Sayı : 200

VETERİNER HİZMETLERİ YASASI

(5/2017 sayılı Yasa)

Madde 27 Altında Yapılan Tüzük

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Veteriner Hizmetleri Yasası'nın 27'nci maddesinin kendisine verdiği yetkiye dayanarak aşağıdaki Tüzüğü yapar:

Kısa İsim	1.	Bu Tüzük, Hayvansal Gıda İşletmelerinin Özel Hijyen Kuralları Tüzüğü olarak isimlendirilir.	
		BİRİNCİ KISIM	
		Genel Kurallar	
Tefsir	2.	Bu Tüzükte metin başka türlü gerektirmedikçe, aşağıdaki tanımlar geçerlidir;	
56/2014		(1)	Genel Gıda ve Yem Yasasında belirtilen tanımlar,
		(2)	Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğünde belirtilen tanımlar,
		(3)	Bu Tüzüğün Ek I'inde belirtilen tanımlar, ve
		(4)	Bu Tüzüğün Ek II ve Ek III'ünde belirtilen diğer teknik tanımlar.
	"Av Hayvanı Tesisi", avlandıktan sonra av hayvanları ve etlerinin, pazara arzı için hazırlandığı tesisi anlatır.		
	"BSE Riski", Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE) tarafından Bovine Spongioform Encephalopathy (BSE) hastalığı açısından ülke veya bölge bazında tanımlanan riski anlatır.		
	"Büyük Yabani Av Hayvanı", küçük yabani av hayvanı tanımına girmeyen, doğada serbest olarak yaşayan yabani kara memelilerini anlatır.		
	"Çatlak Yumurta", kabuğu zarar görmüş ancak zarı bozulmamış yumurtaları anlatır.		
	"Çiğ Süt", çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 400 C'den fazla ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip bir işleme tabi tutulmamış sütü anlatır.		
	"Çiftlik Avı", evcil tırnaklı hayvanların dışında kalan, çiftlikte beslenen ratite ve memelileri anlatır.		
	"Et", büyük yabani av hayvanı ve evcil tırnaklı hayvanların kanlarını da içeren yenilebilir kısımlarını anlatır.		
	"Et Ürünü", etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri seviyede işlenmesinden elde edilen ürünü anlatır. Ürünün kesit yüzeyi, artık taze et özelliklerini taşımaz.		
	"Evcil Tırnaklı Hayvan", *Bubalus* ve Bizon türlerini de içeren, evcil sığır, domuz, koyun ve keçi türü hayvanlar ile evcil solipedleri anlatır.		
	"Greaves", yağ ve suyun kısmi olarak ayrılmasından sonra rendering işleminden kalan protein içeren kalıntıyı anlatır.		
	"Hazırlanmış Et Karışımları", taze et özelliğini ortadan kaldıracak şekilde gıda maddeleri, baharatlar ve katkı maddeleri ilave edilen veya etin iç kas lif yapısını değiştirmeden işleme tabi tutulan parçalanmış ETİ de kapsayan taze eti anlatır.		

	"İç Organ", soluk ve yemek borusu ile göğüs, karın ve pelvik boşluklardaki bir organı ve kuşlarda ilaveten kursağı anlatır.
	"İşlenmiş Hayvansal Yağ", kemikler de dahil olmak üzere, etin işlenmesinden elde edilen insan tüketimine yönelik yağı anlatır.
	"İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar", elde edildikten ve temizlendikten sonra, tuzlama, ısıtma veya kurutma gibi bir işleme tabi tutulan mide, idrar kesesi ve bağırsakları anlatır.
	"İşlenmiş Su Ürünü", su ürünlerinin işlenmesinden veya işlenmiş ürünün daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen ürünü anlatır.
	"Jelatin", hayvanların kemik, post, deri, tendon ve sinirlerinden üretilen ve kolajenin kısmi hidrolizinden elde edilen jelleşen veya jelleşmeyen, doğal ve çözülebilir proteini anlatır.
	"Karkas", hayvanın kesilip temizlendikten sonraki vücudunu anlatır.
	"Kıyma", kıyılmış ve %1'den daha az tuz içeren kemiksiz eti anlatır.
	"Kolajen", hayvanların kemik, deri, post ve tendonlarından, bu Tüzük kurallarına uygun olarak üretilen protein kaynaklı ürünü anlatır.
	"Kurbağa Bacağı", Ranidae familyasının RNA türünün ön bacaklarının arkasından enine bir kesitle ikiye ayrılan vücutlarının iç organları ayrılmış ve derisi yüzülmüş posterior kısmını anlatır.
	"Küçük Yabani Av Hayvanı", doğada serbest olarak yaşayan yabani av kuşlarını ve lagomorfları anlatır.
	"Kümes Hayvanları", devekuşugiller dışında, evcil hayvan olarak çiftlikte beslenen, fakat evcil olarak kabul edilmeyen kuşları da içeren kanatlıları anlatır.
	"Lagomorf", tavşan, yabani tavşan ve kemirgenleri anlatır.
	"Mekanik Olarak Ayrılmış Et" veya "MAE", kemikleri ayrıldıktan sonra kas lif yapısında kayba veya değişikliğe yol açan mekanik araçlar kullanılarak etli kemiklerden veya kanatlı karkaslarından, etin ayrılması suretiyle elde edilen ürünü anlatır.
	"Mezbaha", etleri insan tüketimine yönelik olan hayvanların kesiminin yapıldığı ve derilerinin yüzüldüğü tesisi anlatır.
	"Onaylı Madde", Yetkili Makam tarafından gıda işletmelerinde yüzey kontaminasyonunu ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir derecelere indirmek için onaylanmış temizlik ve dezenfeksiyon amaçlı maddeleri anlatır.
	"Paketleme Merkezi", yumurtaların kalite ve ağırlık bakımından derecelendirildiği tesisi anlatır.
	"Parçalama Tesisi", etin kemiklerinden ayrılması ve/veya parçalanması için kullanılan tesisi anlatır.
	"Salyongoz", *HelixpomatiaLinné*, *HelixaspersaMuller*, *Helixlucorum* türlerinin karasal karından bacaklılarını ve Achatinidae familyasının türlerini anlatır.
	"Sakatat", iç organlar ve kan dahil, karkas dışında kalan taze eti anlatır.
	"Sıvı Yumurta", kabuğu ayrılan işlem görmemiş yumurta içeriğini anlatır.

	"Süt Üretim İşletmesi", pazara gıda olarak sürmek amacıyla süt üreten çiftlik hayvanlarının beslendiği işletmeyi anlatır.			
	"Süt Ürünü", çiğ sütün işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen ürünü anlatır.			
	"Taze Et", vakumla veya kontrollü atmosferde paketlenen et de dahil, soğutma, dondurma veya çabuk dondurma dışında herhangi bir koruyucu işleme tabi tutulmamış eti anlatır.			
	"Yabani Av Hayvanı":			
	a.	Yabani tırnaklı hayvan ve lagomorfları, insan tüketimi için avlanan ve yabani av hayvanı gibi etrafı çevrili alanlarda serbest koşullarda yaşayan memelileri de kapsayan, ulusal mevzuata göre yabani av hayvanı olarak kabul edilen diğer karasal memelileri; ve		
	b.	İnsan tüketimi için avlanan yabani kuşları anlatır.		
	"Yumurta", çiftlikte beslenen kanatlılar tarafından üretilen, kırık, kuluçkalık veya pişirilmiş yumurtalar hariç doğrudan insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun, kabuklu yumurtaları anlatır.			
	"Yumurta Ürünü", yumurta veya çeşitli bileşim ve karışımlarının işlenmesinden ya da işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen ürünü anlatır.			
	"Hayvansal Ürünler":			
	a.	Balı ve kan da dahil hayvansal gıdayı;		
	b.	İnsan tüketimine yönelik canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı deniz kestaneleri, canlı gömlekliler, canlı deniz karından bacaklıları, ve		
	c.	Son tüketiciye canlı olarak arz edilecek diğer hayvanları anlatır.		
	"Toptan Satış Pazarı", gıda maddelerinin gıda işletmecilerine satışının yapıldığı, ortak kullanılan alan ve bölümleri paylaşılan ve çok sayıda ayrı birimi içeren gıda işini anlatır.			
Amaç	3.	Bu Tüzüğün amacı, gıda işletmecilerinin gıdanın üretim, işleme ve ihracatı da dahil dağıtımının tüm aşamalarında uygulayacakları hayvansal gıdaların hijyenine ilişkin özel kuralları belirlemektir.		
Kapsam	4.	(1)	Bu Tüzük; işlenmiş ve işlenmemiş hayvansal gıdaları kapsar.	
		(2)	Aksi açık ve net bir şekilde belirtilmedikçe, bu Tüzük bitkisel kökenli ürünler ve hayvansal kökenli işlenmiş ürünleri birarada içeren gıdaları kapsamaz. Ancak, bu tür gıdaların hazırlanmasında kullanılan hayvansal kökenli işlenmiş ürünler, bu Tüzük kurallarına uygun olarak elde edilir ve işlenir.	
		(3)	Bu Tüzük aşağıdakileri kapsamaz:	
			(A)	Özel evsel kullanım amaçlı birincil üretim;
			(B)	Özel evsel tüketim amacıyla gıdanın hazırlanması, işlenmesi veya depolanması;
			(C)	Birincil ürünlerin üretici tarafından son tüketiciye küçük miktarlarda doğrudan arzı veya son tüketiciye doğrudan arz eden yerel perakendecilere arzı;

			(Ç)		Çiftlikte kesilen küçük miktarlarda kümes hayvanı ve lagomorf etinin üretici tarafından son tüketiciye doğrudan arzı veya son tüketiciye bu etleri taze et şeklinde doğrudan arz eden yerel perakendecilere arzı;
			(D)		Az miktarlarda yabani hayvan ve etlerinin avcılar tarafından son tüketiciye doğrudan arzı veya son tüketiciye doğrudan arz eden yerel perakendecilere arzı.
		(4)	(A)		Aksi açık ve net bir şekilde belirtilmedikçe, bu Tüzük perakende satışı kapsamaz.
			(B)		Ancak, aşağıda belirtilen durumlar hariç yürütülen faaliyet, hayvansal gıdanın başka bir işletme veya tesise arzı şeklindeyse bu Tüzük perakende satışı kapsar:
				(a)	Bu Tüzüğün Ek III'ünde belirtilen özel sıcaklık kurallarının geçerli olduğu depolama ve nakliye faaliyetleri veya
				(b)	Hayvansal gıdanın bir perakendeci işletmeden diğer bir perakendeci işletmeye arz edildiği ulusal mevzuat kurallarına göre marjinal, yerel ve sınırlı faaliyetler.
		(5)	Bu Tüzük, aşağıdaki konulardaki özel mevzuat kurallarına halel getirmeksizin uygulanır:		
			(A)		Bulaşıcı süngerimsi ensefalopatilerin (TSE) koruma, kontrol ve eradikasyonuna yönelik hayvan ve insan sağlığı kuralları,
8/2013			(B)		Hayvan Refahı Yasası kuralları ve
			(C)		Hayvanların tanımlanması ve hayvansal ürünlerin izlenebilirliği kuralları.
	İKİNCİ KISIM				
	Gıda İşletmecilerinin Yükümlülükleri				
Genel Yükümlülükler	5.	(1)	Gıda işletmecileri, Ek I ve II'de yer alan ilgili kurallara uyarlar.		
		(2)	Gıda işletmecileri, hayvansal ürünlerin yüzey kontaminasyonunu ortadan kaldırmak için onaylı maddeler, içme suyu veya Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü ya da bu Tüzüğün izin verdiği durumlarda temiz su dışında herhangi bir madde kullanamaz. Onaylı bir maddenin kullanımı, gıda işletmecisinin bu Tüzük kurallarına uyma sorumluluğunu etkilemez.		
Tesislerin Kayıt ve Onayı	6.	(1)	Gıda işletmecileri, sadece aşağıda belirtilen kurallara uygun olan tesislerde hazırlanan, işlenen ve üretilen hayvansal ürünleri ülke içinde pazara arz edebilir:		
			(A)		Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü, bu Tüzüğün Ek I ve Ek II'ü ve gıda mevzuatının diğer ilgili kuralları ve

			(B)	Yetkili Makam tarafından kaydedilmiş veya gerektiği durumlarda bu maddenin (2)'inci fıkrasına uygun olarak onaylanmış olan hayvansal ürünler.
		(2)	Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğünün ilgili kurallarına halel gelmeksizin, bu Tüzüğün Ek III'ünde belirtilen hayvansal ürün işleyen tesisler yetkili makam tarafından onaylanır. Bu maddenin (3)'üncü fıkrasına uygunluğu Yetkili Makam tarafından onaylanmadığı sürece hiçbir hayvansal gıda tesisi faaliyet gösteremez. Aşağıdaki faaliyetleri yürüten tesisler bu fıkra kurallarından muaftır;	
			(A)	Birincil üretim,
			(B)	Taşıma faaliyetleri,
			(C)	Sıcaklık kontrollü depolama şartları gerektirmeyen ürünlerin depolanması, veya
			(Ç)	Bu Tüzüğün 4'üncü maddesinin (4)'üncü fıkrasının (B) bendi uyarınca bu Tüzük kurallarının dışında kalan perakende satış faaliyetleri.
5/2017		(3)	Yukarıdaki (2)'nci fıkra uyarınca onaylanması gereken bir tesis, Veteriner Hizmetleri Yasası uyarınca, yetkili makam tarafından yapılan bir denetim ziyaretini takiben aşağıdaki şekillerden birine uygun olarak onaylanmadığı sürece faaliyet gösteremez:	
			(A)	Onay; veya
			(B)	Şartlı onay.
		(4)	Gıda işletmecileri, Veteriner Hizmetleri Yasası uyarınca, yetkili makamla işbirliği yapmak zorundadır. Özellikle, yetkili makamın tesisin onayını geri çekmesi veya şartlı onay vermesini takiben uzatmayı durdurması ya da iptal etmesi durumunda gıda işletmecileri, kendi kontrolleri altındaki tesislerinin faaliyetini durdurur.	
		(5)	(A)	Yukarıdaki (2)'nci fıkra uyarınca onaya tabi olan ve bu Tüzüğün yürürlüğe girmesinden önce mevzuata uygun olarak hayvansal ürünleri pazara arz eden; veya
			(B)	Bu Tüzüğün yürürlüğe girmesinden önce onay almaları gerekmeyen işletme ve tesisler, Tüzüğün yürürlük tarihi ile Yetkili Makamın yapacağı ilk kontrol arasındaki sürede ürettikleri gıdaları pazara arz edebilir.
Sağlık ve Tanım İşareti 5/2017	7.	(1)	Bu Tüzüğün 6'ncı maddesinin (2)'nci fıkrası uyarınca onaya tabi olan bir tesiste üretilen hayvansal bir ürün pazara arz edilirken gıda işletmecileri söz konusu ürünün:	
			(A)	İnsan tüketimine uygun olduğunu belirleyen veteriner mevzuatına uygun bir tanımlama işaretine sahip olmasını; veya
			(B)	Veteriner Hizmetleri Yasası'nda sağlık işareti uygulamasının öngörülmediği durumlarda, bu Tüzüğün Ek II'sinde belirtilen bir tanım işaretine sahip olmasını sağlar.

		(2)	Gıda işletmecileri, sadece yukarıdaki 6'ncı madde uyarınca onaylanmış işletmelerde bu Tüzük kurallarına uygun olarak üretilen hayvansal ürünlere tanım işareti uygulayabilir.		
		(3)	Gıda işletmecileri, eti kesmedikçe, işlemedikçe veya başka bir şekilde muamele etmedikçe, uygulanan sağlık işaretini etten çıkaramaz.		
Hayvansal Ürünlerin İthali	8.	(1)	Hayvansal ürün ithal eden gıda işletmecileri;		
			(A)	Hayvansal ürün ithalatına yetkili makam tarafından izin verilen ülkeler listesinde yer alan ülkelerden;	
			(B)	(a)	Söz konusu ürünün sevkiyatının yapıldığı, elde edildiği veya hazırlandığı tesisin, ürün ithalatına izin verilen tesis listesinde yer alan tesislerden,
				(b)	Taze et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE ithal edileceği durumlarda; güncel listelerde yer alan mezbaha ve parçalama tesislerinden veya onaylı tesislerde üretilen et ürünlerinden ve
				(c)	Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, derisi dikenliler, gömlekliler ve denizde yaşayan karından bacaklılar ithal edileceği durumlarda, üretim alanının izin verilen listelerde yer alan üretim alanlarından ithalat yapar.
			(C)	İthal edilecek hayvansal ürün;	
				(a)	Bu Tüzük kurallarını, sağlık ve tanım işaretini,
				(b)	Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü kurallarını ve
				(c)	Hayvansal ürünlerde ithalat kontrollerini düzenleyen ulusal mevzuat koşullarını karşılamak zorundadır.
			(Ç)	Sertifika ve belgeler veteriner mevzuatı kurallarına uygun olmak zorundadır.	
		(2)	Yukarıdaki (1)'inci fıkraya muafiyetle balıkçılık ürünlerinin ithalatı özel kurallara uygun olarak gerçekleştirilebilir.		
		(3)	Hayvansal ürünleri ithal eden gıda işletmecileri:		
			(A)	Ürünlerin, resmi ithalat kontrolüne hazır olmasını,	
			(B)	İthalatın, insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretim, işleme, dağıtım ve ithalatını düzenleyen ulusal mevzuat kurallarına uygun olarak gerçekleşmesini ve	
			(C)	İthalattan sonra kendi kontrolleri altında gerçekleşen faaliyetlerin, Ek III'te belirtilen kurallara uygun olmasını sağlar.	
		(4)	Bitkisel ve hayvansal kökenli işlenmiş ürünleri bir arada içeren gıdaları ithal eden gıda işletmecileri, işlenmiş hayvansal ürün içeren bu tür gıdaların		

		yukarıdaki (1)'ici, (2)'nci ve (3)'üncü fıkralarda belirtilen kurallara uymasını sağlar ve bu uygunluğu belge ve sertifikalarla kanıtlar.
Belgeler	9.	Gıda işletmecileri, bu Tüzüğün Ek I veya II'sinde belirtilen gerekli durumlarda, sevk edilen hayvansal ürünlere sertifika ve diğer belgelerin eşlik etmesini sağlarlar.
	ÜÇÜNCÜ KISIM	
	Son Kurallar	
Risk Değerlendirme Kurulunun Danışmanlığı	10.	Yetkili Makam bu Tüzük kapsamına giren ve halk sağlığını önemli derecede etkileyecek konularda Risk Değerlendirme Kuruluna danışır.
Yürütme Yetkisi	11.	Bu Tüzük, Veteriner işleri ile görevli Bakanlık tarafından yürütülür.
Yürürlüğe Giriş	12.	Bu Tüzük, Resmi Gazetede yayımlandığı tarihten başlayarak yürürlüğe girer.
	EK I	
	HAYVANSAL ÜRÜNLERE YÖNELİK DİĞER KURALLAR	
	BÖLÜM I	
	TANIM İŞARETİ KURALLARI	
Tanım İşareti 1.	Bu Tüzüğün 7'nci ve 8'inci maddesi kurallarıyla Ek II kurallarına tabi olan gıda işletmecileri, hayvansal ürünlerin aşağıdaki kurallara uygun şekilde işaretlenerek tanımlanmasını sağlar.	
(1)	Tanım işaretinin uygulanması aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır;	
	(A)	Tanım işareti, ürün tesisten ayrılmadan önce uygulanır.
	(B)	Ancak, ürünün paketi ve/veya ambalajı çıkarıldığında veya başka bir tesiste ileri işleme tabi tutulduğunda, ürüne yeni bir işaret uygulanır. Bu durumda yeni işaret, bu işlemin gerçekleştirildiği tesisin onay numarasını içerir.
	(C)	Yumurtalarda paketleme merkezinin kodu uygulanmışsa tanım işareti gerekmez.
56/2014	(Ç)	Gıda işletmecileri, Genel Gıda ve Yem Yasası'nın 19'uncu Maddesi uyarınca hayvansal ürünlerin hangi gıda işletmecisinden alındığı ve dağıtımın kime yapıldığını tanımlayacak bir kayıt sistemine sahip olur ve buna yönelik prosedürler uygular.
(2)	Tanım işaretinin şekli aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır;	
	(A)	İşaret okunaklı ve silinmez olmalı ve karakterler kolayca anlaşılır olmalıdır. Yetkili makama kolayca gösterilebilmelidir.
	(B)	İşaret, tesisin bulunduğu ülke adını Kuzey Kıbrıs olarak açıkça belirtmeli, ilgili ISO standardına uygun olarak veya 2 harfli NC olarak göstermelidir.
	(C)	İşaret, tesisin onay numarasını belirtmelidir. Bir işletmenin hem bu Tüzük kapsamına giren ve hem de girmeyen gıdaları üretmesi durumunda, gıda

			işletmecisi Yetkili Makama başvuru yaparak her iki tip gıda için aynı tanımlama işaretine sahip olur ve bunu kullanabilir.
(3)	İşaretleme yöntemleri aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır;		
	(A)		İşaret, farklı hayvansal ürünlerin sunumuna dayalı olarak doğrudan ürüne, ambalaja veya pakete uygulanabilir veya ürün ambalaj veya paketine uygulanan bir etikete basılabilir. İşaret, aynı zamanda dayanıklı bir malzemeden yapılmış ve kolayca çıkarılamaz bir etiket de olabilir.
	(B)		Kesilmiş et veya sakatat içeren paketlerde işaret; paket açıldığında tahrip olacak bir şekilde (açıldığı belli olacak şekilde), pakete sabitlenmiş bir etikete veya paket üzerine damga şeklinde uygulanmalıdır. Ancak, açma işleminin paketi tahrip edeceği durumlarda, bu husus gerekli değildir. Ambalaj, paketin sağladığı korumayı sağlıyorsa, etiket ambalaja da uygulanabilir.
	(C)		Nakil kaplarına veya geniş paketlere yerleştirilen ve diğer tesislerde ilave işlem, işleme, ambalajlama veya paketlemesi amaçlanan hayvansal ürünler için, işaret kap veya paketin dış yüzeyine uygulanabilir.
	(Ç)		Hazır ambalajlı hale getirilmeksizin bulk halinde taşınan sıvı, granül, toz halindeki hayvansal gıdalar ve balıkçılık ürünlerinde, yukarıdaki 6 ve7'nci fıkralarda belirtilen bilgileri içeren ve gıdaya eşlik eden nakil/sevk belgesinin gıdaya eşlik etmesi durumunda tanımlama işaretinin kullanılması zorunlu değildir.
	(D)		Hayvansal ürünler son tüketiciye doğrudan arz edilmek amacıyla paketlenmişse, işaretin sadece o paketin dış yüzeyine uygulanması yeterlidir.
	(E)		İşaret hayvansal ürünlere doğrudan uygulandığında, kullanılan boya, gıda maddelerinde boya maddeleri kullanımına ilişkin mevzuat kurallarına uygun olur.
	BÖLÜM II		
	HACCP PROSEDÜRLERİ		
HACCP 2. İlkelerine Dayalı Prosedürlerin Amaçları	(1)		Mezbaha işleten gıda işletmecileri, yürüttükleri tehlike analizleri doğrultusunda gerekli olan ve genel HACCP gerekliliklerine uygun olarak uyguladıkları prosedürlerin, aşağıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen spesifik gerekliliklerı karşılamasını sağlarlar.
	(2)		Prosedürler, mezbahaya kabul edilen her hayvanın veya uygun olduğu durumda her parti hayvanın;
		(A)	Uygun şekilde tanımlanmış olmasını,
		(B)	Kısım III'de belirtilen işletmebilgilerinin eşlik etmesini,
		(C)	Yetkili makamın izin verdiği haller dışında, hayvan veya halk sağlığı nedenleriyle bir hareket yasağı (karantina) veya diğer sınırlamanın konu edildiği bir işletmeden veya bölgeden gelmiş olmasını,
		(Ç)	Temiz olmasını,
		(D)	Gıda işletmecisinin muhakeme edebileceği kadarıyla sağlıklı olmasını,
		(E)	Mezbahaya varışta hayvan refahı açısından tatmin edici durumda olmasını,

			sağlarlar.		
	(3)	Yukarıdaki (2)'nci fıkra kurallarına uygunsuzluk halinde gıda işletmecisi, resmi veteriner hekimi bilgilendirir ve gerekli tedbirleri alır.			
	BÖLÜM III				
	GIDA ZİNCİRİ BİLGİSİ				
Gıda 3. Zinciri Bilgisi	(1)	Mezbaha işletmecilerinin, gerekli hallerde, mezbahaya yollanan veya yollanması planlanan av hayvanları dışındaki tüm hayvanlarının bu Kısım'da yer alan gıda zinciri bilgisini talep etmesi, teslim alması, kontrol etmesi ve uygun şekilde hareket etmesi zorunludur.			
		(A)	Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü kurallarına uygun olarak işletme bünyesinde tutulan kayıtların içerdiği ilgili gıda güvenliği bilgisi sağlanmadıkça, mezbaha işletmecileri hayvanları mezbahaya kabul edemez.		
		(B)	Aşağıdaki (7)'nci fıkrada belirtilen durumlar hariç, hayvanlar mezbahaya varmadan en az 24 saat önce bilgiler mezbaha işletmecilerine ulaştırılmalıdır.		
		(C)	Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen ilgili gıda güvenliği bilgisi özellikle aşağıdaki hususları kapsar:		
			(a)	İşletmenin yerleşik bulunduğu bölgenin statüsü veya bölgesel hayvan sağlığı statüsünün Trişinella açısından kontrol altında olduğu bilgisi,	
			(b)	Hayvanların sağlık durumu,	
			(c)	Belirli bir süre içinde , , hayvanlara uygulanan veteriner tıbbi ürünler ve diğer tedaviler, bunların uygulama tarihleri ve arınma süreleri,	
			(ç)	Et güvenliğini etkileyebilen hastalıkların görülme durumu,	
			(d)	Halk sağlığının korunmasına ilişkin, izleme, zoonoz ve kalıntıların kontrolü amacıyla alınan numunelerin, etin güvenliğini etkileyebilecek hastalıkların teşhisi için hayvanlardan veya diğer materyallerden alınan örneklerde yürütülen tüm analiz sonuçları,	
			(e)	Özellikle resmi veteriner hekimin raporlarını içeren aynı işletmeden gelen hayvanların antemortem ve post mortem kontrol raporları,	
			(f)	Hastalığın varlığına işaret edebilecek üretim bilgileri, ve	
			(g)	İşletmeye hizmet veren özel veteriner hekimin adı ve adresi.	
		(Ç)	(a)	Ancak, mezbaha işletmecilerine aşağıdaki hususların bildirilmesi gerekli değildir;	
				i.	İşletmeci bu bilgilere halihazırda bir kalite güvence programı ya da bunun gibi bir uygulama çerçevesinde sahipse yukarıdaki (C) bendinin (a), (b), (f) ve (h) bentlerinde belirtilen bilgiler, veya
				ii.	Üreticinin, bildirilecek bilgi olmadığını beyan etmesi durumunda yukarıdaki (C) bendinin (a), (b), (f) ve (g) alt bentlerinde belirtilen bilgiler,

		(b)	Bilginin, işletme kayıtlarından çıkarılarak temin edilmesi gerekmez. Elektronik olarak veya üretici tarafından imzalanmış standart bir beyan şeklinde sunulabilir.
		(D)	Hayvanların mezbahaya kabulüne karar veren gıda işletmecileri, (7)'nci fıkrada belirtilen durumlar hariç, ilgili gıda zinciri bilgisi değerlendirildikten sonra ivedilikle bu bilgiyi hayvanın veya partinin varışından en az 24 saat önce resmi veteriner hekime sunar. Sağlıklı olduğundan şüphe duyulan hayvanların post mortem muayenesinden önce sağlık endişesi yaratan bilgi gıda işletmecisi tarafından resmi veteriner hekimle paylaşılmalıdır.
		(E)	Gıda zinciri bilgisi olmayan hayvanların mezbahaya sevk edilmesi halinde gıda işletmecisi resmi veteriner hekimi derhal bilgilendirmek zorundadır. Resmi veteriner hekim izin verinceye kadar hayvanın kesimi gerçekleştirilemez.
		(F)	Yetkili makamın izniyle ve bu Tüzük amaçlarına ters düşmediği durumlarda, her türlü hayvan eti ile ilgili gıda zinciri bilgisi 24saatten daha kısa bir süre önce veya hayvanla beraber mezbahaya ulaştırılabilir. Ancak; gıda zinciri bilgisinin mezbahanın faaliyetlerinde ciddi bir aksamaya neden olabilecek bir bilgi içermesi halinde, mezbaha işletmecisine kesimle ilgili uygun planlamayı yapacağı bir süre tanıyacak kadar önceden ulaştırılır. Bu durumlarda mezbaha işletmecisi durumu değerlendirerek resmi veteriner hekime bilgi verir. Kesim veya hayvanların yüzülmesi resmi veteriner hekim izin vermedikçe gerçekleştirilemez.
		(G)	İnsan tüketimine yönelik kesime uygun olduğundan emin olmak amacıyla gıda işletmecileri evcil tırnaklılara eşlik eden hareket belgelerini/pasaportları kontrol eder. Hayvanı kesime kabul etmeleri halinde, pasaportları resmi veteriner hekime verirler.
		BÖLÜM IV	
		DONMUŞ HAYVANSAL GIDALARA YÖNELİK KURALLAR	
Donmuş 4. Hayvansal Gıdalara İlişkin Kurallar	(1)	Bu bölüm amaçları bakımından 'üretim tarihi';	
		(A)	Karkaslar yarım karkaslar veya çeyrek karkaslar için kesim tarihi,
		(B)	Yaban ayında hayvanın vurulduğu tarih,
		(C)	Balıkçılık ürünleri için yakalanma veya toplanma tarihi,
		(Ç)	Diğer hayvansal gıdaların ise işlendiği, kesildiği, kıyıldığı veya işlem gördüğü tarihi anlatır.
	(2)	İnsan tüketimi için kullanılacak olan dondurulmuş hayvansal gıdalar, gıda ve veteriner mevzuatında belirtildiği şekilde etiketlenene veya daha ileri bir işleme tabii tutulana kadar, aşağıda belirtilen bilgiler, alıcı gıda işletmecilerine ve talep edilmesi durumunda resmi makamlara sunulabilmelidir;	
		(A)	Üretim tarihi ve

		(B)	Üretim tarihinden farklı ise dondurulma tarihi.
		Gıdanın farklı üretim tarihleri bulunan ham maddelerden üretildiği durumlarda, üretimi/dondurulma işlemi en eski olan ham maddenin üretim/dondurulma tarihi esas alınır.	
	(3)	Yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen tüm bilgilerin gıdanın tedarik edildiği gıda işletmecisi tarafından açıkça anlaşılır ve değiştirilemez olduğu sürece donmuş gıda üzerindeki bilgilerin sunum şekli dondurulmuş gıda tedarikçisinin tercihine bırakılır.	
		EK II	
		ÖZEL KURALLAR	
		KISIM I EVCİL TIRNAKLI HAYVAN ETLERİ	
		BÖLÜM I CANLI HAYVANLARIN MEZBAHAYA SEVKİ	
Canlı Hayvanların Mezbahaya Sevki	1.	Canlı hayvanları mezbahaya nakleden gıda işletmecileri aşağıdaki kurallara uyar;	
		(1)	Toplama ve nakliye süresince, gereksiz acıya sebebiyet vermeksizin hayvanlara dikkatli bir şekilde davranılır.
		(2)	Hastalık belirtisi gösteren hayvanlar veya halk sağlığı açısından önemli etkenlerle kontamine olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar, sadece yetkili makamın izniyle mezbahaya nakledilebilir.
	BÖLÜM II MEZBAHA KURALLARI		
Mezbaha Kuralları	2.	(1)	Gıda işletmecileri, evcil tırnaklıların kesildiği mezbaha bina, iş akışı ve ekipmanlarının aşağıdaki kurallara uygun olmalarını sağlar:
		(A)	Mezbahalar; kolay temizlenen ve dezenfekte edilebilen yeterli ve hijyenik ağıllara veya hava koşullarının elverişli olduğu zamanlarda bekleme bölümlerinesahip olmalıdır. Bu binalar hayvanlara su ve gerektiğinde yem verecekşekilde teçhiz edilmelidir. Atık suların drenajı gıda güvenliğini tehlikeye atmamalıdır.
		(B)	Mezbahalar, hasta veya şüpheli hayvanlar için diğer hayvanlara bulaşmayı önleyecek şekilde ayrı giderleri olan kilitlenebilir oda veya padoklara sahip olmalıdır.
8/2013		(C)	Barınakların büyüklüğü, Hayvan Refahı Yasası kurallarına uygun olmalı, hayvanların bireysel veya toplu şekilde tanımlanabilmelerine ve antemortem muayenelerine imkan vermelidir.
		(2)	Etin bulaşmasını önlemek amacıyla mezbahalar;
		(A)	Yürütülen faaliyetlere uygun ve yeterli sayıda odaya sahip olmalı,

		(B)	Yetkili makam, bir mezbahaya bu faaliyetin zaman ayrım yapılarak yürütülmesine yetki vermedikçe, mide ve bağırsakların boşaltılması ve temizlenmesi için ayrı bir odaya sahip olmalı,	
		(C)	Aşağıdaki faaliyetler için alan veya zamanda ayırım sağlamalıdır:	
			(a)	Bayıltma ve kanatma,
			(b)	Domuzlarda haşlama, tüylerin alınması, kazıma ve yakma,
			(c)	Bağırsakların çıkarılması ve derinin yüzülmesi,
			(ç)	Temiz bağırsak ve mezenterin muamelesi,
			(e)	Kesim hattında yapılmamışsa, özellikle yüzülmüş kellelerin ve diğer sakatatların hazırlanması ve temizlenmesi,
			(f)	Sakatatların paketlenmesi ve
			(g)	Etlerin dağıtımı(mezbahadan ayrılması),
		(Ç)	Etler ile zeminler, duvarlar ve sabit eşyalar arasındaki temasa engel olacak donanıma sahip olmalı,	
		(D)	Kesim işleminin sürekliliğine izin veren ve kesim hattındaki farklı noktalar arasındaki çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış kesim hattına sahip olmalı.	
	(3)	Mezbahalar, asgari 82^{0}C'lik sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek olanaklara sahip olmalıdır.		
	(4)	Açık etlerle uğraşan personel tarafından kullanılan lavabolar, bulaşmanın yayılmasını önleyecek şekilde tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır.		
	(5)	Alıkonularak bekletilen etlerin ve insan tüketimine uygun olmayan etlerin muhafazası için kilitlenebilir ayrı imkanlar olmalıdır.		
	(6)	Canlı hayvan taşıyan nakliye araçlarının temizliği, yıkanması ve dezenfeksiyonu için uygun alanlar ayrılmalıdır. Ancak, yetkili makamın izniyle yakında onaylı tesisler mevcut ise, mezbahaların bu alanlara sahip olması gerekmez.		
	(7)	Mezbahalar, şüpheli veya hasta hayvanların kesimi için ayrı ve kilitlenebilir odalara sahip olmalıdır. Bu kesimlerin, normal kesim periyodunun sonunda veya yetkili makam tarafından izin verilen diğer mezbahalarda yapılması halinde bu kural aranmaz.		
	(8)	Gübre veya sindirim sistemi içeriğinin mezbahada depolandığı durumlarda, bu amaç için ayrılmış özel bir alan veya yer bulunmalıdır.		
	(9)	Veteriner Dairesinin kullanımı için ayrılmış yeterli donanıma sahip kilitlenebilir bir alan veya gerektiğinde, bir oda ayrılmalıdır.		
		BÖLÜM III PARÇALAMA TESİSLERİ İÇİN KURALLAR		
Parçalama Tesisleri Kuralları	3.	Gıda işletmecileri, evcil tırnaklı hayvan etlerini işleyen parçalama tesislerinin;		

	(1)	Etlerin bulaşmasını engelleyecek ve özellikle;			
		(A)	İşlemlerin sürekliliğine izin verecek,		
		(B)	Farklı üretim grupları arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde inşa edilmiş olmasını;		
	(2)	Farklı zamanlarda veya paketleme malzemesi ve depolama şeklinin et için bir bulaşma kaynağı olmadığı şekilde depolanmadıkça, paketli ve açık etlerin ayrı odalarda depolanmasını;			
	(3)	Bölüm V'de belirtilen kurallara uygun ekipmanla donatılmış olmasını;			
	(4)	Açık etlerle uğraşan personel tarafından kullanılan lavaboların, bulaşmanın yayılmasını önleyecek şekilde tasarlanmış musluklara sahip olmasını;			
	(5)	82^0 C'den az olmamak üzere sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek imkanları sağlarlar.			
		BÖLÜM IV KESİM HİJYENİ			
Mezbahada Kesim Hijyeni	4.	Evcil tırnaklı hayvanların kesildiği mezbahaları işleten gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyarlar:			
8/2013		(1)	Mezbahaya varıştan sonra, hayvanların kesimi gereksiz bekleme yapmadan süratle gerçekleştirilir. Ancak, Hayvan Refahı Yasası kurallarına göre gerektiği durumlarda kesimden önce bir dinlenme süresi verilir.		
		(2)	(A)	Aşağıdaki (B) ve (C) fıkralarında belirtilenler dışındaki hayvan etleri, mezbahada kesilerek öldürülmeleri dışındaki herhangi bir nedenle ölmeleri durumunda insan tüketimi için kullanılamaz.	
			(B)	Aşağıdaki belirtilen istisnalar hariç, sadece kesilecek canlı hayvanlar, haricinde mezbahaya sevk edilebilir:	
				(a)	Bölüm IV kuralları uyarınca mezbaha dışında acil kesime tabi tutulan hayvanlar,
				(b)	Kısım III kuralları uyarınca üretim yerlerinde kesilen hayvanlar ve
				(c)	Bölüm II, Kısım IV kuralları uyarınca av hayvanları.
			(C)	Mezbahada gerçekleşen bir kazayı takiben kesilen hayvanların etleri, yapılan muayenede kaza nedeniyle oluşan lezyonlar dışında ciddi bir lezyonun tespit edilmemesi halinde insan tüketiminde kullanılabilir.	
		(3)	Kesime sevk edilen hayvanlar veya hayvan grupları, izlenebilirliğin sağlanması amacıyla tanımlanmış olmalıdır.		
		(4)	Hayvanlar temiz olmalıdır.		
		(5)	Mezbaha işletmecileri veteriner mevzuatı uyarınca yetkili makam tarafından görevlendirilen veteriner hekimlerin talimatlarına uyar ve kesilecek her hayvanın antemortem muayeneden geçirilmesini sağlar.		
		(6)	Kesim salonuna alınan, bekletilmeden kesilmelidir.		

		(7)	Bayıltma, kanatma, deri yüzme, iç organların çıkartılması ve diğer yüzme işlemleri; gereksiz yere geciktirilmeksizin ve eti bulaştırmadan yürütülmelidir. Özellikle;		
			(A)	Soluk borusu ve yemek borusu; dini geleneklere göre kesim durumu dışında, kanatma esnasında bozulmamış şekilde kalmalıdır.	
			(B)	Deri ve postların yüzülmesi esnasında;	
				(a)	Derinin dış yüzeyiyle karkas arasında temas engellenmelidir, ve
				(b)	Deri ve postların dış yüzeyi ile temas eden personel ve ekipman, etlere temas etmemelidir,
			(C)	İç organların çıkartılması sırasında ve sonrasında sindirim sistemi içeriğinin boşalmasını önlemek ve bayıltmadan hemen sonra mümkün olduğunca kısa sürede iç organların çıkartılmasını sağlamak için tedbirler alınmalıdır, ve	
			(Ç)	Memelerin uzaklaştırılması; karkasın, süt veya ağız sütü ile bulaşmasına neden olmamalıdır.	
		(8)	Domuz cinsi hayvanların tüm karkasları, koyun, keçi cinsi hayvanlarla danaların baş ve ayakları hariç insan tüketimine yönelik karkas ve diğer gövde parçalarının tamamen derisi yüzülmüş olmalıdır. Baş ve ayaklar, diğer etlerin bulaşmasını önleyecek şekilde muamele edilmelidir.		
		(9)	Derileri yüzülmeyecek olan domuz cinsi hayvanların kılları derhal uzaklaştırılmalıdır. Etin bulaşma riski kaynar su kullanılarak asgariye indirilmelidir. Bu işlem için, sadece onaylanmış katkı maddeleri kullanılabilir. Domuz cinsi hayvanlar, daha sonra içme suyu kalitesindeki su ile tamamen durulanır.		
		(10)	Karkasa, görülebilir şekilde dışkı bulaşmış olmamalıdır. Görünür bulaşma derhal, kesilerek veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif yollarla uzaklaştırılmalıdır.		
		(11)	Karkaslar ve sakatat; zemin, duvar veya çalışma standları ile temas etmemelidir.		
		(12)	Mezbaha işletmecileri veteriner mevzuatı uyarınca yetkili makam tarafından görevlendirilen veteriner hekimlerin talimatlarına uyar ve kesilecek her hayvanın antemortem muayeneden geçirilmesini sağlar.		
		(13)	Post mortem muayene tamamlana kadar, kesilen hayvanların bu muayeneye tabi olan tüm parçaları;		
			(A)	Ait olduğu karkasla bir arada kalmalıdır ve	
			(B)	Post mortem muayenesi tamamlanmış olanlar dahil hiçbir karkas, sakatat veya iç organla temas etmemelidir. Ancak; herhangi bir patolojik lezyon göstermeyen penis, derhal atılabilir.	
		(14)	Böbrekler, yağ tabakalarından uzaklaştırılır. Sığır ve domuz cinsi hayvanlar ve solipedlerde; böbrek etrafındaki zar da uzaklaştırılmalıdır.		

		(15)	Post mortem muayenenin tamamlanmasından önce birden fazla hayvanın kanı veya sakatatı aynı yerde toplanmışsa, ilgili hayvanlardan bir veya birden fazlasının insan sağlığına uygun olmadığının beyan edilmesi durumunda tüm içeriğin insan sağlığı için uygun olmadığı beyan edilmelidir.	
		(16)	Post mortem muayeneden sonra;	
			(A)	Sığır cinsi hayvanların ve solipedlerintonsillerihijyenik bir şekilde uzaklaştırılmalıdır,
			(B)	İnsan tüketimi için uygun olmayan kısımlar, tesisin temiz kısımlarından derhal uzaklaştırılmalıdır,
			(C)	Bekletilen veya insan tüketimi için uygun olmadığı beyan edilen etler ve yenilemeyen yan ürünler insan tüketimi için uygun olduğu beyan edilen etler ile temas etmemelidir, ve
			(Ç)	Yetkili makam izin vermedikçe; böbrekler hariç, karkas içindeki iç organ ve iç organ parçaları tamamen ve süratle çıkarılmalıdır.
		(17)	Kesim ve post mortem muayene tamamlandıktan sonra et, Bölüm VII kuralları uyarınca depolanır.	
		(18)	İlave işlemler yapılacaksa;	
			(A)	Mideler haşlanmalı veya temizlenmeli, ancak genç ruminantların mideleri rennet üretimi amacıyla kullanılacaksa sadece boşaltılmalı,
			(B)	Bağırsaklar boşaltılmalı ve temizlenmeli, ve
			(C)	Baş ve ayakların derisi yüzülmeli veya haşlanarak ve kıldan arındırılmalıdır. Ancak, Yetkili Makamın izniyle gıda olarak tüketilecek ayaklar temizlenerek derisi yüzülmek veya haşlanarak tüylerinden arındırılmak üzere onaylanmış bir işletme veya tesise taşınabilir.
		(19)	Farklı hayvan türlerinin kesimi veya çiftlik ve yabani av hayvanların karkaslarının işlenmesi için onaylanmış işletmelerde, farklı türlerde yürütülecek faaliyetlerin alan veya zaman ayrımıyla çapraz bulaşmayı önleyecek tedbirler alınmalıdır.	
		(20)	Hasta veya şüpheli hayvanların kesimi için ayrılmış kilitlenebilir alanlara sahip olmayan mezbahalarda, bu hayvanların kesimi için kullanılan alan sağlıklı hayvanların kesimi yapılmadan önce resmi denetim altında temizlenmeli, yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.	
		BÖLÜM V PARÇALAMA VE KEMİKLERİN AYRILMASINDA HİJYEN		
Parçalama ve Kemiklerin Ayrılmasında	5.	Gıda işletmecileri, evcil tırnaklı hayvan etlerinin parçalanması ve kemiklerin ayrılmasının aşağıdaki kurallara uygun olarak yapılmasını sağlarlar:		

Uygulanacak HijyenKurallar 1				
		(1)	Mezbahalarda, evcil tırnaklıların karkasları; yarım veya çeyrek karkasa ve yarım karkas da en fazla 3 parçaya ayrılabilir. İlave parçalama ve kemiklerin ayrılması işlemi, bir parçalama tesisinde yürütülür.	
		(2)	Et parçalama işlemleri sırasında bulaşmayı önleyecek veya asgariye indirecek tedbirler alınır. Bu amaçla gıda işletmecileri özellikle aşağıdaki hususları sağlarlar:	
			(A)	Parçalanacak etin, çalışma alanına tedrici olarak taşınması,
			(B)	Parçalama, kemiklerin ayrılması, temizleme, dilimleme, kuşbaşı kesme, ambalajlama ve paketlemei süresince, ortam sıcaklığının 12^0 C'den fazla olmaması veya eşdeğer bir etkiye sahip bir alternatif sistem kullanılması, sakatatın 3^0 C ve etlerin 7^0 C'den fazla olmayan sıcaklıklarda muhafaza edilmesi, ve
			(C)	Farklı hayvan türlerine ait etlerin parçalanması için onaylanan tesislerde, çapraz bulaşmanın önlenmesi amacıyla farklı türlere ait etlerin parçalama faaliyetlerinin alan ya da zaman ayrımı yapılarak yürütülmesi.
		(3)	Ancak, yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen sıcaklık derecelerine ulaşmadan da Bölüm VII kuralları uyarıca et kemikten ayrılabilir veya parçalanabilir.	
		(4)	Parçalama tesisi, mezbaha ile aynı tesiste bulunduğu zaman, yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen sıcaklığa ulaşmadan önce, et kemikten ayrılabilir ve parçalanabilir. Bu durumda et, parçalama odasına; ya doğrudan mezbahadan ya da soğutma veya dondurma odasında bekleme süresinden sonra taşınır. Et mümkün olduğu kadar kısa sürede parçalanır, uygun olduğu durumlarda paketlenir ve yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen sıcaklığa soğutulur.	
		BÖLÜM VI MEZBAHA DIŞINDA ACİL KESİM		
Acil Kesim	6.	Gıda işletmecileri, mezbaha dışında acil kesime tabi olan evcil tırnaklı hayvan etlerinin sadece aşağıdaki kurallara uyulması halinde, insan tüketimine sunulmasını sağlarlar:		
8/2013		(1)	Kaza nedeniyle acı çeken ve Hayvan Refahı Yasası kuralları nedeniyle mezbahaya taşınamayan sağlıklı bir hayvan olmalıdır.	
		(2)	Resmi veteriner hekim, hayvanın antemortem muayenesini gerçekleştirmelidir.	
		(3)	Kesilen ve kanı akıtılan hayvan, derhal hijyenik bir şekilde mezbahaya nakledilmelidir. Derinin yüzülmesi hariç, mide ve bağırsakların çıkartılması, resmi veteriner hekim gözetiminde yerinde gerçekleştirilebilir. Çıkartılan iç organlar, kesilen hayvana mezbahaya kadar eşlik etmeli ve bu hayvana ait olduğu tanımlanabilir olmalıdır.	

		(4)	Kesim ve mezbahaya varış arasında iki saatten daha fazla zaman olması durumunda et soğutulmalıdır. Hava şartlarının izin verdiği durumlarda, aktif soğutma gerekli değildir.		
		(5)	Hayvanı yetiştiren gıda işletmecisinin, hayvanın kulak numarasını, kullanılan veteriner tıbbi ürün veya uygulanan diğer tedavileri, uygulama tarihleri ve arınma sürelerini belirten beyanı, kesilen hayvana mezbahaya kadar eşlik etmelidir.		
		(6)	Veteriner hekim tarafından düzenlenen ve antemortem muayenenin olumlu sonucunu, acil kesimin tarih, saat ve nedenini ve hayvana veteriner hekim tarafından uygulanan tedavinin niteliğini belirten bir beyan kesilen hayvana eşlik etmelidir.		
		(7)	Acil kesimlerde yapılması gerekli olan ilave testler de dahil olmak üzere mevzuat kurallarına uygun olarak mezbahada gerçekleştirilecek post mortem muayenede kesilen hayvanın insan tüketimine uygun olması gerekir.		
		(8)	Gıda işletmecileri, post mortem muayeneyi gerçekleştirdikten sonra resmi veteriner hekimin vereceği etin kullanımına ilişkin talimatı uygular.		
		BÖLÜM VII DEPOLAMA VE TAŞIMA			
Depolama ve Taşıma Kuralları	7.	Gıda işletmecileri, evcil tırnaklı hayvanların etlerinin aşağıdaki kurallara uygun olarak depolanmasını ve taşınmasını sağlarlar:			
		(1)	(A)	Diğer özel kuralların geçerli olduğu durumlar hariç, post mortem muayeneyi takiben sıcaklığın süratle sakatatlarda 3^0 C ve etlerde 7^0 C'ye soğutulması işlemi mezbahada gerçekleştirilir. Ancak, Bölüm V kuralları uyarınca, et soğutma süresince parçalanabilir ve kemiklerinden ayrılabilir.	
			(B)	Soğutma işlemi süresince, et üzerinde oluşabilecek yoğunlaşmayı önlemeye yeterli havalandırma olmalıdır.	
		(2)	Et ve sakatat, yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen sıcaklık derecesine ulaşmalı ve depolama süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır.		
		(3)	Et ve sakatat, taşımadan önce yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Ancak; yetkili makam aşağıdaki koşullarda etin sıcaklığı düşürülmeden taşınmasına izin verebilir;		
			(A)	Yetkili makamın izniyle bir işletmeden diğer bir işletmeye taşınırken:	
				(a)	Çıkış ve varış işletmelerinin bulunduğu ülkelerdeki yetkili makamların izniyle,
				(b)	Mezbaha ve parçalama tesisinin aynı tesis içerisinde bulunduğu veya ulaşımın 2 saaten uzun sürmediği durumlarda,
				(c)	Teknolojik sebeplerle gerekli görüldüğünde,

			(B)	Koyun ve keçi cinsi hayvanlarla, sığır ve domuz cinsi hayvanların karkas, yarım karkas, çeyrek karkas, yarım karkasların 3 parçaya bölünmesiyle elde edilen parçalar, aşağıda belirtilen koşulların eksiksiz yerine getirilmesi şartıyla, yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen sıcaklık derecelerine düşürülmeden taşınabilir:	
				(a)	Sıcaklık, HACCP ilkeleri temelinde uygulanan bir prosedür çeçevesinde izlenerek kaydedilir.
				(b)	Koyun ve keçi cinsi hayvanlarla, sığır ve domuz cinsi hayvanların karkas, yarım karkas, çeyrek karkas, yarım karkasların 3 parçaya bölünmesiyle elde edilen parçaları taşıyan gıda işletmecilerinin, çıkış noktasındaki Yetkili Makamın düzenlediği ve bu istisnai durumu belgeleyen yazılı izinleri bulunur.
				(c)	Koyun ve keçi cinsi hayvanlarla, sığır ve domuz cinsi hayvanların karkas, yarım karkas, çeyrek karkas, yarım karkasların 3 parçaya bölünmesiyle elde edilen parçaları taşıyan araçlara, Yetkili Makamın, bu Maddede belirtilen zaman ve ısı kurallarına uygunluğun doğrulanabilmesine olanak sağlayacak ve sıcaklığı izleyip kaydedecek cihazlar takılmış olmalıdır.
				(ç)	Koyun ve keçi cinsi hayvanlarla, sığır ve domuz cinsi hayvanların karkas, yarım karkas, çeyrek karkas, yarım karkasların 3 parçaya bölünmesiyle elde edilen parçaları taşıyan araçları her seferde tek bir mezbahadan et taşır.
				(d)	Koyun ve keçi cinsi hayvanlarla, sığır ve domuz cinsi hayvanların karkas, yarım karkas, çeyrek karkas, yarım karkasların 3 parçaya bölünmesiyle elde edilen parçaları; merkez sıcaklığı 7^0 C olan karkas, yarım karkas, çeyrek karkas, yarım karkasların 3 parçaya bölünmesiyle elde edilen parçalarıyla aynı nakliye aracında taşınabilmeleri için nakliye öncesinde merkez sıcaklıklarının 15 ^{0} C'ye düşürülmüş olması gerekir.
				(e)	Gıda işletmecilerinin düzenlediği; gıdaların yüklemeden önceki soğutma sürelerini; karkas, yarım karkas, çeyrek karkas veya üçe bölünmüş yarım karkasların yükleme zamanı ile o sıradaki yüzey sıcaklıkları, ayrıca karkas, yarım karkas, çeyrek karkas veya üçe bölünmüş yarım karkasların taşıma sırasında maruz kalabilecekleri azami sıcaklık derecesi ile izin verilen azami taşıma süresini içeren beyanla istisnai durumlarda yetkili makam tarafından verilen izin ve izin tarihi sevkiyata eşlik eder.
				(f)	Varış noktasındaki gıda işletmecisi, ilk defasında Yetkili Makama; sevkiyatın gerçekleşmesinden önce 7^0C'lik sıcaklığa ulaşamayan ilk karkas, yarım karkas, çeyrek karkas veya üçe bölünmüş yarım karkasları alacağına yönelik bildirimde bulunur.
				(g)	Bu tür etlerin nakliyesi azami 6 saatlik sürede tamamlanır.

		(4)		Dondurulacak olan etler, gerektiği durumlarda stabilizasyon periyodunun uygulanmasını takiben süratle dondurulur.
		(5)		Farklı zamanlarda veya paketleme malzemesi ve depolama şeklinin eti bulaştırma tehlikesi bulunmadığı haller dışında açık etler, paketli etlerden ayrı olarak depolanır ve taşınır.
	KISIM II KANATLI VE LAGOMORF ETLERİ			
		BÖLÜM I CANLI HAYVANLARIN MEZBAHAYA TAŞINMASI		
Canlı Kanatlı ve Lagomorfların Mezbahaya Sevki	8.	Canlı hayvanları mezbahaya taşıyan gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyar:		
		(1)		Toplama ve nakliye süresince, hayvanlara gereksiz acıya sebebiyet vermeyecek şekilde ve dikkatle davranılır.
		(2)		Hastalık belirtileri gösteren hayvanlar veya halk sağlığına risk oluşturabilecek etkenlerle bulaşık olduğu bilinen sürülerden gelen hayvanlar, ancak yetkili makam tarafından izin verilmesi halinde mezbahaya taşınır.
		(3)		Mezbahaya sevk edilen hayvanlar için kafesler ve modüllerin kullanılması halinde, bunlar paslanmaz malzemeden yapılmalı, kolayca temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Boşalttıktan sonra ve gerektiğinde, yeniden kullanmadan önce, canlı hayvanların toplanması ve taşınması için kullanılan tüm ekipmanlar temizlenir, yıkanır ve dezenfekte edilir.
		BÖLÜM II MEZBAHA KURALLARI		
Kanatlı ve Lagomorf Mezbahalarının Fiziksel Şartları	9.	1Gıda işletmecileri, kanatlı veya lagomorfların kesildiği mezbahaların inşaatının, iş akışı ve ekipmanlarının aşağıdaki kurallara uygun olmasından sorumludur:		
		(1)		Mezbahalarda; hayvanların kabulü ve kesim öncesi muayeneleri için bir oda veya üstü kapalı alan bulunmalıdır.
		(2)		Etin bulaşmasının önlenmesi amacıyla mezbahalarda;
			(A)	Yürütülen faaliyetlere uygun ve yeterli sayıda oda bulunmalı,
			(B)	Yetkili makamın özel izni olmaksızın, tüm kanatlı karkasının baharatla muamelesi de dahil olmak üzere bağırsakların boşaltılması ve ileri temizleme için ayrı bir oda bulunmalıdır. Yetkili makam tarafından verilecek izin mezbaha bazında verilir ve zamanda veya alanda ayrımı kapsar.
			(C)	Aşağıdaki faaliyetlerde alanda veya zamanda ayrım sağlanır:

				(a)	Bayıltma ve kanın akıtılması,
				(b)	Tüy yolma, derinin yüzülmesi veya haşlama, ve
				(c)	Etin dağıtımı,
			(Ç)		Etle zemin, duvar ve sabit eşyalar arasındaki teması önleyecek donanımlara sahip olmalı, ve
			(D)		Mezbahada ray sistemli kesim hattı çalıştırılıyorsa, kesim işleminin sürekli ilerlemesine izin veren ve kesim hattındaki farklı bölümler arasındaki çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.
		(3)	Mezbahalar, asgari 82^0 C'lik sıcak su veya eşdeğer etkiye sahip alternatif bir sistem ile dezenfeksiyon yapacak olanaklara sahip olmalıdır.		
		(4)	Açık etlerin işlenmesinde çalışan personel tarafından kullanılan el yıkama lavaboları, kontaminasyonun yayılmasını önlemek üzere tasarlanmış musluklara sahip olmalıdır.		
		(5)	Bekletilen etlerin soğuk depolanması için kilitlenebilen soğutucular ve insan tüketimi için uygun olmadığı beyan edilen etlerin depolanması için kilitlenebilir tesisler ayrı olmalıdır.		
		(6)	(A)		Kafes gibi taşıma ekipmanları ve
			(B)		Taşıma araçlarının temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu için uygun teçhizatla donatılmış ayrı bir alana sahip olmalıdır. Yakında resmi olarak onaylı tesislerin mevcut olması ve bunların kullanılması durumunda, bu alan taşıma araçları için zorunlu değildir.
		(7)	Veteriner Dairesi'nin özel kullanımı amacıyla ayrılmış ve yeterli donanıma sahip kilitlenebilir bir alan veya ihtiyaç olduğu durumda bir odaya sahip olmalıdır.		
		BÖLÜM III PARÇALAMA TESİSLERİ İÇİN KURALLAR			
Parçalama Tesislerinin Fiziksel Şartları	10.	Gıda işletmecileri, kanatlı veya lagomorf etlerini parçalayan tesislerin;			
		(1)	Etlerin bulaşmasını engelleyecek ve özellikle;		
			(A)		İşlemlerin sürekliliğine izin verecek,
			(B)		Farklı üretim grupları arasındaki ayırımı sağlayacak şekilde inşa edilmiş olmasını;
		(2)	Farklı zamanlarda veya paketleme malzemesi ve depolama şeklinin et için bir bulaşma kaynağı olmadığı şekilde depolanmadıkça, paketli ve açık etlerin ayrı odalarda depolanmasını;		
		(3)	Bölüm V'de belirtilen kurallara uygun ekipmanla donatılmış olmasını;		
		(4)	Açık etlerle uğraşan personel tarafından kullanılan lavaboların, bulaşmanın yayılmasını önleyecek şekilde tasarlanmış musluklara sahip olmasını;		

		(5)	Asgari 82^{0}C'lik sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek imkanları sağlarlar.		
		BÖLÜM IV KESİM HİJYENİ			
Kanatlı ve Lagomorf Mezbahalarında Kesim Hijyeni	11.	Kanatlı ve lagomorfların kesildiği mezbahaları işleten gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyarlar:			
		(1)	(A)	Aşağıdaki (B) bendinde belirtilenler hariç; mezbahada kesim dışında bir nedenle ölmüş olan hayvanların etleri insan tüketimi için kullanılamaz.	
			(B)	Aşağıdaki belirtilen istisnalar hariç sadece kesilecek olan canlı hayvanlar mezbahaya sevk edilir:	
				(a)	Evcil olarak kabul edilmeyen fakat evcil hayvan olarak çiftlikte yetiştirilen kuşların Bölüm VI kurallarına uygun olarak çiftlikte kesilmesi,
				(b)	Kısım III kuralları uyarınca çiftlikteki av hayvanlarının üretim yerinde kesilmesi,
				(c)	Kısım III kuralları uyarınca küçük yabani av hayvanlarının kesimi.
		(2)	Mezbaha işletmecileri, antemortem muayenenin uygun koşullarda yürütülebilmesi amacıyla Yetkili Makamın talimatlarına uyarlar.		
		(3)	Farklı hayvan türlerinin kesimi için veya çiftlikte yetiştirilen deve kuşlarının ve küçük yabani av hayvanlarının işlenmesi için onaylanan işletmelerde, farklı türler üzerinde yürütülen faaliyetlerin alan veya zaman ayrımı yapılmak suretiyle çapraz bulaşmayı önleyecek tedbirler alınır. Kesimi çiftlikte yapılan ve çiftlikte beslenmiş devekuşlarının karkaslarının kabulü ve depolanması ve küçük yabani av hayvanları için ayrı imkanlar ve odalar mevcut olmalıdır.		
		(4)	Kesim salonuna getirilen hayvanlar, derhal kesilmelidir.		
		(5)	Bayıltma, kanın akıtılması, deri yüzme veya tüy yolma, bağırsakların çıkarılması ve diğer işlemler; derhal ve ette kontaminasyonu önleyecek biçimde yürütülmelidir. Özellikle; bağırsakların çıkarılması sürecince sindirim sistemi içeriğinin dağılmasını önlemek için tedbirler alınmalıdır.		
		(6)	Mezbaha işletmecileri, post mortem muayenenin uygun koşullarda yürütülebilmesi amacıyla Yetkili Makamın talimatlarına uyarlar.		
		(7)	Post mortem muayeneyi takiben:		
			(A)	İnsan tüketimine uygun olmayan kısımlar, tesisin temiz kısımlarından süratle uzaklaştırılır,	

			(B)	İnsan tüketimi için bekletilen veya uygun olmadığı beyan edilen etler ve yenilemeyen yan ürünler insan tüketimi için uygun olduğu beyan edilen etlerle temas edemez, ve
			(C)	Yetkili Makam tarafından aksine izin verilmedikçe; böbrekler dışında, iç organlar veya karkasta kalan iç organ parçaları tamamen ve süratle uzaklaştırılır.
		(8)	Muayene ve iç organların uzaklaştırılmasını takiben, etin sıcakken parçalanmayacağı durumlarda, kesilen hayvanlar temizlenir ve süratle 4^0 C'ye soğutulur.	
		(9)	Karkasların daldırma işlemiyle soğutulması durumunda:	
			(A)	Karkas ağırlığı, su sıcaklığı, su hacmi, suyun akış yönü ve soğutma süresi dikkate alınarak, karkasın bulaşmasını önleyecek tüm tedbirler alınır,
			(B)	Günde en az bir defa olmak üzere gerektiğinde, ekipmanlar tamamen boşaltılır, temizlenir ve dezenfekte edilir.
	(10)	Yetkili Makamın izni olmaksızın hasta ve şüpheli hayvanlarla hastalık kontrol ve eradikasyon programları çerçevesinde kesilecek hayvanlar, işletmede kesilemez. Bu durumlarda kesim, resmi denetim ve bulaşmayı önleyici tedbirler altında yerine getirilir ve işletme tekrar kullanılmadan önce temizlenerek dezenfekte edilir.		
		BÖLÜM V PARÇALAMA VE KEMİKLERİN AYRILMASI SÜRESİNCE VE SONRASINDA HİJYEN		
Kanatlı ve Lagomorflarda Kemiklerden Ayırma	12.	Gıda işletmecileri, yürüttükleri kanatlı ve lagomorf etlerinin parçalanması ve kemiklerinden ayrılması işlemlerinin aşağıdaki kurallara uymasını sağlar:		
		(1)	Et üzerinde çalışma, bulaşmayı asgariye indirecek veya bulaşmayı önleyecek şekilde organize edilir. Bu amaçla gıda işletmecileri, özellikle aşağıdaki hususları sağlarlar:	
			(A)	Parçalanacak etin çalışma alanına gerektiğinde tedrici olarak taşınmasını,
			(B)	Parçalama, kemiklerin ayrılması, temizleme, dilimleme, kuşbaşı kesme, ambalajlama ve paketlemei süresince, oda sıcaklığının 12^0 C'den fazla olmaması veya eşdeğer bir etkiye sahip bir alternatif sistem kullanılması, sakatatın 3^0 C ve etlerin 7^0 C'den fazla olmayan sıcaklıklarda muhafaza edilmesi, ve
			(C)	Farklı hayvan türlerine ait etlerin parçalanması için onaylanan tesislerde, çapraz bulaşmanın önlenmesi amacıyla farklı türlere ait etlerin parçalama faaliyetlerinin alan ya da zaman ayrımı yapılarak yürütülmesi
		(2)	Ancak parçalama tesisinin mezbaha ile aynı tesiste bulunduğu durumlarda, yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen sıcaklığa ulaşmadan da et kemikten ayrılabilir ve parçalanabilir. Bu durumda et, parçalama odasına; ya doğrudan		

			mezbahadan ya da soğutma veya dondurma odasında bekleme süresinden sonra taşınır. Et mümkün olduğu kadar kısa sürede parçalanır, uygun olduğu durumlarda paketlenir ve sakatat 3^0 C ve etler 7^0 C'den fazla olmayan sıcaklıklara soğutulur.	
		(3)	Et süratle parçalanır ve uygun olduğu durumda paketlenerek +4 °C sıcaklığa soğutulur.	
		(4)	Etin sıcaklığı taşımadan önce 4 °C'den fazla olmamalıdır ve taşıma sırasında da bu sıcaklıkta kalmalıdır. Ancak Yetkili Makamın izniyle kaz ciğeri üretiminde kullanılacak ciğerler aşağıdaki durumlarda 4°C'den daha yüksek sıcaklıklarda taşınabilir:	
			(A)	Tesislerin bulunduğu çıkış ve varış ülkelerindeki Yetkili Makamların belirleyeceği taşıma kurallarına uygun olarak,
			(B)	Et mezbaha veya parçalama tesisinden hemen nakledilirse ve taşıma 2 saatten fazla sürmeyecekse.
		(5)	Kanatlı ve lagomorf etlerinin dondurulma işlemi bekletilmeden süratle yapılır.	
		(6)	Depolama ve taşıma şartları ve paketleme materyalleri kontaminasyona neden olmayacak şekilde değilse açık etler ve paketlenmiş etler aynı yerde depolanıp taşınamaz.	
	KISIM III ÇİFTLİK AV HAYVANI ETLERİ			
Çiftlik Av Hayvanı Etleri	13.	(1)	Kısım I'de belirtilen kurallar, Yetkili Makam aksini belirtmedikçe, tek tırnaklı memeli çiftlik av hayvanlarının (*Cervidae ve Suidae*) etinin üretiminde ve pazara arzında da uygulanır.	
		(2)	Kısım II'de belirtilen kurallar, ratitelerden elde edilen etin üretimi ve pazara arzında uygulanır. Ancak, Kısım I kuralları Yetkili Makamın uygun gördüğü hallerde uygulanır. Hayvanın büyüklüğüne uygun olarak gereken imkanlar sağlanır.	
		(3)	Yukarıdaki (1)'inci ve (2)'nci fıkra kurallarına ek olarak, gıda işletmecileri yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen ratite ve çiftlikte yetiştirilen tırnaklıları, aşağıda belirtilen durumlarda yetkili Makamın izniyle menşe çiftlikte kesebilirler:	
			(A)	İşlemden doğacak herhangi bir riskten kaçınmak veya hayvan refahını korumak için hayvanların taşınamaması,
			(B)	Sürünün düzenli bir veteriner hekim kontrolünde olması,
			(C)	Hayvanların sahibinin yasal bir başvuru yapmış olması,
			(Ç)	Hayvanların kesim tarihi ve zamanının önceden Kaza veya Bölge Veteriner Dairesine bildirilmiş olması,
			(D)	İşletmecinin, antemortem muayene yapılabilmesi amacıyla hayvanları toplayacak imkanlarının bulunması,

			(E)	İşletmenin; kesim, kanın akıtılması ve ratitelerin tüylerinin yolunması işlemleri için imkanlara sahip olması,
8/2013			(F)	Hayvan Refahı Yasası kurallarına uyulması,
			(G)	Kesilen ve kanı akıtılan hayvan, hijyenik bir şekilde mezbahaya süratle nakledilir. Nakliye 2 saatten fazla sürecekse hayvanlar soğutulur. İç organların uzaklaştırılması, veteriner hekim denetimi altında yerinde gerçekleştirilebilir.
			(H)	Hayvanların tanımlama bilgilerini, kullanılan veteriner tıbbi ürünleri veya yürütülen diğer tedavileri, uygulanma tarihi ve arınma sürelerini belirten ve hayvanları yetiştiren gıda işletmecisi tarafından hazırlanan bir beyan, kesilen hayvanlara mezbahaya kadar eşlik eder.
			(I)	Onaylanmış işletmelerde nakliye süresince; ölüm öncesi olumlu kontrol sonucunu, tam olarak kesimi ve kan akıtmayı ve kesim gün ve zamanını içeren resmi veteriner hekim tarafından imzalanan ve verilen bir sertifika kesilen hayvanlara eşlik eder.
	KISIM IV KIYMA, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ ET (MAE)			
	BÖLÜM I ÜRETİM TESİSLERİ İÇİN KURALLAR			
MAE Üretim Tesisleri	14.	1.Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten tesisleri işleten gıda işletmecileri;		
		(1)	Tesislerinin, et ve ürünlerinin bulaşmasını önleyecek şekilde inşa edilmiş olmasını ve özellikle:	
			(A)	İşlemlerin sürekliliğine izin verecek veya
			(B)	Farklı üretim grupları arasındaki ayrımı sağlayacak şekilde,
		(2)	Farklı zamanlarda veya paketleme malzemesi ve depolama şeklinin et için bir bulaşma kaynağı olmadığı şekilde depolanmadıkça, paketli ve açık etlerin ve ürünlerin ayrı odalarda depolanmasını;	
		(3)	Kısım III'de belirtilen kurallara uygun ekipmanla donatılmış olmasını;	
		(4)	Açık etlerle uğraşan personel tarafından kullanılan lavaboların, bulaşmanın yayılmasını önleyecek şekilde tasarlanmış musluklara sahip olmasını;	
		(5)	Asgari 82^{0}C'lik sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte edecek imkanları sağlarlar.	
		BÖLÜM II HAM MADDE KURALLARI		
MAE Üretiminde Ham Madde	15.	Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecileri, kullandıkları ham maddelerin aşağıdaki kurallara uygun olmasını sağlarlar:		

		(1)	Kıyma hazırlamak için kullanılan ham madde, aşağıdaki kurallara uyar:		
			(A)	Taze et kurallarına uygun olmalıdır.	
			(B)	Yağ dokularını da kapsayan iskelet kasından elde edilmelidir.	
			(C)	Aşağıdakilerden elde edilmemiş olmalıdır:	
				(a)	Bütün kas parçaları hariç parçalama kırıntıları ve diğer kırıntılar,
				(b)	MAE,
				(c)	Kemik kırıntıları veya deri içeren et, veya
				(ç)	Maseterler hariç kafa eti, *lineaalba*nın kaslı olmayan kısmı, karpal ve tarsal bölgeler, kemiklerin sıyrılmasından elde edilen doku parçaları ve seröz dokusu temizlenmemiş diyafram kasları.
		(2)	Aşağıda belirtilen ham maddeler hazırlanmış et karışımlarında kullanılabilir:		
			(A)	Taze et,	
			(B)	Yukarıdaki (1)'inci fıkra kurallarını karşılayan et, ve	
			(C)	Isıl işlemden geçirilerek tüketime sunulacak hazırlanmış et karışımları:	
				(a)	Yukarıdaki (1)'inci fıkranın (C) bendinin (a) altbendi hariç (1)'inci fıkra kurallarını karşılayan etten elde edilen kıyma veya et parçaları, ve
				(b)	Aşağıdaki Bölüm III, 16'ncı maddenin (3)'üncü fıkrasının (Ç) bendinde belirtilen MAE.
		(C)	MAE üretiminde kullanılan ham madde:		
			(A)	Taze et kurallarına uygun olmalıdır,	
			(B)	Aşağıdakileri içermemelidir:	
				(a)	Kümes hayvanlarında, ayaklar, boyun derisi ve kafa,
				(b)	Diğer hayvanlarda, kafa, ayak, kuyruk, femur, tibia, fibula, humerus, radius ve ulna kemikleri.
		BÖLÜM III MAE ÜRETİMİ SIRASINDA VE SONRASINDA HİJYEN			
MAE Üretimi ve Muhafazası	16.	Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyar:			
		(1)	Etle çalışma, bulaşmayı önleyecek veya minimize edecek şekilde organize edilmelidir. Bu amaçla gıda işletmecileri özellikle, kullanılan ette aşağıdakileri sağlar:		
			(A)	Kümes hayvanlarında azami 4^{0}C, sakatatta 3 ^{0}C ve ette 7 ^{0}C sıcaklık,	
			(B)	Üretimde ham maddenin gerektikçe ve tedrici olarak üretim odasına taşınması.	
		(2)	Kıyma ve hazırlanmış et karışımlarının hazırlanmasında aşağıdaki kurallar uygulanır:		

			(A)		Kıyma veya hazırlanmış et karışımlarında kullanılacak etler dondurulmadan önce kemiklerinden ayrılmış olmalıdır. Bu etler kısa bir süre için depolanabilir.
			(B)		Kıymanın soğutulmuş etten elde edildiği durumlarda:
				(a)	Kanatlılarda, kesimden itibaren 3 gün içerisinde,
				(b)	Kanatlılar hariç diğer hayvanlarda, kesimlerinden itibaren 6 gün içerisinde, veya
				(c)	Kemiklerinden ayrılmış ve vakumla paketlenmiş sığır ve dana etinde, kesimden itibaren 15 gün içerisinde.
			(C)		Üretimden sonra hemen, kıyma ve hazırlanmış et karışımları ambalajlanmalı veya paketlenmelidir ve:
				(a)	Kıyma azami 2 ^{0}C'lik ve hazırlanmış et karışımları 4 ^{0} C'lik bir merkezi sıcaklığa ulaşacak şekilde soğutulmalıdır veya
				(b)	Azami –18 ^{0}C'lik bir iç sıcaklıkta dondurulmalıdır. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye sırasında da korunmalıdır.
		(3)	Kemiklerin yapısında değişikliğe yol açmayan tekniklerin kullanımıyla üretilen ve kıymanınkinden daha fazla olmayan kalsiyum içeriğine sahip MAE'nin üretim ve kullanımında aşağıdaki kurallar uygulanır:		
			(A)		Mezbahada kemiklerin ayrılması için kullanılan ham madde 7 günlükten daha eski olmamalıdır, diğer durumlarda kemikten ayrılacak ham madde 5 günlükten daha eski olmamalıdır. Ancak kanatlı karkasları 3 günlükten daha eski olmamalıdır.
			(B)		Kemiğin ayrılmasından sonra, derhal mekanik ayırma işlemi yapılmalıdır.
			(C)		Elde edildikten hemen sonra kullanılmayacak MAE ambalajlanarak paketlenmeli ve daha sonra 2^{0} C'den daha fazla olmayan bir sıcaklıkta soğutulmalı veya -18 C'den daha fazla olmayan bir iç sıcaklıkta dondurulmalıdır. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye sırasında korunmalıdır.
			(Ç)		Gıda işletmecisi, Hayvansal Gıdalarda Mikrobiyolojik Kriterlerin düzenlendiği mevzuat kurallarında kıyma için belirtilen kriterlere uygunluğunu gösteren analizleri yürütmüşse, ısıl işleme tabi tutularak tüketilecek hazırlanmış et karışımlarında ve et ürünleri üretiminde MAEyi kullanabilir.
			(D)		Yukarıdaki (Ç) fıkrasında belirtilen kriterlere uygunluk göstermeyen MAE, sadece, bu Tüzükte belirtilen ısıl işlem görmüş et ürünlerinin üretiminde kullanılabilir.
		(4)	Yukarıdaki (3)'üncü fıkrada belirtilenler dışındaki tekniklerkullanılarak üretilen MAE'nin üretimi ve kullanımında aşağıdaki kurallar uygulanır:		
			(A)		Mezbahada kemiklerin ayrılması için kullanılan ham madde 7 günlükten daha eski olmamalıdır, diğer durumlarda kemikten ayrılacak

				ham madde 5 günlükten daha eski olmamalıdır. Ancak kanatlı karkasları 3 günlükten daha eski olmamalıdır.
			(B)	Mekanik ayırma, kemiklerin ayrılmasından hemen sonra yapılmayacaksa, taze etli kemikler 2^0 C'den daha fazla olmayan, dondurulacaksa, -18^0 C'den daha fazla olmayan sıcaklıkta depolanır ve taşınır.
			(C)	Donmuş karkaslardan elde edilen taze etli kemikler tekrar dondurulamaz.
			(Ç)	Elde edildikten sonra bir saat içerisinde kullanılmayacak MAE, derhal 2^0 C'den fazla olmayan bir sıcaklıkta soğutulur.
			(D)	MAE soğutulduktan sonra 24 saat içerisinde işlenmeyecekse, üretimden 12 saat içerisinde dondurulur ve 6 saat içerisinde –18^0 C'den fazla olmayan bir iç sıcaklığa ulaşması sağlanır.
			(E)	Donmuş MAE depolama ve taşımadan önce ambalajlanarak paketlenir, 3 aydan daha fazla süre depolanamaz ve depolama ve taşıma sırasında azami –18 C'lik bir sıcaklık sağlanır.
			(F)	MAE, sadece, bu Tüzükte belirtilen onaylı tesislerde ısıl işlem görmüş et ürünlerinin üretiminde kullanılabilir.
		(5)	Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE çözüldükten sonra tekrar dondurulamaz.	
		BÖLÜM IV ETİKETLEME		
MAE'nin Etiketlenmesi	17.	Gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamının yapılmasını belirleyen gıda mevzuatı kurallarına ek olarak gıda işletmecileri aşağıdaki kurallara da uyarlar: Son tüketiciye arz edilen MAE içeren paketlenmiş kanatlı veya tırnaklı etinden üretilen kıyma veya hazırlanmış et karışımları, tüketilmeden önce pişirilmesi gerektiğini belirten bir not taşınalıdır.		
		KISIM V ET ÜRÜNLERİ		
Et Ürünlerinde İçerik	18.	(1)	Gıda işletmecileri, ürettikleri et ürünlerinde aşağıda belirtilenleri kullanamazlar:	
			(A)	Dişi ve erkek hayvanların testisler hariç, genital organları,
			(B)	Böbrekler ve idrar kesesi dışında kalan üriner sistem organları,
			(C)	Gırtlak kıkırdağı, soluk borusu ve bronşlar,
			(Ç)	Gözler ve göz kapakları,
			(D)	Dış kulak yolu,
			(E)	Boynuz dokusu, ve
			(F)	Kanatlılarda; ibik, kulaklar ve gerdan gibi etler hariç kafa, yemek borusu, kursak, bağırsaklar ve genital organlar.

		(2)	Et ürünü hazırlamak için kullanılan, kıyma ve hazırlanmış et karışımları dahil tüm etler, taze et kurallarına uygun olmalıdır. Ancak, et ürünleri hazırlamak için kullanılan kıyma ve hazırlanmış et karışımlarının, Kısım IV'teki diğer özel kurallara uyması gerekmez.		
		KISIM VI ÇİĞ SÜT, KOLOSTRUM, SÜT ÜRÜNLERİ VE KOLOSTRUM BAZLI ÜRÜNLER			
Kolostrum	19.	Kolostrum, süt veren hayvanların meme bezlerinden doğumdan sonraki ilk 3 ile 5 gün arasında salgılanan ve antikorlar ve mineraller açısından çok zengin olan, ve sütten önce gelen sıvıdır. Kolostrum bazlı ürünler ise kolostrumun işlenmesi veya bu gibi işlenmiş ürünlerin ileri işleme tabii tutulmasıyla üretilir.			
		BÖLÜM I ÇİĞ SÜT VE KOLOSTRUM BİRİNCİL ÜRETİM			
Çiğ Süt ve Kolostrum Üretimi	20.	Çiğ süt ve kolostrum üreten veya toplayan gıda işletmecileri, bu Kısım'da belirtilen kurallara uyar.			
Çiğ Süt ve Kolostrum Üretiminde Sağlık Kuralları	21.	(1)	Çiğ süt ve kolostrum aşağıda belirtilen hayvanlardan elde edilir:		
			(A)	Süt vasıtasıyla insana geçebilecek enfeksiyon belirtisi göstermeyen,	
			(B)	Genel sağlık durumu iyi olan, sütün bulaşmasıyla sonuçlanabilecek hastalık belirtisi göstermeyen, özellikle de üreme organlarında akıntılı bir enfeksiyon, ishal ve ateşli enteritis ve ateş veya belirgin meme yangısı taşımayan,	
			(C)	Süt ve kolostrumu etkileyebilecek meme yarası bulunmayan,	
5/2017			(Ç)	Veteriner Hizmetleri Yasası uyarınca; yasaklanmış madde veya ürünler uygulanmamış ve yasa dışı tedavi uygulanmamış,	
			(D)	Onaylı madde ve ürünlerin uygulandığı durumlarda, bu ürün ve maddelerin arınma sürelerine uyulmuş.	
		(2)	(A)	Özellikle Brusselloz açısından, çiğ süt ve kolostrum aşağıdaki hayvanlardan elde edilir:	
27.11.2013 R.G. 189 EK III A.E. 618				(a)	Büyükbaş Brusellozunun Kontrol ve Eradikasyonu Kurallarına İlişkin Tüzüğe uygun olarak Brusellada ari veya resmi olarak ari olan sürülerde bulunan sığır ve mandalar;

27.11.2013 R.G. 189 EK III A.E. 619				(b)	Koyun ve Keçi Cinsi Hayvanlarda Brusellozun Kontrol ve Eradikasyon Önlemlerine İlişkin Tüzük uyarınca Brusellladan ari veya resmi olarak ari olan sürülerde bulunan koyun ve keçiler;
				(c)	Brusellaya duyarlı türlerde, Yetkili Makamın onayladığı bir kontrol planı çerçevesinde hastalık için düzenli olarak kontrol edilen sürülerde bulunan ve diğer türlere ait dişiler.
			(B)	Tüberküloz açısından, çiğ süt aşağıdaki hayvanlardan elde edilir:	
15.10.2015 R.G. 150 EK III A:E:663				(a)	Sığır Tüberkülozu Kontrol ve Eradikasyon Tüzüğü uyarınca Tüberkülozdan resmi olarak ari olan sürülerde bulunan sığır ve mandalar;
				(b)	Tüberküloza duyarlı türlerde, Yetkili Makamın onayladığı bir kontrol planı çerçevesinde hastalık için düzenli olarak kontrol edilen sürülerde bulunan ve diğer türlere ait dişiler.
			(C)	Keçilerin, ineklerle birlikte bulunmaları durumunda, bu keçiler tüberküloz yönünden muayene ve test edilir.	
		(3)	Ancak, yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen kurallara uymayan hayvanlardan elde edilmiş çiğ sütler; Büyükbaş Brusellozunun Kontrol ve Eradikasyonu Kurallarına İlişkin Tüzük, Koyun ve Keçi Cinsi Hayvanlarda Brusellozun Kontrol ve Eradikasyon Önlemlerine İlişkin Tüzük ve Sığır Tüberkülozu Tüzüğünde belirtilen kuralların uygulanması halinde kullanılabilir.		
			(A)	Bu hastalıklara ait semptom göstermeyen ve Tüberküloz ve Bruselloz testlerinde pozitif sonuç vermeyen sığır veya mandaların sütleri, ısıl işleme tabi tutulduktan sonra alkali fosfataz testinde negatif reaksiyon gösteriyorsa,		
			(B)	Bruselloz testlerinde pozitif reaksiyon göstermeyen veya onaylanmış bir eradikasyon programının parçası olarak Bruselloza karşı aşılanmış ve bu hastalığa ait semptom göstermeyen koyun ve keçilerin sütleri aşağıdaki koşullar altında:		
				(a)	Asgari 2 aylık bir olgunlaştırma süresi uygulanacak peynir üretimi için veya
				(b)	Isıl işleme tabi tutulduktan sonraalkali fosfataz testinde negatif reaksiyon göstermesi ve
			(C)	Bu hastalıklara ait semptom göstermeyen, Tüberküloz veya Bruselloz testlerinde pozitif reaksiyon göstermeyen fakat güvenliği sağlamak için işlem edilmiş ise, yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen kontrollerde Bruselloz veya Tüberküloz tespit edilmiş sürülerde bulunan ve güvenlik amacıyla tedavi edilmiş olan diğer türlere ait dişiler.		

		(4)	Yukarıdaki (1)'inci ve (3)'üncü fıkralarda belirtilen gereklilikleri karşılamayan, özellikle, Sığır Brusellozu Koruma ve Kontrol Tüzüğü, Sığır Tüberkülozu Tüzüğü ve Koyun Keçi Brusella Kontrol ve Eradikasyon Tedbirleri Tüzüğünde belirtilen proflaktik testlerde bireysel olarak pozitif sonuç veren hayvanlardan elde edilen süt ve kolostrum insan tüketimi için kullanılamaz.		
		(5)	Yukarıdaki (1)'inci ve (2)'nci fıkralarda belirtilen hastalıkların herhangi biriyle enfekte olan veya enfekte olma şüphesi bulunan hayvanlar, diğer hayvanların süt ve kolostrumunda olumsuz etkiden kaçınmak için, etkin bir şekilde izole edilmelidir.		
Süt ve Kolostrum Üreten İşletmelerde Hijyen	22	(1)	Tesis ve ekipman kuralları:		
			(A)	Sağım ekipmanları ve sütün depolandığı, işlendiği veya soğutulduğu odaların yerleşimi ve yapımı sütün bulaşma riskini engeleyecek şekilde yapılır.	
			(B)	Süt ve kolostrumun depolandığı alanlar haşere veya zararlılara karşı korunur, hayvanların barındırıldığı ağıllardan yeterli bir mesafeyle ayrılmış ve uygun soğutma ekipmanlarına sahip olur.	
			(C)	Süt ve kolostrumla temas eden ekipman yüzeyleri (sütün sağım, toplama veya taşınmasında kullanılan kaplar, konteynırlar, tanklar vs.) kolayca temizlenip gerektiğinde dezenfekte edilebilen, pürüzsüz, yıkanabilir ve toksik olmayan materyalden yapılmış, sağlam ve bakımlı olur.	
			(Ç)	Kullanımdan sonra, bu yüzeyler temizlenerek gerektiğinde dezenfekte edilir. Her nakilden veya boşaltma ve tekrar doldurma arasının çok kısa olması durumunda bir dizi nakli takiben, fakat her durumda günde en az bir defa, süt ve kolostrum taşımada kullanılan konteynır ve tanklar, yeniden kullanılmadan önce, uygun bir tarzda temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.	
		(2)	Süt sağım, toplama ve taşıma hijyeni:		
			(A)	Sağım, hijyenik bir şekilde ve özellikle aşağıdaki hususlar sağlanarak yürütülür:	
				(a)	Sağıma başlamadan önce, meme başları, meme ve çevresi temizlenir.
				(b)	Sağımı yapan veya tarafından benzer sonuçlar elde edilecek bir metodla, organoleptik veya fiziko-kimyasal anormalliklerin tespiti amacıyla her hayvandan alınan sütün kontrol edilerek bu tür anormalliklere sahip sütün insan tüketimi için kullanılmaması sağlanır.

				(c)	Veteriner hekim tarafından verilecek talimat dışında hiç bir nedenle, meme hastalığı klinik belirtileri gösteren hayvanlardan alınan sütün insan tüketimi için kullanılmaması temin edilir.
				(ç)	Kalıntılarının süte ve kolostruma geçmesi muhtemel olan ilaç tedavisi görmüş hayvanların tanımlanması ve ilacın arınma süresinden önce bu hayvanlardan elde edilen sütün insan tüketimi için kullanılmaması sağlanır.
				(d)	Sadece biyosidal ürünlerin kullanımıyla ilgili mevzuat kuralları gereği ruhsatlı, kayıtlı ve onaylı olarak piyasada bulunan meme dip ve spreylerinin kullanılmasını sağlar.
				(e)	Kolostrum sütten ayrı olarak sağılır ve çiğ sütle karıştırılmaz.
			(B)	Sağılan süt sağımdan hemen sonra temiz ve bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış ve teçhizatlandırılmış bir ortamda tutulur.	
				(a)	Günlük olarak toplanan süt derhal 8^0 C'nin altına, günlük olarak toplanmayan süt ise süratle 6^0 C'nin altına soğutulur.
				(b)	Kolostrum sütten ayrı olarak muhafaza edilir ve günlük olarak toplanan kolostrum derhal 8^0 C'nin altına, günlük olarak toplanmayan kolostrum ise süratle 6^0 C'nin altına soğutulur.
			(C)	Soğuk zincir taşıma süresince muhafaza edilir ve varış tesisine varışta süt sıcaklığı azami 10^0 C olabilir.	
			(Ç)	Sütün bu Tüzüğün 23'üncü maddesi kriterlerini karşılaması halinde ve aşağıda belirtilen durumlarda, gıda işletmecilerinin; yukarıdaki (B) ve (C)bentlerinde yer alan sıcaklık kurallarına uyması gerekmez:	
				(a)	Sütün sağımdan sonra 2 saat içinde işlenmesi veya
				(b)	Belirli süt ürünlerinin imalatına ilişkin teknolojik sebeplerle yüksek bir sıcaklık gerekmesi ve Yetkili Makamın izin vermesi halinde.
		(3)	Personel hijyeni;		
			(A)	Sağımda ve/veya işlenmemiş süt ve kolostrumla uğraşan personel uygun ve temiz elbiseler giyer.	
			(B)	Sağımda çalışan personel, yüksek derecede kişisel temizliği muhafaza eder. Sağımda ve/veya işlenmemiş süt ve kolostrumla uğraşan personelin el ve kollarını yıkamaları için süt sağım yeri yakınında uygun lavabolar bulunur.	
Çiğ Süt ve Kolostrum İçin Kriterler	23.	(1)	Kolostrum ve çiğ sütün kalite kriterleri; süt ve süt ürünlerinde aranacak kalite kriterleriyle ilgili mevzuat kurallarına halel gelmeksizin toplam canlı bakteri, somatik hücre sayımı ve antibiyotik kalıntıları olarak uygulanır.		
		(2)	Süt üretim işletmelerinden rasgele örnekleme ile toplanan numunelerin temsili sayısının, çiğ süt ve kolostrum için aşağıdaki (3)'üncü ve (4)'üncü fıkra kurallarına uygunluğu aranır. Kontroller, aşağıdakiler tarafından veya onlar adına yürütülür:		

			(A)	Sütü üreten gıda işletmecisi,		
			(B)	Sütü toplayan veya işleyen gıda işletmecisi,		
			(C)	Bir grup gıda işletmecisi, veya		
			(Ç)	Ulusal kontrol planı çerçevesinde.		
		(3)	(A)	Gıda işletmecileri, çiğ sütün aşağıdaki kriterleri karşılamasını sağlamak için prosedürler başlatır:		
				(a)	Çiğ inek sütü için;	
					30^0 C'deki toplam bakteri sayısı (ml'de)	≤ 100.000 (c)
					Somatik hücre sayısı (ml'de)	≥ 400.000 (**)
				(b)	Diğer türlerden elde edilen çiğ süt için;	
					30^0 C'deki toplam bakteri sayısı (ml'de)	≤ 1.500.000 (*)
			(B)	Ancak, inek dışında diğer türlerden elde edilen işlenmemiş süt, ısıl işlem içermeyen bir metotla çiğ sütten yapılan ürün imalatında kullanılacaksa gıda işletmecileri, kullanılan çiğ sütün aşağıdaki kriteri karşılamasını sağlarlar.		
				30^0 C'deki toplam bakteri sayısı (ml'de)	≤ 500.000 (*)	
			(*) 2(iki) aylık bir sürenin geometrik ortalaması ayda en az 2(iki) numune (**) Yetkili makam mevsimsel üretim değişimlerini dikkate alacak başka bir metodoloji belirtmediği sürece 3(üç) aylık bir sürenin geometrik ortalaması ayda en az 1(bir) numune				
		(4)	Mevzuat kurallarına uymak kaydıyla gıda işletmecileri, aşağıda belirtilen durumlarda çiğ sütün piyasaya çıkmasını önleyecek tedbirleri alır:			
			(A)	Mevzuat kurallarında belirtilen antibiyotik kalıntı miktarını aşan miktarda kalıntı içermesi veya		
			(B)	Antibiyotik kalıntılarının toplamının izin verilen değeri aşması durumunda.		
		(5)	Çiğ sütün yukarıdaki (3)'üncü ve (4)'üncü fıkra kurallarına uygun olmadığı durumlarda gıda işletmecisi, Yetkili Makamı bilgilendirir ve durumu düzeltmek için önlemler alır.			
		BÖLÜM II SÜT ÜRÜNLERİ VE KOLOSTRUM ÜRÜNLERİNE İLİŞKİN KURALLAR				
Süt Ürünleri ve Kolostrum Ürünlerine Yönelik	24.	(1)	Gıda işletmecileri sütü kabul ederken:			

Sıcaklık Kuralları					
			(A)		Sütün sağımdan sonra süratle 6^0 C'nin altına soğutulduğundan,
			(B)		Kolostrumun sağımdan sonra süratle 6^0 C'nin altına soğutulduğundan veya dondurulduğundan ve işleninceye kadar bu sıcaklıkta muhafaza edildiğinden emin olur.
		(2)	Ancak, gıda işletmecileri sütü:		
			(A)		Ürüne işleme, sağımdan hemen sonra veya işleme tesisine kabulünden 4(dört) saat içinde gerçekleşecekse veya
			(B)		Yetkili Makam, belirli süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlerin teknolojik nedenlerle daha yüksek sıcaklıkta muhafazasına izin vermişse, daha yüksek sıcaklıklarda muhafaza edebilirler.
Isıl İşlem Kuralları	25.	(1)	Çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı gıda ürünlerinin ısıl işlem görecegi durumlarda gıda işletmecileri, Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğünde belirtilen kuralların karşılanmasını özellikle, aşağıdaki işlemler uygulanırken sağlar:		
			(A)		Pastörizasyon:
				(a)	Kısa süre yüksek sıcaklık (15 saniyede en az 72^0 C)
				(b)	Uzun süre düşük sıcaklık (30 dakikada en az 63^0 C)
				(c)	Veya bunlara eşdeğer sonuç verecek başka sıcaklık- zaman kombinasyonları.
					Uygulamayı takiben ürüne hemen uygulanacak alkali fosfataz testinin sonucu negatif olmalıdır.
			(B)		Ultra High Temperature (UHT) uygulaması:
				(a)	Oda sıcaklığında aseptik olarak kapatılmış kaplarda muhafaza edilen ürün içerisinde herhangi bir canlı mikroorganizma veya sporun üremesini önleyecek kadar yüksek sıcaklık derecesinde kısa zamanlı sürekli ısı akışı (135^0 C'den az olmayan ısıda uygun görülen sürede)
				(b)	Kapalı kaplar içerisinde 15 gün boyunca 30^0 C'de veya 7 gün boyunca 55^0 C'de inkübe edildiğinde ürünün mikrobiyolojik olarak stabil kaldığından emin olacak veya ısıl işlemin etkin bir biçimde uygulandığını gösterecek diğer bir metot
		(2)	Gıda işletmecileri çiğ süte ısıl işlem uygulaması değerlendirirken:		
			(A)		Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü kuralları uyarınca HACCP ilkelerine uyumlu olarak kendi geliştirdikleri prosedürleri dikkate alır ve

			(B)	Yetkili Makamın, tesis ve işletmelerin onaylanması veya hayvansal gıdaların resmi kontrolleri çerçevesinde üretimleri sırasında gerçekleştirecekleri kontrollerle ilgili belirlemiş olduğu kurallara uyar.
Çiğ İnek Sütünde Kriterler	26.	(1)	Süt ürünleri imal eden gıda işletmecileri, çiğ inek sütünün ısıl işlemden hemen önce ve özellikle HACCP temelli prosedürlerde belirtilen kabul sürecini aşmışsa aşağıdakileri sağlamak için prosedürleri başlatır:	
			(A)	Süt ürünlerin hazırlanmasında kullanılan işlenmemiş inek sütünün 30^0 C'de mililitrede 300.000'den az toplam bakteri sayısına ve
			(B)	Süt ürünlerin hazırlanmasında kullanılan ısıl işlem görmüş inek sütünün 30^0 C'de mililitrede 100.000'den az bakteri sayısına sahip olmasına.
		(2)	Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen kriterleri karşılamada başarısız olduğu durumlarda gıda işletmecileri, Kaza veya Bölge Veteriner Dairesini bilgilendirir ve durumu düzeltmek için tedbirler alır.	
		BÖLÜM III AMBALAJLAMA VE PAKETLEME		
Ambalajlama ve Paketleme	27.	Tüketici paketlerinin kapatılması, tesiste dolum işlemini takiben derhal ve bulaşmayı önleyecek şekilde çalışan ambalaj ekipmanıyla sıvı süt ürünlerinin ve kolostrum bazlı ürünlerin en son ısıl işlemi gerçekleştiği an yapılır. Kapatma işlemi, ambalaj açıldıktan sonra, açıldığına dair emare kalacak şekilde ve kolayca kontrol edilebilir biçimde yapılır.		
		BÖLÜM IV ETİKETLEME		
Etiketleme 56/2014 1/2020	28.	(1)	Gıda maddelerinin etiketlenmesi, reklamı ve sunumu ile ilgili Genel Gıda ve Yem Yasası ile Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Resmi Kontroller ve Hijyen Yasası kurallarına ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:	
			(A)	Çiğ sütün doğrudan son tüketiciye insan tüketimi amacıyla arz edilmesi durumunda, "çiğ süt" ibaresi,
			(B)	Çiğ sütten yapılmış ürün durumunda, ısıl işlemin veya fiziksel veya kimyasal işlem içermeyen imalat prosesi durumunda, "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresi,
			(C)	Ürün kolostrum ise 'kolostrum' ibaresi,
			(Ç)	Kolostrum ile üretilmiş ürün ise 'kolostrumdan üretilmiştir' ibaresi etikette açıkça yer alır.
		(2)	Perakende amaçlı ürünlere yukarıdaki (1)'inci fıkra kuralları uygulanır. "Etiketleme" ifadesi, ürünlere eşlik eden veya ürüne işaret eden paket, belge, uyarı, etiket gibi bilgiyi de içerir.	
		BÖLÜM V TANIM İŞARETİ		

Tanım İşareti	29.	Ek I Bölüm I kurallarına muafiyetle:	
		(1)	Tanım işareti, tesisin onay numarası yerine; ambalaj ve paket üzerinde onay numarasının yerini belirten bir referans içerebilir.
		(2)	Yeniden kullanılabilir şişelerde, tanım işareti; sadece menşe ülke baş harfleri ve tesisin onay numarasını gösterebilir.
		KISIM VII YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ	
		BÖLÜM I YUMURTA	
Yumurtaya Uygulanacak Genel Kurallar	30.	(1)	Üreticinin tesisinde ve tüketiciye arza kadar yumurtalar; temiz, kuru, dış kokulardan ari, darbelere karşı korumalı ve doğrudan güneş ışığından uzakta muhafaza edilir.
		(2)	Yumurtalar son tüketiciye ulaşana kadar, hijyen özelliklerini optimal derecede koruyacak ve 24 ^{0}C 'yi aşmayacak şekilde mümkünse sabit sıcaklıklarda depolanır ve taşınır.
		(3)	Yumurtalar; yumurtlamadan itibaren azami 21 günlük bir zaman sürecinde tüketiciye arz edilir.
		BÖLÜM II YUMURTA ÜRÜNLERİ	
Tesislere Yönelik Kurallar	31.	Gıda işletmecileri; yumurta ürünleri üretecek tesislerin inşa, kurulum ve donanımının aşağıdaki işlemlerin birbirinden ayrımının sağlanmasına yönelik olmasını sağlar:	
		(1)	Uygun hallerde kirli yumurtaların yıkanması, kurutulması ve dezenfeksiyonu,
		(2)	Yumurtaların kırılması, içeriklerinin toplanması, kabuk ve zarların uzaklaştırılması,
		(3)	Yukarıdaki (1)'inci ve (2)'nci fıkralarda belirtilenler dışında yapılacak diğer işlemler.
Yumurta Ürünleri İmalatı İçin Ham Madde	32.	Gıda işletmecileri; yumurta ürünleri imalatında kullanılacak ham maddelerin, aşağıdaki kurallara uygunluğunu sağlar:	
		(1)	Yumurta ürünleri imalatında kullanılan yumurtalar, kabukları tam olarak gelişmiş ve kırıksız olmalıdır. Ancak; çatlak yumurtaların süratle üretim tesisi veya paketleme merkezinden en kısa sürede kırılmaları gerekecek sıvı yumurta veya yumurta ürünleri üretim tesisine doğrudan taşındığı durumlarda kullanılabilirler.

			(2)	Bu amaçla onaylanan bir tesisten elde edilen sıvı yumurta, ham madde olarak kullanılabilir. Sıvı yumurta üretimi, bu Tüzük kurallarına tabidir.
Yumurta Ürünleri İmalatı İçin Özel Hijyen Kuralları	33.	Gıda işletmecileri; yumurta ürünlerinin üretim, işleme ve depolanması süresince tüm işlemlerin yürütülmesini bulaşmadan kaçınacak bir şekilde ve özellikle aşağıdaki kurallara uyarak sağlarlar:		
			(1)	Kırılacak yumurtalar temiz ve kuru olmalıdır.
			(2)	Yumurtalar, bulaşmayı en aza indirecek şekilde ve özellikle diğer işlemlerden ayrı bir alanda kırılır. Çatlak yumurtalar mümkün olduğunca çabuk işlenir.
			(3)	Tavuk, hindi ve beç tavuğu yumurtası dışında kalan yumurtalar, ayrı olarak işlenir. Tavuk, hindi ve beç tavuğu yumurtalarının işlenmesine başlanmadan önce, tüm ekipman temizlenerek dezenfekte edilir.
			(4)	Yumurta içerikleri santrifüj edilen veya ezilen yumurtalardan elde edilemez. Boş kabuklardan santrifüj yoluyla elde edilenyumurta akı insan tüketimi amacıyla kullanılamaz.
			(5)	Kırdıktan sonra, sıvı yumurtanın tamamı partiküllü; mikrobiyolojik tehlikeleri ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir seviyelere indirmek amacıyla süratle işlenir. Yeterli düzeyde işlenmemiş bir parti ürün, uygunluğun sağlanması amacıyla derhal aynı tesiste tekrar işleme tabi tutulur. Ürün partisinin insan tüketimi için uygun olmadığına karar verilmesi halinde, insan tüketiminde kullanılmaması amacıyla denatüre edilir.
			(6)	Isıl işlemden geçirilerek kurutulmuş veya kristalize albumin üretiminde kullanılacak yumurta akının işlenmesi gerekmez.
			(7)	Kırıldıktan sonra süratle işlenmeyecek sıvı yumurtalar, dondurulmuş olarak veya azami 4^0 C'lik sıcaklıkta depolanır. Yumurtalar 4^0 C'de işlenmeden önce depolama süresi 48 saati geçemez. Ancak; eğer şeker ayırma işlemi mümkün olduğu kadar süratle yapılacaksa, bu kural şekeri ayrılacak ürünlere uygulanmaz.
			(8)	Oda sıcaklığında muhafaza edilebilecek şekilde stabilize olmamış ürünler azami 4^0 C'lik sıcaklıklarda soğutulur. Dondurulacak ürünler, işlendikten sonra süratle dondurulur.
Analitik Spesifikasyonlar	34.	(1)	Modifiye edilmemiş yumurta ürününün kuru maddesinde, 3-OH-bütirik asit konsantrasyonu 10 mg/kg'ı geçemez.	
		(2)	Yumurta ürünleri üretimi için kullanılan ham maddenin laktik asit içeriği kuru maddede 1 g/kg'ı geçemez. Ancak, fermente edilmiş ürünlerde bu değer fermantasyon işleminden önce kaydedilir.	

		(3)	Yumurta kabuğu kalıntısı, yumurta membranları ve diğer partiküllerin miktarı işlenmiş yumurta ürününde yumurta ürününün 100 mg/kg'ını geçemez.
Etiketleme ve Tanım İşareti	35.	(1)	Ek II, Bölüm I'de belirtilen tanım işaretiyle ilgili genel kurallara ek olarak, perakende satış amacıyla olmayıp başka bir ürünün imalatındaki bir içerik olarak kullanılacak yumurta ürünü sevkiyatları, yumurta ürününün muhafaza sıcaklığını ve bu sıcaklıktaki dayanma süresini belirten bir etikete sahip olmalıdır.
		(2)	Sıvı yumurtada, yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen etiket; "pastörize edilmemiş sıvı yumurta- varış yerinde işlenecek" ibaresini taşır ve ayrıca yumurtaların kırıldığı tarih ve saati belirtir.
		KISIM VIII KURBAĞA BACAKLARI VE SALYANGOZLAR	
Kurbağa Bacakları ve Salyangozlara Yönelik Genel Kurallar	36.	İnsan tüketimine yönelik kurbağa bacaklarını ve salyangozları hazırlayan gıda işletmecileri; aşağıdaki kurallara uyar:	
		(1)	Kurbağa ve salyangozlar inşası, kurulumu ve donanımı bu amaçla yapılmış bir tesiste öldürülür.
		(2)	Kurbağa bacaklarının hazırlandığı tesiste, canlı kurbağaların depolanması, yıkanması, kesimi ve kanlarının akıtılması için ayrılmış bir oda bulunur. Bu oda, hazırlama odasından ayrı olmalıdır.
		(3)	İşletmede öldürülme dışında farklı bir sebepten ölen kurbağa ve salyangozlar, insan tüketimi için hazırlanamaz.
		(4)	Kurbağa ve salyangozlar örneklenerek yürütülen bir organoleptik muayeneye tabi tutulur. Bu muayenede tehlike oluşturabilecekleri tespit edilirse, insan tüketimi için kullanılamazlar.
		(5)	Hazırladıktan hemen sonra kurbağa bacakları akar içilebilir su altında yıkanarak buzun erimesine yaklaşacak bir sıcaklıkta soğutulur, dondurulur veya işlenir.
		(6)	Öldürmeden sonra, salyangozun hepato- pankreası bir tehlike oluşturuyorsa uzaklaştırılır ve insan tüketimi amacıyla kullanılmaz.
		KISIM IX İŞLENMİŞ HAYVAN YAĞLARI VE GREAVES	
		BÖLÜM I HAM MADDELERİ TOPLAYAN VEYA İŞLEYEN TESİSLERE UYGULANACAK KURALLAR	
Ham Madde Toplayan Tesislere	37.	İşlenmiş hayvan yağları ve greaves üretimi için hammadde toplayan veya işleyen gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyar:	

Uygulanacak Kurallar				
		(1)	Ham maddelerin toplandığı merkezler ve bu ham maddelerin işleme tesislerine nakliyesi, ham maddelerin azami 7^0 C'lik sıcaklıkta depolanacağı imkanlarla donatılır.	
		(2)	İşleme tesisi:	
			(A)	Soğutma olanaklarına,
			(B)	Tesisin, işlenmiş hayvan yağlarını sadece tanklarda sevk ettiği haller hariç bir sevkiyat odasına ve
			(C)	Uygun olduğu durumlarda, işlenmiş hayvan yağlarını diğer gıda maddeleri ve/veya baharatlarla karıştırılmasıyla elde edilen ürünlerin hazırlanması için uygun ekipmanlara sahip olmalıdır.
		(3)	Ancak, ham maddelerin tedarik yöntemleri aşağıdaki Bölüm II, 19'uncu maddenin (1)'inci fıkrasında belirtilen şartlarda veya aktif soğutmalı depolama ve taşıma şartlarında, yukarıda belirtilen soğutma olanakları gerekmez.	
		BÖLÜM II İŞLENMİŞ HAYVAN YAĞI VE GREAVES HAZIRLANMASINDA HİJYEN KURALLARI		
Hijyen Kuralları	38.	İşlenmiş hayvan yağları ve greaves hazırlayan gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyar:		
		(1)	Ham maddeler:	
			(A)	Bir mezbahada kesilen ve antemortem ve post mortem muayene sonucunda insan tüketimine uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilir.
			(B)	Kan ve diğer kirlerden makul derecede ari yağ doku veya kemiklerden oluşur.
			(C)	Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğüne veya bu Tüzükte belirtilen kurallara göre kayıtlı veya onaylı tesislerden gelir.
			(Ç)	İşlenineeye kadar hijyenik şartlarda ve azami 7^0 C'lik merkezi sıcaklıkta nakledilir ve depolanır. Ancak, elde edildiği günden 12 saat içinde işlenecekse ham maddeler aktif soğutma yapmaksızın depolanır ve taşınır.
		(2)	İşleme süresince çözücülerin kullanımı yasaktır.	
		(3)	Rafine edilecek yağların aşağıdaki (4)'üncü fıkrada yer alan standartları karşılaması durumunda, yukarıdaki (1)'inci ve (2)'nci fıkra uyarınca	

			hazırlanan işlenmiş hayvan yağları aynı veya bir başka tesiste fiziko-kimyasal kalitesini geliştirme amacıyla rafine edilebilir.
		(4)	İşlenmiş hayvan yağları, elde edildikleri hayvan cinslerine bağlı olarak aşağıdaki standartları karşılar:

	Ruminantlar			Domuz cinsi hayvanlar			Diğer hayvan yağları	
	Yenilebilir don yağı		Rafine edilecek don yağı	Yenilebilir yağ		Domuz yağı ve rafine için diğer yağlar	Yenilebilir	Rafine için
	Esas jus[1]	Diğer		Domuz yağı[2]	Diğer			
Uçucu yağ asitleri (m/m%oleik asit)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Maksimum peroksit	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Toplam çözülemeyen kirlilik	Maksimum 0,15 %			Maksimum 0,5 %				
Koku, tat, renk	Normal							

(1) Kalp, mezenter, böbrekler ve sığır cinsi hayvanların boşaltım organlarından elde edilen taze yağın düşük sıcaklıkta işlenmesi ile elde edilen işlenmiş hayvan yağı ve parçalama odalarından gelen yağ

(2) Domuz cinsi hayvanların adipoz dokularından elde edilen işlenmiş hayvan yağı.

		(5)	İnsan tüketimine yönelik greaves aşağıdaki sıcaklık kurallarına uygun olarak depolanır:		
			(A)	Greaves azami 7^0 C'lik bir sıcaklıkta işlendiği zaman;	
				(a)	24 saati geçmeyen bir süre için azami 7^0 C'lik bir sıcaklıkta veya
				(b)	Azami -18^0 C'lik bir sıcaklıkta depolanır.
			(B)	Greaves, azami 70^0 C'lik bir sıcaklıkta işlendiği ve %10 (m/m) veya daha fazla bir rutubet içerdiği durumlarda;	
				(a)	48 saati geçmeyen bir süre için azami 7^0 C'lik bir sıcaklıkta veya eşdeğer etki sağlayan bir zaman/sıcaklık oranında, veya
				(b)	Azami -18^0 C'lik bir sıcaklıkta depolanır.
			(C)	Greaves, azami 70^0 C'lik bir sıcaklıkta işlendiği ve %10 (m/m)'den daha az bir rutubet içerdiği durumlarda, özel kuralların uygulanması gerekmez.	

		KISIM X İŞLENMİŞ MİDE, İDRAR KESESİ VE BAĞIRSAKLAR		
İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklara Uygulanacak Kurallar	39.	Mide, idrar kesesi ve bağırsakları işleyen gıda işletmecileri, aşağıdaki kurallara uyar:		
		(1)	Hayvan mide, idrar kesesi ve bağırsakları aşağıdaki koşullarda pazara arz edilebilir:	
			(A)	Bir mezbahada kesilen ve antemortem ve postmortem muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilmişlerse,
			(B)	Tuzlanmış, ısıl işlem görmüş veya kurutulmuş iseler,
			(C)	Yukarıdaki (B) bendinde belirtilen ısıl işlemden sonra, yeniden bulaşmadan korumak için etkin önlemler alınmış ise.
		(2)	Çevre sıcaklığında muhafaza edilemeyen işlem görmüş mide, idrar kesesi ve bağırsaklar; sevkiyatlarına kadar soğutularak depolanır. Özellikle, tuzlanmayan ve kurutulmayan ürünler; azami 3^0C'lik bir sıcaklıkta muhafaza edilir.	
		KISIM XI JELATİN		
Jelatine Uygulanacak Genel Kurallar	40.	Jelatin imal eden gıda işletmecileri, bu Kısım kurallarına uyar:		
Tabaklama	41.	Tabaklama, sebze tabaklama ajanları, krom tuzları ve alüminyum tuzları, demir tuzları, silisli tuzlar, aldehitler, kinonlar veya diğer sentetik sertleştirici ajanlar gibi maddeleri kullanarak derilerin sertleştirilmesi işlemidir.		
		BÖLÜM I HAM MADDE KURALLARI		
Ham Madde Kuralları 24.06.2020 R.G. 118 EK III A.E. 412	42.	(1)	Gıdada kullanılacak jelatin üretiminde, aşağıdaki ham maddeler kullanılır:	
			(A)	Hayvansal Yan Ürünler Tüzüğünde belirtilen belirlenmiş risk materyalleri hariç taşımayan kemikler;

			(B)	Çiftlikte yetiştirilen ruminant hayvanların deri ve postları;
			(C)	Domuz derileri;
			(Ç)	Tavuk derileri;
			(D)	Sinir ve tendonlar;
			(E)	Yabani av hayvanı deri ve postları ve
			(F)	Balık deri ve kemikleri.
		(2)	Tabaklama işleminin uygulandığı durumlarda bu işlem tamamlanmış olsa dahi deri ve postların kullanımı yasaktır.	
		(3)	Yukarıda listelenmiş yabani av hayvanları ve balıklar hariç diğer hayvanlara ait olan ham maddeler, bir mezbahada kesilen ve antemortem ve post mortem muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilir. Yabani av hayvanlarından gelen deri ve postlarda, karkasların insan tüketimine uygun olduğu belirlenmiş olmalıdır.	
		(4)	(A)	Hammaddeler, Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü veya bu Tüzük altında kaydedilen ve onaylanan tesislerden gelmelidir. Soğutma, dondurma, hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu yöntem uygulanmayacak ham maddeler, Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü uyarınca kaydedilen veya onaylanan tesislerden gelir.
			(B)	Aşağıda belirtilen işlenmiş ham maddeler kullanılabilir: (a) Yetkili makamın kontrolü altında bulunan ve listelenmiş olan işletmelerden gelen, Hayvansal Yan Ürünler Tüzüğünde belirtilen belirlenmiş risk materyali içermeyen ve aşağıdaki işlemlerden herhangi birine tabii tutulan kemikler: - Ortalama 15 mm boyunda parçalanarak kırılan, asgari 70^0 C'de en az 30 dakika, asgari 80^0 C'de en az 15 dakika veya asgari 90^0 C'de 10 dakika sıcak su ile yağlarından arındırılıp, sonra sırasıyla yıkanıp 20 dakika başlangıç sıcaklığı asgari 350^0 C'de veya 15 dakika başlangıç sıcaklığı asgari 700^0 C olan sıcak hava akımında kurutularak; - Ortalama asgari 20^0 C'de 42 gün güneşte kurutularak; - Kurutmadan önce, asgari bir (1) saatlik süre boyunca merkezi pH 6'dan daha düşük olacak şekilde asitle muamele ederek; (b) Aşağıdaki işlemlere tabii tutulmuş, Yetkili Makamın kontrolü altında olup listelenmiş olan tesislerden gelen çiftlik ruminantlarının post ve derileri, domuz derileri, kanatlı derileri ve av hayvanlarının post ve derileri: - pH 12'den yüksek alkali derecesinde işlem görüp sonrasında en az 7 gün tuzlananlar; - Asgari 20^0 C'de en az 42 gün kurutulanlar; - pH'nın 5'den daha az olduğu asidik bir ortamda en az 1 saat işlem görenler - pH'sı 12'den yüksek alkali ortamda en az 8 saat işlem görenler

				(c) Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü uyarınca onaylanmış işletmelerden gelip, yukarıdaki a ve b alt bentlerinde belirtilen işlemlerden farklı şekillerde işlenmiş kemikler ve çiftlik ruminantlarının post ve derileri, domuz derileri, kanatlı derileri, balık derileri ve av hayvanlarının post ve derileri, (b) alt bendinde belirtilen tuzlama ve kurutma sürelerine nakliye sırasında geçen süre de dahil edilebilir (b) alt bendinde belirtilen işlem görmüş ham maddeler aşağıdakilerden elde edilmiş olmalıdır; - Mezbahada kesilmiş, ante-mortem ve post-mortem muayeneleri yapıldıktan sonra insan tüketimine uygun bulunmuş evcil ve çiftlik ruminantları, domuzlar ve kanatlılardan, - Post –mortem muayeneleri yapılmış ve insan tüketimi için uygun bulunmuş av hayvanlarının karkaslarından.
		(5)	Yetkili Makamın izniyle ve aşağıdaki kuralların yerine getirilmesi şartıyla toplama merkezleri ve tabakhaneler insan tüketimine yönelik jelatin üretimi için ham madde tedarik edebilirler.	
			(A)	Sert zeminler ve kolayca temizlenip dezenfekte edilebilen düz duvarlara sahip depolama odalarına ve gerektiği durumlarda, soğutma olanaklarına sahip olmalıdırlar.
			(B)	Depolama odaları ham maddelerin bulaşmasını önleyecek şekilde temiz ve bakımlı durumda muhafaza edilmelidir.
			(C)	Bu Bölüm kurallarına uygun olmayan ham maddenin bu tesislerde depolanması ve/veya işlenmesi durumunda, kabul, depolama, işleme ve sevk süresince bu Bölüm kurallarına tabi olan hammaddeden ayrı tutulmalıdır.
		BÖLÜM II HAM MADDENİN TAŞINMASI VE DEPOLANMASI		
Ham Maddenin Taşınması ve Depolanması	43.	(1)	Toplama merkezi veya tabakhaneye ve jelatin işleme tesisine sevk edilen hammaddelere; Ek II, Kısım I'de belirtilen tanım işaretlerinin konmasında, menşe tesisi belirten ve bu Ekte yer alan ve gerekli bilgileri içeren Ticari Belge nakliye süresince eşlik eder.	
		(2)	Ayrılışlarından sonra 24 saat içinde işlenmeyecek hammaddeler, nakledilir ve soğutularak veya dondurularak depolanır. Ancak; yağı alınan ve kurutulan kemikler veya ossein (kemik kolajeni), tuzlanmış, kurutulmuş ve dilimlenmiş deriler ve baz ve asit ile muamele edilen deri ve postlar nakledilebilir ve çevre sıcaklığında depolanabilir.	
5/2017		(3)	Veteriner Hizmetleri Yasası'nda belirtilen kontrollerden geçen ve insan tüketiminde kullanılacak jelatinin üretileceği ham maddeler, düzenlenecek hayvan sağlığı sertifikaları ile birlikte, işlenecekleri tesislere doğrudan nakledilirler. Hayvansal yan ürünler, atıklar, kullanılmayan veya artık	

					materyallerin güvenli bertarafı da dahil hayvan sağlığını riske atmayacak tüm önlemler alınır.
		BÖLÜM III JELATİN ÜRETİMİNDE UYGULANACAK KURALLAR			
Jelatin Üretiminde Uygulanacak Kurallar	44.	(1)	Jelatin üretim prosedürü aşağıdakileri sağlar:		
			(A)		Mevzuat kurallarına uygun olarak kontrollü veya belirlenmemiş BSE riski olduğu tanımlanmış ülke veya bölgelerde doğan, yetiştirilen ve kesilen ruminantlardan elde edilen kemik materyalinin iyice kırılıp sıcak suda seyreltik hidroklorik asitte (minimum konsantrasyon %4 ve pH< 1,5) asgari iki(2) günlük bir süre boyunca muamele edildikten sonra aşağıda belirtilen muamelelerden biri uygulanır:
				(a)	138^0 C'de 4 saniye boyunca bir ısıl işlem basamağını da içeren doymuş kireç çözeltisiyle (pH<12,5) asgari yirmi (20) günlük süre boyunca alkali muamelesi,
				(b)	138^0 C'de 4 saniye boyunca bir ısıl işlem basamağını da içeren on(10) saatlik süreyle asit (pH< 3,5) muamelesi,
				(c)	Doymuş 133^0C'lik buhar ve asgari 3 bar basınçla 20(yirmi) dakikalık bir sıcaklık ve basınç muamelesi veya
				(ç)	Onaylanmış eşdeğer bir proses.
		(B)	Diğer ham maddeler, asit veya alkali muamelesini takiben bir veya daha fazla kez durulanırlar. pH aşamalı olarak ayarlanır. Jelatin bir veya birçok defa ısıtma ile elde edilir. Bunu takiben filtrasyon ve ısıl işlem yoluyla saflaştırılır.		
			(2)	Gıda işletmecisinin insan tüketimine yönelik jelatine yönelik hammadde ve üretim prosesine uygulanan kurallara uyması halinde, aynı işletmede insan tüketimine yönelik olan ve olmayan jelatini üretebilir ve depolayabilir.	
		BÖLÜM IV SON ÜRÜNLERE YÖNELİK KURALLAR			
Son Üründe Kalıntı Limitleri	45.	Gıda işletmecileri, jelatinin aşağıdaki tabloda belirtilen kalıntı limitlerine uygun olmasından sorumludur:			

Kalıntı	Limit
Arsenik(As)	1 ppm
Kurşun(Pb)	5 ppm
Kadmiyum(Cd)	0,5 ppm
Civa(Hg)	0,15 ppm

		Krom(Cr)			10 ppm
		Bakır(Cu)			30 ppm
		Çinko(Zn)			50 ppm
		Kükürtdioksit(SO_2) (AvrupaFarmakopesi, son basım)			50 ppm
		Hidrojenperoksit (H_2O_2) (Avrupa Farmakopesi, son basım)			10 ppm
Jelatinin Etiketlenmesi	46.	Jelatin içeren ürünlerin ambalajlarında ve paketlerinde 'insan tüketimi için uygun jelatin içerir' ibaresi bulunmalı ve kullanım süresi belirtilmelidir.			
		KISIM XII KOLAJEN			
Genel Kurallar	47.	Kolajen üreten gıda işletmecileri, bu Kısım kurallarına uyar. Mevzuattaki ilgili diğer kurallara halel gelmeksizin, kolajen türevi ürünler, bu Kısım kurallarına uygun olarak üretilen kolajenden elde edilir.			
		BÖLÜM I HAM MADDE KURALLARI			
Ham Madde Kuralları	48.	(1)	Gıdada kullanılacak kolajen üretiminde aşağıdaki ham maddeler kullanılır:		
			(A)	Hayvan sağlığı açısından Tüzüklerde belirtilen herhangi bir risk içermeyen kemikler,	
			(B)	Çiftlikte yetiştirilen ruminant hayvanların deri ve postları,	
			(C)	Domuz derileri ve kemikleri,	
			(Ç)	Kanatlı derileri ve kemikleri,	
			(D)	Sinir ve tendonlar,	
			(E)	Yabani av hayvanı deri ve postları ve	
			(F)	Balık deri ve kemikleri.	
		(2)	Tabaklama işlemi gören deri ve postlar, tabaklama işlemi tamamlanmış olsa dahi kullanımları yasaktır.		
		(3)	Yukarıdaki (1)'inci fıkranın (A), (B), (C) ve (Ç) bentlerinde sıralanmış olan ham maddeler, bir mezbahada kesilen ve antemortem ve post mortem muayenede insan tüketimine uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır. Yabani av hayvanlarından elde edilen deri ve postların karkasları insan tüketimine uygun bulunmuş olmalıdır.		
		(4)	(A)	Soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında bir muhafaza yöntemi uygulanmamış ham maddeler, Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü veya bu Tüzük altında kaydedilen ve onaylanan işletmelerden gelmelidir.	
			(B)	Aşağıda belirtilen ham maddeler kullanılabilir:	

			(a) Mevzuata uygun olarak kontrollü veya belirlenmemiş BSE riskli olarak sınıflandırılan ülkeler veya bölgelerde doğan, yetiştirilen veya kesilen hayvanlardan elde edilen tüm ruminantlara ait kemik materyali: -Ortalama 15 mm boyunda parçalanarak kırılan, asgari 70^0 C'de en az 30 dakika, asgari 800^0 C'de en az 15 dakika veya asgari 90^0 C'de 10 dakika sıcak su ile yağlarından arındırılıp, sonra sırasıyla yıkanıp 20 dakika başlangıç sıcaklığı asgari 350^0 C'de veya 15 dakika başlangıç sıcaklığı asgari 700^0 C olan sıcak hava akımında kurutularak; -Ortalama asgari 20^0C'de 42 gün güneşte kurutularak veya -Kurutmadan önce, asgari bir (1) saatlik süre boyunca merkezi pH 6'dan daha düşük olacak şekilde asitle muamele ederek,
			(b) Yetkili Makamın kontrolü altında olup listelenmiş olan tesislerden gelen pH 12'den yüksek alkali derecesinde işlem görüp sonrasında en az 7 gün tuzlanan; asgari 20^0 C'de en az 42 gün kurutulan;pH'nın 5'den daha az olduğu asidik bir ortamda en az 1 saat işlem gören; veyapH'sı 12'den yüksek alkali ortamda en az 8 saat işlem görençiftlik ruminantlarının post ve derileri, domuz derileri, kanatlı derileri ve av hayvanlarının post ve derileri,
24.06.2020 R.G. 118 EK III A.E. 412			(c) Hayvansal Yan Ürünler Tüzüğü'nde belirtilen belirlenmiş risk materyali dışındaki kemik, çiftlikte beslenen ruminantların deri ve postları, domuz derileri, balık derileri ve yabani av hayvanı derileri ve yukarıdaki (a) ve (b) alt bentlerinde belirtilenler dışında bir yöntemle muamele edilen ve Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü veya bu Tüzük uyarınca kaydedilen veya onaylanan bir tesis veya işletmeden gelmiş olanlar. Yukarıdaki (b) alt bendinde belirtilen alkali ve kurutma yöntemiyle yapılan muamelenin süresi, taşıma süresi de dahil olacak şekilde hesaplanır.
			(C) Yukarıdaki (a) ve (b) altbentlerinde belirtilen ham maddeler aşağıda belirtilen hayvanlardan elde edilir:
			(a) Antemortem ve post mortem muayeneyi takiben bir mezbahada kesilmiş ve karkasları insan tüketimine uygun bulunmuş evcil çiftlik ruminantları, domuzlar ve kanatlılar veya;
			(b) Post mortem muayene sonucunda karkasları insan tüketimine uygun bulunan yaban av hayvanları.
		(5)	Yetkili Makamın izniyle ve aşağıdaki kurallara uyulması şartıyla, toplama merkezleri ve tabakhaneler, insan tüketimine yönelik kolajen üretimi için ham madde tedarik edebilirler:
			(A) Dayanıklı zeminler ve kolayca temizlenip dezenfekte edilebilen düz duvarlara sahip depolama odalarına ve gerektiği durumlarda, soğutma olanaklarına sahip olmalıdırlar.
			(B) Depolama odaları ham maddelerin bulaşmasını önleyecek şekilde temiz ve bakımlı durumda muhafaza edilmelidir.

			(C)	Bu Bölüm kurallarına uygun olmayan ham maddenin bu tesislerde depolanması ve/veya işlenmesi durumunda, kabul, depolama, işleme ve sevk süresince bu Bölüm kurallarına tabi olan ham maddeden ayrı tutulmalıdır.
		BÖLÜM II HAM MADDENİN TAŞINMASI VE DEPOLANMASI		
Ham Maddenin Taşınması ve Depolanması	49.	(1)	Toplama merkezine, tabakhaneye veya kolajen işleyen tesise sevk edilen hammaddeye; Ek I Bölüm I'de belirtilen tanım işaretleri yerine, menşe tesis ve yine bu Ek'te belirtilen bilgileri içeren bir belge nakliye süresince eşlik eder.	
		(2)	Ayrılışlarından sonra 24 saat içinde işlenmeyecek ham maddeler soğutularak veya dondurularak taşınır ve depolanır. Ancak, yağı alınan ve kurutulan kemikler veya ossein, tuzlanmış, kurutulmuş ve dilimlenmiş deriler ve baz ve asit ile işlem görmüş deri ve postlar, çevre sıcaklığında taşınabilir ve depolanabilir.	
5/2017		(3)	Veteriner Hizmetleri Yasası'nda belirtilen resmi kontrolleri takiben Hayvan Sağlığı Sertifikası düzenlenecek ve insan tüketimine yönelik kolajen üretiminde kullanılacak ham maddeler, doğrudan varış tesisine taşınır. Bu sırada, hayvansal yan ürünlerin, atıkların ve kullanılmamış veya artmış materyalin güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi de dahil olmak üzere, hayvanlara hastalık yayma riskini önleyecek tüm tedbirler alınır.	
		BÖLÜM III KOLAJEN ÜRETİMİNE UYGULANACAK KURALLAR		
Kolajen Üretim Kuralları	50.	(1)	Kolajen üretim prosesinde aşağıdaki metotlar kullanılır:	
			(A)	Mevzuat kurallarına uygun olarak kontrollü veya belirlenmemiş BSE riski olduğu tanımlanmış ülke veya bölgelerde doğan, yetiştirilen ve kesilen ruminantlardan elde edilen kemik materyali iyice ezilip kırılarak sıcak suda yağından ayrıldıktan sonra seyreltik hidroklorik asitte (minimum konsantrasyon %4 ve pH< 1,5) asgari iki(2) günlük bir süre boyunca muamele edildikten sonra aşağıda belirtilen muamelelerden biri uygulanır:
				(a) Bir veya daha fazla kez durulama ya da; filtrasyon, öğütme veya ekstrüzyon işlemlerinden herhangi biri ya da
				(b) Onaylanmış eşdeğer bir proses.
			(B)	Yukarıdaki (A) bendinde belirtilenler dışındaki ham maddeler, yıkama, asit veya baz kullanarak pH ayarlama işlemlerini takiben:

				(a)	Bir veya daha fazla kez durulama ya da; filtrasyon, öğütme veya ekstrüzyon işlemlerinden herhangi biri veya
				(b)	Onaylanmış eşdeğer bir prosese tabi tutulur.
		(2)	Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen proseslere tabi tutulduktan sonra kolajen kurutma işleminden geçirilebilir.		
		(3)	Gıda işletmecisi insan tüketimine uygun ham madde ve üretim proseslerine yönelik kurallara uyması halinde aynı tesis içinde insan tüketimine yönelik olan ve olmayan kolajen üretebilir ve depolayabilir.		
			BÖLÜM IV SON ÜRÜNE UYGULANACAK KURALLAR		
Son Üründe Kalıntı Limitleri	51.	Gıda işletmecileri, kolajenin aşağıdaki kalıntı limitlerine uygun olmasından sorumludur:			

Kalıntı	Limit
Arsenik (As)	1 ppm
Kurşun(Pb)	5 ppm
Kadmiyum(Cd)	0,5 ppm
Civa(Hg)	0,15 ppm
Krom(Cr)	10 ppm
Bakır(Cu)	30 ppm
Çinko (Zn)	50 ppm
Kükürtdioksit(SO_2) (AvrupaFarmakopesi, son basım)	50 ppm
Hidrojenperoksit (H_2O_2) (AvrupaFarmakopesi, son basım)	10 ppm

		BÖLÜM V ETİKETLEME
Kolajenin Etiketlenmesi	52.	Kolajen içeren ürünlerin ambalajlarında ve paketlerinde 'insan tüketimi için uygun kolajen içerir' ibaresi bulunmalı ve kullanım süresi belirtilmelidir.
		KISIM XIII YÜKSEK SEVİYEDE RAFİNE EDİLMİŞ KONDROİTİN SÜLFAT, HİYALURONİK ASİT, DİĞER HİDROLİZE EDİLMİŞ KIKIRDAK ÜRÜNLERİ, KİTOSAN, GLÜKOZAMİN, RENET, MİKA VE AMİNO ASİTLER

Yüksek Seviyede Rafine Edilmiş Ürünler	53.	(1)	Aşağıdaki yüksek seviyede rafine edilmiş hayvansal ürünleri üreten gıda işletmecileri, kullanılan ham maddeyi işlerken hayvan ve halk sağlığına yönelik risklerin elimine edilmesini sağlar:	
			(A)	Kondroitin sülfat,
			(B)	Hiyaluronik asit,
			(C)	Diğer hidrolize edilmiş kıkırdak ürünleri,
			(Ç)	Kitosan,
			(D)	Glükozamin,
			(E)	Renet,
			(F)	Mika,
			(G)	Mevzuat kuralları gereği gıda katkısı olarak kullanımına izin verilen amino asitler.
		(2)	Yukarıda belirtilen yüksek seviyede rafine edilmiş hayvansal ürünlerin üretiminde kullanılan ham maddeler aşağıda belirtilen hayvanlardan elde edilir:	
			(A)	Antemortem ve post mortem muayeneyi takiben bir mezbahada kesilen ve karkasları insan tüketimine uygun bulunan hayvanlar ve bunların tüyleri veya
			(B)	Bölüm VIII kurallarına uyan balıkçılık ürünleri. İnsan saç ve kılları amino asit üretiminde kullanılamaz.
		EK III İNSAN TÜKETİMİ AMAÇLI JELATİN VEYA KOLAJEN HAM MADDESİNE EŞLİK EDECEK MODEL BELGE		
		Ticari Belge No:		
	1.	Ham Maddenin Tanımı		
			Ham Maddenin Cinsi:..... Elde Edilen Hayvanın Cinsi:..... Paketleme Türü:..... Paket sayısı:..... .... Net	

			ağırlık(kg):…… ….
	II.	Ham Maddenin Menşei:	
			Menşe işletme/tesisin türü, adı, adresi ve onay/kayıt/özel izin numarası/numaraları: …… Gönderenin adı ve adresi:…… …… ….. …… …..
	III.	Ham Maddenin Varış Yeri	
			Varış yerindeki üretim işletme/tesisin türü, adı, adresi ve onay/kayıt/özel izin numarası/numaraları: …… Alıcının adı ve adresi:…… …… …… ……
	IV.	Taşıma Şekli	
			……
			Düzenleme yeri……Tarih…… …… *(Menşe işletmenin gıda işletmecisi veya temsilcisinin imzası)*