

SU ÜRÜNLERİ ALANINDA FAALİYET GÖSTEREN GEMİLERE İLİŞKİN HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1– (1) Bu Yönetmeliğin amacı, su ürünlerinin elde edilmesinden ilk satışa sunulmasına kadar olan süreçte su ürünleri avcılığı veya yetiştiriciliği yapacak balıkçı gemileri ve çalışanlarıyla ilgili hijyen kurallarına ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği yapan gemiler ile bu gemilerde çalışanları kapsar.

(2) Bu Yönetmelik sekiz metreden küçük balıkçı gemilerini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 22/3/1971 tarihli ve 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun 23 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,
- Balıkçı gemisi: Ticarî amaçla denizden balık veya diğer canlıları avlamak veya avlayıp işlemekte kullanmak üzere Bakanlıktan ruhsat alan gemiyi,
- Dondurucu üniteli gemi: Su ürünlerinin, kanının akıtılması, kafanın ve yüzgeçlerin ayrılması, iç organlarının çıkarılması gibi işlemler ile gerekli olduğunda paketleme ve ambalajlama yapılarak dondurulduğu balıkçı gemisini,
- Fabrika gemisi: Su ürünlerinin soğutulması, dondurulması, fileto yapılması, dilimlenmesi, derisinin sıyrılması, kabuğunun ayrılması, pişirilerek kabuğundan çıkarılması, kıyma haline getirilmesi gibi işlemlerden biri veya birkaçının gerçekleştirildikten sonra, paketleme veya ambalajlama işlemlerinin yapıldığı gemiyi,
- Gıda işletmecisi: Kontrolü altındaki gıda işinin bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan ve bu Yönetmelik kapsamındaki gemi sahibi veya donatanını,
- Yetiştiricilik gemisi: Üzerinde yetiştiricilik yapmak üzere Bakanlıktan yetiştiricilik belgesi almış olan gemiyi ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Özelliklerine Göre Balıkçı Gemilerinin Sahip Olması Gereken Hijyen Kuralları

Gıda işletmecisinin yükümlülükleri

MADDE 5 – (1) Su ürünlerini avlayan ve/veya avladıktan sonra herhangi bir muamele veya işleme tabi tutan gemilerdeki gıda işletmecisi, bu Yönetmelikte yer alan yapısal şartlar, ekipman ve hijyen gerekliliklerini yerine getirir.

Balıkçı ve yetiştiricilik gemileri için genel hijyen kuralları

MADDE 6 – (1) Bu Yönetmelik kapsamındaki gemiler, sintine suyu, kişisel kullanım suyu, duman, yakıt, yağ, makine yağı veya diğer zararlı maddelerin, ürünlere bulaşmasına engel olacak yapıda olur.

(2) Su ürünlerinin temas edeceği yüzeyler, düz, temizlenmesi kolay, aşınmalara dayanıklı, toksik olmayan uygun malzemeden yapılır.

(3) Gemilerde su ürünlerinde kullanılan ekipman, malzemeler ve su ürünlerinin bulundurulduğu alanlar temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için kolay, aşınmaya karşı dayanıklı malzemelerden yapılır.

(4) Gemilerde su girişi ve çıkışının bulunması durumunda, temiz su girişi ile atık su çıkışları ayrı alandan yapılır.

Taze su ürünlerini yirmidört saatten fazla depolayacak gemiler için asgari hijyen şartları

MADDE 7 – (1) Su ürünlerini yirmidört saatten fazla süre ile gemide depolayacak balıkçı gemilerinde, aşağıda belirtilen sıcaklıklarda su ürünlerinin muhafazasını sağlayacak depolar, tanklar veya konteynırlar bulunur.

a) Taze ve soğutulmuş balıklar, kabuklular ve yumuşakçalar, 0 ile +4 °C derece arasında muhafaza edilir. İhtiyaç duyuldukça buz takviyesi tekrarlanır. Kullanılacak buz, 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik ve Bakanlıkça belirlenen şartları karşılayan kullanma suyu veya özellikleri Bakanlıkça belirlenen temiz deniz suyundan elde edilip temiz yerlerde muhafaza edilir.

b) Canlı olarak bekletilecek su ürünleri, canlılığını koruyacak fakat gıda güvenliği yönünden ürünü riske etmeyecek sıcaklıkta ve şartlarda muhafaza edilir.

(2) Gemideki ürün depoları, makine bölümlerinden ve mürettebatın bulunduğu bölümlerden, yeterli koruma sağlayacak şekilde ayrılır.

(3) Su ürünlerinin muhafazası için kullanılan depolar, tanklar ve konteynırlar, ürünü dış ortamdan gelecek bulaşmalardan koruyacak yapıda ve buzun erimesi sonucu oluşan suyun ürünlerle temasını engelleyecek tahliye sistemine sahip olur.

(4) Su ürünlerinin soğutulması işlemini, temiz deniz suyu ile sağlayacak balıkçı gemilerinde tanklar, depolar veya konteynırların her yerinin aynı sıcaklıkta olmasını sağlayacak düzenek bulunur. Bu sistem, balık ile temiz deniz suyu karışımını yüklemenden sonra altı saatte 3 °C, onaltı saatte 0 °C'ye düşürecek şekildedir. Belirtilen sıcaklıkların takibi ve kontrolü için gerekli sistem bulunur.

Dondurucu üniteye sahip gemiler için asgari hijyen kuralları

MADDE 8 – (1) Dondurucu üniteye sahip gemiler,

- a) Ürünlerin iç sıcaklığını hızlı bir şekilde -18 °C veya daha düşük sıcaklık derecesine düşürebilecek,
- b) Dondurulmuş su ürünlerinin depolanması için -18 °C veya daha düşük sıcaklık derecesini sağlayacak, uygun ve yeterli kapasiteli alt yapıya sahip olur.

(2) Dondurucu üniteye sahip gemilerde, istenilen sıcaklıkların kontrolünü yapmaya imkan verecek sürekli kayıt veren bir sistem bulunur.

(3) Isıölçer kayıt göstergesi kolay okunabilir bir yere, ısıölçer sensörü ise ilgili bölümde en yüksek sıcaklığa sahip olan bölgeye yerleştirilir.

(4) Dondurucu üniteye sahip gemiler, bu Yönetmeliğin 7 nci maddesinin ikinci ve üçüncü fıkralarındaki zorunlulukları karşılar.

Fabrika gemileri için asgari hijyen kuralları

MADDE 9 – (1) Fabrika gemileri aşağıda belirtilen asgari hijyen kurallarını sağlar.

a) Gemide her bir avlanan partinin güverteye ayrı olarak çekilebileceği yeterli kabul alanı bulunur. Bu alan temizlenmesi kolay ve ürünleri güneşten ve herhangi bir bulaşma kaynağından koruyacak şekilde olur.

b) İşlenecek ürünleri, kabul alanından işleme alanına hijyen kurallarına uygun naklini sağlayacak bir sistem bulunur.

c) İşleme alanları, ürünlerin rahat ve sağlıklı işlenmesini sağlayacak yeterli büyüklükte olur. Kullanılan ekipman temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay ve ürünlerde herhangi bir bulaşmaya neden olmayacak malzemeden yapılır.

ç) İşlenmiş ürün için kolayca temizlenebilecek ve yeterli büyüklükte depolama alanları bulunur. Eğer atık işleme ünitesi varsa atıkları depolamak için ayrı bir bölüm oluşturulur.

d) Ambalajlama materyalleri için ürün hazırlama ve işleme alanlarından ayrı depolama alanları bulunur.

e) İnsan tüketimine uygun olmayan atıklar için özel ekipman veya bu amaç için tahsis edilen su geçirmez tanklar bulunur. Eğer atıklar depolanacak ve işleme tabi tutulacaksa sağlık açısından ayrı bir alan bu amaç için tahsis edilir. İnsan tüketimine uygun olmayan atıklar denize verilmek isteniyor ise 9/8/1983 tarihli ve 2872 sayılı Çevre Kanunu ve ilgili mevzuata uygun olarak uzaklaştırılır.

f) Su girişi, suyun temiz bölgeden alınmasını sağlayacak şekilde yerleştirilir.

g) Su ürünleri işlemede çalışacak personelin el temizliği ve dezenfeksiyonuna imkan verecek yeterli sayıda elle kumanda edilmeyen musluk ve el dezenfeksiyon sistemi bulunur.

ğ) Su ürünleri işleminde çalışacak personel, kişisel temizliğine özen gösterir ve temiz koruyucu elbise giyer.

(2) Sadece güverte üzerinde kabukluların ve yumuşakçaların pişirilmesi, soğutulması ve ambalajlanması işlemleri yapan fabrika gemileri, bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen gereklilikleri karşılamak zorunda değildir.

(3) Su ürünlerini donduracak fabrika gemileri, bu Yönetmeliğin 7 nci maddesinde belirtilen gereklilikleri de karşılar.

Balıkçı ve yetiştiricilik gemilerinin özelliklerine göre faaliyetleri sırasında uyması gereken hijyen kuralları

MADDE 10 – (1) Balıkçı ve yetiştiricilik gemileri, faaliyetleri sırasında aşağıda belirtilen hijyen ile ilgili belirlenen kurallara uygun hareket ederler;

a) Su ürünlerinin depolanması için ayrılan depolama bölümleri devamlı bakımlı ve temiz tutulur, özellikle yakıt ve sintine suyu ile bulaşması engellenir.

b) İşleme, temizlik ve buz üretiminde kullanılacak su, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik ve Bakanlıkça belirlenen şartları karşılayan kullanma suyu veya özellikleri Bakanlıkça belirlenen temiz deniz suyu olur.

c) Su ürünleri güverteye alındıktan sonra mümkün olan en kısa sürede bulaşma, güneş ışığı veya herhangi bir ısı kaynağının etkisinden korunur.

ç) Su ürünlerinin taşınmasında kullanılacak ekipman uygun yapıda ve malzemeden yapılır. Su ürünleri zedelenmesine engel olacak şekilde muamele edilir ve depolanır.

d) Canlı olarak saklanacaklar dışındaki su ürünleri gemiye yüklendikten sonra soğutma işlemine tabi tutulur. Soğutma işlemi yapamayan gemiler, ürünlerini mümkün olan en kısa sürede karaya çıkararak soğutma işlemi yapar.

e) Gemide su ürünlerinin kafa, kuyruk, iç organ ayrılması, fileto çıkarma veya dilimleme işlemleri yapılacak ise, bu işlemler hijyen kurallarına uygun olarak yakalandıktan sonra en kısa sürede yapılır. Ürünler hemen ve iyice

yıkanır. Halk sağığına tehlike oluşturabilecek iç organları ve parçaları insan tüketimine sunulacak ürünlerden ayrı tutulur. İnsan tüketimine sunulacak karaciğer ve balık yumurtası buzun erime sıcaklığına yakın bir derecede veya dondurulmuş olarak saklanır.

f) Konserve yapımında kullanılmak üzere bütün olarak tuzlu suda dondurulan balıklar en az -9 °C'de muhafaza edilir. Tuzlu su bulaşma kaynağı olmamalıdır.

(2) Balıkçı gemileri ürünlerini karaya çıkarırken aşağıdaki kurallara uymak zorundadır;

a) Su ürünlerinin karaya çıkarılmasında kullanılacak ekipmanlar, ürüne zarar vermeyecek biçimde, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay yapıda ve malzemeden yapılır, temiz ve bakımlı olarak muhafaza edilir.

b) Karaya çıkarma işlemi, bulaşma ve bozulmayı engellemek için mümkün olan en kısa sürede yapılır. Taze soğutulmuş su ürünleri 0 ila + 4 °C, dondurulmuş su ürünleri en az -18 °C, tuzlu suda dondurulan balıklar en az -9 °C, canlı olarak saklanacak su ürünleri ise gıda güvenliğini sağılayacak sıcaklıkta tutulur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeřitli ve Son Hükümler

Karaya çıkarma esnasında ve sonrasında uygulanacak hijyen kuralları

MADDE 11 – (1) Su ürünlerinin boşaltılması ve karaya çıkarılmasından sorumlu olan gemi yetkilileri, aşağıda belirtilen kurallara uyarlar.

a) Su ürünleri ile temas eden boşaltma ve karaya çıkarma ekipmanları, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay yapıda ve malzemeden yapılır, temiz ve bakımlı olarak muhafaza edilir.

b) Su ürünlerinin boşaltma ve karaya çıkarma sırasında;

1) Boşaltma ve karaya çıkarma işlemleri hızlı bir şekilde yürütölür,

2) Su ürünlerinin, en kısa sürede bu Yönetmeliğin İkinci Bölümünde belirtilen sıcaklıklarda muhafazası sağılanır,

3) Su ürünlerinin yenilebilir kısımlarında gereksiz hasara neden olacak ekipman kullanılmaz.

(2) Yirmidört saatten daha az süre ile su ürünlerini bulunduran gemiler için, soğutma işlemi yapılamadığı durumlarda, taze su ürünleri, karaya indirildikten sonra mümkün olan en kısa süre içerisinde soğutulur ve 0 ila +4 °C sıcaklıkta depolanır.

(3) Karaya çıkartılan ürünler soğutmalı, balık kanı ve buzun erimesiyle oluşan suyun drenajına ve depolanmasına imkan sağılayan, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay özellikte araçlarla nakledilir. Ürünler üstü açık vasıtalarla taşınmaz.

Denetim

MADDE 12 – (1) Bu Yönetmelik kapsamındaki gemilerin, Yönetmelik hükümlerine uygunluğunun denetim ve kontrolleri bu Yönetmelik hükümleri ile birlikte ilgili mevzuata göre yapılır.

(2) Denetim ve kontrole ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir.

Ceza hükümleri

MADDE 13 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerine uymayanlar hakkında 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun cezaya ilişkin hükümleri uygulanır.

Yürürlük

MADDE 14 – (1) Bu Yönetmelik, yayımı tarihinden itibaren bir yıl sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.