

AB STANDARTLARINDA SÜT ÜRETEEN ÇİFTLİKLERİN SERTİFİKALANDIRILMASINA DAİR PROSEDÜR

1. AMAÇ

Avrupa Birliği (AB) standartlarında süt üreten çiftliklerin sertifikalandırılmasında uygulanacak resmi kontrollerde uyulması gereken kuralları belirlemektir.

2. KAPSAM

Bu prosedür AB standartlarında süt üreten çiftliklerde hayvan sağlığı, hayvan refahı ile veteriner halk sağlığı kontrollerini kapsar.

3. HUKUKİ DAYANAK

- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliği
- Bruselloz İle Mücadele Yönetmeliği
- Şap Hastalığının Kontrolüne İlişkin Yönetmelik
- Çiftlik Hayvanlarının Refahına İlişkin Yönetmelik
- Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili Ve İzlenmesi Yönetmeliği
- Koyun Ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili Ve İzlenmesi Yönetmeliği
- Gıda Olarak Değerlendirilen Hayvanların Bulundurulduğu, Hayvancılık İşletmelerinde İlaç Kullanımı Kontrolleri Genelgesi (2005/74)
- Ari İşletmeler ve Onaylı Çiftlikler Genelgesi (2011/09)

4. GENEL HÜKÜMLER

- Gıda güvenilirliğinin sağlanması amacıyla, “Çiftlikten sofraya” kapsamlı ve entegre gıda güvenilirliği yaklaşımı gereklidir.
- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılan işletme sahipleri resmi otorite tarafından gerçekleştirilen ulusal izleme, kontrol ve eradikasyon çalışmalarını aynen uygulamak ve yerine getirilip getirilmediğini denetlemek, tespit edilen eksiklikler hakkında gerekli tedbirleri almakla yükümlüdür.

5. BAŞVURU

- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılmak isteyen çiftlik sahipleri İl Müdürlüğüne dilekçe ile başvurur.
- Çiftlik sahipleri dilekçeleri ekinde “Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikası” nı da bulundurur.

6. RESMİ KONTROL

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından resmi kontrolleri yapacak personel 5996 sayılı Kanun’un Ek-2’sine uygun olarak belirlenir.
- Görevlendirilen personel, dilekçenin verildiği tarihten itibaren 5 iş günü içerisinde çiftliğin sahip olduğu “Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikası” inceler, duruma göre başvuruyu kabul ya da red eder ve başvuru sahibine bildirir.
- Başvuru uygun bulunduğu, 20 iş günü içerisinde 605/2010 sayılı “İnsan Tüketimine Yönelik Çiğ Süt ve Süt Ürünlerinin Avrupa Birliğine Girişine İlişkin Hayvan ve Halk Sağlığı ve Veteriner Sertifikasyon Koşullarına Dair” mevzuatta yer alan sertifika şartlarının yerine getirilip getirilmediğini tespit etmek amacıyla çiftlik işletmecisi ile temasa geçerek resmi kontrolü başlatılır.

ç) Resmi kontrol sırasında aşağıdaki hususlar aranır.

1- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftliklerde yapılacak resmi kontroller EK-1’de yer alan soru listesine göre yapılır.

2- Çiftliklerde sığır, koyun ve keçi gibi farklı türden hayvanlar barındırılıyorsa, sütleri ayrı olarak sevk edilecek, bir sistemde toplanacaktır.

3- Çiftlikten çiğ sütün toplanmasına kadar geçen sürede sütler, günlük toplanıyorsa 8 °C den fazla olmayan sıcaklığa, günlük toplanmıyorsa 6 °C den fazla olmayan sıcaklığa soğutulup muhafaza edilecek ve çiftlikten çıkıştaki çiğ sütün sıcaklığı kontrol edilecektir.

4-İşletmeye gönderilecek olan çiğ sütün çiftlik çıkış sıcaklığı “Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” ne uygun olarak günlük toplamada en fazla 8 °C, günlük toplanmıyorsa en fazla 6 °C olacaktır.

5- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftliklerde yapılan resmi kontrollerde, üretilen inek sütünde bakteri sayısı 30 °C de 1 ml de en fazla 100.000, somatik hücre sayısı en fazla 400.000 olacaktır. Yapılan değerlendirmede somatik hücre sayısı için ayda en az bir (1) numune alınarak üç (3) aylık süredeki geometrik ortalama sonucu, bakteri sayısı için ayda en az iki (2) numune alınarak iki (2) aylık süredeki geometrik ortalama sonucu dikkate alınacaktır. Ayrıca sütü üretimde kullanan gıda işletmecisi tarafından otokontrol amaçlı yapılan analiz sonuçları kontrol edilerek resmi numunelerin sonuçlarıyla karşılaştırılacak, sonuçlar arasındaki farklılığın kabul edilemez olduğu durumlarda farklılığın nedeni araştırılarak düzeltici ve önleyici önlemler alınacaktır.

6- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftliklerde yapılan resmi kontrollerde, üretilen koyun ve keçi sütünde bakteri sayısı 30 °C de 1 ml de en fazla 1.500.000 olacaktır.

7- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftliklerde üretilen çiğ sütte yapılan resmi kontrollerde tespit edilen aflatoxin miktarı, 1881/2006/EC sayılı Gıdalardaki Belirli Bulaşanların Maksimum Limitlerinin Belirlenmesi Hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğüne paralel olarak hazırlanan “Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği” nde süt için belirtilen miktardan fazla olmayacaktır.

8- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftliklerde, kullanılan Veteriner ilaçlarıyla ilgili 2005/74 sayılı “Gıda Olarak Değerlendirilen Hayvanların Bulundurulduğu, Hayvancılık İşletmelerinde İlaç Kullanımı Kontrolleri” konulu Genelge’de belirtilen “Veteriner Hekimin İlaç Tavsiye, Uygulama ve Teslim Belgesi/Reçete, Hayvanlara Uygulanan Veteriner İlaçları İçin Kayıt Belgesi ve İnsan Tüketimine Sunulamayacak Hayvan ve Hayvansal Kökenli Gıda İmha Tutanağı” formlarını tutulacaklardır.

9- AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftlikler “Ulusal Kalıntı İzleme Planı”na dahil edilecektir.

7. RESMİ KONTROL SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

a) AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılacak çiftliklerde yapılacak resmi kontroller yukarıda açıklanan esaslar dikkate alınarak EK-1’de yer alan denetim formu ile yapılır.

b) EK-1 de bulunan denetim formunun doldurulmasıyla ilgili açıklamalar EK-2 de açıklanmıştır.

c) Bu prosedürde belirlenen esaslar kapsamında yapılan denetim sonucu uygun olan çiftlikler Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğüne onaylanır ve AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılarak Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne yazılı olarak bildirilir.

ç) Sertifikalandırılan çiftliklerde yapılan denetim sonrasında bakteri ve somatik hücre sayısının geometrik ortalamalarına göre yukarıda açıklanan değerlerin üzerinde olduğu tespit edildiğinde, çiftliğin sertifikası askıya alınır ve durum hem Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne hem de sütü işleyen tesise bildirilir ve verilen sertifika geri alınır. Askıya alma süreci mikrobiyolojik kriterlerin bu prosedürde belirlenen değerlerde olduğunun tespit edilmesine kadar sürdürülür. Yapılan düzeltici faaliyetler sonrasında bakteri ve somatik hücre sayısı belirlenen kriterlere uygun hale gelirse sertifika iade edilir.

d) Sertifikalandırılan çiftliklerde yapılan denetim sonrasında çiğ süte tespit edilen aflotoksin miktarı “Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği” nde süt için belirtilen miktardan fazla ise sertifika askıya alınır ve durum hem Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne hem de sütü işleyen tesise bildirilir ve verilen sertifika geri alınır. Askıya alma süreci çiğ sütte belirlenen aflotoksin miktarının “Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği” ne uygun olduğu belirlenene kadar sürdürülür.

e) Sertifikalandırılan çiftliklerde yapılan denetim sonrasında sığır tüberkülozu, sığır brusellozu, koyun ve keçi brusellozu ya da şap hastalığından şüphe edilirse sertifika askıya alınır ve durum hem Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne hem de sütü işleyen tesise bildirilir ve verilen sertifika geri alınır. Askıya alma süreci hastalıklara ilgili durum açıklığa kavuşana kadar sürdürülür. Söz konusu hastalıkların/hastalığın teyit edilmesi durumunda sertifika iptal edilir ve durum hem Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne hem de sütü işleyen tesise bildirilir. Sertifika işletmenin hastalıklardan arı olduğu resmi veteriner hekimce teyit edildiğinde iade edilir.

8. DENETİM SIKLIĞI

a) AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılan çiftliklerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü personeli tarafından, çiftlik ilçede kurulu ise İl Müdürlüğü personeli ile birlikte Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ilgili personeli tarafından yılda en az (2) iki defa denetlenir.

b) AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılan çiftliklerde yapılacak denetimlerin kim tarafından ne zaman gerçekleştirileceği yıllık iş planında belirtilir.

ç) AB standartlarında süt ürettiğine dair sertifikalandırılan çiftliklerde yapılan resmi kontrol sonuçları Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne bildirilir.

d) Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ilgili personeli tarafından, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğüne sertifikalandırılmış çiftlikler her zaman denetlenebilir. Tespit edilen eksikliklere göre sertifikanın askıya alınması ya da iptal edilmesi konusunda Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü talimatlandırılır.

**AB STANDARTLARINDA SÜT ÜRETEN ÇİFTLİKLERİN
SERTİFİKALANDIRILMASINA DAİR DENETİM FORMU**

1. ÇİFTLİĞİN			
1.1 Sahibinin Adı ve Soyadı			
1.2 Ticari Adı			
1.3 Adresi			
1.4 Çiftlik (İşletme) Numarası			
1.5 Hayvan Sayısı			
1.6 Sağmal Hayvan Sayısı			
1.7 Ürettiği Süt Miktarı (gün/lt)			
1.8 Üretilen Sütün Gittiği Süt İşleme Tesisinin Adı			
1.9 Bir Önceki denetleme Tarihi			
1.10 Denetleme Tarihi			
2.1 Hayvan Sağlığı ve Refahı	E	H	Değer
2.1.1 Çiftlikteki hayvanların Bakanlık veri tabanına kayıtlı mı?			
2.1.2 Çiftlikteki küpesi olmayan veya düşen hayvanlarla ilgili küpe talebi var mı?			
2.1.3 Çiftlikteki hayvanların doğum, ölüm, kesim, hareket bildirimlerinin yapılıyor mu?			
2.1.4 Çiftlikteki sığır ve mandalar Tüberküloz ve Bruselloz dan ari midir?			
2.1.5 Şap hastalığı yönünden klinik kontroller yapılıyor mu?			
2.1.6 Hayvanlarda ishal, ateşli enteritis, üreme organları enfeksiyonu, ateş, meme iltihabı var mı?			
2.1.7 Hayvanlarda sütü etkileyecek meme yarası bulunuyor mu?			
2.1.8 İşletmedeki süt sığırlarının günlük süt verimi en az 2 litre midir?			
2.1.9 Hasta hayvanların kaydı tutuluyor mu?			
2.1.10 Doğuma yakın, doğum yapmış ve hasta hayvanlar sürüden ayrı bir yerde tutuluyor mu?			
2.1.11 Her hayvan için uygulanan aşı ve ilaç kayıtları tutuluyor mu?			
2.1.12 Koyun ve Keçiler Brusella Melitensis den ari midir?			
2.1.13 Hayvanlara kötü muamele yapılmış mı?			
2.1.14 Uygun havalandırma ve gün ışığına eşdeğer aydınlatma var mı?			
2.2. Ahır Hijyeni ve Sağlığı	E	H	Değer
2.2.1 Çiftlikteki binaların sayısı ve fonksiyonel amaçları			
2.2.1.1 Hayvan barınakları			
2.2.1.2 Karantina ünitesi			
2.2.1.3 Sağım ünitesi			
2.2.1.4 Diğer			
2.2.2 Veteriner Hekim muayene odası var mı?			
2.2.3 Çiftliği çevreleyen korumalık var mı?			
2.2.4 Çiftliğe ve çiftlik binalarına girişlerde dezenfeksiyon havuzları var mı?			
2.2.5 Çiftliğe giren, çıkan ve satışı yapılan hayvanların kaydı tutuluyor mu?			
2.2.6 Ahırın kullanım alanı ve çevresi temiz mi?			
2.2.7 Oluşan katı, sıvı atık ve artıkların bertaraf ve tahliyesini sağlayacak sistem var mı?			
2.2.8 Hayvan bağlama bölümleri uygun mu? (bağlama bölümü bulunan işletmelerde)			
2.2.9 Kanatlı, kemirgen ve haşere kontrolü yapılıyor mu?			
2.2.10 Ahır zemini ve duvarları kolay temizlenebilir mi? (Kapalı sistem işletmelerde)			
2.2.11 Yeterli ve içilebilir ve kullanılabilir nitelikte su kaynağı var mı?			
2.2.12 Hayvanlar, sütün, soğutma, işleme ve depolama yerlerinden mi?			
2.2.13 Değişik hayvan türleri bir arada tutuluyorsa sağlık koşulları uygun mu?			
2.2.14 Ölen hayvanların kaydı tutuluyor mu?			
2.2.15 Ölü hayvanların ne şekilde bertaraf edildiği			
2.2.15.1 Yakılarak			
2.2.15.2 Gömülerek			
2.3. Süt Sağımında Hijyen	E	H	Değer
2.3.1 Sağıma başlamadan önce, meme uçları, memeler ve çevresinin temizleniyor mu?			
2.3.2 Meme uçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu izin verilen maddelerle yapılıyor mu?			
2.3.3 Sağım öncesi, sütün organoleptik ve fiziko-kimyasal anormallikler açısından kontrolü yapılıyor mu?			
2.3.4 Meme pomat ve sprejlerinin kullanılma zamanına dikkat ediliyor mu?			

2.4. Bina, Ekipman ve Alet Hijyeni		E	H	Değer
2.4.1 Bina kontaminasyon riski taşıyor mu?				
2.4.2 Sütle temas eden tüm ekipmanlar kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen materyalden yapılmış mı?				
2.4.3 Sağım ekipman ve aletleri temiz mi?				
2.4.4 Sağım ekipman ve aletlerine dezenfeksiyon işlemi uygulanıyor mu?				
2.4.5 Temizlik ve dezenfeksiyon sonrası kullanılabilir su ile çalkalanıyor mu?				
2.4.6 İşlenmemiş süt nakliyesi için kullanılan konteynir ve tanklar yeniden kullanmadan önce temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?				
2.4.7 Süt soğutma tankının hacmi				
2.4.8 Çiftlik yerleşim planı çapraz bulaşmayı önlemek için yeterli mi?				
2.5. Sağımda Çalışanların Hijyeni		E	H	Değer
2.5.1 Çiftlikte bulunan personel sayısı				
2.5.2 Çiftlikte hayvanlarla aynı ortamda bulunan çalışanların sağlık belgeleri var mı? (portör muayene kartı)				
2.5.3 Sağım öncesi el temizliği yapılıyor mu?				
2.5.4 Uygun, temiz sağım elbisesi kullanılıyor mu?				
2.5.5 Sağım yerinde el temizliği için su tesisatı var mı?				
2.5.6 Çalışan personele regülasyon, süt hijyeni ve hayvan sağlığı konuları ile olarak düzenli eğitim veriliyor mu?				
2.6. Üretim Hijyeni		E	H	Değer
2.6.1 Donma noktasının belirlenmesi kaydının tutuluyor mu? (otokontrol)				
2.6.2 Genel bakteri sayısı kaydı tutuluyor mu? (Resmi kontrol) (30 °C 1 ml <= 100.000/geometrik ortalama/ayda en az 2 kez kontrol) (inek sütü için)				
2.6.3 Somatik hücre sayısı kaydı tutuluyor mu? (Resmi kontrol) (1 ml <= 400.000/) geometrik ortalama/ayda en az 1 kez kontrol (inek sütü için)				
2.6.4 Diğer türlerde bakteri sayısı kaydının tutuluyor mu? (Resmi kontrol) (30 °C 1 ml <= 1.500.000)				
2.6.5 Antibiyotik var yok testi yapılıyor mu? (otokontrol)				
2.6.6 Çiğ sütle inhibitör, nötrleştirici gibi maddeler kontrol ediliyor mu? (otokontrol)				
2.6.7 Çiğ sütle aflotoksin analizi yapılıyor mu? (Resmi kontrol)				
2.7. İşlenmemiş Sütün Kalitesi ve Toplanması		E	H	Değer
2.7.1 Süt günlük toplanıyorsa 8 °C den fazla olmayan sıcaklığa soğutuluyor mu?				
2.7.2 Günlük toplanmıyorsa 6 °C den fazla olmayan sıcaklığa soğutuluyor mu?				
2.7.3 Nakliye süresince soğuk zincir muhafaza ediliyor mu? (sütün çiftlikten çıkış-işletmeye kabul sıcaklığı kontrol edilecektir)				
2.8. İşlenmemiş Sütün Kullanımdan Geri Çekilmesi		E	H	Değer
2.8.1 "Hayvanlara Uygulanan Veteriner İlaçları İçin Kayıt Belgesi" tutuluyor mu?				
2.8.2 Süte geçebilen veteriner ilaçları kullanılan hayvanlar belirleniyor mu?				
2.8.3 Antibiyotik uygulanan hayvanların sütleri, antibiyotiklerin süte geçiş süreleri boyunca imha ediliyor mu?				
2.8.4 İmha edilen sütlerin "Hayvan ve Hayvansal Kökenli Gıda İmha Tutanağı" na kaydı yapılıyor mu?				
2.9. Suyun Kalitesi		E	H	Değer
2.9.1 Kullanılan suyun mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri düzenli yapılıyor mu? (otokontrol)				
2.10. Hayvan Beslenmesi		E	H	Değer
2.10.1 Hayvan beslemesinde kullanılan yem ve yem maddelerinin kaydı tutuluyor mu?				
2.10.2 Yem ve yem maddelerinin stoklama şartları uygun mu?				
2.10.3 Yemleme elle mi, otomatik sistemle mi yapılıyor?				
2.10.4 Rasyon işletme tarafından mı, yem fabrikası tarafından mı hazırlanıyor?				
2.10.5 Çiftlikte hazırlanan yemlerde resmi kontrol yapılıyor mu?				
2.11. Talimatlar		E	H	Değer
2.11.1 Çalışanlarca uyulması gereken talimatlar ilgili bölümlerde bulunuyor mu?				
2.11.2 Çiftlik sahibi bir önceki denetimde tespit edilen sorunlarla ilgili gerekli tedbirleri almış mı?				
2.12. Eğitim		E	H	Değer
2.12.1 Çiftlik çalışanlarına hijyen kurallarına uygun üretim hakkında düzenli eğitim verilmiş mi?				
2.12.2 Çiftlik çalışanlarına kişisel hijyen konularında düzenli eğitim verilmiş mi?				
2.12.3 Çiftlik çalışanlarına, Onaylı Çiftlik Sertifikası hakkında bilgi verilmiş mi?				
2.12.4 Verilen eğitimlerle ilgili kayıtlar tutulmuş mu?				

3. Yapılan Öneriler

4-Karar

DENETLEYENLER				ÇİFTLİK SORUMLUSU	
Adı Soyadı	Unvanı	Görev Yeri	İmzası	Adı Soyadı	İmzası

DENETİM FORMUNUN DOLDURULMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

AB Standartlarında Süt Üreten Çiftliklerin Sertifikalandırılmasına Dair Denetim Formu tanzimi aşağıdaki hususlar çerçevesinde yapılır.

1. Çiftliğin

- 1.1 Sahibinin Adı ve Soyadı
- 1.2 Ticari Adı
- 1.3 Adresi
- 1.4 Çiftlik (İşletme) Numarası
- 1.5 Hayvan Sayısı
- 1.6 Sağmal Hayvan Sayısı
- 1.7 Ürettiği Süt Miktarı (gün/lt)
- 1.8 Üretilen Sütün Gittiği Süt İşleme Tesisinin Adı
- 1.9 Bir Önceki denetleme Tarihi
- 1.10 Denetleme Tarihi

2.1 Hayvan Sağlığı ve Refahı

2.1.1 Çiftlikteki sığır cinsi hayvanlar ile koyun ve keçilerin tamamı Bakanlık veri tabanına kayıtlı, tanımlanmış hayvanlar olmalıdır.

2.1.2 Çiftlikteki küpesiz hayvanlar için küpe talebi yapılmış olmalıdır.

2.1.3 Çiftlikteki hayvanların doğum, ölüm, kesim, hareket bildirimleri yasal süre içinde yapılmalıdır.

2.1.4 Çiftlikte bulunan hayvanlar tüberküloz ve brusellozdan ari olmalıdır ve bu durum resmi olarak belgelenmelidir. Tüberküloz ve Brusellozla ilgili testler her yıl tekrarlanmalıdır.

2.1.5 Hayvanların şap hastalığı yönünden takip ve kontrolleri yapılmalıdır.

2.1.6 Hayvanların genel sağlık durumu iyi olmalıdır. Genital sistem enfeksiyonları, enterit, mastit v.b. hastalıklar ve ateş bulunmamalıdır.

2.1.7 Hayvanlarda sütü etkileyecek meme yarası bulunmamalıdır.

2.1.8 İnek olması durumunda günlük süt verimi en az 2 litre olmalıdır.

2.1.9 Hasta hayvanlar kayıt altına alınmalı ve diğerlerinden ayrılmalıdır.

2.1.10 Doğuma yakın, doğum yapmış ve hasta hayvanlar sürüden ayrı bir yerde tutulmalıdır.

2.1.11 Süte geçebilen ve insan sağlığına zararlı veya zararlı olabilecek ilaçlarla tedavi yapılıp yapılmadığı, yapılmışsa ilaçların atım süresi kadar zaman sütün kullanılıp kullanılmadığı önemlidir. Bu durum kayıt altına alınmış olmalıdır.

2.1.12 Koyun ve Keçiler Brusella Melitensis den ari hayvanlar olmalıdır.

2.1.13 Hayvan refahı açısından değerlendirilmelidir. Hayvanlara kötü muamele edilmemelidir.

2.1.14 Hayvan refahı açısından değerlendirilmeli ve hayvanların buldukları ortamın yaşam değerlerine bakılmalıdır.

2.2 Ahır Hijyeni ve Sağlığı

2.2.1 Çiftlikteki binaların fonksiyonel amaçları belirlenmelidir.

2.2.2 Veteriner Hekim muayene odası bulunmalıdır.

2.2.3 Çiftliği çevreleyen koruma bandı bulunmalıdır.

2.2.4 Çiftlik binalarının girişlerinde dezenfeksiyon havuzları bulunmalıdır.

2.2.5 Çiftlikteki hayvan hareketlerinin kaydı tutulmalıdır.

2.2.6 Ahır ve çevresinin temizliği kontrol edilmelidir.

2.2.7 Oluşan katı, sıvı atık ve artıkların tahliyesini sağlayacak sistem kontrol edilmelidir.

2.2.8 Konu hayvan refahı açısından da değerlendirilmeli ve hayvanların bağlanma bölümlerinin kuru kalıp kalmadığına, gerektiğinde yataklık kullanılıp, kullanılmadığına bakılacaktır.

2.2.9 Kanatlı, kemirgenler ve diğer haşerelerin işletmeye girişi kontrol edilmelidir.

2.2.10 Zemin ve duvarlar kolay temizlenebilir olmalıdır.

2.2.11 Hayvanların tüketiminde, alet ve ekipmanların temizliğinde kullanılan su yeterli ve uygun kalitede olmalıdır.

2.2.12 Hayvanlar, sütün depolandığı, işlendiği ve soğutulduğu bina ve bölümlerden uzak tutulmalıdır.

2.2.13 Domuzlar ve Kanatlılar, ahır ve ona bağlı binalarda yer almamalıdır.

2.2.14 Ölen hayvanların kaydı tutulmalıdır.

2.2.15 Ölen hayvanların yakılarak veya gömülerek bertaraf edilmesi gerekmektedir.

2.3 Süt Sağımında Hijyen

2.3.1 Süt sağımına başlamadan önce, meme uçları, meme ve çevresi temizlenmelidir.

2.3.2 Resmi Veteriner Hekim aksini belirtmedikçe, meme pomat ve spreyleri sağımdan hemen sonra kullanılmalıdır. Kullanılan pomat ve spreyler ruhsatlı olmalıdır.

2.3.3 Süt sağıcı, her bir ineğin sağımını yapmadan önce, sütün görünüşünü kontrol etmelidir. Sütte bir anormallik olması durumunda, diğer sütlerden ayrılmalıdır.

2.3.4 Meme hastalığı olan inekler son olarak veya ayrı bir makine yada elle sağılmalıdır. Sağılan diğer sütlerle karışmamalıdır.

2.4 Bina, Ekipman ve Alet Hijyeni

2.4.1 Süt sağımını, depolanmasını, işlenmesini veya soğutulmasını sağlayan bina tüm kontaminasyon riskini uzak tutacak şekilde konumlandırılmalı ve yapılandırılmalıdır. Bina kolayca temizlenmeli, dezenfekte edilmeli, toprak kirlenmesi veya enfeksiyonlara maruz olan duvar ve yerler kolay temizlenir olmalı, tabanlar sıvıların drenajını, atıkların uzaklaştırılmasını kolaylıkla sağlayacak şekilde planlanmalı, yeterli havalandırma ve ışıklandırma olmalıdır.

2.4.2 Süt ile temasta olan ekipman ve araçların düzgün yüzeyleri olmalı ve kolaylıkla temizlenir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Korozyona uğramamalıdır.

2.4.3 Süt sağımı için kullanılan alet ve ekipmanlar ve bunların parçaları her zaman temiz olmalıdır.

2.4.4 Kullanımdan sonra sağım aletleri, mekanik aletler, süt ile temas eden kaplar temizlenip dezenfekte edilmelidir.

2.4.5 Dezenfekte edilen aletler temiz su ile çalkalanmalıdır.

2.4.6 İşlenmemiş sütün nakliyesinde kullanılan konteynir ve tanklar temizlenip dezenfekte edilmelidir.

2.4.7 Üretim kapasitesine uygun büyüklükte süt soğutma tankı olmalıdır.

2.4.8 Çiftlik yerleşim planı çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde olmalıdır.

2.5 Sağımda Çalışanların Hijyeni

2.5.1 Çiftlik kapasitesine uygun sayıda personel olmalıdır.

2.5.2 Sağım ve bakımda çalışanların sağlıklı olduklarına dair belge (portör muayene kartı) olmalıdır.

2.5.3 Süt sağıcılar, sağım öncesi ellerini yıkamalı ve gerektiğinde yeniden yıkamalıdır.

2.5.4 Süt sağımı yapan ve sağım sonrası süt ile temasta olan kişiler temiz sağım elbisesi giymelidir.

2.5.5 El temizliği için sağım yerinin yakınında çalışanların ellerini yıkayabilecekleri su tesisatı olmalıdır.

2.5.6 alışan personele regülasyon, süt hijyeni ve hayvan sağlığı konularında eğitim verilmelidir.

2.6 Üretim Hijyeni

2.6.1 Rutin ve destekleyici bir analizdir. Süte su ilavesiyle ilgilidir. Donma noktası -0,520 0C fazla olmamalıdır. Bakteri ve somatik hücre sayımında suyun katılımı önemlidir. Otokontrol analiz sonuçları kontrol edilecektir.

2.6.2 Rutin analizdir. İnek sütündeki toplam bakteri sayısı 30 0C’de her mililitrede 100.000 adedin üzerinde olmamalıdır. İl Müdürlüğünce ayda en az 2 kez numune alınması gerekmektedir. Söz konusu değerin tespitinde geometrik ortalama dikkate alınmalıdır.

2.6.3 Rutin analizdir. İnek sütündeki toplam somatik hücre sayısı her mililitrede 400.000 adedin üzerinde olmamalıdır. İl Müdürlüğünce ayda en az 1 kez numune alınması gerekmektedir. Söz konusu değerin tespitinde geometrik ortalama dikkate alınmalıdır.

2.6.4 Manda, koyun, keçi sütündeki toplam bakteri sayısı 30 0C’de her mililitrede 1.500.000 adedin üzerinde olmamalıdır. İl Müdürlüğünce numune alınması gerekmektedir.

2.6.5 Süte geçebilen veteriner ilacı kullanıldığında kayıtlarını tutulması, atılım süresi sonuna kadar bu hayvandan elde edilen sütün kullanılmaması ve bunun da kayıt altına alınması gereklidir. Otokontrol analiz sonuçları kontrol edilecektir.

2.6.6 Çiğ sütte inhibitör ve nötrleştirici maddeler olmamalıdır. Otokontrol analiz sonuçları kontrol edilecektir.

2.6.7 Yılda iki kez çiğ sütte aflotoksin analizi yapılmalıdır.

2.7 İşlenmemiş Sütün Kalitesi ve Toplanması

2.7.1 Süt günlük olarak toplanıyorsa, sağımdan sonra 8 0C den fazla olmayan sıcaklıkta soğutulmalıdır.

2.7.2 Süt günlük toplanmıyorsa, sağımdan sonra 6 0C den fazla olmayan sıcaklıkta soğutulmalıdır.

2.7.3 Nakliye soğuk zincirin muhafazası ile yapılmalıdır. İşlenmemiş sütün, süt işleme tesisine varışta sıcaklığı 10 0C den fazla olmamalıdır.

2.8 İşlenmemiş Sütün Kullanımdan Geri ekilmesi

2.8.1 “Hayvanlara Uygulanan Veteriner İlaçları İçin Kayıt Belgesi” tutulmalı ve veteriner ilaçları ayrı bir bölmede muhafaza edilmelidir.

2.8.2 Süte geçebilen veteriner ilaçlarına maruz kalan hayvanlar işaretlenmeli ve ilaçların prospektüsünde yazan atım süreleri göz önüne alınmalıdır.

2.8.3 Veteriner ilaçları ve diğer kimyasal kalıntılar içeren sütler imha edilmelidir.

2.8.4 “İmha edilen sütler Hayvan ve Hayvansal Kökenli Gıda İmha Tutanağı”nda kayıt altına alınmalıdır.

2.9 Suyun Kalitesi

2.9.1 Çiftlikte kullanılan su, Sağlık Bakanlığınca düzenlenerek, 17.02.2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik” te “içme–kullanma suları” için belirlenmiş mikrobiyolojik ve kimyasal parametrelere uygun olmalıdır. Bu konuyla ilgili olarak çiftlik sahibi numune alma sıklığı ve yapılacak analizleri içeren su kontrol planı hazırlar ve kontrollerini bu plana göre yürütür. Resmi kontrollerde bu plan ve analiz sonuçlarının ilgili Yönetmeliğe uygun olduğu doğrulanır.

2.10 Hayvan Beslenmesi

2.10.1 Çiftlikte kullanılan yem ve yem maddeleri kayıt altına alınmalıdır.

2.10.2 Yem ve yem maddelerinin stoklama şartları uygun olmalıdır. (Nemsiz ve rutubetsiz ortam olmalıdır.)

2.10.3 Yemleme şekli belirtilecektir.

2.10.4 Rasyonun işletme tarafından mı yapıldığı yoksa yem fabrika tarafından mı hazırlandığı belirtilecektir.

2.10.5 Çiftlikte hazırlanan rasyonlardan yılda 2 kez resmi kontrol için numune alınacaktır.

2.11 Talimatlar

2.11.1 Çalışanlarca uyulması gereken kurallar ilgili bölümlerde, görünür şekilde asılmış olmalıdır.

2.11.2 Çiftlik sahibinin bir önceki denetimde belirtilen eksiklikleri gidermesi gerekmektedir.

2.12 Eğitim

2.12.1 Çiftlik çalışanları hijyen kurallarına uygun üretim hakkında düzenli eğitim almalıdır.

2.12.2 Çiftlik çalışanları kişisel hijyen konularında düzenli eğitim almalıdır.

2.12.3 Çiftlik çalışanlarına Onaylı Çiftlik Sertifikası hakkında gerekli bilgiler verilmelidir.

2.12.4 Verilen eğitimlerle ilgili kayıtlar tutulmalıdır.

3. Yapılan öneriler

İşletmede tespit edilen eksiklikler ve yapılması gerekenlerle ilgili öneriler yazılacaktır.

4-Karar

Yapılan denetim sonrasında çiftliğin, AB standartlarında süt üreten çiftlik olarak sertifikalandırıldığına ya da sertifikalandırılmadığına dair karar verilecektir. Daha önceden sertifikalandırılmış çiftliklerde yapılan denetim sonrasında çiftliği AB standartlarında süt üretmeye devam ettiğine ya da etmediğine dair karar verilecek, süt üretmeye devam etmediği tespit edilirse, verilen sertifika geri alınacaktır.