

YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

KULUÇKAHANE VE DAMIZLIK KANATLI İŞLETMELERİ YÖNETMELİĞİ
BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı; kanatlı hayvanlara ait kuluçkahaneler ve damızlık kanatlı işletmelerinin teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile biyogüvenlik tedbirlerini, çevre ve halk sağlığını da dikkate alarak belirlemek, kanatlı hayvan hastalıklarının yayılmasını engellemek, Bakanlıkça belirlenen hastalıklardan ari olan kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin faaliyetini onaylamak ve sertifikalandırmaktır.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşları tarafından kurulmuş veya kurulacak olan tavuk, hindi, ördek, kaz, devekuşu, bildircin, beç tavuğu ve benzeri çiftlik veya işletme ortamında yetiştiriciliği yapılan damızlık kanatlı işletmesi ve kuluçkahanelerinin sahip olması gereken teknik, hijyenik, sağlık şartları ve bu işletmelerin faaliyetlerinin onaylanması ile sağlık sertifikalarının verilmesi ve bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

(2) 1/7/2003 tarihli ve 4915 sayılı Kara Avcılığı Kanunu kapsamında olan av ve yaban hayvanları bu Yönetmelik kapsamına girmez.

Dayanak

MADDE 3 – (1) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümleri ile 3/6/2011 tarihli ve 639 sayılı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükümünde Kararnamenin 7 nci ve 28 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,
- b) Damızlık kanatlı: Yumurta veya et üretiminde kullanılacak civcivlerin üretimi için geliştirilmiş sürüyü oluşturan kanatlıları,
- c) Damızlık kanatlı işletmesi: Ticari veya araştırma amacı ile kurulmuş, ana damızlık, damızlık ve ticari kanatlı hayvan ve kuluçkalık yumurta üreten işletmeleri,
- ç) Enstitü müdürlüğü: İllerin bağlı buldukları veteriner kontrol enstitüsü müdürlükleri ile Etlik Veteriner Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünü,
- d) Faaliyet onay belgesi: Teknik, hijyenik ve sağlık kriterleri uygun olan işletmelere il müdürlükleri tarafından verilen ve onaylı işletme olduklarını gösteren belgeyi,
- e) Genel Müdürlük: Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünü,
- f) İl müdürlüğü: Bakanlık il gıda, tarım ve hayvancılık müdürlüklerini,
- g) İlçe müdürlüğü: Bakanlık ilçe gıda, tarım ve hayvancılık müdürlüklerini,
- ğ) Kuluçkahane: Damızlık ve ticari amaçla civciv çıkaran işletmeleri,
- h) Kuluçkalık yumurta: Vertikal bulaşan taşımadığından emin olunan damızlık ve ticari amaçlı kuluçkalık özelliğe sahip yumurtaları,
- ı) Sağlık koruma hattı: Dış ortama verilebilecek veya dış ortamdan gelebilecek olumsuz etkileri önlemek amacıyla ayrılan bölgeyi veya mesafeyi,
- i) Sağlık sertifikası: Kontrol ve analizleri sonucunda, kuluçkahane işletmesi ve/veya damızlık kanatlı işletmelerine ait her bir kümesin Bakanlıkça çıkarılacak talimatta belirtilen hastalıklardan ari olanlarına verilen sertifikayı,
- j) Sorumlu veteriner hekim: Bu Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinin, bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak sağlıklı üretim faaliyetinde bulunmasından işverenle birlikte sorumlu olan veteriner hekimi,
- k) Tekniker: Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde çalışacak olan veteriner sağlık teknikerlerini,
- l) Teknisyen: Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde çalışacak olan veteriner sağlık teknisyenlerini,
- m) Teknik müdür: Bu Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinin, bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak faaliyet göstermesinden işverenle birlikte sorumlu olan veteriner hekim veya zootechnik ziraat mühendisini,
- n) Teknik personel: Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde çalışacak olan sorumlu yönetici ve sorumlu veteriner hekim dışındaki veteriner hekimleri ve zootechnik ziraat mühendislerini,
- o) Uygulama Talimatı: Bakanlık tarafından bu Yönetmelik gereği yayınlanan ve kanatlı hayvanlara ait kuluçkahaneler ile damızlık kanatlı işletmelerinin teknik, hijyenik ve sağlıklı şartlarda kurulmalarını sağlamak, biyogüvenlik tedbirlerinin alınmasını temin etmek, hijyen ve sağlık şartlarına uygunluklarını düzenlemek ve

işletmelerin kontrolünü yapmak, kanatlı hayvan hastalıklarının yayılmasını engellemek ve işletmelerin hangi hastalıklar yönünden ari olacağını belirlenmesi amacıyla hazırlanan mevzuatı, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmelerinin Bölümleri ve Asgari Teknik ve Hijyenik Şartları

Kuluçkahanelerin bölümleri

MADDE 5 – (1) Kuluçkahanelerde aşağıdaki bölümler bulunması zorunludur:

a) Kuluçkahane girişinde; motorlu araç veya diğer nakil araçlarının giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyonunu sağlamak amacıyla araçların içinden geçirilebileceği büyüklükte dezenfektan havuzu veya dezenfeksiyon ünitesi ile alet ve ekipmanların dezenfeksiyonunun yapılabileceği uygun bir sistem.

b) Kuluçkahanelerin girişinde personelin duş yapabileceği, giysilerini değiştirebileceği giyinme dolapları ve tuvalet bulunan uygun bölüm.

c) İdari kısım ve bürolar.

ç) Yumurta kabul, seçim ve tasnif bölümü.

d) Yumurta deposu.

e) Fumigasyon odası.

f) Ön gelişim makineleri odası.

g) Çıkım makineleri odası.

ğ) Seleksiyon, aşılama, cinsiyet ayrımı ve kutulama bölümleri.

h) Ekipman ve malzeme temizleme, dezenfeksiyon bölümü.

ı) Malzeme odası ve depo.

i) Jeneratör.

j) Devekuşu kuluçkahanesinde, civciv tasnif bölümünden sonra civciv geliştirme bölümü.

(2) İşletmeler çamaşır odası, transfer odası ve sterilizatör bulundurulabilir.

Kuluçkahane bölümlerindeki gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar

MADDE 6 – (1) Kuluçkahanelerin asgari teknik ve hijyenik şartları aşağıda belirtilmiştir.

a) İşletmenin ve kuluçkahane binasının girişinde el ve ayakların dezenfeksiyonunu sağlayacak ekipman ile alet ve malzemelerin temizlenip dezenfekte edilebileceği uygun bir yer ve yeterli imkanlar bulundurulur.

b) Kuluçkahanelerin çevresi, en az bir buçuk metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilir.

c) Kuluçkahane binasının çevre zemini en az elli santimetre genişliğinde beton tretuar ile çevrilir, işletme ara yolları beton, asfalt, taş döşeme, stabilize veya benzer malzemeyle kaplanır.

ç) Kuluçkahanelerde mevcut olan oda ve koridorlarda zemin, su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden yapılır.

d) Kuluçkahane içindeki atık suyun tahliyesi sağlanır. Tahliye; temizlik ve dezenfeksiyona uygun, yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya ızgaraları kolay çıkabilen özellikte ve katı atıkların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibatlarla sahip sistem ile yapılır. Atık ve kirli suların çevre kirliliğine sebep olmayacak şekilde kanalizasyon veya bir fosseptiğe bağlanması zorunludur.

e) Duvarlar; tabandan tavana kadar açık renkli, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanır.

f) Duvarların birbiri ile birleşen kısımları ve duvar-zemin bağlantısı pislik tutmayacak yapıda olur.

g) Kapı ve pencere çerçeveleri dayanıklı paslanmaz materyalden yapılır. Eğer ahşap ise bütün yüzeyleri düzgün ve su geçirmez bir materyal ile kaplanır. Açılabilen dış pencerelerin tamamı sinek, haşere ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek şekilde pencere teli ile kaplanır. Kapı ve pencereler yeterli büyüklükte olur.

ğ) Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem olur. Hava girişlerine değişik kademe filtre konularak havanın temizlenmesi sağlanır.

h) Tavan, düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olur.

ı) İşletmenin banyo ve tuvaletinde mevcut olan lavabolarda sıvı temizlik malzemesi ve dezenfektan gibi gerekli sıhhi malzeme bulundurulur.

i) Çöplerin ve atıkların konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilebilir nitelikte taşınabilecek ekipmanlar bulundurulur.

j) Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden ilgili mevzuat hükümlerine göre izole, bertaraf ve tahliyesi yapılır.

k) Kuluçkahanelerde çalışan personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulundurulur. Kuluçkahane bir vardiyada çalışan beş işçi için bir lavabo, duş ve tuvalet bulunması zorunludur. Her işçi için elbiselerini koyabileceği bir dolap bulunur. Tuvaletler, doğrudan çalışma bölümlerine açılmaz.

l) Kuluçka amacıyla kullanılacak yumurtalar dezenfekte edilmiş tablalara yerleştirilir. Yumurtaların

konulacağı depoların, uygun ısı ve nem oranları sağlanır.

m) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerinde devamlı içilebilir nitelikte yeterli basınçta su imkanı ile yeterli sayıda musluk bulundurulur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi ve dezenfektan gibi gerekli sıhhi malzeme bulundurulur.

n) Kuluçkahanelerde kullanılacak suların, insan tüketimine uygun içme-kullanma sularının taşıdığı niteliklere sahip olduğuna dair rapor alınmalıdır. Şehir şebeke suyu kullanmayan işletmelerde su, resmî bir laboratuvarında kimyasal yönden gerektiğinde daha sık yapılmak kaydı ile üç yılda bir defa ve mikrobiyolojik yönden de her altı ayda bir analiz ettirilerek "içme-kullanma suyu" nitelikleri haiz olduğuna dair rapor alınarak işletmenin faaliyette bulunduğu sürece dosyasında muhafaza edilir. Şehir şebeke suyu kullanan işletmelerde su faturası veya su ile ilgili ödemeleri gösteren belgeler işletme yetkilileri tarafından iki yıl süreyle dosyasında saklanır. Kuluçkahane işletme yetkilileri; talep edilmesi durumunda suyun kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini gösterir raporları denetim için gelen uzmanlara gösterir.

o) Kuluçkahanelerde saklanması gereken ekipman, alet ve malzemeler; malzeme odası veya depo içinde bulundurulur.

ö) Sağlıklı civciv üretimi için kuluçkahane normal çalışma yerleri ile embriyonun geliştiği ve civcivin çıktığı hassas bölümlerin ayrılması, hassas bölüme girecek personelin de gerekli hijyenik tedbirleri alıp usulüne uygun giyinmesi zorunludur.

p) Kuluçkahane oluşun atık ve artıklarının imhası insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat hükümlerine göre yapılır.

r) Kuluçka amacı ile sadece temiz yumurtalar kullanılacaktır. Kullanılan yumurtalar tablolara yerleştirilmeden önce tercihen yirmidört saat içinde veya mümkün olan en erken zamanda sanitize edilir.

s) Civciv nakillerinde dezenfekte edilmiş plastik kasalar veya hiç kullanılmamış özel kutular kullanılır.

ş) Kuluçka makineleri her çıkımdan sonra dezenfekte edilir.

t) Kuluçkahane işletmeleri, işletmenin girişinde o yerin hangi amaçla kullanıldığını ve kime ait olduğunu gösterir tabela bulundurmak zorundadır.

u) Personelin açık renkli, kolayca temizlenebilir, başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri ve tek kullanımlık bone ve maske kullanması zorunludur.

ü) Kuluçkahanelerde, böcek ve fareler gibi zararlıların girmesini engelleyecek gerekli önlemlerin alınması zorunludur.

Damızlık kanatlı işletmelerinin bölümleri

MADDE 7 – (1) Damızlık kanatlı işletmelerinde aşağıdaki bölümlerin bulunması zorunludur.

a) Damızlık kanatlı işletmeleri girişinde; motorlu araç veya diğer nakil araçlarının giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyonunu sağlamak amacıyla araçların içinden geçirilebileceği dezenfektan havuzları veya dezenfeksiyon ünitesi ile alet ve ekipmanların dezenfeksiyonunun yapılabileceği uygun bir sistem.

b) Damızlık kanatlı işletmelerinin girişinde personelin duş yapabileceği, giysilerini değiştirebileceği giyinme dolapları ve tuvalet bulunan uygun bölüm.

c) İdari kısım ve bürolar.

ç) Kümesler.

d) Yem depoları veya yem siloları.

e) Yumurta toplama odası.

f) Malzeme odası.

g) Dezenfekte edilebilir nekropsi odası.

Damızlık kanatlı işletmelerinin bölümlerindeki gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar

MADDE 8 – (1) Damızlık kanatlı işletmelerinin asgari teknik ve hijyenik şartları aşağıda belirtilmiştir.

a) İşletmeye girenlerin el ve ayaklarını dezenfekte etmelerini sağlayacak uygun ekipman ile alet ve malzemelerin temizlenip dezenfekte edilebileceği uygun bir yer ve yeterli imkanlar bulundurulur.

b) İşletme çevresi, en az birbuçuk metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilir.

c) Kümeslerin bina çevre zemini en az elli santimetre genişliğinde beton tretuar ile çevrilir, işletme ara yolları beton, asfalt, taş döşeme, stabilize veya benzer malzemeyle kaplanır.

ç) Damızlık kanatlı işletmelerinin boşaltılmasından sonra yapılacak olan temizlik esnasında oluşacak olan atık suyun tahliyesi sağlanır. Tahliye; temizlik ve dezenfeksiyona uygun, yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya ızgaraları kolay çıkabilen özellikte ve katı atıkların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibatlarla sahip sistem ile yapılır. Atık ve kirli suların çevre kirliliğine sebep olmayacak şekilde kanalizasyon veya bir fosseptiğe bağlanması zorunludur.

d) Damızlık kanatlı işletmelerinde mevcut olan kümes, oda ve koridorlarda zemin, su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedir usulüne uygun bir şekilde yapılır.

e) Duvarlar; tabandan tavana kadar açık renkli, dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile sıvanır veya kaplanır.

- f) Duvarların birbiri ile birleşen kısımları ve duvar-zemin bağlantısı pislik tutmayacak yapıda olur.
- g) Kapı ve pencere çerçeveleri dayanıklı paslanmaz materyalden yapılır. Eğer ahşap veya demir ise bütün yüzeyleri düzgün ve su geçirmez bir materyal ile kaplanır. Açılabilen dış pencerelerin tamamı kuş ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek şekilde tel ile kaplanır. Kapı ve pencereler yeterli büyüklükte olur.
- ğ) Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem ve yeterli ışıklandırma sağlanır.
- h) Tavan düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olacaktır.
- ı) Kümeslerde devamlı içilebilir nitelikte su imkânı ile yeterli sayıda musluk bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi ve dezenfektan gibi gerekli sıhhi malzeme bulundurulur.
- i) Damızlık kanatlı işletmelerinde kullanılacak suların, insan tüketimine uygun içme-kullanma sularının taşıdığı niteliklere sahip olduğuna dair rapor alınmalıdır. Şehir şebeke suyu kullanmayan işletmelerde su, resmî bir laboratuvarında kimyasal yönden gerektiğinde daha sık yapılmak kaydı ile üç yılda bir defa ve mikrobiyolojik yönden de her altı ayda bir analiz ettirilerek "içme-kullanma suyu" nitelikleri haiz olduğuna dair rapor alınarak işletmenin faaliyette bulunduğu sürece dosyasında muhafaza edilir. Şehir şebeke suyu kullanan işletmelerde su faturası veya su ile ilgili ödemeleri gösteren belgeler işletme yetkilileri tarafından iki yıl süreyle dosyasında saklanır. Damızlık kanatlı işletme yetkilileri; talep edilmesi durumunda suyun kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini gösterir raporları denetim için gelen uzmanlara gösterir.
- j) Çöplerin ve atıkların konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilebilir nitelikte taşınabilecek ekipmanlar bulundurulur.
- k) Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden ilgili mevzuat hükümlerine göre izole, bertaraf ve tahliyesi yapılır.
- l) Damızlık kanatlı işletmelerinde çalışan personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulundurulur. Ana damızlık (grand parent) işletmelerde bir vardiyada çalışan beş işçi için bir lavabo, duş, tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği bir dolap; damızlık (parentstock) işletmelerde ise bir vardiyada çalışan yedi işçiye bir lavabo, duş, tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği bir dolap bulundurulur. Tuvaletler, doğrudan çalışma bölümlerine açılmaz.
- m) Damızlık kanatlı işletmelerinde oluşan atık ve artıklarının imhası insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat hükümlerine göre yapılır.
- n) Damızlık kanatlı işletmelerinde saklanması gereken ekipman, alet ve malzemeler malzeme odası veya depo içinde bulundurulur.
- o) Yemlik ve suluklar uygun şekilde yerleştirilir ve sık sık temizlenir.
- ö) Yeni grup kanatlılar gelmeden önce kümesler ile alet ve ekipman temizlenir ve dezenfekte edilir.
- p) İçme suyu depoları ve sistemi dezenfekte edilebilir özellikte olur.
- r) Farklı yaş ve türdeki hayvanlar aynı kümeste bulundurulamaz.
- s) Kümeslere yabancı kuşların girmesi engellenir.
- ş) İşletme içerisinde açık alanlarda gübre, çöp ve benzeri atıklar bulundurulmaz.
- t) Yem depoları, hijyenik koşullarda depolamaya uygun olur.
- u) İşletmelerde böcekler ve fareler gibi zararlılara karşı mücadele edilir.
- ü) Damızlık kanatlı işletmelerinde, suda yaşamaya ihtiyaç duyanlar hariç, tavuk, hindi, bıldırcın ve benzeri gibi kümes hayvanlarını barındıracak olan ve bu kanatlı hayvanlarını açıkta gezdirmek isteyen işletmelerin plan ve projelerinde gezinti alanlarını göstermeleri, üstü ve etrafının yabancı kuşlarla irtibatını kesecek şekilde kuş teli, ağ veya uygun başka bir yapı malzemesi ile kapatılmaları zorunludur. Devekuşu gezinti yerlerinde sadece gezinti yeri etrafının çit veya duvar ile kapatılması yeterlidir.
- v) Damızlık kanatlı işletmeleri, işletmenin girişinde işletme numarasının da yer aldığı bir tabela bulundurarak o yerin hangi amaçla kullanıldığını ve kime ait olduğunu göstermek zorundadır. İşletmede yer alan kümeslerin uygun bir yerine kümes ile ilgili numara, mevcut kapasite ve sayısını gösterir bilgileri taşıyan levhalar asılır veya bu bilgiler kümes kartlarında bulundurulur.
- y) Personelin açık renkli, kolayca temizlenebilir, başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri kullanması zorunludur.

Tavuk ve hindi dışındaki damızlık kanatlı ve kuluçkahane işletmeleri için özel hükümler

MADDE 9 – (1) Tavuk ve hindi dışındaki damızlık kanatlı ve kuluçkahane işletmeleri için bazı özel hükümler aşağıda belirtilmiştir.

- a) Tavuk ve hindi dışındaki kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin bölümleri birbirinden tel veya duvar ile ayrılarak giriş ve çıkışları ayrı kapılardan olur.
- b) Gelişim ve çıkım işlemlerini tek bir makinede yapan devekuşu ve diğer kanatlı kuluçkahanelerinde gelişim, çıkım ve transfer odaları aranmaz. Gelişim ve çıkım makineleri farklı olan işletmelerde bu makinelerin bulunduğu bölümler birbirinden bağımsız olur.
- c) Kuluçka makinesinin özelliği fumigasyon yapmaya uygun ise ayrıca fumigasyon odası aranmaz. Bu gibi durumlarda makinenin fumigasyon yapabilme özelliğinin belgelendirilmesi gereklidir.

ç) Tavuk ve hindi dışındaki damızlık kanatlı ve kuluçkahane işletmelerinde, türün özelliklerine uygun bölümlerin yapılması, biyogüvenlik, hijyen ve teknik tedbirlerin alınması sağlanır.

d) Kuluçkahanelerin kapasite ve makine özellikleri dikkate alınarak iş akışına uygun şekilde kurulması sağlanır.

e) Bıldırcın civciv gelişim ünitesi kuluçkahaneye bitişik veya yakın bir konumda yapılır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmelerinde Çalışma

Esnasında Uyulacak Hususlar

Personel, bina ve ekipman

MADDE 10 – (1) Onaylanmış kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin personel, bina ve ekipman yönünden aşağıdaki hususlara dikkat etmeleri zorunludur.

a) Personel, bina ve ekipman temizliğine azami itina gösterir.

b) Kuluçkahanede veya damızlık kanatlı işletmesinde çalışacak personel açık renkli, kolayca temizlenebilir, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giyer. Çalışan personelin kıyafetleri temiz olur.

c) Personel gün boyunca birçok kez, özellikle işe ara verip tekrar başladığında ellerini iyice temizler ve dezenfekte eder. Bunun için gerekli malzemeler hazır bulundurulur.

ç) İşletmenin kapalı alanlarında sigara içilmez.

d) Haşere, kemirici ve diğer zararlılara karşı bir program dahilinde periyodik olarak mücadele yapılır. Bu amaçla kullanılan maddeler ile işletmede kullanılan temizlik ve dezenfektan benzeri maddeler bir oda veya dolapta, kilit altında muhafaza edilir.

e) Çalışma bölümlerine ilgili personel haricindeki kişilerin giriş çıkışına engel olunur.

f) Kullanılan tüm alet ve ekipmanın düzenli olarak temizlik ve bakımı yapılır. Bunlar çalışma günü boyunca ve iş bitiminde dikkatlice temizlenip, dezenfekte edilir, amacı dışında ve ilgili bulunduğu bölüm dışında kullanılmaz.

g) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmeleri veteriner sağlık teknikeri veya veteriner sağlık teknisyeni istihdam edebilirler. İstihdam edilen bu personeller veteriner hekim gözetiminde ilaç ve aşı uygulamalarında bulunabilir ve sağlık taraması için gelen Bakanlık görevlilerine numune almada yardımcı olurlar.

Teknik müdür

MADDE 11 – (1) Bu Yönetmelik kapsamındaki işletmelerde teknik müdür çalıştırılması zorunludur.

(2) Teknik müdürün görev ve sorumlulukları aşağıda belirtilmiştir.

a) Teknik müdür kendisine bağlı işletmelerin bu Yönetmelik hükümlerine uygun faaliyet göstermesinden ve çalışan personele eğitim verilmesinden işverenle birlikte sorumludur.

b) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmenin sahibi, teknik müdürün görevlerini yerine getirmesinde kullanacağı her türlü araç, gereç ve imkânı sağlamak zorundadır.

c) Teknik müdür ile firma arasında yapılan sözleşme her yıl yenilenir. Bu sözleşme teknik müdür tarafından ilgili il müdürlüğüne teslim edilir. Sözleşmenin noter onaylı olması durumunda sözleşmedeki süre geçerli olup süre sonuna kadar Bakanlıkça yeniden bir sözleşme istenilmez.

ç) Teknik müdür işten ayrılmak istediği takdirde, bunu bir ay önceden çalıştığı kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletme idaresine ve işletmenin bulunduğu yerdeki il müdürlüğüne yazılı olarak bildirmek zorundadır. Teknik müdürün işten çıkarılması halinde aynı işlemlerin işletme idaresince yapılması ve derhal yeni bir teknik müdür istihdamı zorunludur.

d) Teknik müdür çalışma saatleri içinde bağlı bulunduğu şirketler dahil olmak üzere teknik müdürlük görevinden başka bir işte çalışamaz.

e) Teknik müdür, işletmelerinde elde edecekleri kuluçkalık yumurtaları ve kanatlı hayvanları hangi kişi veya kuruluşlara verdiklerini gösterir bir liste tutar. Teknik müdür, kişi ve kuruluşların adı, soyadı veya ticari unvanı, adresi ve telefon numarasının bulunduğu liste ile sorumlu veteriner hekimin bahis konusu olan kanatlı hayvanların sağlıklı olduğuna dair düzenlemiş olduğu sağlık raporlarını muhafaza etmek zorundadır.

f) Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları, kuluçka makinesine giren yumurtaların miktarı, ırkı ve konuluş tarihi ile çıkış makinelerine alınan yumurtaların aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranı gibi kayıtları tutmak ve istenildiği takdirde ilgililere göstermek ile yükümlüdür.

g) Teknik müdür, kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesinde çalışan personelin bu Yönetmeliğin 18 inci maddesinde yer alan bilgilerini il müdürlüğüne bildirir.

ğ) Teknik müdür, işletmeye ait denetim defterini hazırlayarak denetime gelen görevlilere sunmak ve işletmede görülebilecek tüm aksaklıkların giderilmesinden işletme sahibi ile birlikte sorumludur.

h) Teknik müdür damızlık işletmelere kanatlılar geldikten sonra bir hafta içerisinde, ırkını, cinsiyetini, sayısını ve hangi işletmeden geldiğini yazılı olarak il müdürlüğüne bildirmek zorundadır.

Sorumlu veteriner hekim

MADDE 12 – (1) Bu Yönetmelik kapsamındaki işletmelerde sorumlu veteriner hekim çalıştırılması

zorunludur.

(2) Sorumlu veteriner hekimin görev ve sorumlulukları aşağıda belirtilmiştir.

a) Sorumlu veteriner hekim; kendisine bağlı işletmelerin bu Yönetmelik hükümlerine uygun sağlıklı üretim yapılmasından, çalışan personelin sağlık kontrolü ve kanatlı hayvan hastalıklarının yayılmasının engellenmesi ve toplum sağlığına zarar vermesini önleyecek doğru tedbirlerin alınmasından işverenle birlikte sorumludur.

b) İşletmede bulunan her kümes için ayrı ayrı olmak üzere üretim, ölüm, salgın hastalık vakalarını, nekropsi bulgularını, performans bilgilerini gösterir kayıt cetvellerini, bulaşıcı hastalıklara karşı uygulanan aşılama programları, ilaçlama programlarını ve aşılama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir sağlık kontrol kartlarını tutmak ve istenildiği takdirde ilgililere göstermek ile yükümlüdür.

c) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesinin sahibi, sorumlu veteriner hekimin görevlerini yerine getirmesinde kullanacağı her türlü araç, gereç ve imkânı sağlamak zorundadır.

ç) Sorumlu veteriner hekim ile firma arasında Bölge Veteriner Hekimler Odası'na belirlenen sözleşme imzalanır ve noter tasdikli olarak her yıl yenilenerek ilgili il müdürlüğüne verilir. Sözleşmenin geçerlilik süresinin belirtilmesi durumunda bu süre bitimine kadar yeniden sözleşme istenilmez.

d) Sorumlu veteriner hekim, işletmenin teknik müdürlük görevini de ifa edebilir. Bu durum işletme ile yapılan sözleşmede belirtilir.

e) Sorumlu veteriner hekim işten ayrılmak istediği takdirde, bunu bir ay önceden çalıştığı kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletme idaresine ve işletmenin bulunduğu yerdeki il müdürlüğüne yazılı olarak bildirmek zorundadır. Sorumlu veteriner hekimin işten çıkarılması halinde aynı işlemlerin işletme idaresince yapılması ve derhal yeni bir sorumlu veteriner hekim istihdamı zorunludur.

f) Sorumlu veteriner hekim bağlı buldukları şirketler de dahil olmak üzere çalışma saatleri içinde sorumlu veteriner hekimlik yaptığı işletmelerdeki görevlerinden başka bir işte çalışamaz.

g) Sorumlu veteriner hekim, sağlık muayenelerini kendisi yapar ve sağlık raporu düzenler.

ğ) İhbarı mecburi hastalıkları zaman geçirmeden bağlı bulunduğu il veya ilçe müdürlüğüne bildirir.

h) İlaç ve aşı uygulamaları sorumlu veteriner hekim tarafından yapılır veya kendi gözetimi altında veteriner sağlık teknikeri veya veteriner sağlık teknisyenine yaptırır.

ı) İlçe sınırları içerisindeki sevklerde ilgili mevzuat hükümlerine göre hazırlanan belgeye ek olarak işletmeden sevk edilen kanatlı hayvanların sağlıklı olduklarını gösteren ve Bakanlıkça çıkarılacak Uygulama Talimatının ekinde yer alan sağlık raporu düzenlenir. Düzenlenen raporun bir nüshası, kanatlı hayvanları alan kişi veya kuruluşa verilir, diğer nüshası ise işletme dosyasında saklanır. İşletmeden ilçe dışına yapılacak sevklerde söz konusu Yönetmelik hükümleri uygulanır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Onay İşlemleri

Sağlık koruma hattı

MADDE 13 – (1) Dış ortama verilebilecek veya dış ortamdan gelebilecek hastalık ve zararlılar ile diğer tehlikeleri önlemek amacıyla kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin etrafında arazi mülkiyet sınırı baz alınarak işletmeci tarafından sağlık koruma hattı oluşturulur.

(2) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesinin yeri, özelliği ve kapasitesi, işletmenin çevre ve halk sağlığına yapacağı zararlı etkiler, kirlenici unsurlar ve hayvan hastalıklarının yayılımını en aza indirecek hususlar dikkate alınarak, işletmenin karayoluna, her türlü hayvancılık işletmelerine, tüm hayvan kesim ve et işleme yerlerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hayvansal yan ürünleri işleyen tesislere, hayvansal atıkları işleyen veya imha eden tesislere, hastalık etkenlerinin bulaşmasına sebep olabilecek benzeri tesislere, iskan sahalarına, göl, deniz ve benzeri sulak alanlara, arazinin eğimi, yükselti ve hakim rüzgar yönü de dikkate alınarak arazi mülkiyet sınırı içerisinde belirlenen asgari uygun koruma mesafesi sağlık koruma hattı olarak kabul edilir.

Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine faaliyet onay belgesi verilmesi

MADDE 14 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinin faaliyette bulunabilmeleri için, gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşlarının Bakanlıktan onay almaları zorunludur. Onay alınması için kuluçkahane ve damızlık işletmesi sahibi veya temsilcisi aşağıdaki belgelerle birlikte il müdürlüğüne müracaat eder.

a) Dilekçe.

b) İşletme yetkililerince bu Yönetmeliğe ekli ek-1'de yer alan örneğe uygun olarak doldurulmuş beyanname.

c) Açılması istenilen işletme bir şirket ise şirketin ticaret unvanı, ticaret sicil numarası ve kayıtlı olunan ticaret memurluğunun adının beyanı; şirketin kuruluş statüsünü ve son yönetimini gösterir Türkiye Ticaret Sicili Gazetesi 1/10/2003 tarihinden önce yayınlanmış ise Türkiye Ticaret Sicili Gazetesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı örneği; şayet şirket değil ise esnaf ve sanatkarlar odasından alınmış üyelik belgesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı sureti.

ç) İş akışını gösterir belge.

d) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmesine ait yapı ruhsatı ve yapı kullanım izni belgesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı sureti.

e) Teknik müdür ve sorumlu veteriner hekimin meslek odalarından almış oldukları üyelik belgesinin aslı veya il müdürlüğüne onaylı sureti.

f) Teknik müdür ve sorumlu veteriner hekimin, işletme ile yapmış oldukları sözleşme,

g) İşletmede çalışacak olan teknik personelin adı, soyadı, unvanı ve işverenle yapılan sözleşmenin başlangıç ve bitiş tarihini gösterir liste ile çalışanların portör muayene belgeleri.

(2) Birinci fıkrada yer alan belgeler teslim edildikten sonra işletme, mahallinde il müdürlüğü tarafından bu Yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan şartlar açısından denetlenir. İl müdürlüğünün talep etmesi durumunda denetimlere ilgili enstitü müdürlüğünden uzman veteriner hekimler de katılabilir.

(3) İl müdürlüğü tarafından ikinci fıkrada belirtilen denetleme sonucunun uygun olması durumunda işletmelere işletme tipine göre ek-2'de yer alan faaliyet onay belgesi, faaliyette bulunduğu sürece geçerli olmak üzere bir kez verilir.

(4) Faaliyet onay belgesi işletme sahibinin adına ve işletmenin bulunduğu adrese göre düzenlenir. İşletme sahibi değiştiğinde belge güncellenir.

(5) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerine diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından özel mevzuatına göre çeşitli isimler altında izin verilmiş olması bu Yönetmelik hükümlerine göre izin alma mükellefiyetini ortadan kaldırmayacağı gibi Bakanlıkça faaliyet onay belgesi verilmesi de diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından ilgili mevzuata göre izin veya ruhsatların alınması mükellefiyetini ortadan kaldırmaz.

Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine ilk sağlık sertifikasının verilmesi

MADDE 15 – (1) Faaliyet onay belgesi bulunan işletmelere ilk kez sağlık sertifikası verilmesi amacıyla Bakanlıkça çıkarılacak Uygulama Talimatına göre numuneler alınır. Numune alınacak işletme, damızlık kanatlı işletmesi ise numuneler hayvanların yumurtlama periyodu başlamadan alınmalı ve analizi söz konusu periyod başlamadan önce tamamlanmalıdır. Numune alınacak işletme, kuluçkahane ise işletmeye yumurta gelmeden önce numuneler alınmalı ve işletmeye yumurta konmadan önce sonuçları alınmış olmalıdır.

(2) Birinci fıkrada kapsamlı alınan numunelerde, Bakanlıkça çıkarılacak Uygulama Talimatında belirtilen hastalıkların tespit edilmemesi durumunda işletmeye il müdürlüğü tarafından işletme tipine göre ek-3'te yer alan sağlık sertifikası verilir ve faaliyette bulunan işletmede, Bakanlıkça belirlenen sıklıklarla yapılan sağlık kontrolü sonuçlarına göre de sağlık sertifikası yenilenir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Hijyen, Teknik ve Sağlık Kontrolü

Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde hijyen, teknik ve sağlık kontrolü

MADDE 16 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmeleri, Bakanlıkça uygulanacak her türlü mücadele ve kontrol programlarına katılmak ve etkili biyogüvenlik tedbirlerini almak zorundadır.

(2) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerin hijyen, teknik ve sağlık kontrolleri Bakanlıkça başka bir test aralığı belirlenene kadar her altı ayda bir veya Bakanlık, enstitü müdürlüğü veya il müdürlüğünün gerekli görmesi halinde daha kısa aralıklarla yapılır. Sağlık kontrolü için gerekli örnekler, il ve ilçe müdürlüğünde görevli veteriner hekimler kontrolünde alınır ve laboratuvar muayeneleri, Bakanlıkça çalışma izni verilmiş resmi laboratuvarlarca yapılır. Gerekliğinde sağlık kontrolü için örnek almaya enstitü müdürlüklerinden uzman veteriner hekimler de katılabilir.

(3) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesine girerek denetim yapacak olan elemanların ve işletmede çalışan personelin üç ayda bir tam teşekküllü bir sağlık kuruluşunda veya Bakanlığa bağlı konu ile ilgili enstitü müdürlüklerinde veya Bakanlıkça çalışma izni verilmiş teşhis ve analiz laboratuvarlarında salmonella portör testinden geçmeleri ve salmonella portörü olmadığını gösteren bir belge almaları zorunludur. Grant parent işletmelere numune almak için gelen il müdürlüğü ve enstitü temsilcilerinin son bir hafta içerisinde bir kanatlı işletmesine girmemiş ve numune almamış olmaları şarttır.

Kuluçkalık yumurta temini

MADDE 17 – (1) Kuluçkahanelerin, civciv üretiminde kullanacakları yumurtaları yurtiçinde, Bakanlıkça onaylanmış ve sağlık sertifikası verilmiş işletmelerden temin etmeleri zorunludur. Bu Yönetmelik doğrultusunda onay almamış işletmelerin kuluçkalık yumurta satışına izin verilmez.

(2) Kuluçkalık yumurtalar ithalat yolu ile elde edilmiş ise, yumurtalara ait veteriner sağlık sertifikası denetimlerde ibraz edilmek üzere işletmede muhafaza edilir.

ALTINCI BÖLÜM

Yükümlülükler

Personel bildirim

MADDE 18 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerde çalışan teknik müdür, sorumlu veteriner hekim ve teknik personelin isimleri ve yaptığı görevler her yıl işletmelerce il müdürlüğüne bildirilmek zorundadır. Bu listede teknik personelin adı, soyadı, unvanı ve işverenle yapılan sözleşmenin başlangıç ve bitiş tarihleri belirtilir.

Personel eğitimi

MADDE 19 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinde çalışan personel, yeni gelişmelere paralel

olarak mesleki ve teknik bilgilerinin artırılması amacıyla, çalıştığı işletmenin faaliyet gösterdiği konularda resmi veya mesleki kuruluşlarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine işletmedeki görevlerini aksatmayacak şekilde katılır. Oluşacak tüm masraflar işletme idaresince karşılanır. Ayrıca teknik müdür tarafından ihtiyaç duyulan konularda düzenli olarak eğitimler yapılır. Yapılan ve katılım sağlanan eğitimlere ait belgeler işletmede muhafaza edilir.

Laboratuvar muayeneleri

MADDE 20 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmeleri, Bakanlıkça yapılan kontroller haricindeki diğer gerekli laboratuvar muayene ve analizlerini Bakanlıktan çalışma izni almış olan laboratuvarlarda yaptırmak zorundadırlar. Laboratuvar analiz sonuçları, sorumlu veteriner hekim tarafından değerlendirilerek kayıt altına alınır. Laboratuvarlarda yapılması gereken testler Bakanlıkça belirlenir.

Kayıt ve istatistikler

MADDE 21 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinde tutulacak kayıt ve istatistikler;

- a) Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları,
 - b) Kuluçka makinesine giren yumurtaların miktarı, ırkı ve konuluş tarihi,
 - c) Çıkım makinelerine alınan yumurtaların, aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranı,
 - ç) Çıkım bölümünden sonra sağlam, sakat, kabuk altı ve ölü kanatlı civciv sayısı, kuluçka randıman grafiği,
 - d) Satılabilir civciv sayısı,
 - e) Damızlık kanatlı kümeslerine ait üretim, ölüm, salgın hastalık vakaları, nekropsi bulguları, performans bilgilerinin gösterir kayıt cetvelleri,
 - f) Damızlık kanatlı işletmelerinde bulaşıcı hastalıklara karşı uygulanan aşılama, ilaçlama programları,
 - g) Damızlık kanatlı işletmelerinde aşılama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir sağlık kontrol kartları,
 - ğ) Sorumlu veteriner hekimin bizzat kendisi tarafından çıkımdan sonra veya işletmenin kendi kümeslerinde mevcut olan damızlıkların aşılama kayıtları,
 - h) İşletmede çıkmış olan hastalık kayıtlarının tutulması,
 - ı) İşletmede elde edilen kanatlı hayvanların hangi kişi veya kuruluşlara verildiğini gösterir listenin tutulması, hususlarını içermelidir.
- (2) Birinci fıkrada belirtilen belgelerin en az üç yıl süre ile saklanması zorunludur.
- (3) Damızlık kanatlı işletmesi ve kuluçkahane performans kayıt cetvelleri örneği ile kuluçkahane civciv dağıtım listelerini her ay il müdürlüğüne bildirmekle yükümlüdür.

Faaliyete ilişkin hususlar

MADDE 22 – (1) Herhangi bir nedenle üretime ara verecek işletme, ara verme gerekçesini belirten dilekçelerine faaliyet onay belgesinin aslını da eklemek suretiyle il müdürlüğüne müracaat eder. Bu işletmeye ait faaliyet onay belgesinin aslı, söz konusu işletme yeniden üretime başlayıncaya kadar il müdürlüklerinde muhafaza edilir. İşletme sahibi işletmesini yeniden faaliyete geçirmek isterse 14 üncü maddenin birinci fıkrasında belirtilen belgeler ile il müdürlüğüne başvuruda bulunur. İşletme il müdürlüğü tarafından bu Yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan şartlar açısından denetlenir. Yapılan denetleme sonucunun uygun olması durumunda faaliyet onay belgesi işletme sahibine iade edilir. İşletmede üretime geçilmeden önce 15 inci maddede belirtilen sağlık kontrolü yapılır, sağlık kontrolü sonuçlarının uygun olması durumunda işletmeye il müdürlüğü tarafından işletme tipine göre ek-3'te yer alan sağlık sertifikası verilir.

(2) Faaliyet onay belgesi almış kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine il müdürlüğünün bilgisi olmadan herhangi bir tadilat, ilave ve kapasite artışı yapılamaz. İşletmede yapılacak olan her türlü tadilat, ilave ve kapasite artışı sonrasında işletme, bu Yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan şartlar açısından denetlenir. Yapılan denetleme sonucunun uygun olması durumunda faaliyet onay belgesi yenilenir. Uygun olmaması durumunda, gerekli düzenlemeler yapılana kadar işletmeden kuluçkalık yumurta ve civciv çıkışına izin verilmez. İl müdürlüğünün gerek görmesi durumunda 15 inci maddede belirtilen sağlık kontrolü yapılır, sağlık kontrolü sonuçlarının uygun olması durumunda işletmeye il müdürlüğü tarafından sağlık sertifikası da yenilenir. İşletmede kapasite artışı yapılması durumunda faaliyet onay belgesinin yenilenmesi için yapı ruhsatı ve yapı kullanım izin belgesinin il müdürlüğüne ibraz edilmesi gerekmektedir.

(3) Verilen faaliyet onay belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi veya kamu kurum ve kuruluşu, adres ve iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde faaliyet onay belgesi geçerliliğini kaybeder. Faaliyet onay belgesinde belirtilen sahip veya unvan değişikliği hallerinde, durum en geç bir ay içerisinde bir dilekçe ile il müdürlüğüne bildirilmesi gerekir. İl müdürlüğü, gerekli gördüğü bilgi ve belgeleri istemek kaydıyla faaliyet onay belgesi üzerinde gerekli düzeltmeyi yapar veya belgeyi yeniden düzenler. Faaliyet onay belgesinin kaybolması durumunda bir dilekçeyle veya okunmayacak şekilde tahrip olması halinde ise, tahrip olmuş faaliyet onay belgesinin aslı ve bir dilekçeyle il müdürlüğüne müracaat edilir. İl müdürlüğünün uygun görmesi halinde gerekli açıklama da yapılarak yeniden faaliyet onay belgesi düzenlenir.

Yükümlülük

MADDE 23 – (1) Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmesinin faaliyetinin sahibi tarafından durdurulması veya işletmenin kapatılması hallerinde işletme sahibi bu durumu yazılı olarak en geç bir ay içerisinde il müdürlüğüne bildirmek zorundadır. Faaliyetine son veren kuluçkahane ve damızlık işletmelerinden faaliyet onay belgesi geri alınır.

(2) İşletmeler, beyannamelerinde belirtmiş oldukları faaliyet alanından başka herhangi bir faaliyette bulunamazlar.

Denetim

MADDE 24 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerinin yılda en az iki kez olmak kaydı ile süreye bakılmaksızın il müdürlüğü yetkililerince denetlenmesi zorunludur. İl müdürlüğüne gerek görülmesi halinde ilgili enstitü müdürlüğü de denetime katılır. Ayrıca Bakanlıkça da istenildiği zaman denetim yapılabilir. Denetim sırasında tespit edilen eksikliklerin en fazla 1 ay süre verilerek işletme sahibince giderilmesi istenir. Denetim sırasında düzenlenen tutanağın bir nüshası ilgili işletme sahibine verilir ve tutanak tebellüğü niteliğini taşır.

YEDİNCİ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Yaptırımlar

MADDE 25 – (1) Kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmesi sahibi veya yetkililerinin bu Yönetmelik çerçevesinde işletmelerine yönelik faaliyet onay belgesi alması ve Bakanlıkça belirlenen aralıklarda ve Uygulama Talimatında belirtilen hastalıklar açısından sağlık kontrollerini yaptırması zorunludur. Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası bulunmayan işletmelerin tespiti halinde bu işletmelere 5996 sayılı Kanununun 36 ncı maddesi gereğince idari yaptırımlar uygulanır.

(2) Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası bulunmayan damızlık işletmelerdeki hayvanlar yaşına bakılmaksızın en kısa süre içerisinde tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla kesime sevk edilir, hayvanlar kesime uygun değil ise tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla itlaf edilir ve insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(3) Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası bulunmayan kuluçkahanelerde bulunan yumurtaların sofralık yumurta olarak kullanım imkanı yoksa tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(4) Denetleme sonucu işletmelerde belirlenen eksikliklerin, verilen süre sonunda giderilmemesi durumunda söz konusu işletmeler faaliyetten men edilerek faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikaları iptal edilir. İşletmede bulunan hayvan ve yumurtalar için bu maddenin ikinci ve üçüncü fıkrasında belirtilen hükümler uygulanır.

(5) Sağlık kontrolünde Bakanlıkça belirlenen hastalıktan ari olmayan işletmelerin daha önceden almış oldukları sağlık sertifikaları iptal edilir. Aralık sağlanıncaya kadar işletmeden yumurta ve civciv çıkışına izin verilmez.

(6) Kuluçkahanelerde sağlık sertifikası bulunmayan damızlık işletmelerden geldiği tespit edilen yumurtalar ile veteriner sağlık sertifikası ibraz edilemeyen ithal yumurtalar tüm masrafları gerçek ya da tüzel kişi tarafından karşılanmak kaydıyla insan tüketimi amacıyla kullanılmayacak hayvansal yan ürün kullanımına ilişkin mevzuat uyarınca imha edilir.

(7) Geçerli sağlık sertifikası bulunmayan işletmelerden damızlık yumurta ve civciv sevk edilmez.

Diğer hükümler

MADDE 26 – (1) Faaliyet onay belgesi ve sağlık sertifikası düzenlenmesine esas olmak üzere Bakanlıkça belirlenen ücretler işletme yetkililerince ilgili döner sermaye işletmelerine yatırılır.

(2) Bakanlık tarafından bu Yönetmeliğin uygulanmasına dair Uygulama Talimatı yayımlanır.

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik

MADDE 27 – (1) 20/3/2007 tarihli ve 26468 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Mevcut işletmelere ilişkin geçici hükümler

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımından önce kurulmuş olan kuluçkahane ve damızlık kanatlı işletmelerine verilen ve halen geçerliliği bulunan çalışma izinleri, faaliyet onay belgesine dönüştürülür. Bu Yönetmeliğin yayımından sonra kurulan işletmelere bu Yönetmelik hükümlerine göre faaliyet onay belgesi verilir.

(2) Bu Yönetmeliğin yayımından önce yapılmış fakat çalışma izni almamış olan işletmeler ile inşaatı devam eden işletmeler bu Yönetmelik hükümlerine tabidirler.

Yürürlük

MADDE 28 – (1) Bu Yönetmeliğin 25 inci maddesinin ikinci fıkrası yayımı tarihinden 60 gün sonra, diğer maddeleri yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 29 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1

BEYANNAME

1- Kurulacak kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinin:

- a) Sahibinin adı ve soyadı veya ticari adı:
- b) Firmanın açık adresi :
- c) İşletmenin açık adresi :
- d) Telefon :
- e) Faks no. :
- f) Ada, pafta ve parsel no. :

2 - Faaliyet alanı ve kapasitesi

a) Kuluçkahane (Kapasitesi - Adet) :

Tavuk:

Hindi:

Devekuşu:

Bıldırcın:

Diğer Kanatlılar (.....) :

b) Damızlık kanatlı işletmeleri (Kümes - Adet) :

Tavuk :

Hindi :

Devekuşu :

Bıldırcın :

Diğer Kanatlılar (.....) :

3 - Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinin faaliyet alanı ile ilgili iş akım şeması ve açıklama raporu.

4 - Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinde çalıştırılacak toplam personel sayısı.

5 - Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletmelerinin düşünülen üretime başlama tarihi.

Kuluçkahane veya damızlık kanatlı işletme sahibinin

Adı ve Soyadı :

İmza/Tarih

Ek-2

T.C.

..... VALİLİĞİ

İL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Damızlık Kanatlı İşletmeleri Faaliyet Onay Belgesi

İşletmenin Unvanı ve İşletme Numarası :

İşletmenin Adresi :

İşletmedeki Kümes Adedi :

İşletmedeki Kümeslerin Kapasitesi :

İşletmenin Faaliyet Tipi :

Faaliyet Onay Belgesi Numarası :

Faaliyet Onay Belgesi Tarihi :

İL MÜDÜRÜ

... / ... / 20 ..

T.C.
..... VALİLİĞİ
İL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Kuluçkahane İşletmeleri Faaliyet Onay Belgesi

İşletmenin Ünvanı ve İşletme Numarası :

İşletmenin Adresi :

İşletme Kapasitesi (Yum./Ad./Yıl) :

Faaliyet Onay Belgesi Numarası :

Faaliyet Onay Belgesi Tarihi :

İL MÜDÜRÜ
.....// 20....

Ek-3

T.C.

..... VALİLİĞİ

İL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Damızlık Kanatlı İşletmeleri Sağlık Sertifikası

İşletmenin Adı ve İşletme Numarası :

Sertifika No :

İli :

Geçerlilik Tarihi :

İlçesi :

Adresi :

Kümes No :

Kapasitesi :

Kontrol Tarihi :

Rapor Tarihi :

Kanatlı Türü :

Yukarıda adı ve adresi bulunan damızlık işletmesine ait kümesin “Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği” hükümleri doğrultusunda yapılan kontrol sonucu sanitasyonu uygun, damızlık kanatlılar, Bakanlık tarafından belirlenen enfeksiyonlardan ari bulunduğundan iş bu sağlık sertifikası verilmiştir.

HAYVAN SAĞLIĞI, YETİŞTİRİCİLİĞİ VE SU ÜRÜNLERİ
ŞUBE MÜDÜRÜ
.....// 20..

T.C.
..... VALİLİĞİ
İL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Kuluçkahane İşletmeleri Sağlık Sertifikası

İşletmenin Adı ve İşletme Numarası :

İli :

İlçesi :

Adresi :

Kontrol Tarihi :

Rapor Tarihi :

Sertifika No :

Geçerlilik Tarihi :

Yukarıda adı ve adresi bulunan kuluçkahanenin “Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği” hükümleri doğrultusunda yapılan kontrol sonucu sanitasyonu uygun, Bakanlık tarafından belirlenen enfeksiyonlardan ari bulunduğundan iş bu sağlık sertifikası verilmiştir.

HAYVAN SAĞLIĞI, YETİŞTİRİCİLİĞİ VE SU ÜRÜNLERİ
ŞUBE MÜDÜRÜ
.....// 20..