

# YEM ÜRETİCİLERİ İÇİN ÖZ KONTROL KILAVUZU



Avrupa Birliği tarafından  
finanse edilmektedir



EU FOOD SAFETY  
AB GIDA GÜVENLİĞİ

# Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Projesi

Kıbrıs Türk toplumu (KTt) için AB Yardım Programı kapsamında finanse edilen, 2021/423-933 "Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım" sözleşmesi kapsamında yürütülen "AB Gıda Güvenliği Projesi" Kıbrıs Türk toplumunun daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarımsal gıda zinciri sektörünün daha yüksek ekonomik büyümesini desteklemeye çalışmaktadır. Amacı, gelişmiş gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevrenin korunmasını sağlamak ve özellikle yakın tehditler oluşturan potansiyel egzotik hayvan hastalıklarının etkisini azaltmaktır. Proje 2021 yılının Mayıs ayında başlamıştır ve 2024 yılının Nisan ayında tamamlanacaktır.

Projeyle ilgili daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız web sitesini ziyaret edebilir, sosyal medya hesabını takip edebilir ve proje ekibine aşağıdaki iletişim kanallarından ulaşabilirsiniz:

 [tccfoodsafetyproject.eu](http://tccfoodsafetyproject.eu)

 [tccfoodsafety](https://www.facebook.com/tccfoodsafety)

 [foodsafetyprojectTCC@gmail.com](mailto:foodsafetyprojectTCC@gmail.com)

 +90 542 862 3000

# YEM ÜRETİCİLERİ İÇİN ÖZ KONTROL KILAVUZU



Bu yayın Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. İçerik tamamıyla NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.



**EU FOOD SAFETY**  
**AB GIDA GÜVENLİĞİ**







# İÇİNDEKİLER

GENEL BİLGİLER \_\_\_\_\_

HEDEF KİTLE \_\_\_\_\_

KILAVUZUN AMACI \_\_\_\_\_

## BÖLÜM I - GENEL KOŞULLAR

1. Giriş \_\_\_\_\_

2. Kayıt ve Yetkilendirme \_\_\_\_\_

## BÖLÜM II - BİRİNCİL ÜRETİM HARİCİNDE YEM İŞLETMELERİ İÇİN GEREKLİLİKLER

1. Tesis ve Ekipmanlar \_\_\_\_\_

2. Personel \_\_\_\_\_

3. Üretim \_\_\_\_\_

4. Kalite Kontrolü \_\_\_\_\_

5. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi \_\_\_\_\_

6. Katı ve Sıvı Yağların ve Bunlardan Türetilen Ürünlerin Dioksin Yönünden İzlenmesi \_\_\_\_\_

7. Depolama ve Taşıma \_\_\_\_\_

8. Belgeleme \_\_\_\_\_

9. Şikayetler ve Ürün Geri Çağırma için Gereklilikler \_\_\_\_\_

10. Referanslar \_\_\_\_\_

## BÖLÜM III - KONTROL LİSTELERİ

1. Yem Üreticilerinin Öz Kontrolleri için Kontrol Listesi \_\_\_\_\_

2. Birincil Üreticiler Haricinde Yem Üreticileri için Yem Hijyen Gerekliliklerine Uyumun Kontrolü \_\_\_\_\_

## EK I

Terimler Sözlüğü \_\_\_\_\_

## EK II

Yetkilendirmeye Tabi Olması Gereken İşletmeler \_\_\_\_\_

## EK III

Dioksin - Katı ve Sıvı Yağların ve Bunlardan Türetilen Ürünlerin İzlenmesi \_\_\_\_\_

## GENEL BİLGİLER

2021/423-933 sayılı “Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirme için teknik yardım” sözleşmesi kapsamında yürütülen “AB Gıda Güvenliği Projesi” Kıbrıs Türk toplumunun (KTt) daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarım-gıda zinciri sektörünün daha iyi ekonomik büyüme sağlamasını desteklemek için çalışmaktadır.

Proje, gelişmiş bir gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevre koruma elde etmeyi ve olası egzotik hayvan hastalıkları tehdidinin etkisini azaltmayı amaçlamaktadır.

Bu belge aşağıdaki proje faaliyeti içerisinde hazırlanmıştır:

*Belirli eğitimler, çalıştaylar ve diğer kapasite geliştirme faaliyetlerinde sağlanmış olan girdileri tamamlamak amacıyla paydaşlar için kılavuzların hazırlanması.*

## HEDEF KİTLE

Bu kılavuzun hedef kitlesi yem işletmecileridir.

## KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuzun amacı, yem işletmecilerinin yem hijyeni yükümlülüklerini açıklamak, uygulamalarını desteklemek ve yem üreticilerinin sistematik bir öz kontrol gerçekleştirmesini sağlamaktır.

Kılavuz ayrıca projenin çevrimiçi Gıda Güvenliği Platformu <http://tccfoodsafetyproject.eu/> üzerinden halkın erişimine açıktır.

# BÖLÜM I - GENEL KOŞULLAR

## 1. GİRİŞ

Yem hijyeni hükümleri, üretimden işleme, dağıtım ve birincil üretimden, gıda üretimine yönelik hayvanların beslenmesine kadar tüm gıda zinciri boyunca güvenliğin sağlanmasına yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Yem işletmecileri, yem güvenliğini sağlamaktan sorumludur.

Yem üreten, depolayan, taşıyan veya piyasaya arz eden veya kendi çiftliklerinde özel olarak kullanmak üzere üreten yem işletmecileri ve çiftçiler kayıt altına alınmalıdır. Kayıt işlemine ek olarak, yem işletmecileri belirli faaliyetler için yetkilendirmeye tabidir.

Bu kılavuz, yem işletmecilerinin (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü (1) kapsamındaki yükümlülüklerini açıklar ve yem işletmecilerini hükümlerin uygulanmasında ve hükümleri uygularken sistematik olarak öz izlemesini gerçekleştirmede destekleyecektir.

En önemli tanımlar, bu kılavuzun Ek I terimler sözlüğünde listelenmiştir.

(AK) Yem Hijyeni Tüzüğü, üretim, işleme, dağıtım ve birincil üretimden gıda üretimine yönelik hayvanların beslenmesine kadar tüm gıda zinciri boyunca güvenliğin sağlanmasına yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Yem işletmecileri, yem güvenliğini sağlamaktan sorumludur.

Yem işletmecileri, kontrolleri altındaki tüm üretim, işleme ve dağıtım safhalarının yerel yasal metinlere ve iyi uygulamalara uygun olarak yürütülmesini sağlamalıdır.

Yem işletmecileri, kontrolleri altındaki tüm işletmelerin (AK) Yem Hijyeni Tüzüğünde belirtilen ilgili hijyen gerekliliklerine uyduklarına emin olmalıdır.

Yem işletmecileri, yem zincirindeki yem ve yem bileşenlerinin izlenebilirliğini temin etmekle yükümlüdür.

Birincil üreticiler dışındaki yem işletmecileri, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan kalıcı bir yazılı prosedür veya prosedürler belirlemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Yem işletmecisi, işinde iyi uygulamaları temin etmelidir. Yem işletmecileri, yem sektörü tarafından hazırlanan kılavuzları uygulamayı tercih edebilir.

(AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nin 2. Eki'ne uygun olarak bir HACCP konsepti ve iyi hijyen uygulaması oluşturma yükümlülüğü, tüm yem işletmecileri için yürüttükleri faaliyetlere (aidiyetten bağımsız olarak) uygulanır, örneğin:

- üretim ve işleme (eski gıdaları yem olarak kullanıma sunan gıda işyeri işletmecileri, yem işletmecilerine hazırlama gerektirmeyen yem olarak kullanılacak maddeleri sağlayan kimyasal üreticileri dahil)
- karma yem (karışık yağ dahil) veya ilaçlı yem karışımı
- taşıma (örneğin, paketlenmiş/paketlenmemiş, gemi, kamyon, demiryolu, kendi için ve sipariş taşımacılığı)
- depolama (kendi için ve sipariş depolama)
- dağıtım (ithalat, ihracat, toptan ve perakende, posta siparişi, e-ticaret)

Yem işletmecileri ve çiftçiler, yemleri yalnızca (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü uyarınca kaydedilmiş ve/veya yetkilendirilmiş kuruluşlardan temin etmeli ve kullanmalıdırlar.



## 2. KAYIT VE YETKİLENDİRME

### 2.1. KAYIT

Yem üreten, depolayan, taşıyan veya piyasaya arz eden veya kendi çiftliklerinde kullanmak için özel olarak üreten yem işletmecileri ve çiftçiler kayıt altına alınmalıdır. Kayda ek olarak, yem işletmecileri ve çiftçiler, bu Kılavuzun II. Ekinde listelenen faaliyetler için yetkilendirmeye tabidirler.

Yem işletmecileri, ilgili yerel kurum tarafından kayıt altına alınır veya yetkilendirilir.

Yem işletmecisi, kayıt için, yem üretim, depolama, taşıma veya dağıtım aşamalarından birinde faaliyet gösteren kontrolü altındaki tüm işletmeleri, ilgili yerel kurum tarafından belirlenen şekilde yerel kuruma bildirmelidir. Önemli operasyonel değişiklikler ve işlerdeki kapanmalar dahil olmak üzere bu tesisler hakkında ilgili yerel kuruma güncel bilgiler sağlamalıdır.

Karma yem de dahil olmak üzere kendi çiftliğinin ihtiyaçlarına özel yem üreten çiftçiler,

- silaj katkı maddeleri dışında katkı maddeleri veya premiksler kullanılmadan veya
- veteriner tıbbi ürünleri veya ilaçlı yemlerin karıştırılması için ara ürünler kullanılmadan

iyi tarım uygulamalarına ve (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün Ek I'de belirtilen gerekliliklere uymalıdır. İyi tarım uygulamaları ve (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün Ek I'de belirtilen gereklilikler bu Kılavuzun konusu değildir.

#### Çiftçiler

- silaj katkı maddeleri dışında katkı maddeleri içeren katkı maddeleri veya premiksler kullanarak kendi çiftliğinin ihtiyaçları için özel karma yem dahil yem üreten veya
- veteriner tıbbi ürünleri veya ara ürünleri kullanarak ilaçlı yem üretenler

Bu Kılavuzda açıklandığı gibi, (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün II. Ek'inde belirtilen gerekliliklere uygun olmalıdır.

Piyasaya sürülmek amacıyla yem malzemeleri, yem katkı maddeleri, premiksler, karma yem veya ilaçlı yem üreten yem işletmecileri, bu Kılavuzda açıklandığı üzere (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün II. Ek'inde belirtilen şartlara uymak zorundadır.

Distribütörler, ticari taşıyıcılar, depolama şirketleri ve diğerleri gibi yem işletmecileri, bu Kılavuzda açıklandığı gibi (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün II. Ek'inde belirtilen gerekliliklere uymalıdır.

Gıda üreten hayvanlar yetiştiren üreticiler, (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün III. Ek'inde belirtilen gerekliliklere uymalıdır. İyi besleme uygulamaları ve (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü'nün III. Ek'inde belirtilen gereklilikler bu Kılavuzun konusu değildir.

## 2.2. YETKİLENDİRME

Yetkilendirmeye tabi yem işletmecileri, faaliyete başlamadan önce yapılan yerinde incelemede (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü gerekliliklerine uyulduğunun tespit edilmesi durumunda yetkilendirilir.

İlaçlı yem veya ara ürünleri üreten, depolayan, taşıyan veya piyasaya arz eden yem işletmecileri, birkaç istisna dışında ilgili yerel kurum tarafından yetkilendirilmek zorundadır. Bu şirketler, (AK) Yem Hijyeni Tüzüğü hükümlerine ek olarak, (AK) İlaçlı Yemler Tüzüğü (2) hükümlerine de uymak zorundadır.

Yerel kurum, yerinde yapılan denetimde yem işletmecisinin yem güvenliği ve ekipmanı ile ilgili iç süreçlerle ilgili tüm gerekliliklere uyduğunun gösterilmesi halinde şartlı izin verebilir. Nihai yetkilendirme, ancak şartlı izin verilmesinden itibaren üç ay içinde gerçekleştirilen yeni bir yerinde denetimin, işletmenin diğer gerekliliklere uygun olduğunu göstermesi durumunda vermektedir. Önemli ilerleme kaydedilmiş ancak işletmenin henüz tüm bu gereklilikleri karşılamadığı durumlarda, ilgili yerel kurum şartlı iznin geçerlilik süresini uzatabilir. Ancak şartlı izin süresi toplam altı ayı geçemez.

Yerel kurum, yetkili yem işletmecisine bireysel bir tanımlama numarası atar.

Bir yem işletmesinin DIN ISO 9000 ff veya karşılaştırılabilir prosedürlere göre sertifikalandırılması, destekleyici bir kayıt veya yetkilendirme gerekliliği olarak kabul edilebilir. Ancak bu, ilgili yerel kurum tarafından yapılan 'resmî' kayıt veya yetkilendirmenin yerine geçmez.

## BÖLÜM II - BİRİNCİL ÜRETİM HARİCİNDE YEM İŞLETMECİLERİ İÇİN GEREKLİLİKLER

### 1. TESİS VE EKİPMANLAR

**1.1.** Yem işleme ve depolama tesisleri, ekipmanları, konteynerleri, taşıma kasaları ve araçları ile bunların yakın çevresi temiz tutulmalı ve etkin haşere kontrol programları uygulanmalıdır.

**1.2.** Tesisler ve ekipman, aşağıdakileri sağlayacak şekilde tasarlanacak, inşa edilecek ve boyutlandırılacaktır:

**1.2.1** Yeterli temizlik ve/veya dezenfeksiyona imkan sağlamalı ve

**1.2.2** Hata riskini en aza indirmeli ve kontaminasyon, çapraz kontaminasyon ve daha genel olarak yem güvenliği ve kalitesi üzerindeki zararlı etkilerden kaçınmalıdır.

**1.2.3** Yemle temas eden makineler ıslak temizlemeden sonra kurutulmalıdır.

**1.3.** Üretim süreçleri ve/veya karıştırma için işletme ve ekipmanlar, yem üreticisi tarafından önceden yazılı olarak hazırlanan süreç tanımlarına uygun olarak uygun ve düzenli kontrollere tabi tutulmalıdır.

**1.3.1.** Yem üretiminde kullanılan tüm tartı ve ölçüm aletleri, belirlenecek ağırlık veya hacimlerin ölçeğine uygun olmalı ve doğruluk için düzenli test edilmelidir.

**1.3.2.** Yem imalatında kullanılan tüm ekipmanlar, karıştırılacak ağırlık ve hacim ölçeğine uygun olmalı ve uygun homojen karışımlar üretme ve homojen sulandırma imkan sunmalıdır. Yem işletmecisi, homojenlik açısından karıştırma tesislerinin etkinliğini göstermelidir.

Yem işletmecisi, talep üzerine tesisin çalışma doğruluğu ve homojenliğine yönelik mikserlerin etkinliğini ilgili yerel kuruma göstermelidir.

**1.4** Tesisler yeterince aydınlatılmalıdır. Aydınlatma armatürleri, örneğin cam parçaları ile yemlerin olası kontaminasyonunu önlemek için hasara (örneğin metal ızgaralar) karşı yeterince korunmalıdır.

**1.5** Boşaltma veya drenaj sistemleri (örneğin, taşıma konteynerlerini doldurmak, silolar ve hatta tozların ayrılması için) uygun olacak ve yemde herhangi bir kontaminasyon riskini önleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.

**1.6** Yem imalatında kullanılan su hayvanlar için uygun olmalıdır; su boruları, suyla reaksiyona girmeyen veya göz ardı edilebilir ölçüde (reaksiyona girmeyen bileşenden) malzemeden yapılmalıdır.

**1.7** Kanalizasyon, atık su, atık ve yağmur suyu, ekipmanı, yem güvenliğini ve kalitesini etkilemeyecek şekilde bertaraf edilmelidir. Haşerelerin girmesini büyük ölçüde önlemek için kir ve toz birikimi düzenli olarak kontrol edilmeli ve ortadan kaldırılmalıdır.

**1.8** Pencereler ve diğer açıklıklar, gerekli durumlarda, haşerelerin girişine izin vermeyecek şekilde olmalıdır. Kapılar sıkıca kapanmalı ve kapatıldığında haşere geçirmez olmalıdır.

**1.9** Tavanlar ve tavan teçhizatı, kir birikmesini önleyecek ve yoğuşmayı, istenmeyen küf oluşumunu ve yemin güvenliğini ve kalitesini etkileyebilecek partiküllerin dökülmesini önleyecek şekilde tasarlanmalı, yapılmalı ve cilalanmalıdır.



## 2. PERSONEL

**2.1.** Yem işletmeleri, yem üretimi için gerekli bilgi ve niteliklere sahip yeterli sayıda personele sahip olmalıdır.

**2.2** Kıdemli personelin ilgili niteliklerini (örneğin diplomalar, mesleki deneyim, eğitim) ve sorumluluk alanlarını gösteren bir organizasyon şeması hazırlanmalıdır. Bu belgelerin talep edilmesi halinde ilgili yerel kuruma sunulması gerekmektedir.

**2.3** Tüm personel, özellikle herhangi bir değişiklik olması durumunda, istenen yem kalitesine ulaşmak için görev, sorumluluk ve yetkileri hakkında yazılı olarak açıkça bilgilendirilecektir. Bunun yapılmış olduğunun kanıtı, talep üzerine ilgili yerel kuruma sunulmalıdır.

## 3. ÜRETİM

**3.1** Üretimden sorumlu nitelikli bir kişi belirlenmelidir. Bu kişi, yem üretiminden sorumlu kişilere talimat vermeye yetkili olmalıdır.

**3.1.1** Bununla ilgili kanıt uygun bir şekilde sunulmalıdır (örneğin, bir iş sözleşmesi veya iş tanımı yoluyla).

**3.1.2** Üretimden sorumlu kişinin gerekli uzmanlık bilgisi, yem işletmecisi tarafından uygun şekilde belgelenmelidir.

Örneğin yemlerin madde özellikleri ve etkileri ve gerekirse premiksler ve katkı maddeleri hakkındaki bilgilerin verildiği bir üniversite veya teknik okul diplomasının olması ve yem üretimine ve yem yasal metni hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunun kanıtı yeterlilik kanıtı olarak tanınmaktadır

**3.2** Yem işletmecisi, üretim sürecinin kritik noktalarını belirlemek, doğrulamak ve kontrol etmek için çeşitli üretim operasyonlarının önceden yazılı süreç açıklamalarına ve talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlamalıdır.

**3.3** Aşağıdakiler sağlanmalıdır:

**3.3.1** Çapraz bulaşmayı ve hataları (yanlış dozlama, bulaşma) önlemek veya gerekirse en aza indirmek için teknik ve organizasyonel önlemlerin alınması ve

**3.3.2** Üretim süreci boyunca kontrolleri gerçekleştirmek için yeterli ve uygun araçların mevcut olması.

**3.4** Yasaklanmış maddelerin, istenmeyen maddelerin veya 'yasa dışı' maddelerin ve diğer kimyasal, fiziksel veya biyolojik kirliliklerin (kontaminantların) mevcudiyeti izlenecek ve tehlikeleri en aza indirmek için uygun kontrol stratejileri oluşturulmalıdır.

**3.5** Piyasaya yem arz eden karışık yağ üreticileri (yağ karıştırıcılar), başka amaçlara yönelik ürünlerden elde edilen tüm yemleri, gıda veya yem sınıfı yağa karşılık gelmediği sürece, karışıklığı veya karışmayı önlemek için fiziksel olarak ayrı tutmalıdır.

**3.6** Bir işletmede (yem işletmesi) üretilen tüm ürünlerin etiketlenmesi, bunların yem olarak veya başka amaçlarla kullanılacağını açıkça belirtmelidir. Yem olarak etiketleme, (AK) Yem Pazarlama Tüzüğü (3) hükümlerine uygun olmalıdır. "Diğer amaçlara" yönelik etiketleme, kullanımın amaçlandığı ilgili alanın tüzüklerine uygun olmalıdır.

Bir üretici, bir ürünün gıda amaçlı yapılmadığını beyan ederse, bu, ürünün yem yasal metninin gerekliliklerini karşılama koşuluyla (koku, şekil veya renk gibi gıda olarak kullanımına uygun kalitede) ürünün yem olarak kullanılmasının önüne geçmez.

Belirli bir ürün partisinin yem olarak üretilmediği beyan edildiğinde ve bu durum yazılı olarak (örneğin etikette, teslimat belgesinde veya tedarik sözleşmesinde) uygun şekilde belirtilmişse, bu beyan daha sonra zincirin sonraki adımlarındaki bir işletmeci tarafından değiştirilemez. Yem olarak veya yem üretimi için kullanım, etikette kelimesi kelimesine belirtilmişse hariç tutulur (örneğin, "yem olarak tasarlanmamıştır", "yem olarak kullanmayın").

Örneğin, ürünlerin "teknik amaçlar" veya "ileri işleme için" üretildiğini belirten etiketleme, bunların zincirin bir alt aşamasında yem üretimi için kullanımlarını veya piyasaya arzını engellemez. Ancak bu, ondan yapılan ürünlerin, yem uygunluğu ve güvenliği gerekliliklerini karşıladığını varsayar.

Ek olarak yem işletmecisi, tedarikçisi tarafından teslim edilen ve işletmesinde kullanılan ürünlerin hiçbir zaman "yem amaçlı değil" olarak etiketlenmemesini sağlar.

**3.7** Aşağıdakileri temin etmek için tedbirler alınmalıdır:

**3.7.1** Yem olarak uygun olmayan atık ve maddeler izole edilebilir ve tanımlanabilir, ve

**3.7.2** Tehlikeli seviyelerde kirlenici içeren maddeler veya diğer tehlikeli maddeler uygun bir şekilde bertaraf edilmeli ve yem olarak kullanılmamalıdır

**3.8** Yem işletmecisi, yemin geriye doğru izlenebilmesini sağlamak için uygun organizasyonel ve teknolojik tedbirleri almalıdır.

**3.9** Yem Malzemeleri Kataloğu'nda (4) aksi belirtilmedikçe, işleme yardımcıları en son teknolojiye uygun olarak mümkün olduğunca yemden çıkarılmalıdır; kaçınılmaz kalıntılar insanlar, hayvanlar veya çevre için tehlike oluşturmamalıdır.

## 4. KALİTE KONTROLÜ

**4.1** Kalite kontrolünden sorumlu nitelikli bir kişi atanmalıdır; bu kişinin yetkileri bir iş tanımında belirtilmelidir. Bundan, yalnızca gerekçelendirilmiş münferit durumlarda feragat edilebilir.

Kalite kontrolünden sorumlu kişinin uzmanlığı yeterince gösterilmeli ve belgelendirilmelidir.

**4.2** Yem işletmecisi, kalite kontrol sisteminin bir parçası olarak yeterli personel ve ekipmana sahip nitelikli bir laboratuvara erişime sahip olmalıdır. İdeal olarak bu, ilgili test için akredite bir laboratuvar olmalıdır.

**4.3** Özellikle aşağıdakileri içeren yazılı bir kalite kontrol planı hazırlanmalı ve uygulanmalıdır:

- üretim sürecinin kritik noktalarının kontrolü
- numune alım yöntemleri ve sıklığı
- analizlerin yöntemleri ve sıklığı
- nihai ürünlere kadar hammaddeler, yem malzemeleri, katkı maddeleri ve premiksler için teknik özelliklere<sup>1</sup> uygunluk
- teknik özelliklere uyulmaması durumunda bitmiş ürünlerin bırakılması

**4.4** Kalite kontrol sistemi, ilgili işletmenin ürün ve faaliyetle ilgili risklerine dayanmalıdır.

Özellikle, aşağıdaki durumlarda kalite kontrol sistemi gözden geçirilmeli ve gerekirse uyarlanmalıdır:

- operasyonel koşulların değişmesi (örneğin, yeni hammaddeler veya bitmiş ürünler, değişen işleme süreçleri, tedarikçi değişikliği) veya
- özel tehlikeler hakkında bilgi (örneğin, pazardaki yemin özel kontaminasyonu hakkında bilgi, hızlı uyarı sisteminden veya yerel kurumdan gelen bilgiler)

Kalite kontrol sisteminde kullanılan, üretilen veya piyasaya arz edilen tüm yemler ile bu amaçla kullanılan hammaddeler ve işleme yardımcılarını için şartnameler belirlenir.

Şartnameler, yemin kullanım amacı dikkate alınarak, yemin güvenliğini ve normal kalitesini sağlayacak şekilde düzenlenmelidir. Şartnameler özellikle yemdeki istenmeyen maddelere ilişkin Direktif (5) uyarınca istenmeyen maddelerin maksimum seviyeleri veya etki limitleri ile ilgilidir.

Bu şartnamelere uygunluk, kalite kontrol planının gerekliliklerine uygun olarak risk odaklı bir şekilde kontrol edilmeli ve belgelendirilmelidir.

Yem işletmecisinin kalite kontrol planı, yem sektörünün genel kalite güvence sistemine dayanabilir. Ancak, kalite kontrol sistemi oluşturulurken, özellikle HACCP durumunda, işletmenin kendi süreç ve prosedürlerinin dikkate alınması her zaman bir ön koşul olmalıdır.

Numune alma türü, test amacına (örneğin çapraz bulaşma, süreç kontrolü, homojenlik, pazarlanabilirlik) ve ayrıca test parametrelerine bağlıdır ve belgelenmelidir.

<sup>1</sup> Teknik özellikler, bir ürünün bileşimi, aktif bileşen içeriği, katışıkları, kalıntılar, fiziksel durum, renk, koku veya mikrobiyolojik özellikler, pH değeri veya viskozite gibi diğer özellikleri gibi kalite özelliklerine ilişkin açıklamadır.



## 4.5 Yem üreticisi, izlenebilirliği sağlamak için önlemler almalıdır.

**4.5.1** İzlenebilirliği sağlamak için ham maddeler, yem malzemeleri, katkı maddeleri, premiksler veya karma yem gibi yemde kullanılan maddelerle ilgili belgeler tutulmalıdır.

**4.5.2** Bu belgeler, piyasaya arz edilen karma yemin kullanım amacına uygun bir süre boyunca ilgili yerel kurum için hazır bulundurulur. Üretim veya teslimat tarihinden itibaren 5 yıllık genel bir saklama süresi uygun görülmektedir.

**4.5.3** Kullanılan her bir hammadde, yem malzemesi, katkı maddesi, premiks veya karma yemin ve üretilen ve piyasaya arz edilen yem malzemeleri, premiksler, katkı maddeleri ve karma yemlerin her partisinin veya sürekli üretim durumunda üretimin belirtilen her bir bölümünün numuneleri izlenebilirliği sağlamak için yem işletmecisi tarafından önceden belirlenen bir prosedüre uygun olarak yeterli miktarlarda alınmalı ve saklanmalıdır.

Çiftçinin kendi kullanımı için üretim yapılması durumunda, premiks, yem malzemeleri ve karma yem numuneleri rastgele bir şekilde düzenli olarak alınmalı ve saklanmalıdır.

Gıda üretimi için üretilmeyen hayvan yemleri durumunda, üretici yalnızca üretilen yemin numunelerini tutmalıdır.

**4.5.4** Alınan numuneler, kolayca tanımlanabilmeleri için mühürlenmeli ve etiketlenmelidir.

**4.5.5** Alınan numuneler, birleşimdeki veya numunedeki değişikliklerin büyük ölçüde önüne geçen saklama koşulları altında saklanmalıdır.

Numuneler, piyasaya arz edildikleri karma yemin kullanım amacına uygun bir süre (en az 6 ay süreyle tavsiye edilir) yerel kurum için hazır bulundurulmalıdır.

## 5. TEHLİKE ANALİZİ VE KRİTİK KONTROL NOKTALARI SİSTEMİ

**5.1** Yem işletmecileri, HACCP ilkelerine dayanan kalıcı bir yazılı prosedür veya prosedürlere sahip olmalı, bunları uygulamalı ve sürdürmelidir.

**5.2** Yem işletmecisi, HACCP ilkelerine dayalı yazılı bir prosedür oluşturduğuna, yürüttüğüne ve sürdürdüğüne dair kanıtları yerel kurumun istediği şekilde yerel kuruma sunar. Geliştirilen yöntemleri açıklayan tüm belgeleri her zaman güncel tutmalıdır.

HACCP konseptinin oluşturulduğunun kanıtı olarak, akredite bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından verilmiş bir belgenin sunulması yeterli olabilir.

**5.3** HACCP ilkeleri, uygulanabilirse aşağıdaki unsurları içerir:

**a)** Kaçınılması, ortadan kaldırılması veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi gereken tehlikeler belirlenir. Bu amaçla yem tanımlanmalı ve işle ilgili üretim süreci bir akış şeması temelinde değerlendirilmelidir. Tehlikelerin değerlendirmesi, meydana gelme olasılığının belirlenmesini ve bunların insan ve hayvan sağlığı için önemini değerlendirilmesini içermelidir. Tehlikelerin ayrıntılı listesi, onları kontrol etmek için hedeflenmiş ve farklılaştırılmış tedbirlerin tanımlanması için bir ön koşuldur. Bu nedenle, belirli münferit durumla ilgili olmayan genel terimler veya ifadeler, bir HACCP konseptinin gerekliliklerini karşılamamaktadır.

**b)** Bir tehlikeyi önlemek, ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir bir düzeye getirmek için kontrolün gerekli olduğu işlem aşamalarındaki kritik kontrol noktaları belirlenmelidir.

Kritik Kontrol Noktası (KKN) kriterleri, insan veya hayvan sağlığına yönelik bir riskin varsayılması veya dışta tutulamaması, riski kontrol etmek veya azaltmak için bir önlemin mümkün olması ve bu riskin daha sonraki herhangi bir aşamada ortadan kaldırılamayacağı veya azaltılamayacağıdır. Bu kriterleri karşılamayan kontrol noktaları, sadece genel kalite kontrol planında dikkate alınması gereken kontrol noktalarıdır (KN).

Kritik Kontrol Noktalarının (KKN'ların) belirlenmesi ve tanımlanması, üretim sürecinin tüm aşamalarında gerçekleştirilmelidir. Bu, özellikle, hammaddelerin, yem malzemelerinin, katkı maddelerinin, premikslerin veya karma yemlerin alınması, yemin üretimi ve depolanması, ayrıca üretilen yemin taşınması dahil teslim edilmesini kapsamaktadır. Özellikle, aşağıdaki tehlikelerden kaynaklanan riskler dikkate alınmalıdır:

- fiziksel tehlikeler (cam, metal ve plastik parçalar gibi yabancı cisimler)
- kimyasal tehlikeler (örn. dioksinler/furanlar, PCB'ler, ağır metaller, pestisit kalıntıları, tıbbi ürünler, işleme yardımcıları ile kontaminasyon)
- biyolojik tehlikeler (örneğin, toksin üreten küfler veya bakteriler)

**c)** Tanımlanan tehlikelerden kaçınmak, ortadan kaldırmak veya azaltmak için kabul edilebilir ve kabul edilemez değerler arasında ayırım yapmak için belirlenen kritik kontrol noktaları için kritik limit değerlerinin belirlenmesi gereklidir.

**d)** Belirlenen kritik kontrol noktalarının izlenmesi için etkin prosedürler oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.

**e)** İzleme, kritik bir kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösteriyorsa, düzeltici tedbirler alınmalıdır. Bu düzeltici tedbirler uygun ve uygulanabilir olmalıdır ve bir işlem adımını düzeltmekle sınırlı olabilir veya tüm bir üretim serisinin çıkarılmasını içerebilir.

**f)** (a)'dan (e)'ye olan bendlerde belirtilen tedbirlerin tam olup olmadığını ve etkin bir şekilde işleyip işlemediğini belirlemek için doğrulama prosedürleri oluşturulmalıdır. Doğrulama prosedürleri düzenli olarak uygulanmalıdır.

**g)** (a) ila (f) bentlerinde belirtilen tedbirlerin uygulandığını göstermek için yem işlerinin niteliğine ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtlar düzenlenmelidir.

**5.4** Yemin şartnamelerinde, üretim süreçlerinde, işlenmesinde, depolanmasında veya dağıtımında değişiklik yapıldığında, yem işletmecisi prosedürünü gözden geçirmelidir ve gerekli değişiklikleri yapmalıdır. Kanıt, yerel kurumun talebi üzerine istenilen biçimde yerel kuruma sunulmalıdır.

**5.5.** Yem işletmecisi, hijyen için iyi uygulamalara veya yem sektörleri tarafından geliştirilen HACCP ilkelerinin uygulanmasına yönelik kılavuzlar uygulayabilir. Avrupa yem sektörü tarafından hazırlanan Topluluk rehberlerinin başlıkları ve referansları aşağıdaki web sayfasında yayınlanmaktadır:

[https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice_en)

## 6. KATI VE SIVI YAĞLARIN VE BUNLARDAN TÜRETİLEN ÜRÜNLERİN DİOKSİN YÖNÜNDEN İZLENMESİ

**6.1** Katı ve sıvı yağları veya bunlardan türetilen ürünleri (rafine yağlar, gliserin, lesitin, sakızlar dahil) karma yem de dahil olmak üzere yemde kullanılmak üzere piyasaya arz eden yem işletmecisi, bu ürünleri dioksinlerin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı için HACCP ilkelerini dikkate alan akredite laboratuvarlarda analiz ettirmelidir.

**6.2** Yem işletmecisinin HACCP sistemine ek olarak, belirli sıklıklarda zorunlu analizler yapılmalıdır. İlgili işletmeler için zorunlu analizler bu Kılavuzun III. Ekinde listelenmiştir.

**6.3** Aşağıdaki durumlarda özel hükümler uygulanır:

Yem işletmecisi, satın aldığı yem maddesinin Ek III'te belirtilen maksimum parti büyüklüğünü aşan homojen bir partiden geldiğini ve temsili bir numunenin alındığını kanıtlayabilirse (örn. numune alma prosedürü aracılığıyla), sonuçlar uygun şekilde alınmış ve mühürlenmiş numunenin analizi tüm parti için geçerli olur.

Yem işletmecisinin, işletmesine giren bir ürün serisinin veya bir serinin tüm bileşenlerinin, üretimin, işlemenin veya dağıtımın daha erken bir aşamasında halihazırda incelendiğini yazılı olarak (örneğin, analiz sertifikasının bir kopyasını sunarak) kanıtlaması durumunda, söz konusu partiyi inceleme yükümlülüğünden kurtulacaktır.

Bu Kılavuzun Ek III'üne göre %100 analiz edilmesi gereken teslim edilmiş her ürün partisine, bu ürünlerin veya tüm bileşenlerin analiz edildiğine veya analizin sonucunun henüz mevcut değilse, numunenin analiz için bir laboratuvara gönderildiğine dair yazılı kanıt (analiz sertifikası vb) eşlik etmelidir.

Gerekli durumlarda, teslim edilen partiyle ilgili analiz kanıtı, yem işletmecisi analiz sonuçlarını laboratuvardan aldığı anda müşteriye sağlanacaktır.



Analizin kanıtı, teslimat ile analiz edilen parti arasındaki bağlantıyı açıkça göstermelidir. Bu bağlantının bir açıklaması, tedarikçi tarafından uygulanan izlenebilirlik sistemine ilişkin belgelerde sağlanacaktır. Teslimat birden fazla partiden veya birden fazla bileşenden gelmekteyse, sağlanacak yazılı kanıt teslimatın her bir bileşeni için geçerli olmalıdır. Nihai ürün analiz edilirse, ürünün analizinin kanıtı analiz raporu olacaktır.

Bu Kılavuzun Ek III'üne göre bir üretim süreci için kullanılan gelen tüm ürün partileri gerekliliklere göre analiz edilmişse ve üretim sürecinin, işlemenin ve depolamanın, dioksin kontaminasyonunu artırmadığı temin edilebilirse (örn. öz testler veya uzman raporları) , yem işletmecisi nihai ürünü inceleme yükümlülüğünden kurtulur ve bunun yerine HACCP sistemine göre analiz gerçekleştirir.

**6.4** Yem işletmecisi, bir laboratuvarı bu Kılavuzun Ek III'üne uygun olarak bir analiz yapmak üzere görevlendirirse, laboratuvara bu analizin sonuçlarını yem yasal metinde belirtilen maksimum dioksin/PCB - seviyeleri aşılmışsa yerel kuruma bildirmesi talimatını verir. Laboratuvara verilen talimatlar, talep üzerine yerel kuruma sunulmalıdır.

## 7. DEPOLAMA VE TAŞIMA

**7.1** Üretilmiş olan yem, çapraz bulaşmayı önlemek için yem maddelerinden, katkı maddelerinden, premikslerden veya bunların üretimi için kullanılan karma yemlerden ve ayrıca piyasaya sunulan veya aynı anda beslemek için hazır diğer yemlerden ayrı tutulmalıdır.

**7.2** Ambalajlanmış yem durumunda, uygun bir paketleme malzemesi kullanılacaktır.

**7.3** Yem üretimi için kullanılan ham maddeleri, yem maddeleri, katkı maddeleri, premiksler veya karma yemler ve ayrıca nihai ürünler uygun konteynerlerde saklanmalı ve taşınmalıdır. Bunlar, uyarlanabilecek ve korunabilecek şekilde tasarlanması gereken ve iyi depolama koşullarının sağlandığı tesislerde saklanmalıdır. Bu alanlara erişim izni sadece yetkili kişilere verilebilir.

**7.4** Yem üretimi için kullanılan hammaddeler, yem maddeleri, katkı maddeleri, premiksler veya karma yemler ile satışa veya besleme yapmak için hazır nihai ürünler, dökme veya ambalajları açılmış olarak dahi kolaylıkla tanımlanabilecek şekilde depolanacak ve taşınacaktır, birbirleriyle veya diğer maddelerle (örneğin tıbbi ürünler) herhangi bir karışıklık veya çapraz bulaşma olmamalı ve herhangi bir değişiklik oluşmamalıdır.

**7.5** Hammaddelerin, yem maddelerinin, katkı maddelerinin, premikslerin veya karma yemlerin taşınması, depolanması, içeride ve dışarıda taşınması ve tartılması için kullanılan ve yem üretiminde kullanılan konteynerler ve ekipmanlar temiz tutulmalıdır. Bunun için temizlik programları oluşturulmalı, maddelerin ön depolanmasından kaynaklanan kalıntıların yanı sıra temizlik maddeleri ve dezenfektan kalıntılarının en aza indirilmesi sağlanmalıdır.

**7.6** Yemde kullanılması amaçlanan karışık katı yağların, bitkisel yağların veya bunlardan türetilen ürünlerin depolanması veya taşınması için tasarlanan konteynerler, gıda veya yem sınıfı yağa uymuyorsa diğer ürünlerin taşınması veya depolanması için kullanılmayacaktır.

Kontaminasyon riski varsa diğer kargolardan ayrı tutulurlar.

Bu şekilde ayrı kullanım mümkün değilse, konteynerler önceden gıda veya yem kalitesi olmayan ürünler için kullanılmışsa, daha önce içerdiği ürünün tüm izlerini ortadan kaldırmak için konteynerler iyice temizlenmelidir.

(AK) Hayvansal Yan Ürün Tüzüğü'nde (6)'nde belirtildiği gibi, yemde kullanılması amaçlanan kategori 3 hayvansal yağlar, bu Tüzüğe göre depolanacak ve taşınacaktır.

**7.7** Herhangi bir bozulma, haşerelerin veya zararlı organizmaların girişi büyük ölçüde kısıtlanacak şekilde asgari seviyede tutulmalıdır.

**7.8** Yoğuşma ve kontaminasyon uygun tedbirlerle (örn. sıcaklık kontrolü veya havalandırma) önlenmelidir.

## 8. BELGELEME

**8.1** Yem işletmecisi, kendi tesislerinde yem bulunmadan sadece bir dağıtıcı olarak faaliyet gösterse bile, satın alma, imalat ve satış bilgilerinin ayrıca varış ülkesini belirten ihracat dahil fatura ve teslimat bilgilerini içeren bir kayıt tutmalıdır. Belgeler genellikle üretim veya teslimat tarihinden itibaren 5 yıl süreyle saklanmalıdır.

**8.2.** Yem işletmecisi, tesislerinde yem bulunmadan sadece dağıtıcı olarak hareket edenler hariç, bir kayıta aşağıda verileleri belgelemelidir:

### 8.2.1 Üretim süreci ve kontrollerle ilgili belgeler

İşletme, hem üretim sürecinin kritik noktalarını belirlemeye ve yönetmeye hem de bir kalite kontrol planı oluşturmaya ve uygulamaya yarayan bir dokümantasyon sistemine sahip olmalıdır.

Şikayet durumunda kimin sorumlu olduğunun belirlenebilmesi için kalite kontrol planları ve burada belirtilen sonuçların en azından yemin son kullanma tarihine kadar ancak her halükarda, bir yıl süreyle yem işletmecisi tarafından tutulmalıdır.

### 8.2.2 İzlenebilirlik ile ilgili belgeler

**8.2.2.1** Üretilen yemin (katkı maddeleri, premiksler, yem malzemeleri, karma yem) niteliği ve miktarı, ilgili üretim tarihleri ve uygun yerlerde sürekli üretim durumunda, partinin veya üretimin belirli bir bölümünün numarası,

**8.2.2.2** Yem üretiminde kullanılan herhangi bir ham madde, katkı maddesi, yem maddesi veya karma yem üreticisi veya tedarikçisinin adı ve adresi ile ham maddenin, katkı maddelerinin, premiks yem malzemelerinin veya kullanılan karma yemin doğası ve miktarı, varsa parti numarası ve teslimat tarihi,

**8.2.2.3** Üretilen yemin türü, miktarı ve bileşimi, üretim tarihi ve uygulanabilir olduğunda parti numarası,

**8.2.2.4** Yemle birlikte tedarik edilen yem işletmesinin (örneğin çiftçiler, diğer yem işletmeleri) isimleri ve adresleri, tedarik edilen yemin türü ve miktarı ve varsa parti numarası ve teslimat tarihi.

**8.2.2.5** Belgeler, üretim veya teslimat tarihinden itibaren 5 yıl süreyle saklanmalıdır. Mikrobiyolojik olarak bozulabilir yem olması durumunda, kayıtların saklama süresi üretim veya teslimat tarihinden itibaren 6 aya kadar indirilebilir.

## 9. ŞİKAYETLER VE ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA İÇİN GEREKLİLİKLER

**9.1** Yem işletmecisi, yem güvenliği gereklilikleriyle ilgili şikayetlerin kaydedilmesi ve işlenmesi için bir sistem oluşturmalıdır.

**9.2** Yem işletmecisi, üretilen yemin hızlı bir şekilde geri çağırılması için bir sistem kurmalıdır.

**9.3** Yem işletmecisi, geri çağırılan yemin yerini yazılı olarak kaydetmelidir. Geri çağırılan yem, tekrar piyasaya sürülmeden önce kalite kontrol tarafından yeniden değerlendirilmelidir.

## 10. REFERANSLAR

**(1)** Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin yem hijyeni gerekliliklerini belirleyen 12 Ocak 2005 tarihli (EC) 183/2005 sayılı Tüzüğü (OJ L 35, 8.2.2005, s. 1)

**(2)** Avrupa Parlamentosu'nun (EC) 183/2005 Sayılı Tüzüğünü değiştiren ve ve 90/167/EEC sayılı Konsey Direktifini yürürlükten kaldıran (OJ L 4, 7.1.2019, s. 1) Avrupa Parlamentosu ve Konsey'in 11 Aralık 2018 tarihli, ilaçlı yemlerin üretimi, piyasaya arzı ve kullanımına ilişkin (AB) 2019/4 Tüzüğü,

**(3)** Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğünü (EC) 1831/2003 değiştiren ve Konseyi yürürlükten kaldıran Konsey Direktifi 79/373/EEC, Komisyon Direktifi 80/511/EEC, Konsey Direktifleri 82/471/EEC, 83/228/EEC, 93/74/EEC, 93/113/EC ve 96/25/EC ve Komisyon Kararı 2004 /217/EC(RG L 229, 1.9.2009, s. 1) yürürlükten kaldıran, yemin piyasaya arzı ve kullanımına ilişkin 13 Temmuz 2009 tarih ve (EC) 767/2009 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü,

**(4)** Yem malzemeleri kataloğuna ilişkin 16 Ocak 2013 tarih ve (AB) 68/2013 Sayılı Komisyon Tüzüğü (OJ L 29, 30.1.2013, s. 1)

**(5)** Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 7 Mayıs 2002 tarihli 2002/32/EC sayılı hayvan yemlerindeki istenmeyen maddeler hakkındaki Direktifi(OJ L 140, 30.5.2002, s. 10)

**(6)** (AT) 1774/2002 Sayılı Tüzüğü (RG L 300, 14.11.2009, s. 1) yürürlükten kaldıran, İnsan tüketimine yönelik olmayan hayvansal yan ürünler ve türev ürünlerle ilgili sağlık kurallarını belirleyen 21 Ekim 2009 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1069/2009 Sayılı Tüzüğü

**(7)** Yemin 'resmi' kontrolü için numune alma ve analiz yöntemlerini belirleyen 27 Ocak 2009 tarihli (EC) 152/2009 sayılı Komisyon Tüzüğü(OJ L 54, 26.2.2009, s. 1)

**(8)** Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 2002/32/EC Tüzüğünde (OJ L 125) belirtildiği gibi hayvan yemi amaçlı ürünlere uygulanan detoksifikasyon süreçleri için kabul edilebilirlik kriterlerini tanımlayan 19 Mayıs 2015 tarihli (AB) 2015/786 sayılı (AB) Komisyon Tüzüğü , (21.5.2015, s. 10)

## BÖLÜM III - KONTROL LİSTELERİ

### 1. YEM ÜRETİCİLERİNİN ÖZ KONTROLLERİ İÇİN KONTROL LİSTESİ

Bu kontrol listesi, yem üreticilerinin öz kontrolleri için Kılavuzda listelenen gerekliliklere uygunluğu kontrol etmek adına kullanılabilir. Bu kontrol listesi, yem işletmecileri tarafından öz kontrollerinin bir parçası olarak veya yerel kurum müfettişleri tarafından 'resmî' bir kontrolün parçası olarak kullanılabilir.

#### YEM İŞLETMECİSİNİN ADI VE ADRESİ

İsim veya şirket adı	
Adres	
Posta kodu Bölge	
Kayıt/Yetkilendirme Numarası	

#### YEM İŞLETMECİSİNİN SINIFLANDIRILMASI

FAALİYETLER	KAYIT GEREKLİDİR	YETKİLENDİRME GEREKLİDİR
Katkı maddeleri üreticisi	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Sadece tüccar, taşıyıcı veya ambarcı olarak aktif olmayan katkı maddesi tüccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Sadece tüccar olarak aktif olan katkı maddesi tüccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Premiks üreticisi	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Sadece tüccar, taşıyıcı veya ambarcı olarak aktif olmayan premiks tüccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Sadece tüccar olarak aktif olan premiks tüccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR



## YEM İŞLETMECİSİNİN SINIFLANDIRILMASI

FAALİYETLER	KAYIT GEREKLİDİR	YETKİLENDİRME GEREKLİDİR
Yem materyalleri üreticisi	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Yem materyali t�rccarı, taşımacısı veya yem materyali ambarcısı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Sadece t�ccar olarak aktif olan yem materyali t�ccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Sadece kendi iftliğinin ihtiyaları iin katkı maddeleri kullanan karma yem üreticisi	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Karma yem üreticisi (ticari işletme)	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Yalnızca t�ccar, nakliyecisi veya ambarcisi olarak aktif olmayan karma yem t�ccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
Yalnızca t�ccar olarak aktif olan karma yem t�ccarı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
İlalı yem veya ara �r�n üreticisi	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR
İlalı yem veya ara �r�nlerin t�ccarı, nakliyecisi, ambarcısı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR

## KAYIT/YETKİLENDİRME İÇİN RAPORLAMA YÜKÜMLÜLÜĞÜ

GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
Kayıt/yetkilendirme için gerekli olan bildirim, belirli bir formda verilmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
Faaliyetlerdeki önemli değişiklikler ve fabrika kapanışları da dahil olmak üzere, kontrolü altındaki tüm işletmeler hakkında yem işletmecisi tarafından sağlanan güncel bilgiler mevcuttur.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## 2. BİRİNCİL ÜRETİCİLER HARİCİNDE YEM ÜRETİCİLERİ İÇİN YEM HİJYEN GEREKLİLİKLERİNE UYUMUN KONTROLÜ

### 1-TESİSLER VE EKİPMAN

NO	GEREKİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
1.1	Yem işleme ve depolama tesisleri, ekipmanları, konteynerleri, taşıma kasaları ve araçları ve bunların yakın çevresi temiz tutulmaktadır ve etkin haşere kontrol programları uygulanmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.2	Tesisler ve ekipman, aşağıda belirtildiği gibi tasarlanmış, inşa edilmiş ve boyutlandırılmıştır:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.2.1	Yeterli temizlik ve/veya dezenfeksiyona imkan tanımaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.2.2	Hata riskini en aza indirmekte ve kontaminasyon, çapraz kontaminasyon ve genel olarak yem güvenliği ve kalitesi üzerindeki zararlı etkileri önlemektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.2.3	Yemle temas eden makineler ıslak temizlemeden sonra kurutulabilmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.3	Karıştırma ve/veya üretim faaliyetlerine yönelik tesis ve cihazlar, yem üreticisi tarafından önceden yazılı olarak hazırlanan süreç tanımlarına göre uygun ve düzenli kontrollere tabi tutulmalıdır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.3.1	Kullanılan tüm tartı ve ölçüm aletleri, belirlenecek ağırlık veya hacimlerin ölçüğüne uygundur ve doğruluk için düzenli test edilmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
1.3.2	Yem imalatında kullanılan tüm ekipmanlar, karıştırılacak ağırlık ve hacim ölçğine uygun olmalı ve uygun homojen karışımlar üretme ve homojen sulandırma imkan sunmaktadır. Karıştırıcıların doğruluk ve homojenlik açısından etkinliğini gösterilmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.4	Tesisler yeterince aydınlatılmıştır. Aydınlatma armatürleri, yemlerin olası kontaminasyonunu önlemek için hasara karşı yeterince korunmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.5	Boşaltma veya drenaj sistemleri yemde herhangi bir kontaminasyon riskini önleyecek şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiştir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.6	İmalatta kullanılan su hayvanlar için uygundur; su boruları, suyla reaksiyona girmeyen malzemeden yapılmalıdır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.7	Kanalizasyon, atık su, atık ve yağmur suyu, ekipmanı, yem güvenliğini ve kalitesini etkilemeyecek şekilde bertaraf edilmektedir. Haşerelerin girmesini büyük ölçüde önlemek için kir ve toz birikimi düzenli olarak kontrol edilmekte ve ortadan kaldırılmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.8	Pencereler ve diğer açıklıklar gerekli durumlarda haşere girişine izin vermeyecek şekildedir. Kapılar sıkıca kapatılmaktadır ve kapatıldığında haşere geçirmezdir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
1.9	Tavanlar ve tavan teçhizatı, kir birikmesini önleyecek ve yoğuşmayı, istenmeyen küf oluşumunu ve yemin güvenliğini ve kalitesini etkileyebilecek partiküllerin dökülmesini önleyecek şekilde tasarlanmış, yapılmış ve cilalanmıştır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## 2-PERSONEL

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
2.1	İşletme, ilgili yem üretimi için gerekli bilgi ve niteliklere sahip yeterli sayıda personele sahiptir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
2.2	İşletme, personelin ilgili niteliklerini ve sorumluluk alanlarını gösteren bir organizasyon şeması hazırlamıştır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
2.3	İşletme tüm personeli, istenen karma yem kalitesine ulaşmak için görev, sorumluluk ve yetkileri hakkında yazılı olarak açıkça bilgilendirilmiştir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## 3-ÜRETİM

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
3.1	Üretimden sorumlu nitelikli bir kişi belirlenmiştir. Bu kişi, yem üretiminden sorumlu kişilere talimat vermeye yetkili olmalıdır	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.1.1	Talimat verebilme yetkisi uygun şekilde kanıtlanmaktadır. (örneğin, bir iş sözleşmesi veya iş tanımı yoluyla).	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.1.2	Üretimden sorumlu kişinin gerekli uzmanlık bilgisi uygun şekilde belgelenmiştir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.2	Üretim sürecinin kritik noktalarını belirlemek, doğrulamak ve kontrol etmek için çeşitli üretim operasyonlarının önceden yazılı süreç açıklamalarına ve talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	



NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
3.3	Aşağıdakiler sağlanmaktadır;	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.3.1	Çapraz bulaşmayı ve hataları önlemek veya gerekirse en aza indirmek için teknik ve organizasyonel önlemlerin alınmıştır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.3.2	Üretim süreci boyunca kontrolleri gerçekleştirmek için yeterli ve uygun araçların mevcuttur.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.4	Yasaklanmış maddelerin, istenmeyen maddelerin veya 'yasa dışı' maddelerin ve diğer kimyasal, fiziksel veya biyolojik kirliliklerin (kontaminantların) mevcudiyeti izlenmektedir ve tehlikeleri en aza indirmek için uygun kontrol stratejileri oluşturulmuştur.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.5	Piyasaya yem arz eden karışık yağ üreticileri durumunda (yağ karıştırıcılar), başka amaçlara yönelik ürünlerden, fiziksel olarak ayrı tutacaktır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.6	Bir işletmede (yem işletmesi) üretilen tüm ürünlerin etiketlenmesi, bunların yem veya başka amaçlarla kullanılacağını açıkça belirtmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.7	Aşağıdakileri temin etmek için tedbirler alınmıştır:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.7.1	Yem olarak uygun olmayan atık ve maddeler izole edilmiş ve tanımlanmıştır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.7.2	Tehlikeli seviyelerde veteriner tıbbi ilaçlar, kirleticiler ve diğer diğer tehlikeli maddeleri içeren maddeler uygun bir şekilde bertaraf edilmektedir ve yem olarak kullanılmamaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
3.8	Yemin geriye doğru izlenebilmesini sağlamak için uygun organizasyonel ve teknolojik tedbirler alınmıştır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
3.9	Münferit durumlar için aksi belirtilmedikçe, işleme yardımcıları en son teknolojiye uygun olarak mümkün olduğunca yemden çıkarılmaktadır ve kaçınılmaz kalıntılar insanlar, hayvanlar veya çevre için tehlike oluşturmamaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

#### 4-KALİTE KONTROL

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
4.1	Kalite kontrolünden sorumlu nitelikli bir kişi atanmıştır ve bu kişinin uzmanlığı uygun şekilde kanıtlanmış ve belgelenmiştir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.2	Yem işletmecisi, kalite kontrol sistemi altında uygun bir laboratuvar erişimine sahiptir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.3	Özellikle aşağıdakileri içeren yazılı bir kalite kontrol planı hazırlanmış ve uygulanmaktadır:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	üretim sürecinin kritik noktalarının kontrolü	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	numune alım yöntemleri ve sıklığı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	analizlerin yöntemleri ve sıklığı	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	nihai ürünlere kadar hammaddeler, yem malzemeleri, katkı maddeleri ve premiksler için şartnamelere uygunluk	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	şartnamelere uyulmaması durumunda bitmiş ürünlerin bırakılması	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
4.4	Kalite kontrol sistemi, ilgili işletmenin ürün ve faaliyetle ilgili risklerine dayanmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.5	İzlenebilirliği sağlamak için:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.5.1	Ham maddeler, yem malzemeleri, katkı maddeleri, premiksler veya karma yem gibi yemde kullanılan maddelerle ilgili dosyalar tutulmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.5.2	Bu belgeler, üretilen yemin kullanım amacına uygun bir süre boyunca yerel kurum için hazır bulundurulur.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.5.3	Kullanılan her bir hammadde, yem malzemesi, katkı maddesi, premiks veya karma yemin ve üretilen ve piyasaya arz edilen yem partisinin veya sürekli üretim durumunda üretimin belirtilen her bir bölümünün yeteri miktardaki numuneleri yem işletmecisi* tarafından önceden belirlenen bir prosedüre uygun olarak alınmakta ve saklanmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.5.4	Numuneler, kolayca tanımlanabilmeleri için mühürlenip ve etiketlenmiştir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
4.5.5	Numuneler, birleşimdeki veya numunedeki değişikliklerin büyük ölçüde önüne geçen saklama koşulları altında saklanmaktadır. Numuneler, piyasaya arz edildikleri yemin kullanım amacına uygun bir süre yerel kurum için hazır bulundurulmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

\* Üretici kendi ihtiyacına yönelik üretim yapıyorsa, katkı maddeleri, premiksler, yem maddeleri ve karma yemlerden numuneler rastgele alınmalı ve düzenli olarak depolanmalıdır. Gıda üretimi için amaçlanmayan hayvan yemlerinde, üretici yalnızca üretilen yemin numunelerini tutmalıdır.

## 5-TEHLİKE ANALİZİ VE KRİTİK KONTROL NOKTALARI (HACCP) SİSTEMİ

NO	GEREKİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
5.1	Yem işletmecileri, HACCP ilkelerine dayanan kalıcı bir yazılı prosedür veya prosedürlere sahiptir, bunları uygulamakta ve sürdürmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
5.2	HACCP ilkelerine dayalı yazılı bir prosedür oluşturduğuna, yürüttüğüne ve sürdürdüğüne dair kanıtları mevcuttur. Kanıt şu şekilde sağlanır:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Akredite bir kuruluştan alınan bir sertifika	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Diğer belgeler	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
5.3	Temel ilkelere göre bir HACCP sistemi oluşturulmuş mu?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Gerekli belgeler / belgeler bir HACCP "kılavuzunda" toplanmış ve mevcut mu?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	İşletim prosedürlerini belgeleyen bir akış şeması var mı?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Teslimat, depolama ve üretim odalarının belgelendiği bir genel belge mevcut mu?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Taşıma, depolama ve üretim dikkate alınarak üretim süreci temelinde bir risk değerlendirmesi yapıldı mı?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Tedarikçiler ve taşıma şirketleri HACCP sistemine entegre edilmiş mi?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	KKN'lar için limitler belirlemek için kullanılacak üretilen yem için ürün şartnameleri var mı?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	



NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
	Malların alınması, depolanması, üretimi ve üretilen yemin teslimi sırasında olası tehlikelerin tanımlanması ve değerlendirilmesine ilişkin belgeler var mı?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Risk değerlendirmesi kapsamlı mı ve iç operasyonel aksama olasılığı da dahil olmak üzere olası kimyasal, biyolojik veya fiziksel tehlikeleri hesaba katmakta mı?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Bir KKN oluşturma kriterleri doğru ve yeterli mi? Olasılık ve risk düzeyi açısından bir KN'in önemi nedir? Değerlendirmede hangi kriterler kullanıldı? Tüm KN ve KKN'leri düzenli olarak kontrol etmek için bir sistem kuruldu mu? Düzenli kontroller bu sistemin bir parçası mı? Hangi soruşturma organları dahil? Bulgular tamamen belgelenmiş mi?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	KKN'nı izlemek için bir prosedür var mı? KKN'lar yazılı olarak belirlenmiş tedbirler ve sağlanan prosedürlerle kontrol edilebilir mi?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Bir KKN kontrol altında değilse, düzeltici eylemler mevcut mu? Üretim sırasında bir KKN kontrol edilmediyse ürünler nasıl işlenmektedir?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Önlemlerin tam ve etkili bir şekilde çalışıp çalışmadığı (düzenli olarak) nasıl belirlenir?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
5.4	HACCP sistemi sürekli olarak geliştiriliyor mu? Değişiklikler bir üründe, işleme tesisinde veya üretim, işleme, depolama veya teslimat seviyesindeki değişiklikler nedeniyle mi yapılıyor?	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## 6-KATI, SIVI YAĞLARIN VE BUNLARDAN TÜRETİLEN ÜRÜNLERİN DİOKSİN AÇISINDAN İZLENMESİ

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
6.1	Katı ve sıvı yağları veya bunlardan türetilen ürünleri (rafine yağlar, gliserin, lesitin, sakızlar dahil) karma yem de dahil olmak üzere yemde kullanılmak üzere piyasaya arz eden yem işletmecisi, bu ürünleri dioksinlerin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı için HACCP ilkelerini dikkate alan akredite laboratuvarlarda analiz ettirmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
6.2	Yem üreticilerinin öz kontrolleri Kılavuzunun III. Ek'inde listelenen işletmeler; Yem işletmecisi , yem üreticilerinin öz kontrolleri Kılavuzunun III. Ek'ine göre belli sıklıklarda zorunlu analizleri yerine getirmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
6.3	Yem işletmecisi özel istisnalardan faydalanıyor ve bunları belgelemektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
6.4	Yem işletmecisi, bir laboratuvarı bu Kılavuzun Ek III'üne uygun olarak bir analiz yapmak üzere görevlendirirse, laboratuvara bu analizin sonuçlarını maksimum dioksin/PCB - seviyeleri aşılmışsa yerel kuruma bildirmesi talimatını vermiştir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## 7-DEPOLAMA VE TAŞIMA

NO	GEREKİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
7.1	Üretilmiş olan yem, çapraz bulaşmayı önlemek için yem maddelerinden, katkı maddelerinden, premikslerden veya bunların üretimi için kullanılan karma yemlerden ve ayrıca piyasaya sunulan veya aynı anda beslemek için hazır diğer yemlerden ayrı tutulmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
7.2	Ambalajlanmış yemler için uygun bir paketleme malzemesi kullanılmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
7.3	Yem üretimi için kullanılan ham maddeleri, yem maddeleri, katkı maddeleri, premiksler veya karma yemler ve ayrıca nihai ürünler uygun konteynerlerde saklanmakta ve taşınmaktadır. Bunlar, uyarlanabilecek ve korunabilecek şekilde tasarlanması gereken ve iyi depolama koşullarının sağlandığı tesislerde saklanmaktadır. Bu alanlara erişim izni sadece yetkili kişilere verilmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
7.4	Yem üretimi için kullanılan hammaddeler, yem maddeleri, katkı maddeleri, premiksler veya karma yemler ile satışa veya besleme yapmak için hazır nihai ürünler, dökme veya ambalajları açılmış olarak dahi kolaylıkla tanımlanabilecek şekilde depolanmakta ve taşınmaktadır, birbirleriyle veya diğer maddelerle herhangi bir karışıklık veya çapraz bulaşma olmamakta ve herhangi bir değişiklik oluşmamaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
7.5	<p>Hammaddelerin, yem maddelerinin, katkı maddelerinin, premikslerin veya karma yemlerin taşınması, depolanması, içeride ve dışarıda taşınması ve tartılması için kullanılan ve yem üretiminde kullanılan konteynerler ve ekipmanlar temiz tutulmaktadır. Bunun için temizlik programları oluşturulmuş, maddelerin ön depolanmasından kaynaklanan kalıntıların yanı sıra temizlik maddeleri ve dezenfektan kalıntılarının en aza indirilmesi sağlanmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
7.6	<p>Yemde kullanılması amaçlanan karışık katı yağların, bitkisel yağların veya bunlardan türetilen ürünlerin depolanması veya taşınması için kullanılan konteynerler, gıda veya yem sınıfı yağa uymuyorsa diğer ürünlerin taşınması veya depolanması için kullanılmamaktadır. Kontaminasyon riski varsa diğer kargolardan ayrı tutulmaktadır.</p> <p>Bu şekilde ayrı kullanım mümkün değilse, konteynerler önceden gıda veya yem kalitesi olmayan ürünler için kullanılmışsa, daha önce içerdiği ürünün tüm izlerini ortadan kaldırmak için konteynerler iyice temizlenmektedir.</p>	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
7.7	<p>Herhangi bir bozulma, haşerelerin veya zararlı organizmaların girişi büyük oranda kısıtlanacak şekilde asgari seviyede tutulmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
7.8	<p>Yoğuşma ve kontaminasyon uygun tedbirlerle önlenmektedir.</p>	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	



## 8-BELGELEME

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
8.1	Etkin bir izlenebilirlik için satın alma, imalat ve satış bilgilerinin ayrıca varış ülkesini belirten ihracat dahil fatura ve teslimat bilgilerini içeren bir kayıtlar tutulmaktadır. Belgeler genellikle üretim veya teslimat tarihinden itibaren 5 yıl süreyle saklanmaktadır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2	Aşağıdaki belgeler kayıtlarda belgelenmektedir:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2.1	Üretim süreci ve kontrollerle ilgili belgeler	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Üretim sürecinin kritik noktalarını belirlemek, kontrol etmek ve doğrulamak için süreç açıklamaları,	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Kalite kontrol planının hazırlanması ve uygulanması için belgeleme sistemi,	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Kontrol sonuçlarının toplanması,	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Prosedür tanımlarının ve belgeleme sisteminin piyasaya arz edilen her partinin geçmişini ve şikayet durumunda sorumlu kişiyi belirlemek için kullanılabilmesine dair kanıt,	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Yem üretimine ilişkin belgeler (partiler/parti sırası),	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
	Belgelerin yemin asgari dayanma süresinin bitimine kadar en az bir yıl saklanması için düzenlemeler yapılmıştır.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2.2	Aşağıdakilerle ilgili izlenebilirlik belgeleri:	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
8.2.2.1	Yem üretimi	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2.2.2	Yem üretiminde kullanılan her türlü hammadde, katkı maddesi, premiks, yem malzemesi veya karma yem üreticileri veya tedarikçileri,	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2.2.3	Üretilmiş yem	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2.2.4	Yem tedariği yapılmış yem işletmeleri	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
8.2.2.5	Bu belgelerin üretim veya teslimat tarihinden itibaren 5 yıl süreyle saklanması için düzenlemeler yapılmıştır (mikrobiyolojik olarak bozulabilen yemlerde üretim veya teslimat tarihinden itibaren 6 aylık bir saklama süresi yeterlidir).	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## 9-ŞİKAYETLER VE ÜRÜNLERİN GERİ ÇAĞIRILMASI

NO	GEREKLİLİK	TEST SONUCU	YORUMLAR
9.1	Yem güvenliği gereklilikleriyle ilgili şikayetlerin kaydedilmesi ve işlenmesi için bir sistem oluşturulmuştur.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
9.2	Üretilen yemin hızlı bir şekilde geri çağırılması için bir sistem kurulmuştur.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	
9.3	Sistem, geri çağırılan yemin düzenlenmesinin yazılı olarak kaydedildiğini temin etmektedir. Geri çağırılan yem, tekrar piyasaya sürülmeden önce kalite kontrol tarafından yeniden değerlendirilmektedir.	<input type="checkbox"/> EVET <input type="checkbox"/> HAYIR	

## EK I TERİMLER SÖZLÜĞÜ

1	Yem	Hayvanların ağızdan beslenmesinde kullanılan yem katkı maddeleri dahil her türlü işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş ürün veya madde anlamına gelir.
2	İlgili yerel kurum	Tarım, hayvancılık konularından sorumlu yerel kurumun, hayvancılıktan sorumlu kısmı anlamına gelir.
3	Piyasaya sürmek	Ücretli veya ücretsiz olmasına bakılmaksızın, yemi satışa hazır hale getirmek, satışa sunmak veya başka herhangi bir nakil veya satış, dağıtım veya başka herhangi bir şekilde nakli anlamına gelir.
4	İzlenebilirlik	Bir yemi, gıdanın elde edildiği hayvanı ve yeme eklenmesi amaçlanan veya eklenmesi beklenen herhangi bir maddeyi üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında takip etme veya izleme yeteneği anlamına gelir.
5	Risk	Bir tehlikenin sonucu olarak, olumsuz bir sağlık etkisinin olasılığının ve bu etkinin ciddiyetinin bir fonksiyonu anlamına gelir.
6	Tehlike	Sağlık üzerinde olumsuz bir etkiye neden olma potansiyeline sahip gıda veya yemdeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel bir madde veya koşul anlamına gelir.
7	Yem işi	Kendi işletmesi için hayvanları beslemek adına yem üreten, işleyen veya depolayan herhangi bir üretici de dahil olmak üzere, kâr amaçlı olsun veya olmasın ve kamu veya özel, herhangi bir yem üretimi, imalatı, işlenmesi, depolanması, taşınması veya dağıtımını işlemlerini yürüten herhangi bir işletme anlamına gelir.
8	Yem işletmecisi	Kontrolleri altındaki yem işletmesinde bu yasal metnin hükümlerinin yerine getirilmesinden sorumlu gerçek veya tüzel kişiler anlamına gelmektedir.
9	Yem hijyeni	Tehlikeleri kontrol etmek ve amaçlanan kullanımı dikkate alınarak, bir yemin hayvan tüketimine uygunluğunu sağlamak için gerekli tedbirler ve koşullar anlamına gelir.

## EK I TERİMLER SÖZLÜĞÜ

10	Yem işletmesi	Bir yem işletmesinin herhangi bir birimi anlamına gelir.
11	Yemin birincil üretimi	Özellikle hayvanların yetiştirilmesi, hasat edilmesi, sağılması, yetiştirilmesi (kesilmeden önce) veya balıkçılık dahil olmak üzere, hasat, toplama veya yakalama işleminden sonra sadece basit fiziksel işlemler dışında başka herhangi bir işleme tabi tutulmayan ürünlerle neticelenen tarımsal ürünlerin üretimi anlamına gelir.
12	HACCP	Biyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikeyi tanımlamak, azaltmak veya ortadan kaldırmak amacıyla Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizi için bir sistem anlamına gelir.
13	Çapraz kontaminasyon	Tesislerin veya ekipmanın önceki kullanımından kaynaklanan bir aktif madde ile hedeflenmeyen bir yemin kontaminasyonu anlamına gelir.
14	Hayvanlar	Normal olarak insan tarafından beslenen ve tutulan veya tüketilen türlere ait hayvanlar ile yemle beslendikleri durumlarda vahşi doğada serbestçe yaşayan hayvanlar anlamına gelir.
15	Gıda üreten hayvan	İnsan tüketimi için kullanılmayan ancak normalde insan tüketimi için kullanılan türlere ait olan hayvanlar dahil, insan tüketimi için olan gıdaların üretimi için beslenen, yetiştirilen veya tutulan herhangi bir hayvan anlamına gelmektedir.
16	Gıda üretmeyen hayvan	Kürk hayvanları, evcil hayvanlar ve laboratuvarlarda, hayvanat bahçelerinde veya sirklerde tutulan hayvanlar gibi beslenen, yetiştirilen veya tutulan ancak insan tüketimi için kullanılmayan herhangi bir hayvan anlamına gelir; tek tırnaklılar bu tanıma dahildir.
17	Evcil hayvan veya pet hayvanı	Beslenen, yetiştirilen veya tutulan ancak normal olarak insan tüketimi için kullanılmayan türlere ait, gıda üretmeyen herhangi bir hayvan anlamına gelir.

## EK I TERİMLER SÖZLÜĞÜ

18	Yem materyalleri	Temel amacı, taze veya konserve edilmiş doğal hallerinde, hayvanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak olan bitkisel veya hayvansal ürünleri ve bunların endüstriyel işlenmesinden elde edilen ürünleri ve yem katkı maddesi içersin içermesin organik veya inorganik maddeleri, doğrudan olduğu gibi veya işlendikten sonra ağızdan hayvan beslemede kullanılması veya karma yemlerin hazırlanmasında veya premikslerin taşıyıcısı olarak amaçlanan ürünleri anlatır.
19	Karma yem	Tam veya tamamlayıcı yem şeklinde ağızdan hayvan beslemeye yönelik, yem katkı maddeleri içersin veya içermesin, en az iki yem malzemesinin karışımı anlamına gelir.
20	Tam yem	Bileşimi nedeniyle günlük rasyon için yeterli olan karma yem anlamına gelir.
21	Tamamlayıcı yem	Belirli maddeleri yüksek oranda içeren, ancak bileşimi nedeniyle yalnızca diğer yemlerle birlikte kullanıldığında günlük rasyon için yeterli olan karma yem anlamına gelir.
22	Mineral yem	En az %40 ham karbonat içeren tamamlayıcı yem anlamına gelir.
23	Süt ikame yemi	Kolostrum sonrası sütün tamamlayıcısı veya ikamesi olarak genç hayvanların beslenmesi veya buzağular, kuzular veya kesime yönelik yavrular gibi genç hayvanların beslenmesi için belirli bir miktarda sıvı içinde seyreltikten sonra veya kuru biçimde verilen karma yem anlamına gelir.
24	Özel besinsel amaç	Sindirim, absorpsiyon veya metabolizma süreçleri geçici veya geri döndürülemez şekilde bozulan veya bozulabilecek ve bu nedenle durumlarına uygun yem alımından faydalanabilecek hayvanların özel beslenme ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ifade eder.
25	Özel besinsel amaç için yem	Sıradan yemden açıkça ayıran, özel bileşimi veya üretim yöntemi sayesinde belirli bir beslenme amacını karşılayabilen yem anlamına gelir.



## EK I TERİMLER SÖZLÜĞÜ

26	Yem katkı maddesi	Bu yasal metnin 46. maddesinin (3). fıkrasında belirtilen işlevlerin özellikle bir veya daha fazlasının yerine getirilmesi için yem veya suya kasıtlı olarak eklenen yem materyali ve premiksler dışındaki maddeler, mikroorganizmalar veya karışımlar anlamına gelir.
27	Premiksler	Hayvanlara doğrudan beslenmeye yönelik olmayan, yem katkı maddelerinin karışımları veya bir veya daha fazla yem katkı maddesinin yem malzemeleri veya taşıyıcı olarak kullanılan su ile karışımları anlamına gelir.
28	Koksidiyostatlar ve Histomonostatlar	Protozoaları öldürmeye veya engellemeye yönelik maddeler anlamına gelir.
29	İlaçlı yem	Bir veya daha fazla veteriner tıbbi ürün veya ara ürünlerin yem malzemeleri veya karma yem ile homojen bir karışımından oluşan, daha fazla işlem görmeden doğrudan hayvanlara yedirilmeye hazır olan yem anlamına gelir.
30	Ara ürün	Bir veya daha fazla veteriner tıbbi ürünün, yem materyalleri veya karma yem ile homojen bir karışımından oluşan, daha fazla işlem görmeden doğrudan hayvanlara yedirilmeye hazır olmayan, sadece ilaçlı yem üretimi için kullanılması amaçlanan yem anlamına gelir.
31	Veteriner tıbbi ürünleri	Aşağıdaki koşullardan en az birini karşılayan herhangi bir madde veya madde kombinasyonu anlamına gelir: (a) hayvanlarda hastalıkları iyileştirme veya önleme özelliklerine sahip olarak sunulması; (b) amacı, farmakolojik, immünolojik veya metabolik bir etki uygulayarak fizyolojik fonksiyonları eski haline getirmek, düzeltmek veya değiştirmek amacıyla hayvanlarda kullanılması veya hayvanlara uygulanmasıdır; (c) amacı tıbbi bir teşhis koymak amacıyla hayvanlarda kullanılmasıdır; (d) amacı hayvanlarda ötenazi için kullanılmasıdır.

**EK I**  
**TERİMLER SÖZLÜĞÜ**

32	İşleme yardımcıları	Kendi başına yem olarak tüketilmeyen, maddede teknolojik olarak kaçınılmaz kalıntı varlığına veya nihai üründe türevlerinin varlığına sebep olabilecek ve bu kalıntıların hayvan sağlığı, insan sağlığı veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması ve bitmiş yem üzerinde herhangi bir teknolojik etkisi olmaması şartıyla işlem veya işleme sırasında teknolojik bir amacı yerine getirmek için yem veya yem materyallerinin işlenmesinde kasıtlı olarak kullanılan herhangi bir madde anlamına gelir.
33	Taşıyıcı	Teknolojik işlevini değiştirmeden ve kendisi herhangi bir teknolojik etki göstermeden işlenmesini, uygulanmasını veya kullanımını kolaylaştırmak amacıyla bir yem katkı maddesini çözmek, seyreltmek, dağıtmak veya başka bir şekilde fiziksel olarak değiştirmek için kullanılan bir madde anlamına gelir.
34	Kontamine olmuş materyaller	66. madde altında kabul edilenin üzerinde istenmeyen maddeler içeren yem anlamına gelir.
35	Asgari depolama ömrü	Uygun depolama koşulları altında, etiketlemeden sorumlu kişinin yemin beyan edilen özelliklerini koruduğunu garanti ettiği süre anlamına gelir; bir bütün olarak yem için yalnızca bir asgari depolama ömrü belirtilebilir ve bu, her bir bileşenin asgari depolama ömrü temelinde belirlenir.
36	Parti	Menşei, çeşit, paketleme türü, paketleyici, gönderen veya etiketleme gibi ortak özelliklere sahip olduğu belirlenen tanımlanabilir bir yem miktarı ve bir üretim süreci söz konusu olduğunda, devam eden sırayla üretildiğinde ve birlikte depolandığında tek tip üretim parametreleri kullanan tek bir tesisten tek bir üretim birimi veya birden fazla bu tür birim anlamına gelir.

## EK I TERİMLER SÖZLÜĞÜ

37	Etiketleme	Ambalaj, konteyner, bildirim, etiket, belge, halka, çember, veya internet gibi reklam amaçlı olanlar da dahil olmak yemi niteleyen kelime, özellik, ticari marka, marka adı, görsel veya semboller ve yemin üzerine bir şekilde konan veya yeme eşlik eden özellikler anlamına gelir.
38	Etiket	Yem ambalajına veya konteynerine yazılı, basılı, şablonlu, işaretli, kabartmalı, baskılı veya iliştilirilmiş herhangi bir etiket, marka, işaret, resimli veya diğler tanımlayıcı madde anlamına gelir.
39	İstenmeyen madde	Hayvan yemi amaçlı ürün içinde ve/veya üzerinde bulunan ve hayvan veya insan sağlığı veya çevre için potansiyel tehlike arz eden veya hayvan üretimini olumsuz yönde etkileyebilecek patojenik ajanlar haricindeki herhangi bir madde veya ürün anlamına gelir.
40	'Resmi' kontroller	İşletmecilerin bu yasal metne uygunluğunu ve yemin bu yasal metinde belirtilen gereklilikleri karşıladığını doğrulamak için kontrol kurumu tarafından gerçekleştirilen faaliyetler anlamına gelir.
41	Müfettiş	'Resmi' kontrolden sorumlu herhangi bir kişi anlamına gelir.

## EK II YETKİLENDİRMEYE TABİ OLMASI GEREKEN İŞLETMELER

### Faaliyet

#### Yem katkı maddelerinin üretimi ve/veya piyasaya arzı

- besin katkı maddeleri,
- zooteknik katkı maddeleri,
- sabit maksimum seviyede antioksidanlar,
- sabit bir maksimum seviyede karotenoidler ve ksantofiller,
- koksidiyostatlar/histomonostatlar.

#### Aşağıdakileri içeren **premikslerin** üretimi ve/veya piyasaya arz edilmesi.

- A veya D vitamini,
- bakır veya selenyum,
- diğer zooteknik katkı maddeleri,
- koksidiyostatlar/histomonostatlar.

#### Aşağıdakileri içeren **karma yemlerin** üretimi ve/veya piyasaya sürülmesi

- diğer zooteknik katkı maddeleri,
- koksidiyostatlar/histomonostatlar.

#### Aşağıdakiler dışındaki **ilaçlı yem veya ara ürünlerin** üretimi, depolanması, taşınması veya piyasaya arzı

- sadece çiftliklerinde kullanılmak üzere ilaçlı yem satın almak, depolamak veya taşımak,
- ilaçlı yem veya ara ürünleri tesislerinde bulundurmayan, tüccarlar,
- yalnızca ilaçlı yem veya ara ürünlerin sadece kapalı paketler veya konteynerler içinde taşınması veya depolanması.

#### Aşağıdaki katkı maddelerinin içeriği tam yem için belirlenen maksimum seviyenin yüz katını aşan **özel beslenme amaçları için yem** üretimi ve/veya piyasaya arzı:

- A ve D Vitamini,
- Bakır ve selenyum,
- Diğer zooteknik katkı maddeleri.

#### İşletmeler:

- ham bitkisel **yağların** işlenmesi (gıdada kullanılabilen yağ işleyen işletmeler hariç)
- **yağ asitlerini** oleokimyasal olarak üretilmesi,
- **biyodizel** üretilmesi,
- **karma yağları (yağ karıştırıcılar),**  
ve bunların ürünlerini yem olarak piyasaya sürmek.

## 1. GENEL HÜKÜMLER

Karma yem de dahil olmak üzere yemde kullanılması amaçlanan katı ve sıvı yağlar veya bunlardan türetilen ürünleri piyasaya arz eden yem işletmecileri, bu ürünleri akredite laboratuvarlarda, (AK) Yem İçin Numune Alma ve Analiz Tüzüğüne göre dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamını analiz etmelidirler (7).

## 2. TANIMLAR

1	Sıvı ve katı yağlardan türetilmiş ürünler	Aşağıdakiler haricinde, oleokimyasal işleme, biyodizel işleme, damıtma veya kimyasal veya fiziksel arıtma işlemlerinden elde edilen ham veya geri kazanılmış bitkisel yağlardan (örneğin kızartma yağı) elde edilen ürünler anlamına gelir; <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rafine yağ;</li><li>▪ rafine yağdan elde edilen ürünler ve</li><li>▪ yem katkı maddeleri.</li></ul>
2	Katı ve sıvı yağların karıştırılması	Aşağıdakiler karıştırılarak karma yem (karıştırılmış yağlar) veya yem materyallerinin (aynı bitki veya hayvan türünden elde edilen tüm bileşenler) üretilmesi anlamına gelir. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ham yağlar,</li><li>▪ rafine yağlar,</li><li>▪ hayvansal yağlar,</li><li>▪ gıda işletmecileri tarafından geri kazanılan yağlar veya bunlardan türetilen ürünler</li></ul> Aşağıdakiler haricinde, karma sıvı veya katı yağın imalatı için <ul style="list-style-type: none"><li>▪ sadece devam eden art arda partilerin depolanması, yani ham yağların veya rafine yağların üretimi sırasında bitkisel hammaddelerdeki bir değişiklik nedeniyle yağ karışımları ortaya çıkarsa, bu "karma yağlar" olarak kabul edilmeyecektir ve</li><li>▪ sadece rafine yağların karışımı.</li></ul>
	Ham bitkisel yağların işlenmesi	Zamklama, nötralizasyon (asit giderme), ağartma (renk giderme) ve koku giderme işlemleriyle ham yağlardan ilgili maddelerin uzaklaştırılması anlamına gelir. Yem olarak piyasaya sürülen yan ürünler, örneğin ham lesitin, fiziki damıtma ile elde edilen yağ asidi distilatları, sabun stokları, yağ asitlerinin tuzları, ham gliserol, gliseroldür.



Rafine sıvı ve katı yağ	Kimyasal/fiziksel işleme katışık veya istenmeyen bileşenlerin tamamen veya kısmen uzaklaştırılmasıyla rafine hale gelmiş sıvı veya katı yağ anlamına gelir.
Yağ asitlerinin Oleokimyasal üretimi	Yağ moleküllerinin değiştirildiği, parçalandığı ve/veya ürünlerin imalatı için yeniden sentezlendiği yağ asitleri üretme süreçleri anlamına gelir. Oleokimyasal süreçler, yağların hidrolizini (bölünme), yeniden esterleşmesini, sabunlaşmasını ve hidrojenasyonunu içerir. Yem olarak piyasaya sürülen yan ürünler, örneğin gliserol ile esterlenmiş yağ asitleri, yağ asitlerinin mono-di- ve trigliseritleri, yağ asitlerinin tuzları, organik asitlerle esterlenmiş yağ asitlerinin mono-di- ve trigliseritleri, yağ asitlerinin sakaroz esterleri, yağ asitlerinin sakrogliseritleri, ham gliserol, gliserol, monoesterler ve yağ asitleri, ayrılmadan elde edilen ham yağ asitleri ve ayrılmadan saf damıtılmış yağ asitleri.
Zamklar	Ham petrol zamkının giderilmesinden kaynaklanan ve esas olarak fosfolipitler, trigliseritler, glikolipidler, karbonhidratlar ve küçük bir ölçüde su, steroller, serbest yağ asitleri ve sıvıdan oluşan bir yan ürün anlamına gelir.

### 3. ZORUNLU DİOKSİN – KATI VE SIVI YAĞLARIN VE BUNLARDAN TÜRETİLEN ÜRÜNLERİN İZLENMESİ

Yem işletmecisi en azından aşağıdaki sıklıkta gerçekleştirmelidir (daha fazla belirtilmemişse, analiz edilecek ürün partisi 1000 tonu geçmeyecek):

**(a) Ham bitkisel katı ve sıvı yağları işleyen yem işletmecisi:**

**i.** Aşağıdakiler haricinde, bitkisel kökenli sıvı ve katı yağlardan türetilen ürün partilerinin %100'ü:

- gliserin,
- lesitin,
- zamklar,
- ii)'de belirtilen ürünler ;

**ii.** kimyasal damıtmadan elde edilen asit yağlar, sabun stokları, kullanılmış filtre yardımcıları, kullanılmış ağartma toprağı ve gelen ham hindistancevizi yağı partileri HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilir ve belgelenir.

**(b) Hayvansal yağ işleyicileri de dahil olmak üzere hayvansal yağ üreten yem işletmecileri**

**i.** Hayvansal yağ ve bunlardan türetilen ürünler için yılda en az bir temsili analiz olmak üzere 5000 ton başına bir temsili analiz.

**(c) Balık yağı üreten yem işletmecileri:**

**i.** Aşağıdakilerden üretilmişse, balık yağı partilerinin %100'ü

- rafine balık yağı dışındaki balık yağından elde edilen ürünler
- izleme geçmişi olmayan, menşei belirsiz veya Baltık Denizi'nden gelen su ürünleri
- AB onaylı olmayan insan tüketimi için balık üreten işletmelerden elde edilen balık yan ürünleri
- mavi mezgıt veya menhaden

**iii.** Rafine balık yağı dışındaki balık yağından elde edilen ürünlerin çıkan partilerinin %100'ü;

**iv.** (i)'de bahsedilmeyen balık yağı ile ilgili olarak 2000 ton başına bir temsili analiz;

**v.** (AK) Detoksifikasyon Tüzüğünde (8) atıfta bulunulan 'resmi' olarak izinlendirilmiş bir işleme dekontamine edilmiş balık yağı, HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilmeli ve belgelenmelidir.

**(d) Piyasaya yem arz eden oleokimyasal endüstri:**

**i.** (b) veya (h) bentlerinin kapsamadığı hayvansal yağlar, (c) veya (h) bentlerinde yer almayan balık yağları, 852/2004 sayılı Tüzük (AK) kapsamına giren gıda işletmecilerinden geri kazanılan sıvı ve katı yağların gelen partilerinin %100'ü ve harmanlanmış katı ve sıvı yağlar;

**ii.** Aşağıdakiler haricinde, piyasaya yem olarak sunulan sıvı ve katı yağlardan elde edilen ürün partilerinin %100'ü:

- gliserin,
- ayrılmadan elde edilen saf distile yağ asitleri,
- (iii)'de belirtilen ürünler;

**iii.** yarıлма işleminden ham yağ asitleri, gliserol ile esterlenmiş yağ asitleri, yağ asitlerinin mono ve digliseritleri, yağ asitlerinin tuzları ve gelen ham hindistancevizi yağı partileri, HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilmeli ve belgelenmelidir.

**(e) Piyasaya yem arz eden biyodizel endüstrisi:**

**i.** (b) veya (h) bentlerinde kapsanmayan hayvansal yağlar, (c) veya (h) bentlerinde yer almayan balık yağları, 852/2004 sayılı Tüzük (AK) kapsamına giren gıda işletmecilerinden geri kazanılan sıvı ve katı yağların gelen partilerinin %100'ü ve harmanlanmış katı ve sıvı yağlar;

**ii.** Aşağıdakiler haricinde, piyasaya yem olarak sunulan sıvı ve katı yağlardan elde edilen ürün partilerinin %100'ü:

- gliserin,
- lesitin,
- zamklar,
- (iii)'de belirtilen ürünler;

**iii.** kimyasal damıtmadan elde edilen asit yağlar, sabun stokları ve ham hindistancevizi yağı, HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilmeli ve belgelenmelidir.

**(f) Yağ harmanlayan işletmeler:**

**i.** Ham hindistancevizi yağı, (b) veya (h) bentlerinde yer almayan hayvansal yağlar, (c) veya (h) bentlerinde kapsanmayan balık yağları, (AK) 852/2004 sayılı Tüzük kapsamına giren gıda işletmecilerinden geri kazanılan sıvı ve katı yağların gelen partilerinin %100'ü, aşağıdakiler haricinde, harmanlanmış katı ve sıvı yağlar ve sıvı ve katı yağlardan türetilen ürünler:

- gliserin,
- lesitin,
- zamklar,
- (iii)'de belirtilen ürünler;

**ii.** kimyasal damıtmadan elde edilen asit yağlar, ayrılmadan elde edilen ham yağ asitleri, ayrılmadan elde edilen saf damıtılmış yağ asitleri ve sabun stokları, HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilmeli ve belgelenmelidir; veya

**iii.** Yem amaçlı harmanlanmış katı ve sıvı yağlar partilerinin %100'ü.

Yem işletmecisi, hangi alternatifini seçtiğini ilgili yerel kuruma bildirir.

**(g) (f) bendinde kapsananlar dışında gıda üreten hayvanlar için karma yem üreticileri:**

**i.** Ham hindistancevizi yağı, (b) veya (h) bentlerinde yer almayan hayvansal yağlar, (c) veya (h) bentlerinde kapsanmayan balık yağları, (AK) 852/2004 sayılı Tüzük kapsamına giren gıda işletmecilerinden geri kazanılan sıvı ve katı yağların gelen partilerinin %100'ü, aşağıdakiler haricinde, harmanlanmış katı ve sıvı yağlar ve sıvı ve katı yağlardan türetilen ürünler:

- gliserin,
- lesitin,
- zamklar,
- (ii)'de belirtilen ürünler;

**ii.** damıtmadan elde edilen asit yağları, yarıлма işleminden ham yağ asitleri, yarıлма işleminden kaynaklanan saf damıtılmış yağ asitleri; filtre yardımcıları, ağartma toprağı ve sabun stokları, HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilmeli ve belgelenmelidir.

**iii.** (i) ve (ii)'de belirtilen ürünleri içeren üretilmiş karma yem ile ilgili partilerin %1'i.

**(h) Aşağıdaki yemleri piyasaya süren ithalatçılar:**

**i.** Aşağıdakiler haricinde, ham hindistancevizi yağı, hayvansal yağlar, balık yağları, gıda işletmecilerinden geri kazanılan sıvı ve katı yağlar, harmanlanmış katı ve sıvı yağlar, bitkisel yağlardan çıkarılan tokoferoller ve bunlardan yapılan tokoferol asetat ve sıvı ve katı yağlardan elde edilen ürünlerin ithal partilerinin %100'ü;

- gliserin,
- lesitin,
- zamklar,
- (ii)'de belirtilen ürünler;

**ii.** kimyasal damıtmadan elde edilen asit yağlar, ayrılmadan elde edilen ham yağ asitleri, ayrılmadan elde edilen saf damıtılmış yağ asitleri ve sabun stokları, HACCP sisteminin bir parçası olarak analiz edilmeli ve belgelenmelidir.







## İLETİŞİM

+90 542 862 3000

tccfoodsafety

tccfoodsafetyproject.eu

foodsafetyprojectTcc@gmail.com

Tabak Derviş Sokak,  
No: 3, Lefkoşa, Kıbrıs



Bu yayın Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. İçerik tamamıyla NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.



EU FOOD SAFETY  
AB GIDA GÜVENLİĞİ