



T.C
MUĞLA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SAĞLIK VE SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
Kesim Esas ve Usulleri Hakkında Yönerge

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönergenin amacı; Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğüne bağlı olarak çalışan mezbahalarda kasaplık küçükbaş ve büyükbaş hayvanların teknik ve hijyenik şartlarda kesilmesi, kasaplık hayvanlardan elde edilecek etlerin ve sakatatların; muayenesi, gerekli teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesi, soğutulması, muhafazası, parçalanması, nakledilmesi ile güvenli etin üretilmesini sağlamaktır

Kapsam

MADDE 2 - (1) Bu Yönerge, Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığına ait Fethiye Mezbahası, Marmaris Mezbahası, Menteşe Mezbahası ve Milas Mezbahasında yapılan büyükbaş ve küçükbaş hayvan kesim esaslarını kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönerge; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal gıdaların resmi kontrollerine ilişkin özel kuralları belirleyen yönetmelik, 27.12.2011 tarih ve 28155 sayılı resmi gazetede yayımlanan, hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliği, 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı resmi gazetede yayımlanan, gıda hijyen yönetmeliği ve 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı resmi gazetede yayımlanan, Yurt içinde canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin nakilleri hakkında yönetmelik hükümlerine dayanılarak,

Tanımlar

MADDE 4

(1) Bu Yönergede geçen ;

- a) Başkanlık :Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı’nı
- b) Belediye :Muğla Büyükşehir Belediyesi’ni
- c) Daire Başkanı: Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanını,
- ç) Müdürlük: Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğünü,
- d) Müdür: Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürünü,
- e) Mezbaha: Mezbaha: Kasaplık hayvanların kesiminin ve kesimi takiben etlerin ve sakatatların soğuk depoda muhafazasının yapıldığı, içerisinde sakatat temizleme ve/veya işleme tesisinin bulunduğu, teknik koşulları ve kapasitesine göre 1 inci, 2 nci ve 3 üncü sınıf olarak derecelendirilen tesisleri,

f) Boğazlama: Kasaplık hayvanların boğazlarının, Trachea ile Larynx in birleştiği yerden Larynx başta kalacak şekilde; deri, deri altı dokuları, arteria carotis communis, vena jugularis, soluk borusu (trachea), yemek borusu (özafagus), bölgedeki kas dokuları ile diğer damar ve sinirlerin vertebralara kadar kesilmesini,

g) Böbrek yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karın boşluğunun sırt kısmının her iki tarafında, bonfilenin altında, böbrek yatağı boyunca ve böbrekler ile beraber bulunan yağları,

ğ) Büyükbaş Hayvan: Sığırı, mandayı,

h) Çanak yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda pelvis boşluğu içinde bulunan yağları,

ı) Çengelli sakatat arabası: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların sakatatının taşındığı, üzerinde çok sayıda çengel bulunan arabaları,

i) Evcil tırnaklı hayvan karkası:

1) Sığır için; hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesophagus) ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

2) Diğer evcil tırnaklı hayvanlar için; hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, tek tırnaklı hayvanlarda böbrek dahil diğer hayvanlarda böbrek hariç iç organları çıkartıldıktan sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

j) Fıtık yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, çok yağlı gövdelerde, kaburgalar ve omurlar arasından karın boşluğu ve göğüs boşluğuna doğru fıtıklaşmış yağları,

k) Göğüs açma testeresi: Büyükbaş hayvanların sternum kemiğini kesmek için kullanılan uç kısmı küt testereleri,

l) Gömlek yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, işkembe ile bağırsakların üzerini gömlek şeklinde saran, omentum da denilen yağları,

m) Gövde ayırma testeresi: Büyükbaş hayvanlarda karkası ikiye ayırmak için kullanılan testereleri,

n) İnguinal bölge yağları: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, iki kavram arasında testis ve scrotum çevresindeki yağlar ile pelvis boşluğundan dışarı taşmış olan yağları,

o) İşleme monorayı: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvan kesimlerinde, kanama monorayının sonundan başlayıp, kesim işleminin sonuna kadar olan işlemlerin yapıldığı monorayı,

ö) Kabuk yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karkasın dış yüzünde, daha çok sırt kısmından kaburgalara doğru uzanan karkasa yapışık olan yağları,

p) Kaldırma vinci: Boğazlama işlemi tamamlanan büyükbaş hayvanları, kanama kancası ile birlikte kanama konveyörüne aktarmaya yarayan vinçleri,

r) Kan tankı: Boğazlama sonrası akan kanın, kan kanalı aracılığı ile işletmeden uzaklaştırılmak üzere toplandığı tankı,

s) Kanama kancası: Boğazlama sonrasında, büyükbaş ya da küçükbaş hayvanları, kanama konveyörüne asmak için kullanılan, bir ucu çengelli, diğer ucu makaralı ve makarası ile çengeli arasında zincir bulunan kancaları,

ş) Kanama monorayı: Boğazlama sonrası büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların kanının akıtıldığı, boğazlamadan gövdenin işleme monorayına aktarıldığı kısma kadar gövdelerin taşındığı monorayı,

t) Kancalı koyun askı arabası: Bir ucunda makara, diğer ucunda çeşitli sayılarda kancaları bulunan, küçükbaş hayvanlardan elde edilen karkasları taşımak için kullanılan monoray arabalarını,

u) Kasaplık Hayvan: Büyükbaş hayvanlar, küçükbaş hayvanları,,

ü) Kavram yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karkasın kavram bölgesinde bulunan yağları,

v) Kesim bıçağı: Boğazlama yapmak için kullanılan; paslanmaz malzemelerden üretilmiş, ucu sivri, uzun ve keskin bıçakları,

y) Kesim hücresi: Büyükbaş hayvan kesimlerinde, boğazlama işleminin en iyi şekilde yapılması için hayvanın tespit edildiği kafes şeklindeki sistemleri,

z) Kesim: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların boğazlarının kesilmesinden ön soğutma odalarına gönderilmesine kadar olan işlemlerin tamamını,

aa) Kırmızı et: Kasaplık hayvanlardan elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,

bb) Küçükbaş Hayvan: Koyunu, keçiyi,

cc) Muayene etiketi (beşli etiket): Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, aynı gövdeye ait; kelle, deri, karaciğer ve yarım karkasların her birine birer parçası yapıştırılan, beş parçadan oluşan etiketi,

çç) Pöç: Büyükbaş hayvanlarda kuyruğun, 1 inci kuyruk omuru ile 2 nci omuru arasından kesildikten sonra geriye kalan 2 nci, 3 üncü 4 üncü kuyruk omurlarını kapsayan etli kısmını,

dd) Resmî veteriner hekim: Bu Kanun kapsamında verilen görevleri atanması Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından yapılmış olan veteriner hekimi,

ee) Sağlık İşareti: Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerinin 10. maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış işareti,

ff) Sakatat taşıma arabası: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvanlardan kesim sonrası üretilen sakatatın taşınması için kullanılan, gövdesi havuz şeklinde tekerlekli el arabalarını,

gg) Sakatat: Kanı akıtılıp, derisi yüzülen gövdeden elde edilen; bağırsak, içkembe, karaciğer, dalak, böbrek, akciğer, yürek, diyaframa, kelle, paça, pöç, testis gibi insan gıdası olarak tüketilebilen kısımları,

ğğ) Salkım yağı: Büyükbaş hayvanlarda, gövdenin ikiye ayrılması ile görülen, göğüs boşluğunda sternumun ön kısmının sağında ve solunda, kısmen gerdana doğru uzanan, salkım şeklinde bulunan yağları,

hh) Sıcak tartı: Karkas muayenesi sonunda randıman ve ödemeye esas olacak ağırlığın belirlenmesi için yapılan tartım işlemini,

ıı) Soğuk Depo Tesisi: Kombina ve mezbaha bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen ve bu Yönetmelikte belirtilen şartlara sahip; et, sakatat ve ürünlerinin soğutulduğu ve/veya dondurulduğu ve soğutulmuş ve/veya donmuş olarak muhafazasının yapıldığı tesisi,

ii) Şak yapma: Gövde üzerinde deri veya diğer dokulara yapılan ensizyon işlemini,

jj) Trimming: Kesim esnasında, karkas üzerinden istenilmeyen kısımların temizlenerek atılmasını,

kk) Yetkilendirilmiş Veteriner Hekimi: Kombina ve mezbahalarda kesilecek kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, atanması Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından yapılmış olan veteriner hekimi,

II)Yüzüm bıçağı: Paslanmaz malzemelerden üretilmiş, ucu küt ve keskin bıçakları, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvanların Kesime Hazırlanması ve Kesimi

Büyükbaş hayvanların kesime hazırlanması

MADDE 5 – (1) Kasaplık Hayvanlar, sahipleri veya celepler tarafından hayvan refahının sağlandığı nakil kamyonları ve kamyonetler ile hafta içi kesim günlerinin hangi saati olursa olsun mezbahaya getirilir. Yetkili kişiler tarafından evrak kontrolleri tamamlanan hayvanlar sırayla padoklarda beklemeye alınırlar. Padoklara alınan hayvanların nakil stresinin geçmesi ve kaliteli et üretimi için ertesi gün sabah kesime alınırlar. Acil kesime tabi tutulacak hayvanlar hariç. Bekleme sırasında bu hayvanların ayaklarının, çamur, gübre vb. ile bulaşmış yerlerinin, gerek görülürse ve imkân dâhilinde yıkanarak temizliği yapılır.

(2)Kesim işlemine başlamak için hayvana ait evrakların, kulak küpelerinin ve kesim öncesi sağlık kontrollerinin yapılmış olması şarttır. Kontrolü tamamlanan hayvanlar karıştırılmayacak şekilde sıralanır ve hayvan refahına uyularak görevli personel eşliğinde ölüm yolunu takiben, mezbananın kesim yeri girişindeki kapan diye adlandırılan yere alınır. Buradan yatırma rampasına aktarılan hayvanı kanama konveyörüne asacak olan işçi, bunun için, kanama kancasının çengelli tarafını hayvanın sağ art ayak metatarsusundan bağlayarak tespit eder. Sonra da kanama kancasının makaralı kısmında bulunan tırnağı, kaldırma vincine takar (küçük gövdelerde buraya ek bir zincir ilave edilir). Bu işlem tamamlanınca işçi vincin kaldırıcı düğmesine basıp, hayvanın sırt kısmını havaya kaldırıp, boyun kısmını yere değecek duruma getirir Boğazlayıcı kasap, hayvanın başının kaymaması için, boynu enseye doğru gerdirerek gırtlak bölgesinin meydana çıkmasını sağlar. İşletmesinde kesim hücresi bulunan kombinalarda, hayvanlar kesim hücresinde tespit edilip, boğazları Boğazın Kesilmesi bölümünde belirtildiği bölgeden kesildikten sonra kanama konveyörüne aktarılır.

Boğazın kesilmesi

MADDE 6 – (1) Yukarıda tanımlaması yapıldığı şekilde kesime hazır duruma gelen bu bölge yani gırtlak(Larynx) yoklanarak, gırtlığın(Larynx), soluk borusu (Trache) ile birleştiği yerden ve gırtlak (Larynx) başta kalacak şekilde, keskin, düz ve büyükçe bir bıçakla, besmele çekilip, kuvvetlice bastırılarak boyun omurlarına (vertebralar) kadar kesilir. Çırpınmayı önleme amaçlı, omurilik soğanı (medulla oblongata) ve omuriliği (medulla spinalis) tahrip etmek ya da kalbe zarar vermek kanın iyi akmasını önleyici hareketler olduğundan bu hareketlere izin verilmemelidir. Boğazlama esnasında, yemek borusu da (özafagus) kesildiğinden, akabilecek işkembe muhtevası ile karkas ve sakatatın kontamine edilmemesi için gerekirse yemek borusunun kesik ucu bağlanır veya özel kelepçeler kullanılarak sıkılır.

(2)Boğazı kesilmiş hayvan, kaldırma vinci vasıtasıyla kanama konveyörüne aktarılır. Hayvan kanama konveyöründe ileri çekilerek, ölüm olayı (çırpınma reflekslerinin bitmesi)

gerçekleşene kadar bekletilir. Ardından yeni boğazlama işlemine geçilir ve bu işleme sırası ile devam edilir.

Başın yüzümü, boynuzların kesilmesi ve dilin çıkarılması

MADDE 7 – (1) Boynuz dibinden başlayarak, iki boynuz arasında deriye bir şak yapılır. Boynuzların dibinde deri parçası kalmayacak şekilde, deri boynuzdan ayrılır ve bu şak sağ ya da sol boynuz dibinden gözün dış kenarından dudakların birleştiği yere indirilir. Dudaklar deride kalmak üzere, yüzüm işlemi tamamlanarak baş derisi kelleden ve gövdeden ayrılır.

(2) Yüzümü tamamlanan baş üzerine; düşmeyecek ve rahatlıkla görülebilecek şekilde beşli etiketten birincisi yapıştırılır. Derisi yüzülen başın boynuzları, boynuz kesme makası ya da boynuz testeresi vasıtasıyla kesilir. Ardından kelleler yıkanıp temizlenmek üzere; kancalı kelle arabalarına dizilip muayene edildikten sonra 0 ile +3 derecelerdeki ön soğutma odalarına alınır.

Ön ayakların yüzümü ve ön paçaların alınması

MADDE 8 – (1) Ön ayakların yüzümü için öncelikle, tırnaklar deride kalmamak üzere, tırnak etrafında, deriye dairevi bir şak yapılır. Tırnağın arka kısmından, her iki bakanak arasından ve dairevi şaktan başlamak üzere, bıçak ucu ile bilek eklemi (Articulus Carpi) ardına kadar deri kesilir. Eklemi geçer geçmez, hafif dairevi bir şakla tam ortadan (Regio Antebrachii Medialis) devam eden deri şakı, hafif ön tarafa eğimli olarak yürütülür. Regio Sternalis' in ön tarafından Linea Alba' ya açılan şakla birleştirilir. Aynı şekilde öbür ayaktaki deri şakı da açılır ve bu şaklar esas olmak üzere yüzmeye geçilir. Kasap bir eli kiriş kitlesi ile kemik arasına açtığı yerden kirişi tutarak derinin ön kısmının yüzümünü tamamlar. Eklemi bağlantılarından keserek paçayı deriden ayırır.

Art ayakların yüzülmesi

MADDE 9 – (1) Topuktan (Tuber Calcanei) başlamak üzere, ayağın arka yüzünden, tırnağın deri ile birleştiği bölgeye kadar deriye bir şak yapılır. Bu şaktan başlayarak bacak derisi yüzülür. Bakanaklar ve art tırnak paçada bırakılır.

(2) Tarsal eklem gelince; eklem meydana çıkarılır. Tarsal kemikler gövdede kalmak üzere eklem ayrılması sağlanır. Daha sonra art ayak yüzümü tamamlanarak paça deriden ayrılır.

Gövdenin işleme konveyörüne aktarılması

MADDE 10 – (1) Arka sağ bacağından kanama monorayına asılı olarak gelen gövdenin öncelikle boşta olan sol paçası alınır. Gövde sol bacak aşıl tendonundan taşıma kancasına takılarak vinç yardımı ile kaldırılır. Serbest kalan sağ bacaktaki kanama kancası, sağ bacaktan kurtarılarak tekrar boğazlama bölümüne gönderilir. Gövde sol bacağından asılı durumda iken, sağ paçada alınıp, sağ bacak aşıl tendonundan ikinci taşıma kancası takılır. Vinç yardımı ile gövde önce boşta olan sağ ayağından, sonra vinçte asılı sol ayağından işleme monorayına

aktarılır. Gövde; aktarma sonunda, kanama monorayındaki yönünün tam tersi konuma çevrilmiş olur.

Gövde yüzüm başlangıç şaklarının açılması

MADDE 11 – (1) Her iki kolun iç yüzlerinden karın hattına (Linea Alba) açılan kesilerden (ensizyonlar) yüzülerek deri ön kollardan kurtarılır.

(2) Ön ve arka paça alındıktan sonra; anüsün hemen önünden başlayarak erkekte testislerin ortasından, dişilerde memelerin ortasından; karın, döş (sternum) ve boyun ortası hattından karın hattına (Linea Alba) geçecek ve boğazlama yerinde bitirilecek şekilde deri kesilir. Bu şakın yapılması esnasında, bilhassa karın boşluğu kısmında; karın duvarının kesilip iç organlara zarar verilmemesi için, bıçak ucunun son derece dikkatli kullanılması gerekir.

Rektumun ayrılması ve kuyruğun açılması

MADDE 12 – (1) Öncelikle rektum bağlarından ayrılarak anüs serbest bırakılır. Bu esnada rektum ya da idrar kesesine bıçak kaçırılıp bölgenin idrar ya da dışkı ile kontamine edilmemesine dikkat edilmelidir. Ayrıca rektumdan kaynaklanabilecek kontaminasyonların (bulaşmaların) önüne geçmek için rektum özel kelepçelerle bağlanabilir. Bu işlemin ardından anüsün kuyruk derisinden ayrıldığı bölgeden ve kuyruğun alt kısmından; 4 üncü kuyruk omuruna kadar bir kesi (ensizyon) yapılır. Kuyruk; ilk üç kuyruk omuru gövdede kalacak şekilde, 3 üncü ve 4 üncü kuyruk omuru ekleminden kesilir. Diğer kuyruk omurlarını kapsayan kısım deride kalır.

Boyun derisinin yüzülmesi

MADDE 13 – (1) Daha önce orta hattından şaklanmış olan boyun derisi; deri yüzme makinesinin kolayca çekebileceği kadar, deriye bıçak kaçırılmadan, sağlı ve sollu olarak açılır. Bu bölümde, gerdanın kirlenmesini önlemek amacı ile boyun derisi sağ ve sol tarafından iki ucu mandallı bir aparatla gövdenin ense kısmında birleştirilir. Deri yüzümü tamamlandığında, tekrar kullanılmak üzere aparat deriden ayrılır.

Kolların yüzülmesi

MADDE 14 – (1) Her iki kolun iç yüzlerinden karın hattına (Linea Alba) açılan şaklardan yüzülerek deri ön kollardan kurtarılır.

Gövde ve göğüsün yüzülmesi

MADDE 15– (1) Göğüs kısmından başlamak üzere; daha önce karın hattı (Linea alba) hattından açılan şak üzerinden deri kuvvetlice kavranıp gerdirilerek, ucu sivri olmayan ve burnu dairevi bıçak yardımıyla, bıçak yüzü deri tarafında ve deriye dik açığa yakın bir konumda, yukarıdan aşağıya doğru yüzüm hareketleriyle, gövde ile deriye bıçak kaçırılmadan, deri yüzme makinesinin rahatlıkla çekebileceği konuma kadar, sırta doğru derinin gövde ve göğüsten ayrılması sağlanır. Bu işlem sağlı ve sollu olarak tamamlanır.

Butların açılması

MADDE 16 – (1) Linea Alba üzerinde yapılmış olan şakın üst başlangıç noktası ile erkeklerde testis (scrotumun) arkası, dişilerde de şakın üst başlangıç noktası ile memelerin arka noktası arasındaki kısmın ortasından bacakların arka iç yüzünden topuğa (Tuber Calcani) kadar bir şak yapılır. Bu şaklardan kuvvetlice tutulup gerdirilerek gövde ve göğüsün açılmasında olduğu gibi deri sağlı ve sollu olarak butlardan ayrılır.

Deri yüzme makinesi ile derinin gövdeden ayrılması

MADDE 17 – (1) Gövde ön ayaklarından, zincirle tespit edilir. Deri yüzme makinesinin, deriyi yukarıdan aşağıya arka ayak derilerinden deri yüzme makinesinin zincirlerine bağlanarak deri yüzme makinesi çalıştırılır. Gövdenin her iki tarafındaki platformda bulunan kasapların hafif bıçak hareketleriyle derinin gövdeden istenilen şekilde (deri üzerinde gövdeye ait kısımların kalmaması) ayrılması sağlanır. Deri üzerine beşli etiketin ikinci parçası yapıştırılır. Bu işlemin ardından derinin bağlı olduğu zincir çözülür ve deri şut ya da arabalar ile derihaneye gönderilir.

Göğüs kafesinin açılması

MADDE 18 – (1) Bölgenin görünümünü bozmayacak şekilde, göğüs açma testeresi ile düz bir hat boyunca, yukarıdan aşağıya doğru döş (sternum) kesilerek ikiye ayrılır. Bu işlemin ardından soluk borusu ve yemek borusu, bıçak yardımı ile etrafındaki bağlantılarından kurtarılır.

Karının açılması ve organların çıkarılması

MADDE 19 – (1) Platformda bulunan kasap, öncelikle dişilerde memeleri, erkeklerde penis ve testisler ile inguinal bölge ve kavram yağlarını alır. Penisin çıkarılması esnasında yapılacak triming, daha sonra ikinci bir triminge gerek kalmayacak şekilde yapılmalıdır. Karın boşluğu (cavum abdominis); Leğen Kemiğinin (pelvis) ön kenarından başlanıp, Linea alba (orta hat) takip edilerek daha önce kesilmiş olan döş (sternum) ile birleşecek şekilde kesilir. Bu kesim işlemi esnasında iç organların kesilerek zarar görmemesi için gereken önlem alınır. Açılan pelvis boşluğundan, idrar kesesi (vesica ürinalis), uterus ve ürogenital kalıntılar alınır.

Sindirim sistemi organlarının çıkarılması

MADDE 20 – (1) Linea alba hattından açılmış olan kısımdan sindirim sistemi organları (özafagus, rumen, reticulum, omasum, abomasum, ince, kalın ve kör bağırsaklar, rectum) bağlarından kurtarılıp, karın boşluğundan dışarı çıkarılırken gömlek yağları, pankreas ve dalak (lien) alındıktan sonra sakatat taşıma arabası ya da şut ile işkembe ve bağırsak işleme odasına gönderilir.

Karaciğerin çıkarılması

MADDE 21 – (1) Karaciğer bağlarından kurtarılarak dışarı alınır. Üzerindeki safra kesesi (vesica fella) patlatılmadan uzaklaştırıldıktan sonra üzerine beşli etiketten üçüncüsü yapıştırılarak muayene arabasına bırakılır.

Göğüs boşluğu (cavum pectoris) organların çıkarılması

MADDE 22 – (1) Karaciğer çıkarıldıktan sonra diaphragma tam ortadan, yukarıdan aşağı doğru kesilir. Kalp, trachea ile birlikte akciğer, diaphragma bağlantı kasları ve diaphragma çevresinde gövdeye bağlı olarak çoğalmış olan yağlar, gövdede kalmayacak şekilde kesilerek dışarı alınır. Bu işlemin ardından kalp ile akciğer ayrılarak muayene edilmek üzere muayene arabasına bırakılır.

Karkasın ikiye ayrılması

MADDE 23 – (1) Art ayaklarından monorayda asılı olan karkas, gerdirme çubuğu ya da hareketli monoray sistemi (kontinü sistem) ile gerdirilir. Gövde ayırma testeresi ile pelvisin symphysis pelvinasından(Leğen Kemığının orta yeri) başlanarak sakrumun (Sağrı Kemiği), canalis vertebralisin (omuriliğin yerleştiği kanal) ve processus spinalislerin (Omur Kemiklerinin uzantıları) tam ortasından olmak üzere yukarıdan aşağıya doğru columna vertebralis (bel omurları) kesilerek karkas ikiye ayrılır. Bu esnada; kemiklerde sürtünmeden ileri gelecek olan yanma meydana gelmemesini, testerenin zarar görmemesini, kesim esnasında oluşan talaşların uzaklaştırılmasını ve rahat bir kesim yapılmasını sağlamak amacı ile gövde ayırma testeresinin su sistemi devamlı çalışır durumda olması gerekir.

(2) Karkası ikiye ayırmak için, öncelikle gövde ayırma testeresi kullanılmalıdır. Zorunlu durumlarda balta kullanılarak da bu işlem yapılabilir. Balta kullanılan kesimlerde; ayırma işlemine, sakrum ve symphysis pelvianın ortasından başlanır, processus spinalisler sağda ya da solda kalacak şekilde kesilerek karkas ayırma işlemi tamamlanır. Bu işleme başlamadan önce, ayırma işleminin düzgün bir hat üzerinde gerçekleştirilmesi ve bölgedeki kas gruplarının zarar görmemesi için karkasın sırt kısmından yukarıdan aşağıya doğru keskin bir bıçak yardımı ile kesim yolu belirlenir.

(3) Karkas ayırma işlemi tamamlanınca beşli etiketten kalan iki parçadan, biri sağ diğeri sol yarım karkas üzerine yapıştırılır.

Karkasın trimingi

MADDE 24 – (1) Karkas ayırma işlemi tamamlandıktan sonra karkas üzerinde bulunan; iri damarlar, ligamentum nucha(Ense Bağı veya kirişi), görünen lenf yumruları, omurilik (medulla spinalis), olması halinde ekimotik kısımlar, nokra (hypoderma bovis), ödem, apse, nekrotik doku, deri kalıntıları vb oluşumlar, karkastan uzaklaştırılarak trimming arabasına atılır. Bu işlem yapılırken karkasın sağlam dokularına zarar vermemeye ve karkasın genel görüntüsünü bozmamaya azami özen gösterilir.

Gövdenin muayenesi

MADDE 25 – (1) Karkas, sakatat ve derinin muayenesi aşağıda belirtilmiştir.

a) Karkasın muayenesi: Karkasın muayenesinde karkasın genel kondisyonu, besi durumu özellikle yağ dokusu, renk değişiklikleri (patolojik veya fizyolojik sarılık) ve konzistens yönünden muayene edilir. Buna ilaveten, bağ dokusu, diyafram, kemik, eklemler, karın ve göğüs boşluğu, pleura ve periton ile generalize enfeksiyonlar yönünden et lenf yumruları muayene edilir. Ayrıca karkasın genel yapısı, rengi, kanın akıtılma durumu, kokusu, apse ve tümör gibi patolojik durumlar yönünden muayene edilir. Göğüs ve karın boşluğu sıvı toplanması, anormal koku, yangı, apse ve tüberküloz yönünden muayene edilmelidir.

b) Derinin muayenesi: Deri; hipoderma, antraks, yanıkara, septisemi, çiçek, yaralar, apseler, deri altındaki infiltrasyonlar, iç yüzünün fazla kanlı olup olmadığı yönünden muayene edilir. Derinin iç yüzünün fazla kanlı olması hayvanın agoni halinde veya ölümden sonra kesildiğini gösterir.

c) Sakatatların Muayenesi: Mide ve bağırsakların muayenesinde seröz zarların, damarların doluluk durumu, tüberküloz, yangısal bozukluklar ve paraziter invazyonların varlığı aranır. Uterus, vajina ve vulva özellikle kesimden önce doğum halinde, vajina salgıları veya uterus yüzeyinde patolojik bozukluklar gösteren hayvanlarda dikkatlice gözden geçirilir. Böbrek muayene edilmeden önce kapsülasından çıkarılmalıdır. Akut milier tüberküloz şüphesinde böbrek gövdeden ayrılarak dikkatlice muayene edilmelidir. Zira milier tüberküloz çoğu zaman güçlkle teşhis edilebilmektedir. Dalağın her iki yüzü önce inspeksiyonla, sonra palpasyonla muayene edilir. Pulpanın muayene edilmesi amacıyla gerekirse dalağa uzunlamasına kesit yapılır. Dalak kenarlarının kalınlaşmış, büyümüş olması, renk ve vizkozitesi başta antraks ve septisemik hastalıkların teşhisinde büyük önem taşır. Karaciğer, özellikle büyüklüğü, lob kenarlarının inceliği ve kalınlığı, yağ dejenerasyonu ve parazit odaklarının varlığı ile rengi yönünden muayene edilir. Muayenede gerekli görüldüğünde büyük safra kanallarından geçecek şekilde karaciğere derince bir kesit yapılır ve kesilen safra kanallarına dışarıdan basınç yapılarak *F. hepatica*, *Dicrocoelium dentricum* gibi paraziter invazyonlar ya da bunların reaksiyon ürünleri saptanır. Safra kesesi ise dışarıdaki yangısal değişiklikler ve kalınlaşmalar ile içeriğinde yabancı madde varlığı yönünden muayene edilir. Ayrıca safra kesesi bakteriyolojik et muayenesi açısından büyük önem taşıdığından muayenenin sonuna kadar uzaklaştırılmamalıdır. Kalbin muayenesinde özellikle kalp içerisindeki kalıntı kanın yapısı, endokard da peteşiyal kanamaların varlığı, myokard da ve bağ dokuda sistiserklerin ve ekinokokların varlığı, kalbin renk ve vizkozitesi kontrol edilir.

Yağların ve böbreklerin alınması

MADDE 26 – (1) Sıcak tartı uygulamasından önce, çanak yağları, inguinal bölge yağları, kavram yağları, böbrekler ve böbrek yağları, fitik yağları ile salkım yağları tamamen alınıp yıkandıktan sonra, soğutulmak üzere, yağ arabaları ile 0 ile +3 derecelerdeki soğuk muhafaza odalarına gönderilir. Bu işlem esnasında, karkasın genel görüntüsünü bozmamak,

bilhassa böbrek yağları alınırken hassas çalışılarak, bonfileye zarar vermemek için azami özen gösterilmelidir. Ayrıca kavram yağları alınırken, kavram kasının bütünlüğünü bozmadan bölgenin sağında, solunda, içinde ve dışında bulunan yağlar alınmalıdır.

Karkasın yıkanması

MADDE 27 – (1) Muayenesi tamamlanıp yağları alınan yarım karkaslar bir araya getirilerek karkas yıkama bölümüne getirilir. Burada ılık ve basınçlı su kullanılıp, karkasların her yeri iyice yıkanarak kemik kırıntılarının dahi hiçbirinin karkas üzerinde kalmamasına özen gösterilerek bu işlemde tamamlanır.

Karkasın Tartılması

MADDE 28- (1) Yıkama işlemi tamamlanan yarım karkaslar bir araya getirilerek, ödemeye ve randıman hesabına esas olacak kilonun belirlenmesi için tartı monorayına çekilmeden en az yarım saat beklemeye alınır. Tartımı yapılan karkas etten %1 su firesi ve kanca firesi de düşüldükten sonra tartım işlemi kayıt altına alınır karkasların üzerine de tartı etiketi yapıştırılır. Tüm bu işlemlerden sonra karkaslar 0 ile +4 derecedeki ön soğutma depolarına sevk edilir.

Sakatatın temizlenmesi

MADDE 29 – (1) Muayenesi tamamlanan ve tüketime uygun olduğuna karar verilen iç organlar (karaciğer, akciğer, yürek, işkembe, dalak, bağırsak ve iç yağlar), temizliği yapılmak üzere temizlik odalarına alınır. Karaciğer temizlenirken üzerindeki safra kesesi patlatılmadan kesilip atılır ya da konsantre safra üretimi olduğunda içeriği bir kap içinde toplanır. Temizliği tamamlandıktan sonra çengelli sakatat arabalarına asılır. Yürek kesilip kanı boşaltıldıktan sonra, akciğer ve dalak ise olduğu gibi iyice yıkanarak sakatat arabalarına asılır ve soğuk depolara gönderilir. Bağırsaklar, ince bağırsak şirden ile birleştiği yerden kesilip bağırsak işleme bölümüne gönderilir. İşkembe ve bağırsaktan ayrılıp içeriği boşaltıldıktan sonra börkenek, işkembe, kırkbayır ve şirden birbirinden ayrılır. Arkasından işkembe ve börkenek, bol su ile kaba temizliği yapılarak işkembe temizleme ve işleme bölümüne gönderilir. Kırkbayır ve şirden ise üretimde kullanılmadığından temizliği yapılmadan atılır. Üretimde kullanılacaksa işkembe ve börkenekte olduğu gibi temizlenerek, işkembe ve börkenek ile birlikte işkembe işleme bölümüne gönderilir.

Kesim artıkları

MADDE 30 –(1) Kesim sırasında oluşan artık maddeler, mezbaha tesisinin etrafında birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.

(2) Kesim sırasında oluşan artık maddelerin sevkinde kullanılan araçlar ve kapların bu sistemin çalışabilirliğine uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.

(3) Kesim sırasında oluşan artık maddeler(kan, triming vb.), gıda ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelelerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.

(4) Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

Küçükbaş hayvanların kesimi ve yüzüne hazırlanması

MADDE 31 – (1) Kasaplık Hayvanlar, sahipleri veya celepler tarafından nakil kamyonları ve kamyonetler ile hafta içi kesim günlerinin herhangi bir saatinde de olsa mezbahamıza getirilir. Yetkili kişiler tarafından evrak kontrolleri tamamlanan hayvanlar sırayla padoklarda beklemeye alınırlar. Hayvan kesimden önce en az 8 saat aç bırakılır. Böylece hayvan üzerinde oluşan strese ortadan kalkmış olur. Gün içerisinde saat 14.00'dan sonra gelen hayvanlar dinlenmelerinin sağlanması amacıyla kesimleri ertesi güne aktarılır. Bekleme sırasında bu hayvanların ayaklarının ve çamur, gübre v.b ile bulaşmış yerlerinin, gerek görülürse ve imkân dâhilinde yıkanarak temizliği yapılır.

(2) Hayvanlar teker teker tutularak sağ art ayak tırnağı ekleminden makaralı koyun kanama kancalarına takılır. Makaralı koyun kanama kancasının makara kısmı, elevatöre takılarak koyunun kanama monorayına taşınması sağlanır. Burada koyunun başı çeneden tutulup enseye doğru itilerek boyun gerdirilir. Bu şekilde kesime hazır duruma gelen bölge (Larynx) yoklanarak; Larynx'ın Trache ile birleştiği yerden ve Larynx başta kalmak üzere; keskin bir bıçakla; besmele çekilip kuvvetlice bastırılarak vertebralara kadar kesilir. Büyükbaş hayvanlarda olduğu gibi, küçükbaş hayvanlarda da medulla oblongata ve medulla spinalise zarar verilmemeli, kan akımını önleyici hareketlerden kaçınılmalıdır. Boğazlama işlemine sırası ile devam edilerek hayvanlar kanama hattında sıralanır.

Şişirme

MADDE 32 – (1) Şişirme işlemi daha sonra yapılacak yüzüm işlemini kolaylaştırmak, deri ve gövde bütünlüğüne zarar vermemek için yapılır.

(2) Boğazlamadan sonra kanı akıtılıp, çırpınma hareketleri sonlanmış olan gövdeler şişirme bölümüne getirilir. Burada; şişirme sisteminin ucundaki kanül hayvanın kasık bölgesinden (Regio inguinalis) deri altına yatay olarak sokulup, derinin patlatılmamasına dikkat edilerek şişirme işlemi tamamlanır. Şişirme işlemi için öncelikle kasık bölgesi tercih edilmekle birlikte; kuyruk altı, ön ve arka incik bölgeleri de tercih edilebilir. Deriye zarar verilmemesi için bu bölgeler dışında kalan yerler tercih edilmez.

Kuyruk altının açma

MADDE 33 – (1) Kuyruk altının yünsüz derisi ile kuyruk üstünün yünlü kısmının birleştiği hattın 2 cm kadar kılsız bölgesi tarafının içinden, her iki taraftan yarımşar daire şeklinde ve kuyruk yağına zarar vermeden deriye şak yapılır.

Art sol paçanın alınması

MADDE 34 – (1) Kuyrukta açılan şakların soldakinin ucundan başlayıp, bacağın iç yüzünden Tarsal eklemine olduğu yere kadar bir şak yapılır. Talus kemiği (aşık kemiği), gövdede kalacak şekilde, paça derili olarak kesilerek gövdeden ayrılır.

Kuyruk kapağının ve butların yüzülmesi

MADDE 35 – (1) Kuyruk derisi daha önce açılan şaklardan başlanarak deride yağ bırakılmadan, kuyruk ile gövdenin birleştiği bölgeye kadar yüzülür. Devamında sağ ve sol budunda yüzümü tamamlanır.

Kuyruk ucunun ve kuyruğun dorsal (üst) kısmının yüzülmesi

MADDE 36 – (1) Kuyruk ucu sağlı ve sollu açılarak deride yağ bırakılmadan kuyruğun gövde ile birleştiği yere kadar yüzülür. Bu işlemin kolay yapılabilmesi için kuyruk bir kanca ile kaldırılarak bacağına tespit edilir.

Konveyöre aktarma

MADDE 37 – (1) Kuyruğu, sol budu ile sağ budu yüzülmüş ve sol paçası alınmış gövde kanama kancasından kurtarılır, sol ayak aşıl tendonundan konveyör kancasına takılır, boşta kalan sağ ayaktan, sol ayakta belirtildiği gibi sağ paça ayrıldıktan sonra sağ ayak aşıl tendonundan konveyör kancasına takılarak aktarma işlemi tamamlanır.

Karın ve göğüs derisinin yarılması

MADDE 38 – (1) Anüsün hemen önünden başlayarak erkekte testislerin ortasından, dişilerde memelerin ortasından; karın, sternum ve boyun ortası (Linea Alba) hattından geçecek ve boğazlama yerinde bitirilecek şekilde deri kesilir. Bu şakın yapılması esnasında bilhassa karın boşluğu kısmında; karın duvarının kesilip iç organlara zarar verilmemesi için bıçak ucunun son derece dikkatli kullanılması gerekir.

(2) Bu şaktan sonra iki taraflı olarak evvela çatı bölgesi (Regio pubis) , sonra kasık bölgesi (Regio inguinalis) yüzülür.

Ön paçaların alınması, boyun ve kolların yüzülmesi

MADDE 39 – (1) Her iki kolun carpal eklemine iç yüzlerinden Linea Alba ya açılan şaklardan yüzülerek deri ön kollarından kurtarılıp art paçalarda olduğu gibi ön paçalarda alındıktan sonra boyun derisi sağlı sollu olarak enseye kadar yüzülür.

Yanların yüzülmesi göğüs ağzının açılması

MADDE 40 – (1) Daha önceden kol, but ve boyun yüzüm işlemleri tamamlanan gövdenin karın bölgesi; derinin kolaylıkla çekilip sıyrılabileceği bir hatta kadar sağlı sollu,

deride gövdeye ait yağ ve kas dokuları bırakılmadan ve deriye zarar verilmeden bıçak ve kısmen el marifetiyle sırta doğru yüzülür.

Boynun açılması

MADDE 41 – (1) Özafagus (yemek borusu) ve trachea (soluk borusu), sternum ve boğazlama hattı boyunca bıçak ile etrafındaki bağlantılarından kesilerek serbest hale getirilir.

Rektumun Alınması

MADDE 42 – (1) Öncelikle rektum bağlarından ayrılarak anüs serbest bırakılır. Bu esnada rektum ya da idrar kesesine bıçak kaçırılmadan bölgenin idrar ya da dışkı ile kontamine edilmemesine dikkat edilmelidir.

Derinin sırttan ayrılması

MADDE 43 – (1) Gövdeye sadece sırt ve ense bölgesinden bağı kalan deri, deri alma bölümünde, hayvanın sırtından, yukarıdan aşağıya doğru, bir elle çekilirken diğer elle de deride yağ ve bağ doku kalmaması için el ayası veya yumruk ile bastırılarak gövdeden ayrılır ve derihaneye gönderilir.

Tulum çıkarma

MADDE 44 – (1) İhtiyaç görüldüğü durumlarda, özellikle kuzu kesimlerinde, deriye verilebilecek zararı en aza indirmek için, derinin bütünlüğünü bozmadan, el manipulasyonları ile deri tulum şeklinde de çıkarılabilir.

Testis ve memelerin ayrılması

MADDE 45 – (1) Deri sırttan ayrıldıktan sonra dişilerde memeler, erkeklerde testisler ile penis kesilerek gövdeden ayrılır. Testisler satılamadığı durumlarda, trimming artıkları ile birlikte kesimhaneden uzaklaştırılır.

Karın boşluğunun açılması ve iç organların çıkarılması

MADDE 46 – (1) Derisi yüzülen hayvanlar, pelvisin(leğen kemiği) kenarından başlayıp Linea alba(orta hat) boyunca bıçak olmayan el ile iç organlara bastırıp karın duvarından uzaklaştırıldıktan sonra, bıçağın keskin yüzü dışa gelecek şekilde sternuma(döşe) kadar bir şak yapılarak karın bölgesi açılır.

(2) Açılan karın boşluğundan (cavum abdominis), ilk önce pelvis boşluğunda bulunan idrar kesesi (vesica urinalis), dişilerde uterus ve ürogenital kalıntılar dışarı alınır. Ardından gömlek yağı (omentum), alınarak yağ arabalarına bırakılır. Bu işlemin ardından sindirim sistemi organları (özafagus, rumen, reticulum, omasum, abomasum, ince, kalın ve kör bağırsaklar, rectum), rectumdan başlayıp aşağı doğru çekilerek dışarı alınır. Pankreas ve işkembe üzerinde bulunan dalak ayrılır. Bağırsaklar ile işkembe; duodenum ve abomasumun

birleştigi yerden kesilip ayrıldıktan sonra bağırsaklar, bağırsak işleme bölümüne işkembe ise içi boşaltılıp kaba temizliği yapılmak üzere ilgili bölüme gönderilir.

(3) Diyaframa, gövdede kas bağlantısı (pars muscularis) kalmayacak şekilde kesilip, karın ve göğüs boşluğunda kalan yürek, akciğer ve karaciğer, trachea ile birlikte takım halinde dışarı alınarak muayene bölümüne gönderilir.

Karkasın trimingi

MADDE 47 – (1) Sakatat ve iç organlar çıkarıldıktan sonra; görünen lenf yumruları, olması halinde ekimotik kısımlar, ödem, apse, nekrotik doku, deri kalıntıları vb oluşumlar gövdeden uzaklaştırılarak triming arabasına atılır. Bu işlem yapılırken, karkasın sağlam dokularına zarar vermemeye ve karkasın genel görüntüsünü bozmamaya azami özen gösterilir.

Karkasın muayenesi,

MADDE 48 – (1) Karkas, sakatat ve derinin muayenesi; Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine ilişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ve konu ile ilgili mevzuata uygun olarak yapılacaktır.

Başın ayrılması

MADDE 49 – (1) Baş bir bıçak yardımı ile gövdeden ayrılıp, varsa boynuzları kesilip, yıkandıktan sonra, sakatat arabalarına konularak 0 ile +3 derecelerdeki ön soğutma depolarına gönderilir.

Yağların ve böbreklerin alınması

MADDE 50 – (1) Yıkamaya geçilmeden önce çanak yağları, kavram yağları ile böbrekler ayrıldıktan sonra böbrek yağları; yağ arabalarına alınıp temizlenerek 0 ile +3 derecelerdeki ön soğutma depolarına gönderilir.

Karkasların koyun askı arabalarına aktarılması

MADDE 51 – (1) Karkaslar monoray kancalarından çıkarılıp, art ayak aşıl tendolarından birleştirilerek çok kancalı koyun askı arabasının her bir kancasına bir karkas asılmak suretiyle aktarma işlemi yapılır.

Karkasın yıkanması

MADDE 52– (1) Muayenesi tamamlanıp yağları alınan yarım karkaslar bir araya getirilerek karkas yıkama bölümüne getirilir. Burada ılık ve basınçlı su kullanılıp, karkasların her yeri iyice yıkanarak kemik kırıntılarının dahi hiçbirinin karkas üzerinde kalmamasına özen gösterilerek bu işlemde tamamlanır.

Gövdenin tartılması

MADDE 53 – (1) Yıkama işlemi tamamlanan bütün karkaslar bir araya getirilerek, tartımı yapılan karkastan %1 su firesi ve kanca firesi de düşüldükten sonra tartım işlemi kayıt altına alınır karkasların üzerine de tartı etiketi yapıştırılır. Tüm bu işlemlerden sonra karkaslar 0 ile +4 derecedeki ön soğutma depolarına sevk edilir.

Kuyruk yağının alınması

MADDE 54 – (1) Ön soğutma deposunda bir gece dinlendirilip soğutulmuş karkasların üzerindeki kuyruklar, karkasta kuyruk yağı kalmayacak şekilde kesilerek alınır. İhtiyaç doğrultusunda kuyruklar; satışa, üretime, şoklama tüneline ya da soğuk muhafaza odalarına gönderilir.

Sakatatların Temizlenmesi

MADDE 55 – (1) Muayenesi tamamlanan ve tüketime uygun olduğuna karar verilen iç organlar (karaciğer, akciğer, yürek, işkembe, dalak, bağırsak ve iç yağlar), temizliği yapılmak üzere temizlik odalarına alınır. Karaciğer temizlenirken üzerindeki safra kesesi patlatılmadan kesilip atılır ya da konsantre safra üretimi olduğunda içeriği bir kap içinde toplanır. Temizliği tamamlandıktan sonra çengelli sakatat arabalarına asılır. Yürek kesilip kanı boşaltıldıktan sonra, akciğer ve dalak ise olduğu gibi iyice yıkanarak sakatat arabalarına asılır ve soğuk depolara gönderilir. Bağırsaklar, ince bağırsak şirden ile birleştiği yerden kesilip bağırsak işleme bölümüne gönderilir. İşkembelerin bağırsaktan ayrılıp içeriği boşaltıldıktan sonra börkenek, işkembe, kırkbayır ve şirden birbirinden ayrılır. Ardından işkembe ve börkenek, bol su ile kaba temizliği yapılarak işkembe temizleme ve işleme bölümüne gönderilir. Kırkbayır ve şirden ise üretimde kullanılmadığından temizliği yapılmadan atılır. Üretimde kullanılacaksa işkembe ve börkenekte olduğu gibi temizlenerek, işkembe ve börkenek ile birlikte işkembe işleme bölümüne gönderilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ETLERİN DAMGALANMASI

Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin sağlık işaretiyle ilgili çalışmaları

MADDE 56 – (1) Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim sağlık işareti işlemleri ile sağlık işaretlerini kontrol eder ve özellikle aşağıdaki hususları temin eder.

a) Sağlık işareti uygulaması Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığının kontrolü altındaki mezbahalarda kesimi yapılan hayvanların kesim öncesi ve sonrasında muayeneden geçen ve eti, insan tüketimine uygun olan küçükbaş ve büyükbaş hayvanları kapsar.

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

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

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

b) İşarete, kesimhanenin onay numarası belirtilir.

(3) Harfler en az 0.8 cm yüksekliğinde sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. İşaretin boyutları ve karakterleri kuzuların, oğlakların sağlık işaretleri için küçültülebilir.

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

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

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

a) İşarete, TR kısaltması belirtilir.

b) İşarete, kesimhanenin onay numarası belirtilir.

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

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

d) Harfler en az 0.8 cm yüksekliğinde sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. İşaretin boyutları ve karakterleri kuzuların, oğlakların sağlık işaretleri için küçültülebilir.

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

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

NAKİL ARAÇLARI VE ETLERİN NAKLİ

MADDE 57- (1) Nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu aşağıda belirtilmiştir.

Temizlik ve dezenfeksiyon

a) Et nakil araçlarının yükleme yapılmadan önce temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.

b) Dezenfekte edilen her türlü nakil aracına dezenfekte edildiğine dair dezenfeksiyon belgesi verilir.

c) Dezenfeksiyon belgesinde bulunması gereken bilgiler ve dezenfeksiyon belgesinin tasarımı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirlenir ve Bakanlık internet sayfasında yayımlanır.

ç) Dezenfeksiyon belgesi bulunmayan nakil araçlarıyla hayvan ve hayvansal ürünlerin nakline izin verilmez.

d) Hayvan veya hayvansal ürünleri nakleden nakil araçlarının nakil sonunda sahipleri tarafından temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi mecburidir.

e) Hayvan nakil araçlarının dezenfeksiyon işlemleri il/ilçe müdürlükleri, ruhsatlı kesimhaneler tarafından hayvan veya hayvansal ürünü taşıyan araçlara uygulanmak üzere sorumlu veteriner hekimi bulunan hayvancılık işletmeleri tarafından yapılır.

Etlerin nakli

MADDE 58-(1) Yurt İçinde Çeşitli Hayvansal Ürünlerin Nakilleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Tartısı yapılarak soğutma ya hazır hale getirilen karkas ön soğutma odasına soğuması için dinlendirmeye alınır. Enaz 12 saatten az olmamak şartıyla soğuk hava deposunda bekleyen karkas etin mezbahada kaldığı ilk gün ücretsiz olup daha sonraki günlerde ise Muğla Büyükşehir Belediyesi Meclisinin belirlemiş olduğu ücret tarifesi üzerinden ücretlendirilir.

b) İlçe içi et nakillerinde, etin elde edildiği hayvanın kesildiği mezbahanın resmi veteriner hekimi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından düzenlenmiş ve örneği Bakanlıkça belirlenen kesim raporu bulundurulur. Mezbahadan başka illere yapılacak et nakillerinde kesim raporu düzenlenmez, bu sevklerde mezbahanın resmi veteriner hekimi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından düzenlenen veteriner sağlık raporunun bulundurulması zorunludur.

c) Kesimhanelerden nakledilecek evcil tırnaklı hayvanların karkasları bütün halde veya bütün haldeki karkasları yarım ya da çeyrek parça halinde veya yarım karkasları ise en fazla üç parça halinde nakledilir. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 7 nci maddesi ile Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 10 uncu maddesinde yer alan kurallara uygun sağlık işareti bulunmayan evcil tırnaklı hayvan karkaslarının nakline izin verilmez.

ç) Nakil sırasında kullanılacak olan araçlar karkas et taşıma şartlarını taşıyan frigorifik araçlardan oluşur. Karkas et taşıma şartlarını taşıyan araçları olan karkas et sahipleri karkas etlerini bu soğutuculu araçlarla veya isteyen her karkas et sahibinin etleri mezbahaya ait soğutuculu araç tarafından adreslerine teslim edilir.

d) Nakli yapılacak karkas etler soğutma odasından hızlı bir şekilde önceden soğuması sağlanan nakil aracına ivedi bir şekilde yüklemesi yapılır ve aracın kapısı derhal kapatılır. Mezbahaya ait araçla karkas etin adreslere teslimi hızlı bir şekilde yapılır yine aracın kapısı derhal kapatılır. Soğuk zincirin kırılmamasına büyük özen gösterilir.

e) Mezbaha et nakil aracıyla yapılan karkas et teslimi sonunda karkas etin teslim edildiği kişi ile teslim tutanağı düzenlenir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

SAKATATLARIN DEPOLANMASI, HAZIRLANMASI VE TAŞINMASI

Hazırlama

MADDE 59 (1) Sakatatların hazırlanması aşağıda belirtilmiştir.

Sakatat, hazırlanması esnasında çok kolay bulaşmaya maruz kalabilirler. Bu işle uğraşan personel;

a) Kişisel hijyen kurallarına dikkat etmelidir.

b) Özellikle mezbaha şartlarında işkembe ve börkenek, hazırlama kazanında en az 10 dakika temizlenmeli daha sonra durulama suyundan geçirildikten sonra soğutulmalıdır. Soğutması tamamlanan işkembe ve börkenek soğuk depoya alınarak sevki oluncaya kadar diğer sakatatlardan ayrı soğuk depoda muhafaza edilir.

c) Kullanım öncesi ve sonrası aletler ve tezgah iyice temizlenmelidir. Gerekğinde dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.

Depolama

(2) Sakatatların depolaması aşağıda belirtilmiştir.

Soğutmalı depo veya dolaplarda gıdaların güvenilir olarak muhafaza edilebilmesi için;

- a) Sıcaklık kontrolü düzenli olarak yapılmalı ve kayıt edilmelidir.
- b) Çiğ ve işlenmiş sakatat ayrı depolanmalı ve muhafaza edilmelidir.
- c) Soğuk hava sirkülasyonu ile sakatatın yeterince soğumasının engellenmemesi için aşırı miktarda depolama yapılmamalıdır.
- ç) Soğutucuların periyodik bakımı ve kalibrasyonu düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- d) Sakatat ve diğer gıdaların depolanmasında “ilk giren ilk çıkar” prensibine uyulmalıdır.
- e) Gıda güvenilirliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan gıda maddeleri imha ve iade edilene kadar bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine “imha veya iade etiketi” konularak muhafaza edilmelidir.

(3) Taşıma

- a) Sakatatların sevki, uygun muhafaza sıcaklığı ve şartları sağlayan uygun araçlar ile yapılmalıdır. Ayrıca temizlenmiş ve temizlenmemiş sakatatın fiziki olarak birbirlerinden ayrımı sağlanmalı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan üretim iznli polietilen torbalar içinde veya sızdırmaz ve paslanmaz çelik kaplar içinde sevki yapılmalıdır.
- b) Taşıma araçları ve kapları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdır. Taşıma araçları her taşıma sonunda deşarjlı özel bir bölümde yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- c) Sakatat, ilçe içi nakillerinde bu ürünlerin elde edildiği hayvanın kesildiği kesimhanenin resmi veteriner hekimi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından düzenlenmiş ve örneği Bakanlıkça belirlenen kesim raporu bulundurulur. Kesimhanelerden il veya ilçeler arasında yapılacak deri, bağırsak, sakatat, kan, tırnak ve kemik nakillerinde kesim raporu düzenlenmez, bu sevklerde kesimhanenin resmi veteriner hekimi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından düzenlenen veteriner sağlık raporunun bulundurulması zorunludur.
- ç) Sakatat taşıma aracının et taşıma için kullanılması durumunda, araç temizlenip dezenfekte edilmeden tekrar sakatat taşıma amacı ile kullanılmamalıdır.
- d) Sakatat, mezbaha ve kesimhanelerden +3°C’ye kadar soğutulmadan satış yerine sevk edilmemelidir.

ALTINCI BÖLÜM

Mecburi Kesimler

MADDE 60 – (1) Mecburi sığır kesimleri için uygulanacak işlem sırası normal sığırların kesiminde olduğu gibidir. Ancak bu hayvanlar mezbahaya serbest veteriner hekim raporuyla intikal ettirilir. Mecburi kesim içerisinde, yaşlılık sebebiyle verimden düşmüş inekler, mastitis

hastalığı sonucunda meme körlüğü yaşayan inekler, gıdai hastalıklar (timpani, fazla miktarda yem yeme, akut barsak tıkanıklıkları, tedavi edilemeyen omazum ve abomazum deplasmanları vb.), her iki küçükbaş ve büyükbaş hayvanda oluşan kırıklar, doğuma bağlı olarak şekillenen uterus yırtıklarının birincil ve ikincil sonuçlarını yaşayan hayvanlar, doğum kanalı yırtıkları, ateşli silah yaralanmaları sonucu oluşan tedavisi mümkün olmayan durumlar, hayati organlarda oluşan ve hayati risk taşıyan durumlar, Kalp karaciğer ve diğer organları etkileyen yabancı cisme bağlı hastalıklar, tedavisi mümkün olmayan metabolik ve hypokalsemik hastalıklar ile memelerde ortaya çıkan tedavi edilemeyen sigiller ile birincil ve ikincil nedenlere bağlı hayvanların gözlerinde oluşan körlük yer almaktadır. Mecburi kesimler mezbahanın bu tür kesimler için yapılmış özel kesim yerinde yapılır.

(2) Yukarıda tüm kesimi yapılan hayvanlara ait karkaslar hakkındaki karar; Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe göre karar verilir. Karkas etin sorunlu olması durumunda bu yönetmeliğin 15. maddesinin 1. Fıkrasında ifade edilen "Et için aşağıdaki durumlarda insan tüketimine uygun olmadığı bildirimi yapılır" hükmüne göre karar verilir. Kesimhane dışında kesimi yapılan karkaslara Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 15. Maddesinin 2. Fıkrasında belirtilen ("Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, kesimhane dışında acil olarak kesilmiş hayvanlardan elde edilen etlerin kullanımı ile ilgili gereklilikleri belirleyebilir.") hükmü uygulanır.

YEDİNCİ BÖLÜM

Temizlik ve Dezenfeksiyon

MADDE 61 – (1) Tüm üretim alanlarında; alet-ekipman, zemin, duvarlar, tavan, havalandırma vb, tüm bölgelerin temizlik ve dezenfeksiyonu, yürürlükteki Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve konu ile ilgili Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğünün oluşturduğu yönerge ve talimatlar doğrultusunda yapılır. Temizlik ve dezenfeksiyonun etkinliği periyodik olarak ölçülerek tüm işlemler kayıt altına alınır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Hüküm bulunmayan haller, Yürürlük ve Yürütme

Hüküm bulunmayan haller

MADDE 62- Bu yönergede hüküm bulunmayan hallerde Genel Mevzuat hükümleri uygulanır.

Yürürlük

MADDE 63– (1) Bu yönerge Büyükşehir Belediye Başkanı tarafından onaylandığı tarihte yürürlüğe girecektir.

Yürütme

MADDE 64 – (1) Bu yönergenin hükümleri Muğla Büyükşehir Belediye Başkanı tarafından yürütür. 27.05/2015



Dr. Osman GÜRÜN
Büyükşehir Belediye Başkanı