



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

08.02.2016 * 0279

SAYI : AR-GE.GI.14.16/62

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

BİRLİKLERE 20 SAYILI GENELGE

“Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik” 7 Şubat 2016 tarihli ve 29617 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Söz konusu Yönetmeliğe göre;

- Küçük kapasiteli kesimhane işletmecisinin onay belgesi alabilmesi için, kesimhanenin bulunduğu ilçe sınırları içerisinde 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesi kapsamında onaylı bir kesimhane bulunmayacaktır.
- Küçük kapasiteli kesimhanede kesilecek olan **evcil tırnaklı hayvanların sayıları**; sadece sığır ve manda kesimi yapan küçük kapasiteli kesimhanelerde, günlük 8 baş sığır/mandayı; sadece koyun ve keçi kesimi yapan küçük kapasiteli kesimhanelerde, günlük 24 baş koyun/keçiyi; sığır, manda, koyun ve keçinin birlikte kesildiği küçük kapasiteli kesimhanelerde, günlük 4 baş sığır/manda ile 12 baş koyun/keçiyi; sığır, manda, koyun ve keçi dışında kalan evcil tırnaklı hayvanların kesildiği küçük kapasiteli kesimhanelerde, günlük 8 baş diğer evcil tırnaklı hayvanı geçmeyecektir.
- Brusella, tüberküloz, salmonella gibi zoonotik etkenlerin ortadan kaldırılması ve kontrolüne yönelik özel şartların uygulanması ile insan tüketimine uygun hale gelebilecek olan etler hariç olmak üzere, küçük kapasiteli kesimhanelerde kesilen hayvanların etleri kesimhanenin bulunduğu ilçe sınırları dışına arz edilemeyecek, sadece ilçe sınırları içerisinde yer alan ve sadece son tüketiciye satış yapan perakendecilere arz edilecektir.
- Küçük kapasiteli kesimhanelerde aynı iş günü içerisinde kesilecek olan hayvanların kesimi gün içerisinde zaman aralığı verilmeksizin gerçekleştirilecektir.
- Küçük kapasiteli 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 edilecektir.
- Bu Yönetmelik kapsamında yer alan küçük kapasiteli kesimhane işletmecisi faaliyete geçmeden küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi almak zorundadır. Küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi, üzerinde yazılı olan ticaret unvanı, gerçek veya tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda küçük kapasiteli kesimhane onay belgesi geçerliliğini kaybedecektir.
- 5996 sayılı Kanuna göre küçük kapasiteli kesimhanelerde kesimhane işletmecisi, kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre çalıştırılması zorunlu personel istihdam etmek zorunda olup, veteriner hekimlik lisans eğitimi almış ise kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilecektir. Kesimhanede

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, Kırathaneciler, 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
• 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 dahıyla 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

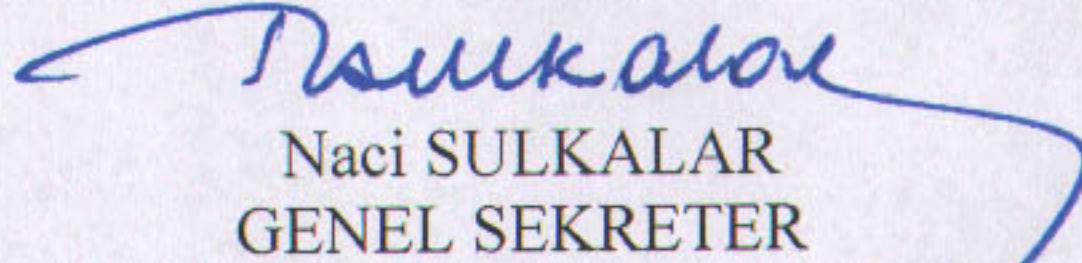
e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

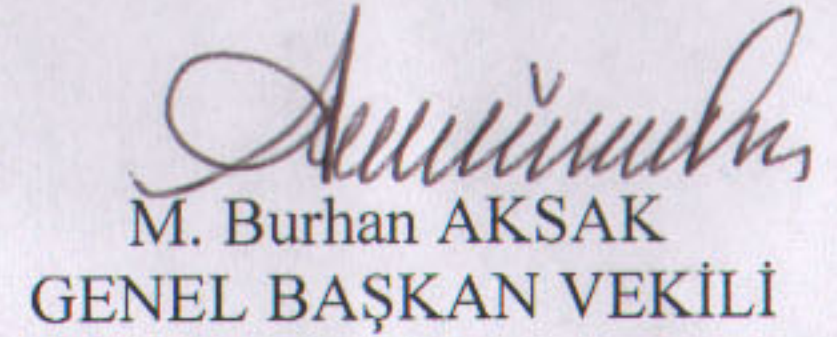
Ayrıntılı bilgi için irtibat:

çalışan zorunlu personel, kesimhanenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamayacaktır.

- Kesimhane işletmecisi, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği’nde yer alan gereklilikleri yerine getirmekle yükümlüdür.
- Kesimhane işletmecisi, kesimhanesinde kesilen hayvanların karkaslarını bu Yönetmelik hükümlerine uygun sağlık işareti uygulanmadan, sakatlarını ise bu Yönetmelik hükümlerine uygun tanımlama işareti uygulanmadan piyasaya arz edemeyecektir. Sağlık işareti için gıda kodeksine uygun renklendirici kullanılacaktır.
- Kesimhane işletmecisi, kesilen hayvanların etlerinin ölüm sonrası muayeneyi takiben derhal, etin her tarafında sakatatlar için 3 °C, diğer etler için 7 °C’den fazla olmayan bir sıcaklığa düşürmek üzere soğutma işlemine tabi tutulmasını, depolama ve nakliye süresinde de etlerin bu sıcaklık derecesinde kalmasını sağlamakla yükümlü olacaktır. Ancak ölüm sonrası muayenenin ardından uygun soğutuculu araçlarla sevkiyatın hemen yapılması halinde soğutma işlemi kesimhanede yapılmayabilecek, bu durumda soğutma işlemi etin arz edildiği işletmede gerçekleştirilecektir.
- Açık etler ve paketlenmiş etler ayrı ayrı depolanacak ve nakledilecektir. Ancak depolamanın, farklı zamanlarda veya paketleme materyali ve depolama şeklinin, et için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde yapılması durumunda bu gereklilik aranmayacaktır. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerli olacaktır.
- Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

Bilgilerinizi ve söz konusu Yönetmeliğin titizlikle incelenerek bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkârlara duyurulması hususunda 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

Gereği için :

Türkiye Kasaplar Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu