

**SÜT VE MAMULLERİNİN İSTİHSAL VE SATIŞINA MAHSUS
MAHAL VE LEVAZIM İLE SÜT VEREN HAYYALARIN
YAŞADIKLARI VE SAĞILDIKLARI YERLERİN
SIHHİ ŞARTLARININ TESBİTİNE
DAİR YÖNETMELİK**

Bakanlar Kurulu Kararının Tarihi : 27.3.1956, No : 4/7020
Dayandığı Kanunun Tarihi : 24.4.1930, No : 1593
Yayımlandığı R. Gazetenin Tarihi : 30.4.1956, No : 9297
Yayımlandığı Düsturun Tertibi : 3, Cildi : 37, S. 1240

Umumi hükümler

1 – Şehir ve kasabalarda sütlerin istihsal edildikleri yerler, süt toplama merkezleri, tereyağ, kaymak, yoğurt ve peynir imal yerlerinin işletmeye açılabilmesi için bina teşkilat ve tesisatında mahalli sıhhat, ziraat, veteriner ve diğer ilgili teşkilat tarafından yapılacak tetkikler sonunda çalışmasında bir mahzur olmadığı anlaşıldıktan sonra faaliyete geçmesine mahalli belediyesi tarafından müsaade verilir.

2 – Süt müstahsil ve satıcıları mahalli belediyelerden bu işle uğraşabileceğine dair müsaade almağa mecburdur.

3 – Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan yerlerde bulaşıcı hastalıklardan birine musap veya portör olan veya halkın istikrah ve nefretini mucip bir cilt hastalığına duçar olan kimselerin çalışmaları yasaktır.

4 – Bu yerlerde çalışanların, iş elbiseleri temiz olmalı ve kendileri de bedeni temizliğe riayet etmelidir. Bu şahısların sıhhi muayeneleri Umumi Hıfzıssıhha Kanununun hükümlerine göre icra edilir.

5 – Süt veren hayvanlar belediyelerce veteriner murakabesi altında bulundurulur ve mahsus kanun ve nizamnamesine tevfikân icabeden muayeneleri ve kontrolleri icra olunur.

6 – Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan mahallerde çalışanların hüviyet ve adresi, meşgul olacağı işin nevi ve yerini gösterir bir belge ile mahalli belediyelere müracaat ederek müsaade almaları mecburidir.

7 – Sütlerin muvakkaten konulduğu sağım yerlerindeki mahallerin ve süt toplama merkezlerindeki süt depolarının bulunduğu kısımların, pastörize edilen yerin, krema, yağ, kaymak, yoğurt ve peynir imal yerlerinin imalatın devamı müddetince sair şekil ve hizmetlerde kullanılması yasaktır.

8 – Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan mahallerin pencereleri ve havalandırma tertibatları küçük haşaratın geçmesine mani olacak şekilde telle kaplanmalıdır.

9 – Süt istihsal edilen ve mamulleri yapılan yerlerde gıda nizamnamesine uygun evsafda temiz su bulunması mecburidir.

10 – Süt mamulleri yapılan yerlerin yakınlarına gübre ve süprüntü atılmaması ve bu gibi yerler ahır ve ağıllar gibi fena kokulu yerlerin yanlarında inşa edilmemelidir.

11 – Sütlerin istihsalı ve süt mamullerinin yapılması için evvelce açılmasına müsaade edilen mahallerin zamanla matlup vasıf ve şartları kaybederek veya talimatname hükümlerine riayet etmiyerek istihsalat ve imalata elverişli yer olmaktan çıkmaları halinde verilen müsaade belediye tarafından geri alınır. Bu yerlerde çalışan kimselerin bilahare bu gibi işleri yapmalarına engel teşkil edecek halleri zuhur ederse, bunlar hakkındaki müsaadename de aynı şekilde istirdat olunur.

Sütlerin istihsal edildikleri mahaller

12 – Şehir ve kasabalarda süt elde edilen hayvanların buldukları yerlerin aşağıdaki sıhhi ve teknik şartları haiz olmaları lazımdır:

A – Süt elde edilen bu yerler şehirlerde belediye hududundan asgari iki kilometre uzakta tesis edilmeli ve umumi yollarla irtibatı bulunmalıdır.

B – Ahırlar büyükbaş hayvanların her biri için asgari zemin sathı dört metre kare ve yüksekliği asgari üç metre olacak şekilde inşa edilmelidir.

C – Ahır ve sağım yerleri aydınlık olmalı ve maksadı temin için pencereler zemin sathının asgari 25 de biri nispetinde yapılmalıdır.

D – Ahır ve sağım yerlerinin pencereleri açılabilir şekilde camlı olmalıdır.

E – Ahırlarda havalandırmayı temin maksadile baca ve menfezler yapılmalıdır.

F – Ahır ve sağım yerinin zemini ve şerbet olukları gayri kabili nüfus maddelerden, zemin temizliği temin edecek şekilde meyilli yapılmalıdır. Bu maksat için güro beton da muvafiktir.

G – Ahır ve sağım yerinin duvarları 1,5 metreye kadar yıkanıp temizlenebilecek madde ile yapılmalıdır.

H – Yemlikler kolay temizlenir evsafda olmalıdır.

İ – Ahır ve sağım yerlerinin duvarları senede enaz bir defa badanalanmalıdır.

J – Ahırlarda gübreler hergün kafi uzaklıkta gübreliklere taşınmalı ve yataklık olarak kullanılmamalıdır. Gübreliklerde toplanan gübreler sinek mevsiminde (1 Mayıs - 1 Aralık) her dört günde bir uzağa nakledilmelidir.

K – Bu ahırlarda sağım hayvanlarından başka hayvan bulundurulamaz.

13 – Sağım ahır temizliğinden evvel yapılmalıdır.

14 – Sağımdan evvel hayvanın memeleri sıcak sabunlu veya % 3 sodalı su ile yıkanacak ve kurulanacaktır.

15 – Sağımdan evvel hayvanın böğür, karın ve kuyruk kısımları temizlenmelidir.

16 – Sağıcılar sağımdan evvel ellerini sabunla yıkamağa mecburdurlar. Sağım elbise ve önlükleri temiz bulunmalıdır.

17 – Sağım, ağzı paslanmaz ince telle kaplanmış ve yan cidarında alt kısmına yakın bir yerde tutmağa mahsus tutamağı bulunan bir kaba yapılır.

18 – Sağımdan evvel ilk damlalar sağım kaplarının yanında bulundurulacak ayrı bir kaba alınmalı ve sağım kabına hiç bir suretle katılmamalıdır.

19 – Sağımhanede bulunan oturma iskemlesi veya oturulacak eşya madeni veya su emmez bir maddeden yapılmış olması lazımdır.

20 – Sağımdan sonra süt derhal süt odasına nakledilmeli ve hariçten pislik girmesine mani olacak şekilde temiz sık tülbentlesüzülmelidir.

21 – Elde edilen sütler sağımı mütaakıp hemen imalathanelere sevkedilmeli veya süt toplama merkezlerine nakillerine kadar serin bir yerde muhafaza edilmelidir.

22 – Süt nakline ve satışına mahsus bütün kablarn gayet iyi kapanması ve kapakların sıkı olması mecburidir. Bez parçaları, ot ve saman gibi şeylerden veya sütü kirletebilecek ve fena koku verecek herhangi bir şekilde kapaklar kullanılması yasaktır.

23 – Süt ve ölçü kablarnı daima % 5 den az olmamak üzere sodalı temiz sıcak su ile ve mümkün mertebe fırça ile yıkandıktan sonra sıcak su ile çalkalamak mecburidir.

24 – Sütleri taşıyan araba vesair vasıtalarda sütün kirlenmesini mucip olacak gübre, süprüntü ve buna benzer şeyler ile birlikte nakli yasaktır.

25 – Süt nakil vasıtalarına, sütle beraber, bulaşıcı hastalıklara musap hasta insanların bindirilmesi ve süt kablarnı üzerine oturtulması yasaktır.

Süt toplama merkezleri

26 – Sütlerin şehir hudutları dahilindeki müstehliklere arzından evvel muayyen merkezlerde toplanıp kontrolden geçirilmeleri mecburidir. Bu toplama merkezleri şehir kenarında kurulmalıdır.

27 – Süt toplama depoları şu kısımları ihtiva eder.

a) Sütün muayene ve kabul edileceğı yer.

b) Süte zarar vermiyecek bir maddeden yapılmış tank veya buna benzer bir kab bulunan kısım (Sütün depolanacağı kısım)

c) Satış kaplarına doldurma kısmı boru ile süt toplama yerindeki tankla birleştirilmiş bulunacaktır.

28 – Sütler süt tanklarına ve diğer toplama kaplarına kısa ve maksada kafi bir muayeneden sonra temiz ve sık tülbentten süzülerek boşaltılmalıdır.

29 – Sütler, depolanacağı yerde + 10 derecenin altında muhafaza edilmelidir.

30 – Depo vazifesini gören kab ve süt dağıtımından sonra mutlaka sabunlu sıcak su ile ve mütaakiben bol su ile yıkanmalıdır.

31 – Perakende satıcıların kaplarına boru ile süt tanklarından gelen sütler temizliğe riayet edilerek doldurulmalıdır.

32 – Şekil(1) deki perakende olarak süt satılan kablard doldurulduktan sonra, orada belediye veya müessese tarafından açılmıyacak şekilde mühürlenir. Perakende olarak sütler adı geçen kablardan başka kablarda satılamazlar.

33 – Bu kaplar toplama merkezine veya perakendeciye ait olabilir.

34 – Bu kablard ancak temiz olduğu zaman doldurulur ve mühürlenir. Paslı kirli ve herhangi bir şekilde sütün vasfını bozacak bir halde bulunan kablardın kullanılması yasaktır.

35 – Süt toplama depolarının zeminleri pürüzsüz ve çimento veya buna benzer maddelerden temizlenmeyi kolayca temin ettirecek şekilde yapılmalıdır.

36 – Duvar ve tavanlar senede asgari iki defa badana edilmelidir.

37 - Süt tevziinden sonra her gün kaplar, yerler ve tesisat uygun bir şekilde temizlenecektir.

38 – Süt tevzi edilmeden evvel kısa muayeneler yapılacak, gıda maddeleri nizamnamelerine uygun oldukları müessesece anlaşıldıktan sonra dağıtılacaktır.

39 – Sütü tevzi eden merkez perakendesinin kabına doldurduğu sütün o gün için vasfını bildirir bir vesikayı hergün satana vermeğe mecburdur.

40 – Elllerinde depocular tarafından verilmiş ve sütün vasfını bildiren vesikayı bulundurmıyan perakende süt satıcıları süt satışından men edilir.

41 – Süt kablard ve sütle ilgili kab ve aletlerin evsafı Gıda Maddeleri Nizamnamesinin istediği vasıfta olacaktır.

Pastörize müesseseleri

42 – Pastörize müesseselerinin kurulup çalışmaları Gıda Maddeleri Nizamnamesinin 25. maddesine göre Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaletinin müsaadesine bağlıdır.

43 – Pastörize müesseseleri hususi binalarda tesis olunmalı ve ahırlar, meskenler, abdeslane ve diğeri nevi ticarete mahsus dükkanlarla doğrudan doğruya temasta olmamalıdır.

44 – Bu müesseselerin pastörize yapılan kısımlarının zeminleri çini veya süt asidinden müteessir olmayacak maddelerden ve zeminden 1,5 metre irtifaa kadar olan duvarları fayanstan olacaktır. Diğeri kısımların zeminleri betondan ve yıkama sularının birikmesine mani olacak kadar meyilli olmalıdır.

45 – Pastörize müesseselerinin büyüklüğü faaliyetile mütenasip olmalıdır.

46 – Pastörize müesseselerinin kafi derecede aydınlatılmasını temin edecek pencereler ve havalandırma tertibatı bulunacak ve pastörize edilen kısımda bulunan pencerelerin edabı zemin sathının asgari 1/10 u kadar olmalıdır.

47 – Pastörize müesseseleri asgari aşağıdaki kısımları ayrı ayrı ihtiva etmelidir:

- a) Büro, laboratuvar, süt kabul ve güğüm yıkama yeri,
- b) Pastörize, şişe yıkama, doldurma ve kapatma kısmı.
- c) Pastörize edilmiş sütlerin muhafazasına mahsus kısım (Burada pencere olmayabilir)
- d) Hela ve işçilerin temizlik yapacağı kısım.
- e) Kazan dairesi.

48 – Sütler, süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulmalıdır.

49 – Pastörize müesseselerinde bulunan alet ve edevat ve zemin, iş bitiminden sonra her itina ile temizlenmeli ve pastörize cihazı iş başlamadan evvel buharla sterilize edilmelidir.

50 – Pastörize cihazları, üzerlerinde pastörize suhnetini gösteren ve kaydeden termometreler bulunmadıkça çalışmalarına müsaade edilmez.

51 – Pastörize suhnetini kaybeden termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere belediyece mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafikler asgari bir ay müddetle saklanmalı ve sonunda kontrolla mükellef memurlara teslim edilmelidir.

52 – Şişeler evvela münasip temizleyici mahlül ve su ile yıkanmalı ve her türlü kirlenmelere mani olacak şekilde doldurulmalıdır.

53 – Şişelere ve kablara konulacak etiketlerde bulunacak hususat Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki kayıtlara uygun olmalıdır.

Tereyağ imal yerleri

54 – Tereyağ imal yerleri ahır, ağıl, gübrelik ve süprüntülerin atıldığı yerler gibi koku yapan mahallerin yanında yapılmamalı ve havalandırma tertibatını havi bulunmalıdır.

55 – Tereyağ imal yerleri asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir.

- a) Büro, ham madde kabul yeri (Süt ve krema) ve kirli kablarn temizlenme kısmı,
- b) Santrifüj, yayık, malaksör ve paketleme kısmı.
- c) Yağ muhafaza odası.

56 – Yağın işlendiği muhafaza edildiği yerler serin olmalı ve serinliği temin edecek şekilde inşa edilmelidir.

57 – Yağ imal yerlerinin zeminleri mozaık, beton veya buna benzer suyu geçirmeyecek maddelerden temizleme sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmış olmalı ve duvarlar zeminden 1,5 metreye kadar fırçalanma ve temizlenmeyi mümkün kılacak maddeler ile yapılmalıdır.

58 – Kapı pencere ve diğer tahta kısımlar yağlı boya ile boyanmalıdır.

59 – Bu yerlerin asgari senede iki defa badana edilmesi mecburidir.

60 – Yağ imal edilirken işçiler imalatın hiç bir safhasında ellerile yağlara ve diğer maddelere dokunmamalı ve bu işler tamamile münasip aletlerle yapılmalıdır.

61 – İmalat için kullanılan kab ve binanın zemini işin bitiminden sonra günde asgari bir defa münasip bir şekilde yıkanmalıdır. Temizlik için soda veya klor ihtiva eden maddeler kullanılabilir.

Kaymak imal yeri

62 – Kaymak imal yerinde asgari aşağıdaki kısımlar bulunmalıdır:

- a) Sütlerin kabul ve pişirme yeri,
- b) Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı kısım.
- c) Kirli kablarn temizlendiği kısım.

63 – Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmamalıdır.

64 – Süt pişirme yerinde hararet odun veya diğer duman yapan mahrukat ile temin ediliyorsa, baca dumanları iyi çekebilecek şekilde yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

65 – Kaymak yapılacak sütler asgari 100 derecede yarım saat pişirilmeli ve ondan sonra kaymak tavalarna dökülmelidir.

66 – Pişirme esnasında süt hususi bir paletli tertibat ile karıştırılmalı ve bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmamalıdır.

67 – Bu yerlerin zeminleri mozayık veya buna benzer maddelerden yıkanma sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmalı ve kaymağın yapıldığı kısım duvarları zeminden asgari 1,5 metreye kadar fayans ile kaplanmalıdır.

68 – İmalat için kullanılan kap ve binanın zemini iş bitiminden sonra asgari her gün bir defa münasip bir şekilde temizlenmelidir. Temizlik için soda veya klor ihtiva eden maddeler kullanılabilir.

69 – Kaymak tavaları kalaylı olmalı ve bakırı çıkmış tavalarda imalatta kullanılmamalıdır.

70 – Kaymaklar satış yerlerine üzerleri temiz bir şekilde zararsız maddelerle örtülü olarak nakledilmeleri mecburidir.

Yoğurt imal yerleri

71 – Yoğurt imal yerleri asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir:

- a) Yoğurt imali için gelen sütlerin toplama süzme ve pişirme yeri.
- b) Yoğurt mayalama yeri.
- c) Kirli kablarn ve diğer eşyanın temizlenme yeri.

72 – Süt pişirme yerinde hararet, odun veya diğer duman yapan mahrukat ile temin ediliyorsa, baca dumanları iyi çekebilecek şekilde yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

73 – Sütler pişirme kazanlarına sık tülbentle süzülerek konulmalı ve pişirme esnasında hususi bir paletli tertibat ile karıştırılmalı ve bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmamalıdır.

74 – Yoğurt yapılacak sütler asgari 100 derecede yarım saat pişirilmeli ve mayalama suhnetinde mayalanmalıdır.

75 – Süt mayalama yeri, oda veya ufak hücreler halinde olabilir.

a) Süt mayalama odalarının yükseklikleri asgari 5 metre olmalı ve tavanlar tahtadan yapılmalı ve tavanda havalandırmaya mahsus pencere veya tertibat bulunmalıdır.

b) Süt mayalama hücrelerinin tavanları tahta olmalı ve tavanlarında havalandırma pencere veya tertibatı bulunmalıdır. Bunlar kapalı bir mahalde istenildiği kadar olabilir.

76 – Mayalama odaları ve diğer kısımların zeminleri mozayık veya buna benzer maddelerden yıkama sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmalıdır.

77 – Mayalama esnasında yoğurtlar üzerine örtülen bezlerin temiz bulundurulması mecburidir.

78 – Temizlik kısmında temizlik için lazım olan tertibat bulunmalı ve kapların sularının süzülmesini temin için ısgaralı yerler bulunmalıdır.

79 – Kirli veya paslı kablarda yoğurt yapmak yasaktır.

80 – Nakilleri esnasında harici kirlenmelerden korunmak için yoğurt kablaları zararsız örtülerle örtülmelidir.

81 – Yoğurthanenin zemin kısımları iş bitiminden sonra her gün yıkanmalı ve temizlenmelidir.

Peynir imal yerleri

82 – Peynir imal yerleri işliyecekleri peynir nevine göre lüzumlu sütü kolaylıkla sağlı- yabilecek yerlerde kurulmalıdır.

83 – Peynirhaneler asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir.

a) Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur kablaların temizliği yapılabilir)

b) Peynir işleme yeri.

c) Olgunlaştırma yeri veya depo ve lehim yeri.

84 – Süt pişirme yerinde hararet, odun veya diğer duman yapan mahrukat ile temin ediliyorsa baca dumanları iyi çekebilecek şekilde yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

85 – Bu yerlerin zeminleri su geçirmeyecek yıkama sularını akıtabilecek şekilde asgari betondan yapılmalıdır. Ve duvarlar da zeminden 1,5 metreye kadar asgari çimento ile sıvanmalıdır.

86 – Peynirhanelerde sütler mayalanmadan evvel 100 derecede yarım saat tutulmalıdır.

87 – Peynir işleme ve olgunlaştırma yerleri serin ve suhuneti mümkün mertebe sabit tutacak şekilde inşa edilmesi ve havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

88 – Peynir imal yeri halifaaliyette iken imalatta kullanılan bütüncül ve edevatın sıcak % 3 sodalı su ile ve depo hariç diğer kısımların münasip şekilde her gün temizlenmesi lazımdır.

Müteferrik hükümler

89 – İşbu Talimatname hükümlerine muhalif hal ve harekette bulunanlar,T.C.K.na göre daha ağır bir ceza istilzam etmediği takdirde bu hususta verilen müsaade geri alınmakla beraber, 1593 sayılı kanununun 283. maddesi delaletile 486, 1608 ve 2575 sayılı kanun hükümleri mucibince belediyeler tarafından cezalandırılır.

90 – 18/7/1941 tarih ve 4863 sayılı Resmi Gazete ile neşredilen (Sütlerin nevilerini ve vasıflarını ve süt ve mamûlâtının istihsaline ve satışına mahsus mahallerin ve levazımın sıhhi şartlarını bildiren ve Umumi Hıfzısıhha Kanununun 171. maddesine göre tanzim olunan muaddel talimatname) mer'iyetten kaldırılmıştır.

91 – (Geçici madde) işbu Talimatnamenin yürürlüğe girmesinden evvel açılmasına müsaade edilmiş olup gerekli sıhhi şartları haiz olmayan imal ve istihsal yerleriyle hayvanların yaşadıkları ve sağıldıkları mahallerin, talimatnamenin mer'iyet tarihinden itibaren en geç 6 ay zarfında islahı mecburidir.

92 – Talimatname neşri tarihinden 6 ay sonra mer'iyete girer.

93 – Bu Talimatname hükümlerini Adliye, Dahiliye, İktisat ve Ticaret ve Sıhhat ve İçtimai Muavenet ve Ziraat Vekaletleri yürütür.

Supaplı süt ggm Őeması**Şekil - 1**