması halinde eksiklikler belirtilerek başvuru dosyası başvuru sahibine iade edilecektir. Kesimhanenin uygun bulunması halinde kesimhane işletmesine onay belgesi ve onay numarası verilecektir.

Domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerde, hayvanların kesimi her iki tür için ayrı ayrı onaylı küçük kapasiteli kesimhanelerde yürütülecektir. Domuz ve tek tırnaklı hayvanlar dışındaki hayvan türlerinin kesiminin yapıldığı küçük kapasiteli kesimhanelerde domuz ve tek tırnaklı hayvanların kesimi yapılmayacaktır.

- FEDERASYONLAR**
Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu
Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu
Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Kahveciler, Kırathaneçiler, Büfeciler Federasyonu
Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
Türkiye Fırıncılar Federasyonu
Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Sebzeçiler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

- Adana • Adıyaman • Afyon
• Ağrı • Amasya • Ankara
• Antalya • Artvin • Aydın
• Balıkesir • Bilecik • Bingöl
• Bitlis • Bolu • Burdur • Bursa
• Çanakkale • Çankırı • Çorum
• Denizli • Diyarbakır • Edirne
• Elazığ • Erzincan • Erzurum
• Eskişehir • Gaziantep
• Giresun • Gümüşhane
• Hakkari • Hatay • Isparta
• İçel • İstanbul • İstanbul
(Bil. Mad. Eşya) • İzmir
• Kars • Kastamonu • Kayseri
• Kırklareli • Kırşehir • Kocaeli
• Konya • Kütahya • Malatya
• Manisa • K.Maraş • Mardin
• Muğla • Muş • Nevşehir
• Niğde • Ordu • Rize • Sakarya
• Samsun • Siirt • Sinop • Sivas
• Tekirdağ • Tokat • Trabzon
• Tunceli • Şanlıurfa • Uşak
• Van • Yozgat • Zonguldak
• Aksaray • Bayburt • Karaman
• Kırkkale • Batman • Şırnak
• Bartın • Ardahan • Iğdır
• Yalova • Karabük • Kilis
• Osmaniye • Düzce

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 meslekli Federasyon, 82 Birlik, 3142 Oda, 491 meslek dalıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA

TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat:

Kesimhane işletmecisi, veteriner hekimlik lisans eğitimi almış ise kendi işletmesinde çalıştırılması zorunlu personel olarak çalışabilecektir. Kesimhane işletmecisi, çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda çalıştırılması zorunlu olan personelin değişikliğine ilişkin yetkili mercinin güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak ve kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre çalıştırılması zorunlu personel istihdam etmek zorunda olacaktır. Kesimhanede çalışan zorunlu personel, kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamayacaktır.

Yetkili merci, küçük kapasiteli kesimhanelere, küçük kapasiteli kesimhane onayı verilmesini takiben en az bir resmi veteriner hekim görevlendirecektir. Kesimhane işletmecisi kesimin başlayacağı saati en az bir iş günü öncesinde resmi veteriner hekime bildirecektir.

Kesimhane işletmecisi Gıda Hijyeni Yönetmeliği maddelerinde belirtilen genel hijyen gerekliliklerini yerine getirecektir. Kesimhanede üretim alanında çalışan personel sayısının en fazla 5 kişi olması şartıyla, temiz ve kirli alan olarak adlandırılan bölümlerde çalışan personel için tek bir soyunma ve giyinme odası bulunabilir.

Canlı hayvanları kesimhaneye nakleden gıda işletmecisi hayvanlara, toplama ve nakliye süresince gereksiz strese ve acıya yol açmayacak şekilde davranılmasını sağlayacaktır. Hastalık belirtisi gösteren veya halk sağlığı açısından önemli olan hastalık etkenleriyle bulaşmış olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar, küçük kapasiteli kesimhanelere nakledilmeyecektir.

Kesimhane işletmecisi, kesimhaneye gönderilen hayvanlar için Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde yer alan gıda zinciri bilgisine ilişkin gereklilikleri yerine getirmek zorunda olacaktır.

Kesimhaneye getirilen hayvanların hemen kesime alınması halinde kesimhanenin, hayvanların kabulü ve bekletilmesi için kullanılacak olan imkânlarla sahip olması gerekmeyecektir. Hayvanlar hemen kesime alınmayacak ise kesimhanede hayvanların kabulü ve bekletilmesi için gerekli kriterlere uygun yerler olacaktır.

Kesimhanede kesimden önce ölen hayvanların etleri, insan tüketimi için kullanılmayacaktır. Kesimhanede meydana gelen kaza sonucu kesime tabi tutulan hayvanların etleri ise yapılan muayenede kaza sebebiyle meydana gelen lezyonlar dışında hiçbir ciddi lezyon bulunmazsa, insan tüketiminde kullanılabilir.

Kanın akıtılması, deri yüzme, iç organ çıkarma ve karkasın diğer işlemleri; gereksiz yere geciktirilmeden ve ete bulaşmaları önleyecek şekilde yapılacaktır.

Kesimhane işletmecisi, kesimhanesinde kesilen hayvanların karkaslarını Yönetmelik hükümlerine uygun sağlık işareti uygulanmadan; hayvanların sakatatlarını da tanımlama işareti uygulanmadan piyasaya arz edemeyecektir.

İşletmeci, evcil tırnaklı hayvanların etlerinin, yönetmelikte belirtilen gerekliliklere uygun olarak depolanması ve nakledilmesini sağlayacaktır. Kesilen hayvanların etleri ölüm sonrası muayeneyi takiben derhal, etin her tarafında sakatatlar için 3 °C, diğer etler için 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığa düşürülmek üzere soğutma işlemine tabi tutulacaktır. Depolama ve nakliye süresinde de etlerin aynı sıcaklık derecesinde kalması sağlanacaktır.

Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanacak ve nakledilecektir. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketlenme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmayacaktır. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerli olacaktır.

Söz konusu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

Yönetmeliğin, 3 Mart 2018'de yürürlüğe girmesiyle, 07/02/2016 tarihli ve 29617 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik" yürürlükten kalkmıştır.

Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce onay almış küçük kapasiteli kesimhaneler bu Yönetmeliğe göre onay almış sayılacaktır.

Bilgilerinizi ve Yönetmeliğin titizlikle incelenerek bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması konusunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M. Burhan AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik