

YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**ÇİFTLİKTE KESİLEN KÜÇÜK MİKTARLARDAKİ KANATLI VE
TAVŞANIMSIZ ETLERİNİN DOĞRUDAN ARZINA
DAİR YÖNETMELİK**

Amaç ve kapsam

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmelik, üreticisi tarafından çiftlikte kesilen küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerinin çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına ilişkin hususları belirler.

(2) Bu Yönetmelik hayvan sağlığı ve hayvan refahı konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

Dayanak

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 44 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3 – (1) 5996 sayılı Kanununun 3 üncü maddesi, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan tanımlara ilave olarak bu Yönetmelikte geçen;

a) Hazır ambalajlı et: Son tüketiciye veya yerel perakendeciye sunulmak üzere ambalajı etleri tamamen kaplayacak şekilde ambalajlanan, ambalajı açılmadan veya değiştirilmeden içeriği hiçbir şekilde değiştirilemeyecek olan ve satışa sunulmadan önce konulduğu ambalajın içinde bulunan etleri,

b) Yerel perakendeci: Birincil üretim yeri merkez kabul edilerek 50 kilometrelik yarıçap içerisinde yer alan ve son tüketiciye doğrudan satış yapan perakende gıda işletmecisini,

c) Yetkili merci: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlık, ifade eder.

Küçük miktarlar

MADDE 4 – (1) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzı için çiftlikte kesilebilecek hayvan sayısı aşağıdaki miktarları geçmez:

- Aylık 150 adet tavuk.
- Aylık 300 adet bıldırcın, güvercin, sülün, keklük.
- Aylık 50 adet ördek veya kaz veya hindi.
- Aylık 50 adet tavşanımsız.

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzını sadece hayvanların yetiştirilmesi ile ilgili faaliyetleri yürüten birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi yapabilir.

(2) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, sadece kendi yetiştirdiği ve çiftliğinde kestiği küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerini doğrudan arz edebilir.

(3) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerini çiğ et olarak; birincil üretim yerinde son tüketiciye ve/veya yerel perakendecilere doğrudan arz edebilir.

(4) Yerel perakendeciler; birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisinden çiğ et olarak doğrudan tedarik ettikleri kanatlı ve tavşanımsızların etlerini başka bir gıda işletmesine arz edemez, son tüketiciye çiğ et olarak doğrudan arz edebilir veya işletmesinde son tüketiciye satış amacıyla işleyebilir, muameleye tabi tutabilir veya depolayabilir.

(5) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerini çiğ et olarak doğrudan arz etmek isteyen birincil üretimden sorumlu gıda işletmecileri bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesine göre yetkili merciden izin belgesi ve numarası almak zorundadır.

(6) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, yetiştirdiği kanatlı ve tavşanımsızların periyodik kontrollerini yapmak üzere tam ya da yarı zamanlı en az bir veteriner hekim çalıştırmak zorundadır.

İzin usul ve esasları

MADDE 6 – (1) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsız etlerini çiğ et olarak doğrudan arz etmek isteyen birincil üretimden sorumlu gıda işletmecileri aşağıda belirtilen bilgi ve belgelerle yetkili mercie başvuruda bulunurlar:

- Başvuru dilekçesi ve beyanname (ek-1),
- Hayvanların kesileceği ve etlerin muamele edileceği tesisin teknik resim kurallarına göre çizilmiş A3 boyutunda yerleşim krokisi,

c) Hayvanların kesimi ve etlerinin muamele sonucu oluşan atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda belge,

ç) İşletmedeki kanatlı ve tavşanımsıların periyodik kontrollerini gerçekleştirecek veteriner hekimin adı ve adresi.

(2) Yetkili merci, başvuru dosyasını inceler:

a) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış olması durumunda yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru sahibine iade edilir.

b) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından bu Yönetmeliğin 7 nci maddesindeki gerekliliklere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur.

(3) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunun uygun olması halinde birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisine ek-2'deki izin belgesi ve numarası verilir. Bu izin belgesi ve numarasına sahip olan birincil üretimden sorumlu gıda işletmecilerine Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 12 nci maddesi hükümlerine göre işlem yapılır.

(4) Yetkili merci, izin verilmesini takiben işletmeye kesim yapılan gün ve saatlerde görev yapmak üzere bir resmi veteriner hekim görevlendirir.

(5) Bakanlık, küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerini çiğ et olarak doğrudan arz için izinli birincil üretimden sorumlu gıda işletmecilerinin listesini oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

Genel ve özel hijyen gereklilikleri

MADDE 7 – (1) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerini çiğ et olarak doğrudan arz etmek isteyen birincil üretimden sorumlu gıda işletmecileri bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen istisna dikkate alınarak Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile bu maddede yer alan özel hijyen gerekliliklerine uymak zorundadır.

(2) Kesimhane alanı içerisinde personelin günlük kıyafetleri ile çalışma kıyafetlerinin değiştirilmesi ve muhafazası ile tuvalet ve duş için imkânlar mevcut ise ayrıca bu imkânlar kesimhane binasında bulunmayabilir.

(3) Birincil üretim yerinde kanatlı ve tavşanımsı ile bunlardan elde edilen etler birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi tarafından sadece aşağıda belirtilen işlemlere tabi tutulabilir:

a) Sersemletme ve kanın akıtılması, haşlama ve tüylerin yolunması veya derinin yüzülmesi ve iç organların çıkarılması,

b) Karkasların soğutulması,

c) Kanatlı ve tavşanımsı etlerinin ambalajlanması.

(4) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi kanatlı ve tavşanımsı etinin anatomik bütünlüğünü ve yapısını büyük oranda değiştiren; parçalama, kemiklerden ayırma, dilimleme, kıyma haline getirme veya başka herhangi bir işlemi gerçekleştiremez, kanatlı ve tavşanımsı etlerini donduramaz.

(5) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi; çiftlikte kanatlı ve tavşanımsıların kesimi için, bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen istisna dikkate alınarak Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan gereklilikler ile aşağıdaki gerekliliklere uygun bir kesimhaneye sahip olmalıdır:

a) Kesimhane, hayvanların hijyenik olarak kesimi için uygun ve yeterli büyüklükte olmalıdır.

b) Etin; zemin, duvar ve tüm sabit donanımlarla temasını önleyecek imkânlar bulunmalıdır.

c) Etle teması olan personelin kullanımına yönelik, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip en az bir adet el yıkama lavabosu bulunmalıdır.

ç) 82°C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya eşdeğer bir sistem ile alet ve ekipmanların dezenfeksiyonu için olanaklar bulunmalıdır.

d) Sersemletme ve kanın akıtılması, haşlama, tüy yolma veya derinin yüzülmesi işlemleri için en az bir oda, iç organların çıkarılması ve diğer muameleler için ayrı bir oda bulunmalıdır. Kesim salonunun uygun ve yeterli büyüklükte olması ve çiğ etin muamelesi sırasında etin, kesim sırasında çıkan yan ürünlerle bulaşmasının önlenmesi halinde, iç organların çıkarılması diğer işlemlerle aynı yerde ayrı çalışma alanlarında yapılabilir.

e) Kesimhane, kanatlı ve tavşanımsı etlerinin soğutulması ve muhafazası için yeterli kapasitede soğutma imkânlarına sahip olmalıdır.

(6) Kanatlı ve tavşanımsıların kesimi, etlerinin muamelesi ve arzı aşağıdaki gerekliliklere uygun olarak gerçekleştirilir:

a) Sadece sağlıklı kanatlı ve tavşanımsıların kesimi yapılabilir. Kesim öncesi ölen hayvanların etleri insan tüketimi için kullanılamaz.

b) Kesilecek olan kanatlı ve tavşanımsıların ölüm öncesi muayenesi, uygun şartlar altında resmi veteriner hekim tarafından gerçekleştirilir.

c) Çapraz bulaşmayı önlemek için zaman veya mekân ayırımı yapılarak gerekli tedbirler alınmadığı sürece farklı türdeki kanatlı hayvanlar ile tavşanımsıların aynı kesimhanede kesilemez.

ç) Hayvanların muamelesi ve kesimi sırasında hayvan refahı kurallarına uyulur.

d) Kesim salonuna getirilen kanatlı ve tavşanımsıların gereksiz yere bekletilmeden kesilir.

e) Kesilen kanatlı ve tavşanımsıların ölüm sonrası muayenesi uygun şartlar altında resmi veteriner hekim tarafından gerçekleştirilir.

f) Sersemletme, kanın akıtılması, tüylerin yolunması veya derinin yüzülmesi ve iç organların çıkarılması ve diğer temizleme işlemleri gereksiz yere geciktirilmeden ve ete bulaşmaları önleyecek şekilde yapılır. İç organların çıkarılması sırasında sindirim kanalı içeriğinin etrafa saçılmasını önlemek için gerekli tedbirler alınır.

g) İç organların çıkarılmasından sonra kanatlı ve tavşanımsı karkasları temizlenir ve kesimden hemen sonra son tüketiciye satışın yapıldığı durumlar hariç olmak üzere 4°C'den fazla olmayan bir sıcaklığa mümkün olduğunca çabuk soğutulur. Kanatlı ve tavşanımsı karkaslarının yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak ve karkasları soğutmak için su kullanılıyorsa su, içilebilir su olmalıdır. Suyu daldırılarak karkasların temizlenmesi veya soğutulması yapılamaz.

ğ) İnsan tüketimi için uygun olmayan et, kesimhane artıkları ve diğer hayvansal yan ürünler çiğ etin muamele edildiği yerlerde depolanamaz. Hayvansal yan ürünler, ilgili mevzuatına uygun olarak muamele edilir.

h) Birincil üretim yerinde kesimden hemen sonra son tüketiciye satışın yapıldığı durumlar hariç olmak üzere kanatlı ve tavşanımsı etleri 4°C'den fazla olan sıcaklıklarda depolanamaz, satışa sunulamaz ve nakledilemez.

ı) Kanatlı ve tavşanımsı etleri hiçbir şekilde dondurulamaz.

i) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, kanatlı ve tavşanımsı etlerinin izlenebilirliğini sağlar.

Ambalajlama ve etiketleme

MADDE 8 – (1) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzı; gıda ile temasa uygun madde ve malzemeler içerisinde hazır ambalajlı olarak gerçekleştirilir.

(2) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin etiketinde aşağıdaki bilgiler kolaylıkla görülebilecek ve okunabilecek şekilde yer alır:

a) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı, adresi,

b) İzin belgesi tarihi ve numarası,

c) Etlerin ait olduğu hayvan türü,

ç) Kesim tarihi,

d) Son tüketim tarihi,

e) Etlerin net miktarı,

f) Muhafaza ve kullanım koşulları hakkında bilgilendirme sağlayan "Satın aldıktan sonra 4°C'den fazla olmayan bir sıcaklıkta muhafaza ediniz", "Tüketilmeden önce pişirilmelidir" ifadeleri ile kanatlı etlerinde "Pişirme sırasında merkezi sıcaklık en az 72°C'ye ulaşmalıdır" ifadesi.

(3) Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin yerel perakendeciye doğrudan arzı sırasında bu maddenin ikinci fıkrasındaki bilgileri içeren belge, izlenebilirliği sağlayacak şekilde ardışık olarak numaralandırılmış iki nüsha olarak düzenlenir, bir nüshası yerel perakendeci, diğer nüshası da birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi tarafından ait oldukları takvim yılının sonundan itibaren en az on iki aylık bir süre muhafaza edilir.

(4) Yerel perakendeci, birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisinden tedarik ettiği küçük miktarlardaki hazır ambalajlı kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan son tüketiciye arzını hazır ambalajı bozulmadan gerçekleştirir.

Kayıtların tutulması

MADDE 9 – (1) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kayıtlara ilave olarak; işletmesindeki toplam kanatlı ve tavşanımsı türleri ve sayıları ile aşağıdaki hususlara ilişkin yazılı kayıtları tutar:

a) Kesilen kanatlı ve tavşanımsıların türleri, sayıları ve kesim tarihleri,

b) Kesilen hayvanlara ait ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayene bulgularını içeren resmi veteriner hekim raporları,

c) Son tüketiciye sattığı günlük kanatlı ve tavşanımsı eti miktarı,

ç) Kanatlı ve tavşanımsı etlerini sattığı yerel perakendecilerin kayıt numaraları ile her bir perakendeciye sattığı günlük kanatlı ve tavşanımsı eti miktarı ve her türlü satış belgesi.

(2) Kayıt ve belgeler birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi tarafından ait oldukları takvim yılının sonundan itibaren en az on iki aylık bir süre muhafaza edilir.

Yürürlük

MADDE 10 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 11 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

BAŞVURU VE BEYANNAME
(ÇİFTLİKTE KESİLEN KÜÇÜK MİKTARLARDAKİ KANATLI VE TAVŞANIMSİ
ETLERİNİN ÇİĞ ET OLARAK DOĞRUDAN ARZI İÇİN)

..... İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

Aşağıda bilgilerimi beyan etmiş olduğum işletmemde keseceğim küçük miktarlardaki kanatlı/tavşanımsi etlerinin çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışı yapan yerel perakendecilere doğrudan arzı için izin işlemlerinin yapılması hususunda, gereğini arz ederim.

.....
Gıda İşletmecisi
Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih

İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğın Adı		
Hayvancılık İşletmesinin Numarası		
İşletmenin Ticaret Unvanı		
İşletmecinin Vergi Numarası		
İşletmenin Adresi	İli/İlçesi/Posta Kodu	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
Telefon / Faks Numarası / E-posta Adresi		
Çiftlikte kesilecek olan hayvan türü ve sayısı	Hayvanların türü	
	Sayısı haftalık/aylık
Veteriner Hekimin	Adı Soyadı	
	T.C. Kimlik Numarası	
Haftada/ayda kesim gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri-.....saatleri arasıgün/hafta/ay	
Haftada/ayda etlerin satış gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri-.....saatleri arasıgün/hafta/ay	
Su Temini	<input type="checkbox"/> Şebeke Suyu <input type="checkbox"/> Kuyu Suyu <input type="checkbox"/> Diğer :	

T.C.

.....VALİLİĞİ

İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

İZİN BELGESİ

(ÇİFTLİKTE KESİLEN KÜÇÜK MİKTARLARDAKİ KANATLI VE TAVŞANIMSI
ETLERİNİN ÇİĞ ET OLARAK DOĞRUDAN ARZI İÇİN)

İzin Numarası :
İşletmenin Kayıt Tarihi (GGBS) :
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğın Adı :
İşletmenin Ticaret Unvanı :
İşletmenin Adresi :
Belgenin Veriliş Tarihi :
Belgenin Değişiklik Tarihi :

İş bu belge, 5996 sayılı Kanununun 44 üncü maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

İL/İLÇE MÜDÜRÜ