

# HAYVANSAL GIDALARIN RESMİ KONTROLLERİNE İLİŞKİN ÖZEL KURALLARI BELİRLEYEN YÖNETMELİK

## BİRİNCİ BÖLÜM

### Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

#### Amaç

**MADDE 1** –(1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda hijyeni, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kuralları gözetilerek Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümlerine ilave olarak hayvansal gıdaların resmi kontrol esaslarını belirlemektir.

#### Kapsam

**MADDE 2** –(1) Bu Yönetmelik sadece Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin uygulandığı faaliyetlere ve ilgililere uygulanacak resmi kontrollere ilişkin usul ve esasları kapsar.

#### Dayanak

**MADDE 3** – (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 31 inci maddesine dayanılarak,

(2) 854/2004/EC sayılı Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü hükümlerine paralel olarak, hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**MADDE 4** –(1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte yer alan tanımlara ilave olarak bu Yönetmelikte geçen;

a) Aralıklı kesim veya av hayvanı işleme faaliyetlerini yürüten işletme: Bakanlık tarafından risk analizi esasına dayalı olarak belirlenen, özellikle kesim veya av hayvanı işleme faaliyetlerinin tüm çalışma günü boyunca veya haftanın birbirini takip eden çalışma günleri boyunca yapılmadığı kesimhane veya av hayvanı işleme tesisini,

b) Resmi yardımcı: Bu Yönetmelik uyarınca, gerekli faaliyetleri yerine getirebilecek özelliklere sahip olan, Bakanlık tarafından yetki verilen ve resmi veteriner hekimin otoritesi ve sorumluluğu altında çalışan kişiyi,

c) Spesifik risk materyali: TSE'lerin önlenmesi, kontrolü ve ortadan kaldırılması için Bakanlıkça belirlenen hayvan, organ, doku gibi maddeleri,

ç) Trimleme: Karkasın veya etin insan gıdası olarak tüketilmeyecek olan tendon, lenf yumrusu, fascia, ligament ve benzeri kısımların ayrılması işlemi,

d) TSE: Hayvanlarda görülen tüm nakledilebilir süngerimsi beyin hastalıklarını, ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### İşletmelerin Onaylanması

#### İşletmelerin onaylanması

**MADDE 5** –(1) Bakanlık, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamındaki hayvansal gıda üreten işletmeleri bu Yönetmelik hükümlerini de dikkate alarak onaylar.

(2) Ülkemiz bayrağı taşıyan dondurucu üniteye sahip gemiler ile fabrika gemilerinin denetimleri 11 inci bölümde yer alan hükümlere uygun olarak yapılır.

(3) Bakanlık;

a) Resmi kontrolleri işletmelerin onay gerekliliklerini dikkate alarak yürütür. Bakanlık, denetim esnasında işletmede ciddi eksiklikler tespit ederse veya işletmede üretimi tekrar tekrar durdurmak zorunda kalırsa ve gıda işletmecisinin sonraki üretimine ilişkin yeterli garantiyi sağlamadığını tespit ederse, işletmenin onayını iptal eder, ancak eksikliklerin makul bir süre içerisinde giderileceğine dair gıda işletmecisinin verdiği garantiyi uygun görmesi durumunda, işletmenin onayını askıya alır.

b) Toptan satış yerleri söz konusu olduğunda, belirli birimler veya birim grupları için onayı askıya alabilir veya iptal edebilir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrolleri

#### Hayvansal gıdaların resmi kontrollerine yönelik genel ilkeler

**MADDE 6** –(1) Gıda işletmecisi, resmi kontrollerin etkili bir şekilde gerçekleştirilmesini teminen kontrol görevlisine her türlü yardımı sağlar. Gıda işletmecisi:

a) Tüm binalara, tesislere, işletmelere veya diğer birimlere giriş imkanı verir.

b) İlgili mevzuat uyarınca gerekli olan veya durumun değerlendirilebilmesi için Bakanlık tarafından gerekli görülen belgeleri ve kayıtları sağlar.

(2) Bakanlık, gıda işletmecisinin aşağıdaki yönetmeliklerle belirlenen şartlara uygunluğunu doğrulamak amacıyla resmi kontrolleri yürütür:

a) Gıda Hijyeni Yönetmeliği.

b) Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.

(3) Birinci fıkrada belirtilen resmi kontroller aşağıdaki hususları kapsar:

a) İyi hijyen uygulamaları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin tetkikleri,

b) 7, 29, 32 ve 36 ncı maddelerde belirtilen resmi kontroller,

c) Bu Yönetmelikte belirtilen özel tetkik görevleri.

(4) İyi hijyen uygulamalarına yönelik tetkikler, gıda işletmecisinin en azından aşağıdaki konulara ilişkin prosedürleri sürekli ve doğru bir şekilde uyguladığını doğrular.

a) Gıda zinciri bilgilerine ilişkin kontroller.

b) Tesis ve ekipmanın tasarımı ve bakımı.

c) Çalışma öncesinde, sırasında ve sonrasında hijyen.

ç) Kişisel hijyen.

d) Hijyen ve çalışma prosedürlerine ilişkin eğitim.

e) Haşere ve kemirgen kontrolü.

f) Su kalitesi.

g) Sıcaklık kontrolü.

ğ) Gıdaların ve eşlik eden belgelerin işletmeye giriş ve çıkışlarındaki kontroller.

(5) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin tetkikleri, gıda işletmecisinin söz konusu prosedürleri, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinde belirtilen garantilerin sağlanmasını dikkate alarak, sürekli ve doğru bir şekilde uyguladığını doğrular. Bu tetkiklerde, uygulanan prosedürlerin hayvansal gıdalar için aşağıdaki hususları garanti altına alıp almadığı kontrol edilir:

a) Mikrobiyolojik kriterlere ilişkin mevzuata uyum.

b) Kalıntılar, bulaşanlar ve kullanımına müsaade edilmeyen maddelere ilişkin mevzuata uyum.

c) Yabancı maddeler gibi fiziksel tehlikeleri içermediği.

(6) Gıda işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 22 nci maddesi gereği, kendi özel prosedürlerini oluşturmak yerine tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prensiplerin uygulanmasına yönelik iyi uygulama kılavuzlarında belirlenen prosedürleri uyguladığında tetkikler,

bu prosedürlerin doğru kullanımını kapsar.

(7) Bakanlık onaylanan tüm işletmelerde, tanımlama işaretlerinin uygulanmasına ilişkin Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği gereklilikleri ile diğer izlenebilirlik şartlarına uygunluğun doğrulanması amacıyla resmi kontrolleri yürütür.

(8) Piyasaya çiğ et süren kesimhanelerde, av hayvanı işleme tesislerinde ve parçalama tesislerinde üçüncü ve dördüncü fıkralarda belirtilen tetkik, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimler tarafından yürütülür.

(9) Bakanlık tetkik görevlerini yürütürken özellikle aşağıda belirtilen hususların gerçekleştirilmesine dikkat eder:

a) Üretim sürecinin tüm aşamalarında, işletmedeki personelin ve personel faaliyetlerinin, ikinci fıkranın (a) ve (b) bentlerinde belirtilen mevzuat hükümlerine uygun olup olmadığını kontrol eder. Bakanlık tetkikleri desteklemek için, personel performansının belirlenen kriterleri karşılayıp karşılamadığının tespitine yönelik performans testleri yürütebilir.

b) Gıda işletmecisinin ilgili kayıtlarının doğruluğunu kontrol eder.

c) Gerekli durumlarda, laboratuvar analizleri için numune alır.

ç) Dikkate alınan hususları ve tetkik sonuçlarını belgeler.

(10) Tetkik görevlerinin içeriği ve sıklığı işletme bazında belirlenmiş risklere bağlı olarak yapılır. Bu amaçla Bakanlık düzenli aralıklarla aşağıdaki hususları değerlendirir:

a) Halk sağlığı ve uygun durumlarda hayvan sağlığı risklerini,

b) Kesimhanelerde hayvan refahını,

c) Yürütülen işlemlerin tipini ve hacmini,

ç) Gıda işletmecisinin ilgili mevzuata uygunluğuna ilişkin geçmiş kayıtlarını.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM** **Çiğ Ete İlişkin Resmi Kontroller**

### **Çiğ et**

**MADDE 7 – (1)** Çiğ ete ilişkin resmi kontroller 5, 6, 7, 8 ve 9 uncu bölümlerde yer alan hükümlere uygun olarak yürütülür.

(2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, piyasaya çiğ et arz eden kesimhaneler, av hayvanı işleme tesisleri ve parçalama tesislerindeki denetimlerini, aşağıdaki hususlar başta olmak üzere 9 uncu maddede yer alan genel şartlar ile 9 uncu bölümde yer alan özel şartlara uygun olarak yürütür:

a) Gıda zinciri bilgisi,

b) Ölüm-öncesi (ante-mortem) muayene,

c) Hayvan refahı,

ç) Ölüm-sonrası (post-mortem) muayene,

d) Spesifik risk materyali ve diğer hayvansal yan ürünler,

e) Laboratuvar analizleri.

(3) Evcil tırnaklılar, tavşanmsılar dışında kalan çiftlikte yetiştirilen memeli av hayvanları ve büyük av hayvanlarının karkaslarına, yarım karkaslarına, çeyreklerine ve yarım karkasların üç parçaya bölünmesi ile elde edilen parçalarına, kesimhanelerde ve av hayvanı işleme tesislerinde 10 uncu maddeye uygun olarak sağlık işareti uygulanır. Sağlık işareti, resmi kontrol sonucunda etin insan tüketimine uygun olduğunun belirlenmesi durumunda resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından veya sorumluluğu altında uygulanır.

(4) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ikinci ve üçüncü fıkralarda belirtilen kontrollerin yürütülmesinden sonra, özellikle aşağıdaki hususlar ile ilgili olarak, 6 ncı bölümde belirtilen uygun önlemleri alır:

a) Muayene sonuçlarının bildirimini,

b) Gıda zinciri bilgisine ilişkin kararlar,

c) Canlı hayvanlara ilişkin kararlar,

ç) Hayvan refahına ilişkin kararlar,

d) Ete ilişkin kararlar.

(5) 5 inci ve 6 ncı bölümlere uygun olarak yürütülen resmi kontrollerde, resmi yardımcı, 7 nci bölümde belirtildiği şekilde resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime yardımcı olabilir.

(6) Resmi kontrollerin yürütülmesinde görevli resmi personel ile ilgili olarak Bakanlık aşağıdaki hususları uygular:

a) Bakanlık, 5, 6, 7, 8 ve 9 uncu bölümlerde öngörülen resmi kontrolleri, 17 nci maddede belirtilen sıklıkta yürütmek üzere yeterli resmi personelinin olmasını temin eder.

b) Kesimhanede kesim hattında bulunması gereken resmi personel sayısını değerlendirmek için riske dayalı bir yaklaşım izlenir. Bakanlık bu Yönetmeliğin tüm şartlarını karşılayacak şekilde resmi personel sayısını belirler.

(7) Bakanlık;

a) 18 inci maddenin birinci fıkrasında yer alan hükümlere uygun olarak kanatlı hayvanlardan ve tavşanmsılardan et üretilmesi durumunda, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gözetimi altında kesimhane personelinin, belirli özel görevleri yürüterek, resmi kontrollere yardımcı olmalarına izin verebilir. Bu amaç için belirlenen personel;

1) Bu hükümlere uygun nitelikte olur ve gerekli eğitimleri alır.

2) Üretim personelinin bağımsız hareket eder.

3) Tespit ettiği noksanlığı resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime bildirir.

b) 18 inci maddenin ikinci fıkrasında yer alan hükümlere uygun olarak kesimhane personelinin numune alma ve analizleri yürütmelerine izin verebilir.

(8) Bakanlık, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimlerin ve resmi yardımcılarının 19 uncu ve 20 nci maddelerde yer alan hükümlere uygun nitelikte olmasını ve eğitim almasını sağlar.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM** **Resmi veya Yetkilendirilmiş Veteriner Hekimin Görevleri**

### **Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin tetkik görevleri**

**MADDE 8 –(1)** İyi hijyen uygulamalarının tetkikine ilişkin 6 ncı maddenin dördüncü fıkrasında belirtilen genel gerekliliklere ilave olarak; resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, gıda işletmecisinin sorumluluğunda olan spesifik risk materyali de dahil, hayvansal yan ürünlerin toplanması, nakli, depolanması, işlenmesi, kullanımı ve bertarafına ilişkin gıda işletmecisinin oluşturduğu prosedürlerin sürekli olarak uygunluğunu doğrulamak zorundadır.

(2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin tetkikine ilişkin 6 ncı maddenin beşinci ve altıncı fıkrasında belirtilen genel gerekliliklere ilave olarak, gıda işletmecisinin oluşturduğu prosedürlerin, etin; fizyopatolojik anormallikler veya değişiklikler taşımaması, dışkı veya başka bir madde ile bulaşmış olmaması ve spesifik risk materyali içerip içermediğini garanti ettiği kontrol eder.

### **Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin inceleme ve muayene görevleri**

**MADDE 9 – (1)** Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim bu maddeye uygun olarak inceleme ve muayene görevlerini yürütürken, 6 ncı ve 8 inci maddelere uygun olarak yürütülen tetkiklerin sonuçlarını dikkate alır. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim buna göre inceleme ve muayene görevlerinin odağını belirler.

a) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gıda zinciri bilgisinin incelenmesi sırasında;

1) Kesim amacıyla kesimhaneye getirilen hayvanların menşe çiftlikteki kayıtlarında yer alan ilgili bilgileri kontrol ve analiz eder. Ölüm-öncesi ve ölüm-sonrası muayeneyi yürütürken bu kontrol ve analizlerin belgelendirilmiş sonuçlarını dikkate alır.

2) İnceleme ve muayene görevlerini yürütürken; hayvanlara eşlik eden resmi raporları ve resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimler dahil olmak üzere birincil üretim düzeyinde kontrolleri yürüten veteriner hekimler tarafından yapılan bildirimleri dikkate alır.

3) Gıda işletmecisi, entegre sistemler, özel kontrol sistemleri, bağımsız üçüncü taraf sertifikasyonu veya diğer araçlar uygulayarak gıda güvenilirliğini sağlamak üzere ilave önlemler aldığında ve bu önlemler belgelendirildiğinde ve bu sistemlere dahil olan hayvanlar açıkça tanımlanabildiğinde, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim inceleme ve muayene görevini yürütürken ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürleri gözden geçirirken bunları dikkate alabilir.

b) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ölüm-öncesi muayene ile ilgili olarak;

1) Kesimden önce tüm hayvanlarda muayeneyi yürütür.

2) Muayene, hayvanların kesimhaneye varışından sonra 24 saat içinde ve kesimden önce en geç 24 saat içinde gerçekleştirilir. Buna ilaveten, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim herhangi bir zamanda muayene yapılmasına karar verebilir.

3) Ölüm-öncesi muayenede, her bir hayvan için hayvan refahı koşullarının sağlanmış olup olmadığını ve zoonotik hastalıkların ve Bakanlıkça belirlenen hastalıkların tespit edilmesine özel önem göstererek insan ve hayvan sağlığına olumsuz etki yapacak herhangi bir durumun olup olmadığını araştırır.

4) Rutin ölüm-öncesi muayeneye ilave olarak, tüm hayvanlar için gıda işletmecisi veya resmi yardımcılarının yapmamış olabileceği klinik muayeneyi de yürütür.

5) Kesimhane dışında acil kesilen hayvan veya avlanmış av hayvanı için, kesimhanedeki veya av hayvanı işleme tesisindeki resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği gereğince eğitilmiş kişi veya veteriner hekim tarafından düzenlenen ve acil kesilen hayvan veya avlanan av hayvanına eşlik eden bildirimini inceler. Bu bildirim ölüm-öncesi muayene yerine kabul edilebilir.

6) 17 nci maddede veya 9 uncu bölümde öngörüldüğü şekilde ölüm-öncesi muayene menşee çiftlikte yürütülebilir. Bu durumlarda, kesimhanedeki resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim sadece gerek duyduğunda ve belirlenen şüphe doğrultusunda ölüm-öncesi muayene yapar.

c) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim nakil süresince ve kesim esnasında hayvanların korunmasına yönelik hayvan refahına ilişkin mevzuata uygunluğu doğrular.

ç) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ölüm-sonrası muayene ile ilgili olarak;

1) Karkaslar ve eşlik eden sakatat, kesimden sonra vakit kaybetmeden ölüm-sonrası muayeneye tabi tutulur. Tüm dış yüzeyler incelenir. Bu amaçla, karkasın ve sakatatın asgari düzeyde muameleye tabi tutulmasına veya özel teknik imkânlarla ihtiyaç duyulabilir. Zoonotik hastalıkların ve Bakanlıkça belirlenen hastalıkların tespit edilmesine özellikle dikkat edilir. Kesim hattının hızı ve mevcut muayene personelinin sayısı muayenenin uygun yapılmasına izin verecek şekilde olur.

2) Kesim teşhise ulaşmak veya hayvan hastalığını, ilgili mevzuatta belirlenen seviyelerin üzerinde kalıntı veya bulaşanları, mikrobiyolojik kriterlere uygunsuzluğu, etin insan tüketimine uygun olmadığını bildirmesini veya kullanımına ilişkin kısıtlamaların getirilmesini gerektirebilecek diğer faktörlerin mevcudiyetini tespit etmek için gerekli görüldüğü takdirde; özellikle acil kesimi gerçekleştirilen hayvanlarda palpasyon ve karkas ile sakatatın belirli bölümlerine kesik atmak ve laboratuvar analizleri gibi ilave incelemeler gerçekleştirilir.

3) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim evcil tek tırnaklı hayvanların, altı aylıktan büyük sığır cinsi hayvanların ve dört haftalıktan büyük evcil domuz karkaslarının ölüm-sonrası muayeneye tabi tutulması için columna spinalisin aşağısına doğru uzunlamasına yarım karkaslara ayrılmasını ister. Muayenenin gerektirmesi halinde, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ayrıca baş veya karkasın uzunlamasına ikiye ayrılmasını ister. Ancak özel beslenme alışkanlıklarını, teknolojik gelişme veya özel sağlık koşullarını dikkate alarak Bakanlık, evcil tek tırnaklı hayvanların, altı aylıktan büyük sığır cinsi hayvanların ve dört haftalıktan büyük evcil domuz karkaslarının muayenesinin ikiye bölünmeden gerçekleştirilmesine izin verebilir.

4) Muayene süresince; palpasyon, kesme ve kesik atma gibi faaliyetler sırasında ette bulaşmanın asgari seviyede tutulmasını sağlamaya yönelik önlemler alınır.

5) Acil kesim söz konusu olduğunda karkas, insan tüketimi için serbest bırakılmadan önce bu bendin (1), (2), (3) ve (4) numaralı alt bentlerine uygun olarak mümkün olan en kısa sürede ölüm-sonrası muayeneye tabi tutulur.

d) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim; spesifik risk materyali ve diğer hayvansal yan ürünlere ilişkin mevzuata uygun olarak söz konusu ürünlerin uzaklaştırılması, ayrılması ve uygun durumlarda işaretlenmesini kontrol eder. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, sersemletme dahil kesim ve spesifik risk materyalinin uzaklaştırılması sırasında, spesifik risk materyali ile etin bulaşmasını engellemek için tüm gerekli önlemleri gıda işletmecisinin almasını sağlar.

e) Laboratuvar analizleri için;

1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, numunelerin uygun olarak tanımlanmasını, hazırlanmasını, uygun laboratuvara gönderilmesini ve numune alma işleminin; zoonozların ve zoonotik etkenlerin izlenmesi ve kontrolü, TSE'lerin teşhisi için özel laboratuvar testlerinin yapılması, kullanımına müsaade edilmeyen maddelerin veya ürünlerin tespit edilmesi ve ilgili mevzuatla düzenlenen ve özellikle ulusal kalıntı izleme planları kapsamındaki maddelerin kontrolü ile Bakanlıkça belirlenen hastalıkların tespiti amacıyla gerçekleştirilmesini temin eder.

2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gerekli gördüğünde diğer laboratuvar analizlerinin de yapılmasını sağlar.

#### **Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin sağlık işareti işlemlerine ilişkin incelemeleri**

**MADDE 10** –(1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim sağlık işareti işlemleri ile sağlık işaretlerini kontrol eder ve özellikle aşağıdaki hususları temin eder.

a) Sağlık işareti; sadece, bu Yönetmelik uyarınca ölüm-öncesi ve ölüm-sonrası muayeneden geçen ve eti insan tüketimine uygun olan evcil tırnaklılar ile tavşanmsılar dışında kalan besiciliği yapılan memeli av hayvanları ve büyük av hayvanlarına uygulanır. Ancak resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, ilgili hayvana ait etin inceleme ve muayene sonuçlarının uygun olması ve trişinelozis varlığına ilişkin sonuçlar gelmeden piyasaya sürülmeyeceğine ikna olması durumunda sağlık işaretini sonuçlar gelmeden de uygulayabilir.

b) Sağlık işareti, karkasın yarım karkas veya çeyrek karkasa ayrılması ya da yarım karkasların üç parçaya ayrılması durumunda her bir karkas parçasının dış yüzeyine görülecek şekilde mürekkeple veya sıcak damga yapılarak uygulanır.

(2) Sağlık işareti 6,5 cm genişliğinde ve 4,5 cm yüksekliğinde oval bir işaret şeklinde olur. Karakterler okunaklı olur ve aşağıdaki bilgileri içerir:

a) İşarete, işletmenin yer aldığı ülke adı büyük harflerle yazılır veya ilgili ISO standartlarına uygun olarak 2 harf kodu ile gösterebilir şekilde belirtilir.

b) İşarete, kesimhanenin onay numarası belirtilir.

(3) Harfler en az 0,8 cm yüksekliğinde sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. İşaretin boyutları ve karakterleri kuzuların, oğlakların ve domuz yavrularının sağlık işaretleri için küçültülebilir.

(4) Sağlık işareti için kullanılan renklendiriciler, gıda kodeksine uygun olur.

(5) Sağlık işareti aynı zamanda etin sağlık muayenesini yapan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime ait işareti de içerebilir.

(6) Kesimhane dışında acil kesime tabi tutulan hayvanlardan elde edilen etler; hem bu bölümde belirtilen sağlık işareti hem de Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen tanımlama işareti ile karıştırılmayacak şekilde özel bir sağlık işareti taşır. Bu işaret; 5 cm genişliğinde ve 5 cm yüksekliğinde kare şeklinde bir işaret şeklinde olur. Karakterler okunaklı olur ve aşağıdaki bilgileri içerir:

a) İşarete, TR kısaltması belirtilir.

b) İşarete, kesimhanenin onay numarası belirtilir.

c) İşaret için kullanılan renklendiriciler, gıda kodeksine uygun şekilde olur.

d) İşaret aynı zamanda etin sağlık muayenesini yapan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime ait işareti de içerebilir.

(7) Harfler en az 0,8 cm yüksekliğinde sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. İşaretin boyutları ve karakterleri kuzuların, oğlakların ve domuz yavrularının sağlık işaretleri için küçültülebilir.

(8) Derisi yüzülmemiş av hayvanı etine, av hayvanı işleme tesisinde derisinin yüzülmesinden sonra ölüm-sonrası muayenesi yapılarak insan tüketimi için uygun bulunduktan sonra sağlık işareti uygulanır.

(9) Bu madde, sağlık işaretlemesine ilişkin hayvan sağlığı kurallarına aykırılık oluşturmayacak şekilde uygulanır.

## Kontrolleri Takip Eden Faaliyetler

### İnceleme ve muayene sonuçlarının bildirilmesi

**MADDE 11** – (1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, inceleme ve muayene faaliyetlerinin sonuçlarını kayıt altına alır ve değerlendirmesini yapar.

(2) İnceleme ve muayeneler, halk veya hayvan sağlığını etkileyebilecek herhangi bir hastalığın varlığını veya hayvan refahının ihlal edildiğini ortaya çıkarır ise resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gıda işletmecisine bildirimde bulunur.

(3) Tespit edilen problemin birincil üretimden kaynaklanması durumunda resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, söz konusu bildirim takip eden yasal sürece aykırılık teşkil etmemesi koşuluyla, menşee çiftlikte çalışan veteriner hekime, menşee çiftlikten sorumlu gıda işletmecisine ve gerektiğinde menşee çiftlik veya av sahasından sorumlu ilgili makama bildirimde bulunur.

(4) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, ithal edilen hayvanlarda tespit edilen olumsuzluğu Bakanlığa bildirir. Bakanlık da işletmenin bulunduğu ihracatçı ülkenin yetkili makamına bildirimde bulunur.

(5) İnceleme, muayene ve analiz sonuçları ilgili veri tabanlarına işlenir.

(6) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, ölüm-öncesi veya ölüm-sonrası muayene ya da herhangi diğer bir inceleme ve muayene faaliyeti sırasında Bakanlıkça belirlenmiş listede yer alan hastalıklara ait enfeksiyöz etkenin varlığından şüphelenirse Bakanlık derhal haberdar eder. Bakanlık ve resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, enfeksiyona sebep olan etkenin olası yayılmasını önlemek için mevzuata uygun olarak tüm tedbirleri alır.

### Gıda zinciri bilgisine ilişkin kararlar

**MADDE 12** –(1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, kesimhane işletmecisinin hayvanlar kesilmeden önce ilgili gıda zinciri bilgisini temin ve kontrol ettiğini doğrular.

(2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, ilgili gıda zinciri bilgisi ulaşmadan da kesimhanede hayvanların kesilmelerine izin verebilir. Bu durumda, karkaslar insan tüketimine sunulmadan önce ilgili gıda zinciri bilgisi temin edilir. Söz konusu karkaslar ile bunlara ait sakatatın insan tüketimine sunulmasına ilişkin nihai karar verilmeye kadar bunlar diğer etlerden ayrı olarak depolanır.

(3) İkinci fıkrada yer alan hükümler saklı kalmak kaydıyla, hayvanın kesimhaneye varışından 24 saat sonra ilgili gıda zinciri bilgisi ulaşmaz ise, hayvandan elde edilen tüm etin insan tüketimine uygun olmadığına karar verilir. Eğer hayvan henüz kesilmemişse, kesime gelen diğer hayvanlardan ayrı bir yerde itlaf edilir.

(4) Eşlik eden kayıtlar, belge ve diğer bilgiler;

a) Hayvanların, hayvan ve halk sağlığı gerekçeleri ile hareket yasağı veya diğer kısıtlamalara tabi olan bir işletmeden veya bölgeden geldiğini,

b) Veteriner tıbbi ürünlerin kullanımına ilişkin kurallara uyulmadığını,

c) İnsan ve hayvan sağlığını olumsuz yönde etkileyecek diğer koşulların varlığını,

işaret ediyorsa, insan ve hayvan sağlığı risklerini ortadan kaldırmak için; ilgili mevzuat ile ortaya konan prosedürlerin dışında, hayvanlar kesim için kabul edilmeyebilir. Hayvanlar hali hazırda kesimhanede iseler, uygun durumlarda hayvan ve halk sağlığını korumak için önlemler alarak ayrı bir yerde itlaf edilir ve insan tüketimi için uygun olmadığı bildirimde bulunulur. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin gerekli görmesi durumunda, menşee işletmede resmi kontroller yürütülür.

(5) Bakanlık eşlik eden kayıtların, belgelerin ve diğer bilgilerin menşee çiftlikteki gerçek durumla veya hayvanların gerçek durumuyla örtüşmediğini ya da kasten resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi yanlış yönlendirmeyi amaçladığını tespit ederse uygun tedbirleri alır. Bakanlık, hayvanların geldiği menşee çiftlikten sorumlu olan gıda işletmecisine veya müdahil olan diğer kişilere karşı işleme tedbir alır. Bu tedbir özellikle ilave kontrollerden oluşabilir. Hayvanların ait olduğu menşee çiftlikten sorumlu olan gıda işletmecisi ile müdahil olan diğer kişiler, ilave kontrollerin masraflarını karşılamak zorundadır.

### Canlı hayvanlara ilişkin kararlar

**MADDE 13** – (1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, insan tüketimine yönelik olarak kesimhaneye kabul edilen hayvanların uygun bir şekilde tanımlanmasını sağlamak için, gıda işletmecisinin görevlerini Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine göre yerine getirdiğini doğrular. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim kimlikleri doğrulanamayan hayvanların ayrı bir şekilde itlaf edilmesini sağlar ve insan tüketimine uygun olmadığını bildirimini yapar. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gerekli gördüğü takdirde, menşee çiftlikte resmi kontrolleri yürütür.

(2) Hayvan refahına ilişkin kuralların sağlanamaması durumunda atların kimliklerine ilişkin yasal olarak gereken bilgiler temin edilmeden de hayvanlar kesimhanede kesilebilir. Ancak söz konusu bilgiler karkasın insan tüketimi için uygun olduğu kararı verilmeden önce sağlanır. Bu şartlar, atların kesimhane dışında acil kesiminde de uygulanır.

(3) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, deri, post ve yapağısı olan hayvanların kesimi esnasında kabul edilemeyecek düzeyde bulaşma riski olması durumunda, kesimden önce temizlenmemiş hayvanların insan tüketimine yönelik kesimini engellemek için gıda işletmecisinin görevlerini Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine göre yerine getirdiğini doğrular.

(4) Etin muamele edilmesi veya etinin yenmesi aracılığıyla hayvanlara veya insanlara geçebilecek hastalığı veya durumu olan hayvanlar ile sistemik bir hastalığın klinik semptomlarını gösteren veya aşırı zayıf olan hayvanlar, insan tüketimi için kesilemez. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim söz konusu hayvanların, diğer hayvanların ya da karkasların bulaşmasını engelleyecek şekilde ayrı olarak itlaf edilmesini sağlar ve insan tüketimi için uygun olmadığına karar verir.

(5) İnsan ve hayvan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek durum veya hastalığa sahip olduğundan şüphelenen hayvanların kesilmesi ertelenir. Bu durumda olan hayvanlar, teşhis yapılması için ayrıntılı ölüm-öncesi incelemeye tabi tutulur. Buna ilaveten, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ölüm-sonrası muayeneyi desteklemek için numune alınmasına ve laboratuvar incelemesine karar verebilir. Gerekli ise, hayvanlar ayrı bir yerde kesilir.

(6) Belirlenen düzeylerin üzerinde veteriner tıbbi ürün kalıntılarını veya kullanımına müsaade edilmeyen maddelerin kalıntılarını taşıması muhtemel hayvanlar hakkında Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümleri kapsamında işlem yapılır.

(7) Brusella veya tüberküloz gibi özel hastalıklar veya salmonella gibi zoonotik etkenlerin eradikasyonu ve kontrolüne yönelik özel bir program kapsamında ele alınacak hayvanların tabi tutulacağı şartlar, doğrudan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin gözetimi altında uygulanır. Bakanlık, söz konusu hayvanların hangi koşullar altında kesime gönderileceğini belirler. Bu koşullar, diğer hayvanlara ve etlerine bulaşmayı asgari düzeye indirmeyi amaçlar.

(8) Kesimhaneye getirilen hayvanlar, genel bir kural olarak orada kesilir. Ancak resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, kesim imkânlarında ciddi aksaklıkların olması gibi istisnai durumlarda hayvanların başka bir kesimhaneye doğrudan sevkine izin verebilir.

### Hayvan refahına ilişkin kararlar

**MADDE 14** –(1) Hayvanların kesimi veya itlaf edilmesi sırasında hayvanların korunmasına ilişkin kurallara riayet edilmediğinde, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gıda işletmecisinin derhal gerekli düzeltici tedbirleri aldığı ve tekrarını önlediğini doğrular.

(2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim; talimat verilmesinden, üretimin yavaşlatılması ve durdurulmasına kadar, problemin karakterine ve ağırlığına bağlı olarak değişen, orantılı ve ilerleyici bir yaklaşımla yaptırım önlemlerini alır.

(3) Uygun durumda, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim hayvan refahı problemleri ile ilgili olarak diğer yetkili kurumları bilgilendirir.

(4) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, nakil sırasında hayvanların korunmasına ilişkin kurallara uyulmadığını tespit ederse, mevzuatın ilgili tedbirlerini uygular.

(5) Resmi yardımcıları, 7 nci bölüm veya 9 uncu bölüm uyarınca hayvan refahına ilişkin kontrolleri yürütürken hayvanların korunmasına ilişkin kurallara uygunsuzluğu ortaya çıkartması durumunda;

a) Konuyu bir an evvel resmi veteriner hekime bildirir

b) Acil durumlarda eğer gerekli ise, resmi veteriner hekimin gelmesini beklemeyen birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü fıkralarda yer alan tedbirleri alır.

### Ete ilişkin kararlar

**MADDE 15** – (1) Et için aşağıdaki durumlarda insan tüketimine uygun olmadığı bildirimini yapar:

- a) Avlanan yaban hayvanları hariç, ölüm-öncesi muayeneye tabi olmamış hayvanlardan elde edildi ise,
- b) Bu Yönetmelik veya Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde aksi belirtilmedikçe, sakatları ölüm-sonrası muayeneye tabi tutulmayan hayvanlardan elde edildi ise,
- c) Kesimden evvel ölmüş hayvanlardan, ölü doğmuş hayvanlardan, doğmamış hayvanlardan veya yedi günlükten küçükken kesilen hayvanlardan elde edildi ise,
- ç) Hayvanın öldürülmesi amacıyla kesme veya çubuklanan hat veya noktaların trimlenmesinden elde edildi ise,
- d) 9 uncu bölüme uygun yürütülen muayenelerde uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda, etlerin muayenesine ilişkin Bakanlıkça belirlenenler dışındaki hastalıklardan herhangi birisinden etkilenen hayvanlardan elde edildi ise,
- e) Septisemi, piyemi, toksemi veya viremi ile seyreden vücudun genelini etkileyen hastalıklardan etkilenmiş hayvanlardan elde edildi ise,
- f) Gıdaların piyasaya arz edilip edilmeyeceğini belirlemek amacıyla mevzuatta yer alan mikrobiyolojik kriterler ile uyumlu değilse,
- g) 9 uncu bölüme uygunsuzluk tespit edildi ise veya etlerin muayenesine ilişkin Bakanlıkça belirlenen hususlarda aksi belirtilmedikçe, parazit enfestasyonu gösteriyorsa,
- ğ) Mevzuatta yer alan limitlerden yüksek kalıntı veya bulaşanları ihtiva ediyorsa, (Uygun olduğunda, limitlerin herhangi bir şekilde aşılması durumunda ileri analizler yapılır.)
- h) İlgili özel mevzuatında yer alan hükümler saklı kalmak kaydıyla, kullanımına müsaade edilmeyen maddelerin uygulandığı hayvanlardan veya kullanımına müsaade edilmeyen maddelerin kalıntılarını ihtiva eden karkaslardan veya hayvanlardan elde edildi ise,
- ı) Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmeliğin 7 nci maddesine uygun olarak onaylanan planların uygulanması neticesinde, çevrede ağır metallerin yaygın bir şekilde varlığının ortaya çıktığı bölgelerden gelen iki yaşını geçmiş hayvanlardan elde edilen karaciğer ve böbrekleri ihtiva ediyorsa,
- i) Bulaşmayı ortadan kaldırmaya yönelik maddeler yasal olmayan bir şekilde uygulanmış ise,
- j) Yasal olmayan bir şekilde ışınlanmış ya da UV ışınları uygulanmış ise,
- k) Av hayvanı etlerinde hayvanı avlamak için kullanılan materyal hariç, yabancı madde ihtiva ediyorsa,
- l) İlgili mevzuatla belirlenen radyoaktivite limitlerini aşiyorsa,
- m) Fizyopatolojik değişiklikler, kıvamda anormallikler, av hayvanı eti hariç olmak üzere yetersiz kanama veya özellikle belirgin cinsiyet kokuları olmak üzere organoleptik anormallikler gösteriyorsa,
- n) Aşırı zayıf hayvanlardan elde edildiyse,
- o) İlgili mevzuatta aksi belirtilmedikçe, spesifik risk materyali ihtiva ediyorsa,
- ö) Toprak, fekal veya farklı bulaşma gösteriyorsa,
- p) Elde edildiği hayvanın sağlık durumuna veya kesim sürecinde ortaya çıkan bulaşmaya bağlı olarak, halk veya hayvan sağlığı için bir risk teşkil edebilecek kan ihtiva ediyorsa,
- r) Tüm ilgili bilgilerin incelenmesinden sonra halk ve hayvan sağlığı için risk teşkil edebileceğine dair veya diğer nedenlerden ötürü insan tüketimine uygun olmadığına dair resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görüşü olursa.
- (2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, kesimhane dışında acil olarak kesilmiş hayvanlardan elde edilen etlerin kullanımı ile ilgili gereklilikleri belirleyebilir.

## YEDİNCİ BÖLÜM

### Sorumluluklar ve Kontrollerin Sıklığı

#### Resmi yardımcı

**MADDE 16 –** (1) Resmi yardımcı, tüm görevlerinde resmi veteriner hekimlere 9 uncu bölümde ortaya konan özel kurallar ve aşağıdaki sınırlar çerçevesinde olmak koşuluyla yardımcı olabilir.

- a) Tetkik görevleri konusunda, resmi yardımcı sadece iyi hijyen uygulamaları ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlere ilişkin bilgileri toplayabilir.
- b) Ölüm-öncesi muayene ve hayvanların refahına ilişkin kontrol görevleri konusunda, resmi yardımcı hayvanların sadece ilk kontrollerini yapabilir ve uygulamalı görevlerle ilgili yardımcı olabilir.
- c) Ölüm-sonrası muayene konusunda, resmi veteriner hekim düzenli olarak resmi yardımcının çalışmalarını kontrol eder ve kesimhane dışında hayvanların acil kesiminin yapılması durumunda muayeneyi bizzat kendisi gerçekleştirir.

#### Kontrollerin sıklığı

**MADDE 17 –** (1) Bakanlık aşağıda belirtilen hususları sağlamak üzere en az bir resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir:

- a) Kesimhanelerde ölüm-öncesi ve ölüm-sonrası muayeneleri yapmak.
- b) Av hayvanı işleme tesislerinde, ölüm-sonrası muayeneleri yapmak.
- (2) Birinci fıkrada belirtilen hükümlerden ayrı olarak, Bakanlıkça belirlenmiş kesimhane ve av hayvanı işleme tesisleri için risk analizine dayalı olarak aşağıda belirtilen kriterler çerçevesinde uygulama yapılabilir:
- a) Resmi veteriner hekim, aşağıdaki koşulların karşılanması durumunda ölüm-öncesi muayene sırasında kesimhanede bulunmayabilir.
- 1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin, menşe çiftlikte ölüm-öncesi muayeneyi yapması, gıda zinciri bilgisini kontrol etmesi ve kontrolün sonuçlarını kesimhanedeki resmi yardımcılara bildirmesi durumunda,
- 2) Kesimhanedeki resmi yardımcılar tarafından, gıda zinciri bilgisi kapsamında gıda güvenilirliği açısından muhtemel bir problem oluşmadığı ve hayvanların genel sağlık ve refahının kabul edilebilir olduğunun değerlendirilmesi durumunda,
- 3) Resmi veteriner hekimin, resmi yardımcının bu kontrolleri uygun bir şekilde yürüttüğünden emin olması durumunda,
- b) Resmi veteriner hekim aşağıdaki koşulların karşılanması durumunda, aralıklı kesim yapan kesimhanelerde veya av hayvanı işleme faaliyetlerinin yürütüldüğü işletmelerde ölüm-sonrası muayene süreci boyunca işletmede bulunmayabilir.
- 1) Resmi yardımcının ölüm-sonrası muayeneyi yürütmesi ve muayene neticesinde aynı hayvandan elde edilen anormallikleri olan ve olmayan eti birbirinden ayırması durumunda,
- 2) Ayırma işleminden sonra, son ölüm-sonrası muayenenin yapılabilmesine kadar anormal bulgular görülen etin depolanması için yeterli imkanlar bulunması ve resmi veteriner hekimin söz konusu eti muayene etmesi durumunda,
- 3) Resmi yardımcının, izlediği prosedür ve tespit ettiği bulguların, resmi veteriner hekimin ikna edecek şekilde, standartları karşıladığını belgelendirmesi durumunda,
- 4) Kanatlı hayvanlar ve tavşanimsılar söz konusu ise, resmi yardımcılar anormallikleri olan eti bertaraf edebiliyor ve bu durumda özel ölüm-sonrası muayene kurallarına göre resmi veteriner hekimin söz konusu etlerin tümünü incelemesi gerekmiyorsa,
- 5) Resmi veteriner hekim, kesim faaliyetinin olduğu gün işletmede en az bir kez bulunuyorsa,
- 6) Bakanlık tarafından bu işletmelerdeki resmi yardımcının performansının düzenli olarak değerlendirilmesi için; bireysel performansın izlenmesi, muayene bulguları ve muayene bulgularına karşılık gelen karkasların karşılaştırılması ile ilgili belgelendirmenin doğrulanması ve soğuk depodaki karkasların kontrolü hususlarını da kapsayacak şekilde bir prosedür yürürlüğe konulduysa.
- (3) Aşağıdaki durumlarda ikinci fıkrada öngörülen esneklik uygulanmaz:
- a) Acil kesimi yapılmış hayvanlarda,
- b) İnsan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek bir hastalığa veya duruma sahip olduğundan şüphelenilen hayvanlarda,
- c) Tüberkülozdan ari olduğuna ilişkin resmi bildirim yapılmamış sürülerden gelen sığır cinsi hayvanlarda,
- ç) Bruselladan ari olduğuna ilişkin resmi bildirim yapılmamış sürülerden gelen sığır, koyun ve keçi cinsi hayvanlarda,
- d) Bakanlıkça belirlenmiş listelerde yer alan hastalıklardan birinin ortaya çıkması durumunda,
- e) Ortaya çıkan hastalıklar veya özellikle Dünya Hayvan Sağlığı Örgütüncü belirlenmiş listede yer alan hastalıklarla ilgili sıklaştırılmış kontroller gerektiğinde,

f) Daha önce görülmemiş yeni ortaya çıkan hastalıklar için daha sıkı kontrollerin gerekli olduğu durumlarda.

(4) Bakanlık, bu Yönetmeliğin hedeflerine ulaşmak için, parçalama tesisleri faaliyet halinde iken, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin veya resmi yardımcının uygun bir sıklıkta bu yerlerde bulunmasını temin eder.

#### **Kesimhane personeli**

**MADDE 18 –**(1) Bakanlık aşağıdaki koşullar altında, resmi yardımcıların kanatlı hayvan ve tavşan etinin üretiminin kontrol edilmesine ilişkin özel görevlerinin, kesimhane personeli tarafından üstlenilmesine izin verebilir.

a) Tesisin, 6 ncı maddenin dördüncü fıkrasına uygun olarak en az on iki ay süre ile iyi hijyen uygulamaları ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürü kullanması durumunda, Bakanlık, resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekime belirli konularda yardımcı olması amacıyla işletme personeli belirleyebilir. Bu personel, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gözetiminde, yönetiminde ve sorumluluğunda olur. Yardımcı işletme personeli belirlenmesi durumunda, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim; ölüm-öncesi ve ölüm-sonrası muayeneler sırasında hazır bulunur, bu faaliyetleri gözetim altında tutar, kesimhane personelinin performansının Bakanlık tarafından ortaya konan özel kriterleri karşıladığına belirlemek üzere, düzenli olarak performans testlerini yürütür ve bu performans testlerinin sonuçlarını belgeledir. Tesisin hijyen seviyesinin bu personelin çalışmasından olumsuz yönde etkilenmesi, yardım faaliyetini düzgün olarak yerine getirememesi veya yardım faaliyetinin yerine getirilmesi Bakanlık tarafından yeterli bulunmaması durumunda, bu personelin yerine resmi yardımcı görevlendirilir.

b) Bakanlık, (a) bendinde belirtilen sistemin uygulanmasına izin verip vermeyeceğini her bir işletme için ayrı ayrı kararlaştırır. Gıda işletmecileri için bu sistemin uygulanması tercihe bağlıdır. Bakanlık, gıda işletmecilerine bu sistemin uygulanması için herhangi bir zorunluluk getiremez. Bakanlık gıda işletmecisinin şartları tam olarak karşıladığına ikna olmazsa, sistem söz konusu işletmede uygulanmaz. Bunun değerlendirilebilmesi için, Bakanlık konuyla ilgili diğer bilgiler ile beraber işletmedeki üretim ve denetim kayıtlarının, yürütülen faaliyetlerin şeklinin, kurallara uygunluk ile ilgili geçmişinin, işletmedeki uzmanlık ile mesleki yaklaşımın ve kesimhane personelinin gıda güvenilirliği konusunda sorumluluk anlayışının analizini yapar.

(2) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin gözetimi altında özel eğitim almış kesimhane personeli, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin gözetimi ve sorumluluğu altında, tüm hayvan türleri ile ilgili olarak özel numune alma ve analiz görevlerini yürütebilir.

## **SEKİZİNCİ BÖLÜM**

### **Mesleki Yeterlilik**

#### **Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimlerin mesleki yeterliliği**

**MADDE 19 –**(1) (Değişik fıkra:RG-9/1/2014-28877)<sup>(1)</sup> Bakanlık, veteriner hekimleri, ikinci fıkrada belirtilen konuları kapsayan sınavda başarılı olması durumunda resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim olarak atayabilir.

(2) Bakanlık sınava ilişkin düzenlemeleri yapar. Sınav, veteriner hekimin mesleki bilgi ve becerisine bağlı olarak aşağıda belirtilen konulara ilişkin bilgisinin ölçülmesi amacıyla yapılır:

- Veteriner halk sağlığı, gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve farmasötik maddelere ilişkin mevzuat,
- Dünya Ticaret Örgütü, Kodeks Alimentarius, Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü gibi uluslararası kuruluşların kuralları da dahil, Avrupa Birliği ortak tarım politikasının ilkeleri, piyasa önlemleri, ihracat geri ödemeleri, ulusal tarım politikaları, hile tespiti,
- Gıdaların işlenmesi ve gıda teknolojisinin ana unsurları,
- İyi üretim uygulamaları ve kalite yönetimine ilişkin esaslar, kavramlar ve yöntemler,
- Hasat öncesi kalite yönetimi, iyi tarım uygulamaları,
- Gıda hijyeni uygulamaları ve teşhise edilmesi, gıdalara ilişkin güvenilirlik, iyi hijyen uygulamaları,
- Risk analizine ilişkin esaslar, kavramlar ve yöntemler,
- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine ilişkin esaslar, kavramlar, yöntemler ve gıda üretimi zinciri süresince kullanımı,
- İnsan sağlığına yönelik gıda kaynaklı tehlikelerin önlenmesi ve kontrolü,
- Enfeksiyon ve zehirlenmenin popülasyon dinamikleri,
- Teşhise yönelik epidemiyoloji,
- İzleme ve gözetim sistemleri,
- Gıda güvenilirliği yönetim sistemlerinin tetkiki ve ilgili mevzuata uygunluk değerlendirmesi,
- Modern analiz yöntemlerinin esasları ve teşhise yönelik uygulamalar,
- Veteriner halk sağlığına ilişkin bilgi ve iletişim teknolojileri,
- Verilerin işlenmesi ve biyo-istatistiklere ilişkin uygulamalar,
- İnsanlarda gıda kaynaklı hastalık salgınlarının araştırılması,
- TSE' lere ilişkin konular,
- Üretim, nakil ve kesim aşamalarında hayvan refahı,
- Gıda üretimine ilişkin atık yönetimi dahil çevresel konular,
- İhtiyati tedbirler ve tüketici kaygıları,
- Üretim zincirinde çalışan personelin eğitime esasları.

(3) (Değişik fıkra:RG-9/1/2014-28877)<sup>(1)</sup> Bakanlık, gerekli bilgiyi temel veteriner eğitiminin bir parçası olarak veya alınan eğitim yoluyla veya kazanılmış mesleki tecrübe ile edinen adayların durumlarını sertifika ve benzeri belgelerle belgelemeleri halinde farklı sınavlar düzenleyebilir. Bununla beraber, Bakanlık, adayın üniversite mezuniyetinin bir parçası olarak veya lisansüstü mezuniyeti ile sonuçlanan eğitim yoluyla tüm gerekli bilgiyi edindiğini belgelemesi durumunda sınav gerekliliğinden vazgeçebilir.

(4) Veteriner hekim, disiplinlerarası işbirliğine açık olur.

(5) Her bir resmi veteriner hekim bağımsız olarak çalışmaya başlamadan önce en az iki yüz saat süreli, uygulamaya yönelik eğitime tabi tutulduğu bir deneme süresi geçirir. Bu süre zarfında aday, kesimhanede, parçalama tesisinde ve işletmelerde mevcut olan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimlerin gözetiminde çalışır. Eğitim özellikle gıda güvenilirliği yönetim sistemlerinin tetkiki ile ilgili olur.

(6) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, bilgilerini güncellemesi ve mesleki kaynaklar ve düzenli eğitim faaliyetleri ile yeni gelişmeleri takip eder. Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim eğer mümkün ise yıllık olarak devam eden eğitim faaliyetlerine katılır.

(7) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim olarak halihazırda atanmış olan veteriner hekimler, ikinci fıkrada yer alan konulara ilişkin yeterli bilgiye sahip olur. Gerekli olduğunda, bu bilgiyi devam eden eğitim faaliyetleri ile temin ederler. Bakanlık, bu amaca yönelik olarak uygun koşulları sağlar.

(8) Birinci, ikinci, üçüncü, dördüncü, beşinci, altıncı ve yedinci fıkralara bağlı kalmaksızın, Bakanlık işletmelerin kapasitelerine göre, işletmenin denetiminden sorumlu olan ve yarı zamanlı çalışan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimlere ilişkin özel kurallar belirleyebilir.

#### **Resmi yardımcının mesleki yeterliliği**

**MADDE 20 –** (1) Bakanlık, sadece eğitim alan ve aşağıda belirtilen şartlara uygun olarak hazırlanan sınavı geçen kişileri resmi yardımcı olarak atayabilir. Ancak Bakanlık adayın, üniversite mezuniyetinin bir parçası olarak gerekli olan bilgiye sahip olduğunu belgelemesi halinde sınav şartından vazgeçebilir.

(2) Bakanlık bu sınavı ait düzenlemeleri yapar. Adaylar, sınavı katılabilmek için aşağıdaki eğitimleri aldıklarını ispat ederler:

a) Bu maddenin beşinci fıkrasında belirtilen alanları kapsayan, en az beş yüz saatlik teorik ve en az dört yüz saatlik pratik eğitim,

b) Resmi yardımcılarının görevlerini yetkin bir şekilde yürütebilmelerini mümkün kılmak için verilen ilave eğitimler.

(3) İkinci fıkranın (a) bendinde belirtilen pratik eğitimler, çiftlik ve ilgili diğer işletmeler ile resmi veteriner hekim gözetiminde olmak kaydıyla kesimhaneler ve parçalama tesislerinde gerçekleştirilir.

(4) Eğitim ve sınavlar prensip olarak kırmızı et veya kanatlı eti ile ilgili olur. Ancak bu iki kategoriden birinde eğitim gören ve sınavı geçen kişilerin diğer kategorideki sınavı geçmeleri için kısaltılmış eğitimleri görmesi yeterlidir. Eğitim ve sınavlar, uygun olduğunda yaban av hayvanlarını, çiftlikte yetiştirilen av hayvanlarını ve tavşanmsıları da kapsar.

(5) Resmi yardımcı için eğitim aşağıdaki konuları kapsar ve sınavlar aşağıdaki konulardaki bilgilere sahip olduğunu teyid eder:

a) Çiftliklerle ilgili olarak teorik eğitim:

- 1) Tarım endüstrisi organizasyonları, üretim yöntemleri, uluslararası ticaret ve benzeri konulara ilişkin temel bilgiler,
- 2) İyi çiftlik uygulamaları,
- 3) Özellikle virüsler, bakteriler ve parazitler ve benzeri zoonozlar olmak üzere hastalıklara ilişkin temel bilgiler,
- 4) Hastalıkların izlenmesi, ilaçların ve aşıların kullanımı, kalıntı analizleri,
- 5) Hijyen ve sağlık muayeneleri,
- 6) Çiftlikte ve nakil sırasında hayvan refahı,
- 7) Binalarda, çiftliklerde ve genelinde çevre ile ilgili konular,
- 8) İlgili kanunlar, yönetmelikler ve idari yaptırımlar,
- 9) Tüketici kaygıları ve kalite kontrol.

b) Çiftliklerle ilgili olarak pratik eğitim:

- 1) Farklı yetiştirme yöntemleri kullanan farklı tipte çiftliklere ziyaretler,
- 2) Üretim işletmelerine ziyaretler,
- 3) Hayvanların yüklenmesi ve boşaltılmasının gözlenmesi,
- 4) Laboratuvar uygulamalarının gösterilmesi,
- 5) Veteriner kontrolleri,
- 6) Belgelendirme.

c) Kesimhaneler ve parçalama tesisleri ile ilgili teorik eğitim:

- 1) Et endüstrisi organizasyonları, üretim yöntemleri, uluslararası ticaret, kesim ve parçalama teknolojileri konularına ilişkin temel bilgiler,
- 2) Hijyen ve iyi hijyen uygulamalarına ilişkin temel bilgi, özellikle endüstriyel hijyen, kesim, parçalama ve depolama hijyeni ve çalışma hijyeni,
- 3) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin tetkiki,
- 4) Nakilden sonra boşaltma sırasında ve kesimhanede hayvan refahı,
- 5) Kesilmiş hayvanlarda anatomi ve fizyolojiye ilişkin temel bilgi,
- 6) Kesilmiş hayvanlarda patolojiye ve patolojik anatomiye ilişkin temel bilgi,
- 7) TSE, diğer önemli zoonozlar ve zoonotik ajanlara ilişkin bilgi,
- 8) Kesim, muayene, çiğ etin hazırlanması, ambalajlama, paketleme ve nakline ilişkin yöntemler ve prosedürlere ait bilgi,
- 9) Mikrobiyolojiye ilişkin temel bilgi,
- 10) Ölüm-öncesi muayene,
- 11) Trişinozis'e yönelik inceleme,
- 12) Ölüm-sonrası muayene,
- 13) İdari görevler,
- 14) İlgili kanunlar, yönetmelikler ve idari yaptırımlar,
- 15) Numune alma prosedürü,
- 16) Hilelerin tespiti,

d) Kesimhaneler ve parçalama tesisleri ile ilgili pratik eğitim:

- 1) Hayvanların tanımlanması,
- 2) Yaş kontrolleri,
- 3) Kesilen hayvanların muayenesi ve değerlendirilmesi,
- 4) Kesimhanede ölüm-sonrası muayene,
- 5) Trişinozis'e yönelik inceleme,
- 6) Hayvanın belirli bölgelerinin muayenesi yapılarak hayvan türlerinin tanımlanması,
- 7) Kesilen hayvanların değişikliğe uğramış kısımlarının tanımlanması ve yorumlanması,
- 8) İyi hijyen uygulamalarının ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin tetkiki de dahil hijyen kontrolü,
- 9) Ölüm-öncesi muayenenin sonuçlarının kayıt altına alınması,
- 10) Numune alma,
- 11) Etin izlenebilirliği,
- 12) Belgelendirme.

(6) Resmi yardımcı, bilgilerini günceller ve mesleki kaynaklar ve düzenli eğitim faaliyetleri ile yeni gelişmeleri takip eder. Resmi yardımcı eğer mümkün ise yıllık olarak devam eden eğitim faaliyetlerine katılır.

(7) Resmi yardımcı olarak halihazırda atanmış olan kişiler, beşinci fıkrada yer alan konulara ilişkin yeterli bilgiye sahip olur. Gerekli olduğunda, bu bilgiyi devam eden eğitim faaliyetleri ile temin ederler. Bakanlık, bu amaca yönelik olarak uygun koşulları sağlar.

(8) Resmi yardımcı, sadece Trişinozis muayenesi ile bağlantılı olarak numune alma ve analiz çalışmalarını yürütüyorsa, Bakanlık sadece bu görevlere uygun eğitimi almalarını sağlar.

## **DOKUZUNCU BÖLÜM** **Özel Şartlar**

### **Evcil sığır cinsi hayvanlar için özel şartlar**

**MADDE 21** –(1) Altı haftalıktan küçük sığır cinsi hayvanların karkasları ve sakatatı aşağıda belirtilen ölüm-sonrası muayene prosedürlerine tabidir.

- a) Kafa ve boyunun görsel muayenesi, retropharyngeal lenf bezlerinin (Lnn retropharyngiales) ensizyonu ve muayenesi, ağız ve ağız boşluğunun görsel muayenesi, dilin palpasyonu,
- b) Akciğerlerin, trachea ve oesophagusun görsel muayenesi, akciğerlerin palpasyonu, bronchial ve mediastinal lenf bezlerinin (Lnn. bifurcationes, eparteriales ve mediastinales) ensizyonu ve muayenesi. (Trachea ve bronşların ana dalları boylamasına açılır ve akciğerler arka üçte birlik bölümünden ana ekseninden diklemesine kesilir ancak akciğerlerin insan tüketiminden çıkartılması durumunda bu kesitleri yapmaya gerek yoktur.)
- c) Kalbin ve perikardın görsel muayenesi, kalbin uzunlamasına intraventriküler septum boyunca ventrikülleri açığa çıkaracak şekilde ensizyonu,
- ç) Diyaframın görsel muayenesi,
- d) Karaciğerin, hepatik ve pankreatik lenf bezlerinin (Lnn portales) görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise karaciğer ve karaciğer lenf bezlerinin ensizyonu,
- e) Mide-bağırsak kanalı, mesenterium ile gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ve caudales) görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin ensizyonu,
- f) Dalağın görsel muayenesi ve eğer gerekli ise palpasyonu,
- g) Böbreklerin görsel muayenesi ve eğer gerekli ise böbreklerin ve renal lenf bezlerinin (Lnn. renales) ensizyonu,
- ğ) Pleura ve peritonun görsel muayenesi,
- h) Umbilical bölgenin ve eklemlerin görsel muayenesi ve palpasyonu (Şüphede kalınması durumunda, umbilical bölge kesilir, eklemler açılır ve sinoviyal sıvı incelenir).

(2) Altı haftalıktan büyük sığır cinsi hayvanların karkasları ve sakatatı aşağıda belirtilen ölüm-sonrası muayene prosedürlerine tabidir.

- a) Kafa ve boyunun görsel muayenesi; sub-maxiller, retropharyngeal ve parotid lenf bezlerinin (Lnn retropharyngiales, mandibulares ve parotidei) ensizyonu ve muayenesi, dış masseterlerin kesilmesi ve muayenesi (mandibulaya da birbirine paralel iki kesit atılır, iç masseterlerin muayenesinde bir düzlem boyunca kesit atılır. Dil, ağız ve ağız boşluğunun ayrıntılı bir şekilde görsel muayenesinin yapılmasına müsaade edecek şekilde

serbestleştirilir ve dil de görsel olarak ve palpasyonla muayene edilir.),

b) Trachea ve oesophagusun muayenesi, akciğerlerin görsel ve palpasyonla muayenesi, bronşiyal ve mediastinal lenf bezlerinin (Lnn. bifurcationes, eparteriales ve mediastinales) ensizyonu ve muayenesi (Trachea ve bronşların ana dalları boylamasına açılır ve akciğerler arka üçte birlik bölümünden ana ekseninden diklemesine kesilir ancak akciğerlerin insan tüketiminden çıkartılması durumunda bu kesitleri yapmaya gerek yoktur.),

c) Kalbin ve perikardın görsel muayenesi, kalbin intraventriküler septum boyunca ventrikülleri açığa çıkaracak şekilde uzunlamasına kesilmesi,

ç) Diyaframın görsel muayenesi,

d) Karaciğerin, hepatik ve pankreatik lenf bezlerinin (Lnn portales) görsel muayenesi, palpasyonu ve safra kanallarının incelenmesi için karaciğerin arka lobunun taban kısmında ve karaciğerin mideye bakan yüzeyine kesit atılması,

e) Mide-bağırsak kanalı, mesenterium ile gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ve caudales) görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin ensizyonu,

f) Dalağın görsel muayenesi ve eğer gerekli ise palpasyonu,

g) Böbreklerin görsel muayenesi ve eğer gerekli ise böbreklerin ve renal lenf bezlerinin (Lnn. renales) ensizyonu,

ğ) Pleura ve peritonun görsel muayenesi,

h) Önceden kesilip alındı ise penis hariç genital organların görsel muayenesi,

i) Supramammari lenf bezlerinin (Lnn. supramammarii) görsel ve eğer gerekli ise palpasyonla muayenesi (İneklerde memelerin her bir yarımı uzun derinlemesine bir kesit ile süt kanalı (sinus lactiferes) boşluklarına kadar açılır, ayrıca memeye ait lenf bezleri de insan tüketimi dışında bırakılmadı ise ensize edilir.).

#### **Evcil koyun ve keçiler için özel şartlar**

**MADDE 22** – (1) Koyun ve keçi karkasları ve sakatları aşağıda belirtilen ölüm-sonrası muayene prosedürlerine tabidir:

a) Derisi yüzüldükten sonra kafanın görsel muayenesi ve şüphede kalınması durumunda, boğazın, ağızın, dilin ve retropharyngeal ve parotid lenf bezlerinin muayenesi (Hayvan sağlığı kuralları saklı kalmak kaydıyla Bakanlık, dil ve beyin dahil olmak üzere kafanın insan tüketimine sunulmayacağını garanti edebiliyorsa, söz konusu muayenelerin yürütülmesi gerekli değildir.),

b) Akciğerlerin, trachea ve oesophagusun görsel muayenesi, akciğerlerin bronchial ve mediastinal lenf bezlerinin (Lnn. bifurcationes, eparteriales ve mediastinales) palpasyonu (Şüphede duyulması durumunda söz konusu organlar ve lenf bezlerine kesit atılır ve muayene edilir.),

c) Kalbin ve perikardın görsel muayenesi (şüphede duyulması durumunda kalbe kesit atılır ve incelenir.),

ç) Diyaframın görsel muayenesi,

d) Karaciğer, hepatik ve pankreatik lenf bezlerinin (Lnn portales) görsel muayenesi, karaciğer ve karaciğer lenf bezlerinin palpasyonu ve safra kanallarının incelenmesi için karaciğerin mideye bakan yüzeyine kesit atılması,

e) Mide-bağırsak kanalı, mesenterium ile gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ve caudales) görsel muayenesi,

f) Dalağın görsel muayenesi ve eğer gerekli ise palpasyonu,

g) Böbreklerin görsel muayenesi ve eğer gerekli ise böbreklerin ve renal lenf bezlerinin (Lnn. renales) ensizyonu,

ğ) Pleura ve peritonun görsel muayenesi,

h) Önceden uzaklaştırıldı ise penis hariç genital organların görsel muayenesi,

i) Meme ve meme lenf bezlerinin görsel muayenesi,

j) Genç hayvanlarda umbilical bölgenin ve eklemlerin görsel muayenesi ve palpasyonu (Şüphede kalınması durumunda, umbilical bölge kesilir, eklemler açılır ve synovial sıvı incelenir.).

#### **Evcil tek tırnaklı hayvanlar için özel şartlar**

**MADDE 23** – (1) Tek tırnaklı hayvanların karkasları ve sakatları aşağıda belirtilen ölüm-sonrası muayene prosedürlerine tabidir:

a) Dilin serbestleştirilmesinden sonra kafanın ve boyunun görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise, sub-maxiller, retropharyngeal ve parotid lenf bezlerinin (Lnn retropharyngiales, mandibulares ve parotidei) ensizyonu (Dil, ağızın ve ağız boşluğunun ayrıntılı bir şekilde görsel muayenesinin yapılmasına müsaade edecek şekilde serbestleştirilir ve dil de görsel olarak ve palpasyonla muayene edilir.),

b) Akciğerlerin, trachea ve oesophagusun görsel muayenesi, akciğerlerin palpasyonu, bronşiyal ve mediastinal lenf bezlerinin (Lnn. bifurcationes, eparteriales ve mediastinales) palpasyonu ve eğer gerek görülürse ensizyonu (Trachea ve bronşların ana dalları boylamasına açılır ve akciğerler arka üçte birlik bölümünden ana ekseninden diklemesine kesilir. Akciğerlerin insan tüketiminden çıkartılması durumunda bu kesitleri yapmaya gerek yoktur.),

c) Kalbin ve perikardın görsel muayenesi, kalbin intraventriküler septum boyunca ventrikülleri açığa çıkaracak şekilde uzunlamasına kesilmesi,

ç) Diyaframın görsel muayenesi,

d) Karaciğerin, hepatik ve pankreatik lenf bezlerinin (Lnn portales) görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise ensizyonu,

e) Mide-bağırsak kanalı, mesenterium ile gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ve caudales) görsel muayenesi, eğer gerekli ise gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin ensizyonu,

f) Dalağın görsel muayenesi ve eğer gerekli ise palpasyonu,

g) Böbreklerin görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise böbreklerin ve renal lenf bezlerinin (Lnn. renales) ensizyonu,

ğ) Pleura ve peritonun görsel muayenesi,

h) Kısıklarda ve önceden uzaklaştırıldı ise penis hariç aygırlarda genital organların görsel muayenesi,

i) Meme ve meme lenf bezlerinin görsel muayenesi ve eğer gerekli ise supramammari lenf bezlerinin (Lnn. supramammarii) ensizyonu,

j) Genç hayvanlarda umbilical bölgenin ve eklemlerin görsel muayenesi ve palpasyonu (Şüphede kalınması durumunda, umbilical bölge kesilmeli, eklemler açılır ve synovial sıvı incelenir.).

k) Tüm gri ve beyaz atlar melanosis ve melanomata açısından muayene edilmesi (Söz konusu muayene bir omuz ekleminin gevşetilmesinden sonra, scapulaya bağlı kırıkdağın altındaki lenf bezlerinin (Lnn. subrhomboidi) ve kasların incelenmesi yoluyla gerçekleştirilir. Böbrekler açığa çıkartılır ve tüm böbrek ensize edilerek incelenir.).

#### **Evcil domuzlar için özel şartlar**

**MADDE 24** – (1) Ölüm-öncesi muayene ile ilgili olarak;

a) Bakanlık, kesime gönderilecek domuzların bulunduğu menşee çiftlikte ölüm-öncesi muayeneye tabi tutulmalarına izin verebilir. Bu durumda, bir çiftlikten gelen bir domuz partisinin kesimine ancak aşağıdaki koşulların karşılanması durumunda izin verilir:

1) Ek-2'de öngörülen örnek ile uyumlu sağlık raporunun hayvanlara eşlik etmesi,

2) Birinci fıkranın (b), (c), (ç) ve (d) bentlerindeki şartları karşılaması.

b) Menşee çiftlikteki ölüm-öncesi muayene aşağıdaki hususları kapsar:

1) Gıda zinciri bilgisi dahil, çiftlikteki kayıtların ve belgelerin kontrol edilmesi,

2) Etin muamele edilmesi veya tüketilmesi aracılığıyla hayvanlara veya insanlara bulaşabilecek bir hastalığın veya durumun olup olmadığı veya bir hastalığın varlığına işaret edebilecek bireysel ya da toplu davranış olup olmadığı; hayvanın, etinin insan tüketimi için uygunsuz hale getirebilecek bir hastalığa ilişkin semptom veya genel davranış bozukluğu gösterip göstermediği; ilgili mevzuatla belirlenen limitlerin üstünde kimyasal kalıntı veya kullanımına müsaade edilmeyen madde kalıntılarının olabileceğinden şüphelenilmesi için kanıtların ya da gerekçelerin olması durumunda, karar alınabilmesi için domuzların muayene edilmesi.

c) Bir resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ölüm-öncesi muayeneyi çiftlikte gerçekleştirir. Domuzlar doğrudan kesimhaneye gönderilir ve kesimhanedeki diğer domuzların arasına karıştırılmaz.

ç) Kesimhanedeki ölüm-öncesi muayenenin sadece aşağıdaki hususları kapsamı yeterlidir:

1) Hayvanların tanımlanmasının kontrolü,

2) Hayvan refahı kurallarına uygunluk ile insan ve hayvan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek herhangi bir duruma ilişkin semptom olup olmadığının araştırılması için bir tarama yapılması. (Bu taramayı resmi yardımcı yapabilir.).

d) Birinci fıkranın (a) bendinin (1) numaralı alt bendinde öngörülen sağlık raporunun verilmesinden sonra, domuzlar üç gün içerisinde kesilmezlerse:



1) Eğer domuzlar buldukları menşe çiftlikten ayrılmadıysa yeniden muayeneye tabi tutulur ve yeni bir sağlık raporu hazırlanır.  
2) Eğer domuzlar halen kesimhane yolunda veya kesimhanede ise, gecikmenin nedenleri değerlendirildikten sonra domuzların, veteriner hekim tarafından detaylı ölüm-öncesi muayeneye tabi tutulmaları koşuluyla kesilmelerine izin verilebilir.

(2) Ölüm-sonrası muayene ile ilgili olarak;

a) Bu fıkranın (b) bendinde yer alan domuzlar dışındaki domuzların karkasları ve sakatları aşağıdaki ölüm-sonrası muayene prosedürlerine tabidir:

1) Kafa ve boyunun görsel muayenesi; submaxiller lenf bezlerinin (Lnn mandibulares) ensizyonu ve muayenesi; ağız ve ağız boşluğunun ve dilin görsel muayenesi,

2) Akciğerlerin, trachea ve oesophagusun görsel muayenesi, akciğerlerin, bronşiyal ve mediastinal lenf bezlerinin (Lnn. bifurcationes, eparteriales ve mediastinales) palpasyonu, Trachea ve bronşların ana dallarının boylamasına açılması ve akciğerler arka üçte birlik bölümünden ana eksenine dik kesilmesi (Akciğerlerin insan tüketiminden çıkartılması durumunda bu kesimleri yapmaya gerek yoktur.),

3) Kalbin ve perikardın görsel muayenesi, kalbin intraventriküler septum boyunca ventrikülleri açığa çıkaracak şekilde uzunlamasına kesilmesi,

4) Diyaframın görsel muayenesi,

5) Karaciğerin, hepatic ve pankreatik lenf bezlerinin (Lnn portales) görsel muayenesi, karaciğer ve karaciğer lenf bezlerinin palpasyonu,

6) Mide-bağırsak kanalı, mesenterium ile gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ve caudales) görsel muayenesi, palpasyonu ve eğer gerekli ise gastrik ve mesenterik lenf bezlerinin ensizyonu,

7) Dalağın görsel muayenesi ve eğer gerekli ise palpasyonu,

8) Böbreklerin görsel muayenesi ve eğer gerekli ise böbreklerin ve renal lenf bezlerinin (Lnn. renales) ensizyonu,

9) Pleura ve peritonun görsel muayenesi,

10) Genital organların görsel muayenesi,

11) Meme ve meme lenf bezlerinin görsel muayenesi ve eğer gerekli ise supramammarii lenf bezlerinin (Lnn. supramammarii) ensizyonu,

12) Genç hayvanlarda umbilical bölgenin ve eklemlerin görsel muayenesi ve palpasyonu (Şüphede kalınması durumunda, umbilical bölge kesilir, eklemler açılır ve synovial sıvı incelenir.),

b) Bakanlık, epidemiyolojik veya çiftlikteki diğer veriler temelinde, süttten kesilerek entegre üretim sisteminde kontrollü bakım ve besiyeye alınan domuzların, birinci fıkrada bahsi geçen durumların tümü veya bir kısmı için görsel incelemeye tabi tutulmasına izin verebilir.

#### **Kanatlı hayvanlar için özel şartlar**

**MADDE 25 – (1) Ölüm-öncesi muayene ile ilgili olarak;**

a) Bakanlık, kesime gönderilecek kanatlı hayvanların buldukları menşe çiftlikte ölüm-öncesi muayeneye tabi tutulmasına izin verebilir. Bu durumda, bir çiftlikten gelen bir kanatlı sürüsünün kesimine ancak aşağıdaki koşulların karşılanması durumunda izin verir:

1) Ek-2'de öngörülen örnek ile uyumlu sağlık raporunun hayvanlara eşlik etmesi,

2) Birinci fıkranın (b), (c), (ç) ve (d) bentlerindeki şartları karşılaması.

b) Menşe çiftlikteki ölüm-öncesi muayene aşağıdaki hususları kapsar:

1) Gıda zinciri bilgisi dahil, işletmedeki kayıtların ve belgelerin kontrol edilmesi,

2) Etin muamele edilmesi veya tüketilmesi aracılığıyla hayvanlara veya insanlara bulaşabilecek bir hastalığın veya durumun olup olmadığı veya bir hastalığın varlığına işaret edebilecek bireysel ya da toplu davranış olup olmadığı; hayvanın, etinin insan tüketimi için uygun hale getirebilecek bir hastalığa ilişkin semptom veya genel davranış bozukluğu gösterip göstermediği; ilgili mevzuatla belirlenen limitlerin üstünde kimyasal kalıntı veya kullanımına müsaade edilmeyen madde kalıntılarının olabileceğinden şüphelenilmesi için kanıtların ya da gerekçelerin olması durumunda karar alınabilmesi için kanatlı sürülerinin muayene edilmesi.

c) Bir resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ölüm-öncesi muayeneyi çiftlikte gerçekleştirir.

ç) Kesimhanedeki ölüm-öncesi muayenenin sadece aşağıdaki hususları kapsamaması yeterlidir:

1) Hayvanların tanımlanmasının kontrolü,

2) Hayvan refahı kurallarına uygunluk ile insan ve hayvan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek herhangi bir duruma ilişkin semptom olup olmadığının araştırılması için bir tarama yapılması. (Bu taramayı resmi yardımcı yapabilir.)

d) Birinci fıkranın (a) bendinin (1) numaralı alt bendinde öngörülen sağlık raporu verilmesinden sonra, kanatlı hayvanlar üç gün içerisinde kesilmezlerse:

1) Eğer kanatlı sürüsü bulunduğu menşe çiftlikten ayrılmadıysa yeniden muayeneye tabi tutulur ve yeni bir sağlık raporu hazırlanır.

2) Eğer kanatlı sürüsü halen kesimhane yolunda veya kesimhanede ise, gecikmenin nedenleri değerlendirildikten sonra kanatlı sürüsü, yeniden muayeneye tabi tutulmaları koşuluyla kesilmelerine izin verilebilir.

e) Çiftlikte ölüm-öncesi muayene yürütülmediyse, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, kesimhanede kanatlı sürüsünü muayene eder.

f) Kanatlı hayvanların bir hastalığa ilişkin semptomları göstermesi durumunda bunlar insan tüketimine yönelik olarak kesilemez. Bu hayvanların kesim hattında itlaf edilmeleri, normal kesim işleminin sonunda gerçekleştirilir. İtlaf işlemi öncesinde ve itlaf işlemi sırasında patojenik organizmaların yayılma riskinin önlenmesine yönelik tedbirler alınır. İtlaftan hemen sonra tesislerin temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılması şarttır.

g) Menşe çiftlikte kaz ciğeri üretimine yönelik yetiştirilen kanatlı hayvanlar ile iç organlarının çıkartılması geciktirilecek kanatlı hayvanların ölüm-öncesi muayenesi, birinci fıkranın (a) ve (b) bentlerine uygun olarak yürütülür. Kesimhaneye veya parçalama tesisine giderken iç organların çıkartılması geciktirilmiş kanatlı hayvanların karkaslarına Ek-1'de belirlenen örneğe uygun olarak hazırlanmış bir sağlık raporu eşlik eder.

(2) Ölüm-sonrası muayene ile ilgili olarak;

a) Tüm kanatlı hayvanlar 5, 7 ve 8 inci bölümlere uygun olarak ölüm-sonrası muayene prosedürlerine tabi tutulur, buna ilaveten resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim bizzat aşağıdaki kontrolleri yürütür.

1) Temsili kanatlı hayvan örneklerinde iç organların ve vücut boşluklarının günlük muayenesi.

2) Ölüm-sonrası muayene neticesinde insan tüketimine uygun olmadığı bildirimi yapılan kanatlıların bütünü veya parçalarının, menşei aynı her bir kanatlı partilerinden rastgele bir örneğin ayrıntılı muayenesi.

3) Söz konusu kanatlı hayvanlardan elde edilen etin insan tüketimi için uygun olmaması yönünde şüphe duyulması durumunda gerekli olan detaylı araştırmalar.

b) Menşe çiftlikte kaz ciğeri üretimine yönelik yetiştirilen kanatlı hayvanlar ile iç organların çıkartılması geciktirilen kanatlı hayvanların ölüm-sonrası muayenesi, karkaslara eşlik eden sağlık raporunun kontrol edilmesini de içerir. Söz konusu karkaslar işletmeden doğrudan bir parçalama tesisine nakledildiklerinde ölüm-sonrası muayene parçalama tesisinde gerçekleştirilir.

#### **Çiftlikte yetiştirilen tavşanımsılar için özel şartlar**

**MADDE 26 – (1) Kanatlı hayvanlar için belirlenen hükümler çiftlikte yetiştirilen tavşanımsılar için de geçerlidir.**

#### **Çiftlikte yetiştirilen av hayvanları için özel şartlar**

**MADDE 27 – (1) Ölüm-öncesi muayene ile ilgili olarak;**

a) Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 25 inci maddesinde yer alan gereklilikler sağlandığında, ölüm-öncesi muayene menşe çiftlikte gerçekleştirilebilir. Bu durumda ölüm-öncesi muayeneyi resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gerçekleştirir.

b) Çiftlikte gerçekleştirilen ölüm-öncesi muayene, gıda zincirine ilişkin bilgiler dahil çiftlikteki kayıtların ve belgelerin kontrolünü kapsar.

c) Ölüm-öncesi muayene, hayvanların kesimhaneye ulaşmasından en fazla üç gün önce gerçekleştiğinde ve hayvanlar kesimhaneye canlı olarak ulaştırıldığında, ölüm-öncesi muayenenin sadece aşağıdaki hususları kapsamaması gerekir:

1) Hayvanların tanımlanmasına ilişkin kontrol,

2) Hayvan refahı kurallarına uygunluk ile insan ve hayvan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek herhangi bir duruma ilişkin semptom olup olmadığının araştırılması için bir tarama yapılması.

ç) Ek-2'de yer alan örnek ile uyumlu bir sağlık raporu, çiftlikte muayene edilen canlı hayvanlara eşlik eder. Ek-3'de yer alan örnek ile uyumlu bir sağlık raporu çiftlikte muayene edilen ve kesilen hayvanlara eşlik eder. Ek-4'de yer alan örnek ile uyumlu bir sağlık raporu Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 25 inci maddesinin üçüncü fıkrasının (a) bendindeki hükümlerle uyumlu olarak çiftlikte muayene edilen ve kesilen

hayvanlara eşlik eder.

d) Bakanlık, hayvanların kesiminin ve kanının aktılmasının doğru bir şekilde yapılacağına dair gıda işletmecisinin verdiği garantiyi kabul ederek çiftlikte yetiştirilen av hayvanlarının çiftlikte kesimine izin verdiğinde, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim kesimi ve kanın aktılmasını gerçekleştiren kişinin performansını düzenli olarak kontrol eder.

(2) Ölüm-sonrası muayene ile ilgili olarak;

a) Bu muayene palpasyon ve gerekli görüldüğünde hayvanın herhangi bir değişime uğramış veya başka bir sebepten dolayı şüpheli görülen bölümlerinin ensizyonunu kapsar.

b) Sığır cinsi ve koyun cinsi hayvanlar, evcil domuzlar ve kanatlı hayvanlar için tanımlanan ölüm-sonrası muayene prosedürleri, çiftlikte yetiştirilen av hayvanlarının eş türleri için de geçerlidir.

c) Hayvanlar çiftlikte kesildiğinde, kesimhanedeki resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim bunlara eşlik eden sağlık raporunu kontrol eder.

#### **Yaban av hayvanları için özel şartlar**

**MADDE 28** – (1) Ölüm-sonrası muayene ile ilgili olarak;

a) Yaban av hayvanı, av hayvanı işleme tesisine girişinden sonra mümkün olan en kısa sürede muayene edilir.

b) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, hayvanların avlanmasında yer alan eğitilmiş kişinin Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine göre sunduğu beyan ve bilgileri dikkate alır.

c) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim ölüm-sonrası muayene süresince aşağıda belirtilen durumların belirlenmesi amacıyla karkasın, karkas boşluğunun ve uygun olduğunda organların görsel muayenesini yürütür. Görsel muayene tek başına değerlendirme için yeterli değilse, laboratuvarında daha detaylı bir muayene gerçekleştirilir.

1) Avlanma işleminin neden olmadığı herhangi bir anormallüğün teşhisi (Bu amaçla eğitilmiş kişinin, hayvanın ölüm-öncesi davranışlarına ilişkin olarak verdiği bilgiler esas alınabilir.).

2) Ölümün, avlanmadan başka bir nedenle gerçekleşip gerçekleşmediğinin kontrol edilmesi.

ç) Organoleptik anormalliklere ilişkin araştırma yapılır.

d) Uygun olduğunda organların palpasyonu yapılır.

e) Kalıntı ve bulaşanların varlığına ilişkin şüpheler için ciddi sebepler var ise, çevresel bulaşanlar da dahil avlanma işleminden kaynaklanmayan kalıntıların numune alma yoluyla analizi yapılır. Bu tür şüphelerden dolayı daha kapsamlı bir muayene gerçekleştirildiğinde, veteriner hekim, belirli bir av sırasında öldürülen tüm av hayvanlarını ve aynı anormallikleri göstermesinden şüphelenilen parçalarını değerlendirmeden önce, muayenenin sonlandırılmasını bekler.

f) Aşağıda belirtilenler de dahil olmak üzere, etin sağlık riski oluşturduğunu gösteren özellikler incelenir:

1) Canlı hayvanın, avcı tarafından rapor edilen genel durumunda rahatsızlık veya anormal bir davranış,

2) Farklı iç organları veya kasları etkileyen tümör veya apselerin yaygın varlığı,

3) Arthritis, orchitis, karaciğer ve dalakta patolojik değişiklikler, bağırsak veya umbilical bölge yangıları,

4) İlgili iç organlar çıkartılmamış ise vücut boşluğu, mide veya bağırsaklar veya idrarda avlanma işlemi sonucu oluşmayan yabancı cisimlerin varlığı, pleura veya peritonun renk kaybına uğraması,

5) Parazitlerin varlığı,

6) İlgili iç organlar çıkartılmamış ise gastrointestinal bölgede önemli miktarda gaz oluşumu ile birlikte iç organların renk kaybetmesi,

7) Kas dokusu veya organların renk, kıvam ve kokusunda belirgin anormallikler,

8) Eskimiş açık kırıklar,

9) Zayıflama ve/veya genel veya lokal ödemler,

10) Yakın zamanda oluşmuş pleural veya peritoneal yapışmalar,

11) Kokuşma gibi diğer belirgin yaygın değişiklikler.

g) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin talep etmesi halinde columna vertebralis ve kafa uzunlaşmasına ikiye ayrılır.

ğ) Küçük av hayvanı, öldürüldükten hemen sonra iç organlarının çıkartılmaması halinde, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim aynı kaynaktan gelen hayvanların temsili örnekleri üzerinde ölüm-sonrası muayene gerçekleştirir. İnceleme sonunda, insanlara bulaşan bir hastalık veya (f) bendinde listelenen özelliklerden birinin ortaya çıkması halinde, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, bütün partinin insan tüketimine uygun olup olmadığına veya her bir karkasın tek tek incelenmesinin zorunlu olup olmadığına ilişkin kararın verilmesi için kontrolleri artırır.

h) Şüpheli durumlarda, resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim nihai teşhise ulaşmak için gerekli ise, hayvanların ilgili bölümlerini daha küçük parçalara ayırarak detaylı muayene edebilir.

(2) Kontrollerden sonra 15 inci maddede belirtilen durumlara ek olarak, ölüm-sonrası muayene sırasında birinci fıkranın (f) bendinde listelenen özelliklerden herhangi birini gösteren et insan tüketimine uygun olmayan et olarak tanımlanacaktır.

## **ONUNCU BÖLÜM**

### **Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalara İlişkin Resmi Kontroller**

#### **Canlı çift kabuklu yumuşakçalar**

**MADDE 29** – (1) Bakanlık, canlı çift kabuklu yumuşakçaların, canlı denizkestanelerinin, canlı gömleklilerin ve canlı deniz karından bacaklılarının üretimi ve piyasaya arzında 30 ve 31 inci maddelerde belirtilen resmi kontrolleri yürütür.

#### **Sınıflandırılmış üretim alanlarından elde edilen canlı çift kabuklu yumuşakçalara ilişkin resmi kontroller**

**MADDE 30** – (1) Üretim ve yatırma alanlarının sınıflandırılması ile ilgili olarak;

a) Bakanlık, sınıflandırdığı üretim ve yatırma alanlarının yerini ve sınırlarını belirler. Bu işlem, uygun durumlarda gıda işletmecisi ile işbirliği içinde yürütülebilir.

b) Bakanlık, canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplanmasına izin verdiği üretim alanlarını fekal bulaşma seviyelerine göre A, B ve C sınıfı olmak üzere üç grup olarak sınıflandırır. Bu işlem, uygun durumlarda gıda işletmecisi ile işbirliği içinde yürütülebilir.

c) Doğrudan insan tüketimine yönelik canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplanabileceği alanlar, A Sınıfı olarak belirlenir. Bu alanlardan alınan canlı çift kabuklu yumuşakçalar, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 39 uncu maddesinde belirtilen sağlık standartlarını sağlamak zorundadır.

ç) Bakanlık, insan tüketimi için piyasaya arz edilmeden önce, (c) bendinde belirtilen sağlık standartlarını sağlamak için bir arındırma merkezinde işleme tabi tutulan veya yatırma alanında yatırılan canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplandığı üretim alanlarını, B sınıfı olarak belirler. Bu alanlardan toplanan canlı çift kabuklu yumuşakça örneklerinin % 90'ında, 100 gr. et ve kabuklar arası sıvıda 4600 E.coli limitleri aşılamaz. Geri kalan % 10'luk örneklerde canlı çift kabuklu yumuşakçalar 100 gr. et ve kabuklar arası sıvıda 46 000 E.coli limitlerini aşamaz. Bu analiz için referans yöntem ISO 16649-3 te belirtilen beş-tüp, üç seyreltme En Muhtemel Sayı (MPN) testidir. EN/ISO 16140 daki kriterlere uygun olarak bu referans yöntemine karşı onaylanmış alternatif bir yöntem de kullanılabilir.

d) Bakanlık, (c) bendinde belirtilen sağlık standartlarını sağlamak için, uzun bir dönem yatırma alanında yatırıldıktan sonra piyasaya sunulabilecek canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplandığı alanları C Sınıfı olarak belirler. Bu alanlardan toplanan canlı çift kabuklu yumuşakçalar 100 gr. et ve kabuklar arası sıvıda 46 000 E.coli limitlerini aşamaz. Bu analiz için referans yöntem ISO 16649-3 te belirtilen beş-tüp, üç seyreltme En Muhtemel Sayı (MPN) testidir. EN/ISO 16140 daki kriterlere uygun olarak bu referans yöntemine karşı onaylanmış alternatif bir yöntem de kullanılabilir.

e) Bakanlık bir üretim veya yatırma alanını belirlerken aşağıda belirtilen işlemleri yapmak zorundadır:

1) Üretim alanı için bulaşma kaynağı olması muhtemel insan veya hayvan orijinli kirlilik kaynaklarının envanteri çıkartılır.

2) Havza alanındaki insan ve hayvan popülasyonlarındaki mevsimsel değişimler, yağış kayıtları, atık su arıtımı gibi bilgilere göre yılın farklı dönemlerinde salınmış organik kirlilik miktarı incelenir.

3) Üretim alanında; mevcut yollar, batimetri ve gelgit döngüsü etkisi ile oluşan kirlilik döngüsünün özellikleri belirlenir.

4) Elde edilen veriler doğrultusunda belirlenen canlı çift kabuklu yumuşakça üretim alanları için, numune alma programı oluşturulur. Numune

sayısı, numune alma noktalarının coğrafi dağılımı ve numune alma sıklığı, analiz sonuçlarının söz konusu alanı mümkün olduğunca temsil edebilecek şekilde belirlenir.

(2) Sınıflandırılmış yarıma ve üretim alanlarının izlenmesi ile ilgili olarak;

a) Bakanlık yarıma ve üretim alanlarını, aşağıdaki hususları belirlemek üzere periyodik olarak izler ve kontrol eder.

1) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların kökeni, menşei ve varış noktasına ilişkin yanlış bir uygulama olmaması,

2) Üretim ve yarıma alanları ile ilgili canlı çift kabuklu yumuşakçaların mikrobiyolojik kalitesi,

3) Üretim ve yarıma sularında toksin üreten plankton ve çift kabuklu yumuşakçalarda biyotoksin varlığı,

4) Çift kabuklu yumuşakçalarda kimyasal bulaşan varlığı.

b) Bu fıkranın (a) bendinin (2), (3) ve (4) numaralı alt bentlerinin uygulanması için, düzenli aralıklarla veya toplama periyotları düzensiz ise durum bazında gerçekleştirilecek kontrollerin sağlanması için numune alma planları hazırlanır. Numune alma noktalarının coğrafi dağılımı ve numune alma sıklığı, analiz sonuçlarının söz konusu alanı mümkün olduğunca iyi temsil etmesini sağlayacak şekilde belirlenir.

c) Bakanlık çift kabuklu yumuşakçaların mikrobiyolojik kalitesinin kontrol edilmesi için aşağıda belirtilen hususlar dikkate alınarak numune alma planlarını oluşturur.

1) Fekal bulaşmadaki muhtemel değişim,

2) Birinci fıkranın (e) bendinde belirtilen veriler.

ç) Üretim ve yarıma sularında toksin üreten plankton ve çift kabuklu yumuşakçalarda biyotoksin varlığını kontrol etmek için hazırlanan numune alma planlarında, özellikle, plankton içeren deniz biyotoksinlerindeki muhtemel değişimler dikkate alınır. Numune alma işleminde;

1) Periyodik numune alımı ile plankton içeren toksinlerin kompozisyonuna ilişkin değişim ve bunların coğrafi dağılımları tespit edilir. Yumuşakça etinde toksin birikiminin tespit edilmesi durumunda ise, sıklaştırılmış numune alımı yapılır.

2) Periyodik toksisite testleri, bulaşmaya en müsait bölgelerdeki yumuşakçalar kullanılarak yapılır.

d) Yumuşakçalarda toksin analizleri için numune alma sıklığı, ürün alınma izin verildiği dönemlerde genel olarak haftada bir kez yapılır. Toksinler veya bitkisel planktonlar üzerinde gerçekleştirilen risk değerlendirmesi, toksik epizotlara ilişkin düşük bir risk olduğunu gösteriyorsa, bu sıklık belirli bölgelerde veya belirli türlerdeki yumuşakçalar için azaltılabilir. Ancak bu risk değerlendirme sonucu haftalık numune alma sıklığının yetersiz olduğunu gösteriyorsa numune alma sıklığı artırılır. Bu bölgelerdeki canlı çift kabuklu yumuşakçalarda ortaya çıkan toksin riskini değerlendirmek amacıyla risk değerlendirmesi periyodik olarak gözden geçirilir.

e) Aynı bölgede yetişen bir grup tür için toksin birikme oranlarına yönelik bilgi mevcut ise, en yüksek orana sahip tür, gösterge tür olarak kullanılır. Bu gösterge türdeki toksin seviyesi, yasal limitlerin altında ise gruptaki tüm türlerin toplanmasına izin verilir. Eğer gösterge türdeki toksin seviyesi yasal limitlerin üzerinde ise, diğer türlerin toplanmasına ancak limitlerin altında toksin seviyesi gösteren türlerin daha ileri analizi gerçekleştirildiğinde izin verilir.

f) Planktonların izlenmesine ilişkin olarak alınan numuneler, toksik türlerine ve popülasyon eğilimlerine ilişkin bilgi sağlar ve su sütununu temsil eder. Eğer toksin birikimine neden olabilecek toksik popülasyonda bir değişiklik tespit edilirse, yumuşakçaların numune alma sıklığı artırılır veya toksin analizinin sonuçları alınmaya kadar alanlar ürün alınma kapatılır.

g) Kimyasal bulaşanların varlığını kontrol etmek için oluşturulan numune alma planları, ilgili mevzuatta belirlenen limitleri aşan durumların tespit edilmesini sağlar.

(3) İzleme sonrası kararlar ile ilgili olarak;

a) Numune sonuçları, yumuşakçalara ilişkin sağlık standartlarının aşıldığını gösterdiğinde veya dolaylı bir şekilde insan sağlığı için bir risk teşkil ediyor ise, Bakanlık canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplanmasını önlemek için söz konusu üretim alanını kapatır. Ancak Bakanlık üretim alanlarını, birinci fıkrada belirtilen ilgili kriterleri sağlıyorsa ve insan sağlığına risk teşkil etmiyorsa B veya C sınıfı olarak yeniden sınıflandırabilir.

b) Kapatılan üretim alanındaki yumuşakçaların sağlık standartları mevzuat ile uyumlu hale gelirse, Bakanlık kapatılan üretim alanını yeniden açabilir. Bakanlık plankton veya yumuşakçalarda yüksek seviyede toksin mevcut olduğu için bir üretim alanını kapatmış ise, en az 48 saat arayla alınan en az iki ardışık sonucun yasal limitlerin altında çıkması durumunda bu alanı yeniden açar. Bakanlık bu kararı alırken bitkisel plankton eğilimlerine ilişkin bilgileri dikkate alabilir. Belirli bir bölge için toksisite dinamiğine yönelik sağlıklı veriler olduğunda ve toksisite varlığının azalan eğilim gösterdiğine ilişkin son veriler mevcutsa, Bakanlık tek bir numune alımı ile elde edilen yasal limitlerin altındaki sonuçlar ile alanın yeniden açılmasına karar verebilir.

(4) Ek izleme kuralları ile ilgili olarak;

a) Bakanlık, insan sağlığına zararlı ürünlerin piyasaya arzını önlemek için, çift kabuklu yumuşakçaların toplanmasının yasaklandığı veya toplamayı özel koşullara tabi tuttuğu sınıflandırılmış üretim alanlarını izler.

b) (Değişik:RG-9/1/2014-28877)<sup>(1)</sup> İkinci fıkranın (a) bendinde belirtilen yarıma ve üretim alanlarının izlenmesine ek olarak üretim, işleme ve dağıtımın her aşamasında son ürün için belirlenen gerekliliklere gıda işletmecisinin uyum sağladığını doğrulamak için laboratuvar testlerinden oluşan bir kontrol sistemi oluşturur. Bu kontrol sistemi özellikle, deniz biyotoksinlerinin ve bulaşanların yasal limitleri aşmadığını ve yumuşakçaların mikrobiyolojik kalitesinin insan sağlığı için tehlike oluşturmadığını doğrulamak amacıyla oluşturulur.

(5) Kayıt ve bilgi değişimi ile ilgili olarak;

a) Bakanlık;

1) Bu bölüme uygun olarak, canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplandığı alanların sınıfları ile birlikte onaylanmış üretim ve yarıma alanlarının yer ve sınırlarına ilişkin detaylarını gösteren güncel listeleri oluşturur. Bu listeyi, bu bölüm kapsamında yer alan üreticiler, toplayıcılar, arındırma ve sevkiyat merkezlerinin işletmecileri gibi ilgili tüm taraflara iletir.

2) Bu bölüm kapsamında yer alan üreticiler, toplayıcılar, arındırma ve dağıtım merkezlerinin işletmecileri gibi ilgili tüm taraflara, üretim alanının yeri, sınırları veya geçici veya daimi olarak kapatılması ile ilgili değişiklikleri derhal bildirir.

3) Bu bölümde tanımlanan kontroller sonucunda üretim alanının kapatılması, yeniden sınıflandırılması veya yeniden açılması işlemlerini gecikmeksizin gerçekleştirir.

(6) Gıda işletmecisinin oto kontrolleri ile ilgili olarak Bakanlık, üretim alanlarının sınıflandırılması, açılması veya kapatılmasına karar vermek için gıda işletmecilerinin veya bunları temsil eden sivil toplum örgütlerinin yürüttüğü kontrollerin sonuçlarını dikkate alabilir. Bu durumda, Bakanlık analizlerin yapılacağı laboratuvarları belirler. Gerekirse numune alma ve analiz işlemleri Bakanlık ile gıda işletmecileri veya bunları temsil eden sivil toplum örgütlerinin kabul ettiği protokol uyarınca yapılır.

**Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları için resmi kontroller**

**MADDE 31** –(1) Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarına ilişkin resmi kontroller balık hallerinde, sevkiyat merkezlerinde ve işleme tesislerinde yapılır.

(2) Bu tür resmi kontroller, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 39 uncu maddesinde belirtilen canlı çift kabuklu yumuşakçaların sağlık standartları ile aynı zamanda 43 üncü maddesinde belirtilen kurallar ile uyumu doğrular.

## ONBİRİNCİ BÖLÜM Balıkçılık Ürünlerine İlişkin Resmi Kontroller

### Balıkçılık ürünleri

**MADDE 32** – (1) Bakanlık balıkçılık ürünlerinin resmi kontrollerini 33, 34 ve 35 inci maddelere uygun olarak yürütür.

### Üretim ve piyasaya arzına ilişkin resmi kontroller

**MADDE 33** – (1) Balıkçılık ürünlerinin üretimi ve piyasaya arzına ilişkin resmi kontroller aşağıdaki hususları kapsar.

a) Karaya çıkarma ve ilk satışın hijyen koşullarına ilişkin düzenli bir kontrolü,

b) Gemilerin ve toptan satış yerleri de dahil olmak üzere karadaki işletmelerin, özellikle aşağıdaki hususların kontrol edilmesine yönelik, düzenli aralıklarla denetimi;

1) Onaya tabi gıda işletmelerinin onay koşullarının devam edip etmediği,

- 2) Balıkçılık ürünlerinin doğru bir şekilde muamele edilip edilmediği,
- 3) Hijyen ve sıcaklık gerekliliklerine uyum,
- 4) Gemiler dahil işletmenin, işletmelerdeki tesis ve ekipmanlarının temizliği ile personel hijyeni,
- c) Depolama ve nakliye koşullarına ilişkin kontroller.
- (2) Gemilerde üçüncü fıkrada belirtilen resmi kontroller;
  - a) Gemiler bir limana uğradığında,
  - b) Bağlı olduğu limana bakılmaksızın, balıkçılık ürünlerini karaya çıkardığı limanda,
  - c) Gerekli hallerde, gemi denizdeyken, yürütülebilir.
- (3) Bakanlık; fabrika veya dondurucu geminin onaylanmasına yönelik yürütülen denetimi, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikteki süreyi dikkate alarak gerçekleştirir. Gemiyeye şartlı onay verdiğinde, şartlı onayın onaya çevrilmesi veya şartlı onayın süresinin uzatılması veya onayın askıya alınması için gerekli denetimleri yürütür. Bakanlık, denetimleri gerektiğinde gemiyi denizdeyken veya bağlı olduğu liman dışında başka bir limandayken de yürütebilir.

#### **Balıkçılık ürünlerinin resmi kontrolleri**

**MADDE 34 – (1)** Balıkçılık ürünlerinin resmi kontrolleri asgari olarak aşağıda belirtilen hususları kapsar:

- a) Duyusal kontroller: Rastgele duyusal kontroller üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında ilgili mevzuatla belirlenen tazelik kriterlerine uygunluğun doğrulanması amacıyla yürütülür.
- b) Tazelik kriterleri: Duyusal kontrol balıkçılık ürünlerinin tazeliğine ilişkin herhangi bir şüphe ortaya çıkardığında, toplam uçucu bazik nitrojen (TVB-N) seviyelerinin belirlenmesi için numune alınarak laboratuvar testlerine tabi tutulur. Bu kontrollerde, TVB-N için belirlenen limitler dikkate alınır. Duyusal kontrol, insan sağlığını etkileyecek diğer koşulların varlığına ilişkin bir şüphe yarattığında, doğrulama amacıyla uygun numuneler alınır.
- c) Histamin: Rastgele histamin analizleri mevzuatla belirlenen kabul edilebilir limitlere uygunluğunun doğrulanması için yürütülür.
- ç) Kalıntı ve bulaşanlar: Kalıntı ve bulaşan seviyelerinin kontrolüne yönelik izlemeler ilgili mevzuat uyarınca yapılır.
- d) Mikrobiyolojik kontroller: Mikrobiyolojik kontroller, gerektiğinde mevzuat kapsamında ortaya konulan ilgili kurallar ve kriterler uyarınca gerçekleştirilir.
- e) Parazitler: Rastgele parazit kontrolleri mevzuata uygunluğunun doğrulanması için yürütülür.
- f) Zehirli balıkçılık ürünlerinde aşağıdaki hususları sağlamak için resmi kontroller yapılır.
  - 1) Tetraodontidae, Molidae, Diotontidae ve Canthigasteridae familyalarının zehirli balıklarından elde edilen balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilmez.
  - 2) Gempylidae familyasına özellikle Ruvettus pretiosus ve Lepidocybium flavobrunneum türlerine ait taze, hazırlanmış, dondurulmuş ve işlenmiş balıkçılık ürünleri sadece paketlenmiş/ambalajlanmış şekilde ve hazırlama/pişirme yöntemleri ile sindirim sistemi rahatsızlıklarına yol açan maddelerin varlığına ilişkin risk hakkında tüketiciye bilgi sağlayacak şekilde etiketlendikten sonra piyasaya arz edilir. Balıkçılık ürünlerinin bilimsel ve ticari adı etiket üzerinde yer alır.
  - 3) Ciguatera gibi biyotoksinler veya insan sağlığı için tehlikeli diğer toksinleri içeren balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilemez. Bununla birlikte, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 34 üncü maddesine uygun olarak üretilmiş ve 39 uncu maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilmiş olan standartlar ile uyumlu ise, çift kabuklu yumuşakçalardan, denizkestanelerinden, gömlekliler ve denizde yaşayan karından bacaklılardan elde edilen balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilebilir.

#### **Kontrollerden sonra alınan kararlar**

**MADDE 35 – (1)** Aşağıdaki durumlarda balıkçılık ürünlerinin insan tüketimine uygun olmadığı kabul edilir:

- a) Duyusal, kimyasal, fiziksel veya mikrobiyolojik kontroller veya parazit kontrolleri bu ürünlerin ilgili mevzuata uyumlu olmadığını gösterdiğinde,
- b) Balıkçılık ürünlerinin yenilebilir kısımlarındaki bulaşan veya kalıntı miktarları ilgili mevzuatta belirtilen limitlerin üzerinde olduğunda veya tüketim miktarı ile insanlar için kabul edilebilir günlük veya haftalık alım miktarı üzerinden hesaplanan düzeyleri geçtiğinde,
- c) Aşağıdakilerden elde edildiğinde,
  - 1) Zehirli balık,
  - 2) 34 üncü maddenin birinci fıkrasının (f) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen biyotoksinlere ilişkin hükümler ile uyumlu olmayan balıkçılık ürünleri,
  - 3) Toplam miktarı Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen limitleri aşan deniz biyotoksinlerini içeren çift kabuklu yumuşakça, denizkestanesi, gömlekliler ve deniz karından bacaklılar,
  - ç) Bakanlık tarafından, halk ve hayvan sağlığına risk teşkil edeceği veya herhangi sebepten dolayı insan tüketimi için uygun olmadığı kararlaştırıldığında.

## **ONİKİNCİ BÖLÜM**

### **Çiğ Süt, Kolostrum, Süt Ürünleri ve Kolostrum Bazlı Ürünlere İlişkin Resmi Kontroller**

#### **Çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünler**

**MADDE 36 – (1)** Bakanlık çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlerin resmi kontrollerini 37 ve 38 inci maddelere uygun olarak yürütür.

#### **Süt ve kolostrum üretim işletmelerinin kontrolü**

**MADDE 37 – (1)** Süt ve kolostrum üretim işletmelerindeki hayvanlar, çiğ süt ve kolostrum üretimi için sağlık kuralları, özellikle de hayvanların sağlık durumu ve veteriner tıbbi ürünlerinin kullanımına ilişkin kurallara uygunluğunun doğrulanması için resmi kontrollere tabi tutulur. Bu kontroller, hayvan sağlığı, halk sağlığı veya hayvan refahına ilişkin mevzuata uygun olarak yürütülen veteriner kontrolleri sırasında ve resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından gerçekleştirilir.

(2) Hayvan sağlığı kurallarına uyulmadığına ilişkin şüphelerin olması halinde, hayvanların genel sağlık durumu kontrol edilir.

(3) Süt ve kolostrum üretim işletmeleri, hijyen kurallarına uygunluğunun doğrulanması için resmi kontrole tabi tutulur. Bu resmi kontrollere, konu ile ilgili örgütlerin yürüttüğü denetimlerin ve/veya kontrollerin izlenmesi de dahil edilebilir. Kontroller, hijyenin yetersiz olduğunu gösterdiğinde Bakanlık, durumun düzeltilmesi için gerekli adımların atıldığını doğrular.

#### **Toplama sonrası çiğ süt ve kolostrumun kontrolü**

**MADDE 38 – (1)** Bakanlık, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 56 ncı maddesi uyarınca gerçekleştirilen kontrolleri izler.

(2) Gıda işletmecisi, Bakanlığa toplam canlı bakteri sayısı ve/veya somatik hücre sayısı açısından kriterlere uygun olmadığına ilişkin ilk bildirim yaptıktan sonraki üç ay içerisinde durumunu düzeltmemesi halinde, çiğ sütün ve kolostrumun üretiminin yapıldığı işletmeden dağıtımını askıya alır. Ancak Bakanlığın özel izni veya genel talimatı ile çiğ süt ve kolostrum, halk sağlığının korunmasına yönelik işleme ve kullanıma tabi tutulur. Askıya alma veya özel hükümlere tabi tutma işlemi, gıda işletmecisi tarafından çiğ sütün ve kolostrumun kriterlere uygun olduğu ispatlanıncaya kadar yürürlükte kalır.

## **ONÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **İthalat, Belirli Hayvansal Gıdaların İthal Edilmesine İzin Verilen İhracatçı Ülkeler ve İhracatçı Ülke Bölgelerinin Listeleri, İthalatına İzin Verilen Belirli Hayvansal Gıdaları Üreten İşletmelerin Listesi ve Belgeler**

#### **İthalat**

**MADDE 39 – (1)** Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğinin 36, 37 ve 38 inci maddelerinde yer alan ilkelerin ve koşulların

yeknesak olarak uygulanmasının temin edilmesi için 40, 41, 42, 43 ve 44 üncü maddelerde belirtilen prosedürler uygulanır.

### **Belirli hayvansal gıdaların ithal edilmesine izin verilen ihracatçı ülkeler ve ihracatçı ülke bölgelerinin listeleri**

**MADDE 40** – (1) Bakanlık hayvansal gıdaların ithal edilebileceği ülke veya bölge listesini hazırlar ve güncel tutar. Hayvansal gıdalar sadece bu listede yer alan ülke ve bölgelerden ithal edilir.

(2) Bir ihracatçı ülke, o ülkede kontrol yapılması ve Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğin 37 nci maddesinin üçüncü fıkrasında belirtilen şartları sağlaması durumunda söz konusu listeye alınır. Ancak Bakanlık, aşağıdaki koşullar altında yerinde denetim yapmaksızın ihracatçı ülkeyi söz konusu listeye alabilir.

a) Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğin 35 inci maddesinin üçüncü fıkrasının (a) bendinde belirlenen risk oluşmuyorsa ise,

b) İhracatçı ülke yetkili makamının gerekli garantileri sağladığı kabul edilirse.

(3) Bu maddeye uygun olarak hazırlanan listeler halk ve hayvan sağlığı amacıyla hazırlanan diğer listelerle birleştirilebilir.

(4) Listeler hazırlanırken veya güncellenirken, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğin 35 inci maddesinin ve 37 nci maddesinin üçüncü fıkrasının yanı sıra aşağıda belirtilen hususlar dikkate alınır:

a) Aşağıdaki konulara ilişkin ihracatçı ülke mevzuatı:

1) Hayvansal gıdalar,

2) Yasaklanmaları veya izin verilmelerine ilişkin kurallar da dahil, veteriner tıbbi ürünlerin kullanımı, dağıtımı, piyasaya sürülmeleri, uygulanmaları ve denetimlerine ilişkin kurallar,

3) Yem maddelerinin ve diğer son ürünlerin hazırlanmasında kullanılan işlenmemiş maddelerin hijyen kalitesi, ilaçlı yemlerin hazırlanması ve kullanımı, katkı maddelerinin kullanımına ilişkin usuller dahil yem maddelerinin hazırlanması ve kullanımı,

b) İhraç edilmek üzere hazırlanan hayvansal gıdaların üretimi, imalatı, işlenmesi, depolanması ve naklindeki hijyen koşulları,

c) İhracatçı ülkeden gelen ürünlerin piyasaya arz edilmesinden ve yürütülen ithalat kontrollerinin sonucundan edinilen deneyim,

(4) İhracatçı ülkelerde Bakanlıkça yürütülen kontrol sonuçları, özellikle ihracatçı ülke yetkili makamlarının değerlendirilmesinden elde edilen sonuçlar ve Bakanlık kontrollerini takiben verilen tavsiyeler ışığında ihracatçı ülke yetkili makamları tarafından alınan önlemler,

d) Onaylı zoonoz kontrol programlarının varlığı, uygulanması ve bildirilmesi,

e) Onaylı kalıntı kontrol programının varlığı, uygulanması ve bildirilmesi.

(5) Bakanlık güncel listelerin kamuoyu tarafından ulaşılabilir olması için gerekli düzenlemeleri yapar.

### **İthalatına izin verilen belirli hayvansal gıdaların üreten işletmelerin listesi**

**MADDE 41** –(1) 42 nci maddede belirtilen durumlar dışında, sadece bu maddeye uygun olarak hazırlanan ve güncellenen listelerde bulunan işletmelerde üretilen ve bu işletmelerden gönderilen hayvansal gıdaların ithalatına izin verilir.

(2) Birinci fıkraya ilave olarak, çiğ et, kıyım, hazırlanmış et karışımları, et ürünleri ve mekanik olarak ayrılmış et (MAE) sadece bu maddeye uygun olarak hazırlanmış ve güncellenmiş listelere dahil olan kesimhanelerde ve parçalama tesislerinden elde edilen etten üretilmiş ithal edilebilir.

(3) Menşe ülkenin yetkili makamının aşağıdaki hususlarda garanti vermesi durumunda bir işletme söz konusu listeye dahil edilebilir:

a) Hayvansal gıdanın üretilmesinde kullanılan hammaddeyi işleyen işletmeler de dahil hayvansal gıda işletmeleri, ülkemizin gerekliliklerine, özellikle Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği şartlarına veya 40 ncı maddeye uygun olarak hazırlanan listeye ihracatçı ülkenin eklenmesi kararı verilirken dikkate alınan şartlara en az eşdeğer olduğu belirlenmiş şartlara uymalıdır.

b) Menşe ülkedeki resmi denetim birimi işletmeleri denetlemeli ve ham maddeleri işleyen işletmelere ilişkin tüm bilgileri, gerektiğinde Bakanlığa sunar.

c) Menşe ülkedeki resmi denetim birimi, bu fıkranın (a) bendinde belirtilen şartları karşılamakta yetersiz olan işletmelerin, ülkemize ihracat yapmalarını durdurabilecek yetkiye sahip olmalıdır.

(4) 40 ncı maddeye uygun olarak hazırlanan ve güncellenen listelerde bulunan ihracatçı ülkelerin yetkili makamları, birinci fıkrada belirtilen işletmelerin listesini hazırlar ve sürekli güncelleyerek Bakanlığa iletir.

(5) Bakanlık güncel listelerin kamuoyu tarafından ulaşılabilir olması için gerekli düzenlemeleri yapar.

### **Listeleme gerekliliklerine tabi olmayan işletmeler**

**MADDE 42** –(1) Aşağıdaki ihracatçı ülke işletmelerinin 40 ncı maddenin dördüncü fıkrası uyarınca hazırlanan ve güncellenen listelerde yer almasına gerek yoktur:

a) Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde kuralları belirlenmemiş hayvansal gıdaların muamele edildiği işletmeler,

b) Sadece birincil üretim yapan işletmeler,

c) Sadece nakliye işlerini yürüten işletmeler,

ç) Sadece sıcaklık kontrollü depolama gerektirmeyen hayvansal gıdaların depolamasını yapan işletmeler.

### **Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları**

**MADDE 43** –(1) 42 nci madde hükümleri saklı kalmak kaydıyla, canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklılarının 41 inci madde kapsamında hazırlanan ve güncellenen listelere dahil olan ülkelerdeki üretim alanlarından gelmesi gerekir.

(2) Sınıflandırılmış üretim alanları dışından toplanan pectinidaeler için birinci fıkradaki şart uygulanmaz. Ancak pectinidaelere ilişkin resmi kontroller 31 inci maddeye uygun olarak yürütülür.

(3) Bakanlık;

a) Birinci fıkrada belirtilen listelerin hazırlanmasından önce, ihracatçı ülkenin yetkili makamı tarafından üretim bölgelerinin sınıflandırılması ve kontrolüne ilişkin bu Yönetmelik şartlarına uygunluk ile ilgili verilen garantiyi dikkate alır.

b) Birinci fıkrada belirtilen listelerin hazırlanmasından önce yerinde denetim yapar. Ancak;

1) Belirli hayvansal gıdalar için belirlenmiş risklerin denetimi gerektirmemesi,

2) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen listeye belirli bir üretim alanının eklenmesi kararı verilirken, diğer bilgilerin ihracatçı ülke yetkili makamının gerekli garantileri sağladığını göstermesi, durumlarında yerinde denetim yapmaz.

(4) Bakanlık bu madde kapsamında oluşturulan güncel listelerin kamuoyu tarafından ulaşılabilir olmasını sağlar.

### **Belgeler**

**MADDE 44** – (1) İthal edilen hayvansal gıda sevkiyatlarına aşağıdaki belirtilen kuralları karşılayan belge eşlik eder.

a) İthal edilen hayvansal gıdalara eşlik eden sağlık sertifikası, ihracatçı ülke yetkili makamı tarafından imzalanır ve üzerinde resmi mühür bulunur. Sertifikanın birden fazla sayfadan oluşması durumunda, her bir sayfada imza ve resmi mühür bulunur. Fabrika gemileri söz konusu olduğunda ihracatçı ülkenin yetkili makamı, kaptan veya başka bir gemi yetkilisini, sertifikayı imzalamak üzere yetkilendirebilir.

b) Sertifikalarda Türkçe dili bulunur veya yeminli tercüme sertifikaya eklenir.

c) Orijinal sertifika, ülkeye girişte sevkiyata eşlik etmek zorundadır.

ç) Sertifika;

1) Tek bir sayfadan veya

2) Bütün ve bölünmez bir kağıdın parçası olan iki veya daha fazla sayfadan veya

3) Toplam sayfa sayısını da içerecek şekilde numaralandırılmış birden fazla kağıttan,

oluşabilir.

d) Sertifikada kayıt numarası bulunur. Eğer sertifika birden fazla kağıttan oluşuyor ise, her sayfada bu kayıt numarası bulunur.

e) Söz konusu sevkiyata ilişkin sertifika, ihracatçı ülkenin yetkili otoritesinin denetiminde sevkiyattan önce düzenlenir.

(2) Söz konusu belge, ürünlerin;

a) Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile belirlenen şartları veya en az bu şartlara eşdeğer hükümleri,

- b) Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğin 37 nci maddesinde belirlenen özel ithalat koşullarını, karşıladığını doğrular.  
(3) Belgeler, halk ve hayvan sağlığı konularında ilgili diğer mevzuata uygun olan ayrıntıları içerebilir.

## ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM Çeşitli ve Son Hükümler

### İstisnai uygulamalar

**MADDE 45** –(1) Bakanlık, 5, 6, 7, 8 ve 9 uncu bölümlerde ortaya konulan şartları uygulamaya yönelik olarak istisnai uygulamalar getirebilir. Bu istisnai uygulamalar aşağıdaki amaçlara yönelik olur:

- Gıdanın üretilmesi, işlenmesi veya dağıtımının herhangi bir aşamasında geleneksel yöntemlerin kullanımına imkan tanınması,
- Özel coğrafi güçlüklerle tabi olan bölgelerde yerleşik olan veya küçük miktarda üretim hacmi olan gıda işletmelerinin ihtiyaçlarının giderilmesi,
- Et hijyen kontrollerine yönelik yeni yaklaşımların denenmesi için pilot projelere izin verilmesi.

### Yürürlük

**MADDE 46** – (1) Bu Yönetmeliğin;

- 40, 41 ve 43 üncü maddeleri 31/12/2012 tarihinde
- (Değişik:RG-30/12/2015-29578)** 12 nci maddesinin üçüncü fıkrası ve 13 üncü maddesinin birinci fıkrası 31/12/2015 tarihinde, 19 uncu ve 20 nci maddeleri 1/7/2016 tarihinde,
- Diğer hükümleri yayımı tarihinde, yürürlüğe girer.

### Yürütme

**MADDE 47** – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

*(1) Bu değişiklik 31/12/2013 tarihinden geçerli olmak üzere yayım tarihinde yürürlüğe girer.*

[Ekleri için tıklayınız.](#)

Yönetmeliğin Yayınlandığı Resmî Gazete'nin		
	Tarihi	Sayısı
	17/12/2011	28145
Yönetmelikte Değişiklik Yapan Yönetmeliklerin Yayınlandığı Resmî Gazete lerin		
	Tarihi	Sayısı
1.	9/1/2014	28877
2.	30/12/2015	29578
3.		