

**YOZGAT ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ****MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ
I. KALİTE KOYUN (TOKLU) ve II. KALİTE
KOYUN TEKNİK ŞARTNAMESİ
ŞRT. İŞÜ.02**

Yürürlük Tarihi	01.07.2014
Revizyon Tarihi: Doküman No:	31.03.2021
Revizyon No	02
Sayfa No	1/2

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak Mezbu Taze Soğutulmuş Kuyruklu Koyun Gövde Etine ait teknik özellikleri, numune alma, denetim, muayene ve kabul metotlarını konu alır. Diğer tüm hususlar ilgili Alım-Satım Teklifnamesindeki şartlara uygun olacaktır. Ayrıca 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Hayvansal gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları belirleyen Yönetmelikler ve Türk Gıda Kodeksi gibi ulusal mevzuatlara uygun olacaktır.

1. Fiziksel Özellikler**KONTROLLÜ KOPYA**

- 1.1 Kesimler; Et ve Süt Kurumu Kesim ve Yüzme Yönetmeliğine (Yönetmelik No:37) göre kesim ve yüzüm tekniğine uygun olarak yapılmış olacaktır. Gövde üzerinde kuyruk, böbrek, böbrek yağı ve iç organlar olmayacaktır. Gövde üzerinde işkembe içeriği, kan, kıl, yabancı madde vs. olmayacaktır. Ayrıca Kesim Ve Yüzme Yönetmeliği Yönetmelik No:37'ye göre yapılacaktır.
- 1.2 I. Kalite Gövde Koyunlar (Toklu) 1-3 (dâhil) yaş ve karkaslar Kuyruksuz alım yapılacaksa asgari 23 kg azami 40 kg, Kuyruklu alım yapılacaksa asgari 26 kg azami 40 kg olacaktır.
- 1.3 II. Kalite Gövde Koyunlar ise 4 yaşından gün almış erkek koyunlar ile 1 yaş üzeri tüm dişi (Şişek dâhil) koyunlardır. Ayrıca II. Kalite koyunlar Kuyruksuz alım yapılacaksa asgari 20 kg azami 40 kg, Kuyruklu alım yapılacaksa asgari 23 kg azami 40 kg olacaktır.
- 1.4 Kuyruklu veya Kuyruksuz alım yapılacağı idarece belirlenerek isteklilere duyurulacaktır.
- 1.5 Karkaslar açık kırmızı renkte ve kendine has kokuda olacaktır.
- 1.6 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanmış olacaktır.
- 1.7 Kesim sonrası 24 saat içinde, ön soğutmada karkasın merkez ısısı 0/+4°C'ye düşürülmüş olacaktır.
- 1.8 Sevkiyattan önce gıda muhafazasına uygunluğu belgelenmiş ambalaj malzemesi (Stokinet) ile ambalajlanmış olacaktır.

2. Denetim

- 2.1 Kesimi yapılacak koyunların, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü tarafından görevlendirilen Veteriner Hekimler tarafından gerek görüldüğü durumlarda kesim öncesi ve sonrası muayene ve denetimi yapılacaktır.
- 2.2 Kesimler; Tarım ve Orman Bakanlığınca görevli personelce denetlenmiş, denetleme sonucu teknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş ve küçükbaş hayvan kesmek üzere resmi makamlarca ruhsatlandırılmış Kombina veya mezbahalarda yapılacaktır.
- 2.3 Kesimin her aşaması ve yükleme Kurumun görevlendireceği ara denetim personelleri tarafından kontrol edilecektir. Postmortem muayenesi sonucu hastalıklı (şartlı değerlendirilebilecek olanlar dâhil) olan ve şartnameye uygun olmayan etler alınmayacaktır.

**YOZGAT ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ****MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ
I. KALİTE KOYUN (TOKLU) ve II. KALİTE
KOYUN TEKNİK ŞARTNAMESİ
ŞRT. İŞÜ.02**

Yürürlük Tarihi	01.07.2014
Revizyon Tarihi: Doküman No:	31.03.2021
Revizyon No	02
Sayfa No	2/2

2.4 *Sevk edilecek etlerin yüklendiği frigofirik araçların veya konteynırların kapıları mühürlenecektir. Mührü olmayan veya bozuk olan araçlardaki etler teslim alınmadan iade edilecektir.*

3. Sevkiyat

3.1 *Ön muayenesi yapılmış olan taze soğutulmuş koyun gövdeleri, dezenfeksiyonu yapılmış, 0/+4°C'de ürün taşımaya uygun frigorifik araçlarla kancalara asılı vaziyette, kapıları çıkış noktasında mühürlenerek yapılacaktır.*

3.2 *Taze soğutulmuş koyun gövdeler kesimi yapıldıktan sonra en geç 72 saat içerisinde teslim edilecektir.*

KONTROLLÜ KOPYA**4. Muayene ve Kabul**

4.1 *Etlerin ön muayenesi, kesimin yapıldığı Kombina/Mezbahada yapılacak, kesin kabule esas muayene ise teslimatın yapılacağı Kombinada yetkili Komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.*

4.2 *Teslimat anında kesimle ilgili kesim raporu ibraz edilecektir.*

5. Tartım

5.1 *Ödemeye esas ağırlık alım yapacak olan Kombina kantarı veya idarenin uygun göreceği yerde ve usulde yapılan tartım sonucu belirlenecektir. Temizlik iyi yapılmamışsa trimingi yapıldıktan sonra tartı işlemi yapılacaktır ve alım bu tartı sonucuna göre yapılacaktır.*

5.2 *İdarece ihtiyaç duyulması halinde, yüklenici kesimin yapılacağı Kombina/Mezbahanın kesim ve üretiminin bütün aşamaları internet üzerinden yayınlanabilecek gerekli altyapıyı oluşturacaktır.*

İşbu teknik şartname 5 ana maddeden oluşmuş olup tarafımızca tanzim ve imza edilmiştir. 31.03.2021

Halil SABAH
Müdür Yardımcısı
Veteriner Hekim

Selahattin YASINMAN
Hayvan Hekim Şef V.
Veteriner Hekim

Mehmet GÜNGÖR
Veteriner Hekim