

YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR

Çağrı Dönemi: 2

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

Sektör 103-3: Kanatlı Eti ve 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 malzemeyle 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.
13	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yağışmayı 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.
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 arıtılabilecek 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.
11	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
12	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir.
13	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yağışmayı 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	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.
C	Et Parçalama Tesislerine Özel Kriterler
1	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeye 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 malzemeden olmalıdır.
11	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
12	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden 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	Kanatlı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Sersemletme Makinesi ve Bayıltma Kabini
	Halk Sağlığı, Hijyen ve Ürün Kalitesi Kapsamında Alımı Zorunlu Görülen Makine-Ekipmanlar
a	Kanatlı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Canlı Kabul Bölümü
2	Boğazlama Makinesi
3	Kan/Pis Su Kanalı
4	Yakma Fırını
5	Kafa Kesme Makinesi
6	Ayak Kesme Makinesi
7	Makat Kesme Makinesi
8	İç Organ Alma Makinesi
9	Taşlık Makinesi
10	Hat Yıkama Ünitesi
11	Kursak Temizleme Makinesi
12	Yıkama Kabini
13	Soğuk Hava Deposu
c	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	Kanatlı Kesimhanesinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar
1	Sersemletme Makinesi ve Bayıltma Kabini
2	Canlı Kabul Bölümü
3	Kan/Pis Su Kanalı
4	Kafa Kesme Makinesi
5	Ayak Kesme Makinesi
6	Makat Kesme Makinesi
7	Taşlık Makinesi
8	Yıkama Kabini
9	Kursak Temizleme Makinesi
10	Soğuk Hava Deposu
11	Sıcaklık İzleme Otomasyonu

b	Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar
1	Konveyör
2	Çalışma Tezgahı
c	Beyaz Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar
ca	Sosis Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Dolum Makinesi
4	Fırın
5	Sosis Soyma Makinesi
6	Soğuk Hava Deposu
cb	Fermente Sucuk Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Dolum Makinesi
4	Fırın
5	Soğuk Hava Deposu
cc	Salam Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Dolum Makinesi
4	Fırın
5	Soğuk Hava Deposu
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.