

YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR

Çağrı Dönemi: 2

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

Sektör 103-4: Su 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 planındaki 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	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	Soyunma odası, duş, tuvalet vb. girişleri üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
8	İşleme tekniğine göre ham madde kabul odası, ön muhafaza odası, paketleme-yıkama-işleme ve değerlendirme alanları, Soğuk muhafaza odası/ donmuş muhafaza odası olmalıdır.
9	Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
10	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
11	İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır

12	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
13	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.
14	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
15	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde imal edilmiş olmalıdır.
16	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun gerektiğinde kolayca temizlenebilir malzemeden yapılmış olmalıdır.
17	Farklı balık üretimleri için üretim hatları birbirinden ayrılmış olmalıdır.
18	Soğuk hava depo kapasitesi işletmenin işleme kapasitesiyle uyumlu olmalıdır.
19	Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunmalıdır. Havalandırma sistemi, bulaşık alandan temiz alana mekanik hava akımını önlemelidir. Havalandırma sistemi; filtrele, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilecek şekilde projelendirilmelidir.
20	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 atık su arıtma tesisi bulunmaması durumunda) işletme kendi bünyesinde atık su arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
21	İşletme, hammadde ve ürünlerin gerekli kalite kontrollerinin yapılabileceği ayrı bir laboratuvar alanı içermelidir.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR	
A	IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi
1	Phmetre
2	Hijyen İstasyonu
3	Su Arıtma Ünitesi (ozonlama, klorlama, UV, vb)
4	Atık Yönetim Sistemi (Katı atık dolum istasyonu, atık tankları, Izgara ve süzgeç, Filtrasyon sistemi, Basınçlı yıkama makinesi)
5	Metal dedektörü
6	Sterilizasyon Fırını
B	Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi
a	Taze Soğutulmuş Su Ürünleri Prosesi
1	Buz Makinesi
2	Çalışma tezgahı ve konveyör

3	Boylama hattı
4	Soğuk muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
5	Proses tankı
b	Taze Dondurulmuş Su Ürünleri Prosesi
1	Şoklama ünitesi
2	Ürün taşıma arabası (şok odaları için) (IQF dondurmaya tercih eden firmalar için zorunlu değildir.)
3	Buz makinesi
4	Çalışma tezgahı
5	Boylama Hattı
6	Soğuk muhafaza ve donmuş muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
7	Glaze Makinesi
8	Ambalaj makinesi
c	Su Ürünlerinin Tütsülenmesi
1	füme ürünler için füme fırını (otomatik veya geleneksel vs)
2	Proses Tankı
3	Soğuk muhafaza ve donmuş muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
4	Şoklama ünitesi
5	Ambalaj makinası
6	Çalışma tezgahı
d	Fileto Ürünler
1	Fileto makinesi
2	İç organ alma makinesi
3	Çalışma tezgahı (fileto için)
4	Ambalaj makinesi
5	Şoklama ünitesi
e	Konserve Ürünler
1	Konserve kapama makinesi
2	Konserve ürünlerde ön pişirme fırınları ve sterilizasyon makinesi (Otoklav)
3	Konserve ürünlerde etiketleme öncesi kutuların dış yüzeylerini kurutma makinesi
4	Soğuk ve donuk muhafaza için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
5	Çalışma tezgahı (fileto için)
f	Yumuşakça ve Çift Kabuklu Su Ürünleri İşlenmesi
1	Dövme makinesi
2	Buhar makineleri (otoklav)
3	Proses Tankı (Haşlama ve pişirme amaçlı)
4	Soğuk muhafaza ve donmuş muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu

5	Çalışma tezgahı
g	İnsan Tüketimine Yönelik Balık Yağı Üretimi
1	Çalışma tezgahı ve konveyör
2	Pres makinesi
3	Dekantör
4	Endüstriyel Santrifüj
5	Yağ Tankı
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.