



YOZGAT ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ ŞRT. İŞÜ.01

Yürürlük Tarihi	01.07.2014
Revizyon Tarihi:	11.04.2022
Revizyon No	03
Sayfa No	1/2

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak Mezbuh Taze Soğutulmuş I. Sınıf Dana Karkas'a ait teknik özellikleri, numune alma, denetim, muayene ve kabul metodlarını 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

- 1.1 Karkaslar, yüksek besi randımanlı, azami 12-30 aylık, kültür ırkı ve melezleri, erkek sığırlardan üretilmiş olacaktır.
- 1.2 Karkas, hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım ve fitik yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesophagus), diyaframı, Ligamentum Nuchea ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesidir.
- 1.3 Çeyrek karkas, omurga (columna vertebralis) boyunca karkas iki eşit parçaya bölündükten sonra ön çeyrekte 11, arka çeyrekte ise 2 kaburga kalacak şekilde ikiye bölünmesi ile elde edilen parçalardan olacaktır.
- 1.4 Karkaslarda omurilik (spinal cord) alınmış/temizlenmiş olacaktır.
- 1.5 Kesim esnasında hijyen kurallarına azami dikkat gösterilecektir, karkasın üzerinde kıl, deri, işkembe içeriği, kan ve benzeri bulgular olmayacak, apse ekimoz v.b. nedenlerle karkas bütünlüğü bozulmuş gövdeler kabul edilmeyecektir.
- 1.6 Beher karkas asgari **250 kg** olacaktır. Çeyreklenmiş karkas alımı gerçekleştirilecek ise; ön çeyrek asgari **68 kg**, arka çeyrek asgari **57 kg** olacaktır.
- 1.7 Karkaslar açık kırmızı renkte ve kendine has kokuda olacaktır.
- 1.8 Kabuk yağı örtüsü karkası tamamen kaplayacak şekilde olmayacaktır. Karkas yağ örtüsü en fazla, but ve omuz kas tabakasını kısmen de olsa görünür olacak şekilde örtecektir. Göğüs boşluğunda hafif yağ birikimi olabilir fakat kaburgalar arasındaki kaslar görünür olacaktır.
- 1.9 Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından gerek görülmesi halinde sakrum-kuyruk bölgesi, böbrek ve kavram yağları, Traş üzerindeki yağların (But aynası) ile pençeta yüzeyindeki bağ dokular (Fascia Trunci) ve Radix Penis-Curura Penis karkastan uzaklaştırılarak tartım ve kabul işlemleri yapılacaktır.
- 1.10 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanmış olacaktır.
- 1.11 Kesim sonrası 24 saat dolmadan, ön soğutmada merkez ısısı 0/+4°C'ye düşürülmüş olacaktır.
- 1.12 Sevkiyattan önce gıda muhafazasına uygunluğu belgelenmiş ambalaj malzemesi (Sitokinet) ile ambalajlanmış olacaktır.

2. Denetim

- 2.1 Kesimi yapılacak sığırların, ESK Yozgat Et Kombinası 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 elemanlarca denetlenmiş, denetleme sonucu teknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş, sadece sığır kesmek üzere resmi makamlarca ruhsatlandırılmış Kombina veya mezbahalarda yapılacaktır.



YOZGAT ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ ŞRT. İŞÜ.01

Yürürlük Tarihi	01.07.2014
Revizyon Tarihi:	11.04.2022
Revizyon No	03
Sayfa No	2/2

- 2.3 Karkaslar, kesimi yapan Kombina / Mezbahanın Resmi Veteriner Hekimi tarafından mühürlenmiş olacaktır.
- 2.4 Et üretiminin her aşaması ve yükleme Kurumun görevlendireceği ara denetim elemanları tarafından kontrol edilecektir. Postmortem muayenesi sonucu hastalıklı (şartlı değerlendirilebilecek olanlar dâhil) olan ve şartnameye uygun olmayan etler alınmayacaktır.
- 2.5 Denetimin sağlıklı yürütülmesi için yüklenici aynı anda en fazla iki Kesimhanede kesim yapabilecektir.
- 2.6 Sevk edilecek etlerin yüklendiği araçların kapıları mühürlenecektir. Mührü olmayan veya bozuk olan araçlardaki etler teslim alınmadan iade edilecektir.

3. Sevkiyat

- 3.1 Ön muayenesi yapılmış olan taze soğutulmuş sığır karkasları, dezenfeksiyonu yapılmış, 0/+4°C'de ürün taşımaya uygun frigorifik araçlarla kancalara asılı vaziyette, kapıları çıkış noktasında mühürlenerek yapılacaktır. Sevkiyatlarda nakliye satıcıya aittir.
- 3.2 Karkaslarda sıcaklık ölçümü arka çeyrekte trançtan, ön çeyrekte ise koldan yapılacaktır.
- 3.3 Taze soğutulmuş sığır karkaslar kesimi yapıldıktan sonra en geç 48 saat içerisinde teslim edilecektir.

4. Muayene ve Kabul

- 4.1 Etlerin ön muayenesi, kesimin yapıldığı Kombina/Mezbahada yapılacak, kesin kabule esas muayene ise Yozgat Et Kombinasi Müdürlüğü rampasında yetkili Muayene kabul Komisyonu tarafından gerçekleştirilecektir.
- 4.2 Etlerin merkez ısısı 0/+4°C, pH değeri en fazla 6,3 olacaktır.
- 4.3 Üretimde kullanılacak su "İnsani Tüketim Amaçlı İçme Suları Hakkında Yönetmelik'e uygun olacaktır. Üretimde kullanılan suya ait resmi kurum ve kuruluşlarda ya da akredite kuruluşlarınca akredite edilmiş özel laboratuvarlarda yaptırılmış son üç aya ait kimyasal ve son aya ait mikrobiyolojik analiz raporları, kesimhanenin İşletme Onay Belgesi muayene ve kabul aşamasında Muayene Kabul Komisyonuna teslim edilecektir.

5. Tartım

- 5.1 Ödemeye esas ağırlık Kombina kantarında veya idarenin uygun göreceği yerde ve usulde yapılan tartım sonucu belirlenecektir. Teslimatlar da satıcının yetkili elemanı tartım esnasında hazır bulunacaktır.
- 5.2 Tartım yapılırken ortalama ağırlık alınmayacak; her bir karkas (yarım ya da çeyrek) ayrı ayrı tartılacaktır.
- 5.3 İdarece ihtiyaç duyulması halinde, yüklenici kesimin yapılacağı Kombina/Mezbahanın kesim ve üretiminin bütün aşamaları internet üzerinden yayınlanabilecek gerekli altyapıyı oluşturacaktır.

İş bu teknik şartname 5 ana maddeden oluşmuş olup tarafımızca tanzim edilmiştir.
11/04/2022

Halil SABAH
Müdür Yardımcısı

Murat DEMİRCİ
Veteriner Hekim

Selahattin YASIDIMAN
Veteriner Hekim