

**MENŞE İSMİ
KORUMALI ÜRÜN (PDO)
HALLOUMI/HELLİM
ÜRETİM ZİNCİRİNDE YATAY
GIDA GÜVENLİĞİ VE PDO
GEREKLİLİKLERİNİN
UYGULANMASI
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 gelişimini, yerel organlarının kapasitesinin artırılmasını 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 2027 yılının Mayıs 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

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

 foodsafetyprojectTcc@gmail.com

 +90 542 862 3000

**MENŞE İSMİ
KORUMALI ÜRÜN (PDO)
HALLOUMI/HELLİM
ÜRETİM ZİNCİRİNDE YATAY
GIDA GÜVENLİĞİ VE PDO
GEREKLİLİKLERİNİN
UYGULANMASI
KILAVUZU**



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





İÇİNDEKİLER

1. GENEL BİLGİLER _____
 2. HEDEF KİTLE _____
 3. KILAVUZUN AMACI _____
 4. PDO NEDİR? _____
 5. PDO PAYDAŞLARI VE ÜRETİM SÜRECİ _____
 6. YEM ÜRETİMİ _____
 - 6.1. Koyun ve Keçi PDO Yemleri _____
 - 6.2. İnek PDO Yemleri _____
 7. SÜT ÜRETİMİ _____
 - 7.1. Bir Çiftliğin PDO Uygun Süt Üretimi Yapabilmesi için Gereklilikler Nelerdir? _____
 - 7.2. İyi Süt Üretim Uygulamaları _____
 8. SÜTÜN TOPLANMASI VE TAŞINMASI _____
 - 8.1. PDO'ya Uygun Çiftliklerden Sütün Toplanması _____
 - 8.2. Sütün Taşınması _____
 - 8.3. Sütün Teslimatı _____
 9. SÜTÜN İŞLENMESİ _____
 - 9.1. PDO Halloumi/Hellim için Temel Gereklilikler _____
 - 9.2. Çiğ Süt Kabulü _____
 - 9.3. Üretimin Ayrılması ve İzlenebilirlik _____
 - 9.4. Pastörizasyon _____
 - 9.5. PDO Halloumi/Hellim Üretim Süreci _____
 - 9.6. PDO Halloumi/Hellim'in Etiketlenmesi _____
 - 9.7. Öz Kontroller (Laboratuvar Testleri) _____
- Ekler**
- Ek 1: Yem Üreticilerine Yönelik İzlenebilirlik Belgeleri Konusunda Yardımcı Bilgiler _____
 - Ek 2: Yem Etiketleme Örneği _____
 - Ek 3: Hasta Hayvanlara Ait Veteriner Kayıtları _____
 - Ek 4: Veteriner Tedavi Formu _____
 - Ek 5: Arınma Süresinde Alınan Süte Ait Kayıt Formu _____
 - Ek 6: Çiftliklerde Öz-Değerlendirme Prosedürü _____
 - Ek 7: Hayvanların Sağlık Kontrolü Kayıt Formu _____
 - Ek 8: Yem Üretim Kaydı _____
 - Ek 9: Yem Satın Alım Kayıt Formu _____
 - Ek 10: Besleme Kayıt Formu _____
 - Ek 11: Yem Tedarikçi Listesi _____
 - Ek 12: Otlatma Kayıt Formu _____
 - Ek 13: İletişim Listesi _____
 - Ek 14: Süt Üretim Kayıt Formu _____
 - Ek 15: Günlük Süt Üretim Kayıtları _____
 - Ek 16: Kullanılan Kimyasal Kayıtları _____
 - Ek 17: Depolama Esnasında Süt Sıcaklığı Kayıt Formu _____
 - Ek 18: Su İzleme Formu _____
 - Ek 19: Ziyaretçi Kayıt Formu _____
 - Ek 20: Süt Taşıyıcılarının İzlenebilirliği _____
 - Ek 21: İzlenebilirlikle İlgili Temel Kurallar _____
 - Ek 22: İzlenebilirlik Sisteminin Detaylı Açıklaması _____
 - Ek 23: İç İzlenebilirlik Kontrolüne Yönelik Simülasyon Egzersizi _____
 - Ek 24: Gelen Mal Kabul Prosedürü _____
 - Ek 25: Dış Tedarikçi Onay Formu _____
 - Ek 26: Dış Hizmet Tedarikçi Listesi Formu _____
 - Ek 27: Mal Depolama Belgesi _____
 - Ek 28: Kayıtlarda Yaşanacak Sapmalara İlişkin Prosedür _____
 - Ek 29: Ürün Geri Çağırma Prosedürüne Ait Temel Talimatlar _____
 - Ek 30: İç Ve Dış İletişim Prosedürü _____
 - Ek 31: Eğitim Kayıt Formu _____

1. GENEL BİLGİLER

2021/423-933 sayılı “Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım” kontratı kapsamında yürütülen “AB Gıda Güvenliği Projesi” Kıbrıs Türk toplumunun (KTt) yerel organlarının kapasitesinin artırılması 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 kapsamında hazırlanmıştır:

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

2. HEDEF KİTLE

Bu kılavuzun hedef kitlesi, Menşe İsmi Korunmuş Ürün (PDO) Halloumi/Hellim üretimi konusuyla ilgilenen gıda işletmecileridir.

3. KILAVUZUN AMACI

Menşe İsmi Korunmuş Ürün (PDO), bir AB kalite programıdır. AB kalite politikası hakkında daha fazla bilgi [Avrupa Komisyonu'nun web sitesinde](#)¹ mevcuttur.

Halloumi/Hellim adının yalnızca katı ürün spesifikasyonu kurallarına göre Kıbrıs'ta üretilen ürünler için kullanılabilmesine ilişkin PDO statüsü Halloumi/Hellim'e Nisan 2021'de verilmiştir.

Gıda Güvenliği Projesi uzmanları, PDO sertifikasını almakla ilgilenen gıda işletmecilerini desteklemek için danışmanlık sağlamaktadır. Süt tedarikçilerine ve ilgili yem üreticilerine de destek sağlanmaktadır.

Gıda Güvenliği Projesi, Hellim/Hellim PDO gerekliliklerinin temel unsurlarını ele almak ve tüm gıda üretim zinciri boyunca güvenli bir PDO ürününün üretilmesini sağlamak için hayvan sağlığı ve halk sağlığı gereklilikleri için belgeler oluşturmuştur.

Bu belgeler, kılavuzda ana hatlarıyla verildiği şekilde farklı prosedürler şeklinde bulunabilir. Bunlar, PDO'ya uygun süt üreten çiftlikler, sütü dağıtan kuruluşlar, Halloumi/Hellim üreticileri ve PDO uyumlu yem üreticileri için geçerlidir.

Bu kılavuza ayrıca projenin çevrimiçi Gıda Güvenliği Platformu üzerinden de ulaşmak mümkündür (<http://tccfoodsafetyproject.eu/>). Gıda ve catering sektöründe yer alan tüm taraflar, bu kılavuzu günlük faaliyetlerinde kullanabilecekleri değerli bir araç olarak görmelidirler.

¹ https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en

4. PDO NEDİR?

Menşe İsmi Korumalı Ürün (PDO) tanımı gereği, ürünün esasen veya sadece menşeyden ötürü olan kalite veya özelliklerine atıfta bulunur ve tarımsal gıda veya gıda maddesinin üretiminin tüm adımlarının bölgede (belirtilen bölge) gerçekleşmesi gerekmektedir. Program, tüm gıda güvenliği kriterlerini karşılamının yanı sıra belirli PDO tanımının gerekliliklerini karşılayan ürünler için uygulanabilir.

Ürün spesifikasyonlarına göre Kıbrıs'ta üretilen Halloumi/Hellim artık tescilli isim olarak kullanılabilir. Bu, Halloumi/Hellim PDO ürün spesifikasyonlarının gerekliliklerini karşılayan ürünlerin, bu AB kalite programı kapsamında PDO sertifikası alabileceği anlamına gelir.

Kıbrıs Türk toplumunun AB kalite programından tam olarak yararlanabilmesi için halen (AB) 2021/586 sayılı Komisyon Uygulama Kararında atıfta bulunulan AB sağlık ve bitki sağlığı kriterlerine ilişkin önlemlerin - *ticaretin gerçekleşmesinden önce yerine getirilmesi gereken koşullar* - yerine getirilmesi gerekmektedir. Ancak bu kriterler karşılandığında, Yeşil Hat üzerinden PDO uyumlu Hellim/Hellim ticareti etkinleştirilebilir.

5. PDO PAYDAŞLARI VE ÜRETİM SÜRECİ

Birincil üretimden başlayarak PDO Halloumi/Hellim üretimine kadar tüm PDO Halloumi/Hellim üretim zincirinde pek çok paydaş, süreçlerin hem PDO hem de halk sağlığı gerekliliklerine uygun olmasını sağlamak zorundadır:

BİRİNCİL YEM ÜRETİMİ

- Çiftçiler, pestisit ve diğer kontaminantlardan arı olmak için İyi Tarım Uygulamalarına göre yem üretmelidir.
- 'hayvancılıktan' sorumlu yerel kurum, birincil yem üreticilerinin kayıt ve kontrolünden ve yemdeki pestisit kalıntıları ve diğer kontaminantlar için bir izleme programı uygulamaktan sorumludur.

YEM İŞLEME VE PERAKENDE

- Yem İşletmecileri (TÜK dahil), yem güvenliği yasal gerekliliklerine ve İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) standartlarına uymak zorundadır. Rollerini, PDO'ya uygun süt üretimi için güvenli yerel yem bulunmasını sağlamak ve yemin izlenebilirliğini sağlamaktır.
- 'hayvancılıktan' sorumlu yerel kurum, yem işletmecilerinin kayıt ve kontrolünden ve yemdeki pestisit kalıntıları ve diğer kontaminantlar için bir izleme programı uygulamaktan sorumludur.

SÜT İNEĞİ, KOYUN VE KEÇİ ÇİFTLİKLERİ

- Çiftçiler, sürünün Tüberküloz (TBC) ve Brusella'dan arı statüsü, biyogüvenlik, hayvanların izlenebilirliği, hayvan refahı gibi hayvan sağlığı gerekliliklerine uymak zorundadır. Kendi ürettikleri veya satın aldıkları yemlerin izlenebilirliği, veteriner tıbbi ürünlerinin kullanımı, sağım hijyeni, sütün saklanması gibi halk sağlığı gerekliliklerine özen göstermeleri gerekmektedir. Halloumi/Hellim üretimi için PDO'ya uygun süt üretmek için yemleme ve sağım ile ilgili PDO gerekliliklerine uymak zorundadırlar.
- 'veterinerlik hizmetlerinden' sorumlu yerel kurum çiftlikleri kaydetmeli ve kontrol etmelidir, hayvan sağlığı izleme programları ve mikrobiyolojik, veterinerlik tıbbi ve pestisit kimyasal kontaminant kontrol programı uygulamalıdır.
- 'hayvancılıktan' sorumlu yerel kurum çiftliklerde kullanılan yemleri kontrol eder.

SÜT TAŞIMA

- Gıda işletmecisi (SÜTEK) halk sağlığı gerekliliklerine (İyi Hijyen Uygulamaları ve HACCP dahil) uymalı ve çiftlik ile süt fabrikası arasında PDO'ya uygun çiğ sütün izlenebilirliğini sağlamalıdır.
- 'veterinerlik hizmetlerinden' sorumlu yerel kurum süt taşıyıcılarını kaydeder ve kontrol eder.

SÜT İŞLEME

- Süt fabrikaları, İyi Hijyen Uygulamaları, İyi Üretim Uygulamaları ve HACCP dahil olmak üzere halk sağlığı gerekliliklerine uymalı ve 'resmi' spesifikasyona göre PDO Halloumi/Hellim üretmelidir. Gelen içerik maddelerinin ve nihai ürünün tam izlenebilirliğini sağlamak zorundadırlar.
- 'veterinerlik hizmetlerinden' sorumlu yerel kurum süt fabrikalarını onaylamalı ve kontrol etmeli, mikrobiyolojik ajanlar ve kimyasal kontaminantlar hakkında izleme programları uygulamalıdır.
- Büro Veritas, PDO'ya uygun çiftlikleri onaylayıp ve PDO'ya uygun süt fabrikalarına sertifika vererek çiftlikleri, süt nakliyecilerini ve süt fabrikalarını kontrol etmekte ve denetlemektedir.

6. YEM ÜRETİMİ

KENDİ YEMLERİNİ ÜRETEBEN ÇİFTÇİLER VEYA YEM İÇİN BİRİNCİL BİTKİ ÜRÜNLERİ ÜRETİCİLERİ İÇİN GEREKLİLİKLER NELERDİR?

- İyi Tarım Uygulamalarını takip etmek.
- Kullanılan pestisitlerin arınma sürelerine dikkat etmek.
- Pestisit kullanımı, yem hasadı ve yetiştiricilere (keçi-koyun yetiştiricileri ve inek yetiştiricileri) ve yem işletmecilerine sevkiyatı/satışı ile ilgili kayıtları tutmak.

PDO ÇİFTLİKLER İÇİN YEM ÜRETEBEN YEM İŞLETMELERİ İÇİN GEREKLİLİKLER NELERDİR?

- İlgili yem hijyeni yasal gereklilikleri altında (AB yasal çerçevesine uygun olarak) kayıt yaptırmak/onay almak ve işletme izni almak.
- Geliştirilmiş isteğe uyarlanmış, özel tarifler edinmek.
- PDO amaçlı yem karışımlarının standartlarının, ambalajının ve etiketinin kontrolü için geliştirilmiş/uygulanmış prosedürler edinmek.
- Etiketler, her bir bileşenin tam içeriğini ve Kıbrıs menşeiini belirtmelidir. Yem karışımlarının yerel yem oranını etiketlerde veya bunlara ekli belgelerde belirtilmeli.
- Kıbrıs menşeli yemlerle üretilen ve yetiştiricilere (keçi-koyun yetiştiricileri ve inek yetiştiricileri) satılan karışım türlerinin kontrolü için geliştirilmiş/uygulanmış prosedürler edinmek.
- Diğer amaçlar için üretilen karışımların toplamında Halloumi/Hellim için kullanılacak karışım türlerinin kaydını tutmak.
- PDO karışımlarının/yemin dengesini ve yem üzerinde yapılan testleri kontrol etmek için geliştirilmiş/uygulanmış prosedür edinmek. Yemin türü, miktarı/kalitesi ve menşeiisi dahil (örn. fatura, alındı belgeleri) yem tedarikçileriyle ilgili kayıtların tutulması.
- Bileşenlerin içerdiği miktarları ve bunların Kıbrıs menşeli olduklarını doğrulayan kayıtlar/kanıtların (örn. faturalar, alındı belgeleri) tutulması.
- Yem üretimi ve sevkiyatı/satışı ile ilgili kayıtların tutulması (örn. alındı belgeleri, faturalar).
- PDO üretim yapan ırklar için olan yemin diğer türler/ırklar için olan yemden ayrı depolanması.

6.1. KOYUN VE KEÇİ PDO YEMLERİ

Yem katkıları, arpa ve mısır dahil olmak üzere tahıllar, kabuksuz, kısmen kabuğu soyulmuş soya fasulyesi unu gibi proteinli yemler, buğday kepeği gibi çeşitli ham maddelerin ürünleri ve yan ürünleri ve inorganik maddeler, vitaminler ve mikro besinler PDO yem üretimi için kullanılabilir.

6.2. İNEK PDO YEMLERİ

İnekler için PDO yemler, esas olarak arpa, mısır, soya ve kepek olmak üzere inorganik maddeler, vitaminler ve mikro besinler içeren yem katkılarından oluşmalıdır.

Daha ayrıntılı bilgi için lütfen **Ek 1:Yemin izlenebilirliği için kılavuz** ve **Ek 2:Yem etiketleme örneği**'ne bakınız.

7. SÜT ÜRETİMİ

BİR ÇİFTLİĞİN PDO SÜT ÜRETİMİNE UYGUN HALE GELMESİ İÇİN NE GEREKLİDİR?

Halloumi/Hellim üretim zinciri boyunca, belirli gereklilikler farklı düzeylerde ilgili operatörler tarafından yerine getirilmelidir:

- Yem öğütme (çiftlik veya yem işletmesi)
- Birincil çiğ süt üretimi (çiftlik)
- Süt toplama ve taşıma
- Süt işleme (süt fabrikası)

PDO süt üretimi için PDO'ya uygun hayvan ırkları kullanılmalıdır. Hayvanlar münferit olarak tanımlanmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Sürü yönetim kayıtları çiftleşme, doğum, süttten kesme ile ilgili bilgileri içermelidir.

Üreticilerin aşağıdakiler için bir kayıt tutma sistemine sahip olması gerekmektedir:

- Canlı hayvanlar için yapılan testlerden elde edilen sonuçlar.
- Çiftlikte kullanılan veteriner ilaçları.
- Temizlik/hijyen, çiğ sütün sıcaklık kontrolü, çiğ sütün gıda güvenliği parametreleri, yem ve yemleme gibi diğer çiftlik faaliyetleri.

Çiğ süt, hastalıklardan (bruselloz, tüberküloz) ari ve genel sağlık durumu iyi olan sağlıklı sağılan hayvanlardan olmalıdır. Bu kriterlerin izlenebilmesi için ilgili kayıtlar/kanıtlar gerekmektedir.

Koyun ve keçiden doğumdan sonraki ilk 5 gün, sığırdan doğumdan sonraki ilk 7 gün süt (kolostrum) alınmaz.

Halloumi/Hellim üretiminde kullanılan süt aşağıdaki kriterlere uygun olmalıdır:

İNEK SÜTÜ	KOYUN VE KEÇİ SÜTÜ
30°C'de plak sayısı ≤ 100.000 (ayda en az 2 numune ile iki aylık geometrik ortalama)	30°C'de plak sayısı $\leq 1.500.000$ (ayda en az 2 numune ile iki aylık geometrik ortalama)
Somatik hücre sayısı ≤ 400.000 (en az bir numune ile üç aylık geometrik ortalama)	

Yukarıdaki kriterlerin izlenebilmesi için ilgili kayıtlar/kanıtlar gereklidir.

Çiğ süt antibiyotik ve diğer kalıntılardan arı olmalıdır. Bu kriterlerin izlenmesi için ilgili kayıtlar/kanıtlar gerekmektedir.

Sağımdan hemen sonra saklama sırasında sütün uygun şekilde refrijerasyonu ve soğutulması gereklidir.

Günlük toplama yapılacaksa süt 8°C'den daha yüksek dereceye veya günlük toplama söz konusu değil ise 6°C üstü derecede soğutulmamalıdır.

Sütün taşınması esnasında ısı 10°C'yi geçmemelidir. Bu kriterlerin izlenmesine ilişkin kayıtlar/kanıtlar mevcut olmalıdır.

Üreticilerin çiftlikteki hayvanlar için günlük karışım olarak kullandıkları yem gerekliliklerine uyması gerekmektedir.

7.1. BİR ÇİFTLİĞİN PDO UYGUN SÜT ÜRETİMİ YAPABİLMESİ İÇİN GEREKLİLİKLER NELERDİR?

KOYUN VE KEÇİ GÜNLÜK YEMLERİ

Koyun ve keçilerin beslenmesinde, kaba yem miktarı yerel üretim olmalıdır (yeşil ot, kuru ot, silaj, saman ve yabancı otların otlatılması). Tamamlayıcı yem olarak arpa, mısır vb. gibi tahıllar; ekstrakte edilmiş kısmen soyulmuş soya fasulyesi unu gibi protein ürünleri; kepek gibi çeşitli ham maddelerin ürünleri ve yan ürünleri; ve son olarak mineraller, vitaminler ve eser elementler kullanılabilir.

İNEK GÜNLÜK YEMLERİ

İneklerin rasyonları, yerel üretim kaba yemlerden (yeşil ot, kuru ot, silaj ve palmye samanı) oluşmalıdır. Oranın geri kalanı, esas arpa, mısır, soya ve kepek olmak üzere kısmen ekstrakte edilmiş soyulmuş soya unu gibi diğer proteinli yemleri; buğday kepeği ve son olarak mineral, vitaminler ve eser elementler gibi çeşitli ham maddelerin ürünlerini ve yan ürünlerini içeren tamamlayıcı yemlerden oluşacaktır.

Kendi amaçları için yem karışımı hazırlayan üreticiler satın alınan tüm yemlerin kayıtlarını tutmalıdır (faturalar, analizler vb.)

Kendi yem konsantrasyonlarını üretmeyen üreticiler hayvanlarına PDO'ya uygun yemleri vermelidir.

Kendi yemlerini üreten ve hasat eden çiftçiler, gıda hasadına ilişkin kayıtlara sahip olmalıdır. Hayvanlar otluyorsa otlatmaya ilişkin kayıtlar bulunmalıdır.

PDO HALLOUMI/ HELLİM ÜRETİMİ İÇİN UYGUN OLAN YEREL İRKLAR

▾ KOYUN ırkları:

Kıbrıs'ta yetiştirilen tüm yerel ve melez ırklar dahil diğer ırklar.

▾ SIĞIR ırkları:

Kıbrıs'ta yetiştirilen tüm yerel ve melez ırklar dahil diğer ırklar.

7.2. İYİ SÜT ÜRETİM UYGULAMALARI

Tedarik zincirindeki birincil üreticiler olarak süt üreticileri, hayvan refahı, sosyal, ekonomik ve çevresel açıdan sürdürülebilir yönetim uygulamalarını kullanarak sütün sağlıklı hayvanlar tarafından üretilmesini sağlamalıdır.

Bu hedefe ulaşmak için, süt üreticileri aşağıdaki alanlarda iyi uygulamaları yerine getirmelidir:

- Hayvan sağlığı
- Sağım hijyeni
- Beslenme (yem ve su)
- Hayvan refahı

7.2.1. Hayvan Sağlığı Statüsü

Süt üreten hayvanların sağlıklı olması ve etkili bir sağlık bakımı uygulamasının olması ve tüm bunların kayıt altına alınması gerekmektedir.

AŞILAMA

Aşılama, hayvan popülasyonunun belirli patojenlere karşı bağışıklığını artırarak hastalığın etkisini sınırlamak için yararlı bir araçtır. Hayvan sağlığı kurumları, süt çiftçilerine kendi bölgeleri için önerilen spesifik aşılar hakkında bilgi sağlayabilir. Bazı süt çiftliği bölgelerinde, üreticilerin stoklarını ciddi bulaşıcı hastalıklara karşı aşılamaları gerekmektedir.

HASTALIĞIN ÇİFTLİĞE GİRİŞİNİN ÖNLENMESİ

Sadece sağlık durumu bilinen hayvanları (hem sürü hem de münferit hayvanlar) satın alın ve belirtilmişse karantina kullanarak çiftliğe girişlerini kontrol edin.

Bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemenin en etkili yolu sürüyü kapalı tutmaktır. Bu, karantina olmadan sürüye yeni hayvanların giremeyeceği ve daha önce yerleşik olan hayvanların sürüden ayrıldıktan sonra tekrar giremeyeceği anlamına gelir. Bunu uygulamada başarmak zordur, bu nedenle herhangi bir hayvan girişinin sıkı kontrolü esastır. Hayvanlar otlakları veya diğer tesisleri paylaştığında da hastalık riskli artabilir.

Çiftliğe getirilmeden önce, tüm sütçü sürüler ve hayvanlar, menşe bölgeleri ve yeni konumları için önemli olan hastalıklara karşı taranmalıdır.

Tüm hayvanlar, kaynaklarına kadar geri izlemeyi mümkün kılan bir tanımlama sistemine (doğumdan ölüme tanımlama sistemi) ve hayvanların sağlık/hastalık durumunu ve yapılmış veya yapılmakta olan uygun testler, tedaviler, aşılar veya diğer prosedürleri ayrıntılarıyla açıklayan bir sertifikaya sahip olmalıdır.

Hayvanların sağlık durumunun bilinmediği durumlarda, uygun bir süre karantina altında tutulmalı veya mevcut hayvanlardan ayrı tutulmalıdır.

Yeni gelen hayvanlar geldiklerinde kontrol edilmeli ve kene gibi dış parazitlerden ari olmalıdırlar. Hasta hayvanlar geri çevirilmelidir. Yeni gelen tüm hayvanlara vardıklarında iç parazit tedavisi uygulamak iyi bir uygulamadır.

Çiftliğe giren ve çıkan tüm hayvan hareketlerinin kayıtlarını tutun.

Çiftliğe getirilen ve çıkarılan hayvanların hastalık taşımadığına emin olun.

Bitişikte olan arazi ve komşulardan gelen riskleri izleyin ve güvenli sınırlara sahip olun.

Sürünün sağlığını etkileme potansiyeline sahip özellikle komşu çiftliklerden olabilecek yerel (endemik) hastalıkların ve/veya egzotik hastalıklardan haberdar olun.

Çiftliklerde ve çiftlikler arasında hastalık yayılma riskinin olmaması için hayvanları uygun şekilde kontrol altına alın.

Mümkün olduğunda, insanların ve yaban hayatın çiftliğe erişimini sınırlayın.

Birden fazla çiftliğe ziyarette bulunan insanlar (ve araçlar) çiftlikler arasında hastalık yayabilir. Tanker/süt toplama girişini ve kamuya açık yolları fekal kontaminasyondan uzak tutun. Tekerlekler kaçınılmaz şekilde zeminle temas edecekleri için özellikle dikkat edilmelidir. Erişimi "ihtiyaç halinde" esasına göre kısıtlayın ve hastalığın yayılmasını en aza indirmek için uygun süreçleri uygulamaya koyun.

Çiftliği ziyaret edenler, çiftliğe ve çiftlikten hastalık bulaştırma riski yüksek olan alanlara girerken temiz koruyucu giysiler ve temiz, dezenfekte edilmiş ayakkabılar giymelidir. Tüm ziyaretçilerin kayıtları uygun şekilde tutulmalıdır. Hastalık hem insanlara ve yaban hayata hem de insanlardan ve yaban hayattan bulaşabilir. Gereksiz ziyaretçilerin hayvanlarla temasından kaçının.

HAŞERE PROGRAMI UYGULANMASI

Haşerenin üreyebileceği, hastalık getirebileceği ve/veya süt güvenliğini ve kalitesini etkileyebileceği tüm alanlarda uygun haşarat kontrollerinin yapıldığından emin olun. Haşerelerin üreme alanları, özellikle gübre yığınları, hayvanlarının imha edildikleri yerler gibi hastalık patojenlerini barındıran alanlar ortadan kaldırılmalıdır. Sağımhanede, yem ve su depolarında ve hayvan barındırma alanlarında da haşere kontrol önlemleri gerekebilir. Haşere türleri coğrafi olarak değişiklik göstermektedir ancak yerli hayvanları, kemirgenleri, kuşları ve böcekleri içerebilir.

SADECE BİLİNEREN BİR KAYNAKTAN TEMİZ EKİPMAN KULLANILMASI

Çiftliğe getirilen tüm tarım ve veterinerlik ekipmanlarının temiz olduğundan ve hastalık girişini önlemek adına tedbirler alındığından emin olun. Bu, ekipmanın nereden geldiği ve nasıl kullanıldığı hakkında sorular sormayı içerebilir. Paylaşılan veya ödünç alınan ekipmana ekstra özen gösterin.

Tüm hayvanlar için bir tanımlama sistemi kullanın (doğumdan ölüme kadar).

Tüm sütçü hayvanlar, onlarla temasta olan herkes tarafından kolaylıkla tanımlanabilmelidir. Kullanılan sistemler kalıcı olmalı ve her bir hayvanın doğumdan ölüme kadar özel bir şekilde tanımlanmasına imkan tanımalıdır (örneğin, kulak küpeleme, damgalama ve mikroçipler).

Sığırlar, hayvanın her bir kulak kanadına iliştilen ve üzerinde kimlik kodunun görünür, okunaklı ve silinmez bir görseli bulunan geleneksel bir kulak küpesi aracılığıyla tanımlanmalıdır. Kulak küpeleri doğum olduğunda işletmede uygulanır. Yerel kontrol kurumu tarafından onaylanırsa, kulak küpelerinden biri veya her ikisi bir elektronik tanımlayıcı ile değiştirilebilir.

Koyun ve keçiler doğduklarında, işletmede tanımlanmalıdırlar. Hayvanın istenen akıbetine bağlı olarak, iki seçenek mevcuttur:

- 12 aylıktan önce doğrudan mezbahaya götürülen hayvanlar, doğduğu işletmenin kayıt numarasını veya hayvanın tanımlama kodunu gösteren en az bir kulak küpesi veya bukağı bandı ile tanımlanmalıdır.
- 12 aydan daha uzun süre tutulması amaçlanan hayvanlar, hayvanın tanımlama kodunu içeren bir kulak küpesi ve yerel kontrol kurumu tarafından onaylanan bir elektronik tanımlama (örn. enjekte edilebilir transponder, ruminnat bolusu, elektronik kulak küpesi, bukağı bandı) ile münferit olarak tanımlanmalıdır.

Tüm tanımlamalar, kodları görünür, okunaklı ve silinmez bir şekilde göstermelidir. Tanımlama, doğumdan itibaren 9 ay içinde veya hayvan doğum yerinden ayrıldığı anda yapılmalıdır.

Operatörler, tüm doğum ve ölümlerin yanı sıra tüm hayvan hareketlerini yerel kurumlara bildirmelidir.

ETKİN SÜRÜ SAĞLIĞI KORUMA UYGULAMALARI GELİŞTİRİLMESİ

Çiftliğin iç ve dış parazitler dahil ilgili hayvan hastalıklarının teşhisi, tedavisi, önlenmesi ve kontrolüne yönelik uygulamaları çok ciddi öneme sahiptir.

Sürü sağlığına tutarlı bir yaklaşım sağlamak önemlidir, bu nedenle tüm personel çiftliğin sürü sağlığı programından haberdar olmalı ve bunu anlamalıdır.

Tüm bu önlemler/faaliyetler veteriner hekimler tarafından yapılmalı ve bu hizmet için uygun sözleşme olmalıdır.

HAYVANLARIN DÜZENLİ OLARAK HASTALIKLARA KARŞI KONTROL EDİLMESİ

Tüm hayvanları düzenli olarak gözlemleyin ve bulaşıcı hastalıkların tespitine ve doğru teşhisine yardımcı olmak için kanıtlanmış yöntemleri kullanın. Faydalı araçlardan bazıları rektal termometreler, hayvan davranışları ve vücut kondisyonunun gözlemlenmesi ve ilk sütün incelenmesi olabilir. Hayvanları hastalıklar için taramak için laboratuvar veya diğer testler gerekli olabilir. Sürü ve/veya hayvan düzeyinde hastalık testi, yasal hastalık kontrol programları veya süt toplama/sürü geliştirme merkezleri aracılığıyla da yapılabilir.

Birçok hastalık üreme ile ilişkili olduğundan ayrıntılı üreme ve üreme kayıtları tutulmalı ve hayvanlar uygun aşamalarda izlenmelidir.

Hayvanlarda veteriner tedavisi çok önemlidir. Çiftlikler, açıkça tanımlanmış sorumlulukları olan bir veterinerlik hizmet sağlayıcısı ile sözleşme yapmalıdır. Veteriner hizmet sağlayıcısı genellikle aşağıdakilerden sorumludur:

- Çiftliğin hastalık kontrol planını oluşturma
- Hayvan nüfusu için sağlık kontrolleri yapmak
- Hayvanları tedavi etmek (Kızgınlık senkronizasyonu, suni tohumlama, sezaryen vs. gibi üreme-biyolojik tedaviler dahil)
- Hayvanların tedavilerini belgelemek
- Hayvanların tedavilerinde veteriner tıbbi ürünlerini reçetelendirmek

Veteriner hekimler çiftlikte her zaman bulunamayacağından, eğitimli personel veterinerin sorumluluğunda rutin veteriner tedavilerini ve uygulamalarını yapabilir.

Hayvanların tedavi edilebilmesi ve daha fazla vakanın önlenmesi için altta yatan neden(ler)i belirlemek üzere klinik hastalıklar incelenmelidir. Toynak bakım programları gibi düzenli yönetim uygulamaları, topallama insidansını azaltabilir.

Hasta hayvanlar hızlı ve uygun şekilde tedavi edilmelidir.

Doğru tanı konulduktan sonra tüm hastalıkları, yaralanmaları ve kötü sağlık durumunu kanıtlanmış yöntemlerle tedavi edin. Enfeksiyon prevalansını ve patojenlerin kaynağını en aza indirmek için hasta hayvanları uygun şekilde tedavi edin.

HASTA HAYVANLARI İZOLE ETMEK

Mümkün olduğu zaman ve belirtilmişse, bulaşıcı hastalıkların yayılmasını en aza indirmek için hasta hayvanları çiftlikte izole edin. Ayrı tesisler sağlayın ve/veya hasta hayvanları en son sağın. Hızlı tedavi bulaşıcı ajanların yayılmasını sınırlayabilir. Ekipmanı hasta hayvanlarla temas ettikten sonra temizleyin ve dezenfekte edin ve bu hayvanlarla temas eden kişilerin enfeksiyondan kaçınması için önlem almasını sağlayın.

HASTA HAYVANLARIN VE TEDAVİ GÖREN HAYVANLARIN SÜTÜNÜN AYRILMASI

Sütü hasta hayvanlardan ve tedavi altındaki ve tedavisi biten hayvanlardan, arınma süreleri tamamlanana kadar ayırmak için uygun prosedürleri takip edin. Bu süt insan tüketimine uygun değildir ve bu sütler çiftlikte depolanmaktaysa açıkça etiketlenmelidir. Çapraz kontaminasyonu önlemek için sağım ekipmanını ve araç gereçleri iyice temizleyin. Tedavi gören veya hasta hayvanlar aynı sağım ekipmanıyla sağılıyorsa bu hayvanlar en son sağılmalıdır.

TÜM TEDAVİLERİN YAZILI KAYITLARININ TUTULMASI VE TEDAVİ EDİLMİŞ HAYVANLARIN DÜZGÜN BİÇİMDE TANIMLANMASI

Çiftlikte sütçü hayvanlarla ilgilenen personelin, veteriner hekimlerin ve diğer kişilerin hangi hayvanlara hangi tedavilerin yapıldığını bilmesi önemlidir. Tedavi edilen hayvanları kolayca belirlemek ve yerel yasal gerekliliklere uygun olarak uygun ayrıntıların kaydını tutmak ve süt ve et için arınma sürelerini yönetmek için uygun bir sistem uygulayın.

HALK SAĞLIĞINI ETKİLEYEBİLECEK HAYVAN HASTALIKLARININ (ZOOZOZLAR) YÖNETİLMESİ

Zoonozların kontrolü için yasal gereklilikleri takip edin.

Halk sağlığı açısından önem arz eden hastalıkları, hayvan popülasyonları içerisinde insanlar için tehlikeli olmayan bir seviyede tutun. Uygun hayvan yönetimi ve hijyen uygulamaları yoluyla insanlara doğrudan bulaşmayı önleyin. Hayvan atıklarının ve karkasların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesini sağlayın. Sütün dışı, idrar veya diğer hayvansal atıklarla kontaminasyonunu önleyin. Hasta hayvanlardan elde edilen sütü insan tüketimi için kullanmayın. Çiftliklerden çiğ süt içmenin getirdiği riskleri yönetin.

TÜM KİMYASALLARIN VE VETERİNER İLAÇLARININ TALİMATLARA GÖRE KULLANILMASI

Yalnızca ilgili kurum tarafından süt ürünleri üretiminde kullanımı onaylanmış kimyasalları kullanın. Kimyasalları reçeteye göre kullanın, dozajları dikkatli olarak hesaplayın ve uygun arınma süresine uyun.

Sütte kalıntı bırakabilecek kimyasalların farkında olun. Bunlar arasında deterjanlar, meme başı dezenfektanları, süt ürünleri sanitizeleri, parazit önleyiciler, antibiyotikler, herbisitler, böcek ilaçları ve mantar ilaçları yer alabilir.

Süt çiftlikleri:

- Rutin tedaviler için veteriner tıbbi ürünlerin nasıl kullanılacağıyla ilgili hizmet sağlayıcı olan veteriner hekim tarafından eğitime tabi olmalıdır.
- Emziren hayvanları, işlenmek üzere tedarik edilen veya başka bir şekilde insan tüketimi için kullanılan süt üreten hayvanların tedavisi için tavsiye edilmeyen veterinerlik ürünleri ile tedavi etmekten kaçınmalıdır.
- Kimyasalın yasal ve güvenli kullanımı ile ilgili tüm bilgileri içerdiğinden etiketi okumalıdır.
- Etiket ve herhangi bir kimyasal veri belgesinde veya risk değerlendirmesinde verilen tavsiyeleri takip etmelidir.
- Belirtilen arınma sürelerine uymalıdır.

Yalnızca onaylanmış veteriner ilaçlarını, etiket talimatlarında önerilen dozda veya bir veteriner hekim tarafından reçete edildiği veya tavsiye edildiği şekilde kullanın. İlgili arınma sürelerine uyulmalıdır.

Kimyasalları ve veteriner ilaçlarını güvenli bir şekilde depolayın ve sorumlu bir şekilde bertaraf edin.

Kimyasalları ve veteriner ilaçlarını, uygun olmayan şekilde kullanılmadıklarından veya istemsizce süt ve yemi kontamine etmediklerinden emin olmak için güvenli bir şekilde saklayın. Ürünlerin son kullanma tarihlerini kontrol edin ve bunlara uyun.

Kimyasallar ve konteynerler, hayvanlara ve çiftlik çevresine kontaminasyon yaratmayacak şekilde bertaraf edilmelidir.

Günlük uygulama için aşağıdaki formlar kullanılabilir:

- Ek 3: Hasta hayvanlara ait veteriner kayıtları
- Ek 4: Veteriner tedavi formu
- Ek 5: Arınma süresinde alınan süte ait kayıt formu
- Ek 6: Çiftliklerde öz değerlendirme prosedürü formu
- Ek 7: Hayvanların sağlık kontrolü kayıt formu
- Ek 19: Ziyaretçi kayıt formu
- Ek 31: Eğitim kayıt formu

7.2.2. Süt ve Süt Hijyeni

Sağım rutinlerinin hayvanları yaralamadığından veya sütü kontamine etmediğinden emin olunması.

ÖZEL SAĞIM YÖNETİMİ GEREKTİREN HAYVANLARIN MÜNFERİT OLARAK TANIMLANMASI

Hayvanlar münferit olarak, onlarla temasta olan tüm insanlar tarafından kolaylıkla tanımlanabilmelidir. Kullanılan sistem kalıcı olmalı ve hayvanların doğumdan ölüme kadar tanımlanmasına imkân tanınmalıdır. Çiftliklerde, tedavi edilmiş veya hasta hayvanlar veya insan tüketimine uygun olmayan süt üreten hayvanlar gibi sağım sırasında özel işlem gerektiren hayvanları yönetmek için ek geçici tanımlama sistemleri olmalıdır.

MEMENİN SAĞIM İÇİN UYGUN ŞEKİLDE HAZIRLANMASI

Sağımdan önce hayvanların memelerini temizleyin ve kurulayın. Memenin tamamını yıkamaktan kaçınin, meme uçlarını bu amaca uygun bir solüsyonla temizleyin (sağım öncesi meme ucu batırma solüsyonları). Klinik mastitise işaret edebilecek herhangi bir anormallik için memeyi ve meme uçlarını kontrol edin. Her hayvan sağılmadan önce ilk süt çıkarılmalı ve anormallikler açısından kontrol edilmelidir. Bu, bazı ülkelerde sütçü hayvanlar için düzenleyici veya sözleşmeye bağlı bir gereklilik olabilir.

İSTİKRARLI SAĞIM TEKNİKLERİ KULLANARAK HAYVANLARIN DÜZENLİ OLARAK SAĞILMASI

Düzenli sağım süreleri ve rutinleri uygulayın. İyi sağım tekniğinin tutarlı bir şekilde uygulandığından emin olun. Yanlış veya değişken sağım teknikleri, daha yüksek mastitis riskine ve hayvanın yaralanmasına neden olabilir.

Makineli sağımın doğru tekniği:

- Hayvanları sağımdan önce uygun şekilde hazırlayın (tercihen sağım öncesi meme başı dezenfektanı kullanarak ve tek kullanımlık havlularla kurularak).
- Başlıkları temiz, kuru meme uğlarına takın.
- Başlık bağlantısında gereksiz hava girişinden kaçıının.
- Aşırı sağımdan kaçıının.
- Başlıkları yavaşça çıkarın.
- Gerektiğinde, sağımdan sonra her memeye yerel tavsiyelere ve yasal gerekliliklere göre meme başı dezenfektanı uygulayın. Sağım sonrası meme ucu daldırma sıvısı, meme başında ağılan ağıklıktan bakterilerin girmesini önlemek için meme başında koruyucu bir tabaka oluşturmak üzere oluşturulur (sağımdan yaklaşık 1,5 saat sonra kapanır).
- Hasta veya tedavi gören hayvanlardan alınan sütü uygun bir şekilde imha edilmek üzere ayırın.
- Sağım ekipmanının bakımını düzenli olarak yapın, başlıklar tedarikęinin tavsiye ettiği sıklığa göre değiştirilmelidir.

Sütü insan tüketimine uygun olmayan hayvanlar en son veya ayrı bir kova veya sistemle sağılmalıdır. Normal olmayan sütü insanlara, hayvanlara ve ęevreye yönelik risklere uygun bir şekilde saklayın veya atın.

MASTITİS KONTROLÜ

Mastitis, meme iltihabına verilen isimdir. Süt zelliklerindeki değişikliğin yanı sıra kızarıklık, şişlik, ağrı, memede ısınma ve hatta genel durumun bozulması gibi klasik inflamasyon semptomları, klinik veya akut mastitisin kolayca saptanması anlamına gelmektedir. Dış semptomların olmaması sebebiyle belirlenmesi ęok daha zor olan, ancak stok yönetimi için bir o kadar önemli olan, sub-klinik mastitis teşhisidir. Bunun nedeni, zaten sub-klinik mastitisi olan bir ineğin kolayca klinik mastitis geliştirebilmesidir, örn. bağışıklık sistemi zayıflamışsa.

Mastitisin tanısında hücre sayısı önemlidir. Hücre sayımı analiz edilir ve değerlendirilirse, hayvanın hem laktasyon durumu hem de yaşı dikkate alınmalıdır. Laktasyonun sonuna doğru 200.000/ml hücre sayısı yaşlı bir inek için normal kabul edilebilir. Bununla birlikte, laktasyonun başlangıcında bir dvede aynı hücre sayısı tespit edilirse, bu, spesifik olmayan veya patojenlerin varlığında açık bir mastitis vakasını gösterir.

Bir hücre sayımı tespiti, var olan herhangi bir problem için değerli kanıtlar sağlayabilir. Başlangığ noktası, süt kontrol birliği tarafından belirlenen hücre sayısıdır. Ancak her bir meme başı için daha doğru sonuğlara ihtiyaç vardır.

Sütü kontrol etmenin en bilinen yolu, n sütün rengini ve kıvamını kontrol etmektir. Bu amağla, sütün rengindeki ve sürülerdeki değişikliklerin görülebileceği siyah tabanlı kaplar kullanılır.

Hızlı bir şekilde geręekleřtirilebilen ve ęok doğru olan basit bir test, California Mastitis Testi veya Schalm Testidir. 100.000/ml ve üzeri hücre sayımları tespit edilebilir.

KALİFORNİYA MASTİTİS TESTİ VEYA SCHALM TESTİ:

Test Sonucu: -, +, ++, +++, ++++	
-	< 100.000 hücre/ml, pıhtılaşma yok, sıvı kıvamı. Numuneler kolayca küçük porsiyonlara dökülebilir.
+	Yaklaşık 100.000- 300.000 hücre/ml. Hafif pıhtılaşma. Numuneler kolayca küçük porsiyonlara dökülebilir.
++	Yaklaşık 300.000- 500.000 hücre/ml. Hafif jel oluşumu ile pıhtılaşma. Porsiyonlara dökmek daha zor.
+++	Yaklaşık 500.000-1.5 milyon hücre/ml. Kesin jel oluşumu ile ağır pıhtılaşma. Porsiyonlara dökmek giderek zorlaşmaktadır.
++++	1.5 milyondan fazla hücre/ml. Kesin jel oluşumu ile ağır pıhtılaşma. Porsiyonlara dökmek artık mümkün değil.

PATOJEN TESPİTİ İLE TEŞHİS

Meme sağlığı, patojenlerin kanıtları kullanılarak değerlendiriliyorsa, o zaman meme başına göre mikrobiyolojik araştırma mantıklıdır. Güvenilir bir analiz için aşırı özenli olmak önemlidir. Numunenin meme derisinden veya numuneyi alan kişinin ellerinden gelen kir ve mikroplarla kontaminasyonu ne pahasına olursa olsun önlenmelidir. Mikrobiyolojik teşhis, steril koşullar altında alınan ve steril bir test tüpüne sağılan bir süt numunesi gerektirir.

Prosedür:

- Ön sağım kabına ön sağım.
- Her meme ucu için yaklaşık 15 saniye bir alkollü bez (%70) kullanılarak her meme ucunun temizlenmesi ve dezenfeksiyonu.
- Önce en uzaktaki meme başlarını temizleyin.
- Çok kirli yerlerde meme uçlarını önceden temizleyin ve kurulayın.
- Numuneyi alan kişinin elinde kesik olmayacak ve eldivenli olacak.
- İlk numuneleri en yakın meme başından alın.
- Steril numune test tüplerini, numuneyi almadan hemen öncesine kadar açmayın ve yatay olarak tutun.
- Mümkünse tüpü bir kez sıkarak doldurun, meme başı test tüpüne temas etmemelidir.
- Muayene mümkün olan en kısa sürede yapılmalıdır, soğutma veya bazı koruma yöntemleri gerekebilir.

Patojenlerin teşhisi, sürü sağlığı yönetimi için doğru yöntemlerin ve tedavi için doğru antibiyotiklerin seçilmesine yardımcı olabilir. Patojen tespitinin amacı genellikle mastitis patojenlerinin (en sık görülen patojenler) bir profilini geliştirmek ve tedavi için antibiyogramı kontrol etmektir ve hasta inekler için bireysel tedavi metodolojisi seçmek değildir. Ancak, hayvanların tedaviye cevap vermediği veya kalıcı mastitis sorunlarının olduğu karmaşık vakalarda münferit kararlar için kullanılabilir.

Mastitis patojenleri 2 gruba ayrılabilir: Çevresel patojenler ve bulaşıcı patojenler.

	İnekle ilgili olan = bulaşıcı patojenler	Çevreyle ilgili olan patojenler
Enfeksiyon ne zaman meydana gelmektedir?	Sağım esnasında	Sağımlar arasında
Enfeksiyon nasıl oluşmaktadır?	Sağım yapan kişi Temiz olmayan meme bezleri Küme	“Çevre” ve ahır iklimi Altlık, dışkı Geçit yüzeyleri
Salgın hastalık	Tüm laktasyon döneminde	Erken laktasyon dönemleri Kıbrıs’ın kuzeyinde kış dönemi gibi olumsuz çevre koşullarının olduğu dönemler
Belirtiler	Yüksek hücre sayımı Azalan süt verimi Periyodik olarak tekrarlayan mastitis (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Genellikle klinik mastitis Genel sağlık durumunda bozulma Özellikle koliform bakterilerle
Hastalık süresi	Aylardan yıllara Genellikle kronik taşıyıcılar (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Çoğunlukla uygun tedavi ile bir ay içinde veya kendiliğinden iyileşir.
Profilaksi	Sağım sırasını gözlemleyin Sağım öncesi ve sonrası meme ucu daldırma dezenfektanı kullanımı Taşıyıcı hayvanların çıkarılması E vitamini, selenyum, mineraller Sağlıklı ve bozulmamış meme derisi	Hijyen tedbirleri Stresten kaçınma Laktasyona uygun yem Sağımdan önce dikkatli temizlik Sağımdan sonra bariyer görevi gören meme ucu daldırma sıvısı Taze yem vererek ineklerin sağımdan hemen sonra yatmasını önlemek
En sık görülen patojenler	<i>Stafilokok aureus</i> <i>Streptokok agalactiae</i> <i>Streptokok disgalactiae</i> <i>Mikoplazma bovis</i> <i>Corynebacterium bovis</i>	<i>Streptokok uberis</i> <i>Koliformlar</i> , örn. <i>Escherichia coli</i> <i>Klebsiella</i> <i>Koagülaz negatif stafilokok (CNS/KNS)</i>

SAĞIM EKİPMANININ DOĞRU ŞEKİLDE KURULMASI VE BAKIMININ YAPILMASI

Sağım için kullanılan ekipmanın yapımı, kurulumu, performansı ve bakımı için imalatçıların önerileri ve yerel tavsiyelere uyulmalıdır. Aşınma bulunursa çabuk bozulan unsurları denetleyip değiştirin. Sütle, temizleme ve dezenfekte edici sıvılarla temas eden sağım ekipmanı için kullanılan malzemeler, yeterince dayanıklı malzemelerden yapılmalı ve sütü lekelememelidir.

Sağım ekipmanında temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanırken, uygulamanın ardından yapılacak durulama gereklilikleri de dahil, üreticilerin talimatlarına uyulmalıdır. Sadece ilgili kurum tarafından kullanılması onaylanmış temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılmalıdır. Bu kimyasallar, süt veya sağım ekipmanı üzerinde olumsuz bir etki yaratmayacak şekilde kullanılmalıdır. Rutin kullanılanlar dışındaki tüm kimyasalları süt depolama alanından uzakta, kilitlenebilir bir alanda saklayın.

YETERLİ TEMİZ SU TEDARİĞİ

Sağım işlemleri, sütle temas eden ekipmanların temizliği ve sağım alanının temizliği için yeterli miktarda temiz su bulunmalıdır.

Suyun kalitesi kullanım amacına uygun olmalıdır. Sütle temas eden yüzeylerin temizliğinde içme suyunun kullanılması da dahil, süt üretiminde kullanılan suyun kalitesine ilişkin standartlar birçok ülkede zorunludur.

SAĞIMIN HİJYENİK KOŞULLARDA YAPILMASININ SAĞLANMASI

Yaşam alanının her zaman temiz olduğundan emin olun. Memenin kirlenmesini azaltmak ve böylece meme sağlığını korumak için barınma alanlarında her zaman yüksek bir temizlik standardı sağlanmalıdır.

Barınma alanı aşağıdaki gibi olmalıdır:

- İyi drenaj ve havalandırma sağlayacak ve hayvanların yaralanmasını önleyecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Uygun büyüklükte olmalı ve hayvanın ve sürünün büyüklüğünü karşılayacak şekilde tasarlanmış olmalıdır.
- Hijyenik bir durumda muhafaza edilen yeterli gevşek altlıklara sahip olmalıdır.

Tüm bölmeler ve altlıklar temiz ve kuru tutulmalıdır (örn. altlıkları sık sık değiştirerek). Gübreyi çıkarmak için geçitleri düzenli olarak temizleyin veya kazıyın.

SAĞIMHANENİN TEMİZ TUTULMASI

Sağım alanı temiz ve düzenli tutulabilecek şekilde tasarlanmalıdır. Aşağıdaki gibi olmalıdır:

- Temizlemesi kolay olmalı
- Temiz su kaynağına sahip olmalı
- Atık tesislerine sahip olmalı
- Yeterli sıcaklık düzenlemesine, havalandırmaya ve aydınlatmaya sahip olmalı

Sağımhanenin tasarımı, toz, sinekler, kuşlar veya diğer hayvanlar dahil olmak üzere herhangi bir kaynaktan kontaminasyon riskini en aza indirmelidir. Açık sağımhaneler, hijyen risklerinin en aza indirildiği ve çok yüksek yönetim standartlarının sağlandığı durumlarda kabul edilebilir. Kuşların erişim sağlaması veya bitişindeki alanlardan kaynaklı aşırı tozdan ötürü kontaminasyonun olması durumunda buna izin verilemez. Diğer binalardan düzgün bir şekilde ayrı tutulabilen bir sağımhane olması en iyi uygulamadır.

Zeminler su geçirmez ve serbest drenajlı olmalıdır. Sağım sırasında bu alanın temiz tutulması ve su birikimi olmaması için meme altındaki alandan yeterli düşüş önemlidir.

Kapılar ve duvarlar pürüzsüz, sızdırmaz ve kolay temizlenebilir olmalıdır. Duvarlar için kaliteli, pürüzsüz çimento sıvası yeterlidir. Sızdırmaz plastik kaplama, pürüzsüz beton paneller veya doğrudan yapıştırılan fiberglas gibi alternatifler mevcuttur.

Sağım yapan ve sütü işleyen operatörlerin ellerini ve kollarını yıkamasını sağlamak için sağım yerinin yakınında uygun tesisler bulunmalıdır.

Tavan veya çatı katları toz geçirmez sac malzemedен yapılmalı ve kolay temizlenebilir olmalıdır. Herhangi bir asma tavan geçirimsiz bir malzemedен yapılmalı ve boşlukta haşere istilasını önlemek için önlemler alınmalıdır.

Temiz hava sağlamak ve yoğuşmayı önlemek için yeterli havalandırma olmalıdır.

Yapay aydınlatma, tüm sağım ve temizleme işlemlerinde iyi bir görüş sağlamak için gereklidir. İdeal olarak, parçalanmaz ve su geçirmez difüzörlerli şerit ışıklar.

Tüm drenaj uygun bir drenaj sistemine boşaltılmalıdır.

SÜT SAĞAN KİŞİLERİN UYMASI GEREKEN TEMEL HİJYEN KURALLARI

Süt sağan kişiler:

- Uygun ve temiz iş kıyafetleri giymelidir.
- Özellikle sağım sırasında ellerini ve kollarını temiz tutmalıdır.
- Kesikleri veya yaraları kapatmalıdır.
- Süt yoluyla bulaşabilecek herhangi bir bulaşıcı hastalığa sahip olmamalıdır.

HER SAĞIM SONRASINDA, SÜT SAĞIM EKİPMANININ TEMİZLENMESİ VE GEREKTİĞİNDE DEZENFEKTE EDİLMESİ

Sağım ekipmanının her kullanımdan önce temiz olduğundan emin olabilmek için bir rutin oluşturun. Mobil sağım ekipmanı kullanılıyorsa, bu her kullanım arasında temizlik anlamına gelebilir.

Sağım ekipmanının temizliği ve/veya dezenfeksiyonu için onaylanmış kimyasalları kullanın. Gerekli sıcaklığa ısıtılmış uygun kalitede su kullanın. Sütle temas eden yüzeyler gerektiği şekilde ve yerel tavsiyeler ve yasal gerekliliklere uygun olarak dezenfekte edilmelidir.

SÜTÜN BELİRLİ SÜRE İÇERİSİNDE SOĞUTULMASI VE İŞLEME İÇİN TESLİM EDİLMESİ

Sağımdan sonra sütü belirtilen süre içinde mümkün olan en kısa sürede gerekli saklama sıcaklığında soğutun. Soğutma süreleri ve saklama sıcaklıkları ilgili kurum tarafından belirlenen limitlere uygun olmalıdır.

- Sütü hemen en az 8°C'ye soğutun.
- Sağımdan sonraki bir gün içinde süt alınmayacaksa, sütü en az 6°C'ye soğutun.

Süt, transfer ve depolama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.

Dökme tanklar her süt toplama işleminden sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli ve iyi durumda tutulmalıdır.

SÜT DEPOLAMA ALANININ TEMİZ VE DÜZENLİ OLMASI

Süt, sağım alanından uzakta depolanmalıdır. Süt depolama alanı:

- Temiz ve birikmiş çöplerden, sürekli kullanımda olmayan herhangi bir üründen veya kimyasal maddeden ve herhangi bir yemden arındırılmış olmalıdır.
- El yıkama ve kurutma tesislerine sahip olmalıdır.
- Temizlemesi kolay olmalı ve haşere kontrol uygulamalarına sahip olmalıdır.

SÜT DEPOLAMA EKİPMANININ SÜTÜ BELİRLİ SICAKLIKTA TUTABİLMEK İÇİN YETERLİ OLMASI

Depolama ekipmanı, süt alınana kadar sütü gerekli sıcaklıkta tutabilecek kapasitede olmalı ve sütü bozmayan malzemelerden yapılmalıdır.

Dökme tanklar tanınmış standartlara göre inşa edilmeli ve süt soğutma sistemlerinin arızaları önlemek için düzenli bir bakım ve servis programı olmalıdır. Dökme tank, sütün sıcaklığını kontrol etmek için bir termometre ve saklama sıcaklıklarının tutulan uygun kayıtları ile donatılmalıdır. Tüm ekipmanın düzgün çalıştığından emin olun.

SÜT DEPOLAMA EKİPMANININ TEMİZ OLMASI VE GEREKTİĞİNDE HER SÜT TOPLAMADAN SONRA STERİLİZE EDİLMESİ

Süt depolama ekipmanının kullanımdan önce temiz olduğundan emin olmak için, her süt toplama işleminden sonra temizleyin ve gerektiğinde sterilize edin. Sütle temas eden yüzeyler, yerel tavsiyelere ve yasal gerekliliklere göre gerektiği şekilde sterilize edilmelidir.

TOPLU SÜT ALIMI İÇİN ENGELSİZ BİR ERİŞİM SAĞLAMA

Sütün güvenli bir şekilde alınmasını sağlamak için süt depolama alanına engelsiz erişim sağlayın. Sütün alındığı alana erişim, hayvan yollarından, çamurdan ve diğer potansiyel kontaminantlardan arı olmalıdır.

SÜT KONTAMİNASYONUNUN ANA KAYNAKLARI

- Dışkı, hayvanlar üzerindeki kir, özellikle meme uçları, memeler ve kuyruklar.
- Kötü sağım uygulamalarından, kirli ellerden, yetersiz temizlenmiş ve dezenfekte edilmiş ekipmanlardan (toplu süt tankları dahil) ve sağımdan önce meme uçlarının temizlenmemesinden ve dezenfekte edilmemesinden kaynaklanan bakteriler.
- Normalin dışında olan sütün (mastitis patojenleri, kan ve pıhtılar) tespit edilememesi.
- Yabancı cisimler, özellikle süt sağım makinelerinde ve dökme tanklarında bozulan bileşenler, toz, altlık malzemeleri, gübre, böcekler ve hayvan kılı.
- Veterinerlik ürün kalıntılarında, temizleme kimyasallarından ve gıda sınıfı olmayan ekipman kullanımından kaynaklanan kimyasallar, metaller, organikler vb.

ÇİĞ SÜTÜN SOMATİK HÜCRE SAYIMI VE TOPLAM PLAKA SAYISI SONUÇLARININ KONTROLÜ

Somatik hücre sayımı (SHS) verileri, hayvanların meme sağlık durumunu yansıtır. İnek sütü için tanımlanmış yasal bir sınır vardır, ancak koyun ve keçi sütü için yoktur, ancak SHS verilerinin trend analizi, küçükbaş hayvanların meme sağlığı durumunda da değişiklik olduğunu göstermektedir. SHS yüksekse, ön sütün kontrolüne daha fazla dikkat edilmelidir, subklinik mastitis olan hayvanları belirlemek için tüm hayvanları California Mastitis Testi (CMT) ile kontrol etmek gerekebilir.

Toplam plak sayısı (TPS), sağım hijyenini, sağım ekipmanlarının temizliğini, süt saklama ekipmanlarının temizliğini ve sütün soğutulmasını yansıtır. TPS verileri artmaktaysa, üretici sağım öncesi meme başı temizliğinde, ekipmanların bakım ve temizliğinde veya çığ sütün depolanmasında sorun olup olmadığını kontrol etmelidir.

ÇİĞ SÜTTEKİ KALINTILARIN KONTROL EDİLMESİ

Gıda işleme için üretilen süt, insan sağlığını tehlikeye atan herhangi bir kontaminasyondan arı olmalıdır. En önemli kontaminantlar aşağıdakilerdir:

- Veteriner tıbbi ürün kalıntıları (hayvanların tedavilerinden kaynaklanan ve arınma süresi dolmadan önce süt veya etinin kullanılması)
- Kimyasal kalıntıları (temizlik ve ekipmanın veya odaların doğru durulanmamasından kaynaklı)
- Pestisit kalıntıları (arınma süresinin bitiminden önce hasat edilen yemden kaynaklı)
- Mikotoksin kalıntıları (küflerle kontamine olmuş yemden kaynaklı)
- Mikrobiyolojik kontaminasyon (hijyenik olmayan sağım veya hasta hayvanların sağılmasından kaynaklı)

Üreticiler, sütte bu kalıntıların mevcudiyetini en aza indirmeye çalışmalıdır.

Ekipman ve odaların uygun şekilde temizlenmesi ve durulanmasıyla kimyasallardan kaçınılabılır. Kontamine yemin çiftliğe girmesi, satın alınan yemin belgelerinin kontrol edilmesiyle önlenabilir (Satıcı, yemin pestisit kalıntıları ve mikotoksinler içermediğini doğrulamalıdır).

Veteriner tıbbi ürün kalıntıları, hayvanların tedavisi, hasta hayvanların izolasyonu, tedavi altında ayrı sağım ve arınma süresi kurallarına uyularak yönetilebilir. Veteriner ilaç kalıntılarının mevcudiyeti, antibiyotik kalıntıları için toplu tanktaki sütün düzenli hızlı test edilmesiyle kontrol edilmelidir.

Uygun sağım ve süt hijyeni ile mikrobiyolojik kontaminasyon kontrol altına alınabilir.

Günlük uygulamalarda aşağıdaki formlar kullanılabilir:

- Ek 13: İletişim listesi formu
- Ek 14: Süt üretim kayıt formu
- Ek 15: Günlük süt üretim kayıtları
- Ek 16: Kullanılan kimyasalların kayıt formu
- Ek 17: Depolama esnasında süt sıcaklığı kayıt formu

7.2.3. Yem ve Su

YEM/BESLEME VE SU

Yem ve suyu sürdürülebilir kaynaklardan tedarik edin.

Tüm hayvanların yeterli erişime sahip olmasını sağlamak için uygun besleme ve sulama yöntemlerini ve altyapıyı kullanın.

Yem yetiştirirken sürdürülebilir besin, sulama ve haşere yönetimi uygulamalarından faydalanın.

Birçok çiftçilik sistemi, hayvanları için kendi yetiştirdiği yemlere güvenir. İyi süt sığırılığı uygulamalarının kullanılması, yem yetiştirmek için atık suların ve gübrelerin uygun kullanımı dahil olmak üzere çiftlikteki besin akışını yönetmeyi içermektedir. Sulama suyu gibi sınırlı kaynaklar da sürdürülebilir şekilde yönetilmelidir. Entegre haşere yönetimi stratejilerinin uygulanması kimyasal kullanımını azaltabilir.

Mümkün olduğunda, süt sığırı yetiştiricileri yem, su, gübre ve enerji gibi çiftlik girdilerini sürdürülebilir uygulamaları benimseyen tedarikçilerden temin etmeyi düşünmeli ve böylece kendi işletmelerinin çevresel etkisini azaltmalıdır.

HAYVAN YEMİ VE SUYUNUN UYGUN MİKTAR VE KALİTEDE OLMASI

Sütçü hayvanlara fizyolojik ihtiyaçlarına göre günlük yeterli yem ve su verilmelidir. Uygun lif dahil olmak üzere yemin kalitesi ve miktarı hayvanın yaşını, vücut ağırlığını, laktasyon aşamasını, üretim seviyesini, büyümesini, hamileliğini, aktivitesini ve iklimi yansıtmalıdır.

Yem ve suya erişim için her hayvana yeterli alan ve zaman verilmelidir.

Sütçü hayvanlara verilen yemin amacına uygun olduğundan ve sütlerinin kalitesini veya güvenliğini olumsuz etkilemeyeceğinden emin olun.

Sütçü hayvan yetiştiricileri, sütçü hayvanlara verilen yemin, hayvan sağlığı veya bu hayvanlardan elde edilen süt veya etin güvenliği veya kalitesi için risk oluşturan kimyasal kalıntılar, toksinler veya diğer kontaminantlar içermediğinden emin olmalıdır. Bu, çiftlikte hayvan yemi olarak yetiştirilen meralarda ve ekinlerde kullanılan tarımsal kimyasalların etiket talimatlarını dikkatle takip ederek sağlanabilir. Çiftlik dışı tedarikçilerden önceki kimyasal işlemler ve yemin stok yem olarak uygunluğu hakkında güvence istenmelidir.

Kontamine yemlerin veya toksik bitkilerin sütçü hayvanlar tarafından tüketilebileceği alanların etrafını çitle çevirin veya bu alanlara erişimi kısıtlayın. Yemlemeden önce yemi kontaminasyon veya bozulma belirtileri açısından inceleyin.

Uygun kalitede suyun sağlandığından ve kaynağın düzenli olarak kontrol edildiğinden ve bakımının yapıldığından emin olun.

İstenmeyen kontaminasyona karşı korumak için stok su kaynaklarını çitle çevirin. Su kaynakları uygun kalitede olmalı ve dışkı içermemelidir.

Pek çok kontaminant su kaynaklarına girebilir ve kontamine olmuş su ile durulanan sağım ekipmanının güvenliğini, insanların ve çiftlik hayvanlarının sağlığını tehdit edebilir. En yaygın kirleticiler arasında patojenik mikroorganizmalar ve bunların toksinleri ile böcek ilaçları, petrol, solventler ve nitratlar gibi toksik kimyasallar bulunur.

Suyun hayvanlar tarafından içilmesi için uygunlukla alakalı herhangi bir endişeniz varsa, ilgili yerel kurumlarla iletişime geçin ve suyu test ettirin.

KİMYASALLARI VE YEM MADDELERİNİ KULLANIRKEN FARKLI EKİPMANLAR KULLANILMASI

Sütçü hayvanlara verilecek yem veya su için kullanılan ekipman veya tesislere hiçbir zaman tarımsal kimyasalları ve/veya veterinerlik kimyasallarını karıştırmayın. Kalıntılar ekipman üzerinde kalabilir veya dökülmeler, hava dağılımı, geri sifonlama etkileri vb. yoluyla çapraz kontaminasyon meydana gelebilir.

Mera ve yem bitkilerinde kimyasalların uygun şekilde kullanılmasını sağlanmalı ve arınma sürelerine uyulmalıdır.

Ekinlere ve meralara yapılan tüm kimyasal uygulamaların sıkı padok kayıtlarını tutun ve otlatma bırakma sürelerinin yakından takip edilmesini sağlayın. Hayvanların otlatma veya yem toplama için işlenmiş bir alana girmesine izin vermeden önce, uygulama oranları ve bırakma süreleri için her zaman etiketi takip edin. Spreyleme teknolojileri için her zaman düzenlenmiş süreçleri takip edin.

Pestisit sürüklenme göstergeleri için merayı kontrol edin. Yem bitkilerinde herbisit zararı belirtilerine bakınız. İşaretler varsa, hayvanların otlamasına izin vermeden önce daha fazla araştırın.

Tarımsal kimyasalları meralara ve ekinlere uygularken spreyn sürüklenme olasılığının bilincinde olun. Püskürtme uygulamalarından sonra hayvanların su içmesine izin verirken yeterli önlemleri alın.

Spreyn sürüklenmesi potansiyel bir kalıntı kaynağı olabileceğinden, çiftliğinizde ve komşu mülklerinizde kimyasalların geçmiş ve şimdiki kullanımı hakkında bilgi edinin. Yem veya arazi satın alırken, her zaman padokun önceki tarımsal kimyasal kullanım geçmişi hakkında bilgi edinin ve/veya kalıntılardan şüpheleniliyorsa bir toprak veya bitki testi yapın.

Hayvan yemlerinin veya hayvan yemi bileşenlerinin işlenmesi için sadece onaylanmış kimyasalları kullanın ve bırakma sürelerine uyun.

Yalnızca süt işletmelerinde kullanımı onaylanmış kimyasallar kullanılmalıdır.

Kimyasallar, kazara yeme ve suya ve netice itibarıyla süte karışmalarını önleyecek şekilde yönetilmelidir.

Kimyasalları imalatçının tavsiyelerine göre kullanın. Yemlerin veya meraların çevresinde, üzerinde veya içinde kullanılacak tüm kimyasalların etiketlerini, gıda üretimi için yetiştirilen hayvanlara uygunluk, süt için arınma gereklilikleri ve ürünlerin uygun uygulama oranları ve konsantrasyonları açısından kontrol edin.

Tarımsal bir kimyasalla işlenmişlerse, meralar, yem bitkileri ve depolanmış tahıllar için de arınma süreleri geçerli olabilir. Ürün aynı zamanda insan tüketimine yönelikse, farklı arınma süreleri geçerli olabilir.

YEMİN DEPOLANMA KOŞULLARININ KONTROLÜ

Farklı türler için olan yemleri ayırın.

Yemin bozulmasını veya kontamine olmasını önlemek için uygun depolama koşullarını sağlayın.

Hayvanların, bu ürünlerin depolandığı ve karıştırıldığı alanlarda kontaminantlarla temas edemediğinden emin olun. Zehirli dumanlar çıkabileceğinden bu alanlar iyi havalandırılmalıdır.

Yemin kontaminantlardan korunmasını sağlayın. Pestisitleri, işlenmiş tohumları, ilaçlı yemleri ve gübreleri uygun şekilde saklayın ve kullanın. Herbisitleri diğer tarımsal kimyasallardan, gübrelerden ve tohumlardan ayrı olarak saklayın. Saklanan yem için uygun bir haşere kontrol programı sağlayın.

Saman ve kuru yemler nemli ortamdan korunmalıdır. Silaj ve diğer fermente ürünler kapalı koşullarda tutulmalıdır.

Küflü veya standardın altında olan yemleri kabul etmeyin. Sütçü hayvanlara küflü yem vermekten kaçınin. Pek çok yem, özellikle doğru şekilde saklanmamışsa, süte geçebilen zehirli mantar toksinleri içerebilir. Bitki veya hayvan maddesi, metal, plastik, ip ve diğer istenmeyen maddeler gibi diğer büyük kontaminantlar için yemi izleyin.

ÇİFTLİĞE GETİRİLEN YEM MADDELERİNİN İZLENEBİLİRLİĞİ

Mümkün olduğunda, onaylı bir kalite güvence programı kullanan tedarikçilerden hayvan yemi alın. Yem satın alırsanız, yem tedarikçisinin kullandığı bir güvence programı olduğundan, uygun kalıntıları ve hastalıkları izleyebildiğinden ve kullanılan içerik maddelerini kaynağına kadar izleyebildiğinden emin olun. İlgili bir satıcı beyanı isteyin.

Çiftlikte alınan tüm yem veya yem içeriklerinin kayıtlarını tutun.

Çiftliğe alınan tüm yem veya yem içeriklerini kaydetmek ve izlemek için uygun bir sisteminiz olsun. Her yem teslimatında bir satıcı beyanı ve/veya yazılı bir sevk irsaliyesi talep edin. Çiftlikte yemlere uygulanan tüm tedavileri (ürün ve tahıl uygulamaları dahil) tanımlayıp izleyebildiğinizden emin olun.

KENDİ ÜRETİMİNİZ OLAN YEMLERİN VE HAYVANLARIN OTLATILMASININ İZLENEBİLİRLİĞİNİ SAĞLAMAK

Çiftlik kendi yemini üretiyorsa, iyi tarım uygulamaları izlenmelidir (Kilit konular: mümkün olduğunca kısıtlı bitki koruma ürünleri kullanın, bu tür ürünlerin kullanımını kaydedin ve ancak arınma süresi geçtikten sonra hasada başlayın). Hasat edilen yem miktarı kaydedilmelidir.

Hava şartları müsaitse, hayvanların sağlık durumlarına da iyi geldiği için meralara çıkılmalıdır. Çiftçi, hayvanların otlatılmasıyla ilgili kayıt tutmalıdır.

Günlük uygulama için aşağıdaki formlar kullanılabilir:

- Ek 8: Yem üretim kaydı
- Ek 9: Yem satın alım kayıt formu
- Ek 10: Besleme kayıt formu
- Ek 11: Yem tedarikçi listesi formu
- Ek 12: Otlatma kayıt formu
- Ek 18: Su izleme formu

8. SÜTÜN TOPLANMASI VE TAŞINMASI

PDO'ya uygun süt, SÜTEK tarafından yerel kurumlarca kaydedilen ve denetlenen ayrı özel kamyonlarda taşınacaktır. Kamyonların başka şahıslara/firmalara ait olması halinde SÜTEK ile kamyon sahibi arasında tarafların sorumluluklarını içeren bir sözleşme imzalanmalıdır.

Gıda işletmecisi olarak nakliyeciyi, PDO'ya uygun sütün toplanması ve taşınması için kayıtlı olmalıdır.

8.1 PDO'YA UYGUN ÇİFTLİKLERDEN SÜTÜN TOPLANMASI

PDO'ya uygun süt, yalnızca PDO'ya uygun çiftliklerden toplanabilir. Taşıyıcının, çiğ sütü teslim eden çiftliğin PDO'ya uygun bir çiftlik olarak tescilli olduğunu doğrulaması gerekir. Farklı türlerden PDO'ya uygun süt, ancak farklı bölmelerde olursa aynı kamyonla taşınabilir. PDO sütünü yüklemeye başlamadan önce nakliyeciyi, yalnızca PDO'ya uygun sütün toplandığından ve inek sütünün koyun/keçi sütünden ayrı tanklarda saklandığından emin olmalıdır. Çiftlikte inek ve koyun/keçi sütü karıştırılıyorsa, süt sadece inek sütü gibi işlem görecektir.

Çiğ süt toplanmadan önce asgari olarak aşağıdaki kriterler açısından kontrol edilmelidir:

- Her sevkiyat için sıcaklık (günlük toplama yapılıyorsa 8°C, her gün toplama yapılmıyorsa 6°C)
- Her sevkiyat için organoleptik özellikler (renk ve koku)
- Antibiyotik kalıntılarının varlığı (uygun hızlı test ile); sıklığı riske bağlı belirlenir.

Kriterlerden herhangi biri uygun değilse süt nakliyeye alınmaz.

Gıda işletmecisinin kararına göre başka testler (pH, donma noktası vb.) yapılabilir.

Taşıyıcı, kamyonu yüklemeye başlamadan önce süt depolama için hijyen standartlarına uyulduğunu ve toplam plaka sayısı ile somatik hücre sayımı sınırlarına uyulduğunu doğrulamalıdır. (Ayrıntılar için lütfen sağım ve süt saklama hijyeni ile ilgili bölüm 7.2.2'ye bakın)

Süt numuneleri alınır ve anlaşmazlık halinde laboratuvar analizleri için saklanır, numuneler laboratuvara ulaşana kadar 10°C'nin altında saklanır. Süt numuneleri her bir farklı çiftlikten ayrı ayrı alınacak ve saklanacaktır.

İlgili tüm veriler: toplama zamanı/tarihi, sütün miktarı, sıcaklığı ve türü (türleri ve PDO uygunluğu) hijyen gereklilikleri de dahil olmak üzere nakliyeciyi tarafından kaydedilecektir. Güzergah, sadece kayıtlı PDO'ya uygun çiftlikler listesinde yer alan çiftlikleri içerecektir. PDO'ya uygun tüm sütler, çiftlikte depolama ve nakliye sırasında sıcaklık gerekliliklerine uygun olmalıdır.

Yükleme, taşıma, boşaltma ve temizlik sırasında gerçekleştirilen prosedürler için sürücüler düzenli olarak eğitilmelidir. Sütün taşınmasıyla ilgili personel aşağıdakileri yerine getirmelidir:

- Uygun ve temiz iş kıyafetleri giymek.
- Özellikle çiğ sütün doldurulması ve boşaltılması sırasında elleri temiz tutmak.
- Kesikleri veya yaraları kapatmak.
- Süt yoluyla bulaşan herhangi bir bulaşıcı hastalığa sahip olmamak.

8.2 SÜTÜN TAŞINMASI

Taşıma sırasında çiğ sütün sıcaklığı 10°C'yi geçmemelidir. Sütün olası kontaminasyonuna dikkat edilmeli, ventil kapaklarının tanka kir girmesini önleyecek biçimde bakımları yapılmış olmalıdır. Kamyonun teknik sorunlar nedeniyle durması ve süt sevkiyatının kontrol edilmesi gerekiyorsa, sürücü tankların kapaklarını açarken kontaminasyonu önlemeye özen göstermelidir.

8.3 SÜTÜN TESLİMATI

Süt fabrikası varışta nakliye belgelerini, sıcaklık kayıtlarını ve çiğ sütün gerçek sıcaklığını doğrular ve sütte antibiyotik ve diğer kalıntıların bulunmadığını doğrulamak için bir süt numunesi alır. Süt fabrikası nakliye sürecinde, çiğ sütün sıcaklığında uygunsuzluk veya sütte kalıntı varlığı tespit ederse, sevkiyatı kabul etmemelidir.

Sütü çiftlikten yükledikten ve sütü boşaltıp teslim aldıktan sonra nakliyeciyi, sütün tam izlenebilirliği için ilgili tüm verileri içeren bir toplama belgesi ve bir teslimat belgesi düzenler. Boşaltma işleminden sonra kamyonlar CIP (yerinde temizlik) prosedürü kullanılarak temizlenmelidir. Temizleme ve durulamanın etkinliği aşağıdaki testlerle doğrulanmalıdır:

- Temizlenen yüzeylerin (süt tankının içi, vanalar vb.) hijyen durumu için kalan bakterilerin tespit edilmesi adına alınan numuneler; sıklık risk bazlı belirlenir.
- Deterjan/dezenfektan olmaması için durulama prosedürünün sonunda durulama suyundan alınan numuneler; sıklık risk bazlı belirlenir.

Süt nakliyesi ile ilgili izlenebilirlik hakkında daha fazla bilgi için lütfen Ek 20 - Süt taşıyıcıları için izlenebilirliğe ilişkin kılavuza bakın.

9. SÜTÜN İŞLENMESİ

Kıbrıs'ın kuzeyinde süt çiftliği işleten gıda işletmecileri, PDO gerekliliklerini ve Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği standartlarını ve ayrıca genel hijyen gereklilikleri ve özel hijyen gerekliliklerine ilişkin KTt yasal metinlerini yerine getirmek zorundadır.

9.1 PDO HALLOUMI/HELLİM İÇİN TEMEL GEREKLİLİKLER

PDO ürünleri, Avrupa tarımsal gıda üretiminin mükemmelliğini temsil etmektedir ve belirli bir bölgenin özelliği olan insan ve çevresel faktörlerin benzersiz bir kombinasyonunun sonucudur.

PDO kalitesi veya özellikleri esasen veya münhasıran ürünün menşei kaynaklanmaktadır ve tarımsal gıda veya gıda maddesinin üretiminin tüm adımları bölgede (belirtilen bölge) gerçekleşmelidir.

PDO Halloumi/Hellim üretiminde kullanılan sütlerde keçi veya koyun sütü oranı %50'yi geçmelidir.

2024 yılına kadar bir geçiş süreci bulunmaktadır: Şubat'tan Ağustos'a kadar keçi veya koyun sütü oranı en az %25 ve Eylül'den Ocak'a kadar %10 olmalıdır. . Geçiş dönemi nedeniyle süt oranları %19 oranında değişebilir. Lütfen daha güncel bilgi için bakınız: <http://tccfoodsafetyproject.eu/>

Halloumi/Hellim için kullanılan inek sütü aşağıdaki kriterleri karşılamalıdır:

Halloumi/Hellim üretimini sağlamak için oldukça etkili bir HACCP sistemi uygulanacaktır.

- 30°C'de plak sayımı: ≤ 100.000 (ayda en az 2 numune ile iki aylık sürenin geometrik ortalaması)
- Somatik hücre sayımı: ≤ 400.000 (ayda en az bir numune ile üç aylık sürenin geometrik ortalaması)

Halloumi/Hellim üretiminde kullanılan keçi ve koyun sütü aşağıdaki kriterleri karşılamalıdır:

- 30°C'de plak sayısı: ≤ 1.500.000 (ayda en az 2 numune ile iki aylık sürenin geometrik ortalaması)

Süt, veteriner tıbbi ürün kalıntılarında ve diğer kimyasal kontaminantlardan arı olmalıdır.

Halloumi/Hellim üretimini sağlamak için oldukça etkili bir HACCP sistemi uygulanmalıdır.

Çiğ sütün pastörize edilmesi isteğe bağlıdır. PDO Halloumi/Hellim pişirilerek ısıtma işlemi görmeli, antibiyotik kalıntılarının kontrolü yapılmalı ve tüm bunlar belgelenmelidir.

HACCP sisteminin etkinliğini kanıtlamak için laboratuvar testleri yapılmalıdır.

Halloumi/Hellim standart özellikleri karşılamalıdır:

- Halloumi/Hellim ağırlığı 150-1200 gram arasında olabilir ve dikdörtgen veya yarım daire şeklinde olmalıdır. Ayrıca katlanmış veya katlanmamış olabilir. Üretim bittikten sonra -paketlemeden önce- ürünü farklı şekillerde preslemek mümkündür.
- **TAZE HALLOUMI/HELLİM:** Maksimum nem içeriği %52, minimum yağ içeriği %43 (kuru ağırlık olarak) ve maksimum tuz içeriği %3.
- **OLGUN HALLOUMI/HELLİM:** Maksimum nem içeriği %37, minimum yağ içeriği %40 (kuru ağırlık olarak), maksimum tuz içeriği %6 ve asidite maksimum %1,2 (kuru ağırlıkta laktik asit).

İşletme, Halloumi/Hellim'in yalnızca PDO sütünden üretildiğini ve doğru oranda keçi veya koyun sütünden oluştuğunu kanıtlamak için etkin bir izlenebilirlik sistemi uygulamalıdır.

9.2 ÇİĞ SÜT KABULÜ

Çiğ sütün kabulünde süt taşıma belgelerinde en azından aşağıdaki bilgiler kontrol edilmelidir:

- Sütün kayıtlı PDO'ya uygun çiftliklerden gelmesi
- Teslim edilen süt miktarı
- Sütün alındığı hayvan türleri
- Taşıma esnasında sütün sıcaklığı

Sütün boşaltılmasından önce en azından aşağıdaki kriterler kontrol edilmelidir:

- Her sevkiyat için antibiyotik kalıntısı (hızlı test ile)
- Teslim edilen sütün sıcaklığı
- Sütün alındığı hayvan türleri (koyun/keçi süt sevkiyatlarındaki inek sütü); risklere bağlı olarak yapılacak kontrollerin sıklığına karar verilmelidir.

Gıda işletmecisinin kararına bağlı olarak diğer parametreler de kontrol edilebilir (yağ içeriği, protein içeriği, pH, donma noktası vb.).

Diğer malzemeler veya paketleme malzemeleri, yasal gereklilikler ve ilgili süt işleme tesisine ait özel gerekliliklere uygunluk bakımından kontrol edilmelidir.

Kuru nane kullanılması durumunda, nane tedarikçisinden nanede pestisit kalıntısının olmadığını ve gıda üretiminde kullanılabileceğini belirten bir belge sunması istenmelidir.

Doğrudan gıda ile temas eden paketleme malzemelerinin tedarikçi tarafından onaylanması ve düzenli yapılacak laboratuvar testleri ile kontrol edilmesi gerektiği için kullanılacak birincil paketleme malzemesi kullanıma uygun olmalıdır.

Günlük idari işlerde aşağıdaki formlar kullanılabilir:

- Ek 24: Gelen mal kabul prosedürü
- Ek 25: Dış tedarikçi onay formu
- Ek 26: Dış hizmet tedarikçi listesi formu

9.3 ÜRETİMİN AYRILMASI VE İZLENEBİLİRLİK

PDO'ya uygun ve uygun olmayan sütler ayrı şekilde saklanmalıdır. PDO'ya uygun sütler ek işlemlere tabi tutulmadan önce ayrı süt tanklarında tutulmalıdır (PDO tankları tanımlanmalıdır). PDO'ya uygun koyun, keçi ve inek sütlerinin ayrı tutulmasına gerek olmamakla birlikte koyun/keçi süt oranlarının tank içerisinde bulunacak sütlere ait spesifikasyonda belirtilen değerleri aşmamasına dikkat edilmelidir. İnek sütünün koyun/keçi sütünden ayrı tankta tutulması durumunda, her bir üretim lotu için kullanılan koyun/keçi oranı belirlenmiş minimum oranı aşabilir.

PDO Halloumi/Hellim üretim sürecinin diğer süt ürünleri üretim süreçlerinden ayrılması (en azından zaman olarak) gerekmektedir. Süt işleme esnasında, telemeden çıkan peynir altı suyunun ısı işleme tabi tutulmasıyla elde edilen bir yan ürün olan nor peyniri üretimi dışında aynı üretim hattında başka bir ürün üretilmemelidir.

Tüm ürün malzemesi ve paketleme malzemeleri tedarikçisine kadar izlenebilmelidir. Tüm ara veya nihai ürün malzemelerinin güvenilir şekilde açıklandığı bir iç izlenebilirlik sistemi oluşturulmalıdır. Parti ürünlerin tanımlamasını yapmak adına tüm malzeme, paketleme malzemeleri ile ara ürünler etiketlenmelidir. Giden tüm ürün partileri olası bir geri çağırma prosedürü bakımından izlenebilir olmalıdır.

Daha detaylı bilgi için bkz.:

- Ek 21: İzlenebilirlikle ilgili temel kurallar
- Ek 22: İzlenebilirlik sisteminin detaylı açıklaması
- Ek 23: İç İzlenebilirlik kontrolüne yönelik simülasyon egzersizi
- Ek 24: Gelen mal kabul prosedürü
- Ek 28: Kayıtlarda yaşanacak sapmalara ilişkin prosedür
- Ek 29: Ürün geri çağırma prosedürüne ait temel talimatlar
- Ek 30: İç ve dış iletişim prosedürü

Düzenli idari faaliyetlerde aşağıdaki formlar kullanılabilir:

- Ek 24: Gelen mal kabul prosedürü
- Ek 25: Dış tedarikçi onay formu
- Ek 26: Dış hizmet tedarikçi listesi formu
- Ek 27: Mal depolama belgesi

9.4 PASTÖRİZASYON

PDO Halloumi/Hellim üretiminde kullanılacak çiğ süt pastörize edilebilir. Pastörizasyon işlemleri 2021/586 sayılı Komisyon Uygulama kararında açıkça anlatılmaktadır:

- 135°C 'den az olmayacak şekilde çok yüksek sıcaklık işlemi (UHT) ile beraber uygun tutma süresi
- pH seviyesi 7.0 veya üzeri olan süte iki kez 15 saniye boyunca 72°C'de uygulanacak yüksek sıcaklık kısa süre (HTST) işlemi ile uygun olan hallerde ısı işleminden hemen sonra uygulanacak alkalın fosfataz testinde negatif reaksiyon vermesi
- pH değeri 7.0'nin altında olan süte HTST işlemi uygulaması
- HTST işlemi ile birlikte pH değerinin bir saat boyunca 6'nın altına düşürülmesi veya desikasyon gibi fiziksel işlemler

9.5 PDO HALLOUMI/HELLİM ÜRETİM SÜRECİ

Spesifikasyon içerisinde üretim süreci tam olarak açıklanmamış olsa da bazı adımların belirlenip takip edilmesi gerekmektedir.

Çiğ süt pastörize edilebilir veya ısıtma işlemi görmeden kullanılabilir. İsteğe bağlı pastörizasyondan sonra süt soğutulur ve süte maya eklenir. PDO Halloumi/Hellim üretiminde domuzlardan elde edilen mayanın kullanılmasına izin verilmemektedir. Üretim sırasında başka herhangi bir koruyucu, katkı maddesi, renklendirici madde eklenmesi veya süt tozu veya süt konsantresi kullanılması da yasaktır.

Koagülasyon sonrasında teleme kesilir, 40°C'ye ısıtılır ve peynir altı suyunun çıkması için sepetler veya uygun kalıplara basılır. Peynir altı suyu yaklaşık 80°C'ye ısıtılarak nor (anari) üretilir, proteini alınmış peynir altı suyu işlem içerisindeki diğer adımlarda kullanılır.

Peynir altı suyu ve sepet/kalıba basılan teleme en az 30 dakika boyunca 90°C üzeri sıcaklıkta pişirilir.

Halloumi/Hellim piştikten sonra peynir altı suyundan alınır ve yüzey isteğe bağlı olarak tuzlanır. Taze nane yaprakları veya kuru nane tuzla karıştırılabilir veya tuzlama veya paketleme sırasında da eklenir. Hellim/Hellim isteğe bağlı olarak katlanır.

Tuzlanan Halloumi/Hellim katlanır, soğumaya bırakılır ve salamura olarak peynir altı suyu eklenerek bekletileceği kaplara konur.

Taze Halloumi/Hellim 8 saat ile 3 gün içinde, olgunlaştırılmış Halloumi/Hellim ise 15-20°C'de en az kırk gün salamurada bekletilir.

Pişirmede kullanılan peynir altı suyu PDO'ya uygun süttten elde edilmelidir.

Olgunlaştırma sonrasında Halloumi/Hellim hava almayacak şekilde paketlenir veya salamura ile birlikte kaplarda bırakılır. Taze Halloumi/Hellim 7°C'nin altında, olgunlaştırılmış Halloumi/Hellim ise serin yerde saklanır.

9.6 PDO HALLOUMI/HELLİM'İN ETİKETLENMESİ

Ürün paketi üzerinde en az aşağıdaki bilgileri içeren etiket bulunmalıdır:

- Ürünün ismi
- Tanımlama işareti (süt işleme tesislerinin onaylanması sonrasında aldıkları onay numarası)
- Ürünün menşei (imalatçısının isim ve adresi)
- Raf ömrü, minimum dayanıklılık tarihi veya son kullanma tarihi
- Tavsiye edilen saklama koşulları
- Gıdanın net miktarı
- Beslenmeye ilişkin beyan
- İçindekiler listesi-ürünün içindekilerinin başına 'içindekiler' ifadesi gibi uygun bir başlık yazılmalıdır. Tüm malzemeler PDO Halloumi/Hellim imalatı esnasında belirlenen ağırlıklarına göre azalan sırayla yazılmalıdır.

Kullanılan yazılı veya fotoğraflı etiket ile tüketiciler yanlış yönlendirilmemelidir. Görüntü, açıklama veya resimler ile üründe bulunan belirli bir malzeme/süt (farklı türler için süt) hakkında yanlış veya gerçeği yansıtmayan bilgiler bulunmamalıdır. PDO Halloumi/Hellim, %60 inek ve %40 koyun sütü ile üretiliyorsa, etiket üzerinde inek sütü koyun sütünden önce belirtilmelidir.

9.7 ÖZ KONTROLLER (LABORATUVAR TESTLERİ)

İşletmeye ait HACCP planı PDO Halloumi/Hellim'in güvenliği bakımından öz kontrolleri içermelidir. Bu kontroller en azından aşağıda belirtilen tehlikeleri kapsmalıdır:

Mikrobiyolojik etkenler:

- *Escherichia coli*
- *Koagülaz pozitif Staphylococci veya toksinleri*
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella*

Kimyasal tehlikeler:

- Her bir çiğ süt sevkiyatının antibiyotikler bakımından hızlı testlerle düzenli olarak kontrol edilmesi
- Akredite yöntemlerle veteriner tıbbi ürün kalıntılarına yönelik doğrulama testi
- Pestisit kalıntıları
- Mikotoksinler (Aflatoksin M1)

Pastörizasyon etkinliğinin doğrulanması:

- Alkalın fosfataz testi

Gıda işletmecisi numune alma planının bir parçası olarak yapılacak kimyasal kontrollerle ürünün bileşiminin PDO Halloumi/Hellim spesifikasyonu ve ürün etiketleme kurallarına uygun olması sağlanmalıdır.

Her gelen çiğ süt sevkiyatı için yapılması gereken antibiyotik kalıntı hızlı test uygulaması hariç yapılacak olan testlerin sıklığı riske bağlı olarak düzenlenmelidir.

EKLER:

EK 1:

YEM ÜRETİCİLERİNE YÖNELİK İZLENEBİLİRLİK BELGELERİ KONUSUNDA YARDIMCI BİLGİLER

YEM ÜRETİCİLERİNE YÖNELİK İZLENEBİLİRLİK PROSEDÜRÜ

İşletmesine yemi getirmeden sadece dağıtıcı olarak çalışan yem işletmecisi, satın alma, imalat, satış, yem kabul ve teslimatı bilgileri dahil etkili bir izlenebilirlik için ilgili verileri içeren kayıtları tutmalıdır. İlgili belgeler genellikle üretim veya teslimat tarihinden itibaren beş yıl boyunca saklanmalıdır.

Sadece yem dağıtıcısı olarak çalışanlar hariç yem işletmecisi aşağıdaki kayıtları tutmalıdır:

▫ ÜRETİM SÜRECİ VE KONTROLLERİNE İLİŞKİN BELGELER

Yem işletmesinde yem üretim sürecinin önemli noktalarını belirlemek ve iyileştirmek hem de kalite kontrol planı uygulamak adına bir belgelendirme sistemi bulunmalıdır.

Herhangi bir şikayet durumunda sorumlu kişiyi bulabilmek adına yem işletmecisi kalite kontrol planları ve bu plana bağlı sonuçları en azından yemin son kullanma süresi dolana kadar fakat her durumunda bir yıl boyunca saklamalıdır.

▫ İZLENEBİLİRLİKLE İLGİLİ BELGELER

- Ham madde, katkı maddesi, yem maddesi veya yem üretiminde kullanılan bileşik yem üreticisi veya tedarikçilerinin isim ve adresi ile ham madde, katkı maddesi, premiks yem malzemeleri veya kullanılan bileşik yemin özellikleri ve miktarı ile mevcut olan durumlarda teslimatın parti numarası ile tarihi.
- Yemin özellikleri (katkı maddesi, premiks, yem malzemeleri bileşik yem), ilgili üretim tarihleri ve uygun olan hallerde parti numarası veya sürekli üretim durumunda belirli bir üretim miktarının numarası.
- Üretilen yemin türü, miktar ve bileşimi, üretim tarihi ve mevcut olan durumlarda parti numarası.
- Yemi tedarik eden yem işletmecisinin isimleri ve adresleri (üreticiler diğer yem işletmeleri gibi), tedarik edilen yem türü ve miktarı ve mevcut olan durumlarda parti numarası ve teslimat tarihi.

Belgeler, üretim veya teslimat tarihinden itibaren 5 yıl boyunca saklanacaktır. Mikrobiyolojik olarak bozulabilen yemlerde kayıtlar daha kısa bir süre için, üretim veya teslimat tarihinden itibaren 6 ay boyunca saklanabilir.

▫ ŞİKAYET VE ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMAYA İLİŞKİN GEREKLİLİKLER

Yem işletmecisi, yem güvenlik gereklilikleri bakımından şikayetleri almak ve işleme koymak için bir sistem oluşturmalıdır.

Yem işletmecisi üretilen yemin hızlı geri çağırılmasını sağlayacak bir sistem kurmalı ve geri çağırılan yemin bulunduğu yeri yazılı olarak kaydetmelidir.

Geri çağırılan yemler piyasaya geri sürülmeden önce kalite kontrolden geçerek yeniden değerlendirmeye tabi tutulmalıdır.

EK 2: YEM ETİKETLEME ÖRNEĞİ

Etiketlemenin alıcılara ihtiyaçlarına yönelik en iyi tercihi yapmaları konusunda gerekli tüm bilgileri sunması ve tutarlı, ürünle uyumlu, şeffaf ve anlaşılabilir olması gerekmektedir. Etiket üzerinde bulunacak bilgiler, yem malzemeleri veya bileşik yeme ilişkin genel ve özel etiketleme gereklilikleri ile diyetetik yem, kontamine malzeme ve evcil hayvan mamaları olması durumunda ek gereklilikleri kapsamalıdır.

1. Yem işletmecisinin isim ve adresi	
2. Yem işletmecisinin onay numarası	
3. Menşei ülke	
4. Bileşik yem türü	
5. Besinsel amacı ve zorunlu besin bileşikleri (nem ve kül dahil)	
6. Genel kullanım talimatları	
7. Hedef hayvan türleri ve kategorileri (belirli türlerde kısıtlamalar)	
8. Net miktar	
9. Minimum dayanıklılık tarihi (son kullanım tarihi) ve saklama koşulları	
10. Parti numarası	
11. Ağırlık bakımından azalan değerlerde yem maddelerinin açıklaması	
12. Belirli yem maddelerinin yüzdelik olarak belirtilmesi % Yerel yem maddeleri % İthal yem maddeleri	
13. Yem içerisinde olduğu belirtilen belirli yem katkı maddelerinin açıklaması (isim, eklenen miktar)	

EK 3: HASTA HAYVANLARA AİT VETERİNER KAYITLARI

HAYVAN TANIMLAMA BİLGİLERİ				
TARİH				
ENFEKSİYON TÜRÜ				
TEDAVİ (MEVCUT İSE) BKZ. İLAÇ KAYITLARI				
HAYVANLARA İZOLASYON UYGULANDI MI? EVET veya HAYIR - TARİH	EVET			
	HAYIR			
	TARİH			
TAKİP NOTLARI				

EK 4: VETERİNER TEDAVİ FORMU

Veteriner Tıbbi Ürün İsmi				
İlk Kullanım Tarihi				
Tedavi Edilen Hayvan/Grup Açıklaması				
İlacı Uygulayan Kişi				
Tedavinin Sona Erme Tarihi				
Arınma Süresi Bitiş Tarihi	Süt			
	Et			
	Diğer			
Kullanılan Toplam İlaç Miktarı				
Parti No.				
İlacın Alındığı Yer				

EK 5:

ARINMA SÜRESİNDE ALINAN SÜTE AİT KAYIT FORMU

İLAÇ TEDAVİSİ GÖREN SÜTÇÜ HAYVANLARA AİT SÜTTE ARINMA SÜRESİ (SÜTÜN İNSAN TÜKETİMİNE YÖNELİK TESLİMAT VE KULLANIMINA GEÇİCİ YASAK UYGULANMASI)

"Arınma süresi, gıda maddelerinde belirlenen maksimum kalıntı limitlerinin üstünde kalıntı olmamasını sağlamak adına bir veteriner tıbbi ürünün hayvanlara normal şartlarda uygulandığı son tarih ile bu hayvanlardan gıda elde edildiği tarih arasındaki süre olarak tanımlanmaktadır."

Sütte 12 saatlik arınma süresi, son ilaç tedavisinden itibaren 12 saatlik süre içerisinde yapılan tüm süt sağımının atılması ve sadece 12. saatte veya sonrasında alınan sütün güvenli kabul edilmesini anlatır.

İNSAN TÜKETİMİNE YÖNELİK SÜTÜN GEÇİCİ OLARAK ATILMASI

NO.	HAYVAN TANIMLAMA BİLGİSİ	BAŞLANGIÇ-BİTİŞ TARİHİ	UYGULANAN VETERİNER TIBBİ ÜRÜNLER	VETERİNER HEKİMİN İMZASI

2019/6 sayılı (AB) Tüzüğü-Bu Tüzük, çiftlik hayvanlarına antimikrobiyallerin satışını tüm AB'de %50 azaltmayı amaçlayan **Çiftlikten Sofraya** (https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en) ilkesine ulaşmayı kapsamaktadır.

EK 6:

ÇİFTLİKLERDE ÖZ-DEĞERLENDİRME PROSEDÜRÜ

HİJYENİK SÜT ÜRETİMİ VE SÜTÜN SAKLANMASINA YÖNELİK ÖZ DEĞERLENDİRME
(EN AZ AYDA BİR KEZ)

KONU	GEREKİLİK	DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	GEREKİLİKLER KARŞILANDI MI?	
			E	H
ÜRETİMDE SAĞIM ÖNCESİ AŞAMA				
İÇME SUYU	Yeterli ve temiz içme suyu mevcuttur	Su kaynaklarının fiziksel şekilde denetlenmesi		
		Suyun laboratuvar testine tabi tutulması		
ATIK YÖNETİMİ	Atıklar sütte bulaşa yol açmayacak şekilde bertaraf edilmektedir	Sağım alanlarında fiziksel kontrol		
	Yeterli ve uygun yerlerde tuvalet bulunmaktadır	Tuvalet alanlarında fiziksel kontrol		
TOZ YÖNETİMİ	Süt üretim alanları ve çevresinde toz oluşumu yoktur	Sağım alanlarında fiziksel kontrol		
HAYVAN SAĞLIĞI YÖNETİMİ	Sütçü hayvanlar zoonotik hastalıklardan aridir	Hayvanlara fiziksel kontrol		
		Hasta hayvanların veteriner hekimler tarafından muayene edilip tedavi edilmesi		
	Sütün antibiyotik ve diğer veteriner ilaçlarından ari olması	Antibiyotik ve veteriner ilaç kalıntıları testlerinin yapılması		
	Mastitisin önlenmesi ve kontrolü	Meme ucu dezenfeksiyonu, antibiyotik tedavisi, kronik enfekte ineklerin itlafı dahil hijyene dayalı etkili mastitis kontrol stratejileri		
		Yüksek ve düşük hücre sayımlarına göre ineklerin iki gruba ayrılması		
		SHS (somatik hücre sayımı) artan ineklerin en son sağılması		

KONU	GEREKLİLİK	DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	GEREKLİLİKLER KARŞILANDI MI?	
			E	H
ÜRETİMDE SAĞIM ÖNCESİ AŞAMA				
YEM VE BESLEME	Yem bitkileri güvenli ve patojen içermez, pestisit ve toksin kalıntıları izin verilen sınırlardadır	Pestisit kalıntısı ve aflatoksin testlerinin yapılması		
	Yemler tavsiye edilen koşullarda saklanır	Yem depolama alanlarına fiziksel kontrol		
	Bilinen tedarikçiden yemin alınması - izlenebilirlik mevcut	Yem/test/sertifikalar için kalite ve miktar kayıtları		
PERSONEL	Sağım personelinin bulaşıcı hastalığı bulunmamaktadır	Sağım personeline tıbbi muayene		
	Sağım yapacak ve süte temas eden kişiler uygun kişisel hijyene sahip çalışmaktadır	Sağım personeline fiziksel muayene		
KULLANILAN EKİPMAN, KAP VE ALETLER	Kullanılan ekipman, kap ve aletler temizdir ve sütte kullanıma uygundur	Ekipman, kap ve aletlere fiziksel kontrol		
		Ekipman ve aletlere çalkalama ve swab testinin yapılması		
	Uygun malzemelerle temizlik ve sanitasyon uygulaması	Temizlik ve sanitasyon malzemelerine fiziksel kontrol		
		Temizlik programı mevcuttur ve uygulanmaktadır		
SAĞIMHANE	Zeminler su geçirmez ve kendinden drenajlıdır	Sağımhaneye fiziksel kontrol		
	Aydınlatma ve havalandırma yeterlidir	Sağımhaneye fiziksel kontrol		
	Sağımhanenin çevresi düzenli, temizdir ve katı ve sıvı atık yoktur	Sağımhaneye fiziksel kontrol		

KONU	GEREKLİLİK	DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	GEREKLİLİKLER KARŞILANDI MI?	
			E	H
SAĞIM İŞLEMİ				
HİJYENİK SAĞIM	Klinik belirti gösteren hayvanlar diğer hayvanlardan ayrı sağılmaktadır	Sağım işleminin fiziksel kontrolü		
	Sağım anında meme ve meme uçları temizlenerek kurutulmuştur	Sağım işleminin fiziksel kontrolü		
	Meme uçlarında mastitis dahil görünür sorun bulunmamaktadır	Sağım işleminin fiziksel kontrolü		
		Mastitis testi yapılmıştır		
	Somatik hücre sayımı yapılmıştır			
FAALİYET VE DEPOLAMA				
DEPOLAMA KONTEYNER VE TANKLARI	Depolama konteynerleri temizdir ve sütte bulaşa yol açmaz	Depolama konteynerlerine fiziksel kontrol		
DEPOLAMA SICAKLIĞI VE SÜRESİ	Süt iki saat içerisinde dört dereceye soğutulur	Depolanan sütte sıcaklık ve süre analizi		
DEPOLAMA ORTAMI	Süt depolama alanları sütte bulaşa yol açmayacak şekilde konumlandırılıp yapılmıştır	Süt depolama alanlarına fiziksel kontrol		
SÜTÜN UYGUNLUĞU	Süt tamamen uygundur ve herhangi bir ek su, koruyucu veya madde içermemektedir	Organoleptik test yapılmıştır		
		Laktometre testi yapılmıştır		
SÜTEK GERİBİLDİRİMİ				
SÜTEK'TEN GELEN GERİ BİLDİRİM VE ŞİKAYETLERİN ELE ALINMASI	Müşteri şikayetleri veya geri bildirimlerini kabul ve yanıt mekanizması vardır	Fiziksel doğrulama		
	Lab test sonuçlarına uygunluk olmayan durumda SÜTEK geri bildirimini alacak mekanizma vardır (TPC; SCC; aflatoksin; antibiyotik/inhibitör)	Lab sonuçlarının online kontrol edilmesi		

Öz değerlendirme kontrol listesine gözlemlerinizi kaydedin ve listede olmayan diğer ilgili gözlemlerinizi de ekleyin.

Öz değerlendirmenin sonunda bulgularınızı değerlendirerek uygun olmayan durumları ortaya koyun.

EK 7: HAYVANLARIN SAĞLIK KONTROLÜ KAYIT FORMU

ÇİFTLİK KAYIT NUMARASI	
ÜRETİCİNİN ADI-SOYADI	
KİMLİK NO.	
ADRES	

Muayene no.	Hayvan tanımlama no.	Tanısal ve laboratuvar testleri						
		Laboratuvar muayenesi *			Mastitis**		Hastalık***	
		Tarih	Numune türü	Sonuç	Meme ucu	Sonuç	Numune türü	Sonuç

* Numune türü: Plak sayımı -TPC; Somatik hücre sayımı-SCC; Antibiyotik- Ant; İnhibitör-Inh; Kontaminant- Cnt;

** Ön sol, ön sağ, arka sol, arka sağ puan sonuçları: **N**-Negatif: Mastitis Yok, **T**-İzlendi: Bir veya daha fazla meme ucunda mastitis, **1**-Zayıf pozitif: Mastitis tanımlama-meme uçlarını kontrol edin, **2**-Belirgin pozitif: Ciddi Mastitis - Meme uçlarını kontrol edin

*** K=Kan, S=Süt, O=Diğer

EK 8: YEM ÜRETİM KAYDI

YIL:

AY:

NO	YEM/ÜRÜN	KULLANILAN MAKİNE/ EKİPMAN	ÖLÇÜM (ADET/KG)	MİKTAR	ÜRETİM/ TOPLAMA TARİHİ
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

EK 9: YEM SATIN ALIM KAYIT FORMU

YEM SATIN ALIM KAYDI	SATIN ALMA TARİHİ			
	AÇIKLAMA/ ÜRÜN İSMİ			
	YEM PARTİSİ VEYA FATURA (MEVCUT İSE)			
	SATIN ALINAN MİKTAR			
	TEDARİK EDEN/ SATIN ALINAN YER			
	KALINTI ANALİZ BELGESİ MEVCUT / ÜRÜN TEST EDİLMİŞTİR			
	YORUM			

EK 10: BESLEME KAYIT FORMU

TARİH	YEM AÇIKLAMASI/MİKTARI				DEPOLAMA YERİ	BESLEMEDEN SORUMLU KİŞİ
	YEM BİTKİLERİ		KONSANTRE YEM			
	Kendi üretimi (yeşil çimen, saman, silaj, kuru ot, yabancı otlar).	Satın alınan üretim (yeşil çimen, saman, silaj, kuru ot, yabancı otlar)	Üretici tarafından üretilen konsantre yem	Satın alınan konsantre yem		

EK 11: YEM TEDARİKÇİ LİSTESİ

NO.	TEDARİKÇİ	YEM/TAKVİYE	SORUMLU KİŞİ	CEP TEL NO	ADRES

EK 12:

OTLATMA KAYIT FORMU

ÇİFTLİK OTLATMA KAYITLARI

(Otlatma arazisine ait çiftlik düzeyinde kayıtlar şunları içermelidir: verilerin ilgili parsel ile ilişkilendirilmesi için parsel numarası(ları), verileri parsel ile karşılaştırmak için parsel(lere) ait seçenek kodu, çiftlik hayvanlarının yaşı da göz önünde bulundurulmalıdır)

ÇİFTLİK İDARESİNDEKİ ARAZİ PARSELİ:

YIL:

No.	Parsel no.	Parsel açıklaması	Alan (Ha)
1			
2			
...			
Toplam alan (Ha)			

AÇIKLAMA:

Mera tür ve çeşitleri
(Uygun olanın altını çiziniz)

- Otlak
- Mera bitkileri
- Yem bitkileri

AY	1 YAŞ ÜSTÜ KOYUN/ KEÇİLER	4 AY-1 YAŞ ARASI KOYUN/ KEÇİLER	DİĞER	FORMU DOLDURAN	FORM TAMAMLAMA TARİHİ
Ocak					
Şubat					
Mart					
Nisan					
Mayıs					
Haziran					
Temmuz					
Ağustos					
Eylül					
Ekim					
Kasım					
Aralık					

EK 13: İLETİŞİM LİSTESİ

ACIL DURUM HALİNDE/GÜN İÇERİSİNDE ULAŞILACAK FARKLI HİZMET VEYA KİŞİLERİN İLETİŞİM BİLGİLERİNİ İÇEREN LİSTE

SAĞIM MAKİNESİ BAKIMI	SERVİS/BİLGİ ALMA
İletişim kurulacak kişi:	
Cep telefonu:	
E-posta:	
Adres:	
SOĞUTMA TANKERİ BAKIMI	SERVİS/BİLGİ ALMA
İletişim kurulacak kişi:	
Cep telefonu:	
E-posta:	
Adres:	
HAŞERE MÜCADELE ŞİRKETİ	SERVİS/BİLGİ ALMA
İletişim kurulacak kişi:	
Cep telefonu:	
E-posta:	
Adres:	

EK 14:

SÜT ÜRETİM KAYIT FORMU

SÜT ÜRETİM KAYITLARI

Hayvan tanımlama no				Sağım döngü sayısı - laktasyon	
Yıl				Ay	
Tarih:	Süt miktarı (l)				Yorum
	Sabah	Öğleden sonra	Kolostrum / diğer amaçlar	Toplam	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
...					
29.					
30.					
31					
Total:					

Kayıt Alan: _____

EK 15: GÜNLÜK SÜT ÜRETİM KAYITLARI

Yıl	AY							Yorumlar		
	Tarih	İlk sağım, ikinci sağım zamanı	Çiftlikteki toplam inek sayısı	Sağımı yapılan inek sayısı	1. Süt tankında sütü toplanan inek sayısı	1. Süt tankında toplanan süt miktarı	2. Süt tankında sütü toplanan inek sayısı		2. Süt tankında toplanan süt miktarı	Buzağı veya farklı amaçlara yönelik diğer sütler
	1									
	2									
	3									
	4									
	5									
	6									
	7									
	TOTAL									

Kayı Tutan Kişi:

Not: Her sağımda PDO'ya uygun süt üretimi için uygun ineklerin süt verim performansına ilişkin günlük süt üretimine ait kayıtlar ile PDO'ya uygun olmayan hayvanların sağımı (var ise) için kayıtlar ayrı şekilde tutulmaktadır.

EK 16:

KULLANILAN KİMYASAL KAYITLARI

KİMYASALLAR LİSTESİ (DEZENFEKTANLAR, SANİTASYON VE TEMİZLİK MALZEMELERİ)

NO.			
ÜRÜN/KİMYASAL İSMİ			
TEDARİKÇİ- ÜRETİCİ			
KULLANIM AMACI			
KULLANIM YÖNTEMİ			

EK 17:

DEPOLAMA ESNASINDA SÜT SICAKLIĞI KAYIT FORMU

SÜT SICAKLIĞI KAYITLARI

Depolama esnasında süt sıcaklığının doğrulanması (T°C)

Not: İlk ay boyunca haftada bir kez yapılan sıcaklık kayıtlarında sapma olmaması durumunda sıcaklık kayıtları üç günde bir tutulmalıdır.

TARİH	SAAT	T°C	İMZA	YORUM	TARİH	SAAT	T°C	İMZA	YORUM
01					01				
02					02				
03					03				
04					04				
...					...				
29					29				
30					30				
31					31				

EK 18:

SU İZLEME FORMU

ÇİFTLİK SUYU İZLEME SONUÇLARI

NO.			
AY			
NUMUNE SAYISI			
ANALİZ TÜRÜ (MB/CH)			
KONTROL EDİLEN PARAMETRE			
SONUÇLAR			
İMZA			
YORUMLAR			

EK 19: ZİYARETÇİ KAYIT FORMU

Ziyaret No.			
Kişi İsmi (Ziyaretçi İsmi)			
Ziyaretçinin Bağlı Olduğu Kurum (Şirket İsmi /Firma İsmi)			
Ziyaret Edilen Kişi (Personel/ Yöneticinin İsmi)			
Ziyaret Sebebi (Ziyaretin Kısa Açıklaması)			
Son Ziyaret Tarihi			
Saat	Giriş		
	Çıkış		
Kalış Süresi	Saat		
	Dakika		
Ziyaret Faaliyeti			

EK 20: SÜT TAŞIYICILARININ İZLENEBİLİRLİĞİ SÜT TAŞIMACILIĞI İZLENEBİLİRLİĞİNE YÖNELİK BİLGİLER

Süt taşımacılığı yapan işletmelerinin, süt toplama ve taşıma ile ilgili gıda güvenliği programlarının bir parçası olarak izlenebilirlik sistemleri olmalıdır. Buradaki amaç bir adım geriye (birincil tedarikçi) ve bir adım ileriye (birincil alıcı) izleme yapmaktır.

İzlenebilirlikle süt taşıma süreçlerinin izlenmesi ve sütün bu süreçlerde takibi sağlanmaktadır. Bu da gıda güvenliği konusunda yaşanan sorunların kaynağının bulunmasını kolaylaştırarak düzeltici tedbirler alınmasını sağlayacaktır.

'Birincil tedarikçi' sütün alındığı birincil süt üreticisi ve 'birincil alıcı' ise süt taşıma işletmesinden sütü teslim alan işletmedir.

Süt taşımacılık işletmesi sütün izlenmesini sağlamalıdır. Bu nedenle aşağıdaki kayıtları tutmalıdır:

- Kullanılan araç plakası
- Çiftlikten sütün alındığı tarih ve saat dahil sütün alındığı yer
- Süte ait bilgiler ve miktar
- Teslimat tarih ve zamanı dahil süt teslimat yeri

Sütü alan/taşıyan taraflar;

- Güncel kayıtlı/onaylı PDO işletmeleri ile işletmedeki sorumlu kişilerin (isim, e-mail ve telefon numaralı) bilgilerine erişmelidir.
- Güncel PDO Halloumi/Hellim uygunluğu taşıyan üreticiler ve ilgili sorumlu kişilerin listesine erişmelidir (isim, e-mail, telefon numaraları).
- İşletmenin ve/veya PDO Halloumi/Hellim üreticilerinin statüleri üzerinde etkisi olabilecek bilgilerin kaydını tutmalı ve bu bilgileri belirtilen zaman içerisinde veritabanına girmelidir.
- PDO işletmelerinden sorumlu yerel kurum ve PDO Halloumi/Hellim üreticilerinden sorumlu yerel kuruma, işletme ve/veya PDO Halloumi/Hellim üreticilerinin PDO statüsünü etkileyecek konuları vakit kaybetmeden bildirmelidir.
- Süt toplama belgeleri hakkında kayıt tutmalı/arşiv yapmalıdır (PDO işletmesinden alınan sütler ve PDO Halloumi/Hellim işletmesine teslim edilen sütler).
- PDO süt taşıma için kullanılan araçların kullanacağı rota ve araçlarla ilgili kayıt tutmalıdır.
- PDO üretimi ve PDO süt kanallamanın herhangi bir aşaması ile bağlantılı diğer tüm bilgileri alıp paylaşmalıdır.
- Yerel kurumlar ile işbirliği yapmalıdır.

EK 21: İZLENEBİLİRLİKLE İLGİLİ TEMEL KURALLAR

İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİNİN İŞLEYİŞİNE YÖNELİK GENEL KURALLAR

İzlenebilirlik sistemi tedarikçiden başlayarak alınan kağıt üzerindeki bilgilerin paketlemeye ve sevkiyat noktasına kadar kayıt altına alınmasıyla çalışmaktadır.

İzlenebilirlik amaçları bakımından nihai ürün üretim tarihi ile kodlanmaktadır.

Gelen mallar, aşağıdaki verilerle birlikte gelen mal kabul kayıt formu üzerine kaydedilir:

- Tedarikçi
- Kabul tarihi
- Alınan toplam ürün miktarı
- İzlenebilirlik kodu
- Taşıma aracı
- Plaka numarası
- Hijyenik koşullar
- Belge kontrolleri

İşleme esnasında karışım hazırlama malzemeleri, kullanılan paketleme malzemeleri, temizlik, üretim başlangıç ve bitiş zamanı, bıçak kontrolleri, hijyen, pH, toplam üretim miktarı da **üretim kontrol kayıtlarında** belirtilmelidir.

Ayrıca ürün açma, kapama, etiketleme, ürün ağırlığı, parça sayısı gibi üretim kontrolleri de **üretim kontrol kayıtlarında** belirtilmelidir.

Ürün türü, miktarı, izlenebilirlik kod sayısı, müşteri, sevkiyat tarihi, taşıma aracına ait plaka numarası ve araca ait bilgiler de **ürün sevkiyat kayıt bilgilerini** oluşturmaktadır.

EK 22: İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİNİN DETAYLI AÇIKLAMASI

İZLENEBİLİRLİK

AMAÇ:

İzlenebilirliği amacı, ürünler ile çiğ sütün alınması, depolanması, işleme ve dağıtım aşamaları boyunca bir ürüne eklenen ham maddeleri izlemek ve takip etmektir.

Oluşturulacak izlenebilirlik sistemi ham madde, ara ürün ve nihai ürünün menşei ve yerini sürecin her aşamasında gösterebilmelidir.

Sadece PDO'ya uygun sütün kaynağı değil aynı zamanda bu sütün spesifikasyonlara göre kullanımı ve PDO Halloumi/Hellim ve diğer ürünler arasındaki ayırım da ortaya konulmalıdır. İzlenebilirlik sistemi hem niteliksel hem de niceliksel olmalıdır.

İzlenebilirliğin uygulanmasında aşağıdaki unsurlar göz önüne alınmalıdır:

- ham madde kalitesi,
- planlama,
- üretim yeri,
- kalite kontrol/kalite güvencesi,
- nihai ürün.

İzlenebilirlik sisteminin başarılı şekilde uygulanması kurumlar arasında işbirliği yapılmasını gerektirmektedir.

Ürüne bağlı herhangi bir sorun yaşanması ve ürünün piyasadan geri çekilmesi/çağrılması durumunda yerel kontrol kurumlarının talebiyle yapılacak rutin inceleme veya soruşturmalarda izlenebilirlik kayıtları kısa süre içerisinde sunulabilmektedir.

KAPSAM:

Ham maddenin girişinden ürünün piyasaya çıkmasına kadar olan süreç.

SORUMLU KİŞİ:

İzlenebilirlik sisteminin başarılı şekilde uygulanması ve işleyişi gıda kalitesi ve güvenliği yöneticisinin sorumluluğundadır.

PROSEDÜR:

İzlenebilirlik belgeleri aşağıdaki bölümleri içermelidir:

- çiğ sütün teslim alınması ve depolanması,
- işleme öncesi,
- ürün işleme,
- ürün paketlenme ve etiketlenme,
- iç taşıma ve depolama.

Operasyonun büyüklüğüne bağlı olarak her bir bölümün başında bir yönetici veya amir olabilir.



Süt ürünleri işletmelerinde izlenebilirlik sistemi bileşenleri:

- **Tedarikçi izlenebilirliği:** Gıda işletmesine gıda ve paketleme tedariki yapan tedarikçilerin izlenebilirliği.
- **Süreç içi izlenebilirlik**
- **Müşteri izlenebilirliği:** Gıdanın gıda işletmesinden çıkarak birincil müşteriye ulaşmasının takibi.

Tedarikçiden gelen ham maddelerin izlenebilirliğini sağlamak için gerekli tüm bilgilerle birlikte ürün teslimatı ve paketlemeye ilişkin kayıtlar:

Ham madde kalitesi–Ham maddeler ürünü yapmak için gerekli tüm malzemeler ile üretim süresinde gerekli olan diğer malzemelerdir. Ham maddelerin kalite kontrolü ile doğru şekilde işlenmesi kalite kontrol bölümünün sorumluluğundadır. Paketleme malzemeleri de tedarikçi önerileri doğrultusunda saklanmalı ve kullanılmalıdır. Gerçekleştirilecek her bir faaliyete uygun test prosedürleri oluşturulmalı, planlanmalı ve uygulanmalıdır. Kimyasallar belirlenen kalite spesifikasyonlarına göre satın alınmalı, kullanılmalı ve üreticisinin önerilerine göre saklanmalıdır.

İşletmede üretilen gıdalara ait malzeme ve birincil paketleme malzemelerinin tedarikçileri yönünde izlenebildiğini sağlamak için şirket içi işlem izlenebilirlik bilgileri olmalıdır.

Müşteri izlenebilirlik bilgileri de işletmenin kontrolünden çıkan gıdaları birincil müşterisine kadar izleme yapılmasını sağlar. Piyasaya arz edilen ürünler belgeler ve diğer bilgiler üzerinden izleme yapmayı kolaylaştıracak şekilde etiketlenmelidir. Gıda sevkiyatlarına ilişkin en azından aşağıdaki bilgiler olmalıdır:

- Doğru ürün açıklaması
- Ürün hacmi veya miktarı
- Ürünün gönderildiği gıda işletmesinin adı ve adresi
- Ürünün gönderildiği gıda işletmecisi ile aynı değilse ürünün gönderildiği kişinin adı ve adresi
- Uygun şekilde lot, parti veya sevkiyatı açıklayan bilgiler
- Sevkiyat tarihi

Sütün kabulünde kaydedilmesi gereken bilgiler:

- Parti No
- Süt kabul tarih ve saati
- Sütün sıcaklığı
- Her bir çiftlik için alınan sütün miktarı ve türü (sütün geldiği çiftlik - isim ve/veya kayıt numarası)
- Organoleptik test
- Alkol stabilitesi
- Süt için kaynama testinde pıhtılaşma
- Kriyoskopi

- Yoğunluk
- SNF (Yağsız kuru madde)
- Toplam kuru madde
- Asitlik
- pH
- Antibiyotik kalıntı test sonucu
- Diğer kimyasallar
- Parti onayı ve ACC

Tedarikçi-Taşıyıcının tanımlanması: PDO'ya uygun sütü toplayacak aracın (römork dahil) plaka numarasıdır.

Sütün sadece bu işe ayrılmış araçlar tarafından taşındığının doğrulanması: Daha iyi şekilde yapılandırılmış 'resmi' kontrollerin bulunmadığı durumlarda etkili bir sistem oluşturabilmek adına sadece PDO'ya uygun sütlerin toplanmasında görev alacak araçların kullanılması önerilmektedir.

Taşıma belgesi

Sütün geldiği çiftlik ve sütün PDO Halloumi/Hellim üretimi için onaylanmış olduğunun doğrulanması: Taşıma belgesinde sütün hayvan türleri, ırk, besleme gibi PDO gerekliliklerini ortaya koyan spesifikasyonlar doğrultusunda alındığına dair bir ifade eklenmesi önerilmektedir.

Sütün alındığı **hayvan türleri:** İnek sütü işletmede süt alımı öncesinde sütlere karıştırılmamalıdır.

Antibiyotik test sonucu negatif çıkan ve uygunluk taşıyan sütlerin işletmede tutulduğu **tüm tanklar** numara verilerek tanımlanmalıdır. PDO'ya uygun sütler ayrı tanklarda depolanmalıdır. Bir tanktan diğerine süt aktarılacaksa, bu işlem de şeffaf bir şekilde kayıt altına alınmalıdır. Pastörize edilmemiş süt depolama için kullanılan tanklarda pastörize süt depolaması yapılmamalıdır.

Üretim belgelerine ait referans numarası: Sütün ek üretim amacıyla kullanılması durumunda, ilgili üretim belgelerine ait referans numaraları izlenebilirlik amaçları bakımından belirtilmelidir.

Tank içerisinden alınan süt miktarı ve kalan miktar: Ek işleme adımları için tank içinden alınan süt miktarı belirtilmelidir (pastörizasyon veya ısıtma gibi). Alınan sütün (stok) tümünün aynı gün içerisinde kullanılmaması durumunda, izlenebilirlik bakımından kayıtlarda bunun belirtilmesi gerekmektedir.

Pastörizasyon öncesi veya sonrasında işletmede farklı türlere ait sütlerin karıştırılmasına izin verilebilir. Öte yandan, koyun ve/veya keçi sütünden doğru minimum oranları elde etmek için prosedürler, süt kabul ve üretim belgeleri uygun şekilde hazırlanmalıdır.

SÜT KABUL	SÜT KABUL TARİH VE SAAT	14/02/2023 07:00	14/02/2023 07:30	14/02/2023 08:00
	PLAKA			
	SÜTÜN GELDİĞİ ÇİFTLİK	XXXX	YYYY	ZZZZ
	PDO ONAYLI ÇİFTLİK VE SÜT	LİSTEDE	LİSTEDE	LİSTEDE DEĞİL
	MİKTAR (L)	1500 LİTRE	5000 LİTRE	20.000 LİTRE
	TÜRLER İnek, Koyun, Keçi, Koyun&Keçi Karışık	KOYUN & KEÇİ	İNEK	İNEK
	AYRI TAŞITLARDA TAŞIMA Evet/Hayır	EVET	EVET	EVET
	DEPOLAMA TANKI NO.	A1	B2	B1
	ÜRETİM BELGESİ(LERİ) REFERANS No.	P/0001	P/0001	P/0002
	KULLANILAN MİKTAR (L)	1000	1000	20.000
	STOK (L)	500	4000	0

ÜRETİM BELGELERİNDE İŞLEM KAYITLARI

En az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Üretim belgesi referans numarası: Diğer üretim adımları için de önerilmektedir.
- İşlem tarihi
- Sütün PDO uygunluğunun gösterilmesi: PDO'ya uygun ürün üretimi için kullanılacak üretim alanlarının bilinmesi gerekmektedir. PDO'ya uygun olan ve olmayan sütün karıştırılması kullanılan yüzdeliklere bakılmaksızın tüm ürünleri PDO için uygun olmayan duruma getirecektir.
- Depolama tankı numarası.
- Kullanılan süt miktarı.
- Birden fazla pastörizasyon makinesi olması durumunda kullanılan makinenin numarası.
- Pastörizasyon/ısıtma işleminin başlangıç ve bitiş zamanı.
- Ulaşılması gereken sıcaklık ve işlem sonunda ölçülen sıcaklık.
- Yoğunlaştırma: PDO üretimi için kullanılacak süt, yoğunlaştırmaya maruz kalmamalıdır.
- Ek kullanım: İşlemin geriye kalan kısmında PDO'ya uygun Halloumi/Hellim, PDO olmayan ürünler, yoğurt gibi ürün imalatı yapıp yapılmayacağını bilmek önemlidir.

- **Depolama alanının belirlenmesi:** Ara depolama yapılması durumunda bunun kayıt altına alınması gerekmektedir. PDO'ya uygun üretim yapılacak alanların belirlenmesi önemlidir. PDO'ya uygun olan ve olmayan sütün karıştırılması kullanılan yüzdeliklere bakılmaksızın tüm ürünleri PDO için uygun olmayan duruma getirecektir.
- **Parti numarası:** Aynı koşullarda ve günde üretilen ürünlerin (ve ara ürünler) ayrı parti numarası olmalıdır. Parti numarasında PDO statüsünü belirten bir kod kullanılması önerilmektedir.
- **Ek üretim belge numarası:** Ek işlemenin yapılacağı durumlarda, ilgili üretime ait referans numarasının belirtilmesi önerilmektedir.

TARİH: 14/02/2022	PDO UYGUN (Evet/ Hayır)	EVET	EVET	HAYIR
	KULLANILAN SÜT TANK No.	A1	B2	B1
	MİKTAR	1000	1000	20.000
PASTÖRİZASYON/ ISITMA	PAST. MAK. NO	P1	P1	P2
	BAŞLANGIÇ	09:00	09:30	10:00
	BİTİŞ	09:10	10:01	10:10
	SICAKLIK	75°C	65°C	75°C
	YOĞUNLAŞTIRMA (Hayır/Evet)	HAYIR	HAYIR	EVET
	DEPOLAMA (Hayır/Evet)			
	EK KULLANIM (PDO Halloumi/Hellim, PDO olmayan ürün, yoğurt)	PDO HALLOUMI/ HELLİM	PDO HALLOUMI/ HELLİM	KAŞAR
	PARTİ NO			
ÜRETİM BELGE NUMARASI P0001	EK ÜRETİM BELGE No.	PDO/001	PDO/001	NON/001 ²

Üretim spesifikasyonunda belirlenen üretim yöntemi, HACCP belgelerinin bir parçası olan işleme metodolojisinde açıkça belirtilmelidir. İzlenebilirliği sağlamak adına bazı sıcaklık gereklilikleri ve temel veriler haricinde tüm spesifikasyonları her bir parti ürün için üretim belgelerine kaydetmeye gerek yoktur.

- Çiğ süt pastörize edilmiştir. (isteğe bağlı)
- Pastörizasyon sonrasında süt soğutulmuş ve peynir mayası eklenmiştir.
- Telemenin işlenmesi:
 - Telemenin kesilmesi
 - Karıştırarak 40°C'ye ısıtılması
 - Sepet, peynir bezi veya uygun kalıplara yerleştirilmesi
 - Peynir altı suyunu bırakması için bastırılması
 - Norun peynir altı suyundan alınması (80°C'ye ısıtılarak)
 - Telemenin en az 30 dakika boyunca 90°C üstü sıcaklıkta pişirilmesi
 - Peynir altı suyunun alınması ve yüzeyinin tuzlanması (isteğe bağlı)
- Taze veya kuru nane karışımı ile tuzun eklenmesi (isteğe bağlı)
- Halloumi/Hellimin katlanması (isteğe bağlı)

² PDO için üretim yaparken üretim belgesi ve rakamları için ayrı bir system oluşturulması daha az karmaşık olacağından önerilmektedir.

- Halloumi/Hellimin soğutulması
- Salamurada 1-3 gün boyunca kaplar içerisinde bekletilmesi (taze Halloumi/Hellim)
- En az 40 gün boyunca 15-20°C'de salamura ile paketlenmesi (olgunlaştırılmış Halloumi/Hellim)
- 7°C'de saklama (taze Halloumi/Hellim)
- Salamurada bekletme

Halloumi/Hellim üretiminde en az aşağıdaki bilgiler kayıt altına alınmalıdır:

▫ **Üretim tarihi**

Koagülasyonun gerçekleştiği konteynerin **belirlenmesi**. PDO'ya uygun olan ve olmayan ürünler üreten gıda işletmecisi bakımından önemlidir.

- **İç parti numarası** veya Halloumi/Hellim üretimi için kullanılan ısıtılmış veya pastörize süt referans bilgisi

Halloumi/Hellim üretiminde verilen **parti numarası**

- **Sıcaklık gereklilikleri:** PDO ürün spesifikasyonları çeşitli sıcaklık gereklilikleri ortaya koymaktadır. Bu gereklilikler kayıt altına alınan veriler ile kontrol edilebilir. Bu kontrollerin her bir parti ürün için sistematik şekilde yapılmasının gerekli olup olmadığı veya işlem spesifikasyonunun izlenmesine yönelik gerçekleştirilip gerçekleştirilemeyeceği belirlenmemiştir.
- **Telemenin ağırlığı:** Verim ile PDO'ya uygun süt ile üretilen nihai ürün miktarının uygunluğunu değerlendirmek adına teleme ağırlığı kayıt altına alınmalıdır.
- Bastırma sonrası: teleme peynir altı suyundan alınır ve fazla peynir altı suyunun gitmesi için bastırılır.
 - Pişirme sonrası: pişirme işleminin nihai ürünün esas ağırlığı üzerinde etkisi vardır.
- **Partinin PDO bakımından uygunluğu:** İlgili partinin PDO bakımından uygunluğunun kayıtlara eklenmesi şeffaflığı artıracak ve sistemi daha fazla denetlenebilir ve etkili hale getirecektir.

İzlenebilirliğin daha kolay ve iyi anlaşılmasını sağlamak adına kayıt altına alınan minimum veri örnekleri 54. sayfadaki tabloda verilmiştir. Burada verilen örnekler yeni bir izlenebilirlik sisteminin kurulması veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde kullanılmalı, verildiği şekliyle kopyalanmamalıdır.



TARİH: 14/02/2022	BAŞLAMA SAATİ					
	TANK No					
	KULLANILAN PARTİ NO.					
	MİKTAR					
PDO HALLOUMI/HELLİM ÜRETİMİ	% KOYUN&KEÇİ SÜTÜ					
	EKLENEN MAYA (saat)					
	Sıcaklık gereklilikleri	Karıştırma aşamasında teleme	Sıcaklık			
			Süre			
		Pişirme başlangıcında peynir altı suyu	Sıcaklık			
			Süre			
		Teleme iç sıcaklık 90°C	Sıcaklık			
			Süre			
Pişirme sonrası teleme		Sıcaklık				
		Süre				
ÜRETİM BELGE NO PDO/001	Teleme ağırlığı	Bastırma sonrası				
		Pişirme sonrası				
	Parti no.					
	PDO'YA UYGUN Evet/Hayır					

Gıda işletmecisinin kararına bağlı şekilde farklı operasyonların bitiş zamanları, geri kazanılan peynir altı suyunun ağırlığı, sorumlu kişi gibi belirli prosedürlerin yönetilmesi adına ek bilgilerin kayıt altına alınması önerilmektedir.

Halloumi/Hellim üretiminde tuzlama, taze veya kuru nane ve tuz karışımının eklenmesi, Halloumi/Hellimin katlanması, soğutulması, sarılarak taze Halloumi/Hellim üretiminde 7°C'de salamurada 1-3 gün ve olgunlaştırılmış Halloumi/Hellim üretiminde 15-20°C'de en az 40 gün boyunca salamurada saklanmasına ilişkin minimum veriler kaydedilmelidir.

Her bir nihai ürün partisi için kullanılan malzemeler kaydedilmelidir. Bu kayıtlarda kullanılan malzemelere ait iç parti kodları (teleme, tuz, nane) ve farklı operasyon tarihlerinde üretilen miktarlar bulunmalıdır.

İzlenebilirliğin daha kolay ve iyi anlaşılmasını sağlamak adına kayıt altına alınan minimum veri örnekleri aşağıda verilmiştir. Burada verilen örnekler yeni bir izlenebilirlik sisteminin kurulması veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde kullanılmalı, aşağıda verildiği şekliyle kopyalanmamalıdır.

Farklı günlerde yapılan veya farklı günlere yayılan faaliyetler için ek üretim belgeleri hazırlanabilir. Farklı günlerde yapılan farklı üretim aşamaları arasındaki bağlantı sağlanmalıdır.

KULLANILAN MALZEME VE PAKETLEME MALZEMESİNE AİT ÜRETİM BELGESİ

TARİH	SÜT		NANE		TUZ		MAYA		PAKETLEME MALZEMESİ	NİHAİ ÜRÜN
Tarih	Parti No.	Miktar	Parti No.	Miktar	Parti No.	Miktar	Parti No.	Miktar	Parti No.	Parti No.

- ▣ **Nihai ürüne ait parti numarası:** Kullanılan malzemelere ait bilgiler kaydedilmelidir.

Kullanım kolaylığı açısından bu verilen başka üretim belgelerine eklenebilir veya kopyalanabilir fakat her durumda farklı belgelerin birbiriyle bağlantısı gösterilmelidir.

Malzemelerin izlenebilirliği için kaydedilmesi gereken minimum bilgiler:

Gıda işletmecisi, kullandığı her malzemenin tedarikçisi, gelen ham madde ve/veya ürün miktarı ve menşei hakkında belge sunabilmelidir. Tüm faturaların saklanması ve gelen tüm mallara ait aşağıdaki minimum bilgileri içeren kayıtların tutulması önerilmektedir:

- ▣ **Fatura referans numarası:** Gıda işletmecisi, satın alınan malzemelerin faturaları ile bu malzemeleri kullanarak üretilen PDO Halloumi/Hellim partileri arasında bağlantıyı kurabilecek bir sistem oluşturmalıdır. Aynı fatura altında benzer bir malzemenin birden fazla parti alınması durumunda tedarikçinin parti numarası belirtmek gerekli olabilir.
- ▣ Mevcut ve gerekli ise **tedarikçinin parti numarası.**
- ▣ **Malzemelerin iç parti numaraları:** Gıda işletmecisi, kullandığı malzemeler için bir iç parti numarası oluşturmaya karar verebilir.

Burada verilen örnekler yeni bir izlenebilirlik sisteminin kurulması veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde kullanılmalı, aşağıda verildiği şekliyle kopyalanmamalıdır.

MALZEME ve AMBALAJ/PAKETLEME MALZEMESİ KAYITLARI

Tarih	Malzeme	Tedarikçi	Fatura	Miktar	Tedarikçi Parti No.	İç Parti No.	Son Kullanım Tarihi
	Çiğ İnek Sütü						
	Çiğ Koyun Sütü						
	Çiğ Keçi Sütü						
	Tuz						
	Nane Yaprakları						
	Maya						
	Streç Film						
	Karton Kutu						
	V.b						

Gelen malzemelere (süt, tuz, nane yaprakları vb.) ait tüm belgeler (sevkiyat belgeleri, faturalar vb.) saklanmalıdır. Yasal metinlerde aksi belirtilmedikçe bu belgelerin izlenebilirlik sistemine en az iki teftiş yapılacak süre boyunca saklanması gerekmektedir.

Ambalaj ve paketleme malzemelerine ait ayrı bir izlenebilirlik ve yönetim belgesi de mevcuttur.

Nihai ürünlerin sevkiyat izlenebilirliğini sağlamak için kayıt altına alınması gereken minimum bilgiler:

Gıda işletmecisi, mevcut izlenebilirlik sistemine bağlı olarak teslimat noktasından alınan sütün menşesine kadar izleme yapılmasını sağlamak adına sevkiyat esnasında her bir nihai ürüne ait belge sunabilmelidir. Tüm faturalar ile gönderilen tüm ürünler hakkında aşağıdaki minimum verileri içeren kayıtlar tutulmalıdır:

- **Sevkiyat tarihi:** Farklı tarihler olabileceğinden dolayı fatura tarihi değil sevkiyat tarihi kaydedilmelidir. Fatura numarası ve sevkiyat belge numaraları diğer bilgilerle bağlantı kurulmasını sağlayacaktır.
- **Alıcı:** Alıcının ismi veya isim, adres ve ilgili kişiyi gösteren referans bilgileri.
- **Parti numarası ve miktar bilgisi** ile birlikte gönderilen ürüne ait açıklama.
- **Partinin PDO'ya uygunluğu:** Bir parti ürünün PDO'ya uygun olup olmadığının bilgisinin sunulması şeffaflığı artıracak ve sistemi daha denetime açık ve etkili hale getirecektir.

Burada verilen örnekler yeni bir izlenebilirlik sisteminin kurulması veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde kullanılmalı, aşağıda verildiği şekliyle kopyalanmamalıdır.

GİDEN NİHAİ ÜRÜN KAYITLARI

TARİH	ALICI	FATURA NO.	SEVKİYAT BELGE NO.	ÜRÜNLER	MİKTAR	ÜRÜN PARTİ NO.	PDO'YA UYGUN Evet/Hayır	NOTLAR

GENEL YORUM:

Kayıt altına alınan bilgilere yapılacak değişikliklere ulaşabilmek, gerekçe sunulması ve değişikliklerin sistem yöneticisi tarafından onaylanması şartıyla kayıtların elektronik formatta tutulmasına izin verilebilir.

EK 24: GELEN MAL KABUL PROSEDÜRÜ

AMAÇ:

Satın alınan ürün veya hizmetlerin belirlenen gerekliliklere uymasını sağlamayacak bir prosedür oluşturmak.

KAPSAM:

Ürün ve hizmet tedariki ihtiyacından depoya malların kabulü/hizmet sunumuna kadar.

SORUMLU KİŞİ:

Depo müdürü
Kalite müdürü

PROSEDÜR:

Gelen mallar, mal kabul noktasında kabul edilir.

Gelen tüm sevkiyatlar aşağıda belirtilenler bakımından görsel bir denetime tabi tutulur:

- Sipariş edilen ürünlere göre gelen ürün sayısı, özellik ve miktarlarının doğrulanması.
- Hizmet sağlayıcının belgeleri ile sevkiyatın karşılaştırılması.
- Sevkiyat aracının kir veya koku içermeyecek şekilde hijyenik durumunun kontrolü.
- Tüm paletlerin sağlam olması (kıymık veya çivi olmaması).
- Tüm çanta, kutu, varil, konservenin vb. kapalı ve hasarsız olması.
- Ürün paketi üzerinde cam veya kir gibi kalıntı olmaması.
- Tüm palet ve malzemelerin haşere oluşumu bakımından kontrol edilmesi.
- Paketlerde kötü koku olmaması.
- Tüm ürünlerin raf süresini doldurmamış olması.
- Ürünlerin spesifikasyonlarına göre karşılaştırılması.

Teslimatın yukarıda belirtilen kriterleri karşılamaması durumunda kalite yöneticisine hemen haber verilmelidir.

Ürünün raf ömrü dolmuşsa, sorumlu kişi ürünü teslim almaz, kabul etmez. İlgili ürünün ithal bir ürün olması durumunda sorumlu kişi bir rapor hazırlar ve ürünü uygunluk taşımayan ürünlerin saklandığı ayrı alana götürür ve orada bekletir (karantina). Bu durumda tedarikçi bilgilendirilmesi ve ürün güvenli şekilde imha edilmelidir. Ürünün raf ömrünün yeteri kadar uzun olmadığı durumda ise ürün kabul edilir, etiketlenir, ayrı bir yerde depolanır ve alınacak ek eyleme karar verilir.

Ürün spesifikasyonları karşılamıyor, paketler hasar görmüş durumda, fiziksel kalıntıya sahip veya haşere barındırıyorsa, kalite yöneticisi bilgilendirilmelidir.

Gelen ürünler kabul için onaylanırsa depoya götürülür. Mal kabul personeli sevkiyat bilgilerini gelen mal kabul kayıtlarına işler.

Gelen ürünlere ait tüm belgeler bir dosyada saklanmalıdır.

EK 25:

DIŞ TEDARİKÇİ ONAY FORMU

DIŞ HİZMET TEDARİKÇİSİ DEĞERLENDİRME BELGESİ

Tedarikçi/hizmet			
KRİTERLER	Hizmet kalitesi		
	Vaktinde teslimat		
	Hizmet maliyeti		
	Şikayet çözüme becerisi		
	Lisans/Akreditasyon/ Sertifika		
Puan			
Yorum			
Onay	EVET		
	HAYIR		
Veri			

TOPLAM PUANLAMA

A. Çok memnun edici	45-50 puan
B. Yeterli	35-45 puan
C. Yetersiz	<35 puan

Düzenleyen: _____

Tarih: _____

Onaylayan : _____

EK 26: DIŞ HİZMET TEDARİKÇİ LİSTESİ FORMU ONAYLI DIŞ HİZMET TEDARİKÇİ LİSTESİ

_____ 'a ait onaylı dış hizmet tedarikçi listesi

Dış Hizmet Tedarikçisi	Adres	İlgili Kiő	Tel No.	Hizmet	Lisans/ Akreditasyon/ Kriterler

EK 27: MAL DEPOLAMA BELGESİ

DEPOLAMA KAYITLARI							
Tarih:				Üretim tarihi:			
Hacim:				Ürün:			
İç depolama no:				Depo görevlisi:			
Saat	Palet No.	Saat	Palet No.	Saat	Palet No.	Saat	Palet No.
Notlar:							
Depo görevlisi:				Kontrol eden:			

EK 28:

KAYITLARDA YAŞANACAK SAPMALARA İLİŞKİN PROSEDÜR

İŞLEM SAPMALARI KAYIT PROSEDÜRÜ

Üretimde yaşanan herhangi bir sapma özellikle de (kritik) kontrol noktalarında yaşanan saptamalara özellikle dikkat edilmeli ve ilgili kayıtlar tutulmalıdır. Bu tür durumlarda ne yapılacağına dair yöntem ve prosedürler belirlenmelidir. İşlem sapma kayıtları şunları içermelidir:

- Tarih (gün, ay, yıl)
- Saat (saat, dakika)
- Sapmanın süresi
- Sapmanın türü
- Durumu düzeltmek için atılacak adım ve alınan tedbirler
- İlgili diğer tüm bilgiler

Uzun raf ömrüne sahip, steril halde hazırlanmış ve aseptik şekilde paketlenmiş düşük ve yüksek asitli gıdaların güvenli şekilde üretilmesi programlı, kontrollü işlemler ile ekipman tedarikçi(leri) ve/veya bir işlem yöneticisi tarafından belirlenen parametrelerin doğru şekilde uygulanmasına bağlıdır. Programlı ve kontrollü bir işlemde yaşanan herhangi bir sapma özel bir işlem sapma kayıt belgesine kaydedilmelidir. Bunun için özel kayıt belgeleri hazırlanmalı ve doldurulduktan sonra imzalanmalıdır. Üretimin saptamadan etkilenen kısmı karantinaya alınmalı veya yeniden işleme alınmalıdır.

Karantina uygulanması durumunda yapılacak uygun testlere göre ek eylemler yapılmalıdır. Bu tür testlere ait prosedürler önceden yazılı olarak hazırlanmalı ve tercihen işlem yöneticisi (veya ekipman tedarikçisi) ile tartışılmalıdır. Elde edilen test sonuçları ile yapılan eylemler de tutulacak kayıtlara eklenmelidir.

Bu tür saptamalarla ilgilenecek kişiler belirlenmelidir. Sapma kayıtları makine operatörü, fabrika yöneticisi (amir) ve alınan kararlardan sorumlu kişi tarafından imzalanmalıdır.

EK 29:

ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA PROSEDÜRÜNE AİT TEMEL TALİMATLAR

ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA (ACİL DURUM) PROGRAMI

Kısa veya uzun raf ömrü olan ürün üreten her bir ticari işletmecinin acil durum (geri çağırma) programı olmalıdır. Bu programlarda ürünün bozulması kaynaklı yaşanabilecek gerçek tehlikeler ya da daha da kötüsü halk sağlığı riskleri kapsam dışı bırakılmamalıdır. Bu tür durumlara yönelik gerekli hazırlıklar yapılmalı ve geri çağırma prosedürleri hazırlanmalıdır.

Tüm acil durum (geri çağırma) faaliyetlerini başlatacak ve koordine edecek sorumlu kişi ve yardımcıları görevlendirilmelidir. Bu kişi aynı zamanda sağlıktan sorumlu kurumlar ya da bu tür durumlara müdahil olabilecek diğer kurumlar arasında bir irtibat noktası görevini de üstlenecektir.

Bir kişi de kamuoyuna açıklama yapmak üzere görevlendirilmelidir. Tüm çalışanlara soruları yanıtlayacak ve açıklamada bulunacak tek kişinin görevlendirilen kişi olduğunu söylenmelidir. Bu konuda yönetimin kararlılığı önemlidir. Bu kişiye(lere) yıl boyu 24 saat ulaşmak mümkün olmalıdır. Hafta sonu, tatil vb. günlerde önemli iletişim bilgileri şirkette bırakılmalı ve tüm değişiklikler vakit kaybetmeden kaydedilmelidir.

Geri çağırmanın işleyişi bakımından imalat ve dağıtım kayıtlarının planlanması ve her bir dış ambalaj ve paketin işaretilenmesi gerekmektedir.

Önceden hazırlanmış yazılı geri çağırma prosedürleri olmalıdır. Bu tür bir program (çok) kısa sürede ve iş saatleri içinde veya dışında devreye sokulabilmelidir.

Geri çağırma prosedürleri pratik olmalı ve düzenli olarak gözden geçirilmelidir.

Üst yönetim, uygun geri çağırma (acil durum) prosedürlerinin oluşturulmasını ve gerekli durumlarda etkili şekilde uygulanmasını sağlamalıdır.

EK 30: **İÇ VE DİŐ İLETİŞİM PROSEDÜRÜ** **İÇ VE DİŐ İLETİŞİM PROSEDÜRÜ**

AMAÇ:

Bu prosedürün amacı şirket çalışanları arasında iletişim kurma yolları bulmak, şirket içi farklı kademe ve birimler yanında şirket temsilcileri ile şirket dışı taraflar arasında iletişimi sağlamaktır.

KAPSAM:

Mevcut bilgiden paylaşılan bilgiye

SORUMLU KİŞİ:

Şirket yöneticisi
Kalite güvence yöneticisi

PROSEDÜR:

Dış İletişim

Şirketin ürün kalitesi ve güvenliğine yönelik bilgileri şirketin yönetim ekibine sunmak ve aşağıdakilerle etkili iletişim kurmak ve sürdürmek:

- Tedarikçi
- Müşteri
- Kamu kurumları
- Kalite yönetim sisteminin etkinliğini etkileyen veya etkileyebilen diğer kurumlar

Şirket yönetimi tarafından gerçekleştirilecek dış iletişim tüm şirket kullanıcılarına yeterli veri ve bilgi sağlar.

Dış iletişim ile toplanan bilgiler hem kalite yönetim sisteminin güncellenmesi hem de yönetim tarafından sistemin gözden geçirilerek değerlendirmesi için girdi oluşturur.

İç İletişim

Ürünlerin güvenli şekilde üretilmesi için gerekli olan işlemlerin uygulanmasında şirket personeli ihtiyaçlara bağlı olarak iki yönlü bir bilgi akışının olacağı iletişimi kurmak zorundadır. Güvenli üretime ilişkin kural ve ilkeler hakkında yeni bilgilerin uygulanması gerekmektedir.

Oluşturulacak iletişim sistemi kullanımları bakımından ürün ve hizmetler için önemli olan bilgileri iletmek için kullanılacaktır. İç iletişim sistemi aşağıdaki teknik ve prosedürler üzerinden oluşturulur ve sürdürülür:

- Şirket içi toplantılarda sözlü olarak.
- İlan tahtası mesajları.
- Şirket içi e-mail yazışmaları.
- Yönetim sisteminin sürdürülmesi ve iyileştirilmesine yönelik eğitimler ile çalışanların ürün güvenliği hakkında farkındalığının artırılması.
- Telefon ile bilgi paylaşımı.
- Ekip toplantısı ve toplantı tutanakları.
- Düzeltici eylem kayıtları.

Şirketin ticari bölümü, iş geliştirme yöneticisi ve kalite güvence yöneticisi ile iş birliği içerisinde şirket için satın alma yapar. Sorumlu kişiler satın alma ihtiyaçlarını belirler ve talep oluşturur.

Kalite yönetim ekibine yapılan çalışmalara yönelik tüm bilgiler verilmelidir:

- Mevcut ürünlerde yapılan değişiklikler veya yeni ürün çıkarma
- Yeni ekipman alımı
- Tesis alt yapısında değişiklikler
- Operasyon personelinin yeterlilik seviyesi veya yönetim hiyerarşisinde değişiklikler
- Yerel yasal kurallarda değişiklikler
- Temizlik ve sanitasyon prosedürlerinde değişiklikler
- Paketleme depolama ve dağıtım sistemlerinde değişiklikler
- Risk ve kontrol tedbirlerine yönelik bilgiler
- Ürünlere ilişkin müşteri talepleri
- Özel müşteri talepleri
- Ürünle ilgili güvenlik tehlikelerini belirten şikayetler
- Ürün güvenliğine etkisi olan diğer koşullar
- İlgili dış tarafların ilettiği sorular
- Şirket ürün ve hizmetlerine dair ilgili diğer tüm bilgiler

Tüm çalışanlar kendilerine verilmiş olan bilgiler hakkında kendi kişisel görüşlerine dayalı tepki vermeye ve ilgili bilgi veya bu bilgiden doğan sorun hakkında kendi görüşlerini vermeye yetkilidir ve buna teşvik edilmektedir. Yapılacak öneriler kalite yönetim sisteminin bir parçası olan tüm onaylı kayıtları doldurarak yazılı şekilde sunulabilir.

Tüm öneriler kalite yöneticisi tarafından alınır, operasyonda sorumlu kişiler ile birlikte değerlendirilir ve ilgili öneriler kabul edilmek üzere genel müdüre önerilir.

EK 31: EĞİTİM KAYIT FORMU EĞİTİM KAYITLARI

Ad-Soyad	Tarih:	Eğitimi veren:
Çiftlikteki görevi:		
Konu:		
Konu:		
Konu:		
Konu:		
Konu:		
Konu:		
Konu:		
Ek eğitim gereksinimi	1. 2. 3.	
Önceki eğitimler:		



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