

YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR

Çağrı Dönemi 2

Tedbir 103: Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması ile İlgili Fiziki Varlıklara Yönelik Yatırımlar

Sektör 103-2: Kırmızı Et ve Et Ürünleri

GENEL KRİTERLER	
1	"Mevcut-Yeni Yapı/Bina Listesi" eksiksiz ve doğru olarak doldurulmalıdır.
2	Makine-Ekipman yerleşim planı ile mimari plan uyumlu olmalıdır.
3	Mimari proje, spesifik uygunluk kriterlerindeki kapasite sınırlarıyla uyumlu olmalıdır.
4	Mimari proje/ Makine-Ekipman yerleşim planı, iş planında ki ifadelerle uyumlu olmalıdır.
5	Yatırımda Kullanılacak Olan Mevcut ve Yeni Alınacak Tüm Makine-Ekipmanlar, "Makine Ekipman Yerleşim Planı ve Listesi"nde eksiksiz ve doğru şekilde gösterilmelidir.
6	Destek talebinde bulunulan makine-ekipmanın kapasitesine karar verilirken dikkat edilen hususlar ve hesaplama kriterleri, yatırım ölçeğine uygun olmalıdır.
7	Yenilenebilir enerji sisteminin toplam kapasitesi işletmenin kurulu gücünü geçemez.
8	Kurulacak yenilenebilir enerji sistemi işletme ile aynı parselde olmalıdır.

İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER	
A	Et İşleme Tesislerine Özel Kriterler
1	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeye kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2	Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3	Üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5	Makine yerleşim planı mimari proje ile uyumlu olmalıdır.
6	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
7	Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
8	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
9	İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
10	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
11	İşletmenin üretim birimlerinde oluşan atık suların tahliyesi için üretim mahallerindeki zeminlerde gerekli tahliye kanalları imal edilmelidir. Üzeri haşere girişini önleyecek ve gerektiğinde çıkarılarak drenajın kolay temizlenmesine olanak sağlayacak metalle kaplı olmalıdır.
12	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve

	dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
13	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
14	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun, gerektiğinde kolayca temizlenebilirler malzemedir yapılmış olmalıdır.
15	Tüm üretim alanları; kirli havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikte havalandırma tesisatı içermelidir.
16	Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.
17	İşletmede kullanılan dezenfektanlar vb. kimyasalların depolanacağı ayrı bir alan bulunmalıdır.
18	İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
19	İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
20	İşletme, hammadde ve ürünlerin gerekli kalite kontrollerinin yapılabileceği ayrı bir laboratuvar alanı içermelidir.
B	Kesimhanelere Özel Kriterler
1	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2	Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3	Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5	Makine yerleşim planı mimari proje ile uyumlu olmalıdır.
6	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
7	Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
8	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
9	İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
10	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
11	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
12	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
13	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
14	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır
15	Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır

16	İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
17	Tesiste hayvanların kabulü ve kontrolü için bir oda ya da kapalı bir alan olmalıdır.
18	Tesiste kesim için bekleyen hayvanlar için yeterli ahır alanı olmalıdır.
19	Kesimhanede hasta hayvanlar için ayrılmış bir kısım olmalıdır.
20	Tesiste mide ve bağırsakların çıkarımı ve temizlenmesi için ayrı bir oda olmalıdır.
21	Tesiste kesim hattı boyunca akan kanı toplayacak drenaj sistemi ve buna bağlı kanın toplandığı bir depo olmalıdır.
22	İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
23	Hastalıklı olduğu tespit edilen hayvanların imhası için, krematoryum alanı ayrılmış olmalıdır. (İşletmenin hastalıklı hayvanların ortadan kaldırılması için rendering firması ile anlaşması var ise bu kriter aranmaz.)
C	Et Parçalama Tesislerine Özel Kriterler
1	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2	Parçalama tesisi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3	Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5	Makine yerleşim planı mimari proje ile uyumlu olmalıdır.
6	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
7	Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
8	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
9	İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
10	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
11	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
12	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
13	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
14	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır
15	Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır
16	Parçalama, kemikten ayırma ve paketlenme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş oda ve/veya odalar bulunmalıdır.
17	İşletme, paketlenmiş ve paketlenmemiş et için ayrı ayrı olmak üzere kapasitesine uygun

	soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
18	İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
19	İşletme, paket veya ambalaj materyallerinin hijyenik koşullara uygun nitelikte depolandığı ve materyali bulaştırabilecek odalarla hiç bir hava bağlantısı olmayan özellikte odalara sahip olmalıdır.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR	
A	IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi
Hayvan Refahı Kapsamında Alımı Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar	
a	Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Kesim Hücresi veya Sabitleme Ekipmanı
2	Sersemletme Makinesi
3	Padok (Bu konuda inşai tesis yapılmamış ise)
4	Canlı Bekleme Ünitesi Hayvan Suluğu
5	Havalandırma Sistemi
Halk Sağlığı, Hijyen ve Ürün Kalitesi Kapsamında Alımı Zorunlu Görülen Makine-Ekipmanlar	
a	Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	İmha Fırını
2	Kan/Pis Su Kanalı, Kanama Hattı ve Kanama Konveyörü
3	Kaldırma Elevatörü ve Kaldırma Vinci
4	İşleme Hattı
5	İşlem Platformu
6	Deri Yüzme Makinesi
7	İşkembe Çıkartma Makinesi
8	Bacak Açma Kilitleme Aparatı
9	Kan Tankı
10	Yıkama Kabini
11	Ayak/Boynuz Kesme Makası
12	Döş Açma Testeresi
13	Askı Arabası
14	Atık Tankı
15	Şut
16	Havai Hat Kantarı
17	Soğuk Hava Depoları
b	Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Konveyör
2	Çalışma Tezgahı

3	Soğuk Hava Depoları
B	Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi
a	Kırmızı Et Kesimhanesinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar
1	Kaldırma Vinci ve Aktarma Vinci
2	Kan/Pis Su Kanalı, Kanama Hattı ve Kanama Konveyörü
3	Kesim Hücresi
4	İşleme Hattı
5	Deri Yüzme Makinesi
6	İşkembe Çıkartma Makinesi
7	Ayak/Boynuz Kesme Makası
8	Döş Açma Testeresi
9	Askı Arabası
10	A
11	Soğuk Hava Depoları
b	Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar
1	İşleme Konveyörü
2	Çalışma Tezgahı
c	Kırmızı Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar
ca	Sucuk Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için) (doğal olgunlaştırma yapılmayan tesislerde)
5	Fermentasyon Ünitesi
6	Askı Arabaları
7	Metal Dedektörü
cb	Sosis Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)
5	Askı Arabaları
6	Haşlama Makinesi
7	Sosis Soyma Makinesi (soyulmuş sosis üreten tesisler için)
8	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
9	Metal Dedektörü
cc	Salam Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)

5	Askı Arabaları
6	Haşlama Makinesi
7	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
8	Metal Dedektörü
cd	Kavurma Üretimi
1	Kavurma Kazanı
2	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
3	Metal Dedektör
ce	Pastırma Üretimi
1	Pastırma Presi
2	Askı Arabaları
3	Metal Dedektörü
cf	Döner Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Et Yaprak Açma Makinesi
3	Soğuk Hava Deposu
4	Metal Dedektör
cg	Dana Jambon Üretimi
1	Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Dolum Makinesi
3	Fırın
4	Masaajlama Makinesi
5	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
6	Metal Dedektör
ch	Endüstriyel Köfte Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Mikser
3	Fırın
4	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
5	Metal Dedektör
C	Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar
1	Solar Panel (Alınacak paneller tek tip teknik özelliklere sahip olacak)
2	İzleme Sistemleri

NOT:

- Bu listede yer alan makine ekipmanların ve inşaat işlerinin teknik projede yer almaması durumunda, başvuru sahibinden ek bilgi ve açıklama talep edilerek, gelen bilgi ve açıklama çerçevesinde ilgili makine ekipmanların/inşaat işlerinin alımı/yapımı zorunlu tutulabilir.
- Bir ürün üretim aşamasında alınan ortak makine-ekipman diğer ürün üretim aşamalarında da kullanılabilir.