



T.C.
MUĞLA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SAĞLIK VE SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEZBAHA HİZMETLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

Kesim Esas ve Usulleri Hakkında Yönerge

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – 1) Bu Yönergenin amacı; Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğüne bağlı olarak çalışan mezbaha tesislerinde kasaplık küçükbaş ve büyükbaş hayvanların uluslararası teknik ve hijyenik şartlarda kesilmesi, kasaplık hayvanlardan elde edilecek etlerin ve sakatların; muayenesi, gerekli teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesi, soğutulması, muhafazası, parçalanması, nakledilmesi ile güvenli kırmızı etin üretilmesini sağlamaktır.

Kapsam

MADDE 2 -2) Bu Yönerge, Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğüne ait Fethiye, Marmaris, Menteşe ve Milas Mezbaha Tesislerinde yapılan büyükbaş ve küçükbaş hayvan kesim, kırmızı et ve yan ürünleri üretim esaslarını kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – 1) Bu Yönerge; Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğüne ait olup; 11/6/2010 tarihli 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 31. maddesine ilişkin olarak hazırlanan ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, aynı kanununun 8, 9, 22, 24, 27, 29, 30, 31, 32 ve 34 maddelerine paralel olarak hazırlanan, 27.12.2011 tarih ve 28155 sayılı resmi gazetede yayımlanan, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, yine 22 nci, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 29 uncu, 30 uncu, 31 inci, 32 nci ve 34

maddelerine göre hazırlanarak 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı resmi gazetede yayımlanan, Gıda Hijyen Yönetmeliği ile bu kanunun 7 nci, 8 inci, 31 inci, 32 nci, 36 ncı ve 43 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanan ve 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik ile 854/2004/EC sayılı Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü hükümleri ayrıca bu kanunun:

- a) 31 ve 32. Maddelerine ve,
- b) 96/23 EC sayılı Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair 23/05/1996 tarihli konsey direktifi ve 1997/747/EC sayılı Belirli Hayvansal Ürünlerde numune alma Seviyelerinin ve Sıklığının Belirlenmesine İlişkin 27/11/1997 tarihli Komisyon Kararına paralel olarak hazırlanan yönetmelik hükümlerine uyularak ve konuyla ilgili, Muğla Büyükşehir Belediyesi Meclisinin her yılın sonunda, Gelir Tarifeleri Cetveline atıfta bulunularak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 – 1) Bu yönergede yer alan,

- a) Kasaplık Hayvan: Büyükbaş canlı hayvanlar, küçükbaş canlı hayvanları,
 - 1-Büyükbaş Hayvan: Sığırı, mandayı,
 - 2-Küçükbaş Hayvan: Koyunu, keçiyi,
- b) Mezbaha Tesisi: Kasaplık hayvanların kesiminin ve kesimi takiben etlerin ve sakatatların soğuk depoda muhafazasının yapıldığı, içerisinde sakatat temizleme ve/veya işleme tesisinin bulunduğu, teknik koşulları ve kapasitesine göre 1 inci, 2 nci ve 3 üncü sınıf olarak derecelendirilen tesisleri,
- c) Soğuk Hava Deposu : Kombina ve mezbaha tesisi bünyesinde bulunan veya tek başına da faaliyet gösterebilen ve bu Yönergede belirtilen şartlara sahip; et, sakatat ve ürünlerinin soğutulduğu ve/veya dondurulduğu ve soğutulmuş ve/veya donmuş olarak muhafazasının yapıldığı tesisi,
- d) Kırmızı et: Kasaplık hayvanlardan elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,
- e) Sağlık İşareti: Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerinin 10. maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış işareti,
- h) Sorumlu Yönetici: Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin, gıda mevzuatı ve bu Yönetmelikte belirtilen hükümlere uygun faaliyet göstermesinden işverenle birlikte sorumlu olan kişiyi,
- i) Resmi Veteriner Hekimi: Kombina ve mezbaha tesislerinde kesilecek kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, atanması il ve ilçe Tarım ve Orman Müdürlükleri tarafından yapılmış olan veteriner hekimi,
- i) Kesim: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların boğazlarının kesilmesinden ön soğutma odalarına gönderilmesine kadar olan işlemlerin tamamını,
- j) Karkas: Kasaplık hayvanların usulüne uygun olarak kesilip, baş ve ayaklarının ayrılıp, derisinin yüzölüp, tüm iç organlarının çıkarılıp, böbrek ve böbrek yağı, çanak yağı, salkım yağı, fitik yağı, inguinal bölge yağı ve kavram yağı alındıktan sonra geriye kalan tüm gövdeyi,
- k) Sakatat: Kanı akıtılıp, derisi yüzülen gövdeden elde edilen; bağırsak, işkembe, karaciğer, dalak, böbrek, akciğer, yürek, diyaframa, kelle, paça, pöç, testis gibi insan gıdası olarak tüketilebilen kısımları,
- l) Pöç: Büyükbaş hayvanlarda kuyruğun, 1 inci kuyruk omuru ile 2 nci omuru arasından kesildikten sonra geriye kalan 2 nci, 3 üncü 4 üncü kuyruk omurlarını kapsayan etli kısmını,

m) Böbrek yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karın boşluğunun sırt kısmının her iki tarafında, bonfilenin altında, böbrek yatağı boyunca ve böbrekler ile beraber bulunan yağları,

n) Çanak yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda pelvis boşluğu içinde bulunan yağları,

o) Fitik yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, çok yağlı gövdelerde, kaburgalar ve omurlar arasından karın boşluğu ve göğüs boşluğuna doğru fitikleşmiş yağları,

ö) Gömlek yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, işkembe ile bağırsakların üzerini gömlek şeklinde saran, omentum da denilen yağları,

p) İnguinal bölge yağları: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, iki kavram arasında testis ve scrotum çevresindeki yağlar ile pelvis boşluğundan dışarı taşmış olan yağları,

r) Kabuk yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karkasın dış yüzünde, daha çok sırt kısmından kaburgalara doğru uzanan karkasa yapışık olan yağları,

s) Kavram yağı: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karkasın kavram bölgesinde bulunan yağları,

ş) Salkım yağı: Büyükbaş hayvanlarda, gövdenin ikiye ayrılması ile görülen, göğüs boşluğunda sternumun ön kısmının sağında ve solunda, kısmen gerdana doğru uzanan, salkım şeklinde bulunan yağları,

t) Boğazlama: Kasaplık hayvanların boğazlarının, Trachea ile Larynx in birleştiği yerden Larynx başta kalacak şekilde; deri, deri altı dokuları, arteria carotis comminis, vena jugularis, soluk borusu (trachea), yemek borusu (özofagus), bölgedeki kas dokuları ile diğer damar ve sinirlerin vertebralara kadar kesilmesini,

u) Kesim hücresi: Büyükbaş hayvan kesimlerinde, boğazlama işleminin en iyi şekilde yapılması için hayvanın tespit edildiği kafes şeklindeki sistemleri,

ü) Ayak Kesme Makası: Paslanmaz malzemeden üretilmiş hava ile çalışan büyükbaş hayvanların bacaklarını karpal ve tarsal eklemlerinden kesmeye yarayan makası,

v) Kanama kancası: Boğazlama sonrasında, büyükbaş ya da küçükbaş hayvanları, kanama konveyörüne asmak için kullanılan, bir ucu çengelli, diğer ucu makaralı ve makarası ile çengeli arasında zincir bulunan kancaları,

y) Kaldırma vinci: Boğazlama işlemi tamamlanan büyükbaş hayvanları, kanama kancası ile birlikte kanama konveyörüne aktarmaya yarayan vinçleri,

z) Kanama monorayı: Boğazlama sonrası büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların kanının akıtıldığı, boğazlamadan gövdenin işleme monorayına aktarıldığı kısma kadar gövdelerin taşındığı monorayı,

aa) İşleme monorayı: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvan kesimlerinde, kanama monorayının sonundan başlayıp, kesim işleminin sonuna kadar olan işlemlerin yapıldığı monorayı,

bb) Kancalı koyun askı arabası: Bir ucunda makara, diğer ucunda çeşitli sayılarda kancaları bulunan, küçükbaş hayvanlardan elde edilen karkasları taşımak için kullanılan monoray arabalarını,

cc) Sakatat taşıma arabası: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvanlardan kesim sonrası üretilen sakatatın taşınması için kullanılan, gövdesi havuz şeklinde tekerlekli el arabalarını,

çç) Çengelli sakatat arabası: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların sakatatının taşındığı, üzerinde çok sayıda çengel bulunan arabaları,

dd) Kan tankı: Boğazlama sonrası akan kanın, kan kanalı aracılığı ile işletmeden uzaklaştırılmak üzere toplandığı tankı,

ee) Göğüs açma testeresi: Büyükbaş hayvanların sternum kemiğini kesmek için kullanılan uç kısmı küt testeresi,

ff) Gövde ayırma testeresi: Büyükbaş hayvanlarda karkası ikiye ayırmak için kullanılan

testereleri,

gg) Kesim bıçağı: Boğazlama yapmak için kullanılan; paslanmaz malzemelerden üretilmiş, ucu sivri, uzun ve keskin bıçakları,

ğğ) Deri Yüzme bıçağı: Paslanmaz malzemelerden üretilmiş, ucu küt ve keskin bıçakları,

hh) Trimming: Kesim esnasında, karkas üzerinden istenilmeyen kısımların temizlenerek atılmasını,

ıı) Sıcak tartı: Karkas muayenesi sonunda randıman ve ödemeye esas olacak ağırlığın belirlenmesi için yapılan tartım işlemini,

ii) Şak yapma: Gövde üzerinde deri veya diğer dokulara yapılan ensizyon işlemini,

jj) Muayene etiketi (beşli etiket): Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, aynı gövdeye ait; kelle, deri, karaciğer ve yarım karkasların her birine birer parçası yapıştırılan, beş parçadan oluşan etiketi,

kk) Transit stres: Kesim için mezbaha tesisine nakledilen canlı hayvanlarda, naklin doğal fiziki şartlarından ve hayvandaki yer değişikliğinden kaynaklı olarak meydana gelen stres, kaslarda kasılma ve beden ısısının artışı ile seyreden ve et kalitesini negatif yönde etkileyen fizyolojik olayı,

ll) Mecburi Kesim: Hayvanın herhangi bir nedenle tedavisinin mümkün olmadığı durumlarda, hayvanın faydalanılabilecek kısımlarının daha fazla değerini kaybetmeden kasaplık olarak kesime sevk edilmesidir.

mm) Şüpheli hayvan: Herhangi bir nedenle tedavisinin mümkün olmadığı ve prognozu kötü olduğu durumlarda Veteriner Hekim tarafından kesime sevk edilen hayvan.

nn) Otopsi: Mezbaha dışında kesilerek mezbahaya getirilen hayvanın ölüm zamanının belli olmadığı durumlarda Resmi Veteriner Hekimin hayvanın karkasına belli kriterlere göre yapacağı muayeneyi, ifade eder.

Teşkilat

MADDE 5 - 1

Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğünün personel yapısı aşağıda belirtilen şekildedir.

- a) Şube Müdürü,
- b) Sorumlu Yöneticiler,
- c) Veteriner Hekimler,
- ç) Kesimhane İşçileri,
- d) Mezbaha Kesim İşçileri.

İKİNCİ BÖLÜM

Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvanların Kesimleri

Büyükbaş Hayvanların Kesimi

Hayvanların kesime hazırlanması

MADDE 6 – 1) Kasaplık Hayvanlar, sahipleri veya celepler tarafından hayvan refahının sağlandığı nakil kamyonları ve kamyonetler ile hafta içi kesim günlerinin hangi saati olursa olsun mezbahaya getirilir. Mezbaha girişinde görevli personel tarafından evrak kontrolleri tamamlanan hayvanlar sırayla padoklarda beklemeye alınır. Hayvan kesimden önce en az 8 (sekiz) saat aç bırakılır. Bu zaman zarfında hayvan üzerinde oluşan transit stres de ortadan kalkmış olur. Bu durum kanın rahat süzülmesini sağlar, etin mikrobiyolojik kalitesini pozitif yönde etkiler. Gün içerisinde saat 08:00'den sonra gelen hayvanlar aynı gün kesilmez, beklemeye alınarak dinlenmelerini sağlamak amacıyla kesimleri ertesi güne aktarılır. Bekleme sırasında bu hayvanların beslenmeleri sahipler tarafından sağlanır. Otomatik suluklar vasıtasıyla su ihtiyaçları karşılanır, ayakları ve çamur, gübre bulaşmış yerleri, hayvan bakıcısı tarafından kirlilik yoğunluğuna göre yıkanarak temizliği yapılır.

Kesim işlemine başlamak için hayvana ait evraklar (Hayvan pasaportu, dişi hayvan kesim raporu, gıda zinciri bilgisi) , Resmi Veteriner Hekim tarafından kulak küpelerinin ve sağlık kontrollerinin yapılmış olması şarttır. Kontrolü tamamlanan hayvanlar karıştırılmayacak şekilde sıralanır ve hayvan refahına uyularak görevli personel eşliğinde ölüm yolunu takiben, mezbahanın kesim yeri girişindeki kesim hücresi diye adlandırılan yere alınır. Buradan yatırma rampasına aktarılan hayvanı kanama konveyörüne asacak olan işçi, bunun için, kanama kancasının çengelli tarafını hayvanın sağ art ayak metatarsusundan bağlayarak tespit eder. Sonra da kanama kancasının makaralı kısmında bulunan tırnağı, kaldırma vincine takar (küçük gövdelerde buraya ek bir zincir ilave edilir). Bu işlem tamamlanınca işçi vincin kaldırıcı düğmesine basıp, hayvanın sırt kısmını havaya kaldırıp, boyun kısmını yere degecek duruma getirir. Boğazlayıcı kasap, hayvanın başının kaymaması için, boynu enseye doğru gerdirerek gırtlak bölgesinin meydana çıkmasını sağlar. İşletmesinde kesim hücresi bulunan kombinalarda, hayvanlar kesim hücresinde tespit edilip, boğazları **Boğazın Kesilmesi** bölümünde belirtildiği bölgeden kesildikten sonra kanama konveyörüne aktarılır.

Boğazın kesilmesi

MADDE 7 – 1) Yukarıda tanımlaması yapıldığı şekilde kesime hazır duruma gelen hayvan, Mezbaha Kesim İşçisi tarafından gırtlak(Larynx) yoklanarak, gırtlığın(Larynx), soluk borusu (Trache) ile birleştiği yerden ve gırtlak (Larynx) başta kalacak şekilde, keskin, düz ve büyükçe bir bıçakla, besmele çekilip, kuvvetlice bastırılarak boyun omurlarına (vertebralar) kadar kesilir. Çırpınmayı önleme amaçlı, omurilik soğanı (medulla oblongata) ve omuriliği (medulla spinalis) tahrip etmek ya da kalbe zarar vermek kanın iyi akmasını önleyici hareketler olduğundan bu hareketlere izin verilmemelidir. Boğazlama esnasında, yemek borusu da (özafagus) kesildiğinden, akabilecek içkembe muhtevası ile karkas ve sakatatın kontamine edilmemesi için gerekirse yemek borusunun kesik ucu bağlanır veya özel kelepçeler kullanılarak sıkılır.

Boğazı kesilmiş hayvan, kaldırma vinci vasıtasıyla kanama konveyörüne aktarılır. Hayvan kanama konveyöründe ileri çekilerek, ölüm olayı (çırpınma reflekslerinin bitmesi) gerçekleşene kadar bekletilir. Ardından diğer hayvan için boğazlama işlemine geçilir ve bu işleme sırası ile devam edilir. Kanın süzülmesi için boğazlama sonrası hayvan aktarma vincine alınmadan önce en az 3 dakika bekletilir.

Başın yüzümü, boynuzların kesilmesi ve dilin çıkarılması

MADDE 8 – 1) Boynuz dibinden başlayarak, iki boynuz arasında deriye bir şak yapılır. Boynuzların dibinde deri parçası kalmayacak şekilde, deri boynuzdan ayrılır ve bu şak sağ ya da sol boynuz dibinden gözün dış kenarından dudakların birleştiği yere indirilir. Dudaklar deride kalmak üzere, yüzüm işlemi tamamlanarak baş derisi kelleden ve gövdeden ayrılır.

Yüzümü tamamlanan baş üzerine; düşmeyecek ve rahatlıkla görülebilecek şekilde beşli etiketten birincisi yapıştırılır. Derisi yüzülen başın boynuzları, boynuz kesme makası ya da boynuz testeresi vasıtasıyla kesilir Ardından kelleler yıkanıp temizlenmek üzere; kancalı kelle arabalarına dizilip muayene edildikten sonra 0 ile +3 derecelerdeki ön soğutma odalarına' alınır.

Ön ayakların yüzümü ve ön paçaların alınması

MADDE 9 – 1) Ön ayakların yüzümü için öncelikle, tırnaklar deride kalmamak üzere, tırnak etrafında, deriye dairevi bir şak yapılır. Tırnağın arka kısmından, her iki bakanak arasından ve dairevi şaktan başlamak üzere, bıçak ucu ile bilek eklemi (Articulus Carpi) ardına kadar deri kesilir. Eklemi geçer geçmez, hafif dairevi bir şakla tam ortadan (Regio Antebrachii Medialis) devam eden deri şaki, hafif ön tarafa eğimli olarak yürütülür. Regio Sternalis' in ön tarafından Linea Alba' ya açılan şakla birleştirilir. Aynı şekilde öbür ayaktaki deri şaki da açılır ve bu şaklar esas olmak üzere yüzmeye geçilir. Kasap bir eli kiriş kitlesi ile kemik arasına açtığı yerden kirişi tutarak derinin ön kısmının yüzümünü tamamlar. Eklemi bağlantılarından keserek paçayı deriden ayırır.

Art ayakların yüzülmesi

MADDE 10 -1) Topuktan (Tuber Calcanei) başlamak üzere, ayağın arka yüzünden, tırnağın deri ile birleştiği bölgeye kadar deriye bir şak yapılır. Bu şaktan başlayarak bacak derisi yüzülür. Bakanaklar ve art tırnak paçada bırakılır.

Tarsal eklem gelince; eklem meydana çıkarılır. Tarsal kemikler gövdede kalmak üzere eklem ayrılması sağlanır. Daha sonra art ayak yüzümü tamamlanarak paça deriden ayrılır.

Gövdenin işleme konveyörüne aktarılması

MADDE 11 -1) Arka sağ bacağından kanama monorayına asılı olarak gelen gövdenin öncelikle boşta olan sol paçası alınır. Gövde sol bacak aşil tendonundan taşıma kancasına takılarak vinç yardımı ile kaldırılır. Serbest kalan sağ bacadaki kanama kancası, sağ bacadan kurtarılarak tekrar boğazlama bölümüne gönderilir. Gövde sol bacağından asılı durumda iken, sağ paçada alınıp, sağ bacak aşil tendonundan ikinci taşıma kancası takılır. Vinç yardımı ile gövde önce boşta olan sağ ayağından, sonra vinçte asılı sol ayağından işleme monorayına aktarılır. Gövde; aktarma sonunda, kanama monorayındaki yönünün tam tersi konuma çevrilmiş olur.

Gövde yüzüm başlangıç şaklarının açılması

MADDE 12-1) Her iki kolun iç yüzlerinden karın hattına (Linea Alba) açılan kesilerden (ensizyonlar) yüzülerek deri ön kollardan kurtarılır.

Ön ve arka paça alındıktan sonra; anüsün hemen önünden başlayarak erkekte testislerin ortasından, dişilerde memelerin ortasından; karın, dös (sternum) ve boyun ortası hattından karın hattına (Linea Alba) geçecek ve boğazlama yerinde bitirilecek şekilde deri kesilir. Bu şakin yapılması esnasında, bilhassa karın boşluğu kısmında; karın duvarının kesilip iç organlara zarar verilmemesi için, bıçak ucunun son derece dikkatli kullanılması gerekir.

Rektumun ayrılması ve kuyruğun açılması

MADDE 13-1) Öncelikle rektum bağlarından ayrılarak anüs serbest bırakılır. Bu esnada rektum ya da idrar kesesine bıçak kaçırılıp bölgenin idrar ya da dışkı ile kontamine edilmemesine dikkat edilmelidir. Ayrıca rektumdan kaynaklanabilecek kontaminasyonların(bulaşmaların) önüne geçmek için rektum özel kelepçelerle bağlanabilir. Bu işlemin ardından anüsün kuyruk derisinden ayrıldığı bölgeden ve kuyruğun alt kısmından; 4 üncü kuyruk omuruna kadar bir kesi (ensizyon) yapılır. Kuyruk; ilk üç kuyruk omuru gövdede kalacak şekilde, 3 üncü ve 4 üncü kuyruk omuru ekleminden kesilir. Diğer kuyruk omurlarını kapsayan kısım deride kalır.

Boyun derisinin yüzülmesi

MADDE 14-1) Daha önce orta hattından şaklanmış olan boyun derisi; deri yüzme makinesinin kolayca çekebileceği kadar, deriye bıçak kaçırılmadan, sağlı ve sollu olarak açılır. Bu bölümde, gerdanın kirlenmesini önlemek amacı ile boyun derisi sağ ve sol tarafından iki ucu mandallı bir aparatla gövdenin ense kısmında birleştirilir. Deri yüzümü tamamlandığında, tekrar kullanılmak üzere aparat deriden ayrılır.

Kolların yüzülmesi

MADDE 15-1) Her iki kolun iç yüzlerinden karın hattına (Linea Alba) açılan şaklardan yüzülerek deri ön kollardan kurtarılır.

Gövde ve göğüsün yüzülmesi

MADDE 16 - 1)Göğüs kısmından başlamak üzere; daha önce karın hattı (Linea alba) hattından açılan şak üzerinden deri kuvvetlice kavranıp gerdirilerek, ucu sivri olmayan ve burnu dairevi bıçak yardımıyla, bıçak yüzü deri tarafında ve deriye dik açığa yakın bir konumda, yukarıdan aşağıya doğru yüzüm hareketleriyle, gövde ile deriye bıçak kaçırılmadan, deri yüzme makinesinin rahatlıkla çekebileceği konuma kadar, sırta doğru derinin gövde ve göğüsten ayrılması sağlanır. Bu işlem sağlı ve sollu olarak tamamlanır.

Butların açılması

MADDE 17 –1) Linea Alba üzerinde yapılmış olan şakin üst başlangıç noktası ile erkeklerde testis (scrotumun) arkası, dişilerde de şakin üst başlangıç noktası ile memelerin arka noktası arasındaki kısmın ortasından bacakların arka iç yüzünden topuğa (Tuber Calcanei) kadar bir şak yapılır. Bu şaklardan kuvvetlice tutulup gerdirilerek gövde ve göğüsün açılmasında olduğu gibi deri sağlı ve sollu olarak butlardan ayrılır.

Deri yüzme makinesi ile derinin gövdeden ayrılması

MADDE 18 -1) Gövde ön ayaklarından, zincirle tespit edilir. Deri yüzme makinesinin deriyi aşağıdan yukarıya çekmesi halinde, ön ayak derilerinden, yukarıdan aşağıya çekmesi halinde arka ayak derilerinden deri yüzme makinesinin zincirlerine bağlanarak deri yüzme makinesi çalıştırılır. Gövdenin her iki tarafındaki platformda bulunan kasapların hafif bıçak hareketleriyle derinin gövdeden istenilen şekilde (deri üzerinde gövdeye ait kısımların kalmaması) ayrılması sağlanır. Deri üzerine beşli etiketin ikinci parçası yapıştırılır. Bu işlemin ardından derinin bağlı olduğu zincir çözülür ve deri şut ya da arabalar ile deri çıkışına gönderilir.

Göğüs kafesinin açılması

MADDE 19-1) Bölgenin görünümünü bozmayacak şekilde, göğüs açma testeresi ile düz bir hat boyunca, yukarıdan aşağıya doğru döş (sternum) kesilerek ikiye ayrılır. Bu işlemin ardından soluk borusu ve yemek borusu, bıçak yardımı ile etrafındaki bağlantılarından kurtarılır.

Karın bölgesinin açılması ve organların çıkarılması (Kritik)

MADDE 20 -1) Platformda bulunan kasap, öncelikle dişilerde memeleri, erkeklerde penis ve testisler ile inguinal bölge ve kavram yağlarını alır. Penisin çıkarılması esnasında yapılacak trimming, daha sonra ikinci bir triminge gerek kalmayacak şekilde yapılmalıdır. Karın boşluğu (cavum abdominis); Leğen kemiğinin (pelvis) ön kenarından başlanıp, Linea alba (orta hat) takip edilerek daha önce kesilmiş olan döş (sternum) ile birleşecek şekilde kesilir. Bu kesim işlemi esnasında iç organların kesilerek zarar görmemesi için gereken önlem alınır. Açılan pelvis boşluğundan, idrar kesesi (vesica ürinalis), uterusve ürogenital kalıntılar alınır.

Sindirim sistemi organlarının çıkarılması

MADDE 21-1) Linea alba hattından açılmış olan kısımdan sindirim sistemi organları (özafagus, rumen, reticulum, omasum, abomasum, ince, kalın ve kör bağırsaklar, rectum) bağlarından kurtarılıp, karın boşluğundan dışarı çıkarılırken gömlek yağları, pankreas ve dalak (lien) alındıktan sonra sakatat taşıma arabası ya da şut ile işkembe ve bağırsak işleme odasına gönderilir.

Karaciğerin çıkarılması

MADDE 22 -1) Karaciğer bağlarından kurtarılarak dışarı alınır. Üzerindeki safra keses (vesica fella) patlatılmadan uzaklaştırıldıktan sonra üzerine beşli etiketten üçüncüsü yapıştırılarak muayene arabasına bırakılır.

Göğüs boşluğu (cavum pectoris) organların çıkarılması

MADDE 23 -1) Karaciğer çıkarıldıktan sonra diaphragma tam ortadan, yukarıdan aşağı doğru kesilir. Kalp, trachea ile birlikte akciğer, diaphragma bağlantı kasları ve diaphragma çevresinde gövdeye bağlı olarak çoğalmış olan yağlar, gövdede kalmayacak şekilde kesilerek dışarı alınır. Bu işlemin ardından kalp ile akciğer ayrılarak muayene edilmek üzere muayene arabasına bırakılır.

Karkasın ikiye ayrılması

MADDE 24 -1) Art ayaklarından monorayda asılı olan karkas, gerdirme çubuğu ya da hareketli monoray sistemi (kontinü sistem) ile gerdirilir. Gövde ayırma testeresi ile pelvisin symphysis pelvinasından(Leğen kemiğinin orta yeri) başlanarak sakrumun (Sağrı kemiği), canalis vertebralisin (omuriliğin yerleştiği kanal) ve processus spinalislerin (Omur kemiklerinin uzantıları) tam ortasından olmak üzere yukarıdan aşağıya doğru columna vertebralis (bel omurları) kesilerek karkas ikiye ayrılır. Bu esnada; kemiklerde sürtünmeden ileri gelecek olan yanma meydana gelmemesini, testerenin zarar görmemesini, kesim esnasında oluşan talaşların uzaklaştırılmasını ve rahat bir kesim yapılmasını sağlamak amacı ile gövde ayırma testeresinin su sistemi devamlı çalışır durumda olması gerekir.

Karkası ikiye ayırmak için, öncelikle gövde ayırma testeresi kullanılmalıdır. Zorunlu durumlarda balta kullanılarak da bu işlem yapılabilir. Balta kullanılan kesimlerde; ayırma işlemine, sakrum ve symphysis pelvinanın ortasından başlanır, processus spinalisler sağda ya da solda kalacak şekilde kesilerek karkas ayırma işlemi tamamlanır. Bu işleme başlamadan önce, ayırma işleminin düzgün bir hat üzerinde gerçekleştirilmesi ve bölgedeki kas gruplarının zarar görmemesi için karkasın sırt kısmından yukarıdan aşağıya doğru keskin bir bıçak yardımı ile kesim yolu belirlenir.

Karkas ayırma işlemi tamamlanınca beşli etiketten kalan iki parçadan, biri sağ diğeri sol yarım karkas üzerine yapıştırılır.

Karkasın trimmingi

MADDE 25 -1) Karkas ayırma işlemi tamamlandıktan sonra karkas üzerinde bulunan; iri damarlar, ligamentum nücha(Ense Bağı veya kirişi), görünen lenf yumruları, omurilik (medulla spinalis), olması halinde ekimotik kısımlar, nokra (hypoderma bovis), ödem, apse, nekrotik doku, deri kalıntıları vb oluşumlar, karkastan uzaklaştırılarak trimming arabasına atılır. Bu işlem yapılırken karkasın sağlam dokularına zarar vermemeye ve karkasın genel görüntüsünü bozmamaya azami özen gösterilir.

Gövdenin muayenesi,

MADDE 26 -1) Karkas, sakatat ve derinin muayenesi;

a - Karkasın muayenesi:

Karkasın muayenesinde karkasın genel kondisyonu, besi durumu özellikle yağ dokusu, renk değişiklikleri (patolojik veya fizyolojik sarılık) ve konzistens yönünden muayene edilir. Buna ilaveten, bağ dokusu, diyafram, kemik, eklemler, karın ve göğüs boşluğu, pleura ve periton ile generalize enfeksiyonlar yönünden et lenf yumruları muayene edilir. Ayrıca karkasın genel yapısı, rengi, kanın akıtılma durumu, kokusu, apse ve tümör gibi patolojik durumlar yönünden muayene edilir. Göğüs ve karın boşluğu sıvı toplanması, anormal koku, yangı, apse ve tüberküloz yönünden muayene edilmelidir.

b - Derinin muayenesi:

Deri; hipoderma, antraks, yanıkara, septisemi, çiçek, yaralar, apseler, deri altındaki infiltrasyonlar, iç yüzünün fazla kanlı olup olmadığı yönünden muayene edilir. Derinin iç yüzünün fazla kanlı olması hayvanın agoni halinde veya ölümden sonra kesildiğini gösterir.

c - Sakatların Muayenesi

Mide ve bağırsakların muayenesinde seröz zarların, damarların doluluk durumu, tüberküloz, yangısal bozukluklar ve paraziter invazyonların varlığı aranır. Uterus, vajina ve vulva özellikle kesimden önce doğum halinde, vajina salgıları veya uterus yüzeyinde patolojik bozukluklar gösteren hayvanlarda dikkatlice gözden geçirilir. Böbrek muayene edilmeden önce kapsülünden çıkarılmalıdır. Akut milier tüberküloz şüphesinde böbrek gövdeden ayrılarak dikkatlice muayene edilmelidir. Zira milier tüberküloz çoğu zaman güçlükle teşhis edilebilmektedir. Dalağın her iki yüzü önce inspeksiyonla, sonra palpasyonla muayene edilir. Pulpanın muayene edilmesi amacıyla gerekirse dalağa uzunlamasına kesit yapılır. Dalak kenarlarının kalınlaşmış, büyümüş olması, renk ve vizkozitesi başta antraks ve septisemik hastalıkların teşhisinde büyük önem taşır. Karaciğer, özellikle büyüklüğü, lob kenarlarının inceliği ve kalınlığı, yağ dejenerasyonu ve parazit odaklarının varlığı ile rengi yönünden muayene edilir. Muayenede gerekli görüldüğünde büyük safra kanallarından geçecek şekilde karaciğere derince bir kesit yapılır ve kesilen safra kanallarına dışarıdan basınç yapılarak *F. hepatica*, *Dicrocoelium dendriticum* gibi paraziter invazyonlar ya da bunların reaksiyon ürünleri saptanır. Safra kesesi ise dışarıdaki yangısal değişiklikler ve kalınlaşmalar ile içeriğinde yabancı madde varlığı yönünden muayene edilir. Ayrıca safra kesesi bakteriyolojik et muayenesi açısından büyük önem taşıdığından muayenenin sonuna kadar uzaklaştırılmamalıdır. Kalbin muayenesinde özellikle kalp içerisindeki kalıntı kanın yapısı, endokardda peteşiyal kanamaların varlığı, myokardda ve bağ dokuda sistiserlerin ve ekinokokların varlığı, kalbin renk ve vizkozitesi kontrol edilir.

Yağların ve böbreklerin alınması

MADDE 27 -1) Sıcak tartı uygulamasından önce, çanak yağları, inguinal bölge yağları, kavram yağları, böbrekler ve böbrek yağları, fitik yağları ile salkım yağları tamamen alınıp yıkandıktan sonra, soğutulmak üzere, yağ arabaları ile 0 ile +3 derecelerdeki soğuk muhafaza odalarına gönderilir. Bu işlem esnasında, karkasın genel görüntüsünü bozmamak, bilhassa böbrek yağları alınırken hassas çalışılarak, bonfileye zarar vermemek için azami özen gösterilmelidir. Ayrıca kavram yağları alınırken, kavram kasının bütünlüğünü bozmadan bölgenin sağında, solunda, içinde ve dışında bulunan yağlar alınmalıdır.

Karkasın yıkanması

MADDE 28 -1) Muayenesi tamamlanıp yağları alınan yarım karkaslar bir araya getirilerek karkas yıkama bölümüne getirilir. Burada ılık ve basınçlı su kullanılıp, karkasların her yeri iyice yıkanarak kemik kırıntılarının dahi hiçbirinin karkas üzerinde kalmamasına özen gösterilerek bu işlemde tamamlanır.

Karkasın Tartılması

MADDE 29-1) Yıkama işlemi tamamlanan yarım karkaslar bir araya getirilerek, ödemeye ve randıman hesabına esas olacak kilonun belirlenmesi için tartı monorayına çekilmeden en az yarım saat beklemeye alınır. Tartımı yapılan karkas etten %2 su fitesi ve kanca fitesi de düşüldükten sonra tartım işlemi kayıt altına alınır karkasların üzerine de tartı etiketi yapıştırılır. Tüm bu işlemlerden sonra karkaslar 0 ile +4 derecedeki ön soğutma depolarına sevk edilir.

Sakatatın temizlenmesi

MADDE 30-1) Muayenesi tamamlanan ve tüketime uygun olduğuna karar verilen iç organlar (karaciğer, akciğer, yürek, işkembe, dalak, bağırsak ve iç yağlar), temizliği yapılmak üzere temizlik odalarına alınır. Karaciğer temizlenirken üzerindeki safra kesesi patlatılmadan kesilip atılır ya da konsantre safra üretimi olduğunda içeriği bir kap içinde toplanır. Temizliği tamamlandıktan sonra çengelli sakatat arabalarına asılır. Yürek kesilip kanı boşaltıldıktan sonra, akciğer ve dalak ise olduğu gibi iyice yıkanarak sakatat arabalarına asılır ve soğuk depolara gönderilir. Bağırsaklar, ince bağırsak şirden ile birleştiği yerden kesilip bağırsak işleme bölümüne gönderilir. İşkembelerin bağırsaktan ayrılıp içeriği boşaltıldıktan sonra börkenek, işkembe, kırkbayır ve şirden birbirinden ayrılır. Arkasından işkembe ve börkenek, bol su ile kaba temizliği yapılarak işkembe temizleme ve işleme bölümüne gönderilir. Kırkbayır ülkemizde insan gıdası olarak kullanılmamakta olup ihracat ürünü olarak kullanıldığından kırkbayır temizleme yerine sevk edilerek temizletilir ve bol tuzla tuzlanarak sevk edilmeye uygun hale getirilir. Şirden ise insan gıdası olarak tüketimde kullanılmadığından temizliği yapılmadan atılır.

Kesim artıkları

MADDE 31 -1)

a - Kesim sırasında oluşan artık maddeler, mezbaha tesisinin etrafında birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.

b - Kesim sırasında oluşan artık maddelerin şevkinde kullanılan araçlar ve kapların bu sistemin çalışabilirliğine uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.

c - Kesim sırasında oluşan artık maddeler(kan, trimming vb.), gıda ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.

d - Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

Küçükbaş hayvanların kesimi

Hayvanların kesimi ve yüzüme hazırlanması

MADDE 32 -1) Kasaplık Hayvanlar, sahipleri veya celepler tarafından nakil kamyonları ve kamyonetler ile hafta içi kesim günlerinin herhangi bir saatinde de olsa mezbahamıza getirilir. Yetkili kişiler tarafından evrak kontrolleri (Gıda zinciri bilgisi, nakil belgesi, dişi hayvan kesim raporu) tamamlanan hayvanlar sırayla padoklarda beklemeye alınırlar. Hayvan kesimden önce en az 8 saat aç bırakılır. Böylece hayvan üzerinde oluşan transit stres de ortadan kalkmış olur. Bu durum kanın rahat süzülmesini sağlar, etin mikrobiyolojik kalitesini pozitif yönde etkiler. Gün içerisinde saat 08:00'den sonra gelen hayvanlar dinlenmelerinin sağlanması amacıyla kesimleri ertesi güne aktarılır. Bekleme sırasında bu hayvanların ayaklarının ve çamur, gübre v.b ile bulaşmış yerlerinin, gerek görülürse ve imkan dahilinde yıkanarak temizliği yapılır.

Hayvanlar teker teker tutularak sağ art ayak tırnağı ekleminden makaralı koyun kanama kancalarına takılır. Makaralı koyun kanama kancasının makara kısmı, elevatöre takılarak koyunun kanama monorayına taşınması sağlanır. Burada koyunun başı çeneden tutulup enseye doğru itilerek boyun gerdirilir. Bu şekilde kesime hazır duruma gelen bölge (Larynx) yoklanarak; Larynx'ın Trache ile birleştiği yerden ve Larynx başta kalmak üzere; keskin bir bıçakla; besmele çekilip kuvvetlice bastırılarak vertebralara kadar kesilir. Büyükbaş hayvanlarda olduğu gibi, küçükbaş hayvanlarda da medulla oblangata ve medulla spinalise zarar verilmemeli, kan akımını önleyici hareketlerden kaçınılmalıdır. Boğazlama işlemine sırası ile devam edilerek hayvanlar kanama hattında sıralanır.

Şişirme

MADDE 33 -1) Şişirme işlemi daha sonra yapılacak yüzüm işlemini kolaylaştırmak, deri ve gövde bütünlüğüne zarar vermemek için yapılır.

Boğazlamadan sonra kanı akıtılıp, çırpınma hareketleri sonlanmış olan gövdeler şişirme bölümüne getirilir. Burada; şişirme sisteminin ucundaki kanül hayvanın kasık bölgesinden (Regio inguinalis) deri altına yatay olarak sokulup, derinin patlatılmamasına dikkat edilerek şişirme işlemi tamamlanır. Şişirme işlemi için öncelikle kasık bölgesi tercih edilmekle birlikte; kuyruk altı, ön ve arka incik bölgeleri de tercih edilebilir. Deriye zarar verilmemesi için bu bölgeler dışında kalan yerler tercih edilmez.

Kuyruk altının açılması

MADDE 34 -1) Kuyruk altının yünsüz derisi ile kuyruk üstünün yünlü kısmının birleştiği hattın 2 cm kadar kılsız bölgesi tarafının içinden, her iki taraftan yarımşar daire şeklinde ve kuyruk yağına zarar vermeden deriye şak yapılır.

Art sol paçanın alınması

MADDE 35 -1) Kuyrukta açılan şakların soldakinin ucundan başlayıp, bacağıın iç yüzünden Tarsal eklemin olduğu yere kadar bir şak yapılır. Talus kemiği (aşık kemiği), gövdede kalacak şekilde, paça derili olarak kesilerek gövdeden ayrılır.

Kuyruk kapağının ve butların yüzülmesi

MADDE 36 -1) Kuyruk derisi daha önce açılan şaklardan başlanarak deride yağ bırakılmadan, kuyruk ile gövdenin birleştiği bölgeye kadar yüzülür. Devamında sağ ve sol budunda yüzümü tamamlanır.

Kuyruk ucunun ve kuyruğun dorsal (üst) kısmının yüzülmesi

MADDE 37-1) Kuyruk ucu sağlı ve sollu açılarak deride yağ bırakılmadan kuyruğun gövde ile birleştiği yere kadar yüzülür. Bu işlemin kolay yapılabilmesi için kuyruk bir kanca ile kaldırılarak bacağa tespit edilir.

Konveyöre aktarma

MADDE 38 -1) Kuyruğu, sol budu ile sağ budu yüzülmüş ve sol paçası alınmış gövde kanama kancasından kurtarılır, sol ayak aşıl tendonundan konveyör kancasına takılır, boşta kalan sağ ayaktan, sol ayakta belirtildiği gibi sağ paça ayrıldıktan sonra sağ ayak aşıl tendonundan konveyör kancasına takılarak aktarma işlemi tamamlanır.

Karın ve göğüs derisinin yarılması

MADDE 39 -1) Anüsün hemen önünden başlayarak erkekte testislerin ortasından, dişilerde memelerin ortasından; karın, sternum ve boyun ortası (linea alba) hattından geçecek ve boğazlama yerinde bitirilecek şekilde deri kesilir. Bu şakın yapılması esnasında bilhassa karın boşluğu kısmında; karın duvarının kesilip iç organlara zarar verilmemesi için bıçak ucunun son derece dikkatli kullanılması gerekir. Bu şaktan sonra iki taraflı olarak evvela çatı bölgesi (regio pubis), sonra kasık bölgesi (regio inguinalis) yüzülür.

Ön paçaların alınması, boyun ve kolların yüzülmesi

MADDE 40 -1) Her iki kolun carpal ekleminin iç yüzlerinden linea alba ya açılan şaklardan yüzülerek deri ön kollardan kurtarılıp art paçalarda olduğu gibi ön paçalarda alındıktan sonra boyun derisi sağlı sollu olarak enseye kadar yüzülür.

Yanların yüzülmesi gırtlığın açılması

MADDE 41 -1) Daha önceden kol, but ve boyun yüzümü işlemleri tamamlanan gövdenin karın bölgesi; derinin kolaylıkla çekilip sıyrılabileceği bir hatta kadar sağlıklı sollu, deride gövdeye ait yağ ve kas dokuları bırakılmadan ve deriye zarar verilmeden bıçak ve kısmen el marifetiyle sırtta doğru yüzülür.

Boynun açılması

MADDE 42 -1) Özafagus (yemek borusu) ve trachea (soluk borusu), sternum ve boğazlama hattı boyunca bıçak ile etrafındaki bağlantılarından kesilerek serbest hale getirilir.

Rektumun Alınması

MADDE 43 -1) Öncelikle rektum bağlarından ayrılarak anüs serbest bırakılır. Bu esnada rektum ya da idrar kesesine bıçak kaçırılmadan bölgenin idrar ya da dışkı ile kontamine edilmemesine dikkat edilmelidir.

Derinin sırttan ayrılması

MADDE 44 -1) Gövdeye sadece sırt ve ense bölgesinden bağı kalan deri, deri alma bölümünde, hayvanın sırtından, yukarıdan aşağıya doğru, bir elle çekilirken diğer elle de deride yağ ve bağ doku kalmaması için el ayası veya yumruk ile bastırılarak gövdeden ayrılır ve deri çıkışına gönderilir.

Tulum çıkarma

MADDE 45 -1) İhtiyaç görüldüğü durumlarda, özellikle kuzu kesimlerinde, deriye verilebilecek zararı en aza indirmek için, derinin bütünlüğünü bozmadan, el manipülasyonları ile deri tulum şeklinde de çıkarılabilir.

Testis ve memelerin ayrılması

MADDE 46 -1) Deri sırttan ayrıldıktan sonra dişilerde memeler, erkeklerde testisler ile penis kesilerek gövdeden ayrılır. Testisler satılmadığı durumlarda, trimming artıkları ile birlikte kesimhaneden uzaklaştırılır.

Karın boşluğunun açılması ve iç organların çıkarılması

MADDE 47 -1) Derisi yüzülen hayvanlar, pelvisin(leğen kemiği) kenarından başlayıp Linea alba(orta hat) boyunca bıçak olmayan el ile iç organlara bastırıp karın duvarından uzaklaştırıldıktan sonra, bıçağın keskin yüzü dışa gelecek şekilde sternuma(döşe) kadar bir şak yapılarak karın bölgesi açılır.

Açılan karın boşluğundan (cavum abdominis), ilk önce pelvis boşluğunda bulunan idrar kesesi (vesica urinialis), dişilerde uterus ve ürogenital kalıntılar dışarı alınır. Ardından gömlek yağı (omentum), alınarak yağ arabalarına bırakılır. Bu işlemin ardından sindirim sistemi organları (özafagus, rumen, reticulum, omasum, abomasum, ince, kalın ve kör bağırsaklar, rectum), rectumdan başlayıp aşağı doğru çekilerek dışarı alınır. Pankreas ve işkembe üzerinde bulunan dalak ayrılır. Bağırsaklar ile işkembe;

duedonum ve abomasumun birleştiği yerden kesilip ayrıldıktan sonra bağırsaklar, bağırsak işleme b3l3m3ne işkembe ise içi boşaltılıp kaba temizliği yapılmak 3zere ilgili b3l3me g3nderilir.

Diyaframa, g3vdede kas bağlantısı (pars muscularis) kalmayacak şekilde kesilip, karın ve g3đ3s boşluğunda kalan y3rek, akciğer ve karaciğer, trachea ile birlikte takım halinde dışarı alınarak muayene b3l3m3ne g3nderilir.

Karkasın trimmingi

MADDE 48 -1) Sakatat ve içi organlar çıkarıldıktan sonra; g3r3nen lenf yumruları, olması halinde ekimotik kısımlar, 3dem, apse, nekrotik doku, deri kalıntıları vb oluşumlar g3vdeden uzaklaştırılarak trimming arabasına atılır. Bu işlem yapılırken, karkasın sağlam dokularına zarar vermemeye ve karkasın genel g3r3nt3s3n3 bozmamaya azami 3zen g3sterilir.

Karkasın muayenesi,

MADDE 49 -1) Karkas, sakatat ve derinin muayenesi; Hayvansal Gıdalar İçin 3zel Hijyen Kuralları Y3netmeliği ve Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin 3zel Kuralları Belirleyen Y3netmeliğe istinaden yapılacaktır.

Başın ayrılması

MADDE 50 -1) Baş bir bıçak yardımı ile g3vdeden ayrılıp, varsa boynuzları kesilip, yıkandıktan sonra, sakatat arabalarına konularak 0 ile +3 derecelerdeki 3n soğutma depolarına g3nderilir.

Yağların ve b3breklerin alınması

MADDE 51 -1) Yıkamaya geçilmeden 3nce çanak yağları, kavram yağları ile b3brekler ayrıldıktan sonra b3brek yağları; yağ arabalarına alınıp temizlenerek 0 ile +3 derecelerdeki 3n soğutma depolarına g3nderilir.

Karkasların koyun askı arabalarına aktarılması

MADDE 52 -1) Karkaslar monoray kancalarından çıkarılıp, art ayak aşıl tendolarından birleştirilerek çok kancalı koyun askı arabasının her bir kancasına bir karkas asılmak suretiyle aktarma işlemi yapılır.

Karkasın yıkanması

MADDE 53 -1) Muayenesi tamamlanıp yağları alınan yarım karkaslar bir araya getirilerek karkas yıkama bölümüne getirilir. Burada ılık ve basınçlı su kullanılıp, karkasların her yeri iyice yıkanarak kemik kırıntılarının dahi hiçbirinin karkas üzerinde kalmamasına özen gösterilerek bu işlemde tamamlanır.

Gövdenin tartılması

MADDE 54 -1) Yıkama işlemi tamamlanan bütün karkaslar bir araya getirilerek, ödemeye ve randıman hesabına esas olacak kilonun belirlenmesi için tartı monorayına alınmazdan önce en az yarım saat bekletilir. Tartımı yapılan karkastan %2 su firesi ve kanca firesi de düşüldükten sonra tartım işlemi kayıt altına alınır karkasların üzerine de tartı etiketi yapıştırılır. Tüm bu işlemlerden sonra karkaslar 0 ile +4 derecedeki ön soğutma depolarına sevk edilir.

Kuyruk yağının alınması

MADDE 55 -1) Ön soğutma deposunda bir gece dinlendirilip soğutulmuş karkasların üzerindeki kuyruklar, karkasta kuyrukyağı kalmayacak şekilde kesilerek alınır. İhtiyaç doğrultusunda kuyruklar; satışa, üretime, şoklama tüneline ya da soğuk muhafaza odalarına gönderilir.

Sakatların Temizlenmesi

MADDE 56 -1) Muayenesi tamamlanan ve tüketime uygun olduğuna karar verilen iç organlar (karaciğer, akciğer, yürek, işkembe, dalak, bağırsak ve iç yağlar), temizliği yapılmak üzere temizlik odalarına alınır. Karaciğer temizlenirken üzerindeki safra kesesi patlatılmadan kesilip atılır ya da konsantre safra üretimi olduğunda içeriği bir kap içinde toplanır. Temizliği tamamlandıktan sonra çengelli sakatat arabalarına asılır. Yürek kesilip kanı boşaltıldıktan sonra, akciğer ve dalak ise olduğu gibi iyice yıkanarak sakatat arabalarına asılır ve soğuk depolara gönderilir. Bağırsaklar, ince bağırsak şirden ile birleştiği yerden kesilip bağırsak işleme bölümüne gönderilir. İşkembelerin bağırsaktan ayrılıp içeriği boşaltıldıktan sonra börkenek, işkembe, kırkbayır ve şirden birbirinden ayrılır. Ardından işkembe ve börkenek, bol su ile kaba temizliği yapılarak işkembe temizleme ve işleme bölümüne gönderilir. Kırkbayır ve şirden ise üretimde kullanılmadığından temizliği yapılmadan atılır. Üretimde kullanılacaksa işkembe ve börkenekte olduğu gibi temizlenerek, işkembe ve börkenek ile birlikte işkembe işleme bölümüne gönderilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Etlerin Damgalanması

Resmi Veteriner Hekimin sağlık işaretiyle ilgili çalışmaları

MADDE 56- 1) Resmi Veteriner Hekim sağlık işareti işlemleri ile sağlık işaretlerini kontrol eder ve özellikle aşağıdaki hususları temin eder

a - Sağlık işareti uygulaması Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığının kontrolü altındaki mezbaha tesislerinde kesimi yapılan hayvanların kesim öncesi ve sonrasında muayeneden geçen ve eti, insan tüketimine uygun olan küçükbaş ve büyükbaş hayvanları kapsar.

b - Sağlık işareti, karkasın yarım karkas veya çeyrek karkasa ayrılması ya da yarım karkasların üç parçaya ayrılması durumunda her bir karkas parçasının dış yüzeyine görülecek şekilde mürekkep kullanılarak uygulanır.

2) Sağlık işareti 6,5 cm genişliğinde ve 4,5 cm yüksekliğinde oval bir işaret şeklinde olur. Karakterler okunaklı olur ve aşağıdaki bilgileri içerir:

a) İşarete, işletmenin yer aldığı ülke adı büyük harflerle yazılır veya ilgili ISO standartlarına uygun olarak 2 harf kodu ile gösterebilir şekilde belirtilir.

b) İşarete, kesimhanenin onay numarası belirtilir.

3) Harfler en az 0.8 cm yüksekliğinde sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. İşaretin boyutları ve karakterleri kuzuların, oğlakların sağlık işaretleri için küçültülebilir.

4) Sağlık işareti için kullanılan renklendiriciler, gıda kodeksine uygun olur.

5) Sağlık işareti aynı zamanda etin sağlık muayenesini yapan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime ait işareti de içerebilir.

6) Kesimhane dışında acil kesime tabi tutulan hayvanlardan elde edilen etler; hem bu bölümde belirtilen sağlık işareti hem de Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen tanımlama işareti ile karıştırılmayacak şekilde özel bir sağlık işareti taşır. Bu işaret; 5 cm genişliğinde ve 5 cm yüksekliğinde kare şeklinde bir işaret şeklinde olur. Karakterler okunaklı olur ve aşağıdaki bilgileri içerir:

a) İşarete, TR kısaltması belirtilir.

b) İşarete, kesimhanenin onay numarası belirtilir.

c) İşaret için kullanılan renklendiriciler, gıda kodeksine uygun şekilde olur.

ç) İşaret aynı zamanda etin sağlık muayenesini yapan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekime ait işareti de içerebilir.

d) Harfler en az 0.8 cm yüksekliğinde sayılar ise 1 cm yüksekliğinde olur. İşaretin boyutları ve

karakterleri kuzuların, oğlakların sağlık işaretleri için küçültülebilir.

7) Bu madde, sağlık işaretlemesine ilişkin hayvan sağlığı kurallarına aykırılık oluşturmayacak şekilde uygulanır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Nakil Araçları ve Etlerin Nakli

MADDE 58 -1) Nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu

- 1) Hayvan nakil araçlarının yükleme yapılmadan önce temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.
- 2) Dezenfekte edilen her türlü nakil aracına dezenfekte edildiğine dair dezenfeksiyon belgesi verilir.
- 3) Dezenfeksiyon belgesinde bulunması gereken bilgiler ve dezenfeksiyon belgesinin tasarımı Bakanlıkça belirlenir ve Bakanlık internet sayfasında yayımlanır.
- 4) Dezenfeksiyon belgesi bulunmayan nakil araçlarıyla hayvan ve hayvansal ürünlerin nakline izin verilmez.
- 5) Hayvan veya hayvansal ürünleri nakleden nakil araçlarının nakil sonunda sahipleri tarafından temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi mecburidir.
- 6) Hayvan nakil araçlarının dezenfeksiyon işlemleri İl / İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri, ruhsatlı kesimhaneler tarafından hayvan veya hayvansal ürünü taşıyan araçlara uygulanmak üzere sorumlu veteriner hekimi bulunan hayvancılık işletmeleri tarafından yapılır.

MADDE 59 -1)

Yurt İçinde Çeşitli Hayvansal Ürünlerin Nakilleri

Etlerin nakilleri

a - Karkas etler, her yıl periyodik bakımları ve kalibrasyonları yapılan kantarlar ile tartısı yapılarak ön soğutma odasına soğuması için dinlendirmeye alınır. En az 12 saatten az olmamak şartıyla soğuk hava deposunda bekleyen karkas etin mezbahada kaldığı ilk gün ücretsiz olup daha sonraki günlerde ise Muğla Büyükşehir Belediyesi Meclisinin belirlemiş olduğu ücret tarifesi üzerinden ücretlendirilir.

b - Başka bir onaylı tesiste kesilerek mezbahaya nakli sağlanan etler evrak kontrolü ve Resmi Veteriner Hekim muayenesi sonrasında depolamaya alınır ve aynı şekilde Muğla Büyükşehir Belediye Meclisinin belirlemiş olduğu ücret tarifesi üzerinden ücretlendirilir.

c - İl içi et nakillerinde, etin elde edildiği hayvanın kesildiği mezbahanın Resmi Veteriner Hekimi tarafından örneği Bakanlıkça belirlenen İl İçi Kesim Raporu düzenlenir. Mezbahadan başka il veya ilçelerine yapılacak et nakillerinde kesim raporu düzenlenmez, bu sevklerde mezbahada görevli Resmi Veteriner Hekimi tarafından düzenlenen İl İçi Kesim Raporu bulundurulması zorunludur.

d - Kesimhanelerden nakledilecek evcil tırnaklı hayvanların karkasları bütün halde veya bütün haldeki karkasları yarım ya da çeyrek parça halinde veya yarım karkasları ise en fazla üç parça halinde

nakledilir. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 7 nci maddesi ile Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 10 uncu maddesinde yer alan kurallara uygun sağlık işareti bulunmayan evcil tırnaklı hayvan karkaslarının nakline izin verilmez.

e - Nakil sırasında kullanılacak olan araçlar karkas et taşıma şartlarını taşıyan araçlardan oluşur. Karkas et taşıma şartlarını taşıyan araçları olan karkas et sahipleri karkas etlerini kendilerine ait soğutuculu araçlarla veya isteyen her karkas et sahibinin etleri mezbahaya ait soğutuculu araç ile Muğla Büyükşehir Belediye Meclisinin ücret tarifesinde yazılı olan mezbahalara ait soğutuculu nakil araçları için kilometre başına belirlenen nakil ücreti ile karkas etin adet başına nakliye ücreti karşılığında adreslerine teslim edilir.

f - Nakli yapılacak karkas etler mezbahaya ait soğuk hava deposundan soğuk zinciri kırmamak için hızlı bir şekilde çıkarılır önceden soğuması sağlanan nakil aracına ivedi bir şekilde yüklemesi yapılır ve aracın kapısı derhal kapatılır. Nakil işlemi mezbahaya ait araçla yapılacaksa yine karkas etin adreslere teslimi hızlı bir şekilde yapılır ve her teslim sonunda aracın kapısı derhal kapatılır. Soğuk zincirin kırılmamasına büyük özen gösterilir. Mezbaha aracıyla yapılan karkas et teslimi sonunda karkas etin teslim edildiği kişi ile mezbaha personeli arasında teslim tutanağı düzenlenir ve imza altına alınır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Sakatatların Depolanması, Hazırlanması ve Taşınması

MADDE 60-1) Depolama

Soğutmalı depo veya dolaplarda gıdaların güvenilir olarak muhafaza edilebilmesi için;

- a - Sıcaklık kontrolü düzenli olarak yapılmalı ve kayıt edilmelidir.
- b - Çiğ ve işlenmiş sakatat ayrı depolanmalı ve muhafaza edilmelidir.
- c - Soğuk hava sirkülasyonu ile sakatatın yeterince soğumasının engellenmemesi için aşırı miktarda depolama yapılmamalıdır.
- d - Soğutucuların ve periyodik bakımı ve kalibrasyonu düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- e - Sakatat ve diğer gıdaların depolanmasında "**ilk giren ilk çıkar**" prensibine uyulmalıdır.
- f - Gıda güvenirliliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan gıda maddeleri imha ve iade edilene kadar bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine "**imha veya iade etiketi**" konularak muhafaza edilmelidir.
- g - Soğuk depoda muhafaza işleminin ücretlendirmesinde Muğla Büyükşehir Belediye Meclisinin belirlemiş olduğu ücret tarifesi kullanılır.

MADDE 61 -1) Hazırlama

Sakatat, hazırlanması esnasında çok kolay bulaşmaya maruz kalabilirler. Bu işle uğraşan personel;

- a - Kişisel hijyen kurallarına dikkat etmelidir.
- b - Özellikle mezbaha şartlarında işkembe ve börkenek, hazırlama kazanında en az 10 dakika temizlenmeli daha sonra durulama suyundan geçirildikten sonra soğutulmalıdır. Soğutması tamamlanan işkembe ve börkenek soğuk depoya alınarak şevki oluncaya kadar diğer sakatatlardan ayrı soğuk depoda muhafaza edilir.
- c - Soğuk depoda muhafaza işleminin ücretlendirmesinde Muğla Büyükşehir Belediye Meclisinin belirlemiş olduğu ücret tarifesi geçerlidir.

d - Kullanım öncesi ve sonrası aletler ve tezgah iyice temizlenmelidir. Gerektiğinde dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.

MADDE 62 -1) Taşıma

1- Sakatatların sevki, uygun muhafaza sıcaklığı ve şartları sağlayan uygun araçlar ile yapılmalıdır.. Ayrıca temizlenmiş ve temizlenmemiş sakatatın fiziki olarak birbirlerinden ayrımı sağlanmalı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim iznli polietilen torbalar içinde veya sızdırmaz ve paslanmaz çelik kaplar içinde sevki yapılmalıdır.

2- Taşıma araçları ve kapları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdır. Taşıma araçları her taşıma sonunda deşarjlı özel bir bölümde yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

3 - Sakatat, ilçe içi nakillerinde bu ürünlerin elde edildiği hayvanın kesildiği kesimhanenin resmi veteriner hekimi tarafından düzenlenmiş ve örneği Bakanlıkça belirlenen kesim raporu bulundurulur. Kesimhanelerden il veya ilçeler arasında yapılacak deri, bağırsak, sakatat, kan, tırnak ve kemik nakillerinde kesim raporu düzenlenmez, bu şevklerde kesimhanenin resmi veteriner hekimi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından düzenlenen veteriner sağlık raporunun bulundurulması zorunludur.

4 -Sakatat taşıma aracının farklı amaçla kullanılması durumunda araç temizlenip dezenfekte edilmeden tekrar sakatat taşıma amacı ile kullanılmamalıdır.

5-.Sakatat, mezbaha ve kesimhanelerden +3°C'ye kadar soğutulmadan satış yerine sevk edilmemelidir.

ALTINCI BÖLÜM

Mecburi Kesimler

MADDE 63 -1) Mecburi sığır kesimleri için uygulanacak işlem sırası normal sığırların kesiminde olduğu gibidir. Ancak bu hayvanlar mezbahaya serbest veteriner hekim raporuyla intikal ettirilir. Mecburi kesim içerisinde, yaşlılık sebebiyle verimden düşmüş inekler, mastitis hastalığı sonucunda meme körlüğü yaşayan inekler, gıdai hastalıklar (timpani, fazla miktarda yem yeme, akut barsak tıkanıklıkları, tedavi edilemeyen omazum ve abomazum deplasmanları vb.), her iki küçükbaş ve büyükbaş hayvanlarda oluşan kırıklar, doğuma bağlı olarak şekillenen uterus yırtıklarının birincil ve ikincil sonuçlarını yaşayan hayvanlar, doğum kanalı yırtıkları, ateşli silahların oluşturduğu tedavisi mümkün olmayan yaralanmalar, hayati organlarda oluşan ve hayati risk taşıyan durumlar, Kalp karaciğer ve diğer organları etkileyen yabancı cisme bağlı hastalıklar, tedavisi mümkün olmayan metabolik ve hypokalsemik hastalıklar ile memelerde ortaya çıkan tedavi edilemeyen sigiller ile birincil ve ikincil nedenlere bağlı hayvanların gözlerinde oluşan körlük yer almaktadır. Mecburi kesimler mezbahanın bu tür kesimler için yapılmış özel kesim yerinde yapılır.

Mecburi Kesim Sonrası Etler Hakkında Karar

MADDE 64 -1) Yukarıda tüm kesimi yapılan hayvanlara ait karkaslar hakkındaki karar derhal verilebileceği gibi en geç 48 saat içerisinde, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen

Yönetmeliğe göre karar verilir. Karkas etin sorunlu olması durumunda bu yönetmeliğin 15. maddesinin 1. Fıkrasında ifade edilen "Et için aşağıdaki durumlarda insan tüketimine uygun olmadığı bildirimi yapılır" hükmüne göre karar verilir. Kesimhane dışında kesimi yapılan karkaslara Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 15. Maddesinin 2. Fıkrasında belirtilen ("Resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim, kesimhane dışında acil olarak kesilmiş hayvanlardan elde edilen etlerin kullanımı ile ilgili gereklilikleri belirleyebilir.") hükmü uygulanır.

Mecburi Kesim Sonuçlarına İtiraz Hakkı

MADDE 64 -1)) Kesim sahipleri karkas etlerinde hastalık ve benzeri durumlar sonucunda bu etler için verilen imha vb. olumsuz kararlara karşı itiraz etme hakkı bulunmaktadır. İtiraz Hakkı ile ilgili Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi için alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümleri geçerlidir. İtiraz edilen karkas etin sonucu gelinceye kadar hastalık durumu göz önünde tutularak uygun soğuk hava deposunda muhafazası sağlanır. Söz konusu imha kararı verilmiş olan karkas etlere itiraz edilmediğinde ve de sahipleri tarafından da ilgilenilmediği durumlarda mezbahanın soğuk hava deposunda 10. günün sonunda komisyon huzurunda imha edilir ve tutanak altına alınır. Böyle durumlarda oluşan alacaklar Muğla Büyükşehir Belediye Meclisinin belirlediği ücret tarifesi üzerinden hesaplanır.

YEDİNCİ BÖLÜM

Temizlik ve Dezenfeksiyon, Kemirgen kontrolü, Atıkların Bertarafı

Temizlik ve Dezenfeksiyon

MADDE 65 -1) Tüm üretim alanlarında; alet- ekipman, zemin, duvarlar, tavan, havalandırma vb, tüm bölgelerin temizlik ve dezenfeksiyonu, yürürlükteki Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve konu ile ilgili Muğla Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı, Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğünün oluşturduğu yönerge ve talimatlar doğrultusunda yapılır. Temizlik ve dezenfeksiyonun etkinliği periyodik olarak ölçülerek tüm işlemler kayıt altına alınır.

Kemirgen Kontrolü

MADDE 66 -1) Kemirgen kontrolü ve ilaçlama uygulamaları her haftanın son günü olan Cuma günü kesimhanenin bulunduğu ilçedeki ilgili vektörle mücadele birimi tarafından yapılarak ilgili kontrol formuna işlenir. Her ayın son günü ilgili kesimhaneye bırakılır ve kesimhanede depolanır.

Atıkların Bertarafı

MADDE 66 -1) Atıkların bertarafı için atığın niteliğine bağlı olarak katı atıklardan işkembe içerikleri ve diğer sindirim sistemine ait katı atıklar ile diğer sokak hayvanları için dahi kullanılmayacak boynuz, tırnak vb. katı atıklar, sızdırmaz vidanjör, katı atık araçları ile ilçedeki Düzenli atık depolama tesislerine nakledilerek bertarafı sağlanır. Sokak hayvanları için üretilen mama üretiminde kullanılabilecek trimming atıkları ile insan gıdası olarak kullanılmayacak hale gelen septisemik ve toksemik olmayan organ ve doku

parçaları paket içerisine alınarak soğuk depoya aktarılır. Sıvı atıklar ise uygun kanalizasyon sistemi kanalları vasıtasıyla arıtma tesislerine ulaştırılarak bertarafı sağlanır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Ek yükümlülükler

Kurban Hizmetleri: MADDE 66 -1) İl ve İlçe Kurban Hizmetleri Komisyonları kararları dahilinde Kurban bayramları boyunca mezbaha tesisleri ve geçici kesim yerleri organize edilerek hijyenik şartlarda işletilmesi sağlanır. Kurban Bayramlarında halkı bilinçlendirici afiş, broşür vb. dokümanlar hazırlanır, Kurumlar tarafından talep edildiği takdirde Sertifikalı Kasaplık uygulamalı eğitimleri için gerekli altyapı hazırlanır, gerekirse uzman personel desteği sağlanır.

Hizmet içi eğitimler

MADDE 67 -1) Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğü mevzuata uygun olarak kişisel hijyen kuralları, zoonoz hastalıklar ve gıda güvenliği konularında personeline eğitim talebinde bulunur ve rutin eğitimlerin verilmesini sağlar.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Yürürlük ve Yürütme

Yürürlük

MADDE 68 -1)

a – Muğla Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Mezbaha Hizmetleri Şube Müdürlüğü'nün 27.05.2015 tarihli Muğla Büyükşehir Başkanlık Oluru ile yürürlükte olan Kesim Esas ve Usulleri Hakkında Yönergesi yürürlükten kaldırılmıştır.

b – Yeni yönerge Muğla Büyükşehir Belediye Başkanlık Olur'unu müteakip yürürlüğe girer. Bu yönerge yürürlüğe girdiği tarihten sonra, yürürlükte bulunan düzenlemelerde yapılacak değişiklikler hakkındaki taslaklar, aynı usulde, Muğla Büyükşehir Belediye Başkanlık Olur'u alınmasını müteakip yürürlüğe girer

Yürütme

MADDE 69 -1) Bu yönerge hükümleri Muğla Büyükşehir Belediye Başkanı tarafından yürütülür.
26/12/2023

Dr. Osman GÜRÜN

Muğla Büyükşehir Belediye Başkanı

