

ALABALIK KULUÇKAHANELERİNDE ALINACAK BİOGÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Alabalık kuluçkahane işletmelerinin hijyenik ve sağlıklı şartlarda kurulumlarını ve balık hastalıklarının yayılmasını engellemek, kaliteli yumurta ve yavru üretimlerini sağlamak ve ülkemizde yetiştirilen alabalıkların uluslararası standartlarda tüketime sunulma kalitesini artırmak amacıyla alınacak biyogüvenlik önlemlerine ilişkin usul ve esaslar aşağıda belirtilmiştir.

1-İşletme Bölümleri

Biyogüvenlik önlemlerini alacak olan alabalık kuluçkahane işletmelerinde aşağıdaki bölümler bulunmalı, her bir bölüm birbirinden bağımsız olmalı ve bölümler arası personel ve alet-ekipman hareketi kontrollü olmalıdır.

- İnkübasyon bölümü
- Larva- yavru tankları/havuzları,
- Damızlık havuzları,
- Karantina havuzları,
- Yem deposu,
- Nekropsi odası,
- Ekipman, malzeme temizleme, dezenfeksiyon ünitesi,
- Malzeme odası ve depo,
- Aşı, ilaç, dezenfektan maddelerin muhafaza edildiği ünite,
- Jeneratör,
- İdari bölüm ve büro,
- Personel odası/odaları,
- Yemekhane,
- Çalışan personelin giyinme odası.

2-Altyapı ve Biyogüvenlik Önlemleri

(a) Kuluçkahane binasının girişinde, nakil araçlarının tekerleklerinin dezenfeksiyonunu sağlayabilecek dezenfektan havuzu, araçların üst dezenfeksiyonu için yağmurlama dezenfeksiyon ünitesi ile alet, ekipman, malzeme temizleme ve dezenfeksiyonunun yapılabileceği ayrı bir ünite bulunmalıdır.

(b) Kuluçkahanede saklanması gereken ekipman, alet ve malzemeler, bulaşmayı engelleyecek şekilde malzeme odası veya depo içinde bulundurulmalıdır.

(c) Yem depoları, hijyenik koşullarda depolamaya uygun olmalı ve yemler ilgili mevzuat çerçevesinde depolanmalıdır.

(ç) İşletmede bölümler arasında personel/denetçi/ziyaretçi geçişlerinde hijyen kuralları uygulanmalıdır.

(d) Çalışan personel sayısına uygun yeterli büyüklükte kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir oda/odalar ve duş ve tuvalet bulunmalıdır. İşletmedeki personel/denetçi/ziyaretçi hijyen kurallarına uygun kıyafetler giymelidir.

(e) Kuluçkahanelerde mevcut olan oda, koridor ve geçiş ünitelerinde zemin su geçirmez, kolay temizlenebilir, su birikintisine izin vermeyecek şekilde tahliye edilebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden yapılmalı ve bölümler arasında bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.

(f) Kuluçkahane duvarları, tavanı kapı ve pencereleri kolay temizlenir dezenfekte edilebilir olmalıdır.

(g) Kuluçkahanede üretilen damızlık /yavru/yumurta nakillerinde dezenfekte edilmiş alet, ekipman ve taşıma araçları kullanılmalıdır.

(ğ) İşletmenin tamamı havuzlar/tanklar her türlü dış etkilerden arındırılabilir, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

(h) Çöplerin ve atıkların konulması için su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenir ve dezenfekte edilebilir nitelikte taşınabilecek ekipmanlar kullanılmalıdır.

(i) Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden ilgili mevzuat hükümlerine göre izole, bertaraf ve tahliyesi yapılmalıdır.

(i) Sağımı gerçekleştirilen yumurtalara dezenfeksiyon uygulanmalıdır.

(j) Yumurtalar dezenfekte edilmiş tablalara/dolaplara yerleştirilmelidir.

(k) Kuluçka dolapları/tablaları her yeni yumurta girişinden önce dezenfekte edilmelidir.

(l) Kimyasal dezenfeksiyonda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış oksidan ajanlar, aldehidler, bioguanid maddeler, quarterner amonyum bileşiklerini içeren maddeler kullanılmalıdır.

(m) Kuluçkahane Belgesinde belirtilen türlerden farklı balıklar işletmede bulundurulmamalıdır.

(n) Havuzlardaki damızlık stok yoğunluğu en fazla 4 adet/m³ olmalıdır.

3-Kayıt

Alabalık kuluçkahane işletmelerinde damızlık balıklar ve damızlık adayları elektronik yöntem ile markalanmalı ve her türlü işlem kayıt altına alınmalı ve bu amaca uygun arşiv dolabı bulundurulmalıdır. Buna göre;

(a) İşletmede bulunan damızlık alabalıkların (erkek ve dişi olarak ayrı ayrı) menşei, türü, miktarı, ağırlıkları, yaşı, ölüm ve hastalık vakaları,

(b) İşletmeye gelen damızlık alabalıkların (erkek ve dişi olarak ayrı ayrı) karantina kayıtları (karantina başlangıç- bitiş tarihleri, karantina süresince günlük gözlem kayıtları, klinik bulgu ölüm bilgileri),

(c) İşletmede çıkmış olan hastalık kayıtları, örnek gönderim yazıları ve düzenlenen raporlar,

(ç) Sağımı yapılan damızlık alabalıkların yaşı ve yumurta verimi,

(d) Kuluçka dolabına/tablalara konulan yumurtaların miktarı, konuluş tarihi,

(e) Yumurtaların gözlenme, çıkış oranları,

(f) İşletmede kullanılan ve yumurta dezenfeksiyonuna ilişkin kayıtlar (dezenfektan, süre, uygulanan yumurta miktarı vb),

(g) İşletmede uygulanan aşılama, ilaçlama programları ve kullanılan aşı, ilaçların isim, seri no ve son kullanma tarihleri,

(ğ) Her sağım partisinde satılincaya kadar aylık yaşama oranı verileri,

(h) Satışı gerçekleştirilen yumurta veya yavruların miktarı, ağırlığı,

(i) Satış yapılan işletme bilgileri,

(i) Nakil sırasında, stok yoğunluğu ve görülen ölüm oranı,

(j) İşletmede kullanılan yem özellikleri (çap, protein, yağ) ve miktarları,

(k) İşletmede kullanılan suya ait su sıcaklığı, oksijen, pH ölçümleri,

(l) İşletmeyi ziyaret eden kişileri,

kayıt altına alınmalıdır.

HASTALIKTAN ARI DAMIZLIK ALABALIK DESTEĞİ MÜRACAAT DİLEKÇESİ

Adı Soyadı/Şirket Unvanı :
T.C. No/Vergi Kimlik No :
Müracaat Tarihi :
Tesis (Proje) Adı :
Tesis Adresi :
Telefonu :
Kuluçkahane Belge No/Onay Tarihi :
Proje Kapasitesi :
Mevcut Üretim Kapasitesi :

Yukarıdaki bilgilerin doğruluğunu kabul ediyorum ve 2018/11460 sayılı Tarımsal Desteklemelere İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı gereği 2018 yılı Uygulama Esaslarını Belirleyen 2018/.... sayılı Tebliğ kapsamında hastalıktan ari kuluçkahanelerde damızlık alabalık desteğinden yararlanmak istiyorum.

.../.../2018
Adı Soyadı/Şirket Unvanı
İmza/Kaşe

DAMIZLIK ALABALIK (MARKALI) TESPİT TUTANAĞI

İşletmenin Adı :
 İşletmenin Adresi :
 Kuluçkahane Belge No :
 Kuluçkahane Belge Onay Tarihi :
 Mevcut Üretim Kapasitesi (adet/yıl) :
 Müracaat Tarihi :
 Tespit Tarihi :
 Damızlık Alabalık Miktarı (adet) :

Varsa belirtilmesi gereken diğer hususlar:

.....

Not: Markalanmış damızlık balıkların marka numaraları ve bilgileri yerinde kontrol edilerek, SKS'ye (Su Ürünleri Kayıt Sistemi) kaydedilmek üzere liste halinde işletmeden temin edilerek imza altına alınıp, bu tutanağa eklenir.

İşletme
Sorumlusu

İl Müdürlüğü Görevlisi

İl Müdürlüğü Görevlisi

Adı Soyadı

.....

.....

.....

Unvanı

.....

.....

.....

İmza

.....

.....

.....

DAMIZLIK ALABALIK DESTEKLERİ İÇMAL-1

İLİ:

İLÇESİ:

DÖNEM/YIL:

Kişinin Adı Soyadı/Firma Unvanı	T.C. Kimlik /Vergi No	ÜRÜN				Üretici Birliği veya Kooperatif kesinti payı	Merkez Üretici Birliği kesinti payı	Kesinti Sonrası Toplam Destekleme
		Mevcut Proje Kapasitesi (adet/yıl)	Mevcut Damızlık Miktarı (adet)	Desteklenecek Toplam Damızlık Miktarı (adet)	Desteklenecek Tutarı (TL)			

Düzenleyen:	Kontrol Eden	Onaylayan
.../.../2018	.../.../2018	.../.../2018
Adı ve Soyadı:	Adı ve Soyadı:	Adı ve Soyadı:
Unvanı:	Unvanı:	Unvanı:
İmza:	İmza:	İmza:

DAMIZLIK ALABALIK DESTEKLERİ İÇMAL-3

İLİ :
DÖNEM/YIL :

Sıra No	İlçe Adı	Toplam Üretici Sayısı (adet)	Destek Toplamı		Üretici Birliği/ Kooperatif Toplam kesinti payı	Merkez Üretici Birliği Toplam kesinti payı	Kesinti Sonrası Toplam Destekleme
			Miktar (adet)	Tutar (TL)	Tutar (TL)	Tutar (TL)	Tutar (TL)
TOPLAM							

Düzenleyen:	Kontrol Eden	Onaylayan
.../.../2018	.../.../2018	.../.../2018
Adı ve Soyadı:	Adı ve Soyadı:	Adı ve Soyadı:
Unvanı:	Unvanı:	Unvanı:
İmza:	İmza:	İmza:

TAAHHÜTNAME

..... İli, İlçesi, Mevkiinde bulunan
.....kuluçkahane belge numaralı ve kapasiteli alabalık
yumurta/yavru üretimini gerçekleştirdiğim işletmemde, “Hastalıktan Ari Kuluçkahanelerde
Damızlık Alabalık Desteği”nden yararlanmak üzere, müracaatımdan itibaren en az 3 yıl
boyunca 2018/..... sayılı “Hastalıktan Ari Alabalık Kuluçkahanelerinde Damızlık Alabalık
Desteklemelerine İlişkin Tebliğ” kapsamında “Alabalık Kuluçkahanelerinde Alınacak
Biyogüvenlik Önlemleri” (Ek-1) ile belirlenen şartları sağlayacağımı ve yine bu tebliğde
belirtilen hastalıklar açısından izlemeye alınarak hastalıktan ari alabalık kuluçkahanesi olarak
üretimime devam edeceğimi taahhüt ediyorum.

.../.../2018

Adı Soyadı/Şirket Unvanı

İmza/Kaşe