

KULUÇKAHANE VE DAMIZLIK İŞLETMELERİNİN ÇALIŞMA VE SAĞLIK KONTROL YÖNETMELİĞİ

Yetki Kanunu 3285, 441, 6343, 7472

Yayımlandığı R.Gazete 18 Haziran 2004, 25496

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Hukuki Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1- Bu Yönetmeliğin amacı; kanatlı hayvanlara ait kuluçkahaneler ve damızlık işletmelerinin teknik, hijyenik ve sağlıklı şartlarda kurulmalarını sağlamak, işletmenin atık ve artıklarının çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önlemek, biyogüvenlik tedbirlerinin alınmasını temin etmek, kanatlı hayvan hastalıklarının yayılmasını engellemek, bu tür işletmelerin yer seçim, kuruluş ve çalışma izinlerini vermek, Bakanlıkça belirlenen hastalıklardan arı olan kuluçkahane ve damızlık işletmelerini sertifikalandırmaktır.

Kapsam

Madde 2- Bu Yönetmelik, gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşları tarafından kurulmuş veya kurulacak olan kuluçkahaneler ve damızlık işletmelerinin sahip olması gerekli teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin yer seçim, kuruluş ve çalışma izinleri ile sağlık sertifikalarının verilmesi ve bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3- Bu Yönetmelik, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa, 441 sayılı Tarım ve Köyisleri Bakanlığının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararnameye, 6343 sayılı Veteriner Hekimliği Mesleğinin İcrasına, Türk Veteriner Hekimleri Birliği ile Odalarının Tesekkül Tarzına ve Göreceği İşlere Dair Kanuna dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4-Yönetmelikte geçen;Bakanlık: Tarım ve Köyisleri Bakanligini,
Genel Müdürlük: Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünü,
Enstitü Müdürlüğü: Illerin bagli bulduklari Veteriner Kontrol ve Arastirma
Enstitüsü Müdürlükleri, Veteriner Merkez Kontrol ve Arastirma Enstitüsü Müdürlüğü
ile Manisa Tavuk Hastaliklari Arastirma ve Asi Üretim Enstitüsü Müdürlüğünü,
Il Müdürlüğü: Tarım ve Köyisleri Bakanligina bagli il müdürlüklerini,
Ilçe Müdürlüğü: Tarım ve Köyisleri Bakanligi il müdürlüklerine bagli ilçe
müdürlüklerini,
Komisyon: Kuluçkahane ve damizlik isletmesinin bulunduğu ilin bagli oldugu
enstitü müdürlüğünden 2 (iki) veteriner hekim ile kuluçkahane ve damizlik
isletmesinin bulunduğu il hayvan sagligi müdürlüğü ve/veya ilçe müdürlüklerinden
görevlendirilen 1 (bir) veteriner hekimin katilimiyla olusan çalisma grubunu,
Kuluçkahane: Damizlik ve ticari amaçla kanatli yavrularini çikaran isletmelerini,
Kuluçkalik Yumurta: Damizlik ve ticari amaçli kuluçkalik özellige sahip
yumurtalari,
Damizlik isletmesi: Ticari amaçla kurulmus, damizlik ve ticari kanatli hayvan ve
kuluçkalik yumurta üreten isletmeleri,
Damizlik Kanatli: Yumurta veya et üretiminde kullanılacak kanatli yavrularinin
üretimi için gelistirilmis sürüyü olusturan hayvanlari,
Teknik Müdür: Bu Yönetmelik kapsamindaki isyerlerinin, bu Yönetmelik
hükümlerine uygun olarak faaliyet göstermesinden isverenle sorumlu olan veteriner
hekimii veya zooteknisti,
Sorumlu Veteriner Hekim: Bu Yönetmelik kapsamindaki isyerlerinin, bu
Yönetmelik hükümlerine uygun olarak saglikli üretim göstermesinden isverenle
birlikte sorumlu olan veteriner hekimini,
Teknik Personel: Bu tür isletmelerde çalisacak olan sorumlu yönetici disindaki
veteriner hekimleri ve zooteknistlerini,

Teknisyen: Bu tür işletmelerde çalışacak olan veteriner sağlık teknisyenleri ile veteriner sağlık teknikerlerini,

Kuruluş İzni: Kurulacak yer ve projelerinin uygun görülmesi durumunda kuluçkahane ve damızlık işletmelerinin kurulması için verilen izin belgesini,

Çalışma İzni: Kuruluş izni verilmiş ve uygun görülen projelerine göre yapılmış

kuluçkahane ve damızlık işletmelerinin faaliyete geçmesi için verilen izin belgesini, Sağlık Sertifikası: Analizleri sonucunda kuluçkahane ve/veya damızlık

işletmelerin hastalıktan arı olanlarına verilen sertifikayı

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Yer, Bölümleri ve Asgari Şartlar

Kuluçkahane Yeri ve Bölümleri

Madde 5- Kuluçkahanelerin; her türlü hayvan işletmelerine, tüm hayvan kesim ve et işleme yerlerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, yem ve hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hastalık etkenlerinin bulmasına sebep olabilecek benzeri tesislere ve iskan sahalarına uygun uzaklıkta izole bir yerde kurulması şarttır.

Kuluçkahanelerde aşağıdaki bölümler bulunmalıdır.

- a) Kuluçkahane girişinde; motorlu araç veya diğer nakil araçlarının giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyonunu sağlamak amacıyla araçların içinden geçirilebileceği dezenfektan havuzları ile alet ve ekipmanların dezenfeksiyonunun yapılabilmesi için uygun bir sistem,
- b) Kuluçkahane girişinde bay ve bayanlar için ayrı ayrı duşları ve tuvaletlerin olduğu, giysilerini değiştirebilecekleri giyinme dolaplarının bulunduğu uygun bir bölüm,
- c) İdari kısım ve bürolar,
- d) Yumurta kabul, seçim ve tasnif bölümü,
- e) Yumurta deposu,

- f) Gelisim makinalari odasi,
- g) Çikim makinalari odasi,
- h) Kanatli yavru seleksiyon, asilama, cinsiyet ayrimi ve kutulama bölümleri,
- i) Ekipman ve malzeme temizleme, dezenfeksiyon bölümü,
- j) Malzeme odasi ve depo,k) Jeneratör,
- l) Devekusu kuluçkahanesinde, ana odasi, kuluçka yavru tasnif bölümünden sonra yavru gelistirme bölümü,
- m) Yakma firini veya özel imha çukuru,

Kuluçkahaneler kolayca yikanabilir ve dezenfekte edebilir sekilde insa edilmelidir. Isletmeler, çamasir odasi, transfer odasi ve sterilizatör bulundurabilir.

Kuluçkahane Bölümlerindeki Gerekli Asgari Teknik ve Hijyenik Sartlar

Madde 6- Çalışma izni verilmesi için kuluçkahanelerde asagidaki asgari teknik ve hijyenik sartlarin bulunmasi zorunludur:

- 1) Isletmenin ve kuluçkahane binasinin girisinde el ve ayaklarin dezenfeksiyonunu saglayacak ekipman bulundurulmasi zorunludur.
- 2) Kuluçkahanenin çevresi, en az 1.5 metre yüksekliginde duvar veya tel örgü ile çevrilecektir.
- 3) Kuluçkahane bina ve çevre zemini betonlanacak, isletme ara yollari beton veya buna benzer malzemeyle kaplanacaktır.
- 4) Kuluçkahanelerde mevcut olan oda ve koridorlarda zemin, su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedden yapılacaktır.
- 5) Kuluçkahane içindeki atik suyun; izgarali bir kanal veya bir boru sistemi ile tahliyesi saglanacaktır. Kanallar temizlik ve dezenfeksiyona uygun, yuvarlak sekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya izgaralari kolay çikabilen özellikte ve kati artiklarin tutulmasi için bölümler arasindaki kanal baglantilarinda özel tertibatlara sahip yapida olacaktır. Artik ve kirli sularin çevre kirliligine sebep olmayacak sekilde kanalizasyon veya bir foseptige baglanmasi zorunludur.

- 6) Duvarlar; tabandan tavana kadar açık renkli, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanacaktır.
- 7) Duvarların birbiri ile birleşen kısımları ve duvar-zemin bağlantısı pislik tutmayacak yapıda olacaktır.
- 8) Kapi ve pencere çerçeveleri dayanıklı paslanmaz materyalden yapılacaktır. Eğer ahşap ise bütün yüzeyleri düzgün ve su geçirmez bir materyal ile kaplanacaktır. Açılabilen dış pencerelerin tamamı sinek, hasere ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek şekilde pencere teli ile kaplanacaktır. Kapi ve pencereler yeterli büyüklükte olacaktır.
- 9) Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem olacaktır. Kuluçkahanenin en az iki penceresine; iç-dış hava alışverişini kesintisiz olarak yapabilecek, havadaki virus, bakteri, polen, toz gibi aski maddeleri kendi bünyesinde tutabilecek sentetik filtreli sistemler kullanılacaktır.
- 10) Tavan, düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olacaktır.
- 11) İşletmenin banyo ve tuvaletinde mevcut olan lavabolarda sıvı temizlik malzemesi ve dezenfektan gibi gerekli sıhhi malzeme bulundurulacaktır.
- 12) Çöplerin ve atıkların konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilebilir nitelikte taşınabilecek ekipmanlar bulundurulacaktır.
- 13) Olusan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden ilgili mevzuat hükümlerine göre izale, bertaraf ve tahliyesi yapılacaktır.
- 14) Kuluçkahanelerde çalışan personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulunacaktır. Bu odalarda en fazla beş işçi için bir lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği bir dolap bulunacaktır. Tuvaletler, doğrudan çalışma bölümlerine açılmayacaktır.
- 15) Kuluçka amacıyla kullanılacak yumurtalar dezenfekte edilmiş tablalara

yerleştirecektir. Yumurtaların konulacağı depoların, uygun ısı ve nem oranları sağlanacaktır.

16) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerinde devamlı içilebilir nitelikte yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda musluk bulunacaktır. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi ve dezenfektan gibi gerekli sıhhi malzeme bulundurulacaktır.

17) Kuluçkahanelerde kullanılacak sular; kaynağından itibaren steril ve yabancı maddelerden arındırılmış olacak, aski maddeleri ile klor gibi maddeleri ihtiva etmeyecektir. Bunu sağlayacak bir sistem yapılacaktır.

18) Kuluçkahanelerde saklanması gereken ekipman, alet ve malzemeler malzeme odası veya depo içinde bulundurulacaktır.

19) Sağlıklı kanatlı yavru üretimi için kuluçkahane normal çalışma yerleri ile embriyonun geliştiği ve civcivin çıktığı hassas bölümlerin ayrılması, hassas bölüme geçecek personelin de gerekli hijyenik tedbirleri alıp usulüne uygun giyinmesi zorunludur.

20) Kuluçka artıkları, işletme içerisinde yakma fırınında, yakma fırını yoksa özel bir çukura gömülerek veya varsa rendering tesisinde imha edilecektir. İşletme, artıklarını bağlı bulunduğu belediye çöplüğüne götürecektir; işletme ile Belediye Başkanlığı arasında bu konu ile ilgili olarak yapılmış olan sözleşmenin bulunması şarttır. Bu durumda artıkların usulüne uygun bir şekilde bekletilmeksizin ilgili çöplüğe götürülerek işletmeden uzaklaştırılması şarttır. Kuluçka artıklarını tasimada kullanılan ekipman her kullanımdan sonra usulüne uygun bir şekilde temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

21) İşletme girişinde el ve ayakların dezenfeksiyonunun yapılabilmesi, ekipman, alet ve malzemelerin temizlenip dezenfekte edilebileceği uygun bir yer ve yeterli imkanlar bulundurulacaktır.

22) Kuluçka amacı ile sadece temiz yumurtalar kullanılacaktır. Kullanılan yumurtalar tablalara yerleştirilmeden önce tercihen 24 saat içinde veya mümkün olan

en erken zamanda sanitize edilecektir.

23) Kanatli yavru nakillerinde dezenfekte edilmiş plastik kasalar veya hiç kullanılmamış özel kutular kullanılacaktır.

24) Kuluçka makineleri her çıkımdan sonra dezenfekte edilecektir.

25) Kuluçkahane işletmeleri, işletmenin girişine tabela bulundurarak o yerin hangi amaçla kullanıldığını ve kime ait olduğunu göstermek zorundadır.

26) Personelin tek kullanımlık elbise, bone, maske ve galos kullanmaları zorunludur.

27) İşletmeler, yangın ve patlamalar için gerekli önlemleri almak zorundadır.

Damizlik İşletmelerinin Yeri ve Bölümleri

Madde 7- Damizlik işletmelerinin; her türlü hayvan işletmelerine, tüm hayvan kesim ve et işleme yerlerine, pazar yerlerine, yumurta depolarına, et depolarına, yem fabrikalarına, yem ve hayvansal orijinli yem ham maddesi üreten işletmelere, hastalık etkenlerinin bulmasına sebep olabilecek benzeri tesislere ve iskan sahalarına uygun uzaklıkta izole bir yerde kurulması şarttır.

Damizlik işletmelerinde aşağıdaki bölümlerin bulunması zorunludur.

a) Damizlik işletmeleri girişinde; motorlu araç veya diğer nakil araçlarının giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyonunu sağlamak amacıyla araçların içinden geçirilebileceği dezenfektan havuzları ile alet ve ekipmanların dezenfeksiyonunun yapılabileceği uygun bir sistem,

b) Damizlik işletmelerinin ilk girişinde bay ve bayanlar için ayrı ayrı duş yapabilecekleri, giysilerini değiştirebilecekleri giyinme dolapları ve tuvalet bulunan uygun bir bölüm,

c) İdari kısım ve bürolar,

d) Kümesler,

e) Yem depoları veya yem siloları, f) Yumurta odası,

g) Malzeme odası,

h) Dezenfeksiyonu kolayca mümkün olan varsa otopsi odası,

i) Yakma firini veya özel imha çukuru.

Devekusu damizlik işletmelerinde, yetistirme zorunlu olarak açık ortamda yapılmaktadır. Bu nedenle kapalı sistem kümeslerdeki şartlar aranmaz. Uygun malzemedен ve uygun yükseklikte padoklar bulundurulur.

Damizlik İşletmelerinin Bölümlerindeki Gerekli Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar

Madde 8- Çalışma izni verilmesi için damizlik işletmelerinde aşağıdaki asgari

teknik ve hijyenik şartların bulunması zorunludur:

1) İşletmeler kümeslerin girişinde el ve ayakların dezenfeksiyonunu sağlayacak ekipman bulundurulması zorunludur.

2) Damizlik işletmelerin çevresi, en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilecektir.

3) Kümeslerin bina ve çevre zemini betonlanacak, işletme ara yolları beton veya buna benzer malzemeyle kaplanacaktır.

4) Damizlik işletmelerinin boşaltılmasından sonra yapılacak olan temizlik esnasında oluşacak olan atık suyun; izgaralı bir kanal veya borulu bir sistem ile tahliyesi sağlanacaktır. Kanallar, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya izgaraları kolay çıkabilen özellikte ve kati artikların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibatlara sahip yapıda olacaktır. Artık ve kirli suların çevre kirliliğine sebep olmayacak şekilde kanalizasyon veya bir fosseptige bağlanması zorunludur.

5) Damizlik işletmelerinde mevcut olan kümes, oda ve koridorlarda zemin, su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedен usulüne uygun bir şekilde yapılacaktır.

6) Duvarlar; tabandan tavana kadar açık renkli, düzgün sivali ve dezenfekte edilebilir, sağlam, düzgün ve geçirgen olmayan bir malzeme ile kaplanacaktır.

7) Duvarların birbiri ile birleşen kısımları ve duvar-zemin bağlantısı pislik

tutmayacak yapıda olacaktır.

8) Kapi ve pencere çerçeveleri dayanikli paslanmaz materyalden yapılacaktır.

Eger ahsap veya demir ise bütün yüzeyleri düzgün ve su geçirmez bir materyal ile kaplanacaktır. Açılabilen dis pencerelerin tamamı sinek, hasere ve kemiricilerin içeri girmesini engelleyecek sekilde pencere teli ile kaplanacaktır. Kapi ve pencereler yeteri büyüklükte olacaktır.

9) Havalandirma ve buhar tahliyesini saglayacak uygun bir sistem ve yeterli isiklandirma olacaktır. Kümesine ait en az iki pencereye; iç-dis hava alisverisini kesintisiz olarak yapabilecek, havadaki virus, bakteri, polen, toz gibi aski maddeleri kendi bünyesinde tutabilecek sentetik filtreli sistemler kullanılacaktır.

10) Tavan düzgün ve kolay temizlenebilir yapıda olacaktır.

11) Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerinde devamlı içilebilir nitelikte yeterli basınçta sıcak ve soguk su imkani ile yeterli sayıda musluk bulunacaktır. Buralardaki lavabolarda sivi temizlik malzemesi ve dezenfektan gibi gerekli sihi malzeme bulundurulacaktır.

12) Kümeslerde kullanılacak sular; kaynagından itibaren steril ve yabancı maddelerden arindirilmis olacak, aski maddeleri ile klor gibi maddeleri ihtiva etmeyecektir. Bunu saglayacak bir sistem yapılacaktır.

13) Çöplerin ve atıkların konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilebilir nitelikte tasınabilecek ekipmanlar bulundurulacaktır.

14) Olusan atık ve artikların hijyenik sartlara uygun bir sekilde çevre ve toplum sagligına zarar vermeden ilgili mevzuat hükümlerine göre izale, bertaraf ve tahliyesi yapılacaktır.

15) Damizlik isletmelerinde çalışan personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar zemine sahip yeterli büyüklükte oda veya odalar bulunacaktır. Grand parent isletmelerde en fazla 5 (bes) işçi için bir lavabo, dus ve tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği bir dolap; parent stock isletmelerde ise

7 (Yedi) işçiye bir lavabo, dus, tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği bir dolap bulunacaktır. Tuvaletler, doğrudan çalışma bölümlerine açılmayacaktır.

16) İşletme artıkları işletme içerisinde yakma firinında, yakma firini yoksa özel bir çukura gömülerek veya varsa şirketin kesimhanesindeki rendering tesisinde imha edilecektir. İşletme, artıklarını bağlı bulunduğu belediye çöplüğüne götürecektir; işletme ile Belediye Başkanlığı arasında bu konu ile ilgili olarak yapılmış olan sözleşmenin bulunması şarttır. Bu durumda artıkların usulüne uygun bir şekilde bekletilmeksizin ilgili çöplüğe götürülerek işletmeden uzaklaştırılması şarttır. İşletme artıklarını tasimada kullanılan ekipman her kullanımdan sonra usulüne uygun bir şekilde temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

17) Damızlık işletmelerinde saklanması gereken ekipman, alet ve malzemeler malzeme odası veya depo içinde bulundurulacaktır.

18) Yemlik ve suluklar altlıkla bulasmayacak şekilde yerleştirilecek ve sık sık temizlenecektir. 19) Yeni grup kanatlılar gelmeden önce kümesler ile alet ve ekipman temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

20) İçme suyu depoları ve sistemi dezenfekte edilebilir özellikte olacaktır.

21) Farklı yaş ve türdeki hayvanlar aynı kümeste bulundurulamayacaktır.

22) Kümeslere yabancı kuşların girmesi engellenecektir.

23) İşletmeler içerisinde gübre, çöp ve benzeri atıklar bulundurulmayacaktır.

24) Yem depoları, hijyenik koşullarda depolamaya uygun olacaktır.

25) İşletmelerde insekt ve fare gibi zararlılara karşı mücadele edilecektir.

26) Damızlık işletmeleri, işletmenin girişine tabela bulundurarak o yerin hangi amaçla kullanıldığını ve kime ait olduğunu göstermek zorundadır. İşletmede yer alan her damızlık kümesi için; kümesin no su, kapasite ve mevcut kapasite durumunu gösterir bilgileri taşıyan levhalar bulundurulacaktır.

27) Personelin tek kullanımlık elbise, bone, maske ve galos kullanmaları zorunludur.

28) İşletmeler, yangın ve patlamalar için gerekli önlemleri almak zorundadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Müracaat ve İzin İşlemleri

Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Yer Seçim ve Kuruluş İzni

Madde 9- Gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşları, kuluçkahane ve damızlık işletmesi yer seçim ve kuruluş izni almak için bir dilekçe ile Valiliğe müracaat ederek aşağıdaki bilgi ve belgeleri tamamlamak zorundadır:

a) İşletmenin kurulacağı yerin tapusu,

b) Kiralık ise kira sözleşmesi,

c) Plan krokisi ve çapı,

d) Bu Yönetmeliğin Ek-1 inde bulunan ve ilgililerce uygun bir şekilde düzenlenmiş beyanname,

e) İşletmenin yerini belirleyen; yerleşim yeri ve çevresine ait üzerinde teknik, sosyal, otopark ve benzeri tesisleri gösteren ve ilgili imar kuruluşunun uygun görüşü alındıktan sonra hazırlanmış ve tasdik edilmiş 1/500 veya 1/1000 ölçekli vaziyet planı,

f) İşletmeye ait tüm bölümleri içeren detaylı, teknik resim kurallarına göre hazırlanmış bir adet plan, kesit ve görünüşleri içeren 1/50 veya 1/100 ölçekli mimari proje.

Bu bilgi ve belgeler il müdürlüğü tarafından incelenir. Komisyon marifetiyle söz konusu yerin mahallinde denetimi yapılır. 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve 15/3/1989 tarihli ve 20109 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası ve Yönetmeliği hükümlerine göre kanatlı hayvanların sağlıklı üretilmesi ve sağlıklı damızlık sürülerin yetistirilmesi ile insan ve çevre sağlığına etki yapmayacak mesafelerde yer alması amacıyla, komisyonca sağlık koruma bandı için bu Yönetmelikte belirtilen kriterlere uygun yer tespiti yapılır. Mesafenin ve firmaca hazırlanmış olan bilgi ve belgelerin yeterli görülmesi sonucu bu Yönetmeliğin Ek-2 sinde bulunan yer seçim ve kuruluş raporu düzenlenir. Bu rapor Valilikçe de

onaylanır.

Onaylanan işletmelere il müdürlüğünce kuruluş izni verilir. Kuruluş izni bir yıl için geçerlidir. Bu süre içinde kuluçkahane ve damızlık işletmelerini bitirmeyen gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşlara gerekçeleri uygun görüldüğü takdirde il müdürlüğünce ek süre verilir. Tüm müracaatlar il müdürlüğünce en geç bir ay içerisinde cevaplandırılır. Gerekli hallerde Bakanlık, kurulma aşamasındaki işletmelerin kontrol ve incelemesini yapabilir.

Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Çalışma İzni İçin Gerekli Belgeler

Madde 10- Kuruluş izni olarak işletmelerini onaylı projelerine göre yapmış olan gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kurum ve kuruluşlar çalışma izni için ekinde aşağıdaki belgeler bulunan bir dilekçe ile Valiliğe müracaat etmek zorundadır:

- a) Teknik Müdür ve sorumlu veteriner hekimin meslek odalarından almış oldukları üyelik belgesi,
- b) Teknik Müdür ve sorumlu veteriner hekimin, işletme ile yapmış oldukları sözleşme,
- c) İşletmede çalışacak olan personelin görevleri ve sayısını gösterir isim listesi,
- d) Açılması istenilen işletme bir şirket ise şirketin kuruluşunu gösterir Ticaret Sicil Gazetesi, sayet şirket değil ise esnaf ve sanatkarlar odasından alınmış üyelik belgesi,
- e) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye müdürlüğünden alınan belge.

Yukarıda belirtilen belgeler il müdürlüğünce tetkik edilir. Komisyon marifetiyle söz konusu yer mahallinde incelenir. Bu Yönetmeliğin Ek-3 ünde bulunan açılma raporu düzenlenir. .Bu rapor Valilikçe de onaylanır. Onaylanan işletmelere il müdürlüğünce çalışma izni verilir. Çalışma izni, işletme sahibinin adına ve işletmenin bulunduğu adrese göre düzenlenir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Hijyenik ve Sağlık Kontrolü

Saglik Kontrolü

Madde 11- Kuluçkahane ve damizlik kümesler, Bakanlıkça uygulanacak olan saglik kontrolü ve tarama programlarına katılmak ve etkili biyogüvenlik tedbirlerini almak zorundadır. Saglik kontrolü ile ilgili hususlar talimatla belirlenir.

Kuluçkahanelerde Hijyenik ve Saglik Kontrolü

Madde 12- Kuluçkahanelerin teknik, hijyenik ve saglik kontrolleri her alti ayda bir veya Bakanlık, isletmenin bagli bulundugu enstitü müdürlükleri ve il müdürlüklerinin gerekli görmesi halinde süreye bakilmaksizin yapilir. Saglik kontrolü için gerekli örnekler, bagli bulundugu enstitüden iki veteriner hekim, il ve/veya ilçe müdürlüğünde görevli bir veteriner hekim tarafından alinir. Kuluçkahaneye ait laboratuvar muayeneleri, Bakanlıkça belirlenen laboratuvarlarca yapilir.

Bakanlıkça belirlenen kontrol ücretleri, saglik kontrolü yapılan kuluçkahane sahiplerince laboratuvar tetkiklerini yapan ilgili enstitü döner sermaye isletmesine yatirilir.

Kuluçkahaneye girerek denetim yapacak olan elemanların ve isletmede çalışan personelin alti ayda bir tam tesekküllü bir saglik kurulusunda veya konu ile ilgili Bakanligimiza bagli enstitülerden salmonella portör testinden geçmeleri ve salmonella portörü olmadigini gösteren bir belge almaları zorunludur.

Damizlik Isletmelerinde Hijyenik ve Saglik Kontrolü

Madde 13- Damizlik isletmelerin teknik, hijyenik ve saglik kontrolleri her alti ayda bir veya Bakanlık, isletmenin bagli bulundugu enstitü müdürlükleri ve il müdürlüklerinin gerekli görmesi halinde süreye bakilmaksizin yapilir. Saglik kontrolü için gerekli örnekler, bagli bulundugu enstitüden iki veteriner hekim, il ve/veya ilçe müdürlüğünde görevli bir veteriner hekim tarafından alinir. Kuluçkahaneye ait laboratuvar muayeneleri, Bakanlıkça belirlenen laboratuvarlarca yapilir.

Bakanlıkça belirlenen kontrol ücretleri, saglik kontrolü yapılan kuluçkahane sahiplerince laboratuvar tetkiklerini yapan ilgili enstitü döner sermaye isletmesine

yatirilir.

Damizlik isletmesine girerek denetim yapacak olan elemanlarin ve isletmede

çalisan personelin alti ayda bir tam tesekküllü bir saglik kurulusunda veya konu ile ilgili Bakanligimiza bagli enstitülerden salmonella portör testinden geçmeleri ve

salmonella portörü olmadigini gösteren bir belge almalari zorunludur.

Damizlik kanatlilar, Bakanlıkça belirlenen prensiplere uygun olarak

muntazaman asilanacaktır.

Kuluçkalik Yumurta Temini

Madde 14- Kuluçkahaneler, kanatli yavru üretiminde kullanacaklari yumurtalari

yurtiçinde Bakanlıkça çalışma izni ve saglik sertifikasi verilmiş isletmelerden temin

etmeleri zorunludur. Kuluçkalik yumurta ithal edecek olan isletmeler, bu Yönetmelik

dogrultusunda çalışma izni almalari zorunludur. Yurt disindan ithal edilecek

kuluçkalik yumurtalar da ise; ülkelerinde mevcut olan hükümler dogrultusunda ilgili

resmi otoriteden çalışma izni ile saglik sertifikasi almış isletmelerden almalari

gerekmektedir.

İthal esnasında ülkemize girecek olan yumurtalara ait saglik belgesi ve yumurta

üretimi yapan yurt disındaki üretici firmanin çalışma izin belgesinin olup olmadigi

aranacaktır.

BESINCI BÖLÜM

Kuluçkahane ve Damizlik Isletmelerinde

Çalışma Esnasında Uyulacak Hususlar

Personel, Bina ve Ekipman

Madde 15- Çalışma izni almış kuluçkahane ve damizlik isletmelerinde personel,

bina ve ekipman yönünden asagidaki hususlara dikkat etmeleri zorunludur:

a) Personel, bina ve ekipman temizligine azami itina gösterecektir.

b) Kuluçkahanedeki çalışacak personel açık renkli, kolayca temizlenebilir, temiz

baslik, çizme veya özel ayakkabi, çalışma kiyafetleri ve koruyucu kiyafetler giyecek;

damizlik isletmelerinde çalışacak personel kolayca temizlenebilir, temiz baslik, çizme

veya özel ayakkabi, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giyecektir. Çalışan personelin kıyafetleri yeterince temiz olacaktır.

c) Personelin gün boyunca birçok kez, özellikle ise ara verip tekrar başladığında ellerini iyice temizleyecek ve dezenfekte edecektir. Bunun için gerekli malzeme her an bulundurulacaktır.

d) İşletme içerisinde sigara içilmeyecektir.e) Hasere, kemirici ve diğer zararlılara karşı bir program dahilinde periyodik

olarak mücadele yapılacaktır. Bu amaçla kullanılan maddeler ile işletmede kullanılan temizlik ve dezenfektan benzeri maddeler bir oda veya dolapta, kilit altında muhafaza edilecektir.

f) Çalışma bölümlerine ilgili personel haricindeki kişilerin giriş çıkışı engel olunacaktır.

g) Kullanılan tüm alet ve ekipmanın düzenli olarak temizlik ve bakımı yapılacaktır. Bunlar çalışma günü boyunca ve iş bitiminde dikkatlice temizlenip, dezenfekte edilecek, amacı dışında ve ilgili bulunduğu bölüm dışında kullanılmayacaktır.

h) Kuluçkahane ve damızlık işletmelerinde çalışan personelin gerek hijyen ve gerekse sağlık açısından tek kullanımlık elbise, bone ve ağızlık kullanmaları şarttır.

i) İşletmeler, beyannamelerinde belirtmiş oldukları faaliyet alanından başka herhangi bir faaliyette bulunamazlar.

Teknik Müdürün Görev ve Sorumluluğu

Madde 16- Bu Yönetmelik kapsamındaki işletmelerde teknik müdür çalıştırılması zorunludur. Teknik müdürün görevleri, sorumlulukları ve görevlendirilmeleri ile ilgili hususlar aşağıda çıkarılmıştır:

a) Teknik müdür işletmenin bu Yönetmelik hükümlerine uygun faaliyet göstermesinden ve çalışan personelin eğitiminin verilmesinden işverenle birlikte sorumludur.

b) Kuluçkahane ve damızlık işletmenin sahibi, teknik müdürün görevlerini yerine

getirmesinde kullanacağı her türlü araç, gereç ve imkanı sağlamak zorundadır.

c) Teknik sorumlu yönetici ile firma arasında yapılacak olan sözleşme her yıl yenilenecek ilgili il müdürlüğüne verilecektir.

d) Teknik müdür isten ayrılacak istediği takdirde, bunu bir ay önceden çalıştığı kuluçkahane veya damızlık işletme idaresine ve işletmenin bulunduğu yerdeki İl Müdürlüğüne ve meslek odasına yazılı olarak bildirmek zorundadır. Teknik müdürün isten çıkarılması halinde aynı işlemlerin işletme idaresince yapılması ve derhal yeni bir teknik müdür istihdamı zorunludur.

e) Teknik müdür çalışma saatleri içinde başka bir işte çalışamaz.

f) Teknik müdür, işletmelerinde elde edecekleri kanatlı hayvanları hangi kişi veya kuruluşa verdiklerini gösterir bir liste tutacaktır. Teknik müdür, kişi ve kuruluşların adı, soyadı veya ticari ünvanı, adresi ve telefon numarasının bulunduğu liste ile sorumlu veteriner hekimin bahis konusu olan kanatlı hayvanların sağlıklı olduğunu dair düzenlemiş olduğu sağlık raporlarını saklamak zorundadır.g) Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları, kuluçka makinesine giren yumurtaların miktarı, irki ve konuluş tarihi ile çıkış makinelerine alınan yumurtaların aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranı gibi kayıtları tutmak ve istenildiği takdirde ilgililere göstermek ile yükümlüdür.

h) Teknik müdür, kuluçkahane ve damızlık işletmesinde çalışan tüm personelin (teknik müdür, sorumlu veteriner hekim ve teknik personel ve benzeri) isimlerini ve yaptığı görevleri gösterir listeyi, her yıl bağlı bulunduğu il müdürlüğüne bildirmesi zorunludur.

i) Teknik müdür, işletmeye ait denetim defterini hazırlayarak denetime gelen görevlilere sunmak ve işletmede görülebilecek tüm aksaklıkların giderilmesinden işletme sahibi ile birlikte sorumludur.

Sorumlu Veteriner Hekimin Görev ve Sorumluluğu

Madde 17- Bu Yönetmelik kapsamındaki işletmelerde sorumlu veteriner hekim çalıştırılması zorunludur. Sorumlu veteriner hekimin görevleri, sorumlulukları ve

görevlendirilmeleri ile ilgili hususlar asagida çikarilmistir:

- a) Sorumlu veteriner hekim; isletmenin bu Yönetmelik hükümlerine uygun saglikli üretim yapılmasından, çalışan personelin saglik kontrolü ve kanatli hayvan hastaliklarının yayilmasinin engellenmesi ve toplum sagligina zarar vermesini önleyecek dogru tedbirlerin alınmasından isverenle birlikte sorumludur.
- b) Isletmede bulunan her kümes için ayri ayri olmak üzere üretim, ölüm, salgın hastalik vakalarını, otopsi bulgularini, performans bilgilerini gösterir kayıt cetvellerini, bulasici hastalıklara karsi uygulanan asilamaları, ilaçlama programlarını ve asilama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir saglik kontrol kartlarını tutmak ve istenildigi taktirde ilgililere göstermek ile yükümlüdür.
- c) Kuluçkahane ve damizlik isletmenin sahibi, sorumlu veteriner hekimin görevlerini yerine getirmesinde kullanacagi her türlü araç, gereç ve imkani saglamak zorundadır.
- d) Sorumlu veteriner hekim ile firma arasında yapılacak olan sözleşme her yıl yenilenecek ilgili il müdürlüğüne verilecektir.
- e) Sorumlu veteriner hekim, isletmenin teknik müdür görevini de ifa edebilir. Bu durum isletme ile yapacakları sözleşmede belirtilmesi gerekir.
- f) Sorumlu veteriner hekim isten ayrılmak istedigii taktirde, bunu bir ay önceden çalıştigi kuluçkahane veya damizlik isletme idaresine ve isletmenin bulunduğu yerdeki il müdürlüğüne ve meslek odasına yazili olarak bildirmek zorundadır. Sorumlu veteriner hekimin isten çikarılması halinde aynı işlemlerin isletme idaresince yapılması ve derhal yeni bir sorumlu veteriner hekim istihdamı zorunludur.
- g) Sorumlu veteriner hekim çalışma saatleri içinde başka bir işte çalışamaz.h) Sorumlu veteriner hekim, çikimdan sonra veya isletmenin kendi kümeslerinde mevcut olan damizliklerin asilamaları ile saglik muayenelerini bizzat kendisi veya yardımcı saglik personeli ile yapacaktır. Yapılan saglik muayenelerini saglik raporu şeklinde düzenleyecek ve bu saglik raporunu imzalayacaktır. İhbari mecburi hastalik vaka durumlarını zaman geçirmeden bağlı bulunduğu il veya ilçe

müdürlüğüne bildirecektir.

i) Sorumlu veteriner hekim, işletmelerinde elde edecekleri kanatlı hayvanların sağlıklı olduklarını gösteren bir sağlık raporunu iki nüsha halinde düzenleyecektir. Düzenlemiş olduğu sağlık raporunun bir nüshasını, kanatlı hayvanları alacak olan kişi veya kuruluslara verecek, diğer nüshasını ise dosyasında saklayacaktır. İşletme tarafından verilen ve sağlık raporunu alan kişi veya kurulus, kanatlı hayvan nakilleri için bağlı buldukları il veya ilçe müdürlüğünde görevli veteriner hekimlere ellerindeki sağlık raporu ile ilgili yerden alacakları mensei şahadetnamesini vererek bunu yurtiçi veteriner sağlık raporuna dönüştürerek hayvan naklini gerçekleştireceklerdir.

ALTINCI BÖLÜM

Yükümlülükler

Personel Bildirimi

Madde 18- Kuluçkahane veya damızlık işletmelerinde çalışan teknik müdür, sorumlu veteriner hekim ve teknik personelin isimleri ve yaptığı görevler her yıl işletmelerce il müdürlüğüne bildirilmek zorundadır.

Personel Eğitimi

Madde 19- Kuluçkahane veya damızlık işletmelerinde çalışan personel yeni gelişmelere paralel olarak mesleki ve teknik bilgilerinin artırılması amacıyla çalıştığı işletmenin faaliyet gösterdiği konularda resmi veya mesleki kuruluslarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine işletmedeki görevlerini aksatmayacak şekilde katılacaklardır. Olusacak tüm masraflar işletme idaresince karşılanacaktır. Ayrıca teknik müdür tarafından ihtiyaç duyulan konularda düzenli olarak eğitimler yapılacaktır.

Laboratuvar Muayeneleri

Madde 20- Kuluçkahane veya damızlık işletmeleri, Bakanlıkça yapılan kontroller haricindeki diğer gerekli laboratuvar muayene ve analizlerini çalışma izni

almis olan laboratuvarlarda yaptirmak zorundadir. Laboratuvar analiz sonuqlarisorumlu veteriner hekim tarafindan degerlendirilerek kayıt altına alınacaktır.

Laboratuvarlarda yapılması gereken testler Bakanlıkça belirlenir.

Tutulması Zorunlu Kayıt ve İstatistikler

Madde 21- Kuluçkahane ve damızlık işletmelerinde aşağıda belirtilen kayıt ve istatistiklerin tutulması ve en az 5 yıl süre ile saklanması zorunludur:

- a) Kuluçkahaneye gelen yumurtaların orijini ve kaç günlük oldukları,
- b) Kuluçkahane makinesine giren yumurtaların miktarı, irki ve konuluş tarihi,
- c) Çikim makinelerine alınan yumurtaların, aktarma tarihi, dölsüz yumurta ve embriyo ölümleri sayısı ve oranı,
- d) Çikim bölümünden sonra sağlam, sakat, kabuk altı ve ölü kanatlı yavru sayısı, kuluçka randıman grafiği,
- e) Satılabilir kanatlı yavru sayısı,
- f) Damızlık kümeslere ait üretim, ölüm, salgın hastalık vakaları, otopsi bulguları, performans bilgilerini gösterir kayıt cetvelleri,
- g) Damızlık işletmelerinde bulasıcı hastalıklara karşı uygulanan asilama, ilaçlama programları,
- h) Damızlık işletmelerinde asilama sonrası serolojik testlere ait sonuçları gösterir sağlık kontrol kartları,
- i) Sorumlu veteriner hekimin bizzat kendisi tarafından çikimden sonra veya işletmenin kendi kümeslerinde mevcut olan damızlıkların asilamaları ile yapacakları sağlık muayene sonucunda düzenleyecekleri ve imza altına alacakları sağlık raporları.
- j) İşletmede çıkacak olan hastalık kayıtlarının tutulması,
- k) İşletmelerinde elde edecekleri kanatlı hayvanları hangi kişi veya kuruluşlara verdiklerini gösterir listenin tutulması.

Tanıtım ve Reklam

Madde 22- Bu Yönetmelik kapsamında bulunan işletmeler, görsel ve yazılı

tanitim ve reklamlarini 4077 sayili Tüketicinin Korunmasi Hakkinda Kanun hükümleri dogrultusunda yapmalari zorunludur.

Kapatma, Degisiklik ve Ilaveler Madde 23- Çalışma izni almış kuluçkahane ve damızlık işletmelerinde il müdürlüğünün müsaadesi olmadan herhangi bir değişiklik ve ilave yapılamaz.

İşletmeye yapılacak olan her türlü tadilat veya ilaveler işletme tarafından hazırlanacak olan tadilat projesinde belirtilerek il müdürlüğü hayvan sağlığı sube müdürlüğünden onay almaları zorunludur. Tadilat projelerinin uygun bulunması halinde bu tür değişiklikler işletmenin bağlı olduğu il hayvan sağlığı sube müdürlüğünün gözetiminde yapılacaktır. Verilen çalışma izni üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi veya kamu kurum ve kuruluşu, adres ve iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde çalışma izni geçerliliğini kaybeder. Çalışma izninde belirtilen sahip veya ünvanın değişmesi hallerinde, durum en geç bir ay içerisinde bir dilekçe ile Valiliğe bildirilir. İl müdürlüğü, gerekli gördüğü bilgi ve belgeleri istemek kaydıyla çalışma izni üzerinde gerekli düzeltmeyi yapar veya yeniden çalışma izni düzenler. Çalışma izni belgesinin kaybolması durumunda gazetede yayımlanmış kayıp ilanı veya okunmayacak şekilde tahrip olması halinde, tahrip olmuş çalışma izin belgesinin aslı bir dilekçeyle eklenerek Valiliğe müracaat edilir. İl müdürlüğünün uygun görmesi halinde yeniden eski tarih ve sayı ile gerekli açıklama da yapılarak çalışma izin belgesi düzenlenir.

Kuluçkahane veya damızlık işletmesinin faaliyetinin sahibi tarafından durdurulması veya kapatılması hallerinde bu durum işletme sahibince yazılı ile en geç bir ay içerisinde Valiliğe bildirmesi zorunludur.

Diger Hükümler

Madde 24- Bu Yönetmelik hükümlerine göre uygun bulunan kuluçkahane ve damızlık işletmelerine, kuruluş izni, çalışma izni ve sağlık sertifikaları bağlı buldukları il müdürlüklerince verilir.

İşletmelerce alınan çalışma izinleri 5 (Beş) yıl geçerli olacaktır. Bu süre

sonunda isletmeler, bagli bulduklari il müdürlüklerine müracaat ederek yeniden çalışma izni almak zorundadır. Çalışma izni süresi biterek ikinci kez çalışma izni alma için müracaat eden isletmelerden il müdürlüğünün gerek görmesi halinde yeniden bilgi ve belgeler istenebilecektir. Bu tür isletmelerin mahallindeki kontrolü bizzat il müdürlüğü hayvan sagligi sube müdürlüğü başkanliginda, ayni subede görevli veteriner hekimlerce yapılacaktır. Inceleme neticesinde uygun bulunan isletmelerin çalışma izinleri yenilenecektir.

27/7/2000 tarihli ve 24122 sayili Resmi Gazete'de yayimlanan Kuluçkahane ve Damizlik Isletmeleri Yönetmeliği ile 23/5/2001 tarihli ve 24410 sayili Resmi Gazete'de yayimlanan Kuluçkahane ve Damizlik Isletmeleri Yönetmeliğinde Degisiklik Yapilmasina Dair Yönetmelik hükümleri dogrultusunda il müdürlüğünce çalışma izni verilmiş olan isletmelerin 5 (bes) yıllık süreleri çalışma izinlerinde geçen tarih göz önüne alınarak hesaplanacaktır.

DenetimMadde 25- Bu Yönetmelik kapsamında yer alan kuluçkahane ve damizlik isletmelerinin denetimleri yilda en az iki kez olmak kaydi ile süreye bakilmaksizin isletmenin bagli bulduğu enstitü ve il müdürlükleri ile Bakanlık yetkilisi veya yetkililerince denetlenmesi zorunludur. Enstitü ve il müdürlüklerinin denetimi esnasinda tespit edilen eksiklikler makul bir süre verilerek isletme sahibince bunun giderilmesi istenir. Aksi durumda bu Yönetmelikte geçen cezai hükümler uygulanir. Bakanlık yetkilisi/yetkililerinin mahallinde yaptigi denetim sonucunda eksiklikler tespit edilmesi durumunda en fazla bir ay süre verilerek bu eksikliklerin giderilmesi istenir. Denetim esnasinda düzenlenen tutanak; ilgili isletme sahibi ile il müdürlüğüne tebellüğ belgesi sayilir. Eksikliklerin giderilmemesi ve devami halinde isletmeye bu Yönetmeliğin 26 nci maddesinde geçen hükümler uygulanir ve sorumlu görevliler hakkında idari sorusturma açılması için gerekli islemler yapilir.

YEDINCI BÖLÜM

Cezai Islemler ve Diger Hükümler

Cezai İşlemler

Madde 26- Kuluçkahane ve damızlık işletmelerinin, bu Yönetmelikte istenilen bilgi ve belgeler ile İl Müdürlüğüne müracaat ederek çalışma izni ve düzenli olarak sağlık sertifikası almaları zorunludur. Kuluçkahane ve damızlık işletmeleri çalışma izni olmadan faaliyetlerini sürdüremezler. Çalışma izni ve sağlık sertifikası bulunmayan işletmelerin tespiti halinde bu işletmeler Valilik Oluru ile faaliyetten men edilir. İçerisinde hayvan bulunması halinde bu hayvanların yasasına bakılmaksızın en kısa süre içerisinde çalışma izni almış bir işletmeye transferi yapılır veya kesime gönderilir.

Çalışma izni alan kuluçkahane ve damızlık işletmeleri düzenli olarak her kümes ve kuluçkahane için Bakanlıkça yapılan sağlık taramalarına katılmak zorundadır. Bu taramalara müteakip düzenlenen sağlık sertifikaları olmaksızın işletmelerce civciv ve yumurta satışı yapılamaz. Sağlık kontrolünde hastalıktan arı olmayan işletmelerin daha önceden almış oldukları sağlık sertifikaları iptal edilir. Mevcut olan hastalıktan arı olana kadar çalışma faaliyeti geçici olarak durdurulur.

Denetim esnasında belirlenen eksikliklerin verilen süreler zarfında tamamlanmaması durumunda söz konusu işletmelerin faaliyetleri geçici olarak durdurulur. Eksikliklerin devami halinde ise çalışma izni ve sağlık sertifikaları iptal edilir.

Çalışma izni alarak 5 (beş) yıl sonunda bu izinlerini yenilemeyen işletmelerinin faaliyetleri durdurularak çalışma izinleri ile sağlık sertifikaları iptal edilir.

Yukarıda belirtilen hususların tesekkülü ile bu Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeyen işletmeler, bağlı buldukları il müdürlüklerince ilk kez uyarılır. Tekerrürü halinde ise faaliyetleri geçici olarak durdurulur. Fiilin tekerrürünün yani sıra eksikliklerinde devami söz konusu olduğu durumlarda ilgili işletmenin faaliyetleri Valilik Oluru ile durdurularak çalışma izinleri iptal edilir.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Son Hükümler

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 27- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden itibaren 14/9/1998 tarihli ve 23463 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Sağlık Kontrol Yönetmeliği ve değişikliği, 27/7/2000 tarihli ve 24122 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Kuluçkahane ve Damızlık İşletmeleri Yönetmeliği ve değişikliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1-Çalışmakta olan kuluçkahane ve damızlık işletmelerinde aşağıdaki husus uygulanır:

Bu Yönetmeliğin yayımından önce çalışma izni almak üzere bağlı oldukları il müdürlüğüne müracaat eden işletmeler ile hali hazırda Bakanlıkta işlemleri devam eden işletmelere ait dosyalar bağlı oldukları il müdürlüklerine gönderilerek çalışma izinleri il müdürlüklerince verilecektir.

Bakanlıkta bulunan ve çalışma izni almış veya halihazırda işlemleri devam eden işletmelere ait tüm müracaat dosyaları işletmenin bağlı bulunduğu il müdürlüklerine 1 (bir) ay içerisinde gönderilecektir.

Bu Yönetmelik yayımlanmadan önce çalışma izni almış olan işletmelerin izinleri geçerlidir.

Yürürlük

Madde 28- Bu Yönetmelik yayımı tarihinden 1 (bir) ay sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 29- Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyisleri Bakanı yürütür.EK-1

BEYANNAME

1-Kurulacak kuluçkahane veya damızlık işletmelerinin:

- a)Sahibinin adı ve soyadı veya ticari adı :
- b)Firmanın açık adresi :
- c)İşletmenin açık adresi :

d)Telefon no. :

e)Faks no. :

f)Ada, pafta ve parsel no. :

2-Faaliyet alanı ve kapasitesi

a)Kuluçkahane (Kapasitesi - Adet)

Tavuk :

Hindi :

Bildircin :

Devekusü :

Diger Kanatlilar (.....) :

b)Damizlik isletmeleri (Kümes - Adet) :

Tavuk :

Hindi :

Bildircin :

Devekusü :

Diger Kanatlilar (.....) :3-Kuluçkahane veya damizlik isletmelerinin faaliyet alanı ile ilgili is akim semasi ve açıklama raporu.

4-Kuluçkahane veya damizlik isletmelerinde çalıştırılacak toplam personel sayısı.

5-Kuluçkahane veya damizlik isletmelerinin yatırımı için düşünülen baslama tarihi.

Kuluçkahane veya damizlik isletmeleri sahibinin

Adi ve Soyadi

Imza/Tarih

EK-2

YER SEÇİM VE KURULUS RAPORU

1-Kurulacak laboratuvarın kuluçkahane veya damizlik isletmelerinin

a)Sahibinin adi ve soyadi veya ticari adi :

b)Firmanın açık adresi :

c)İşletmenin açık adresi :

d)Telefon no. :

e)Faks no. :

f)Ada, pafta ve parsel no. :2-Kuluçkahane veya damızlık işletmelerinin yeri ve çevresinin halen ne amaçla kullanıldığı?

3-Kurulacak işletme yerinin, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliği

hükümlerine göre kanatlı hayvanların sağlıklı üretilmesi ve sağlıklı damızlık sürülerinin yetisttirilmesi için

uygun mu ? (Uygun görülmemesinin nedenleri)

Kuluçkahane veya damızlık işletmelerinin kurulacağı yer uygundur/uygun değildir.

Enstitü Md.lüğü Enstitü Md.lüğü

Hay. Sag. Sb.

Müdürü

Hay. Sag. Sb. Md.

lüğü

İlçe Md. lüğü

Vet. Hekim Vet. Hekim Vet. Hekim Vet. Hekim

Tarih, İmza Tarih, İmza Tarih, İmza Tarih, İmza Tarih, İmza

Kurulacak kuluçkahane/damızlık işletmelerinin yer seçim raporunu uygun görüşle arz ederim.

İl Müdürü

Tarih, İmzaOLUR

Vali

Tarih, İmza

EK-3

AÇILMA RAPORU

1-Kuluçkahane veya damizlik işletmelerinin

a)Sahibinin adi ve soyadi veya ticari adi :

b)Firmanin açık adresi :

c)İşletmenin açık adresi :

d)Telefon no. :

e)Faks no. :

f)Ada, pafta ve parsel no. :

2-Kuluçkahane veya damizlik işletmelerinin işletme kurma izni aşamasındaki projelerine uygun olarak yapılıp yapılmadığı:

a)Yapılmıştır.

b)Yapılmamıştır.

3-Mahallinde yapılan inceleme sonucundaki tesbit ve gözlemler:

4-Açılacak olan işletme binasının, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu ve Yönetmeliği

hükümlerine göre kanatlı hayvanların sağlıklı üretilmesi/sağlıklı damizlik sürülerinin yetisttirilmesi için uygun

mu ? (Uygun görülmemesinin nedenleri)

Kuluçkahane/damizlik işletmesine açılma raporu verilmesi uygundur/uygun değildir.

Enstitü Md.lüğü Enstitü Md.lüğü

Hay. Sağ. Sb.

Müdürü

Hay. Sağ. Sb. Md.

lüğü

İlçe Md. lüğü

Vet. Hekim Vet. Hekim Vet. Hekim Vet. Hekim

Tarih, İmza Tarih, İmza Tarih, İmza Tarih, İmza

Kurulacak kuluçkahane/damizlik işletmelerinin kuruluş raporunu uygun görüşle arz ederim.

Il Müdürü

Tarih, Imza

OLUR

Vali

Tarih, Imza