



KAYSERİ ESNAF ve SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



Sayı : O/ 200
Konu : Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ Hk.

05.05.2017

ODALARA 2017/44 SAYILI GENELGE

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırladığı “Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ” 27 Nisan 2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Söz konusu Tebliğ ile çiğ sütün satış kriterleri belirlenmiştir.

Çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye satışını düzenleyen tebliğe göre, çiğ süt arzı sadece hastalıklardan ari işletmeler tarafından yapılacaktır. Market ve mandıralarda tüketiciye satılacak çiğ süt için “**ari işletmede üretim zorunluluğu**” getirilmiştir. Buna göre, market ve gıda ürünleri satan yerlerdeki çiğ sütün ambalajlı, etiketli ve ari süt işletmelerinden alınmış olması gerekmektedir.

Konu ile ilgili Konfederasyonumuzun 2017/49 sayılı Genelgesi ve “Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ” yazımız ekinde sunulmuştur.

Bilgilerinizi ve Odanız üyesi esnaf sanatkarlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.


Yusuf GÖKOĞUZ
GENEL SEKRETER


Ahmet ÖVÜÇ
BAŞKAN

Ek:
Genelge (2 Sayfa)
Tebliğ (3 Sayfa)



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE.GI.16.17/133

02.05.2017*

1042

KONU: Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ
(Tebliğ No:2017/20)

BİRLİK VE FEDERASYONLARA 2017/ 49 SAYILI GENELGE

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırladığı "Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ" 27 Nisan 2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Söz konusu Tebliğ ile çiğ sütün satış kriterleri belirlenmiştir.

Çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye satışı düzenleyen tebliğe göre, çiğ süt arzı sadece hastalıklardan ari işletmeler tarafından yapılacaktır. Market ve mandıralarda tüketiciye satılacak çiğ süt için "ari işletmede üretim zorunluluğu" getirilmiştir. Buna göre, market ve gıda ürünleri satan yerlerdeki çiğ sütün ambalajlı, etiketli ve ari süt işletmelerinden alınmış olması gerekmektedir.

Çiğ süt satışında uyulması gereken kriterler aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

- 1- Bakanlığın il veya ilçe müdürlüklerinden izin almış süt üreten hayvancılık işletmeleri, çiğ süt satabilecektir. İşletme, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin koşullarına uygun olup olmadığı yönünden kontrol edilecektir. Uygun bulunana çiğ süt satış izin belgesi verilecektir.
- 2- Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda çiğ sütü brusella ve tüberküloz hastalığından ari olan işletmeler, koyun ve keçi sütü ise brusella hastalığından ari işletmelerden sağlanacaktır. Bu hastalıklardan ari işletme belgesi olmayanlar çiğ süt satamayacaktır.
- 3- Çiğ süt, sağımdan hemen sonra 4 derecenin altındaki sıcaklıklara soğutulacak ve nakil sırasındaki sıcaklığının en fazla 4 derece olmasına dikkat edilecektir.
- 4- Tebliğ kapsamında son tüketiciye arz edilecek çiğ süt, işlenemeyecek, dondurulamayacak, herhangi bir bileşeni ayrılmayacak, ilave bir bileşen eklenemeyecek, separatörden geçirilemeyecektir.
- 5- Farklı hayvan türlerine ait sütler karıştırılmayacak veya çiğ sütte değişikliğe neden olabilecek herhangi bir işleme tabi tutulamayacaktır.
- 6- Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden izin belgesi almak zorundadır.
- 7- Çiğ sütün son tüketiciye arzı, sağımdan itibaren 24 saat içerisinde gerçekleştirilecektir. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütlerin arzı sırasında ilk sağım zamanı esas alınacaktır.
- 8- Çiğ sütün son tüketim süresi, ilk sağım saatinden itibaren 48 saati geçemeyecektir.
- 9- Yerel perakendeci; süt üreten hayvancılık işletmecisinden bu Tebliğ kapsamında satın aldığı çiğ sütü, başka bir gıda işletmesine satamayacaktır.
- 10- Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmeleri, süt üreten hayvancılık işletmesinden almış oldukları çiğ sütü yerel perakendeciye gönderebileceklerdir. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında onay belgesi almış işleme tesisleri, almış olduğu çiğ sütü yerel perakendecilere arz edebileceklerdir.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA

TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

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

Ayrıntılı bilgi için irtibat:

FEDERASYONLAR

Türkiye Şoförler ve

Otomobilciler Federasyonu

Türkiye Bakkallar ve Bayiler

Federasyonu

Türkiye Madeni Eşya

Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve

Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Kahveciler,

Kıraathaneçiler, Büfeciler

Federasyonu

Türkiye Elektrik, Elektronik ve

Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve

Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Terziler,

Konfeksiyoncular ve Giyim

Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Berberler ve Kuaförler

Federasyonu

Türkiye Lokantacılar,

Kebapçılar, Pastacılar ve

Tatlıcılar Federasyonu

Türkiye Umum Ayakkabıcılar

Federasyonu

Türkiye Fırıncılar Federasyonu

Türkiye Kasaplar, Besiciler,

Et ve Et Ürünleri Esnaf ve

Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Sebzeciler, Meyveciler

ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve

Sanatkarları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

• Adana • Adıyaman • Afyon

• Ağrı • Amasya • Ankara

• Antalya • Artvin • Aydın

• Balıkesir • Bilecik • Bingöl

• Bitlis • Bolu • Burdur • Bursa

• Çanakkale • Çankırı • Çorum

• Denizli • Diyarbakır • Edirne

• Elazığ • Erzurum • Erzurum

• Eskişehir • Gaziantep •

Giresun • Gümüşhane •

Hakkari • Hatay • Isparta

• İçel • İstanbul • İstanbul

(Bil. Mad. Eşya) • İzmir •

Kars • Kastamonu • Kayseri •

Kırklareli • Kırşehir • Kocaeli

• Konya • Kütahya • Malatya

• Manisa • K. Maraş • Mardin

• Muğla • Muş • Nevşehir •

Niğde • Ordu • Rize • Sakarya •

Samsun • Siirt • Sinop • Sivas

• Tekirdağ • Tokat • Trabzon

• Tunceli • Şanlıurfa • Uşak

• Van • Yozgat • Zonguldak •

Aksaray • Bayburt • Karaman

• Kırıkkale • Batman • Şırnak

• Bartın • Ardahan • Iğdır

• Yalova • Karabük • Kilis •

Osmaniye • Düzce

TESK, yöneticileri en alt

birimden itibaren yargı

gözetiminde yapılan

demokratik seçimlerle

işbaşına gelen bağımsız 13

mesleki Federasyon, 82 Birlik,

3142 Oda, 491 meslek dalıyla

ülke düzeyinde ve yaklaşık iki

milyon üyeye sahip en büyük

sivil toplum kuruluşudur.

Çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında etiketi olmayan çiğ süt satışa sunulamayacaktır. Satışa sunulan çiğ sütün etiketinde, ürünün adı (çiğ inek sütü ve benzeri), üretici/işleme tesisi adı soyadı veya ticari unvanı, adresi ve hayvancılık işletme numarası, sağım tarihi, çiğ sütün son tüketim tarihi, en az 1 cm olacak şekilde "ÇİĞ SÜT", "24 SAAT İÇİNDE KULLANILMALIDIR" ve "KULLANMADAN ÖNCE KAYNATINIZ" ifadeleri, "0°C ila 4°C'de BUZDOLABINDA MUHAFAZA EDİNİZ" bilgisi yer alması zorunludur.

Satışa sunulacak çiğ sütün, kendine özgü renk, tat ve kokuda olması, süt bileşeni dışında herhangi bir madde içermemesi gerekmektedir.

Süt üreten hayvancılık işletmecisi ürettiği çiğ sütün analizlerini yapmak/yaptırmak zorundadır.

Süt üreten hayvancılık işletmesinde çiğ sütün ambalajlandığı, yerel perakendeciye arz edildiği yer; hayvanların barındığı yerlerden ayrı bir bölümde gerçekleştirilmelidir.

Hazır ambalajlı çiğ süt için en az 1 litrelik ve tek kullanımlık ambalajlar kullanılacaktır.

Yerel perakendecide çiğ süt son tüketiciye; sadece otomatik satış makinesi aracılığıyla tek kullanımlık ambalaj veya tüketici tarafından sağlanan kap içerisinde veya hazır ambalajlı olarak arz edilecektir.

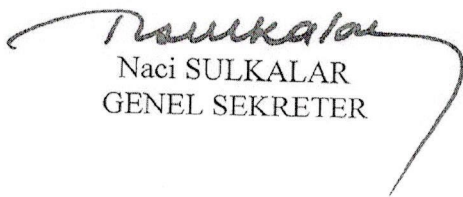
Bakkal, market, otomatik satış makinesi ve benzeri yerlerde çiğ süt satmak isteyen gıda işletmelerinin de satış izni için bakanlığın il veya ilçe müdürlüklerine başvurması gerekmektedir.

Süt üreten hayvancılık işletmesi, çiğ sütü standartlara uygun ambalaja koyarsa 500 kilometre yarıçap içinde ister nihai tüketiciye, ister otomatik satış makinesine isterse de bakkal, market gibi noktalarda satabilecektir. Ama hazır ambalaja koymamışsa götürebileceği uzaklık 200 kilometreyle sınırlı olacaktır.

Tebliğin kurallarına uyum için işletmelere 31 Aralık 2017 tarihine kadar süre tanımıştır.

Diğer taraftan, bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacağı belirtilmektedir.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin titizlikle incelenerek konu hakkında bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarların bilgilendirilmesi hususunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M. Burhan AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:**ÇİĞ SÜTÜN ARZINA DAİR TEBLİĞ****(TEBLİĞ NO: 2017/20)****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı, çığ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye arzına ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, çığ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye arzına ilişkin hususları kapsar.

(2) Bu Tebliğ, hayvan sağığı ve hayvan refahı konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağığı, Gıda ve Yem Kanununun 3 üncü maddesinde, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinde ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Tebliğde geçen;

a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

b) Çığ süt: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 °C’nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş sütü,

c) Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağık Sertifikası: Süt üreten sığır işletmelerinin, 3/4/2009 tarihli ve 27189 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğine göre brusellozdan ari veya resmi olarak ari ve 2/4/2009 tarihli ve 27188 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğine göre tüberkülozdan ari olduğunu gösteren belgeyi,

ç) Hayvancılık işletme numarası: Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından hayvancılık yapan işletmelere verilen, iki haneli ülke kodu ve iki haneli il trafik kodunun ardından gelen işletmeye özgü 10 rakamlı bir sayı ile birlikte toplam 14 haneden oluşan numarayı,

d) Koyun Keçi Brusellozu Hastalığından Ari İşletmeler İçin Sağık Sertifikası: Süt üreten koyun keçi işletmelerinin, 3/4/2009 tarihli ve 27189 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğine göre brusellozdan ari veya resmi olarak ari olduğunu gösteren belgeyi,

e) Süt üreten hayvancılık işletmecisi: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, hayvancılık işletme numarası bulunan tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri,

f) Yerel perakendeci: Süt üreten hayvancılık işletmesi merkez kabul edilerek hazır ambalajlı çığ süt için 500 kilometrelik yarıçap içerisinde, hazır ambalajlı olmayan çığ süt için 200 kilometrelik yarıçap içerisinde yer alan ve son tüketiciye sabit bir yerde konumlandırılmış otomatik satış makineleri veya bakkal, market ve benzeri yerlerde çığ süt satan perakendeciye,

g) Yetkili merci: Bu Tebliğ kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM**Genel Hükümler ve İzin Usul ve Esasları****Genel hükümler**

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamında sadece yetkili merciden izin almış süt üreten hayvancılık işletmesinde üretilen çığ sütün arzına izin verilir.

(2) Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda çığ sütleri Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağık Sertifikasına sahip Brusellozdan ve Sığır Tüberkülozundan ari süt sığır işletmelerinden, koyun veya keçi çığ sütleri, Koyun Keçi Brusellozu Hastalığından Ari İşletmeler İçin Sağık Sertifikasına sahip Brusellozdan ari süt koyun keçi işletmelerinden elde edilir.

(3) Çığ süt, sağımdan hemen sonra 4 °C’nin altındaki sıcaklıklara soğutulur ve nakil sırasındaki sıcaklığı 4 °C’yi geçemez.

(4) Bu Tebliğ kapsamında son tüketiciye arz edilecek çığ süt işlenemez, dondurulamaz, herhangi bir bileşeni ayrılmaz, bir bileşen eklenemez, separatörden geçirilemez, farklı hayvan türlerine ait sütler karıştırılmaz veya çığ sütte değişikliğe neden olabilecek herhangi bir işleme tabi tutulamaz.

(5) Çığ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, 6 ncı maddeye göre yetkili merciden izin belgesi almak zorundadır.

(6) Bu Tebliğ kapsamında çiğ sütün son tüketiciye arzı, sağımdan itibaren 24 saat içerisinde gerçekleştirilir. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütlerin arzı sırasında ilk sağım zamanı esas alınır.

(7) Çiğ sütün son tüketim süresi, ilk sağım saatinden itibaren 48 saati geçemez.

(8) Bu Tebliğ kapsamında çiğ süt satışı için kullanılan ambalajlar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

(9) Yerel perakendeci; süt üreten hayvancılık işletmecisinden bu Tebliğ kapsamında tedarik ettiği çiğ sütü, başka bir gıda işletmesine arz edemez.

(10) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmeleri süt üreten hayvancılık işletmesinden almış oldukları çiğ sütü yerel perakendeciye gönderebilirler. Bu faaliyette bulunan gıda işletmeleri, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında yetkili merciden kayıt belgesi almak zorundadır.

(11) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında onay belgesi almış işleme tesisleri, almış olduğu çiğ sütü yerel perakendecilere arz edebilir.

İzin usul ve esasları

MADDE 6 – (1) Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, yetkili mercie Ek-1'de yer alan bilgi ve belgeler ile Ek-2 ile başvuruda bulunur.

(2) Yetkili merci başvuruyu, başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler. Beyannamedeki bilgilerin eksik veya yanlış olması durumunda yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksikliklerin bir ay içerisinde tamamlanmaması halinde başvuru dosyası sahibine iade edilir.

(3) Başvurunun uygun bulunması halinde süt üreten hayvancılık işletmesine on beş iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 53 üncü, 54 üncü, 55 inci ve 56 ncı maddelerinde yer alan sağlık gereklilikleri, hijyen gereklilikleri ile çiğ süt için belirlenmiş kriterleri ve bu Tebliğde yer alan hijyen gerekliliklerine uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur. İşletmenin uygun bulunması halinde süt üreten hayvancılık işletmesine Ek-3'te yer alan izin belgesi verilir. İzin belgesi üzerinde yer alan izin numarası, hayvancılık işletme numarasıdır. Bu izin belgesine sahip olan birincil üretimden sorumlu gıda işletmecilerine, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 12 nci maddesi uygulanır.

(4) Süt üreten hayvancılık işletmecisi, bu Tebliğ kapsamındaki faaliyetini durdurması durumunda, bu durumunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Süt üreten hayvancılık işletmecisi faaliyetini yeniden yürütmek istemesi durumunda yetkili mercie bildirimde bulunur.

(5) Yetkili merci, çiğ sütü arz etmek için Bakanlıktan izin almış süt üreten hayvancılık işletmecilerinin listesini oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

(6) Çiğ sütü arz etmek için; bağımsız olarak sabit bir yere konumlandırılmış otomatik satış makinesi sahibi, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre Bakanlığa kayıt yaptırmak zorundadır. Her bir makine için ayrı işletme kayıt belgesi düzenlenir. Sabit bir yere konumlandırılmış otomatik satış makineleri için Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğinin 12 nci maddesi hükümleri uygulanmaz.

(7) Kayıtlı yerel perakendeciye ait otomatik satış makineleri için ayrıca kayıt belgesi düzenlenmez.

(8) Bu Tebliğ kapsamında yerel perakendeciler vasıtasıyla son tüketiciye arz edilecek çiğ sütü satmak isteyen süt üreten hayvancılık işletmesi dışındaki gıda işletmeleri il/ilçe müdürlüğüne Ek-4'te yer alan dilekçe ile müracaat eder.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Sorumluluklar ve Çiğ Süt İçin Gereklilikler

Sorumluluklar

MADDE 7 – (1) Çiğ sütü arz etmek isteyen süt üreten hayvancılık işletmecisi, bu Tebliğde belirtilen hijyen gerekliliklerine ilave olarak Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 53 üncü, 54 üncü, 55 inci ve 56 ncı maddelerinde yer alan hükümlere uymak zorundadır.

(2) Yerel perakendeci, bu Tebliğde belirtilen hijyen gerekliliklerine ilave olarak Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uymak zorundadır.

Çiğ süt için gereklilikler

MADDE 8 – (1) Çiğ süt aşağıdaki kriterlere uygun olur:

a) Kendine özgü renk, tat ve kokuda olur.

b) Süt bileşeni dışında herhangi bir madde içermez.

c) Çiğ sütün bileşimi Ek-5'te yer alan tabloya uygun olur.

ç) Süt üreten hayvancılık ve gıda işletmecilerinin uyacağı kriterler (Ek-6)'da gösterilmiştir.

d) Çiğ süt, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

e) Çiğ süt, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olur.

(2) Süt üreten hayvancılık işletmecisi ürettiği çiğ sütün analizlerini yapmak/yaptırmak zorundadır. Çiftlikte üretilen sütün bir bölümü bir süt işleme tesisine arz edildiğinde, süt işleme tesisi tarafından gerçekleştirilen analizlere ait sonuçlar kullanılabilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çiğ Sütün Yerel Perakendeciye Arzı, Otomatik Satış Makinelerinin Özellikleri

Çiğ sütün yerel perakendeciye arzı

MADDE 9 – (1) Süt üreten hayvancılık işletmesinde çiğ sütün ambalajlandığı, yerel perakendeciye arz edildiği yer; hayvanların barındığı yerlerden ayrı bir bölümde gerçekleştirilir.

(2) Hazır ambalajlı çiğ süt için en az 1 litrelik ve tek kullanımlık ambalajlar kullanılır.

(3) Yerel perakendecide çiğ süt son tüketiciye; sadece otomatik satış makinesi aracılığıyla tek kullanımlık ambalaj veya tüketici tarafından sağlanan kap içerisinde veya hazır ambalajlı olarak arz edilir. Otomatik satış makinesi 10 uncu maddede yer alan gereklilikleri karşılar.

(4) Satış sırasında çiğ süt, 0°C ila 4°C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilir.

Otomatik satış makinelerinin özellikleri

MADDE 10 – (1) Çiğ sütün arzı için kullanılan otomatik satış makineleri aşağıdaki gereklilikleri karşılar:

a) Elektrik ve sıcak/soğuk su tedarikine sahip olan alanlara yerleştirilir.

b) Makine, yükleme konteynerinin ve süt kanallarının temizlik ve dezenfeksiyonu için otomatik bir sisteme sahip olur. Boşaltma ve dolum zaman aralığının çok kısa olduğu her seri dolumdan sonra ve tüm hallerde günde en az bir defa uygun bir şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

c) Makine, günlük olarak doldurulur. Gün içinde yeni dolum yapılmadan önce, önceki dolumdan kalan çiğ süt boşaltılır.

ç) Makinenin çiğ süt ile temasta bulunan tüm yüzeyleri, gıda ile temasa uygun madde ve malzemeden üretilir.

d) Çiğ süt ile doğrudan temas eden yüzeyler kolay temizlenebilir, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılır.

e) Makine, çiğ sütün 0°C ila 4°C arasındaki sıcaklıklarda muhafazasını sağlar.

f) Montaj ekipmanı dahil depolama konteyneri, sütte bulaşmayı engelleyecek şekilde yapılır ve temizlik ve dezenfeksiyonu için kolay sökülüp takılabilir olur.

g) Sıcaklık derecesinin 4 °C'nin üzerine çıkması durumunda, makine alarmlı bir kapatma düzeneğine sahip olur.

ğ) Otomatik satış makinelerinde sıcaklık sensörü olur ve dışarıda göstergesi bulunur. Ayrıca belirli sürelerde kalibrasyonu yapılır. Makinelerdeki sıcaklığı otomatik olarak kayıt eden bir düzenek bulunur.

Ambalajlama ve etiketleme

MADDE 11 – (1) Çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında aşağıdaki bilgiler tüketiciye sunulur:

a) Ürünün adı (çiğ inek sütü ve benzeri).

b) Üretici/işleme tesisi adı soyadı veya ticari unvanı, adresi ve hayvancılık işletme numarası.

c) Sağım tarihi.

ç) Çiğ sütün son tüketim tarihi.

d) En az 1 cm olacak şekilde "ÇİĞ SÜT", "24 SAAT İÇİNDE KULLANILMALIDIR" ve "KULLANMADAN ÖNCE KAYNATINIZ" ifadeleri.

e) "0°C ila 4°C'de BUZDOLABINDA MUHAFAZA EDİNİZ" bilgisi.

f) Çiğ sütün arzı için izin belgesi tarihi (Ek-3).

(2) Yerel perakendecide çiğ sütün son tüketiciye arzı sırasında birinci fıkrada belirtilen bilgilere ilave olarak perakende kayıt numarası bulunur.

(3) Bağımsız olarak sabit bir yerde konumlandırılmış otomatik satış makineleri için birinci fıkrada belirtilen bilgilere ilave olarak işletme kayıt numarası bulunur.

(4) Hazır ambalajlı çiğ sütün etiketinde birinci fıkrada belirtilen bilgilere ilave olarak net miktar bilgisi ve işletme onay numarası bulunur.

(5) Hazır ambalajlı çiğ süt hariç, bu Tebliğ kapsamında son tüketiciye satılan çiğ sütler için bu maddede yer alan bilgiler tüketicinin kolaylıkla görebileceği bir şekilde bulunur, talep edilmesi halinde bu bilgiler yazılı olarak son tüketiciye verilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Kayıtların tutulması

MADDE 12 – (1) Süt üreten hayvancılık işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin birinci ve ikinci fıkrasında belirtilen kayıtlara ilave olarak aşağıdaki kayıtları tutar:

a) Günlük olarak bu Tebliğ kapsamında sattığı çiğ süt miktarı.

b) Çiğ sütü sattığı gıda işletmelerinin kayıt numaraları ile her bir gıda işletmesine sattığı günlük çiğ süt miktarı.

c) Bu Tebliğ kapsamında arz edilen çiğ süt satışı ile ilgili her türlü satış belgesi.

(2) Gıda işletmecisi sütü tedarik ettiği ve/veya arz ettiği gıda işletmesi ile ilgili bilgileri ve çiğ süt miktarına ilişkin kayıtları günlük olarak tutar.

(3) Kayıt ve belgeler, gıda işletmecileri tarafından ait oldukları takvim yılının sonundan itibaren en az on iki aylık bir süre muhafaza edilir.

İdari yaptırım

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren işletmeler bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2017 tarihine kadar uyum sağlamak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.