



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



Süt ve Süt 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.	Süt Toplama Merkezleri	11
4.	Süt İşleme Tesisleri	12
5.	Peyniraltı Suyu (PAS) Üreten Tesisler	13
6.	Peyniraltı Suyu Tozu (PST) İşleme Tesisleri	13
7.	Çevre	13
	• 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 sağlamış olacaktır.

SÜT VE SÜT 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 hayvan refahı, hijyen, gıda ve yem güvenilirliği kurallarına uygun muamele edilmiş hayvanların sütlerini 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 duyu 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 ve kapıların;

- 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 barınağı 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.



- 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 akımı, 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.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI



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

- İşletmede her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su bulunmasını sağlayınız.
- Gıda üretiminde, gıdyla temas edecek olan yüzeylerin temizliğinde, gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas edecek olan buz üretiminde içilebilir nitelikte olmayan su kullanmayınız.
- Yangın kontrolü, buhar üretimi gibi gıda ile temas etmeyecek su hatlarını ayrı bir sistemle, diğer sular ile karışmayacak şekilde düzenleyiniz.

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.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

HACCP

- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan gıda güvenirliliği 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 önlemler 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, Hayvancılık Genel Müdürlüğü'nün web sayfalarını sürekli takip etmelisiniz.



3. SÜT TOPLAMA MERKEZLERİ

- Sütün toplama merkezine hijyenik koşullarda, herhangi bir bulaşıya meydan vermeden ulaşmasını sağlayınız.
- Merkezinize gelen sütün üreticileri ile birlikte somatik hücre kriterlerinin sağlanmasına yönelik bir program belirleyiniz.
- Sütün toplama merkezine ulaştığında sıcaklığının 10°C' den az olduğunu kontrol ediniz.

Süt sağımdan sonra iki saat içinde toplama merkezine ulaşırsa soğutma yapılmayabilir.

- Sütü kabul etmeden önce başta antibiyotik kalıntısı ve mastitis olmak üzere, gerekli testleri yapınız.
- Süt günlük toplanıyorsa 8 °C'den fazla olmayan; günlük toplanmıyorsa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutunuz.
- Çiğ sütün kabul edildiği bölümde her tür bulaşmayı (fiziksel, kimyasal ve biyolojik bulaşmalar) engelleyecek tedbirlerin alındığını kontrol ediniz.
- Çiğ sütün taşındığı tankerlerin her sevkiyattan sonra temizlenmesini ve süttten başka bir şey taşınmamasını sağlayınız.
- Çiğ sütün taşınmasında, kabulünde ve depolanmasında kullanılan ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonunu yapmayı unutmayınız.
- Soğutma tanklarının temizliğinin ve dezenfeksiyonunun iyi yapıldığından ve dezenfektan kalıntısı kalmayacak şekilde durulandığından emin olunuz.



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

4. SÜT İŞLEME TESİSLERİ

- İşleme tesisinize aldığınız sütün kayıtlı/onaylı bir işletmeden geldiğinden emin olunuz. Kuralına uygun, güvenilir hammadde almanın birincil sorumluluğunuz olduğunu unutmayınız.
- İşletmenize gelen sütün hijyenik koşullarda, herhangi bir bulaşıya meydan vermeden ulaşmasını sağlayınız.
- Sütü kabul etmeden önce başta antibiyotik kalıntısı ve mastitis olmak üzere, gerekli testleri yapmayı unutmayınız.
- İşletmeye gelen çiğ sütün mikrobiyolojik gerekliliklere uygun olduğunu kontrol ediniz.
- İşletmenize gelen sütün üreticileri ile birlikte somatik hücre kriterlerinin sağlanmasına yönelik bir program belirleyiniz.
- Sütü işletmeye kabul eder etmez işlemeye almayacaksınız veya sağımdan en fazla dört saat içinde işleme almayacaksınız hızla 6 °C veya daha altında bir sıcaklığa soğutunuz.
- Üreteceğiniz ürünle ilgili olarak özel tebliğ olup olmadığını kontrol ediniz. Üretilecek ürünün ilgili tebliğe uygun olmasına özen gösteriniz.
- Süte ısıtma işlemi gerektiğinde, uygun ısıtma işlemi uyguladığınızdan emin olunuz.

Pastörizasyon; en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman - sıcaklık koşullarının kombinasyonu uygulanmalı ve hemen sonra alkali fosfataz testi yapılarak negatif reaksiyon görülüp görülmediği kontrol edilmelidir.

Ultra yüksek sıcaklık/UHT; kısa süreli yüksek sıcaklığın aralıksız akışı ile 135 °C'den az olmayan uygun sıcaklık - zaman kombinasyonunda aseptik olarak kapatılmış ambalajlarda yapılmalıdır. İşlem sonucunda ürün oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığı kontrol edilmelidir. Kapalı ambalajların 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 gün inkübasyonundan veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabil kalması işlemin doğru uygulandığını göstermektedir.

- Çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlenden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirleri taze olarak piyasaya sunmayınız. Unutmayınız; termizasyon sadece çiğ sütü işlem anına kadar daha uzun süre saklamanızı sağlayan bir işlemdir. Termizasyon pastörizasyona eşdeğer bir işlem değildir.

Bu peynirler üretimden sonra en az 4 ay uygun koşullarda olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir.

- Taze olarak tüketilecek olan peynirler üretmeniz halinde çiğ sütü en az pastörizasyon normlarında bir ısıtma işlemi tabi tutunuz.

Etiket

- Üretiminde pastörizasyona eşdeğer bir ısıtma işlemi bulunmayan çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlenden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde "çiğ süttten üretilmiştir" ibaresinin ürün adı ile aynı yüzde ve en küçük harfi en az 3 mm punto büyüklüğünde olacak biçimde yazılması gerektiğini unutmayınız.



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

5. PEYNİRALTI SUYU (PAS) ÜRETEK TESİSLER

- Peynir işleyen tesislerde süt eğer teknelerde üretiliyorsa her tekne altına oluk koyularak veya sürekli sistemde peynir üretimi varsa çıkan atık PAS sarsak elekten geçirmeyi unutmayınız.
- PAS mikrobiyolojik üreme olmaması için 10 °C nin altına soğutunuz ve pas depolama tankına alınız.
- PAS tanklarının her gün boşaltıldığından emin olunuz.
- PAS taşınmasında ve depolanmasında kullanılan ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonunu yapmayı unutmayınız.
- PAS depolama tanklarının temizliğinin ve dezenfeksiyonunun iyi yapıldığından ve dezenfektan kalıntısı kalmayacak şekilde durulandığından emin olunuz.
- Peynir üretiminde temizlik ve dezenfeksiyon yaparken bu kimyasalların PAS depolama tankına gitmediğinden emin olunuz.

6. PEYNİRALTI SUYU TOZU (PST) İŞLEME TESİSLERİ

- İşleme tesisinize aldığınız PAS'ın onaylı bir işletmeden geldiğinden emin olunuz. Kuralına uygun, güvenilir hammadde almanın birincil sorumluluğunuz olduğunu unutmayınız.
- Tankerden PAS alımı yaparken mutlaka en fazla 500 mikronluk hat filtresi kullanınız ve her araç boşaltmada filtrenin temizliğini kontrol ediniz.
- İşletmenize gelen PAS'ın hijyenik koşullarda, herhangi bir bulaşıya meydan vermeden ulaşmasını sağlayınız.
- PAS kabul edilmeden önce başta gerekli testleri yapıyor musunuz?
- PAS'ı işletmeye kabul eder etmez işlemeye almayacaksanız sıcaklığını kontrol edip hızla 10 °C veya daha altında bir sıcaklığa soğutunuz.

- Üreteceğiniz ürünle ilgili olarak özel tebliğ olup olmadığını kontrol ediniz. Üretilen ürünün ilgili tebliğe uygun olmasına özen gösteriniz.
- PAS'a ısı işlem gerektiğinde, uygun ısı işlemi uyguladığınızdan emin olunuz.

Pastörizasyon: en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonu uygulanmalı ve hemen sonra alkali fosfataz testi yapılarak negatif reaksiyon görülüp görülmediği kontrol edilmelidir.

7. 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.

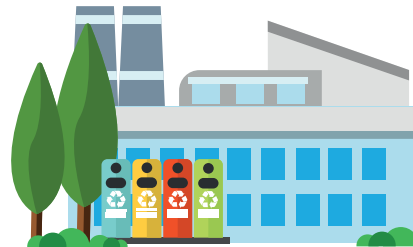
- İşletmenizde ÇED görüşünü yenilemeden kapasite artırımına gitmeyiniz.

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.

İşletmeniz faaliyetine 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 belgelendirmek üzere yine Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü'ne başvuruda bulunmanız gereklidir.



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

Süt ve süt ürünü işleyen tesisler ÇED Yönetmeliği kapsamında aşağıdaki şekilde yer almaktadırlar;

Ek-1

Madde 22) Süt İşleme tesisleri (çiğ süt işleme kapasitesi 100.000 lt/gün ve üzeri).

Ek-2

Madde 28 c) Süt İşleme tesisleri (çiğ süt işleme kapasitesi 10.000 lt/gün ve üzeri),

Madde 28 h) Peynir altı suyu işleme tesisleri (işleme kapasitesi 10.000 lt/gün ve üzeri).

Süt ve süt ürünü işleyen tesisler Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği kapsamında aşağıdaki şekilde yer almaktadır;

Ek-1

Madde 7.9 - Süt işleme tesisleri (çiğ süt işleme kapasitesi 100.000 litre/gün ve üzeri).

Ek-2

Madde 7.1 - Süt işleme tesisleri (çiğ süt işleme kapasitesi 10.000 litre/gün - 100.000 litre/gün arası).

Madde 7.19 Süt tozu üretim tesisleri.

► İşletmenizin çevre izni alırken sağladığı uygunluk şartlarını koruyunuz.

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 Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğünü bilgilendirmeniz gereklidir.



Atık Yönetimi



► İşletmenizdeki tehlikeli atıkları belirleyiniz.

Gıda işleme tesisleri önemli tehlikeli atık kaynaklarındandır. Bu işletmelerde oluşabilecek tehlikeli atıklara örnekler;

- ✓ 15 01 10 * Tehlikeli maddelerin kalıntıları içeren ya da tehlikeli maddelerle kontamine olmuş ambalajlar (katkı maddeleri ve dezenfektanların boş ambalajları, boş yağ tenekeleri),
- ✓ Üretimde kullanılan ekipmanların atık yağları,
- ✓ 20 01 26 * 20 01 25 dışındaki sıvı ve katı yağlar (bitkisel atık yağlar- işletmede yemek yapılıyorsa),
- ✓ 20 01 21 * Atık floresan lambalar,
- ✓ Atık pil ve akümülatörlerdir.

Süt ve süt ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması tesislerinden kaynaklanması beklenen atık ve atık kodlarına örnekler;

- ✓ 02 05 01 Tüketime ya da işlenmeye uygun olmayan atıklar,
- ✓ 02 05 02 İşletme içerisindeki atık su arıtımından kaynaklanan atıklardır.

► İşletmenizde oluşan atıkları kaynağında ayrı toplayınız.

Farklı karakterdeki atıklar birbirleri ile karıştırıldığında reaksiyona girebilir veya bulaşıya 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.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

- Atıklarınızı sadece lisanslı işletmelere veriniz.

Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre atıklar sadece Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'ndan 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 tarafından lisanslı işletmelere teslim edilmelidir.

Su Kirliliği



- İşletmelerden kaynaklanan atık suların limitlerine göre artılmasını sağlayınız.

Süt ve süt işleme tesisleri Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği kapsamında olup belirtilen limitleri sağlamalıdır.



NOTLAR

[illegible]

NOTLAR

This image shows a full page of primary-ruled notebook paper. It features multiple sets of horizontal lines designed to help young learners write neatly. Each set consists of three lines: two solid green outer lines and a dashed green middle line. These sets are repeated down the entire page, providing ample space for handwriting practice. The background is white, and the lines are evenly spaced.







*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.