



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



Su Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması







Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi

EuropeAid/138912/IH/SER/TR
TR2015/AG/08/A4-01/001

GIDA HİJYENİ VE ÇEVRE MEVZUATI UYUMU İÇİN REHBER

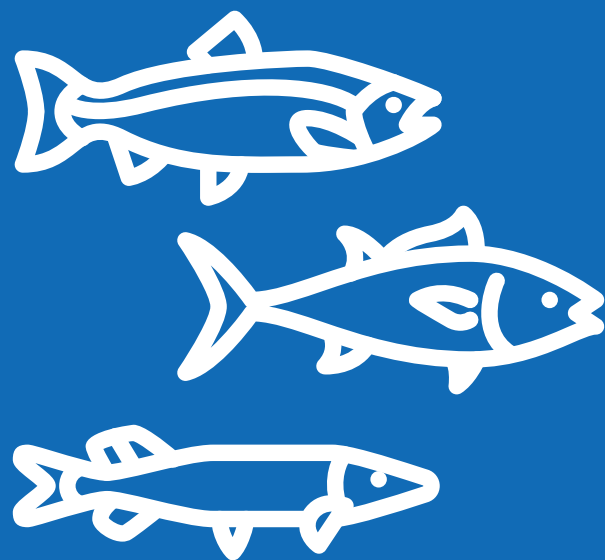
Bu yayın Avrupa Birliği'nin maddi desteği ile hazırlanmıştır. İçerik tamamıyla WYG Türkiye sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.





İÇİNDEKİLER

1.	Giriş	7
2.	Genel Hijyen ve Gıda Güvenilirliği	8
	• Hammadde • İşletme • Personel • Su Temini • Depolama • HACCP • Etiket	
3.	Su Ürünlerinin İşlenme Tesisleri	10
4.	Çevre	12
	• Çevresel Etki Değerlendirmesi • Çevre İzni • Atık Yönetimi • Su Kirliliği	



1. GİRİŞ

Bu rehber; AB tarafından finanse edilen “Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin, IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi” nin “C3 Farkındalık Artırma Programı” Bileşeni kapsamında hazırlanmıştır.

Bu rehberlerin, IPARD II, 103 tedbiri (Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması ile İlgili Fiziki Varlıklara Yönelik Yatırımlar) gereksinimleri doğrultusunda gıda hijyeni ve çevre konularında yararlanıcılara yol gösterecek dokümanlar olması amaçlanmıştır.

İnsan beslenmesi açısından vazgeçilmez olan gıda maddeleri elde edildikleri kaynaklar, üretim/ işleyiş biçimleri, bulundukları ortam ve çevre koşulları nedeniyle çeşitli riskler içermektedirler. Gıdaların güvenilir olması için mevzuatla belirlenen teknik ve hijyenik koşullar sağlanarak, bu risklerin gıda zinciri boyunca kabul edilebilir seviyelerde tutulması hedeflenmektedir. Hem ülkemiz hem de Avrupa Birliği bu konularla ilgili bir dizi mevzuat oluşturarak yürürlüğe koymuştur.

IPARD II Programında yer alan 103 tedbiri ile bu tedbir kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmelerinin ilgili AB standartlarına yükseltilmesi de amaçlanmaktadır. Destek almak üzere başvuruda bulunan işletmelerin bu desteği alabilmeleri için gereken koşullardan birisi yatırımın sonunda gıda hijyeni konusunda AB standartlarına uyumlu olduklarını gösteren “AB Standartları Belgesi”ni ve çevre konusunda “Çevrenin Korunması Konusunda AB Standartlarına Uyumluluğu”nu gösteren belgeyi ilgili Bakanlıklardan alabilmeleridir.

Yararlanıcılar ve potansiyel yararlanıcılar unutmamalıdır ki; gıda hijyeni ve çevre gerekliliklerini yerine getirmek için projelendirme aşamasında iyi bir planlama, yatırım gerçekleştikten sonra da yapılan planlamaya uygun bir işleyiş sağlanması önemli bir gerekliliktir. Proje aşamasında plansız yapılacak yanlış bir yatırım yararlanıcıların zarar etmesine ve/veya gıda hijyeni ve çevre gerekliliklerinin ihlal edilmesine neden olabilir.

Bu rehber ile gıda hijyeni/güvenilirliği ve çevre konularında ilgili yasal düzenlemeler dahilinde yapmaları ve yapmamaları gereken önemli hususların vurgulanarak; bu konuların daha kolay anlaşılmasına destek olunması, böylece yatırım aşamasında uyum süreçlerinin kolaylaştırılması ve yatırımın sonunda sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkıda bulunulması hedeflenmiştir.

Sonuç olarak bu rehber, gıda işleyicilerin gıda hijyeni ve çevre gerekliliklerine uyum sağlamalarını destekleyici bir araç olacaktır. Böylece, insan sağlığını riske atmayan, ekonomik kayıplara neden olmayan, kalite kriterlerini karşılayarak iç ve dış pazarda rekabet edebilen, üretim süresince çevre kirliliği ve iklim değişikliği ile ilgili olumsuz etki yaratmayan işletmelerin sayısının artırılması hedefine ulaşılmasına katkı sağlanmış olacaktır.

SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

2. GENEL HİJYEN VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ

- Hayvansal ürün işleyen gıda işletmelerinin 5996 Sayılı Kanun ve yönetmelikleri gereği Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan onaylı olması gerektiğinden; öncelikle işletme onay belgesini alınız.

- Güvenilir gıda üretiminden gıda işletmecisi sorumludur. Unutmayınız.

Hammadde

- İşletmenize hijyen, gıda ve yem güvenilirliği kurallarına uygun muamele edilmiş su ürünlerini kabul ediniz.
- Üretimde kullandığınız tüm girdilerin hijyenik koşullar altında üretildiğinden ve muamele edildiğinden emin olunuz.
- Hammadde, ara ürün ve son ürünlerin, gerektiğinde ambalaj materyalleri vb 'nin işletmeye kabulünden önce; gıda güvenilirliği ve hijyen kriterleri açısından uygunluğunu kontrol ediniz veya ettiriniz.
- Gıdaların üretiminde kullanılan hammaddelerin kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin yanı sıra, fiziksel ve duyuşal özelliklerinin de gıda güvenilirliği ile yakından ilişkili olduğunu unutmayınız!
- Üretim, işleme ve dağıtımın her aşamasında kayıt tutunuz, izlenebilirliği sağlayınız!

İşletme

- Güvenilir gıda üretimi için, gıda hijyeni kurallarına uyunuz.

İşletmelerde zemin, duvar yüzeyleri, kapılarının;

- Sağlam,
- Kolay temizlenebilir,
- Su geçirmez, emici olmayan,
- Yıkabilir, dezenfekte edilebilir,
- Haşere ve kemirgen girişini engelleyecek biçimde,
- Toksik olmayan maddelerden üretilmiş, olmasına dikkat ediniz!

- İşletmenin çevresini temiz tutunuz.

İşletme çevresinde çöp, çamur, tuvalet, hayvan bannağı vb. etkenlerden kaynaklı bulaşmalara karşı gerekli önlemler alınmalıdır. Zemin beton, asfalt gibi uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır.

- İşletme içinde hijyen kurallarına uygun çalışma ortamını sağlayacak, yeterli çalışma alanları sağlayınız.
- Pencereleri ve diğer açıklıkları, kir birikimini önleyecek, haşere ve kemirgen girişini engelleyecek şekilde inşa ediniz.
- İşletme tavanında kir, örümcek, küf oluşmasına izin vermeyiniz.
- İşletme tavanında yoğunlaşma oluyorsa derhal gerekli önlemleri alınız.
- İşletmede yeterli drenaj olmasının, duvarların uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz olmasının hijyen açısından önemli olduğunu unutmayınız.
- İşletme zeminindeki drenaj kanallarının bulaşma riskini önleyecek şekilde olup olmadığını kontrol ediniz.

Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir. Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirli alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanmalıdır.



SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

- ▶ Zemin/duvar bağlantılarında, boruların bağlantılarında keskin ve köşeli dönüşlerden kaçınınız!
- ▶ Hasarlı, çatlak ve kırık yüzeyleri onarmadan kullanmaya devam etmeyiniz.
- ▶ Gıdayla temas eden tüm yüzeylerin gıdayla temasa uygunluğundan ve temizliğinden emin olunuz.
- ▶ Temizlik ve dezenfeksiyon için yeterli donanım/teçhizatı sağlayınız.
- ▶ Yeterli doğal/yapay aydınlatma ve havalandırma sağlayınız.
- ▶ Yapay aydınlatmanın gün ışığına eşdeğer olmasına özen gösteriniz.
- ▶ Aydınlatmanın yanıltıcı ve uygunsuzlukları maskeleyici biçimde olmasına yol açmayınız.
- ▶ Havalandırma sisteminiz ve iş akışınızla kirli alanlardan temiz alana doğru hava akımına, toz-toprak ve partikül girişine neden olmayınız!
- ▶ Tuvaletlerin yeterli sayıda olmasını ve tuvalet çıkışlarının direkt üretim alanlarına açılmamasını sağlayınız.
- ▶ Lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkan sağlayınız.

Personel

- ▶ Personelin üstünü değiştirirken özel olarak belirlenmiş giysi odası, bölümü veya dolaplarını kullanmasına, işletmede çalışma kıyafetlerini giymelerine ve takı takmamalarına dikkat ediniz.
- ▶ Çalışma kıyafetlerinin kirlı olmasına hoşgörü göstermeyiniz.
- ▶ İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulundurunuz.
- ▶ İşyerinde görev yapan personelin gıda üretimine engel olacak bir hastalığı olmadığından; temizlik ve hijyen kurallarına uygun davrandığından emin olunuz.
- ▶ Kendinizin ve çalışanlarınızın bilgilerini taze ve güncel tutmak için eğitimler düzenleyiniz.
- ▶ İşletmenizde gıda hijyeni eğitimi alarak kurs bitirme belgesi almış çalışanların bulunmasının yasal zorunluluk olduğunu biliniz.

Su Temini

- ▶ Her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su olmasını sağlayınız.
- ▶ Gıda üretiminde, gıdayla temas edecek olan yüzeylerin temizliğinde, gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas edecek olan buz üretiminde içilebilir nitelikte olmayan su kullanmayınız!

Balıkçılık ürünlerinin yıkanmasında ve muamelesinde, balıkçılık ürünlerinin soğutulmasında kullanılan buz üretiminde ve kabuklular ile yumuşakçaların pişirilmesi sonrasında hızlı soğutulmasında ayrıca temiz deniz suyu kullanılabileceğinizi biliniz.

- ▶ Yangın kontrolü, buhar üretimi gibi gıda ile temas etmeyecek su hatlarını ayrı bir sistemle, diğer sular ile karışmayacak şekilde düzenleyiniz.



SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

Depolama

- ▶ Hammaddeler, çiğ ve tüketime hazır gıdalar, temizlik malzemeleri, gıda olmayan materyalleri ayrı ayrı depolayınız.
- ▶ Özellikle kimyasalların ve temizlik/dezenfeksiyon araç ve malzemelerinin tanımlanmış olduğundan ve kilitli odalarda depolandığından emin olunuz.
- ▶ Depoya “İlk giren ilk çıkar” kuralını unutmayınız.

HACCP

- ▶ Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemini kurarak gereği gibi uygulanmasını sağlayınız.

Yürürlükte olan mevzuat gereği bu sizin sorumluluğunuzdur!

- ▶ Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi almasını sağlayınız.
- ▶ “Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizi (HACCP)” sisteminin ekonomik kaybı en aza indirdiğini, güvenilir ve hijyenik gıda üretimi aracı olduğunu unutmayınız.

Etiket

- ▶ Ürünlerinizin mutlaka kuralına uygun etiket içermesini sağlayınız.
- ▶ İşletmeden çıkan ürünlerin etiketsiz olmasına izin vermeyiniz.
- ▶ Unutmayınız: Kuralına uygun etiketleme, izlenebilirliğin temelidir!

Elde ettiğiniz ürün yasalara göre uygunsuzsa, üretim zincirinin neresinde yanlış yaptığınızı bulmalı, düzeltici önlemleri geliştirmelisiniz.



UNUTMAYINIZ!

Uymanız gereken kurallar kanun, yönetmelik, tebliğ, talimatlar şeklinde yayınlanmıştır. Kuralları güncel olarak takip etmek sizin sorumluluğunuzdadır!

Resmî Gazeteyi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü, Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü'nün web sayfalarını sürekli takip ediniz.

3. SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENME TESİSLERİ

Tesis

- ▶ Tesiste hammaddenin hijyenik biçimde ayıklanması ve iç organlarının hijyenik biçimde çıkartılması için yeterli ve uygun mekan; ayrıca yeterli sayıda soğutucu ve dondurucu oda olduğundan emin olunuz.
- ▶ Soğuk ve donuk muhafaza depolarında sıcaklık kontrolünün ve kaydedilmesinin çok önemli olduğunu unutmayınız.



SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

İşlenmiş Balıkçılık Ürünleri

Genel İşleyiş

Kabuklu ve Yumuşakçaların Pişirilerek Tüketime Hazır Hale Getirilmesi

- ▶ Kabuklular ve yumuşakçaları pişirme işlemini takiben hızla soğutunuz.
- ▶ Kabuktan ayırma veya yüzme işlemini, ürünün bulaşmasını önleyecek en hijyenik bir biçimde yapınız.
- ▶ Pişirilmiş ürünleri kabuktan ayırma veya yüzme işlemini takiben hemen dondurunuz.

İnsan tüketimine yönelik balık yağı

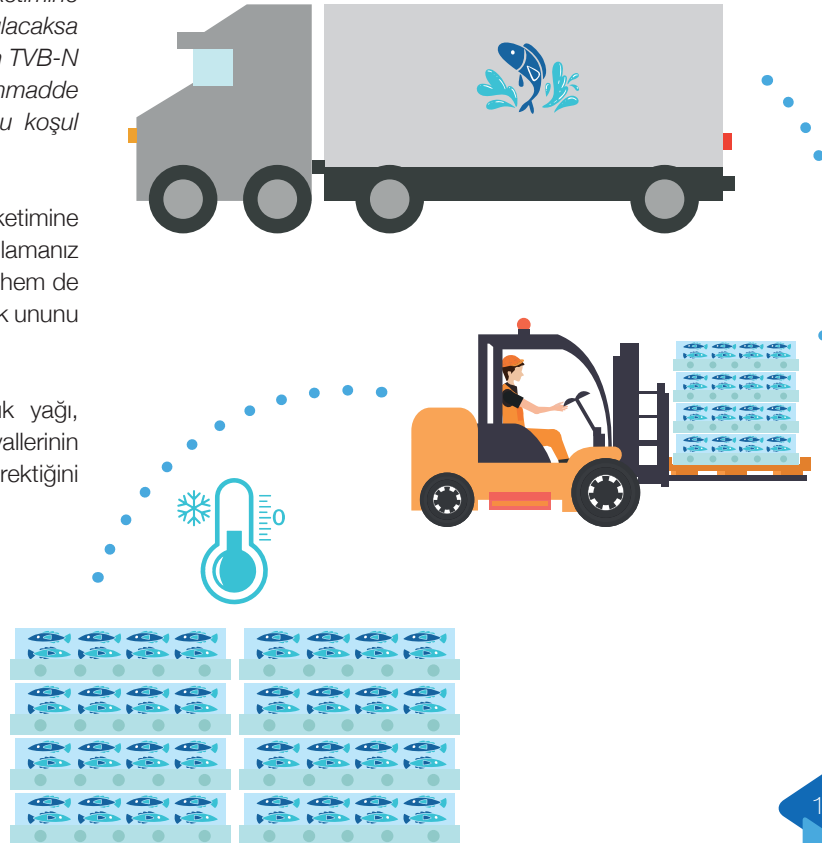
- ▶ Hammadde işletmeye gelir gelmez hemen dondurunuz.

İstisnalar: Ancak bütün haldeki balıkçılık ürünleri insan tüketimine yönelik balık yağının hazırlanmasında doğrudan kullanılacaksa ve işlenmemiş balıkçılık ürünleri ilgili mevzuatta belirtilen TVB-N limitlerini ve tazelik kriterlerini karşılaması koşuluyla, hammadde yüklemeden sonra 36 saat içerisinde işlenecekse bu koşul uygulanmayabilir.

- ▶ Hammadde ve üretim süreci açısından insan tüketimine yönelik balık yağlarına uygulanan gereksinimleri sağlamanız halinde, hem insan tüketimine yönelik balık yağını hem de insan tüketimine yönelik olmayan balık yağı ve balık ununu aynı işletmede üretilip depolayabileceğinizi biliniz.
- ▶ İnsan tüketimine uygun olan ve olmayan balık yağı, balık unu hammaddelerinin, ürünlerinin, materyallerinin insan tüketimine uygun olanlardan ayrı olması gerektiğini unutmayın.

Balıkçılık ürünlerinin depolanması/nakli

- ▶ Taze balıkçılık ürünlerini, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünlerini, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünleri buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza ediniz.
- ▶ Dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin tüm kısımlarının depolama ve nakil işlemlerinde -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta olmasını sağlayınız. Nakil işlemlerinde en fazla 3 °C kısa süreli yükselmelerin tolere edildiğini unutmayınız.
- ▶ Konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıkların, -9 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edildiğinden emin olunuz.
- ▶ Sıcaklıkları sürekli izleyiniz ve kaydediniz.





4. ÇEVRE

Çevresel Etki Değerlendirmesi

- Çevresel Etki Değerlendirmesi (ÇED) görüşü almadan faaliyete başlamayınız.

ÇED Yönetmeliği'ne göre işletmeler henüz faaliyete başlamadan önce kapasitelerine göre kapsam dışı, ÇED gerekli değildir veya ÇED olumlu görüşlerinden birini almalıdırlar. ÇED görüşü alınmadan faaliyete başlayan işletmelere idari yaptırım uygulanır.

- İşletmenizde ÇED görüşünü yenilenmeden kapasite artırımına gitmeyiniz.

İşletmenizde ÇED görüşü alınan kapasite üzerinde herhangi bir artışa gidilmeden önce ÇED görüşünün yenilenmesi gerekmektedir.

Çevre İzni

- Faaliyetinizin "Çevre İzni" kapsamında olup olmadığını kontrol ediniz.

İşletmenizin faaliyete geçme aşamasında, kapasitenize göre Çevre İzin Lisans Yönetmeliği kapsamına girip girmediği kontrol edilmelidir. Faaliyetiniz çevre izni kapsamında ise Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü'ne başvuruda bulunmanız gereklidir. Faaliyetiniz kapsam dışı olsa dahi, bunu belgelemek üzere yine Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü'ne başvuruda bulunmanız gereklidir.

Su ürünlerinin işlenmesi tesisleri Çevre İzin Lisans Yönetmeliği kapsamında aşağıdaki şekilde yer almaktadır;

Ek-2

Madde 7.27 – Su ürünleri işleme tesisleri.

- İşletmenizin çevre izni alırken sağladığı uygunluk şartlarında değişiklik yapmayınız.

İşletmeniz çevre izni aldı ise, bu izni alırken sağladığı havalandırma tertibatı, atık su arıtma altyapısı gibi uygunluk şartlarının bozulması çevre izninin iptaline sebep olabilir. Bu altyapılarda yapılması gereken zorunlu değişiklikler için mutlaka İl Müdürlüğünü bilgilendirmeniz gereklidir.

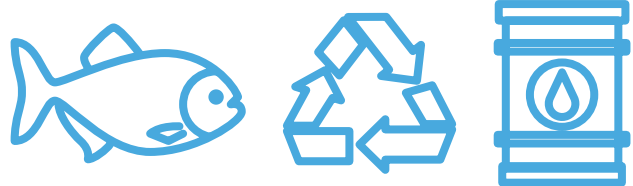
Atık Yönetimi

- İşletmenizdeki tehlikeli atıkları belirleyiniz.

Gıda işleme tesisleri önemli tehlikeli atık kaynaklarındandır. İşletmede kullanılan makinelerden oluşan atık yağlar, boş yağ tenekeleri, kullanılan bazı katkı maddelerinin boş ambalajları, atık elektronik eşyalar, atık pil ve akümülatörler, atık floresan lambalar gıda işleme tesislerinden oluşabilecek tehlikeli atıklara örnek olarak verilebilir.

- İşletmenizde oluşan atıkları kaynağında ayrı toplayınız.

Farklı karakterdeki atıklar birbirleri ile karıştırıldığında reaksiyona girebilir veya kontaminasyona neden olarak tehlikesiz atıkları da tehlikeli hale getirebilir. Atıkların kodlarına göre ayrı bertaraf tesislerine gönderilmesi gerekebilir. Bu nedenle Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre tesis içinde atıklar mutlaka ayrı depolanmalı, tehlikeli ve tehlikesiz karakterdeki atıkların karışması engellenmelidir.



SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

- İşletmenizden oluşan atıkların neler olduğunu belirleyiniz.

Su ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması tesislerinden kaynaklanması beklenen atık ve atık kodlarına örnekler;

- ✓ 02 02 01 Yıkama ve temizlemeden kaynaklanan çamurlar,
- ✓ 02 02 02 Hayvan dokusu atığı,
- ✓ 02 02 03 Tüketime ya da işlenmeye uygun olmayan atıklar,
- ✓ 02 02 04 İşletme içerisindeki atık su artımından kaynaklanan atıklardır.

- Atıklarınızı sadece lisanslı işletmelere veriniz.

Atık Yönetimi Yönetmeliğine göre atıklar sadece Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından lisanslı işletmelere teslim edilmelidir.

Lisansı olmayan işletmelere atıklar teslim edilmemeli, yasa dışı atık trafiğine neden olunmamalıdır.

- İşletmeniz için atık yönetim planı hazırlayınız.

Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre atık üreticileri oluşması beklenen atıkların yıllık miktarını, bu atıkların hangi lisanslı işletmelere teslim edileceği ve tesis içindeki depolama koşullarını içeren bir atık yönetim planı hazırlayarak Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüklerine onaylatmalıdır.

- Atık – Yan Ürün ayrımını yapınız.

Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre bazı özelliklerin sağlanması halinde atık yerine yan ürün değerlendirilmesi yapılabilir. Bu durumda bu ürünlerin lisanslı işletmelere atık olarak verilmesi gerekmez, yan ürün olarak satılabilir. Bu durumun mutlaka Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından değerlendirilmesi gerekmektedir.

- İşletmenizin yıllık atık beyanlarını yapmayı unutmayınız.

İşletmenizden oluşan atıklara ait yıllık beyanları Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Entegre Çevre Bilgi Sistemi (EÇBS) üzerinden yapılmalıdır.

- Ambalaj atıkları için piyasaya süren beyanlarınızı yapınız.

İşletmeler ambalaj malzemesi piyasaya süren yükümlülüğünü karşılamak amacıyla piyasaya sürdükleri ambalaj miktarını beyan etmeli ve buna karşılık gelen geri kazanım hedeflerini sağlamalıdır.

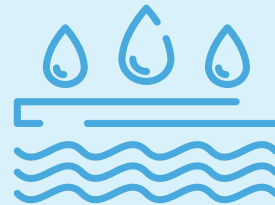
- Tüketime uygun olmayan atıkları imha ediniz.

Raf ömrü bitmiş olması veya başka bir nedenle tüketime uygun bulunmayan atıklar piyasaya sürülmemeli, imha edilmek üzere Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nca lisanslandırılmış işletmelere teslim edilmelidir.

Su Kirliliği

- İşletmelerden kaynaklanan atık suların limitlerine göre arıtılmasını sağlayınız.

Su ürünleri işleme tesisleri Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği kapsamında olup belirtilen limit değerleri sağlamalıdır.



NOTLAR

This image shows a full page of white paper with horizontal blue dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.





*Temiz Çevre, Hijyenik Gıda,
Sürdürülebilir Üretim!*
www.ipardcevrehiyeyen.org



@ipardcevrehiyeyen



@ipardcevre



@ipardcevrehiyeyen

Bu yayın Avrupa Birliği'nin maddi desteği ile hazırlanmıştır.
İçerik tamamıyla WYG Türkiye sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.