



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE.GI.16.17/133

02.05.2017* 1042

KONU: Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ
(Tebliğ No:2017/20)

BİRLİK VE FEDERASYONLARA 2017/ 49 SAYILI GENELGE

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırladığı "Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ" 27 Nisan 2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Söz konusu Tebliğ ile çiğ sütün satış kriterleri belirlenmiştir.

Çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye satışını düzenleyen tebliğe göre, çiğ süt arzı sadece hastalıklardan arı işletmeler tarafından yapılacaktır. Market ve mandıralarda tüketiciye satılacak çiğ süt için "arı işletmede üretim zorunluluğu" getirilmiştir. Buna göre, market ve gıda ürünleri satan yerlerdeki çiğ sütün ambalajlı, etiketli ve arı süt işletmelerinden alınmış olması gerekmektedir.

Çiğ süt satışında uyulması gereken kriterler aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

- 1- Bakanlığın il veya ilçe müdürlüklerinden izin almış süt üreten hayvancılık işletmeleri, çiğ süt satabilecektir. İşletme, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin koşullarına uygun olup olmadığı yönünden kontrol edilecektir. Uygun bulunana çiğ süt satış izin belgesi verilecektir.
- 2- Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda çiğ sütü brusella ve tüberküloz hastalığından arı olan işletmeler, koyun ve keçi sütü ise brusella hastalığından arı işletmelerden sağlanacaktır. Bu hastalıklardan arı işletme belgesi olmayanlar çiğ süt satamayacaktır.
- 3- Çiğ süt, sağımdan hemen sonra 4 derecenin altındaki sıcaklıklara soğutulacak ve nakil sırasındaki sıcaklığının en fazla 4 derece olmasına dikkat edilecektir.
- 4- Tebliğ kapsamında son tüketiciye arz edilecek çiğ süt, işlenemeyecek, dondurulamayacak, herhangi bir bileşeni ayırlamayacak, ilave bir bileşen eklenemeyecek, separatörden geçirilemeyecektir.
- 5- Farklı hayvan türlerine ait sütler karıştırılmayacak veya çiğ sütte değişikliğe neden olabilecek herhangi bir işleme tabi tutulamayacaktır.
- 6- Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden izin belgesi almak zorundadır.
- 7- Çiğ sütün son tüketiciye arzı, sağımdan itibaren 24 saat içerisinde gerçekleştirilecektir. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütlerin arzı sırasında ilk sağım zamanı esas alınacaktır.
- 8- Çiğ sütün son tüketim süresi, ilk sağım saatinden itibaren 48 saati geçemeyecektir.
- 9- Yerel perakendeci; süt üreten hayvancılık işletmecisinden bu Tebliğ kapsamında satın aldığı çiğ sütü, başka bir gıda işletmesine satamayacaktır.
- 10- Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmeleri, süt üreten hayvancılık işletmesinden almış oldukları çiğ sütü yerel perakendeciye gönderebileceklerdir. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında onay belgesi almış işleme tesisleri, almış olduğu çiğ sütü yerel perakendecilere arz edebileceklerdir.

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, Kiraathaneçiler, 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, Meyveçiler 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
• Hakkâri • 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
• Kırıkkale • 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 mesleki 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:

Çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında etiketi olmayan çiğ süt satışı sunulamayacaktır. Satışa sunulan çiğ sütün etiketinde, ürünün adı (çiğ inek sütün ve benzeri), üretici/işleme tesisi adı soyadı veya ticari unvanı, adresi ve hayvancılık işletme numarası, sağım tarihi, çiğ sütün son tüketim tarihi, en az 1 cm olacak şekilde "ÇİĞ SÜT", "24 SAAT İÇİNDE KULLANILMALIDIR" ve "KULLANMADAN ÖNCE KAYNATINIZ" ifadeleri, "0°C ila 4°C'de BUZDOLABINDA MUHAFAZA EDİNİZ" bilgisi yer alması zorunludur.

Satışa sunulacak çiğ sütün, kendine özgü renk, tat ve kokuda olması, sütün bileşeni dışında herhangi bir madde içermemesi gerekmektedir.

Sütün üreten hayvancılık işletmecisi ürettiği çiğ sütün analizlerini yapmak/yaptırmak zorundadır.

Sütün üreten hayvancılık işletmesinde çiğ sütün ambalajlandığı, yerel perakendeciye arz edildiği yer; hayvanların barındığı yerlerden ayrı bir bölümde gerçekleştirilmelidir.

Hazır ambalajlı çiğ sütün için en az 1 litrelik ve tek kullanımlık ambalajlar kullanılacaktır.

Yerel perakendecide çiğ sütün son tüketiciye; sadece otomatik satış makinesi aracılığıyla tek kullanımlık ambalaj veya tüketici tarafından sağlanan kap içerisinde veya hazır ambalajlı olarak arz edilecektir.

Bakkal, market, otomatik satış makinesi ve benzeri yerlerde çiğ sütün satmak isteyen gıda işletmelerinin de satış izni için bakanlığın il veya ilçe müdürlüklerine başvurması gerekmektedir.


Sütün üreten hayvancılık işletmesi, çiğ sütün standartlara uygun ambalaja koyarsa 500 kilometre yarıçap içinde ister nihai tüketiciye, ister otomatik satış makinesine isterse de bakkal, market gibi noktalarda satabilecektir. Ama hazır ambalaja koymamışsa götürebileceği uzaklık 200 kilometreyle sınırlı olacaktır.

Tebliğin kurallarına uyum için işletmelere 31 Aralık 2017 tarihine kadar süre tanımıştır.

Diğer taraftan, bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacağı belirtilmektedir.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin titizlikle incelenerek konu hakkında bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarların bilgilendirilmesi hususunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M. Burhan AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ