



Kılavuza Giriş

Bu kılavuzda bir et kesim tesisi, kıyma üreten bir tesis veya hazırlanmış et üreten bir tesisin kurulması hakkında önemli bilgiler edineceksiniz. Ayrıca et tesisinizde, örneğin hijyen ve diğer düzenlemeler konusunda işlerin düzgün yürütülmesi hakkında da bilgi edineceksiniz.

Bir et tesisinde her bir aşamada ne yapılacağını ve nasıl çalışılacağını önceden bilmeniz önemlidir. Bunları bilerseniz her şey yolunda gider ve hem müşteriler hem de gıda müfettişi mutlu olur.

Bu kılavuz altı bölüme ayrılmıştır.

- **1. Bölüm, Kuruluş.**
 1. Bölüm, bir et tesisi kurmak için ihtiyaç duyulan bilgilerin bir özetidir.
- **2. Bölüm, Tesis.**
 2. Bölüm, tesislerin uygunluğuna ilişkin şartlar hakkında bilgiler içermektedir.
- **3. Bölüm, Faaliyetler.**
 3. Bölüm, faaliyetlerle ilgili bilgiler içermektedir.
- **4. Bölüm, Personel.**
 4. Bölüm, personellerle ilgili şartları içermektedir.
- **5. Bölüm, Öz denetim planı.**
 5. bölümde öz denetim faaliyetleriyle ilgili bilgiler bulacaksınız. Bu bilgiler, et tesisiniz için bir öz denetim planı oluşturmanıza yardımcı olacaktır.
- **6. Bölüm, Terimler.**

Bu kılavuz, bir işletmenin kurulması ve işletilmesine dair genel bilgiler içermemektedir. Bu tür bilgileri içeren bağlantılar www.evira.fi/en/operatorguidance sayfasında sunulmuştur.

Metinde bazı sözcüklerin altı çizilmiştir.

Aşağıdaki konularda bilgiler edineceksiniz:

- ▶ Binanın tesisiniz için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Tesisiniz ve faaliyetleriniz için yetkili kurumların onayına nasıl başvurabilirsiniz?
- ▶ Et işleme tesislerinin şartları nelerdir?
- ▶ Et veya et ürünlerinin işlendiği bir tesisin faaliyetlerinde başka neler gereklidir?
- ▶ Et veya et ürünlerinin işlendiği tesislerin personeli için hangi şartlar gereklidir?
- ▶ Bir et işleme tesisinin öz denetim planı ile ne kast edilmektedir?