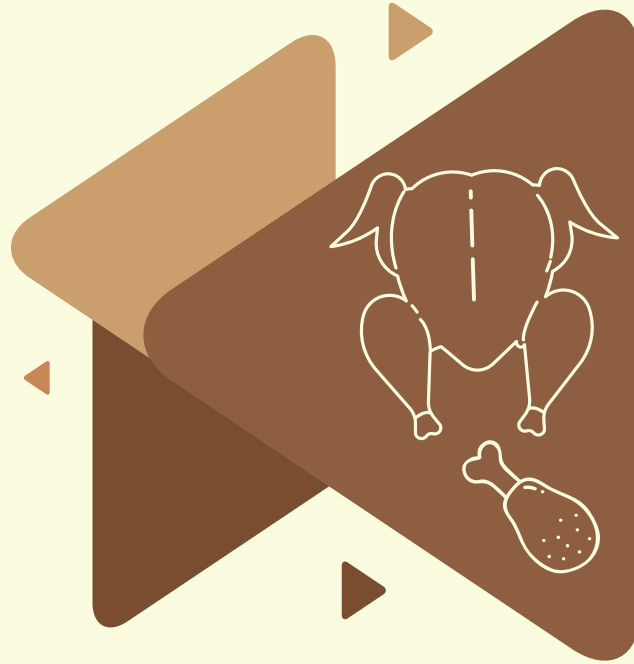




Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



Kanatlı Eti ve Et Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması







Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi

EuropeAid/138912/IH/SER/TR
TR2015/AG/08/A4-01/001

GIDA HİJYENİ VE ÇEVRE MEVZUATI UYUMU İÇİN REHBER

Bu yayın Avrupa Birliği'nin maddi desteği ile hazırlanmıştır. İçerik tamamıyla WYG Türkiye sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.





İÇİNDEKİLER

1.	Giriş	7
2.	Genel Hijyen ve Gıda Güvenilirliği	8
	• Hammadde • İşletme • Personel • Su Temini • Depolama • HACCP • Etiket	
3.	Kanatlı Eti Kesimhaneleri, Parçalama Tesisleri	11
4.	Kanatlı Eti İşleme Tesisleri	16
5.	Çevre	19
	• Çevresel Etki Değerlendirmesi • Çevre İzni • Atık Yönetimi • Su Kirliliği	



1. GİRİŞ

Bu rehber; AB tarafından finanse edilen “Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin, IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi” nin “C3 Farkındalık Artırma Programı” Bileşeni kapsamında hazırlanmıştır.

Bu rehberlerin, IPARD II, 103 tedbiri (Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması ile İlgili Fiziki Varlıklara Yönelik Yatırımlar) gereksinimleri doğrultusunda gıda hijyeni ve çevre konularında yararlanıcılara yol gösterecek dokümanlar olması amaçlanmıştır.

İnsan beslenmesi açısından vazgeçilmez olan gıda maddeleri elde edildikleri kaynaklar, üretim/ işleyiş biçimleri, bulundukları ortam ve çevre koşulları nedeniyle çeşitli riskler içermektedirler. Gıdaların güvenilir olması için mevzuatla belirlenen teknik ve hijyenik koşullar sağlanarak, bu risklerin gıda zinciri boyunca kabul edilebilir seviyelerde tutulması hedeflenmektedir. Hem ülkemiz hem de Avrupa Birliği bu konularla ilgili bir dizi mevzuat oluşturarak yürürlüğe koymuştur.

IPARD II Programında yer alan 103 tedbiri ile bu tedbir kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmelerinin ilgili AB standartlarına yükseltilmesi de amaçlanmaktadır. Destek almak üzere başvuruda bulunan işletmelerin bu desteği alabilmeleri için gereken koşullardan birisi yatırımın sonunda gıda hijyeni konusunda AB standartlarına uyumlu olduklarını gösteren “AB Standartları Belgesi”ni ve çevre konusunda “Çevrenin Korunması Konusunda AB Standartlarına Uyumluluğu”nu gösteren belgeyi ilgili Bakanlıklardan alabilmeleridir.

Yararlanıcılar ve potansiyel yararlanıcılar unutmamalıdır ki; gıda hijyeni ve çevre gerekliliklerini yerine getirmek için projelendirme aşamasında iyi bir planlama, yatırım gerçekleştikten sonra da yapılan planlamaya uygun bir işleyiş sağlanması önemli bir gerekliliktir. Proje aşamasında plansız yapılacak yanlış bir yatırım yararlanıcıların zarar etmesine ve/veya gıda hijyeni ve çevre gerekliliklerinin ihlal edilmesine neden olabilir.

Bu rehber ile gıda hijyeni/güvenilirliği ve çevre konularında ilgili yasal düzenlemeler dahilinde yapmaları ve yapmamaları gereken önemli hususların vurgulanarak; bu konuların daha kolay anlaşılmasına destek olunması, böylece yatırım aşamasında uyum süreçlerinin kolaylaştırılması ve yatırımın sonunda sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkıda bulunulması hedeflenmiştir.

Sonuç olarak bu rehber, gıda işleyicilerin gıda hijyeni ve çevre gerekliliklerine uyum sağlamalarını destekleyici bir araç olacaktır. Böylece, insan sağlığını riske atmayan, ekonomik kayıplara neden olmayan, kalite kriterlerini karşılayarak iç ve dış pazarda rekabet edebilen, üretim süresince çevre kirliliği ve iklim değişikliği ile ilgili olumsuz etki yaratmayan işletmelerin sayısının artırılması hedefine ulaşılmasına katkı sağlanmış olacaktır.

KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

2. GENEL HİJYEN VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ

- Hayvansal ürün işleyen gıda işletmelerinin 5996 Sayılı Kanun ve yönetmelikleri gereği Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan onaylı olması gerektiğinden; öncelikle işletme onay belgesini alınız.
- Güvenilir gıda üretiminden gıda işletmecisi sorumludur. Unutmayınız.

Hammadde

- İşletmenize hayvan refahı, hijyen, gıda ve yem güvenilirliği kurallarına uygun muamele edilmiş hayvanları ve etlerini kabul ediniz.
- Üretimde kullandığınız tüm girdilerin hijyenik koşullar altında üretildiğinden ve muamele edildiğinden emin olunuz.
- Hammadde, ara ürün ve son ürünlerin, gerektiğinde ambalaj materyalleri vb'nin işletmeye kabulünden önce; gıda güvenilirliği ve hijyen kriterleri açısından uygunluğunu kontrol ediniz veya ettiriniz.
- Gıdaların üretiminde kullanılan hammaddelerin kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin yanı sıra, fiziksel ve duyuşal özelliklerinin de gıda güvenilirliği ile yakından ilişkili olduğunu unutmayınız.
- Üretim, işleme ve dağıtımın her aşamasında kayıt tutunuz, izlenebilirliği sağlayınız.

İşletme

- Güvenilir gıda üretimi için, gıda hijyeni kurallarına uyunuz.

İşletmelerde zemin, duvar yüzeyleri, kapılarının;

- Sağlam,
- Kolay temizlenebilir,
- Su geçirmez, emici olmayan,
- Yıkabilir, dezenfekte edilebilir,
- Haşere ve kemirgen girişini engelleyecek biçimde,
- Toksik olmayan maddelerden üretilmiş, olmasına dikkat ediniz!

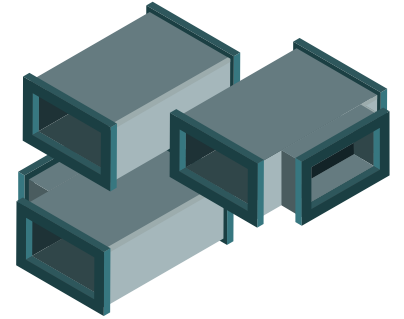
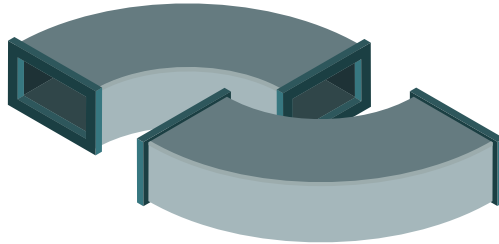
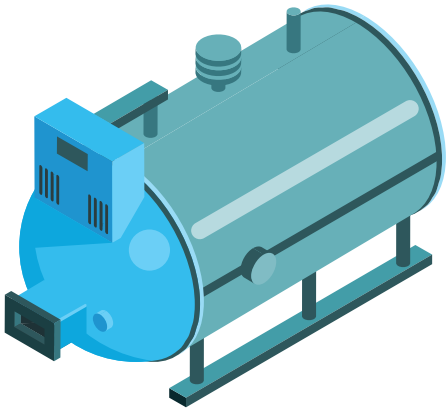
- İşletmenin çevresini temiz tutunuz.

İşletme çevresinde çöp, çamur, tuvalet, hayvan barınağı vb. etkenlerden kaynaklı bulaşmalara karşı gerekli önlemler alınmalıdır. Zemin beton, asfalt gibi uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır.



KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

- ▶ İşletme içinde hijyen kurallarına uygun çalışma ortamını sağlayacak, yeterli çalışma alanları sağlayınız.
 - ▶ Pencereleri ve diğer açıklıkları, kir birikimini önleyecek, haşere ve kemirgen girişini engelleyecek şekilde inşa ediniz.
 - ▶ İşletme tavanında kir, örümcek, küf oluşmasına izin vermeyiniz.
 - ▶ İşletme tavanında yoğunlaşma oluyorsa derhal gerekli önlemleri alınız.
 - ▶ İşletmede yeterli drenaj olmasının, duvarların uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz olmasının hijyen açısından önemli olduğunu unutmayınız.
 - ▶ İşletme zeminindeki drenaj kanallarının bulaşma riskini önleyecek şekilde olup olmadığını kontrol ediniz.
 - ▶ Hasarlı, çatlak ve kırık yüzeyleri onarmadan kullanmaya devam etmeyiniz.
 - ▶ Gıdayla temas eden tüm yüzeylerin gıdayla temasa uygunluğundan ve temizliğinden emin olunuz.
 - ▶ Temizlik ve dezenfeksiyon için yeterli donanım/teçhizatı sağlayınız.
 - ▶ Yeterli doğal/yapay aydınlatma ve havalandırma sağlayınız.
 - ▶ Yapay aydınlatmanın gün ışığına eşdeğer olmasına özen gösteriniz.
 - ▶ Aydınlatmanın yanıltıcı ve uygunsuzlukları maskeleyici biçimde olmasına yol açmayınız.
 - ▶ Havalandırma sisteminiz ve iş akışınızla kirlı alanlardan temiz alana doğru hava akımı, toz-toprak ve partikül girişine neden olmayınız!
 - ▶ Tuvaletlerin yeterli sayıda olmasını ve tuvalet çıkışlarının direkt üretim alanlarına açılmamasını sağlayınız.
 - ▶ Lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkan sağlayınız.
- Drenaj sistemini bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlayınız ve inşa ediniz. Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirlı alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanmalıdır.*
- ▶ Zemin/duvar bağlantılarında, boruların bağlantılarında keskin ve köşeli dönüşlerden kaçınınız!



KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

Personel

- ▶ Personelin üstünü değiştirirken özel olarak belirlenmiş giysi odası, bölümü veya dolaplarını kullanmasına, işletmede çalışma kıyafetlerini giymelerine ve takı takmalarına dikkat ediniz.
- ▶ Çalışma kıyafetlerinin kirlı olmasına hoşgörü göstermeyiniz.
- ▶ İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulundurunuz.
- ▶ İşyerinde görev yapan personelin gıda üretimine engel olacak bir hastalığı olmadığından; temizlik ve hijyen kurallarına uygun davrandığından emin olunuz.
- ▶ Kendinizin ve çalışanlarınızın bilgilerini taze ve güncel tutmak için eğitimler düzenleyiniz.
- ▶ İşletmenizde gıda hijyeni eğitimi alarak kurs bitirme belgesi almış çalışanların bulunmasının yasal zorunluluk olduğunu unutmayınız.

Su Temini

- ▶ İşletmede her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su olmasını sağlayınız.
- ▶ Gıda üretiminde, gıdyla temas edecek olan yüzeylerin temizliğinde, gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas edecek olan buz üretiminde içilebilir nitelikte olmayan su kullanmayınız.
- ▶ Yangın kontrolü, buhar üretimi gibi gıda ile temas etmeyecek su hatlarını ayrı bir sistemle, karışmayacak şekilde düzenleyiniz.

Depolama

- ▶ Hammaddeleri, çiğ ve tüketime hazır gıdaları, temizlik malzemeleri, gıda olmayan materyalleri ayrı ayrı depolayınız.
- ▶ Özellikle kimyasalların ve temizlik/dezenfeksiyon araç ve malzemelerinin tanımlanmış olduğundan ve kilitli odalarda depolandığından emin olunuz.
- ▶ Depoya “İlk giren ilk çıkar” kuralını unutmayınız.

HACCP

- ▶ Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemini kurarak gereği gibi uygulanmasını sağlayınız.

Yürürlükte olan mevzuat gereği bu sizin sorumluluğunuzdur!

- ▶ Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi almasını sağlayınız.
- ▶ “Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizi” sisteminin ekonomik kaybı en aza indirdiğini, güvenilir ve hijyenik gıda üretimi aracı olduğunu unutmayınız!

Etiket

- ▶ Ürünlerinizin mutlaka kuralına uygun etiket içermesini sağlayınız.
- ▶ İşletmeden çıkan ürünlerin etiketsiz olmasına izin vermeyiniz.
- ▶ Unutmayınız: Kuralına uygun etiketleme, izlenebilirliğin temelidir!

Elde ettiğiniz ürün yasalara göre uygunsuzsa, üretim zincirinin neresinde yanlış yaptığınızı bulmalı, düzeltici önlemleri geliştirmelisiniz.

UNUTMAYINIZ!

Uymanız gereken kurallar kanun, yönetmelik, tebliğ, talimatlar şeklinde yayınlanmıştır. Kuralları güncel olarak takip etmek sizin sorumluluğunuzdadır!

Resmî Gazeteyi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü, Hayvancılık Genel Müdürlüğü'nün web sayfalarını sürekli takip ediniz.

3. KANATLI ETİ KESİMHAANELERİ, PARÇALAMA TESİSLERİ

- ▶ Kesimhanelerin gıda güvenilirliği riskleri yüksek olan işletmeler olduğunu ve içerdiği riskleri biliniz. Kurallara uyunuz!

Riskler:

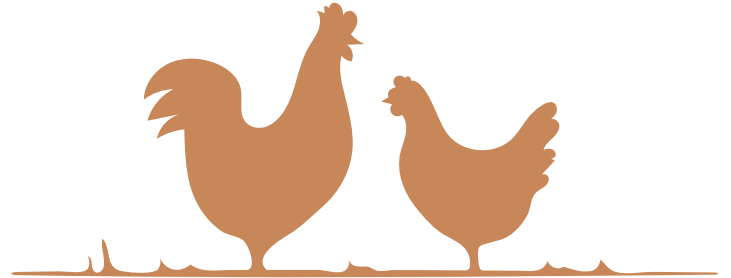
- *Hastalık yapıcı mikroorganizma varlığı (hasta veya sağlıklı görünen hayvanlardan, dış ortamdan veya çalışanlardan bulaşan)*
- *Kimyasallar (hayvandan gelen ilaç kalıntıları; çevreden, temizlik malzemelerinden; zararlı mücadelelerinden kalan)*
- *Yabancı maddelerin varlığı*
- ▶ İşletmenizin hayvan refahı, hijyen ve çevre gerekliliklerini sağlayacak şekilde projelendirilerek işletilmesini sağlayınız.
- ▶ Proje ve işleyişte yapılacak bir yanlışın, ürünlerin güvensiz olmasına neden olabileceğini biliniz!
- ▶ Kesimhaneye gelen hayvanların derilerinde, postlarında ve bağırsaklarında bulunan mikroorganizmaları ete bulaştırmayınız.

Canlı Hayvanların Kesimhaneye Nakli

- ▶ Kesimhaneye sağlıklı hayvanları naklediniz.

İstisnalar: Hastalık belirtileri gösteren veya halk sağlığı açısından önemli olan hastalık etkenleriyle bulaşmış olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar; Bakanlıkça izin verilmesi halinde kesimhaneye nakledilmelidir.

- ▶ Hayvanların kesimhaneye geldiklerinde uygun şartlarda olduklarından emin olunuz.
- ▶ Hayvanların taşındığı kafesler veya ekipmanların paslanmaz malzemeden, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmasını sağlayınız.
- ▶ Canlı hayvanların toplanması ve dağıtılması için kullanılan tüm ekipmanları hayvanlar boşaltıldıktan hemen sonra ve gerekli durumlarda yeniden kullanılmadan önce temizleyiniz, yıkayınız ve dezenfekte ediniz.
- ▶ Hayvanların çiftliklerden toplanması ve kesimhaneye nakli sırasında en az stres, acı ve ıstıraba yol açacak şekilde davranınız.
- ▶ Yükleme, boşaltma, taşıma araçlarını/ekipmanlarını temizliğe ve dezenfeksiyona ve hayvan refahına uygun şekilde tasarlayın ve rutin bakımını yapınız.
- ▶ Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri yapılmamış nakil araçlarını hayvan naklinde kullanmayınız.



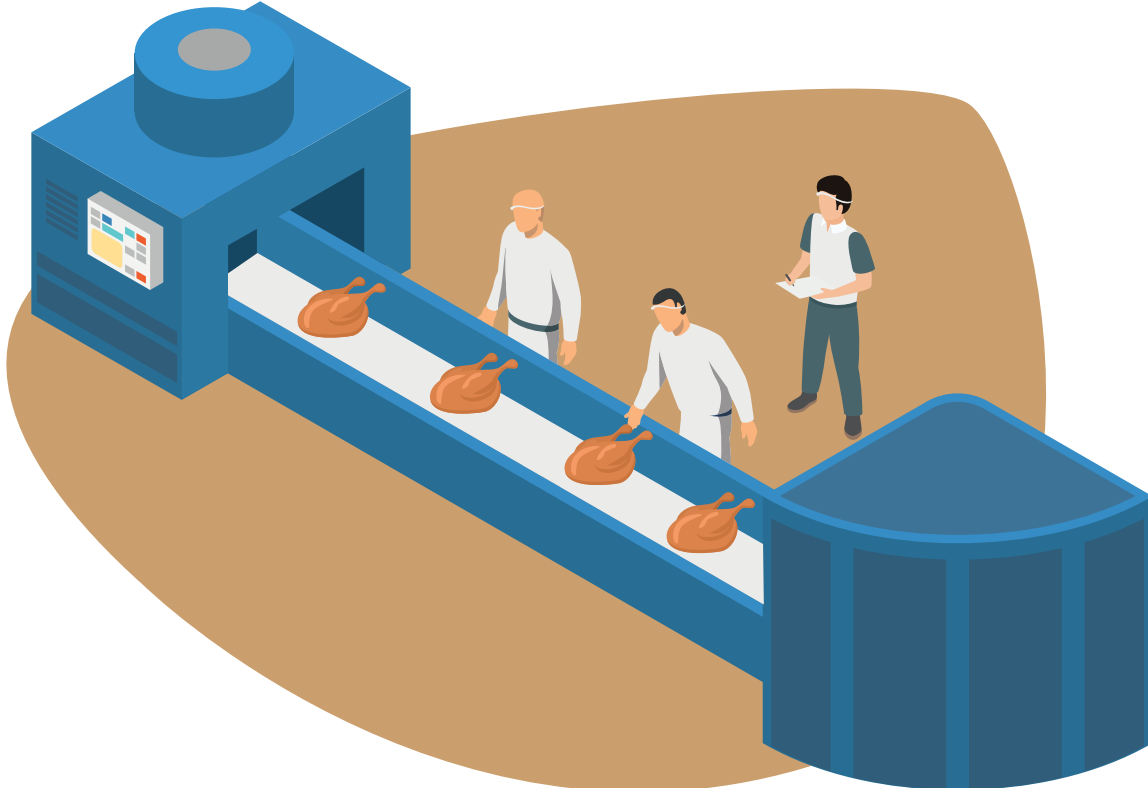
KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

İşletme

Bina, plan ve ekipmanlar

- ▶ Kesimhanede ete bulaşmaların önlenmesi amacıyla yürütülmekte olan işlemlere uygun ve yeterli sayıda oda bulundurunuz.
 - Veteriner hizmetlerinin kullanımı,
 - Hayvanların kabulü ve ölüm öncesi muayenesi,
 - Şüphelenilerek alıkonulan etlerin soğutularak depolanması ile insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etlerin depolanması,
 - Bütün haldeki kanatlı karkasına lezzet vericilerin eklenmesi,
 - İç organların çıkarılması ve karkasın ilave işlemleri,
 - Tavuk ayağı, ibik ve kanat ucunun muamelesi için ayrı oda,
 - Çiftlikte beslenmiş ve kesilmiş devekuşlarının karkaslarının kabulü ve depolanması ile küçük yaban av hayvanları için ayrı imkânlar,
 - Sersemletme ve kanın akıtılması, haşlama, tüy yolma veya derinin yüzülmesi, iç organların çıkarılması ve etlerin sevkıyatı işlemleri için farklı zaman veya farklı yer sağlayınız.

- ▶ Etin, zemin, duvar ve tüm sabit donanımlarla temasını önleyecek bir işletme dizaynı sağlayınız.
- ▶ Kesim işleminde sürekli ilerlemeye izin veren veya kesim hattındaki farklı kısımlar arasındaki çapraz bulaşmaları önleyecek şekilde tasarlanmış kesim hattı bulundurunuz.
- ▶ Aynı kesimhanede birden fazla kesim hattının çalıştırılması halinde, çapraz bulaşmayı önlemek için yeterli sayıda ve birbirinden yeterince ayrı hat olmasını sağlayınız.
- ▶ Etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavaboların, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara (elle-kolla kumanda edilmeyen) sahip olmasını sağlayınız.
- ▶ En az 82 °C'da sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek olarak sağlayınız.



İş akışı

- Kesimhaneye sadece kesim amacıyla canlı hayvan getiriniz.
- Hayvan kesimden önce ölmüş ise etlerini insan tüketimi için kullanmayınız.

İstisnalar: Üretim yerlerinde kesilen çiftlik av hayvanları, küçük yaban av hayvanları, iç organlarının çıkarılması geciktirilmiş kanatlılar, kaz ya da ördek ciğeri üretimi için yetiştirilen kazlar ve ördekler; çiftlikte kesilen ve evcil olarak kabul edilmeyen ancak evcil hayvan gibi çiftlikte yetiştirilen kuşlar.

- Hayvanların ölüm öncesi ve sonrası muayenelerinin Tarım ve Orman Bakanlığı'nın talimatı ile uyumlu biçimde gerçekleşmesini sağlayınız.
- İşletmeniz farklı hayvan türlerinin veya çiftlikte yetiştirilen deve kuşlarının ve küçük yaban av hayvanlarının kesimi için onaylanmış ise, her hayvan türünün kesimini ayrı zaman veya yerde gerçekleştiriniz.
- Farklı hayvan türlerini aynı ortamda veya zaman diliminde kesmeyiniz.
- Kesim salonuna getirilen hayvanları bekletmeden kesiniz.
- Ölüm sonrası muayeneden sonra; insan tüketimi için uygun olmayan kısımları tesisin temiz kısımlarından hızla uzaklaştırınız.
- Böbrekler hariç, iç organlar veya karkasta kalan iç organ parçalarını tamamen ve mümkün olduğunca çabuk uzaklaştırınız.
- Kesilen hayvanların insanlar tarafından tüketilmeyen yan ürünlerini kesim ortamında bekletmeyiniz.
- Eti hayvanın derisi ve iç organlarından gelebilecek istenmeyen bulaşılara maruz bırakmayınız.
- "Temiz" ve "kirli" işlemlerin alanlarını ayırınız.
- Kirli alanda çalışan personelin temiz alana geçmesini önleyiniz.



KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI



AYIRIN!

Farklı tür hayvanların etlerini birbirleri ile; hastalık şüphesi olan etler, insan tüketimine uygun olmayan etler ve yan ürünleri, insan tüketimine uygun etlerle; et ve sakatatı birbirleri ile temas ettirmeyiniz!

- ▶ Etler ve sakatatın zemin, duvar veya çalışma tezgâhları ile temas etmesini önleyiniz.
- ▶ Ante mortem, post mortem muayeneleri yapılmayan etleri insan tüketimine sunmayınız.
- ▶ Temizlenen karkası sıcak iken parçalamayacaksınız 4°C'den fazla olmayan bir sıcaklığa mümkün olduğunca çabuk soğutunuz.
- ▶ Etin bulunduğu tüm ortamlarda sıcaklık takibi ve kaydedilmesinin çok önemli olduğunu unutmayınız.
- ▶ Karkasları daldırarak soğutmak gerekir; karkasın bulaşmasını önlemek için karkas ağırlığı, su sıcaklığı, su miktarı ve suyun akış yönü ve soğutma süresinin doğru belirlendiğinden emin olunuz.
- ▶ Kullanılan ekipmanları günde en az bir defa tamamen boşaltarak, temizleyip dezenfekte ediniz.



Parçalama

İşletme, Bina, Plan



- ▶ Ete bulaşmaların önlenmesi amacıyla yürütülmekte olan işlemlere uygun ve yeterli sayıda oda bulundurunuz.
- *Beslendiği çiftlikte sersemletilen, kanı akıtılan ve tüyleri yolunan kaz ya da ördek ciğeri üretimi için yetiştirilen kazların ve ördeklerin iç organlarının çıkarılması.*
- *İç organlarının çıkarılması işleminin geciktirilmiş olduğu kanatlıların iç organlarının çıkarılması.*
- ▶ Tesisin inşasını işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı üretim partileri arasındaki ayrımı sağlayacak şekilde gerçekleştiriniz.
- ▶ Açık etler ve paketlenmiş etlerin depolanması için ayrı ayrı imkânlar sağlayınız.

İstisnalar: Depolamanın, farklı zamanlarda yapılması veya paketlenme materyali ve depolama şekli ile gerekli izolasyonun sağlanması durumunda bu gereklilik aranmaz.

- ▶ Etle teması olan personel tarafından kullanılan el yıkama işleminin yapıldığı lavaboların, bulaşmanın yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara (elle-kolla kumanda edilmeyen) sahip olmasını sağlayınız.
- ▶ En az 82 °C'da sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek olarak sağlayınız.

İş akışı

- ▶ Eti zaman kaybetmeden, en kısa sürede parçalayınız.
- ▶ Etin sıcaklığının tüm işlemler ve nakil sırasında 4 °C'yi aşmayacak şekilde kalmasını sağlayınız.

İstisnalar: Bakanlığın izin vermesi halinde, Bakanlığın belirttiği kurallara uymak şartıyla kaz ve ördek ciğeri üretimi ile elde edilen karaciğerler 4 °C'den fazla olan sıcaklıkta nakledilebilir. Bu amaçla etin kesimhaneden veya parçalama tesisinden hemen ayrılması ve nakliye süresinin 2 saati aşmaması sağlanmalıdır.

KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI



- ▶ İşlemlerin sürdüğü ortamın sıcaklığının 12 °C'den fazla olmamasını sağlayınız.
- ▶ Farklı hayvan türlerine ait etleri farklı yer veya zamanda parçalayarak, çapraz bulaşmayı önleyiniz.
- ▶ Dondurulması amaçlanan etleri gecikmeksizin dondurunuz.
- ▶ Açık ve paketlenmiş etleri ayrı ayrı depolayınız ve naklediniz!

İstisnalar: Depolama ve nakliyenin, farklı zamanlarda yapılması veya paketlenme materyali ve depolama şekli ile gerekli izolasyonun sağlanması durumunda bu gereklilik aranmaz.

- ▶ Depoları ve nakil araçlarını farklı hayvan türleri veya etin ambalajlı veya açık olması gibi farklı koşullardaki ürünler için kullanmadan önce temizleyiniz, yıkayınız ve dezenfekte ediniz.

- ▶ Depolar ve nakil araçlarında yetersiz hijyen uygulamaları nedeniyle çapraz bulaşmaya yol açmayınız!

- ▶ Parçalama, kemiklerin ayrılması, trimleme, dilimleme, zarların ayrılması, ambalajlama ve paketlenme süresince etlerin ve ortamın sıcaklığının kurallara uygun olduğunu ölçerek kaydediniz.

Parçalama, kemiklerin ayrılması, trimleme, dilimleme, zarların ayrılması, ambalajlama ve paketlenme süresince;

- *Etlerin sıcaklıklarının 4°C'yi aşmayacak şekilde,*
- *Ortamın sıcaklığının 12°C'yi aşmayacak şekilde kalması sağlanmalıdır!*

Etiket

- ▶ Ürün etiketinde mutlaka tanımlama işaretinin doğru biçimde yer almasını sağlayınız.
- ▶ Dondurulmuş etlerin dondurulma tarihini etikette belirtmeyi unutmayınız.



KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI



4. KANATLI ETİ İŞLEME TESİSLERİ

- İşleme tesisinize aldığınız etin onaylı bir işletmeden geldiğinden ve sağlık işareti içerdiğinden emin olunuz.
- Kurallara uygun, güvenilir hammadde almanın birincil sorumluluğunuz olduğunu unutmayınız.

Gıda işletmecisi, parçalamadıkça veya işlemedikçe veya başka tarzda üzerinde çalışmadıkça, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine uygun olarak uygulanan sağlık işaretini etten kaldıramaz.

- Üretimde kanatlı hayvanların ibik ve kulaklarını; gerdan ve ibik benzeri sarkık etlerini; başlarını; ayaklarını; yemek borularını; kursaklarını; bağırsaklarını ve genital organlarını kullanmayınız.

Kıyma, Hazırlanmış Et Karışımları ve Mekanik Olarak Ayrılmış Et (MAE)

- MAE, kıyma ve hazırlanmış et karışımlarını çözdürüldükten sonra tekrar dondurmayınız.

Tesis

- Et ve ürünlerin bulaşmasını önlemek üzere; tesisin inşasını işlemlerin sürekli ilerlemesine izin verecek veya farklı üretim partileri arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde gerçekleştiriniz.

- Açık etler ve paketlenmiş etlerin depolanması için ayrı ayrı imkânlar sağlayınız.

İstisnalar: Depolamanın, farklı zamanlarda yapılması veya paketlenme materyali ve depolama şekli ile gerekli izolasyonun sağlanması durumunda bu gereklilik aranmaz.

- En az 82 °C'da sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek olarak sağlayınız.
- Hazırlanan ürünlerin sıcaklık gereksinimlerinin sağlayacak odalar oluşturunuz.

KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

Hammadde

MAE üretiminde hammadde olarak;

- *Başı*
- *Ayakları*
- *Boyun derisini kullanmayınız!*

Üretim ve Sonrası

- ▶ Muameleye alınacak etleri hazırlama odasına ihtiyaç duyuldukça, işlem hızına göre uygun miktarlarda getiriniz.
- ▶ Muamele sırası gelmeyen etleri hazırlama odasına getirmeyiniz ve hazırlama odasında bekletmeyiniz.
- ▶ Muamele edilecek kanatlı hayvan etinin 4 °C'den daha yüksek sıcaklıkta olmamasını sağlayınız.
- ▶ Taze kanatlı etinden üretilen kıyma ve hazırlanmış et karışımlarını üretimden hemen sonra ambalajlayınız veya paketleyiniz.
- ▶ Kıymayı 2 °C'den, hazırlanmış et karışımlarını 4 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutunuz veya iç sıcaklıkları -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda olacak şekilde dondurunuz.

Bu sıcaklık koşullarını depolama ve nakliye sırasında da sürdürünüz!

- ▶ Kanatlı soğutulmuş hayvan etinden elde edilecek kıymaları; kesim tarihinden itibaren en fazla 3 gün içerisinde hazırlayınız.
- ▶ Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etten kıyma veya hazırlanmış et karışımları hazırlayacaksanız, kullanacağınız eti dondurulmadan önce kemiklerinden ayırınız. Bu yolla elde edilen kıyma veya hazırlanmış et karışımlarının sadece kısa bir süre için depolanacağını unutmayınız.
- ▶ Çiğ kanatlı etlerini piyasaya mutlaka hazır ambalajlı olarak sununuz.

- ▶ MAE üretimini kemiklerin yapısında değişikliğe yol açmayan bir teknikle yapınız ve MAE'nin kalsiyum içeriğinin kıymadan fazla olmadığından emin olunuz.
- ▶ MAE üretimi konusunda onaylı değilseniz, MAE üretimi yapmayınız.
- ▶ Etil kemikleri MAE üretiminde kullanmayınız, bu amaçla nakletmeyiniz ve satmayınız.



UNUTMAYIN!

MAE üretiminde kullanılacak materyali kemikten ayırma işlemi yapılması durumunda kanatlı hayvan karkasları kesim tarihinden itibaren en fazla 3 günlük olmalıdır.

Mekanik Ayırma Süreci

- ▶ Kemikten ayırma işleminden hemen sonra mekanik ayırmayı gerçekleştiriniz.

Mekanik ayırma, kemikten ayırma işleminden hemen sonra yapılamayacaksa, 2 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklığa soğutulmalı veya -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda olacak şekilde dondurulmalıdır.

- ▶ Mekanik ayırma yapılacak materyal donmuş karkastan elde edildi ise tekrar dondurmayınız!



KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

Mekanik Ayırma Sonrası

- ▶ MAE elde edildikten hemen sonra kullanılmayacak ise ambalajlayarak veya paketleyerek; 2 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutunuz veya İç sıcaklığı -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda olacak şekilde dondurunuz.
- ▶ Bu sıcaklık koşullarını depolama ve nakliye boyunca sürdürünüz.
- ▶ MAE soğutulduktan sonra 24 saat içerisinde üretimde kullanılmayacaksa, elde edilmesinden itibaren 12 saat içerisinde dondurunuz ve 6 saat içerisinde -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara getiriniz.

Dondurulmuş MAE ambalajlı veya paketli olarak depolanmalı ve taşınmalıdır. MAE 3 aydan fazla depolanamaz ve taşıma ile depolama süresince -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda olması sağlanmalıdır.

- ▶ Dondurulmuş karkaslardan elde edilen etli kemikleri tekrar dondurmayınız.

Etiket

- ▶ Ürünlerinizin mutlaka kuralına uygun etiket içermesini sağlayınız.
- ▶ İşletmeden çıkan ürünlerin etiketsiz olmasına izin vermeyiniz.
- ▶ Ürün etiketinde mutlaka tanımlama işaretinin doğru biçimde yer almasını sağlayınız.
- ▶ Son tüketiciye sunulması amaçlanan kıyma ve hazırlanmış et karışımlarının etiketinde tüketilmeden önce pişirilmesi gerektiği yönünde uyarıcı bilgiye mutlaka yer veriniz.
- ▶ Çiğ kanatlı eti, kanatlı kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının etiketinde "Pişirme sırasında merkezi sıcaklık en az 72 °C'ye ulaşmalıdır."



5. ÇEVRE

Çevresel Etki Değerlendirme

- Çevresel Etki Değerlendirmesi (ÇED) görüşü almadan faaliyete başlamayınız.

ÇED Yönetmeliği'ne göre işletmeler henüz faaliyete başlamadan önce kapasitelerine göre kapsam dışı, ÇED gerekli değildir veya ÇED olumlu görüşlerinden birini almalıdırlar. ÇED görüşü alınmadan faaliyete başlayan işletmelere idari yaptırım uygulanır.

- İşletmenizde ÇED görüşünü yenilemeden kapasite artırımına gitmeyiniz.

İşletmenizde ÇED görüşü alınan kapasite üzerinde herhangi bir artışa gidilmeden önce ÇED görüşünün yenilenmesi gerekmektedir.

Kanatlı eti ve et ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması işletmeleri ÇED Yönetmeliği kapsamında aşağıdaki şekilde yer almaktadır;

Ek-1

Madde 18- Hayvan kesim tesisleri:

b) Kanatlı hayvanların kesiminin yapıldığı tesisler [(60.000 adet/gün ve üzeri tavuk ve eşdeğeri diğer kanatlılar) (1 adet hindi = 7 adet tavuk esas alınmalıdır)].

Ek-2

Madde 28- Hayvansal ürünlerin üretimi:

f) Kanatlı hayvanların kesiminin yapıldığı tesisler [(1.000 adet/gün ve üzeri tavuk ve eşdeğeri diğer kanatlılar) (1 adet hindi = 7 adet tavuk esas alınmalıdır)].



KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

Çevre İzni



- Faaliyetinizin "Çevre İzni" kapsamında olup olmadığını kontrol ediniz.

İşletmenizin faaliyete geçme aşamasında, kapasitenize göre Çevre İzin Lisans Yönetmeliği kapsamına girip girmediği kontrol edilmelidir. Faaliyetiniz çevre izni kapsamında ise Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü başvuruda bulunmanız gereklidir. Faaliyetiniz kapsam dışı olsa dahi, bunu belgelandirmek üzere yine Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü başvuruda bulunmanız gereklidir.

Kanatlı eti ve et ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması işletmeleri Çevre İzin Lisans Yönetmeliği kapsamında aşağıdaki şekilde yer almaktadır;

Ek-1

Madde 7.8.- Hayvan kesim tesisleri:

7.8.2 - Kanatlı hayvanların kesiminin yapıldığı tesisler (50 000 adet/gün ve üzeri tavuk ve eşdeğeri diğer kanatlılar, 1 adet hindi = 7 adet tavuk eşdeğeri).

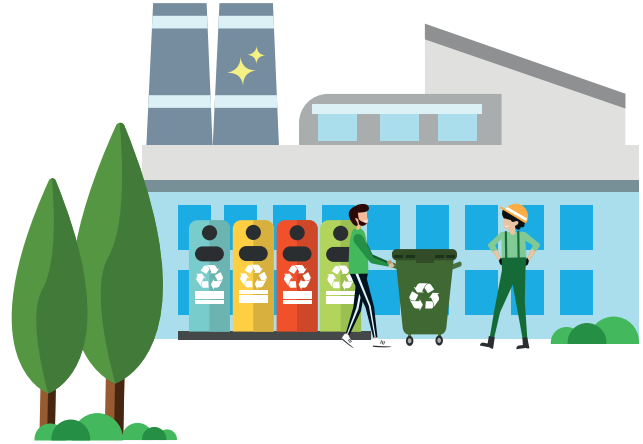
Ek-2

Madde 7.28 Hayvan kesiminin yapıldığı tesisler.

7.28.2 - Kanatlı hayvanların kesiminin yapıldığı tesisler (1.000-50 000 adet/gün arası tavuk ve eşdeğeri diğer kanatlılar, 1 adet hindi = 7 adet tavuk eşdeğeri).

- İşletmenizin çevre izni alırken sağladığı uygunluk şartlarında değişiklik yapmayınız.

İşletmeniz çevre izni aldı ise, bu izni alırken sağladığı havalandırma tertibatı, atık su arıtma altyapısı gibi uygunluk şartlarının bozulması çevre izninin iptaline sebep olabilir. Bu altyapılarda yapılması gereken zorunlu değişiklikler için mutlaka Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğünü bilgilendirmeniz gereklidir.





Atık Yönetimi

- İşletmenizdeki tehlikeli atıkları belirleyiniz.

Gıda işleme tesisleri önemli tehlikeli atık kaynaklarındandır. İşletmede kullanılan makinelerden oluşan atık yağlar, boş yağ tenekeleri, kullanılan bazı katkı maddelerinin boş ambalajları, atık elektronik eşyalar, atık pil ve akümülatörler, atık floresan lambalar gıda işleme tesislerinden oluşabilecek tehlikeli atıklara örnek olarak verilebilir.

- İşletmenizden oluşan atıkların neler olduğunu belirleyiniz.

Kanatlı eti ve et ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması tesislerinden kaynaklanması beklenen atık ve atık kodlarına örnekler;

- ✓ 02 02 01 Yıkama ve temizlemeden kaynaklanan çamurlar,
- ✓ 02 02 02 Hayvan dokusu atığı,
- ✓ 02 02 03 Tüketime ya da işlenmeye uygun olmayan atıklar,
- ✓ 02 02 04 İşletme içerisindeki atık su artımından kaynaklanan atıklardır.

- İşletmenizde oluşan atıkları kaynağında ayrı toplayınız.

Farklı karakterdeki atıklar birbirleri ile karıştırıldığında reaksiyona girebilir veya kontaminasyona neden olarak tehlikesiz atıkları da tehlikeli hale getirebilir. Atıkların kodlarına göre ayrı bertaraf tesislerine gönderilmesi gerekebilir. Bu nedenle Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre tesis içinde atıklar mutlaka ayrı depolanmalı, tehlikeli ve tehlikesiz karakterdeki atıkların karışması engellenmelidir.

- Atıklarınızı sadece lisanslı işletmelere veriniz.

Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre atıklar sadece Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'ndan lisanslı işletmelere teslim edilmelidir.

Lisansı olmayan işletmelere atıklar teslim edilmemeli, yasa dışı atık trafiğine neden olunmamalıdır.

- İşletmeniz için atık yönetim planı hazırlayınız.

Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre atık üreticileri oluşması beklenen atıkların yıllık miktarını, bu atıkların hangi lisanslı işletmelere teslim edileceği ve tesis içindeki depolama koşullarını içeren bir atık yönetim planı hazırlayarak Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüklerine onaylatmalıdır.

- Atık – Yan Ürün ayrımını yapınız.

Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre bazı özelliklerin sağlanması halinde atık yerine yan ürün değerlendirilmesi yapılabilir. Bu durumda bu ürünlerin lisanslı işletmelere atık olarak verilmesi gerekmez, yan ürün olarak satılabilir. Bu durumun mutlaka Bakanlık tarafından değerlendirilmesi gerekmektedir.

- İşletmeniz yılın atık beyanlarını yapmayı unutmayınız.

İşletmenizde oluşan atıklara ait yıllık beyanları Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Entegre Çevre Bilgi Sistemi (EÇBS) üzerinden yapılmalıdır.

- Ambalaj atıkları için piyasaya süren beyanlarınızı yapınız.

İşletmeler ambalaj malzemesi piyasaya süren yükümlülüğünü karşılamak amacıyla piyasaya sürdükleri ambalaj miktarını beyan etmeli ve buna karşılık gelen geri kazanım hedeflerini sağlamalıdır.

- Tüketime uygun olmayan atıkları imha ediniz.

Raf ömrü bitmiş olması veya başka bir nedenle tüketime uygun bulunmayan atıklar piyasaya sürülmemeli, imha edilmek üzere Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından lisanslı işletmelere teslim edilmelidir.

Su Kirliliği

- İşletmelerden kaynaklanan atık suların limitlerine göre arıtılmasını sağlayınız.

Kanatlı eti işleme tesisleri atık sularını, Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen limitlerine uygun olacak şekilde arıtmalıdır.









*Temiz Çevre, Hijyenik Gıda,
Sürdürülebilir Üretim!*
www.ipardcevrehiyeyen.org

 @ipardcevrehiyeyen

 @ipardcevre

 @ipardcevrehiyeyen

Bu yayın Avrupa Birliği'nin maddi desteği ile hazırlanmıştır.
İçerik tamamıyla WYG Türkiye sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.