



Adana; Çukurova'nın Süt Pınarı



Süt Üretiminde Yasal Mevzuat

(5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği)
ve Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi



Eğitim Kitapları Serisi

6

Adana
Kasım-2010



Adana; Çukurova'nın Süt Pınarı



“Adana; Çukurova'nın Süt Pınarı”

Adana Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliğine üye çiftçilere teknik destek sağlamak amacıyla Çukurova Zootekni Derneği yürütücülüğünde, Çukurova Üniversitesi işbirliğinde, Adana İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği iştirakinde hazırlanan, Çukurova Kalkınma Ajansı-DPT tarafından 2010 yılı Sosyal Kalkınma Mali Destek Programı Kapsamında Desteklenen Eğitim Projesidir.

www.sutpinari.org

**Adana
Kasım-2010**

**Süt Üretiminde Yasal Mevzuat,
(5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda
ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl
İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği)
ve Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama
Rehberi**

Derleyen:

**Prof.Dr.Hasan Rüştü Kutlu
Çukurova Üniversitesi
Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü
Adana**

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

Önsöz	4
I. Giriş	5
II. Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu	7
III. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği	30
IV. Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi	46
V. Sonuç ve Öneriler	61

ÖNSÖZ

Çok farklı ekolojilerin harmonisine sahip cennet ülkemizin yer altı ve yer üstü zenginliklerini değerlendirerek ülkemiz ekonomisine katma değer yaratmak, ulusumuzun sağlıklı ve kaliteli beslenmesine katkıda bulunmak tarımla uğraşan bizlerin ortak görevidir. Ülkemiz her ne kadar gıda üretimi açısından kendine yeterli 3-5 ülkeden biri olarak gösterilse de, mevcut hayvansal gıda üretimimiz ve tüketimimiz gelişmiş ülkelerdeki üretim düzeyinin çok altındadır. Ancak, potansiyel vardır ve bu potansiyeli harekete geçirerek daha büyük miktarlarda, daha ekonomik ve kaliteli üretim için çiftçilerimize ve bu alanda görev üstlenen teknik elemanlarımıza büyük sorumluluklar düşmektedir.

Verimli, ekonomik ve kaliteli bir hayvansal üretim için sağlıklı süt üretimi; iyi hijyen uygulamalarının yakından bilinmesi ile mümkündür. Ülkemiz süt üretim miktarı açısından yetersiz olduğu kadar üretilen sütlerin hijyen sorunu nedeniyle kalitelerinin düşük olması ile de yetersizlik yaşamaktadır. Ülkemiz süt hayvancılığı açısından büyük bir sorun olan süt hijyeni ve kalitesindeki düşüklüğün en önemli nedeni; bu konuyla ilgili bilinç düzeyinin ve eğitim düzeyinin yetersizliğidir.

Bu eğitim seti, büyükbaş hayvan yetiştiricisi süt üreticilerinin 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği ile Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi hakkında bilgilendirme, ilgili mevzuatlarda süt üreticilerinin yeri ve sorumluluklarının iyi anlaşılması amacıyla hazırlanmıştır. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından hazırlanan, tasarım ve yayımı Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD, Rehber No.6) tarafından gerçekleştirilen Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi'nin eğitim çalışmamızda yer almasına destek veren ASÜD'e teşekkür eder, kitapçık içeriğinde yer alan bilgilerin "Adana; Çukurova'nın Süt Pınarı" projesi kapsamında eğitim faaliyetlerimize katılan çiftçilerimize ve hayvansal üretimle ilgilenen herkese yararlı olması dilerim.

Prof.Dr. Hasan Rüştü Kutlu

Kasım, 2010 – Adana

I. GİRİŞ

Tarımın temel iki üretim alanından biri olan hayvansal üretim, her şeyden önce insanoğlunun neslinin devamını sağlayan ve dengeli beslenmenin vazgeçilemez öğeleri olan et, süt ve yumurta gibi temel besin maddelerinin ekonomik üretimini kendine amaç edinmiştir. Hayvansal ürünler protein, mineral maddeler ve vitaminler başta olmak üzere insanın gereksinim duyduğu tüm besin maddelerini uygun oranlarda içeren, sindirimi kolay, kendisine has lezzet ve aromaya sahip göreceli olarak pahalı olan ürünlerdir. Bu nedenle bireysel ve toplumsal gelişmişliğin en önemli göstergesi, hayvansal ürünlerin yeterli miktarlar ve kalitede üretilmesi ve tüketilmesidir.

Dünya ölçeğinde yapılan bir değerlendirmede, genel beslenme durumunun iyi olmadığı ve gelecek yüzyılda milyonlarca insanın açlık tehlikesi ile karşı karşıya kalacağı tahmin edilmektedir. Bunda en büyük etken nüfusun, besin maddeleri üretiminin iki misli hızla artmasıdır. Bu durum, dünyanın her yerinde hayvansal üretimin ve hayvansal gıdada hijyen ve kaliteden taviz verilmemesi yani gıda güvenliğinin garanti altında alınma zorunluluğunu da beraberinde getirmektedir.

Hayvansal gıda üretiminde salt miktar değil kalitenin de göz önüne alınması, en temel önceliklerden birinin insan sağlığının korunması ve geliştirilmesi olduğu unutulmamalıdır. Süt ve süt ürünlerinin, üretiminden tüketimine kadar, sağlığa zarar verecek ortamlardan uzak tutulması için yapılacak uygulamalar ve alınacak temizlik önlemleri, bu temel öncelik çerçevesinde değerlendirilmektedir. İnsanlar için temel bir gıda maddesi, üreticimiz ve ülkemiz için çok önemli bir ekonomik değer olan sütün, temel hijyen kurallarına uygun olarak üretilmesi hem insan sağlığına katkısını hem de ekonomik değerini arttıracaktır.

Genelde gıdalarda, özelde ise hayvansal gıdalarda hijyen ve kaliteye yönelik önemli sayıda resmi mevzuat bulunmaktadır. Özellikle 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 2000/16 sayılı Türk Gıda

Kodeksi iğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği bu alandaki en önemli yasal düzenlemeleri oluşturmaktadır. Çiğ süt üretimi yapan hayvancılık işletmelerinin mutlaka bu mevzuatları yakından tanınması, yasal yükümlülüklerini bilmeleri gerekmektedir. Tüm bu yasal düzenlemeleri dikkate alarak T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yayınlanan “iğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi”nin de bilinmesinde, çiğ süt üretimi, taşınması ve depolanmasında süt kalitesi ve hijyeni açısından uyulması zorunlu olan kuralların göz önüne alınmasında fayda vardır.

Mevcut çalışma içerisinde 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun süt sığırcılığı yapan işletmeleri, çiğ süt üreticilerini ilgilendiren bölümleri, 2000/16 sayılı Türk Gıda Kodeksi iğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği ile T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yayınlanan “iğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi”nde yer alan nemli noktalar mevzuat bağlamında ele alınmış, bu mevzuatlarda süt üreticilerinin yeri ve sorumlulukları irdelenmiştir.

II. VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU

5996 Sayılı VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU

Kanun No. 5996 Kabul Tarihi: 11/6/2010

BİRİNCİ KISIM

Genel Hükümler

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Kanunun amacı, gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Kanun, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsar.

(2) Kişisel tüketim amaçlı birincil üretim ile kişisel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar bu Kanunun kapsamı dışındadır.

Tanımlar

MADDE 3- (1) Bu Kanunun uygulanmasında;

1) Ahşap ambalaj malzemesi: Ambalaj destek malzemesi dâhil bir malın korunması ya da taşınmasında kullanılan, kâğıt ürünleri hariç ahşap veya ahşap ürünlerini,

...

3) Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

...

5) Birincil üretim: Kesimine kadar çiftlik hayvanlarının üretilmesi, sağımı, bitkisel ürünlerin hasadı da dâhil olmak üzere birincil ürünlerin üretilmesi, yetiştirilmesi, avlanma, balıkçılık ve yabanî ürünlerin toplanmasını,

6) Birincil ürünler: Topraktan ve hayvan yetiştiriciliğinden elde edilen ürünler ile avlanma ve balıkçılık yoluyla elde edilen ürünler dâhil birincil üretim ürünlerini,

....

....

14) Çiftlik hayvanı: Et, süt, yumurta da dâhil olmak üzere gıda, deri, kürk, yün, tüy veya diğer ürünlerin temini için veya işgücü amacıyla insanlar tarafından yetiştirilen ve beslenen hayvanları,

15) Damızlık: Irkına, tipine ve verimine özgü özellikleri gösteren vasıflı ve belgeli hayvanları,

16) Denetim: Yem, gıda, hayvan refahı ve ıslahı, bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun tespiti amacıyla Bakanlık tarafından yapılan veya yaptırılan tüm işlemleri,

17) Doğrulama: İnceleme yapılarak ve objektif bulgular dikkate alınarak belirlenen şartların karşılanıp karşılanmadığının tespiti için yapılan kontrolü,

.....

.....

24) Gıda: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri,

narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

.....

27) **Gıda kodeksi:** Türk Gıda Kodeksini,

....

31) Hayvan: Suda yaşayan hayvanlar, sürüngenler ve amfibik hayvanlar dâhil omurgalı ve omurgasız canlıları,

32) Hayvan sahibi: Hayvanların mülkiyet hakkını üzerinde bulduran gerçek veya tüzel kişiyi,

33) Hayvansal ürün: İnsan tüketimine sunulan hayvansal gıda, hayvansal yan ürün ve üreme ürünleri dâhil tüm hayvansal ürünleri,

34) Hayvansal yan ürün: Yetiştiricilikte kullanılmayacak olan sperma, ovum, embriyo dâhil, insanlar tarafından tüketimi amaçlanmayan hayvan kökenli ürünler veya hayvanların bütün vücut veya parçaları ile artıklarını,

35) **Hijyen:** Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulu,

....

40) Kalıntı: Bitki koruma ürünü kullanımı sonucu, bitki, bitkisel ürünler ile yenilebilir hayvansal ürünlerin içinde, üzerinde veya çevrede bulunan, metabolitler ile yıkılma veya reaksiyon sonucunda oluşan ürünler dâhil bir ve birden fazla maddeyi veya hayvansal ürünlere geçerek insan sağlığı üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan farmakolojik etkili maddeler ve bunların metabolitleri veya diğer maddelerini,

....

49) Pedigri: Soy kütüğüne kayıt edilen damızlıklarla safkan atların numara, isim, orijin, ırk, renk, eşkâl, cinsiyet, doğum tarihi, verim kayıtları, yetiştirici ve sahibi ile hayvanın cetlerine ait bilgileri ve verimlerini belirten belgeyi,

....

53) Resmî veteriner hekim: Bu Kanun kapsamında verilen görevleri Bakanlık adına yapan Bakanlık personeli veteriner hekimi,

....

62) Soy kütüğü: Pedigri düzenlemeye esas olacak bilgilerin düzenli olarak toplandığı veri tabanını,

63) Tağşiş: Bu Kanun kapsamındaki ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesini veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasını,

....

66) Tazminat: Tazminatlı hastalıklar ve zararlı organizmalar listesinde yer alan hastalık ve zararlı organizmalar nedeniyle tazminat ödenmesine karar verilen bitki ve hayvanlar ile zararlı organizma ve hastalığa bağlı olarak imhasına karar verilen ürün ve ekipmanların imha ve dezenfeksiyonu için ödenecek bedeli,

....

73) Ürün: Bitki, bitkisel ürün, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, yem, hayvansal ürün, veteriner sağlık ürünü, bitki koruma ürünü ile ziraî mücadele alet ve makineleri ile ahşap ambalaj malzemesini,

....

77) Veteriner sağlık ürünleri: Veteriner tıbbî ürünleri ve tıbbî olmayan veteriner ürünlerini,

78) Veteriner tıbbî ürünleri: Hayvana uygulanmak ya da hayvan için kullanılmak amacıyla tüm üretim aşamalarından

geçerek kullanıma hazır hâle getirilmiş etkin madde ihtiva eden ürünleri ve veteriner biyolojik ürünleri,

79) Yem: Hayvanların ağız yoluyla beslenmesi amacıyla kullanılan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş, yem katkı maddeleri dâhil her tür madde veya ürünü,

80) Yem işletmecisi: Kendi işletmesindeki hayvanlar için yemlerin üretimi, işlenmesi ve depolanması dâhil, kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından yemin üretimi, ithalatı, ihracatı, işlenmesi, depolanması, nakliyesi ve pazarlanması ile ilgili kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

81) Yetkilendirilmiş veteriner hekim: Bakanlıkta görevli veteriner hekimler dışında, verilecek resmî görevleri yürütmek üzere Bakanlık tarafından yetki verilen veteriner hekimi,

....

84) **Zootekni**: Hayvanların yetiştirilmesi, ıslahı, bakımı ve beslenmesi, üreme ve çoğalması ve belgelendirme ile ilgili uygulamaları,

ifade eder.

İKİNCİ KISIM

Hayvan Sağlığı, Hayvan Refahı ve Zootekni

BİRİNCİ BÖLÜM

Bulaşıcı Hayvan Hastalıklarının Kontrolü ve Yükümlülükler, Hayvan Hastalık Tazminatı ve İnsanlar Tarafından Tüketilmesi Amaçlanmayan Hayvansal Yan Ürünler

Bulaşıcı hayvan hastalıklarının kontrolü ve yükümlülükler

MADDE 4- (1) Bulaşıcı hayvan hastalıklarının kontrolünde aşağıdaki esaslar uygulanır:

a) Bakanlık, ihbarı mecburî bir hastalığın varlığı veya şüphesi ya da yeni bir salgın durumunda, inceleme yapmak,

teşhis etmek, gerekli kontrol ve koruma tedbirlerini almakla yükümlüdür.

b) Bakanlık, ihbarı mecburî bir hastalığın ortaya çıkması veya ortaya çıkma şüphesinin varlığı hâlinde, koruma ve gözetim bölgelerinin oluşturulması, hastalığın araştırılması ve hastalığın yayılmasının önlenmesi için gerekli kontrol, numune alma, teşhis ve diğer incelemeleri yapmaya, aşılama, hayvanların izole edilmesi veya itlaf ve imha edilmesi, hayvanların veya insanların hareketlerinin kısıtlanması veya yasaklanması amacıyla kordon konulması, suni tohumlama ve ıslah çalışmalarının durdurulması, hastalığın yayılmasına sebep olabilecek hayvansal ürün, yem, alet, ekipman ve bunun gibi bulaşık materyalin imhası da dâhil her türlü tedbiri almaya yetkilidir.

....

(6) Bir yerde bulaşıcı hayvan hastalığı ya da sebebi belli olmayan hayvan ölümlerinden haberdar olan ilgililer, durumu Bakanlığa ihbar etmekle yükümlüdür.

(7) Canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin sahipleri, ithalatçıları, nakliyecileri ve satıcıları, Bakanlık tarafından istenen kayıtları tutmak, istendiğinde her türlü bilgi ve belgeyi vermek, kontrol ve denetim sırasında her türlü kolaylığı göstermekle yükümlüdür.

.....

Hayvan hastalık tazminatı

MADDE 5- (1) Hayvanlarda herhangi bir tazminatlı hastalık tespit edilmesi sonucu resmî veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekim gözetiminde mecburî kesime tâbi tutulan veya itlaf edilen hayvanlar ile mezbahalarda tespit edilen tazminatlı hastalık nedeniyle imha edilen hayvanların bedelleri Bakanlar Kurulu tarafından belirlenen oranlarda, hastalık nedeniyle imha edilen hayvansal ürünlerin, yem, madde ve malzemelerin bedelleri ile imha, nakliye ve dezenfeksiyon masrafları Bakanlık tarafından sahiplerine tazminat olarak ödenir. Bakanlık her yıl, bütçe imkânları, hastalıklarla ilgili bilimsel veriler ile eradikasyon ve

kontrol programlarına göre, tazminatlı hastalıklardan hangilerine tazminat ödemesi yapacağını, ödeme yapılacak yerleri ve uygulama zamanını belirler.

(2) İhbarı mecburî bir hastalığa karşı koruma sağlamak amacıyla, resmî veteriner hekim veya sorumluluğundaki yardımcı sağlık personeli ile yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından yapılan aşı ve serum uygulaması nedeniyle öldüğü resmî veteriner hekim raporu ile tespit edilen **hayvanların bedelleri hayvan sahiplerine tazminat** olarak ödenir.

....

İnsanlar tarafından tüketilmesi amaçlanmayan hayvansal yan ürünler

MADDE 6- (1) İnsanlar tarafından tüketilmesi amaçlanmayan hayvansal yan ürünlerin toplanması, taşınması, depolanması, muamele edilmesi, işlenmesi, imha edilmesi, piyasaya arz edilmesi, ithal veya ihraç edilmesi, transit taşınması ve kullanılması aşamalarında, insan ve hayvan sağlığına yönelik tehdit ve çevresel zararların önlenmesine ilişkin tedbirler Bakanlıkça ve mevzuatı gereği bu hususta yetki ve sorumlulukları bulunan Sağlık Bakanlığı, Çevre ve Orman Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığınca alınır.

(2) İnsanlar tarafından tüketilmesi amaçlanmayan hayvansal yan ürünlerin depolanması, muamele edilmesi, işlenmesi ve bertaraf edilmesi yalnızca Bakanlık tarafından onay verilen işletmelerde yapılır.

(3) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir.

İKİNCİ BÖLÜM

Hayvanların Tanımlanması ve Kayıt Altına Alınması, Canlı Hayvanlar ve

Hayvansal Ürünlerin Sevkleri ile Hayvan Satış Yerleri ve Satışa İlişkin Sağlık Koşulları

Hayvanların tanımlanması ve kayıt altına alınması

MADDE 7- (1) Hayvan sahipleri ya da hayvan sahibi adına bakıcısı, Bakanlık tarafından tanımlatılması istenen hayvanları tanımlatmak, bu hayvanlarının ve işletmelerinin kayıtlarını yaptırmak, işletmelerine giren veya işletmelerinden çıkan, yeni doğan, ölen veya kesilen hayvanları Bakanlığa bildirmek ve bunlara ilişkin kayıtları muhafaza etmekle yükümlüdür.

(2) Hayvanların tanımlanmasında kullanılan kulak küpesi, mikroçip ve benzeri tanımlama araçlarının bedelleri ile Bakanlıkça belirlenen uygulama ücreti hayvan sahipleri veya bakıcıları tarafından uygulayıcılara ödenir.

(3) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir.

Canlı hayvanlar ve hayvansal ürünlerin sevkleri ile hayvan satış yerleri ve satışa ilişkin sağlık koşulları

MADDE 8- (1) Canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin sevklerine ilişkin hususlar ile canlı hayvan ticareti yapanlar, nakliyeciler ve nakil ile ilgili şartlar ve bunlara ilişkin işlemler Bakanlıkça belirlenir. Bu hususlarla ilgili Bakanlıkça belirlenen şartlara uyulması zorunludur.

(2) Hayvancılık işletmelerinden doğrudan yapılan satışlar hariç hayvanların alım ve satımları, ruhsatlı hayvan pazarı, borsalar ve Bakanlıktan izinli hayvan panayırırlarında, ev ve süs hayvanlarının alım ve satımları ise, ruhsatlı ev ve süs hayvanı satış yerlerinde yapılır.

(3) Hayvan satış yerleri ve satışa ilişkin sağlık koşulları ile kurbanlık hayvan satış yerlerine ilişkin hususlar Bakanlıkça belirlenir.

(4) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Hayvan Refahı ve Zootekni

Hayvan refahı

MADDE 9- (1) Hayvan sahipleri veya bakımından sorumlu kişiler, hayvan refahının sağlanması amacıyla, hayvanların

barınma, bakım, beslenme, sağlık ve diğer ihtiyaçlarını karşılamak, sorumluluklarındaki hayvanların insan, hayvan ve çevre sağlığı üzerinde oluşturabilecekleri olumsuz etkilere karşı gerekli önlemleri almakla yükümlüdür.

(2) Hayvanların kesimi ve hastalık kontrolü amacıyla itlafı, hayvanlarda heyecan, acı ve ıstırap oluşturmadan, uygun araçlar kullanılarak yerine getirilir.

(3) Hayvanlara ötenazi yapmak yasaktır. Ancak,

a) Hayvanlara acı ve ıstırap çektiren veya iyileşme durumu bulunmayan hastalık durumlarında,

b) Akut bulaşıcı bir hayvan hastalığının önlenmesi ya da eradikasyonu amacıyla veya insan sağlığı için risk oluşturan durumlarda,

c) Davranışları insan ve hayvanların hayatı ve sağlığı için tehlike teşkil eden ve olumsuz davranışları kontrol edilemeyen durumlarda,

veteriner hekim tarafından ötenazi yapılmasına karar verilebilir. Ötenazi işlemi veteriner hekim tarafından veya veteriner hekim gözetiminde yapılır.

(4) Hayvanların barınma, nakil, kesim öncesi ve kesimi sırasındaki hayvan refahı esasları Bakanlıkça belirlenir. Hayvan kesimlerinin Bakanlıktan onaylı kesim yerlerinde yapılması zorunludur.

(5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Zootekni

MADDE 10- (1) Bakanlık, hayvan ıslahı, hayvan gen kaynaklarının korunması, geliştirilmesi, damızlık amaçlı hayvanların yetiştirilmesi, kayıt altına alınması, ön soy kütüğü ve soy kütüklerinin oluşturulması ve belgelendirilmesi gibi zootekni konularında düzenleme yapmaya, hayvan yarışları düzenlemeye, yurt içinde ve yurt dışında düzenlenen hayvan yarışları üzerine yurt içinden ve yurt dışından müşterek bahis kabul etmeye yetkilidir.

(2) Damızlık hayvan yetiştiricileri, damızlık hayvanlar ile ilgili Bakanlıkça talep edilen kayıtları tutmak ve istenildiğinde Bakanlığa bildirmek zorundadır.

(3) Hayvanların üremesinde kullanılan sperma, ovum, embriyo, damızlık yumurta, ipek böceği tohumu, larva ve oğul gibi ürünleri üretenler, depolayanlar ve dağıtanlar Bakanlıktan izin almak zorundadır. Üreme ürünlerinin uygulanmasına ilişkin esaslar Bakanlıkça belirlenir.

(4) Bakanlık, damızlık hayvanların ve üreme ürünlerinin genetik özelliklerinin değerlendirilmesi, performanslarının izlenmesi ve sağlık şartları ile ilgili usul ve esasları belirler.

(5) Bakanlık, hayvan gen kaynaklarının korunmasına yönelik tedbirleri alır, uygular veya uygulatır.

....

(8) Damızlık, yarış ve gösteri amaçlı hayvanların belgelendirilmesi zorunludur. Belgelen-dirmeye ilişkin esaslar, iş ve işlemler ile belge modelleri Bakanlıkça belirlenir. Yarış ve gösteri belgesi bulunmayan hayvanlar yarışlara katılamaz ve gösteri amaçlı kullanılamaz.

(9) Damızlık belgesi ve soy kütüğü kaydı bulunan ve yetiştirmede kullanılan hayvanlar damızlık özelliğini sürdürdüğü sürece amacı dışında kullanılamaz. Bu hayvanlar gerektiğinde kurulan komisyon marifetiyle bedeli ödenmek üzere Bakanlıkça satın alınır.

....

(14) Hayvan sahibinin, ölen hayvanına ait damızlık belgesini ölüm tarihinden itibaren iki ay içinde iade etmesi ve hayvanın başka bir şahsa satılması hâlinde satış tarihinden itibaren bir ay içinde alıcı tarafından değişikliğin soy kütüğüne ve pedigrisine işletilmesi zorunludur.

(15) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

....

.....

BEŞİNCİ KISIM

Gıda ve Yem

BİRİNCİ BÖLÜM

Gıda ve Yem Güvenilirliği, Sorumluluklar, Gıda Kodeksi, Etiketleme ve İzlenebilirlik, Sunum ve Reklâm, Tüketici Haklarının Korunması

Gıda ve yem güvenilirliği şartları

MADDE 21- (1) Gıda güvenilirliği şartları aşağıda belirtilmiştir:

- a) Güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir.
- b) Gıdanın güvenilir olup olmadığının belirlenmesinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgiler ile insanlar tarafından günlük normal kullanım koşulları dikkate alınır.
- c) Gıdanın insan sağlığına zararlı olup olmadığının belirlenmesinde; tüketenin sağlığı üzerinde ani, kısa veya uzun vadede oluşturabileceği muhtemel etkileri yanında, gelecek nesiller üzerindeki etkileri, birikerek artan muhtemel toksik etkileri ve belirli tüketici gruplarının özel sağlık hassasiyetleri de dikkate alınır.
- ç) Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olmadığının belirlenmesinde, gıdanın yabancı madde karışması da dâhil olmak üzere her tür bulaşıklığı veya çürüme, bozulma veya kokuşma nedeniyle kullanım amacına uygun olmaması dikkate alınır.
- d) Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit gıdanın bir bölümünün güvenilir olmadığının tespiti durumunda, geri kalanı ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirme sonucunda güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.

e) Gıda, Bakanlıkça belirlenen şartlara uygun olsa bile, gıdanın güvenilir olmadığına dair yeterli şüphe veya sebebin oluşması durumunda, Bakanlık söz konusu gıdanın piyasaya arzını kısıtlayabilir veya piyasaya arz edilen gıdayı toplatabilir.

(2) Yem güvenilirliği şartları aşağıda belirtilmiştir:

a) Güvenilir olmayan yem, piyasaya arz edilemez ve hayvanlara yedirilemez.

b) Yemin, kullanım amacına göre, insan ve hayvan sağlığına olumsuz etkilerinin bulunması veya hayvanlardan elde edilen gıdaların insan tüketimi için güvenilir olmamasına neden olması durumunda, güvenilir olmadığı kabul edilir.

c) Bozulmuş ve çürümüş yem, tüketime uygun olmayan yem olarak değerlendirilir.

ç) Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit yemin bir bölümünün güvenilir olmadığına tespiti durumunda, geri kalanı ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirme sonucunda güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.

d) Yem, Bakanlıkça belirlenen şartlara uygun olsa bile, yemin güvenilir olmadığına dair yeterli şüphe veya sebebin oluşması durumunda, Bakanlık söz konusu yemin piyasaya arzını kısıtlayabilir veya piyasaya arz edilen yemi toplatabilir.

(3) Yem katkıları, karma yemler, yem maddeleri, yemlerde istenmeyen maddeler, özel beslenme amaçlı yemler, ilaçlı yemler, hayvan beslemede kullanılan belirli ürünler, hayvan beslemede kullanılması veya yemlere katılması yasak olan maddeler ile yemlere ilişkin diğer hususlar Bakanlıkça belirlenir.

(4) Yeni gıdalar ile yemlere ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir.

(5) Gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tâbi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez.

(6) Bakanlık, insan sağlığını göz önünde bulundurarak bazı madde ve ürünlerin, gıda olarak veya gıda üretiminde kullanılmalarını kısıtlayabilir, yasaklayabilir ya da kullanımını belirli esaslara bağlayabilir.

(7) Gıda ve yem mevzuatındaki gıda ve yem güvenilirliğine ilişkin hükümlerine uygun olan ürün, bu mevzuat hükümlerinin kapsadığı ölçüde güvenilir kabul edilir.

Sorumluluklar

MADDE 22- (1) Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.

(2) Gıda ve yem işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürünün, gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Bakanlıkı bilgilendirmek zorundadır. Gıda ve yem işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır.

(3) Gıda ve yem işletmecisi, faaliyeti ile ilgili istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlıkça sunmak zorundadır.

(4) Piyasaya arz edilecek gıda ve yemlerden onay alınması zorunlu olanlar Bakanlıkça belirlenir. Ürün sahibi, onay için Bakanlıkça talep edilen bilgi ve belgeleri sunmak zorundadır. Bu ürünlerin, onay alınmadan üretimi, ithalatı ve piyasaya arzı yasaktır.

(5) Bakanlık, bu Kanun hükümlerinin uygulanmasını sağlamak için, gıda ve yem işletmecilerinin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında resmî kontrolleri yapar, gıda ve yem işletmeleri ile ilgili kayıtları tutar.

(6) Gıda ve yem işletmecisi, ürünle ilgili riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumlu olup, bu gibi tedbirlerin alınmasında Bakanlıkla işbirliği yapar. İlgililer, Bakanlıkça alınan önlemlerin uygulanması sırasında hiçbir şekilde engelleme yapamaz.

(7) Ek-1'de belirlenen gıda ve yem işletmeleri, işin nevine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır. Bilimsel gelişmeler ve günün koşullarına göre, Ek-1'de Bakanlıkça değişiklik yapılabilir. Bu değişiklikler Bakanlıkça çıkarılacak bir tebliğ ile ilan edilir.

(8) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Gıda kodeksi

MADDE 23- (1) Bakanlık, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili asgarî teknik ve hijyen kriterleri, bitki koruma ürünü ve veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri, bulaşanları, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metotlarını belirleyen gıda kodeksini hazırlar ve yayımlar. Bakanlık, kodeksin hazırlanmasında ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapabilir ve bu amaçla komisyonlar kurabilir. Bakanlık, uluslararası Kodeks Alimentarius Komisyonunun temas noktasıdır ve konu ile ilgili çalışmaları yürütür. Bakanlık gıda kodeksini hazırlamak üzere Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu oluşturur. Komisyonun üye seçimi, görev süresi, alt komisyon oluşturulması, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu ve alt komisyonların çalışma usul ve esaslarını belirlemeye Bakanlık yetkilidir. Komisyonun sekretarya hizmetleri Bakanlıkça yürütülür.

(2) Bakanlık, tarım ve gıda ile ilgili coğrafi işaret veya geleneksel ürün adlarının kullanımının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetler.

(3) Bakanlık, gıda güvenilirliği ile ilgili her türlü araştırma ve projeleri yapar veya hizmet satın alma yoluyla yaptırabilir.

(4) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Gıda ve yemde izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması

MADDE 24- (1) Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için, bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak zorundadır.

(2) Piyasaya arz edilecek gıda ve yem, izlenebilirliği sağlamak amacıyla, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır.

(3) Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın ve yemin şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, tasarlanma ve sergilenme şekli, her tür yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dâhil, etiketlenmesi, tanıtımı, reklâmı ve sunumu tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz.

(4) Gıda ve yemde taklit ve tağşiş yapılamaz.

(5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

...

....

ALTINCI KISIM

Hijyen

BİRİNCİ BÖLÜM

Hijyen Esasları, İyi Uygulama Kılavuzları,

İşletmelerin Kayıt ve Onayı

Hijyen esasları ve iyi uygulama kılavuzları

MADDE 29- (1) Bakanlık, tüketicilerin azamî seviyede korunması amacıyla, gıda ve yem ile ilgili genel ve özel hijyen esasları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları

ilkelerine dayalı düzenlemeleri, resmî kontrollerin yapıldığını belirten sağlık işareti, tanımlamaya ilişkin işaretlemeler ve izlenebilirlikle ilgili diğer özel düzenlemeleri kapsayan hijyen esaslarını belirler.

(2) Birincil üretim yapanlar, perakende işyerleri ile gıda ve yem işletmecileri, kendi kontrolleri altındaki faaliyet alanı ile ilgili Bakanlıkça belirlenen genel ve özel hijyen esaslarına uymak zorundadır.

(3) Birincil üretim hariç olmak üzere, gıda ve yem işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür. Gıda ve yem işletmecisi üründe veya ürünün üretim, işleme veya dağıtım aşamalarında değişiklik olması hâlinde, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan sistemin uygulanmasını gözden geçirmek, sistemde gerekli değişiklikleri yapmak ve bu değişiklikleri kayıt altına almak zorundadır.

(4) Bakanlık iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını, yaygınlaştırılmasını ve uygulanmasını teşvik eder.

(5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

İşletmelerin kayıt ve onayı

MADDE 30- (1) Bu Kanun kapsamındaki gıda ve yem işletmelerinden onaya veya kayıt işlemine tâbi olanlar ile onay ve kayıt işlemlerine ilişkin hususlar Bakanlıkça belirlenir. Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alınması zorunludur. Kayıt işlemine tâbi işletmeler, faaliyetleri ile ilgili işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptırmak zorundadır.

(2) Bakanlık, onaya tâbi bir işletmenin ilgili mevzuatta belirlenen şartlara uygun faaliyette bulunmadığının belirlenmesi durumunda, bu işletmenin faaliyetini durdurur, bu faaliyetle ilgili onayı geçici olarak askıya alır. Askıya alma süresi, belirlenen eksikliklerin tamamının giderilmesine kadar devam eder. Bu eksikliklerin askıya alma tarihinden itibaren

bir yıl içerisinde karşılanmaması durumunda onay Bakanlıkça iptal edilir.

(3) Gıda ve yem işletmecisinin, faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurması durumunda, bu durumun üç ay içerisinde Bakanlığa bildirilmesi zorunludur. Bu süre içerisinde Bakanlığa bildirimde bulunulmadığının tespit edilmesi hâlinde, faaliyetle ilgili onay veya kayıt Bakanlıkça iptal edilir.

(4) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

YEDİNCİ KISIM

Resmî Kontroller

BİRİNCİ BÖLÜM

Resmî Kontroller, İtiraz Hakkı, Resmî Sertifikalar,

Resmî Kontrol Sonucu Uygun Olmayan Canlı Hayvan ve Ürünler ile Laboratuvarlar

Resmî kontroller, itiraz hakkı ve resmî sertifikalar

MADDE 31- (1) Resmî kontroller, uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve meslekî gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin gerçekleştirilir. Bu kontroller, izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, denetim, numune alma ve analiz gibi uygulamaları da kapsar. Kontroller, Bakanlıkça kontrol yetkisi verilen personel tarafından gerçekleştirilir. Üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında hangi meslek mensuplarının hangi resmî kontrollerden sorumlu olduğu Ek-2'de belirtilmiştir.

....

Resmî kontrol sonucu uygun olmayan canlı hayvan ve ürünler

MADDE 32- (1) Bakanlık, resmî kontrol sonucu, mevzuat şartlarını taşımadığı, insan, hayvan veya bitki sağlığı açısından tehlike oluşturduğu tespit edilen canlı hayvan ve ürünlerle ilgili aşağıdaki önlemlerden bir ya da bir kaçını uygulayabilir:

a) Canlı hayvan ve ürünün piyasaya arzı, taşınması, ülkeye girişi ve çıkışının kısıtlanması veya yasaklanması.

b) Canlı hayvan ve ürün piyasaya arz edilmiş ise, satışının durdurulması, bunların sahibi veya işletmecisi tarafından piyasadan toplanması.

c) Piyasaya arz amacı dışında değerlendirilmesi mümkün olan canlı hayvan ve ürünlerin, Bakanlık ve diğer ilgili kurumların kontrolünde değerlendirilmesine izin verilmesi.

ç) Piyasaya arz amacı dışında değerlendirilmesi mümkün olmayan canlı hayvan ve ürünlerin, Bakanlığın gözetiminde sahipleri veya işletmecisi tarafından itlaf ve imha edilmesi.

....

.....

SEKİZİNCİ KISIM

Cezaî Hükümler

BİRİNCİ BÖLÜM

Cezaî Hükümler, Cezaların Uygulanması, Tahsili ve İtirazlar

Hayvan sağlığı, hayvan refahı ve zootekni ile ilgili yaptırımlar

MADDE 36- (1) Hayvan sağlığı, hayvan refahı ve zootekni ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:

a) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (b) bendine göre hastalıkların yayılmasının önlenmesi amacıyla Bakanlık tarafından alınan tedbirlere uymayanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

b) 4 üncü maddenin dördüncü fıkrasına göre Bakanlıkça getirilen yasaklama ve kısıtlamalara uymayanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

c) 4 üncü maddenin altıncı fıkrasında belirtilen, bulaşıcı hayvan hastalığını ya da sebebi belli olmayan hayvan ölümlerini Bakanlığa bildirmeyen hayvan sahipleri ve

bakıcıları ile muayene eden veteriner hekimlere beşyüz Türk Lirası idarî para cezası verilir.

ç) 4 üncü maddenin yedinci fıkrasında belirtilen gerçek veya tüzel kişilerden, Bakanlık tarafından istenen kayıtları tutmayanlara beşyüz Türk Lirası idarî para cezası verilir, kontrollerde gerekli kolaylığı göstermeyenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

d) 6 ncı maddede belirtilen işlemlerle ilgili olarak alınan tedbirlere uymayan hayvancılık işletmelerine bin Türk Lirası, diğerlerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

e) 7 nci madde gereği Bakanlıkça belirlenen esaslara uygun olarak hayvanlarını tanımlatmayan, işletmelerini ve hayvanlarını kayıt altına aldırmayan, gerekli bildirimlerde bulunmayan, kayıt tutmayan hayvan sahiplerine beşyüz Türk Lirası idarî para cezası verilir. Hayvanların tanımlanmasında kullanılan malzemelerde veya kayıtlarında tahrifat yapanlara fiil suç oluşturmadığı takdirde beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Tanımlanmamış ve belgesiz hayvan kesimi yapan yerlere onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

f) 8 inci madde gereği canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin sevklerinde Bakanlıkça belirlenen belgeleri bulundurmayan canlı hayvan ve hayvansal ürün sahiplerine sığır cinsi hayvanlar için hayvan başına üçyüz Türk Lirası, koyun ve keçi türü hayvanlar için hayvan başına elli Türk Lirası, diğer hayvan türleri ve hayvansal ürünler için araç başına bin Türk Lirası, ayrıca nakil vasıtası sahiplerine bin Türk Lirası, Bakanlıkça izin verilen yerler dışında hayvan satışı yapanlara bin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

Tanımlattırılmamış sığır cinsi hayvanlar ile koyun ve keçilerin nakil sırasında yakalanması hâlinde tüm masrafları sahibi tarafından karşılanarak en yakın kesimhanede kestirilir ve sahibine teslim edilir.

g) 9 uncu maddenin; birinci fıkrasında yer alan hükümlere aykırı hareket edenlere hayvan başına yüz Türk Lirası, dördüncü fıkrası gereği Bakanlıkça belirlenen barınma yerlerine ilişkin esaslara aykırı hareket edenlere hayvan başına yüz Türk Lirası, nakillerle ilgili esaslara aykırı hareket

edenlere bin Türk Lirası, kesim öncesi ve kesim sırasındaki esaslara aykırı hareket edenlere ikibin Türk Lirası idarî para cezası, Bakanlıktan onaylı kesim yerleri dışında kesim yapanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

ğ) 10 uncu maddenin üçüncü fıkrası gereğince Bakanlıktan izin almadan faaliyette bulunanlara onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir; bunların faaliyeti durdurulur ve ürünlerin üreme amaçlı kullanımına izin verilmez.

h) 10 uncu maddenin sekizinci fıkrası gereği Bakanlıkça belirlenen esaslara aykırı olarak sahte belge düzenleyenlere, sunanlara veya belgede tahrifat yaparak ilgilileri yanıltanlara hayvan başına sığırlar için beşbin Türk Lirası, atlar için yüzbin Türk Lirası, koyun, keçi ve diğer hayvanlar için beşyüz Türk Lirası idarî para cezası verilir, belgeleri iptal edilir ve bunlar hakkında savcılığa suç duyurusunda bulunulur.

ı) 10 uncu maddenin onikinci, onüçüncü ve ondördüncü fıkraları hükümlerine aykırı hareket edenler ile soy kütüğüne kayıtlı damızlıkların, safkan Arap ve İngiliz atlarının ölmeleri hâlinde pedigrilerini belirlenen süreler içerisinde geri vermeyen veya sahip ve don değişikliğini bildirmeyen ve pedigrisine işletmeyen hayvan sahiplerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Söz konusu hayvanların soy kütüğünden kaydı silinir ve pedigrileri iptal edilerek geri alınır.

i) 11 inci madde gereğince Bakanlıktan onay almadan faaliyette bulunanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir ve bunlar faaliyetten men edilir. İstenen kayıtları tutmayanlara bin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

Veteriner sağlık ürünleri ile ilgili yaptırımlar

MADDE 37- (1) Veteriner sağlık ürünleri ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:

a) Onaylı olmayan yerlerde veteriner tıbbî ürünü üretimi yapan gerçek ve tüzel kişilere otuzbin Türk Lirası idarî para cezası verilir ve faaliyetten men edilir. Ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve imha

edilmek üzere mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

b) Veteriner tıbbî ürünle ilgili onay alınmadan veteriner tıbbî ürünü ithal eden ve üretenlere otuzbin Türk Lirası, satan ve bulunduranlara yirmibin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Veteriner tıbbî ürünlerini kaçak olarak ülkeye soktuğu tespit edilenler hakkında, 21/3/2007 tarihli ve 5607 sayılı Kaçakçılıkla Mücadele Kanunu hükümlerine göre işlem yapılmak üzere savcılığa suç duyurusunda bulunulur. Ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve imha edilmek üzere mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Onaylı yerlerde onaylı olmayan veteriner tıbbî ürünlerinin üretilmesi durumunda ayrıca üretim yerinin onayı bir yıl süre ile askıya alınır. Üretilen ürün veteriner biyolojik ürün ise üretim yerinin onayı iptal edilir.

c) Gıda değeri bulunan hayvanlara uygulanması yasaklanan veya bu yönde uyarılar taşıyan maddeleri ihtiva eden veteriner tıbbî ürünlerini, gıda değeri bulunan hayvanlara uygulayanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Yasaklı maddeler ve yasaklı maddelerin uygulandığı hayvanlardan elde edilen ürünler hakkında mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

ç) Veteriner biyolojik ürünlerden kullanımı belirli tür, yaş, hayvan, bölge veya kullanıcılar ile kısıtlanmış olanları, kısıtlamaları dışında uygulayanlara, hayvan başına; sığır cinsi hayvanlar için ikiyüz Türk Lirası, tek tırnaklılar için bin Türk Lirası, koyun ve keçiler için elli Türk Lirası, kanatlılar için beş Türk Lirası, kedi ve köpekler için yüz Türk Lirası, diğer hayvan türleri için işletme başına beşbin Türk Lirası idarî para cezası uygulanır.

...

....

Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar

MADDE 40- (1) Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:

a) İnsan tüketimine uygun olmayan gıdalar, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında kamunun sağlığına karşı suçlar kapsamında Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunulur.

b) Hayvan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan yemler, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

c) 21 inci maddenin üçüncü fıkrası gereğince Bakanlık tarafından belirlenen esaslara aykırı hareket edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünlere el konarak mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

ç) 21 inci maddenin dördüncü fıkrasına yönelik Bakanlıkça belirlenen düzenlemelere aykırı hareket edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

....

Hijyen ve resmî kontroller ile ilgili yaptırımlar

MADDE 41- (1) Hijyen ve resmî kontroller ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:

a) 29 uncu maddenin ikinci fıkrası gereğince Bakanlık tarafından belirlenen hijyen esaslarına aykırı hareket eden birincil üretim yapanlara bin Türk Lirası, perakende işyerlerine ikibin Türk Lirası, diğer işyerlerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası, üçüncü fıkrasında belirtilen esaslara uymayan yem ve gıda işletmecilerine ikibin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

....

....

Yürürlük

MADDE 49- (1) Bu Kanunun;

a) 46 ncı maddesinin birinci fıkrası, 1/4/2010 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yayımı tarihinde,

b) 31 inci maddesinin birinci fıkrası, 33 üncü maddesi, 46 ncı maddesinin ikinci ve üçüncü fıkraları ile geçici 1 inci maddesinin dördüncü fıkrası yayımı tarihinde,

c) Diğer hükümleri yayımı tarihinden itibaren altı ay sonra yürürlüğe girer

(Kabul Tarihi: 11/6/2010 Yürürlüğe Girme Tarihi:11.12.2010)

Yürütme

MADDE 50- (1) Bu Kanun hükümlerini Bakanlar Kurulu yürütür.

III. TÜRK GIDA KODEKSİ ÇİĞ SÜT VE ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ

TÜRK GIDA KODEKSİ ÇİĞ SÜT VE ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ

(Tebliğ No:2000/16)

(14.02.2000 / 23964)

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı, çiğ sütün; ısıtım işlem görmüş içme sütü süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin imalatında kullanılan sütlerin, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerinin belirlenmesidir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ hükümleri inek, koyun , keçi ve mandadan elde edilen çiğ sütler ile ısıtım işlem görmüş süt ve içme sütlerini kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 36 ncı maddesine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğle ilgili tanımlar aşağıda belirtilmiştir.

a) Çiğ süt: Bir veya daha fazla inek, keçi, koyun veya mandanın sağılmasıyla elde edilen, 40 °C' nin üzerine ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi işlem görmemiş kolostrum dışındaki meme bezi salgısıdır.

b) Isıl işlem : Kaynatma hariç ısıtmayı içine alan her türlü uygulamadan hemen sonra alkali fosfataz testinde negatif reaksiyona neden olan işlemdir.

c) Termizasyon : Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak ve sütteki organizma sayısını azaltmak amacıyla 57°C ile 88°C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılan ve sütün alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği işlemdir.

d) Pastörizasyon: Sütteki patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamının, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının sayısını indirmek amacı ile yapılan, sütün raf ömrünü uzatan, en az seviyede fiziksel, kimyasal ve duyuşal değişikliklerle sonuçlanan ve en az 72 °C 'de 15 saniye veya 83 °C'de 30 dakika veya diğer eşdeğer şartlarda geręekleřtirilen ısıl işlemdir.

e) Ultra High Temperature- UHT : Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını: yok eden, en az 135 °C'de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemdir.

f) Sterilizasyon : Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C'de 13 dakika veya 121 °C'de 3 dakika gibi uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda, yüksek sıcaklıkta uzun süreli uygulanan ısıl işlemdir.

g) Isıl işlem görmüş içme sütü: Pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biriyle ısıl işlem görerek tüketiciye sunulan içme sütüdür.

h) Pastörize içme sütü: Çiğ sütün doğal ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden pastörizasyon işlemi uygulanarak patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının yok edilmesi ile elde edilen ve pastörizasyondan hemen sonra, kısa sürede 6 °C'yi geçmeyecek sıcaklığı soğutulan içme sütüdür.

ı) UHT içme sütü: Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuşsal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemleri ile yok edilerek opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolun yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

i) Sterilize içme sütü: Hermetik olarak kapatılmış opak ambalajlarda sterilizasyon işlemleri uygulanarak bozulma yapan tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının yok edilmesiyle elde edilen içme sütüdür.

j) Hermetik olarak kapatılmış ambalaj: Kapatıldığında içeriğini ısıtıl işlem sırasında ve sonrasında mikroorganizma girişine karşı koruyan ve geçirgen olmayan ambalaj.

k) Süt ürünleri: Yalnız süttten üretilen ve içeriğinde izin verilen katkı ve aroma maddeleri ite üretimde gerekli diğer bileşenleri içeren ürünlerdir.

l) Süt bazlı ürünler: Miktar olarak son üründe süt ürünü veya süt bileşenlerini önemli ölçüde içeren ve içeriğindeki diğer bileşenler herhangi bir süt bileşeninin yerini tamamen veya kısmen almayan süttten elde edilen ürünlerdir.

m) Standardizasyon .merkezi: Bir toplama merkezine veya işleme veya üretim tesisine bitişik olmayan; çiğ sütün yağının ve diğer doğal bileşenlerinin ayarlanabildiği tesistir.

n) Isıl işlem tesisi : Sütün ısıtıl işlemden geçirildiği tesistir.

o) Üretim tesisi: Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin işlendiği ve ambalajlandığı tesistir.

ö) Toplama merkezi :Çiğ sütün toplandığı, süzülebildiği ve soğutulabildiği tesistir.

p) Ahır-Ağıl: Bir veya daha fazla sayıda süt veren inek, keçi, koyun. veya mandanın barındırıldığı tesistir.

r) Süt üretim işletmesi : Ahır ve / veya ağıl ve / veya süt sağım ünitesi veya süt depolama ve soğutma ünitesini içeren tesistir.

s) Süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin üretiminde kullanılan süt: Isıl işlem veya termizasyon gibi izin verilmiş fiziksel işlemler uygulanarak veya uygulanmadan, sadece doğal süt bileşenleri ilave edilerek ve/veya çıkarılarak bileşimi standardize edilerek veya edilmeden, işleme için kullanılacak sıvı veya dondurulmuş çiğ süttür.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a) Çiğ sütler Ek A' da belirtilen şartları taşıdıkları takdirde süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin veya içme sütlerinin üretiminde kullanılabilir.

b) Tüberküloz ve Brusella hastalığı tespit edilmiş hayvanlarla birlikte aynı sürüde bulunan sağlıklı hayvanlardan elde edilen süt, ancak ısıl işlemten sonra süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin üretiminde veya ısı işlem görmüş süt üretiminde kullanılabilir.

c) İçme sütü üretiminde kullanılacak olan çiğ sütler üretim tesisinde sütün kabulünden sonra 4 saat içinde işlenmeyecekse, 6°C'yi geçmeyen bir sıcaklığa soğutulmalı ve ısıl işlem geçirinceye kadar bu sıcaklıkta tutulmalıdır. Kabulden sonra 36 saat içerisinde ısıl işlem görmeyen çiğ sütlerde direkt veya indirekt testlerle belirlenen toplam bakteri sayısı 300 000 adet/ml 'yi aşmamalıdır.

d) Çiğ sütlerin bileşimi Ek D'de verilmiştir.

e) Çiğ süt doğal niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemelidir.

f) Pastörize sütler alkali fosfataz testine negatif reaksiyon ve peroksidaz testine pozitif reaksiyon göstermelidir. Ancak süt peroksidaz testine negatif reaksiyon veriyorsa etiketinde yüksek sıcaklıkta pastörize edilmiştir ibaresi yer almalıdır.

g) UHT sütler kapalı ambalajda 30°C'de 15 gün bekletildikten sonra tesadüfi örnekleme yöntemi ile kontrol edildiğinde veya gerektiğinde, 55°C'de 7 günlük bir periyotta aynı kontrol yapıldığında hiçbir bozulma göstermemelidir.

h) Sterilize sütler kapalı ambalajda 30°C'de 15 gün bekletildikten sonra tesadüfi rneklemeye yöntemi ile kontrol edildiğinde veya gerektiğinde, 55°C'de 7 günlük bir periyotta aynı kontrol yapıldığında hiçbir bozulma göstermemelidir.

i) Termizasyon işlemi veya ön ısıl işlem görmüş çiğ sütler, içme sütüne işlenmeden önce alkali fosfataz testine karşı pozitif reaksiyon göstermelidir.

j) Süt rnleri ve süt bazlı ürünler sadece Ek A da belirtilen şartlara uyan çiğ sütten ve Ek B de belirtilen şartları sağlayan bir süt toplama veya süt standardizasyon merkezinden geçen çiğ sütten veya ısıl işlem tesislerinden gelen çiğ sütten retilbilirler.

j) Süt rnleri ve süt bazlı ürünler iyonize edici radyasyonla muamale edilmemelidir.

k) İçme sütleri yağ miktarlarına göre tam yağlı, yağlı, yarım yağlı ve yağsız olarak adlandırılırlar. 100 ml' de tam yağlı içme sütünün yağ miktarı en az 3,5 g yağlı içme sütünün en az 3 g, yarım yağlı içme sütünün en az 1,5g ve yağsız içme sütünün en çok 0,15 g olmalıdır.

l) iğ süt ve içme sütlerine ait mikrobiyolojik kriterler Ek C Bölüm 1'de verilmiştir.

m) İçme sütlerine şeker, kakao, kahve, meyve parçacıkları, meyve suyu, meyve pulpu ve konsantresi gibi doğal aroma verici bileşenler ve/veya aroma maddeleri ilave edilebilir,

n) Standardize edilmemiş çiğ inek sütünde donma noktası - 0,520 °C'den fazla olmamalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6- iğ süt ve içme sütlerinde kullanımına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2 nci bölümüne uygun olmalıdır.

Arıtma maddeleri

Madde 7- İçme sütlerine katılan aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3 nc bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 8- Çiğ süt ve içme sütlerinde bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4 üncü bölümüne uygun olmalıdır.

Pestesit kalıntıları

Madde 9- Çiğ süt ve içme sütlerinde pestesit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5 inci bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Veteriner ilaç tolerans düzeyleri

Madde 10- Çiğ süt ve içme sütlerinde veteriner ilaç kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 6 ıncı bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen

Madde 11- Çiğ süt ve içme sütleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 inci maddesinde yer alan genel kurallara ilaveten aşağıdaki kurallara da uygun üretilmelidir;

a) Ek A ve Ek B bölüm III'de verilen kurallara uygun olarak üretilmelidir.

b) UHT süt işleme prosesi sütün buharla direkt teması ile uygulandığında, buhar içilebilir sudan elde edilmeli, süt içinde yabancı madde bırakmamalı veya ters bir etki yaratmamalı ve işlenmiş sütün su içeriğinde herhangi bir değişiklik yapmamalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 12- İçme sütlerinin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir:

a) İçme sütlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde yer alan materyaller kullanılır.

b) Etiketle, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde yer alan hususlara ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır

İçme sütünün tabii tutulduğu ısı işleminin niteliği, ürün adıyla aynı yüzde yer almalıdır.

İçme sütlerine vitamin ve mineral ilave edilmişse ilave edilen vitamin ve mineralin ismi ürün ismi ile birlikte etikette belirtilmelidir.

İçme sütlerine şeker, kakao, kahve, meyve, meyve suyu, meyve pulpu ve konsantresi gibi doğal aroma verici bileşenler ve/veya aroma maddeleri ilave edildiğinde etiketinde bileşenin ve/veya aromanın ismi ürün adıyla birlikte yazılmalıdır.

Yüksek sıcaklıkta pastörize işlemi görmüş içme sütlerinin etiketinde “yüksek ısıda pastörize edilmiştir” ibaresi yer almalıdır.

Taşıma ve depolama

Madde 13- Çiğ süt ve içme sütlerinin depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10 uncu bölümündeki kurallara ilaveten Ek 8 bölüm 1' deki şartlar sağlanmalıdır .

Numune alma ve analiz metotları

Madde 14- Çiğ süt ve içme sütlerinin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

Çiğ süte su katıldığına dair bir şüphe olduğunda süt üretim işletmesinden otantik numune alınır. Bu numune, sabah ve akşam süt sağımı arasındaki süt 11 saatten az olmayan veya 13 saatten fazla olmayan iki sağımdan birisinden yerinde alınan numunedir.

Tescil ve denetim

Madde 15- Çiğ süt ve içme sütlerini üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerin göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 16- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde

Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 17- Bu Tebliğe; 24/10/1978 tarihli ve 16444 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan, TS 1192 UHT yöntemiyle İşlenen Sterilize Süt standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ hükümlerine Ek A Bölüm IV de verilen hükümler hariç olmak üzere yayım tarihinden itibaren 1 yıl içerisinde, Ek A Bölüm IV de yer alan hükümlere ise ek A Bölüm IV de belirtilen süreler içerisinde uymak zorundadır. bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 18- Bu Tebliğ *yayımlı* tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 19- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.

EK - A ISIL İŞLEM VE/VEYA ÜRETİM TESİSLERİNE KABUL EDİLECEK ÇİĞ SÜTE İLİŞKİN ŞARTLAR

BÖLÜM 1

Çiğ süt için hayvan sağlığı şartları

1) Çiğ süt aşağıda belirtilen şekilde temin edilmelidir.

a) İnek veya manda için:

I) 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliğine göre ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Tüberküloz ve Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş hayvanlardan,

II) Süt vasıtasıyla insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalık semptomu göstermeyen,

III) Sütün duysal özelliklerinde anormallikler oluşturmayan,

IV) Genel sağlık durumu, gözle görülebilen herhangi bir hastalık, genital salgıdan kaynaklanan bir enteksiyon, ishal ve ateşle birlikte bağırsak hastalığı veya belirgin meme iltihabı göstermeyen,

V) Sütü etkileme ihtimali olan herhangi bir meme yarası göstermeyen

VI) Laktasyon döneminin sonuna gelmemiş ve günde en az iki litre süt verimi olan ineklenen oluşun, .

VII) İnsan sağlığı için tehlikeli veya tehlikeli olma ihtimali olan, süte geçebilecek maddelerle tedavi edilmemiş inek ve sığırlardan oluşun sürülerden,

b) Koyun ve keçiler için :

I) 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliğine göre ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş keçi koyunlara ait olan,

II) (a)'da belirtilen (I) ve (VI) hariç) şartlara uyan hayvanlardan

2) Farklı hayvan türleri bir ahırda tutulduklarında, her tür tek başına barındırılıyormuş gibi gerekli sağlık şartları karşılanmalıdır.

3) Keçiler ineklerle bir arada tutulduklarında keçiler içinde tüberküloz şartları aranmalıdır.

BÖLÜM 2

Süt üretim işletmesi hijyeni

1- Çiğ süt kontrollü ve sağlıklı koşullardaki ahır ve ağıllardan temin edilmelidir. Sığır, koyun ve keçiler açıkta barındırılmadıklarında aşağıdaki şartları taşıyan süt üretim işletmelerinde tutulmalıdırlar. İşletmeler:

- a. Süt hayvanlarının barınması, hijyen ve temizliği için iyi şartlarda olmalıdır.
- b. Sağım, soğutma ve depolama için yeterli hijyenik şartlara sahip olmalıdır.

2- Sağımın gerçekleştirildiği, sütün soğutulduğu ve depolandığı yerler, kontaminasyon riskini önleyecek şekilde inşa edilmelidir ve en az:

- a) Kolay temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek nitelikte zemin ve duvarları,
- b) Sıvı atıkların kolay drene edilebileceği zemini,
- c) Uygun havalandırma ve aydınlatma koşullarını,
- d) Sağım ve ekipman temizliğinde kullanılmak üzere yeterli ve içilebilir nitelikte su kaynağını,
- e) Tuvalet ve gübrelikler gibi tüm kontaminasyon kaynaklarının ayırımı için uygun koşulları,
- f) Kolayca yıkanabilen, temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen bağlantı ve cihazları, içermelidir.

Bunlara ek olarak, sütün depolandığı bölümler, uygun süt soğutma ekipmanlarına sahip olmalı, olumsuz etkenlere karşı korunmalı ve ayrı bir bölümde olmalıdır.

3- Taşınabilir sağım düzeneği kullanıldığında 2 (d) ve (f) şartları karşılanmalı ve ek olarak, düzenek;

- a) Dışkı ve benzeri herhangi bir atığın bulunmadığı temiz bir zemine yerleştirilmelidir.

b) Tüm kullanım sürecinde sütün istenmeyen dış etkenlerden korunmasını sağlamalıdır.

c) İç yüzeyin temiz tutulmasına izin verecek şekilde ve yapıda olmalıdır.

4- Süt veren hayvanlar açıkta serbest yaşıyorsa, bu bölümden ayrı bir yerde sağım bölümü olması sağlanmalıdır.

5- Tüberküloz ve Brusella hastalıklarından herhangi biri bulaşmış veya bulaşmış şüphesi olan hayvanların ayrılması sağlanmalıdır.

6- Bütün hayvan türleri soğutma, işleme ve depolama yerlerinden uzak tutulmuş olmalıdır.

BÖLÜM 3

Sağım, çiğ süt toplama ile süt üretim işletmesinden toplama merkezine standardizasyon merkezine, ısıl işlem veya üretim tesisine nakil evrelerindeki hijyen.

Çalışanların hijyeni

1. Sağım Hijyeni

a) Sağım hijyenik koşullarda gerçekleştirilmelidir.

b) Sağımdan hemen sonra süt, sütün kalitesine olumsuz etkisi olmayacak temiz bir yerde biriktirilmelidir. Eğer süt sağımdan sonra iki saat içinde toplanmayacaksa 8 °C'ye, eğer günlük toplanacaksa 8 °C'ye, günlük toplanmayacaksa 6 °C soğutulmalıdır. Süt, sağımdan sonra iki saat içinde işleme ve üretim tesisine ulaştırılmazsa işleme veya üretim tesisine taşınırken, sıcaklığın 10 °C'yi geçmemesi sağlanmalıdır. Eğer sağımdan itibaren 2 saat içinde ulaştırılabilecekse soğutma yapılmayabilir.

2- Alet ve ekipmanların hijyeni

a) Sütle temas edecek sağım, toplama ve nakil için gerekli kaplar, taşıyıcılar, tanker gibi alet ve ekipmanlar düzgün, kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen, torozyona dirençli ve insan sağlığı açısından tehlike yaratmayacak veya sütün duyuşsal özelliklerini olumsuz yönde

etkilemeyecek ve süte geçmeyecek malzemedan yapılmış olmalıdır.

b) Sağımda kullanılan, sütle temas eden kap ve cihazlar kullanımdan hemen sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Çiğ sütün süt toplama/standardizasyon merkezlerine, süt işleme veya üretim tesislerine naklinde kullanılan konteynir ve tanklar her sevkıyattan sonra veya art arda yüklemeler arasında çok kısa boşluklar olduğunda, her bir sevkıyat serisinden sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Ancak her koşulda günde en az bir kere temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

3- Çalışanların hijyeni

a) Çalışanlarda mutlak temizlik şarttır. Özellikle;

-Çiğ süt sağımını ve ilgili işlemleri gerçekleştiren kişiler, uygun, temiz sağım kıyafetler giymelidir.

-Sağımıcı, sağımdan önce ellerini yıkamalı ve sağım boyunca temiz tutmalıdır. Bu amaçla, sağım yerinin yakınında sağımı gerçekleştiren kişinin elini ve koluna yıkayabileceği uygun düzenek bulunmalıdır.

-Sağım sırasında sütü kontamine etme ihtimali olan kişiler sağımdan uzaklaştırılmalıdır.

-Sağımda çalışan tüm kişiler böyle bir işte çalışmalarını önleyici hastalıkları olmadığını belgelemelidirler ve 3 ayda bir portör muayenesini ve 6 ayda bir akciğer kontrollerini yaptırmalıdır.

4- Üretim Hijyeni

Çiğ süte su ilavesini önleyici bir izleme sistemi, toplam canlı bakteri sayısı, somatik hücre sayısı, antibiyotik kalıntısı miktarını izleme sistemi tesis edilmelidir.

BÖLÜM 4

Süt üretim işletmelerinde toplanan ve/veya ısıl işlem, üretim tesislerinde kabul edilecek çiğ sütün toplama sırasında uyması gereken standartlar.

A- Çiğ İnek Sütü

1- Isıl işlem görmüş içme sütü, süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü aşağıdaki standartlara uymalıdır:

Toplam canlı bakteri sayısı 30°C (ml'de)

1 inci yıl $\leq 5\ 000\ 000$ (a)

2 nci yıl $\leq 3\ 000\ 000$ (a)

3 üncü yıl $\leq 1\ 000\ 000$ (a)

4 üncü yıl $\leq 500\ 000$ (a)

5 inci yıl $\leq 100\ 000$ (a)

Somatik hücre sayısı (ml'de) $\leq 500\ 000$ (b)

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

(b) Ayda en az iki numune ile üç aylık bir periyodun geometrik ortalaması

B-Çiğ Manda Sütü

Süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin imalatında kullanılacak çiğ manda sütü aşağıdaki standartları karşılamalıdır.

Toplam canlı bakteri sayısı 30°C (ml'de)

1 inci yıl $\leq 6\ 000\ 000$ (a)

2 nci yıl $\leq 5\ 000\ 000$ (a)

3 üncü yıl $\leq 4\ 000\ 000$ (a)

4 üncü yıl $\leq 3\ 000\ 000$ (a)

5 inci yıl $\leq 1\ 000\ 000$ (a)

Somatik hücre sayısı (ml'de) $\leq 500\ 000$ (b)

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

(b) Ayda en az iki numune ile üç aylık bir periyodun geometrik ortalaması

C- Çiğ Keçi ve Koyun Sütü

1- İçme sütü, süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin imalatında kullanılacak çiğ keçi ve koyun sütü aşağıdaki standartları karşılamalıdır.

Toplam canlı bakteri sayısı 30 °C (ml'de)

1 inci yıl $\leq 5\ 000\ 000$ (a)

2 nci yıl $\leq 4\ 000\ 000$ (a)

3 üncü yıl $\leq 3\ 000\ 000$ (a)

4 üncü yıl $\leq 2\ 000\ 000$ (a)

5 inci yıl $\leq 1\ 000\ 000$ (a)

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

(b) A, B ve C'de belirtilen standartlara uyum süt üretim işletmesinde sütün toplanması sırasında veya üretim tesisinde çiğ süt kabulünde rast gele numune alma yöntemi ile kontrol edilmelidir.

EK - B

BÖLÜM 1

Toplama merkezlerinin taşınması gereken şartlar

- 1) Sütü soğutmak için soğutma ekipmanları veya uygun araçlar olmalı, eğer süt toplama merkezinde depolanıyorsa., soğuk depolama teçhizatlarına sahip olmalıdır.
- 2) Eğer süt, toplama merkezinde arındırılıyorsa, seperatör veya sütü fiziksel arındırmaya uygun başka aletler olmalıdır.

BÖLÜM 2

Standardizasyon merkezlerinin taşınması gereken şartlar

- 1) Çiğ sütün ve standardize edilmiş sütün soğuk depolanması için tanklar ve standardizasyon ekipmanı bulunmalıdır.
- 2) Sütün fiziksel arındırılması için seperatörler veya başka uygun cihazlar bulunmalıdır.

BÖLÜM 3

Isıl işlem/üretim tesislerinin taşınması gereken şartlar

- 1) Isıl işlem ve üretim tesislerinde aşağıda verilen ısıl işlem ekipmanları ve sistemin etkinliğini izleme prosedürü bulunmalıdır.

-otomatik sıcaklık kontrolü

-kaydedicili termometre

-yetersiz ısıtmayı önleyici otomatik emniyet cihazı

-ısıl işlem görmüş sütün tam ısıtılmamış sütle karışmasını önleyecek uygun emniyet sistemi ve otomatik kaydedici cihazı

EK - C

BÖLÜM 1

Mikrobiyolojik kriterler

1. Çiğ sütü tesadüfi örneklemeyle yapılan kontrollerde aşağıda verilen normları karşılamalıdır.

Toplam canlı bakteri sayısı 30 °C'de (ml'de) $\leq 100\ 000$ adet
(a)

Staphylococcus aureus 1 ml de: (m=100, M=500, n=5, c=2)

Salmonella 25 ml de bulunmalıdır.

n=5, c=0, m=0, M=0

2) Isıl işlem uygulanan üretim tesisinde tesadüfi örnekleme yöntemiyle gerçekleştirilen son ürün kontrollerinde pastörize süt aşağıdaki normları karşılamalıdır. (***)

Patojen mikroorganizmalar: 25 gr'da bulunmayacaktır. (**)

n=5, c=0, m=0, M=0

Koliform (ml'de) n=5, c=1, m=0, M=5

6 °C'de 5 gün inkübasyondan sonra yapılan ekimde

21 °C'de toplam canlı bakteri sayısı (ml): n=5, c=1, m=50 000, M=500 000

3) Isıl işlem uygulanan üretim tesisinde örnekleme yöntemiyle gerçekleştirilen kontrollerde, sterilize süt ve UHT süt 30 'C'de 15 gün inkübasyondan sonraki ekimlerde sonuçları aşağıdaki normlara uymalıdır.

- Toplam canlı bakteri sayısı (30'C): ≤ 10 (0.1 ml'de)

- Duyusal kontrol: normal

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

(***)

n= örnekleri kapsayan örnek birim sayısı (adet)

m= bakteri sayısı için kabul edilebilir eşik değeri, (cfu/ml; gr) eğer tüm örnek birimlerdeki bakteri sayısı (m) i geçmemişse sonuç yeterli sayılır.

M= bakteri sayısı için maksimum sınır değer (bir veya daha fazla örnek biriminde bakteri sayısı "M" veya daha fazla ise sonuç olumsuz sayılır.)

c= örnek grubu içinde izin verilen maksimum sınırın (M) altında olması istenen örnek birim sayısı (diğer örnek birimlerindeki bakteri sayısı "m" veya daha az ise örnek olumlu sayılır.)

(**) 25 g numune aynı ürünün

EK D

ÇİĞ SÜTÜN BİLEŞİMİ

	% Protein m/v en az	Asitlik % süt asiti (m/v)	% Yağ m/v en az	% Yağsız kuru madde m/v en az	Yoğunluk (m/v)
İnek	2,8	0,135-0,2	3,5	8,5	1,028
Koyun	3,1	0,16-,35	5,5	10	1,030
Keçi	2,8	0,15-0,28	4,15	8,5	1,026
Manda	5,5	0,14-0,22	7	8,5	1,028

IV. ÇİĞ SÜT ÜRETİMİ İYİ HİJYEN UYGULAMA REHBERİ

1. AMAÇ

Süt ve süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ sütün üretimi için hazırlanan “Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”; çiğ sütün üretimi, depolanması, toplanması ve taşınması sırasında uyulması gereken hijyen şartlarını belirlemektedir.

Rehberde işletmenizi ilgilendiren temel yasal düzenlemeler ve bunlara göre yerine getirmeniz gerekenler ile bunların nasıl uygulandığı açıklanmaktadır. Her işletme, gıda mevzuatının uygulamada getirdiği sorumlulukları yerine getirmek ve kontrol etmekle yükümlüdür. Rehberde, işletmeleri ilgilendiren asgari düzenlemeler açıklanmaktadır.

Rehberde işletmenizi koruyarak ve yasalara uyarak, tüketilmesi güvenli gıdaları üretmeniz için gerekli olan doğru hijyen uygulamaları detaylı olarak açıklanmaktadır. Bu kılavuzda belirtilen konuların çoğu yasal gerekliliklerdir.

2. KAPSAM

Süt ve süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ sütün üretimi için hijyen rehberi; çiğ sütün elde edildiği hayvanların sağlık koşullarını, çiğ sütün üretimi, depolanması, toplanması ve taşınması sırasında uyulması gereken hijyen şartları ile kullanılacak alet ve ekipmanın özelliklerini, çalışan personelin hijyeni ve sağlık şartlarını, üretici tarafından tutulması ve muhafaza edilmesi gereken kayıtları kapsamaktadır.

Bu rehber, birincil üretim olan çiğ sütün hijyenik üretimi ile ilgili olup; küçük ve orta ölçekli işletmelerde uyulması gereken teknik ve hijyenik şartların nasıl sağlanacağını gösteren, işletme ve üretim koşulları ile ilgili “Süt ve Süt Ürünleri İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi” isimli ayrı bir rehber hazırlanmıştır.

3. MEVZUAT

Süt ve süt ürünleri üretiminde kullanılacak sütün birincil üretimi için gerekli olan mevzuat Ek 1’de, uyulması gereken standartlar ve mikrobiyolojik kriterler Ek 2’de verilmiştir.

4. ÇİĞ SÜTÜN HİJYENİK ÜRETİMİ

Hijyen Rehberi sadece işletmeyi ilgilendiren bir uygulamadır. Bununla beraber, özellikle sütçülükte nitelikli ham maddenin sağlanması hijyenik açıdan çok önemlidir. Bu nedenle işletmeler, çiğ sütün hijyeni konusunda çok duyarlı olmalıdır. Bu bölümde birincil üretim hakkında temel bilgiler verilmiştir.

4.1. ÇİĞ SÜT ÜRETİM ALANLARI VE BİNALARI

4.1.1. Hayvanların Barındığı Alanlar

- Hayvanların barındığı yerlerin tasarımı, planlaması ve koşulları, hayvanların sağlığını olumsuz etkilememelidir (Bkz. “Hayvancılık İşletmelerinin Kuruluş, Çalışma, Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” RG:9.8.2006/26254). Ahır ve ağıllar; gübre, yem kalıntıları gibi maddelerin birikmelerini engelleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmeli, hayvanda enfeksiyon riskini önleyecek şekilde temiz tutulmalı ve bakımları yapılmalıdır.
- Altlık ve ahır/ağıllarda hayvanların konulduğu bölmelerin, meme hastalıkları ve meme başı yaralanmaları riskini önleyecek şekilde temizlik ve bakımları yapılmalıdır.
- Barınaklarda yeterli havalandırma ve aydınlatma olmalıdır.
- Hayvanların barındığı yerlerin tasarımı, planlaması ve koşulları, hayvanların sağlığını olumsuz etkilememelidir (Bkz. “Hayvancılık İşletmelerinin Kuruluş, Çalışma, Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” RG:9.8.2006/26254). Ahır ve ağıllar; gübre, yem kalıntıları gibi maddelerin birikmelerini engelleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa

edilmeli, hayvanda enfeksiyon riskini önleyecek şekilde temiz tutulmalı ve bakımları yapılmalıdır.

- Altlık ve ahır/ağıllarda hayvanların konulduğu bölmelerin, meme hastalıkları ve meme başı yaralanmaları riskini önleyecek şekilde temizlik ve bakımları yapılmalıdır.
- Barınaklarda yeterli havalandırma ve aydınlatma olmalıdır.
- Ahır/ağıl ve buralara ekli alanlar dâhil olmak üzere hayvan barınaklarının girişi, diğer hayvan türlerinin girişini engellemelidir.
- İşletmede, sağlıklı hayvanlara hastalığın geçişinin engellenmesi için bulaşıcı hastalığı olan hayvanların ayrılacağı bir karantina ahır bulunmalıdır.

4.1.2. Sağım ve İlgili Yerler

- Sağımın yapıldığı yerler, bulaşma riskini önleyecek şekilde inşa edilmelidir.
- Sağım yerlerinde, sütte bulaşmaya neden olabilecek kanatlı hayvanlar, domuz ve diğer hayvan türleri bulunmamalıdır.
- Sağım yerleri kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen nitelikte zemin ve duvarlara sahip olmalıdır.
- Zeminler, sıvıların drenajını kolaylaştıracak ve atıkların uzaklaştırılmasında yeterli imkâna sahip olacak şekilde inşa edilmiş olmalıdır.
- Yeterli havalandırma ve aydınlatma olmalıdır.
- Sağım ve ekipman temizliğinde kullanılmak üzere yeterli ve temiz su kaynağı olmalıdır.
- Tuvalet ve gübrelıklar gibi tüm bulaşan kaynaklarının ayrımı sağlanmalıdır.

4.2. Hayvan Sağlığı

- Veteriner hekim desteği mutlaka ağılanmalıdır.

- Hayvan hastalıklarının önlenmesi ve hasta hayvanların veya sürünün tedavisinde kontrollü ilaç kullanımı için uygun ve yeterli önlemler alınmalı ve uygulanmalıdır. Bu konuda kayıt tutulmalıdır.
- Tedbirler öncelikle hastalıkların önlenmesi için alınmalı ve bu tedbirler hastalıkların bulaşma riskinin kontrolünü de içermelidir.
- Sağlıklı hayvanların hasta hayvanlardan ayrımı sağlanmalıdır.
- Şap ve Brusella gibi hastalıklardan korunmak için hayvanlara aşı yapılmalıdır. Aşı kayıtları tutulmalıdır.
- Hayvanların, hayvan refahına uygun şartlarda barındırılması sağlanmalıdır.
- Hayvanların, hangi hayvandan ne zaman doğduğu, kimden ne zaman alındığı gibi bilgileri içeren kayıtlar düzenli olarak tutulmalıdır.
- Her bir hayvan sabit bir yöntemle tanımlanmalı; sürü, yetkili kuruma bildirilerek kayıt altına alınmalıdır. Etkili sürü yönetimi uygulamalarının yürütülebilmesi için, her bir hayvanın sağlık durumunun takip edilebildiği bir izlenebilirlik sistemi bulunmalıdır.
- Sağlık durumu bilinmeyen yeni hayvanlar sürüye alınmadan önce, sağlık durumları belirlenene kadar ayrı tutulmalıdır. Bu süre boyunca hayvanların sütü, sağlıklı hayvanlardan sağılan sütle karıştırılmamalıdır. Hayvanın kabulü sırasında durumunun belirlenmesi için yapılan test sonuçları gibi konuyla ilgili bilgilerin kayıtları, çiftlik sahibi tarafından muhafaza edilmelidir.
- Meme enfeksiyonlarının önlenmesine yönelik koruyucu önlemler alınmalıdır. Bunun için:
 - Sağım ekipmanının doğru kullanımı (günlük temizlik, dezenfeksiyon ve ekipmanın sökülmesi gibi),
 - Sağım hijyeni (meme temizliği ve dezenfeksiyonu gibi),

- Hayvan barınaklarının yönetimi (temizliği, barınakların sayısı ve tasarımı gibi),
 - Kuru dönem ve laktasyon periyotlarının takibi sağlanmalıdır.
- Çiğ süt aşağıdaki sağlık koşullarına sahip olan hayvanlardan elde edilmelidir:
- Genel sağlık durumunda gözle görülebilen herhangi bir hastalık, üreme sistemi salgısından kaynaklanan iltihap, ishal, ateşle birlikte bağırsak hastalığı veya belirgin meme iltihabı göstermeyen,
 - Süt ile insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalık belirtisi göstermeyen,
 - Sütün duyuşal özelliklerinde anormallikler olmayan,
 - Sütü etkileme ihtimali olan herhangi bir meme yarası olmayan,
 - İnsan sağlığı için tehlikeli veya tehlikeli olma ihtimali olan, süte geçebilecek maddelerle tedavi edilmemiş hayvanlardan elde edilmeli;
 - İnek ve manda için, 3285 sayılı “Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliğı”ne göre ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Tüberküloz ve Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş hayvanlardan,
 - Koyun ve keçi için; 3285 sayılı “Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliğı”ne göre ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş hayvanlardan elde edilmelidir (İneklerle bir arada tutulan koyun ve keçiler için de tüberküloz şartları aranmalıdır).

4.3. Veteriner İlaçları

- Hayvanlarda ilaç kullanımı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının 2005/74 sayılı “Gıda Olarak Değerlendirilen Hayvanların

Bulundurulduğu Hayvancılık İşletmelerinde İlaç Kullanımı Kontrolleri Genelgesi” ne uygun olmalıdır.

- Süte geçebilen veteriner ilaçları ile tedavi edilmiş hayvanlardan elde edilen süt, her bir veteriner ilacı için özel olarak belirlenmiş süre boyunca (atım süresi) bertaraf edilmeli, süt işleme tesisine gönderilmemelidir.
- Veteriner hekim ve/veya hayvan sahibi tarafından; ilacın miktarı, verildiği gün ve uygulanan hayvanların kimliğini içeren kayıtlar tutulmalı ve muhafaza edilmelidir.
- Hayvan yemlerine ilave edilmek için sadece Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2002/66 sayılı “Yem Katkı ve Premikslerin Üretimi, İthalatı, İhracatı, Satışı ve Kullanımı Hakkında Tebliğ” kapsamında izin almış yem katkıları ve premiksler kullanılmalıdır.

4.4. Haşere Kontrolü

- Haşere ilaçlarının kullanımından önce; haşere, sinek ve kemirgenlerin varlığının engellenmesi için çaba gösterilmelidir. Ahırlar ve sağım yerleri haşereleri çeken yerler olsa da, binanın haşere kontrolüne uygun inşa edilmesi, temizliği ve bakımının yapılması, dışkı atıklarının uzaklaştırılması gibi önlemler haşereleri azaltabilir. Özellikle sağım yerleri yakınında gübre birikiminin oluşmasına izin verilmemelidir.
- Hayvan yemi depoları kemirgenleri çeken yerlerdir. Bu yüzden yem depoları uygun bir yere yerleştirilmeli ve haşerelere karşı korunmanın sağlanması için yem, uygun kapalı kaplarda (konteyner) muhafaza edilmelidir. Yem depolarında gereken önlemler alınmalı ve etkin haşere mücadelesi yapılmalıdır.
- Fare zehri gibi kimyasal ilaç kullanmak gerektiğinde, bu ürünlerin gıda işletmelerinde kullanılabilmesi için resmi olarak onaylanmış olduğuna dikkat edilmesi ve üretici talimatına uygun olarak kullanılması gerekmektedir.

- Kimyasal haşere kontrol önlemlerine başvurmak gerektiğinde, bu ürünlerin gıda işletmelerinde kullanılabilmesi için izinli ve onaylı olduğuna dikkat edilmesi ve üretici talimatına uygun olarak kullanılması gerekmektedir.
- Haşere kontrol kimyasalları, sağım yerleri ve çevresinde bulaşmaya neden olmayacak şekilde depolanmalıdır. Bu kimyasallar yem depolarına yakın veya nemli yerlerde depolanmamalıdır. Katı kapan yemlerinin kullanımı tercih edilmelidir.
- Haşere kontrol kimyasalları sağım sırasında kesinlikle uygulanmamalıdır.

5. ÇİĞ SÜTÜN ÜRETİMİ, DEPOLANMASI VE TAŞINMASI

5.1. Sağım

5.1.1. Sağım Hijyeni

- Sağım, hijyenik koşullarda gerçekleştirilmelidir.
- Sağımdan önce hayvanın meme, meme başı, kasık, böğür ve karnının temizliği yapılmalıdır.
- Sağımda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmış olmalıdır.
- Temizleme ve sağım sırasında meme ve meme başı dokusuna zarar vermekten kaçınılmalıdır.
- Hayvan dışkısı veya tozun, sağım ekipmanı ve sağım çevresine bulaşmasını önlemek için hayvanların yemlenmesi, hayvanların altlıklarının uzaklaştırılması gibi işlemler sağım öncesinde yapılmamalıdır.
- Bu kılavuzun “**4.2 Hayvan Sağlığı**” bölümünde belirtilen, hastalık klinik semptomları gösteren veya süte kalıntısı geçen ilaçların uygulandığı hayvanlar ayrılmalı ve ayrı sağım ekipmanı kullanılarak veya elle sağılmalı ve elde edilen sütler, insan tüketiminde kullanılmamalıdır.

- Sağımı yapan kişi, sağılan hayvanların durumlarını dikkatli olarak gözlemlemeli; duyuşal ve fizikokimyasal belirtiler yönünden her bir hayvanın sütünü kontrol etmeli; hayvana ait kayıtları (özellikle ilaç uygulanmış hayvanların belirlenmesi için) incelemelidir. Anormal bir durumda süt tüketime sunulmamalıdır.

- Her bir meme başından gelen ilk süt, sütün güvenliği ve kalitesinin etkilenmediği görülene kadar atılmalı veya ayrı toplanmalı ve insan tüketiminde kullanılmamalıdır.

5.1.2. Sağım Alet ve Ekipmanının Tasarımı

- Sütle temas edecek olan bağlantı cihazları dâhil tüm sağım alet ve ekipmanı; süt için bulaşma kaynağı olmayan, korozyona dirençli, insan sağlığı açısından tehlike yaratmayan, sütün duyuşal özelliklerini olumsuz yönde etkilemeyen, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen yapıda ve özellikte tasarlanmalı ve imal edilmeli, düzenli olarak temizliği ve bakımları yapılmalıdır. Sağım ekipmanı, sağım süresince meme ve meme başına zarar vermeyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.

- Taşınabilir sağım düzeneği kullanıldığında, sağım düzeneği;

- Gübre ve benzeri herhangi bir atığın bulunmadığı

- Kullanım süresi boyunca sütün istenmeyen dış etkenlerden korunmasını sağlamalı,

- İç yüzeyin temiz tutulmasına izin verecek şekil ve yapıda olmalıdır.

5.1.3. Sağım Alet ve Ekipmanlarının Temizlik ve Dezenfeksiyonu

- Sağımda kullanılan sütle temas eden alet ve ekipman, kullanımlarını takiben hemen temizlenmeli,

dezenfekte edilmeli ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

- Üretici talimatında durulama gerekmediğinin belirtildiğı durumlar hariç olmak üzere, temizlik ve dezenfeksiyon sonrasında alet ve ekipmanlar durularak tüm deterjan ve dezenfektan kalıntıları uzaklaştırılmalıdır.
- Sağımda kullanılan sütle temas eden alet ve ekipman yüzeyleriyle temasta, temizlik, dezenfeksiyon ve durulama işlemlerinde temiz su kullanılmalıdır.

5.1.4. Sağımı Yapan Kişilerin Hijyeni

- Sağımı yapan kişi uygun temiz kıyafet giymelidir.
- Sağımı yapan kişi sağımdan önce elleri ile bilek ve dirsek arası kollarını yıkamalı ve sağım boyunca temiz tutmalıdır. Bu amaçla, sağım yerinin yakınında sağımı yapan kişinin elini ve kolunu yıkayabileceğı uygun lavabo ve dezenfektan bulunmalıdır.

5.2. Sütün Depolanması

5.2.1 Sütün Depolandığı Yer ve Ekipman

- Sütün soğutulduğu veya depolandığı yerler, depolama tankları, güğümler ve diğeri ilgili ekipman, bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.
- Kolay temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek nitelikte zemin ve duvarlara sahip olmalıdır.
- Korozyona karşı dirençli olmalıdır.
- Süte, tüketicide sağlık riski doğuracak miktarlarda madde geçişi olmayacak özellikte olmalıdır.

- Sıvı atıkların kolay drene edilebileceği zemine sahip olmalıdır.
- Uygun havalandırma ve aydınlatma koşullarına sahip olmalıdır.
- Tuvalet ve gübrelikler gibi, tüm bulaşan kaynaklarının ayrımı sağlanmalıdır.
- Bağlantı cihazları kolayca yıkanabilen, temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen özellikte olmalıdır.
- Uygun süt soğutma ekipmanlarına sahip olmalıdır.
- Haşere gibi olumsuz dış etkenlere karşı korunmalıdır.
- Depolama tankları ve güğümler, sütte bulaşmaya neden olabilecek zararlı herhangi bir maddenin depolanmasında kullanılmamalıdır.
- Depolama tankları ve güğümler düzenli olarak yeterli sıklıkta temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

5.2.2. Sütün Depolanması ve Soğutulması

- Sağımdan hemen sonra süt, sütün kalitesine olumsuz etkisi olmayan temiz bir yerde toplanmalı ve eğer süt sağımdan sonra 2 saat içinde toplanmayacaksa 8°C'ye, günlük toplanacaksa 8°C'nin altına, günlük toplanmayacaksa 6°C'nin altına soğutulmalıdır.
- Süt, sağımdan sonra iki saat içinde işleme ve üretim tesisine ulaştırılmazsa, işleme ve üretim tesisine taşınırken sıcaklığın 10°C'yi geçmemesi sağlanmalıdır. Ancak, sağımdan sonra iki saat içinde ulaştırılacaksa soğutma yapılmayabilir.

5.3. Sütün Toplanması, Taşınması ve Dağıtımı

5.3.1. Toplama, Taşıma ve Dağıtım İşlemleri

- Toplama merkezi, sütte bulaşmayı önleyen bir şekilde tasarlanmalı ve işletilmelidir. Sütü soğutmak için soğutma ekipmanları veya uygun ekipman olmalı, eğer süt toplama merkezinde depolanıyorsa, soğuk depolama teçhizatlarına sahip olmalıdır. Eğer süt depolama merkezinde arındırılıyorsa separatör veya sütü fiziksel arındırmaya uygun başka aletler olmalıdır.
- Sütün hijyeninin olumsuz yönde etkilenmemesi için toplama merkezine personel ve araçların girişinde yeterli önlemler alınmalıdır. Özellikle toplama merkezine giriş; gübre, silaj vb.den temiz olmalıdır.
- Süt toplama/taşıma işlemleri, hastalığa neden olan patojen mikroorganizmaları süte geçirme riski olan kişiler tarafından yapılmamalıdır.
- Süt toplayıcısı/taşıyıcısı çiğ süt hijyeninin korunması konusunda yeterli eğitimi almış olmalı, temiz kıyafet giymelidir. Süt toplayıcısının kıyafeti ve ayakkabıları gübre ile bulaştığında, kirlenmiş kıyafet ve ayakkabılar, çalışmaya devam etmeden önce değiştirilmeli veya temizlenmelidir. Süt toplayıcısı/taşıyıcısı hayvanların bulunduğu yerlere ve gübre bulunan yerlere girmemelidir.
- Toplama öncesinde süt toplayıcısı/taşıyıcısı, sütte bozulma veya kokuşma belirtilerinin bulunmadığının tespiti için her bir üreticinin sütünü kontrol etmelidir. Sütte bozulma ve kokuşma belirtileri bulunuyorsa süt toplanmamalıdır.
- Süt hijyenik koşullar altında toplanmalıdır.
- Süt toplayıcısı/taşıyıcısı süt işletmesinde, üretim yerlerine girmemelidir. Süt işleme alanları veya işlenmiş süt ve süt ürünleri ile uğraşan personelle direkt temasa geçmeden, sadece ilgili süt işletmesi

personeli ile iletişim kurmalı, süt numunelerinin dağıtımı, giyinme, dinlenme molası vs. için gerekli iznin verilmesi konularında kurallar belirlenmelidir.

5.3.2. Toplama, Taşıma ve Dağıtımda Kullanılan Ekipman

- Sütle temas eden toplama ve taşımada kullanılan gğm, tank, tanker vb. düzgün, kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen, korozyona dirençli ve insan sağlığı açısından tehlike yaratmayacak, sütün duysal özelliklerini olumsuz yönde etkilemeyecek ve süte madde geçişinin olmadığı malzemedен yapılmış olmalıdır.

5.3.3. Toplama, Taşıma ve Dağıtımda Kullanılan Ekipmanın Temizlik ve Dezenfeksiyonu

- Süt taşıma tankerleri (süt boşaltım alanı, vanalar vs. dâhil) sütün bulaşmasını önlemek için yeterli sıklıkta temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Dezenfeksiyon sonrasında tankerler ve gğmlerde dezenfektan kalıntıları çok iyi akıtılmalıdır.
- Çiğ sütün toplama veya standardizasyon merkezlerine, süt işleme veya üretim tesislerine naklinde kullanılan tanklar, her sevkiyattan sonra veya art arda yüklemeler arasında çok kısa boşluklar olduğunda, her bir sevkiyat serisinden sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Ancak her koşulda günde en az bir kere temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Süt taşıma tankerleri süt dışında başka maddelerin taşınmasında kullanılmamalıdır.

5.4. Taşıma Sresi ve Sıcaklığı

- Taşıma sıcaklığı ve süresi, sütün güvenilirliği ve kalitesi üzerine olumsuz etkileri önleyecek şekilde süt işletmesine

veya toplama/soğutma merkezine sütün taşınmasına uygun olmalıdır.

- Süt, sağımdan sonra 2 saat içinde işleme ve üretim tesisine ulaştırılamazsa işleme veya üretim tesisine taşınırken, sıcaklığın 10°C'yi geçmemesi sağlanmalıdır. Eğer sağımdan itibaren 2 saat içinde ulaştırılabilecekse soğutma yapılmayabilir.

6. ÜRETİM HİJYENİ

Çiğ süt üretimi yapan işletmelerden toplanacak ve üretim tesislerinde kabul edilecek çiğ sütün toplanması sırasında, uyması gereken standartlar ile mikrobiyolojik kriterler Ek 2'de verilmiştir.

7. KAYITLARIN MUHAFAZASI

Gıda güvenilirliği ile ilgili olarak, aşağıda yer alan konularda kayıtların muhafaza edilmesi gereklidir:

- Halk sağlığı üzerine etkisi olan hayvan hastalıklarının önlenmesi ve kontrolü için alınan tedbirler,
- Hayvanların tanımlanması ve taşınması,
- Meme sağlığının düzenli kontrolü,
- Veteriner ilaçları ve haşere kontrol kimyasallarının kullanımı,
- Yemin doğası ve kaynağı,
- Süt depolama sıcaklıkları,
- Tarım kimyasallarının kullanımı,
- Ekipman temizliği.

EK.1. Çiğ Süt Üretimine İlişkin Yasal Düzenlemeler

Sıra	Mevzuat Adı	Resmi Gazete Tarih ve Sayısı
1-	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.	13 Haziran 2010- 27610
2-	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	16 Kasım 1997-23172m
3-	Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/6)	14 Şubat 2000-23964
4-	Türk Gıda Kodeksi - Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (Tebliğ No: 2002/30)	28 Nisan 2002-24739
5-	Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2008/26)	17 Mayıs 2008-26879
6-	Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/41)	29 Temmuz 2008-26951
7-	Yem Katkı ve Premikslerin Üretimi, İthalatı, İhracatı, Satışı ve Kullanımı Hakkında Tebliğ	18 Aralık 2002-24967
8-	Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik	27 Ağu stos 2004-25566
9-	Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik	26 Eylül 2008-27009
10-	Hayvancılık İşletmelerinin Kuruluş, Çalışma, Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik	09 Ağustos 2006-26254
11-	İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik	17 Şubat 2005-25730
12-	Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik	19 Ocak 2005-25705

Ek.2. Çiğ Sütün Uyması Gereken Standartlar ve Mikrobiyolojik Kriterler

Çiğ süt üretimi yapan işletmelerden toplanacak ve üretim tesislerinde kabul edilecek çiğ sütün toplanması sırasında uyması gereken standartlar ile mikrobiyolojik kriterler;

A. Çiğ İnek Sütü

Isıl işlem görmüş içme sütü, süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü aşağıdaki standartlara uymalıdır:

Toplam canlı bakteri sayısı 30°C (ml'de) $\leq 100.000(a)$

Somatik hücre sayısı (ml'de) $\leq 500.000(b)$

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

(b) Ayda en az bir numune ile üç aylık bir periyodun geometrik ortalaması

B. Çiğ Manda Sütü

Süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin imalatında kullanılacak çiğ manda sütü aşağıdaki standartlara uymalıdır:

Toplam canlı bakteri sayısı 30°C (ml'de) $\leq 1.000.000(a)$

Somatik hücre sayısı (ml'de) $\leq 500.000(b)$

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun aritmetik ortalaması

(b) Ayda en az bir numune ile üç aylık bir periyodun aritmetik ortalaması

C. Çiğ Keçi ve Koyun Sütü

İçme sütü, süt ürünleri ve süt bazlı ürünlerin imalatında kullanılacak çiğ keçi ve koyun sütü aşağıdaki standartlara uymalıdır:

Toplam canlı bakteri sayısı 30°C (ml'de) $\leq 1.000.000(a)$

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

A, B ve C'de belirtilen standartlara uyum, süt üretim işletmesinden sütün toplanması sırasında veya üretim tesisinde çiğ süt kabulünde rastgele numune alma yöntemi ile kontrol edilmelidir.

V. SONUÇ ve ÖNERİLER

Ulusal mevzuatımızda süt üreticilerinin yeri ve sorumluluklarının iyi anlaşılması amacıyla 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi iğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği ile iğ Süt retimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi hakkında bilgilendirme amacıyla ilgili yasal düzenlemelerin bir araya toplandığı mevcut çalışma, yol gösterici nitelik yanında, yasal ve yönetsel yaptırımlar hakkında da bilgi verici özellikler taşımaktadır.

Kitapçık içinde yer alan bilgilerin dikkatle irdelenerek, süt üretimi sürecinde üreticilerin yasal sorumlulukları ve çiğ süt üretiminde iyi hijyen uygulamaları konusundaki eksikliklerini tamamlamaları gerekmektedir. Bu sorumlulukların sahada eksiksiz yerine getirilmesi sayesinde salt verim miktarında değil, ürün kalitesinde de ciddi iyileşmeler olacağı düşünülmektedir.