



**TÜRK STANDARDI TASARISI**  
DRAFT TURKISH STANDARD

**tst 9300**

ICS 03.080.30; 65.040.10

---

**İŞ YERLERİ - HAYVAN PAZAR YERLERİ – GENEL  
KURALLAR**

Workplaces – Livestock bazaar - General rules

**1. MÜTALAA**  
2014/98298

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

---

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
**NecatibeyCaddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA**

## Ön söz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü Hizmet İhtisas Kurulu'na bağlı TK38 Sosyal Hizmetler Teknik Komitesi tarafından TS 9043 (2005)'ün revizyonu olarak hazırlanmış ve daha sonra, TSE Teknik Kurulu'nun ..... tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

## İçindekiler

<b>1</b>	<b>Kapsam.....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Atıf yapılan standard ve/veya dökümanlar .....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Tarifler.....</b>	<b>2</b>
3.1	İş yeri.....	2
3.2	Hayvan pazar yeri .....	2
3.3	Padok .....	2
3.4	Kantar.....	2
3.5	Hayvan zaptetme tertibatı (travay).....	2
3.6	Yem depolama yerleri .....	2
3.7	İdare bölümü .....	2
3.8	Sosyal bölüm.....	2
3.9	Gübre çukuru .....	2
3.10	Menşe şahadetnamesi .....	2
3.11	Sağlık raporu .....	3
<b>4</b>	<b>Genel kurallar .....</b>	<b>3</b>
4.1	Yapısal özellik ile ilgili kurallar .....	3
4.2	İşletmecilik ile ilgili kurallar .....	6
4.3	Çalışanlar ile ilgili kurallar .....	7
4.4	Teknik donanım ile ilgili kurallar .....	8
<b>5</b>	<b>Çeşitli hükümler .....</b>	<b>8</b>
	<b>Yararlanılan kaynaklar .....</b>	<b>98</b>



## İş yerleri - Hayvan pazar yerleri – Genel kurallar

### 1 Kapsam

Bu standard, hayvan pazar yerinin yapısal özellik, işletmecilik, çalışanlar ve teknik donanım ile ilgili genel kurallarını kapsar.

**Not -** Bu standard metninde bundan sonra "hayvan pazar yeri" ifadesi yerine "iş yeri" ifadesi kullanılmıştır.

### 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. \* İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk standardlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 13346	İş yerleri - Genel kurallar	Workplaces - General rules
TS 7666	Hayvan pazar yerleri kuruluş kuralları *	Livestock fair grounds-Foundation rules
TS 266	Sular - İnsanî tüketim amaçlı sular	Water intended for human consumption
TS 1258	Temiz su tesisatı hesap kuralları	Rules for calculation for installation water supply on building
TS EN 1508	Su temini-Su depolama sistemleri ve bileşenlerinin özellikleri	Water supply-Requirements for systems and components for the storage of water
TS 8365	Kaynaklar (membalar)- Koruma kuralları	Springs- Safety rules
TS 2512	İçme ve kullanma sularının klorlanması	Chlorination of drinking and domestic waters
TS HD 60364-1	Binalarda elektrik tesisatı bölüm 1: Kapsam, konu ve temel prensipler	Low-voltage electrical installations - Part 1: Fundamental principles, assessment of general characteristics, definitions
TS HD 384-4-41 S2		
TS 3419	Havalandırma ve iklimlendirme tesisleri - Projelendirme kuralları	Ventilation and air conditioning installation - requirements of projecting
TS 3420	Havalandırma ve iklimlendirme tesislerini yerleştirme kuralları	Principles for the disposition of ventilation and air conditioning installations
TS 6075	Ecza dolabı	Medicine cabinet
TS 4156	Yangın önleme - Umumi yerlerde - Gruplandırma, ekipman ve sistemler – Genel	General rules for fire protection in common places grouping, equipment and systems
TS 8357	İş yerleri - Halka veya müşterilere açık tuvaletler - Sınıflandırma - Genel ve özel kurallar	Work places - Public toilets - The classification, - General and spesific rules
TS 12201	Sabit atık kapları - Bölüm 1: Mıyılı, çift mıyılı veya cep kaldırma düzeneekli düz veya bombeli kapaklı 10,000 litreye kadar kapasiteli kaplar - Boyutlar ve tasarım	Stationary waste containers - Part 1: Containers with a capacity up to 10000 l with flat or dome lid(s), for trunnion, double trunnion or pocket lifting device - Dimensions and design
TS 7036	İş yerleri - Lokantalar - Genel kurallar	Work places - Restaurants - General rules
TS 7666	Hayvan pazar yerleri kuruluş kuralları	Livestock Fair Grounds-Foundation Rules

### 3 Tarifler

#### 3.1 İş yeri

Tarifi TS 13346'da verilmiştir.

#### 3.2 Hayvan pazar yeri

Kasaplık ve damızlık büyükbaş (sığır, manda) ve küçükbaş hayvanlarla (koyun, keçi vb.), tek tımsaklı hayvanların (at, eşek, katır) alım-satımının yapıldığı, alım-satımı yapılmıca kadar barındırılıp teşhir edildiği, her türü ihtiyaçlarının (yem, su vb.) karşılandığı yer.

#### 3.3 Padok

Pazar yerinde hayvanların tek veya gruplar halinde teşhir ve muhafazalarını sağlamak için yapılmış gerektiğinde gölgelik, suluk, yemlik, gübre tahliye kanalı vb. kısımları ihtiva eden etrafı çevrili bölme.

##### 3.3.1 Kapalı padoklar

Pazar yerindeki dış etkenlerden ve hava şartlarından korunabilmeleri için yapılmış, her tarafı kapalı, içerisi bölmelere ayrılmış mahaller.

##### 3.3.2 Açık padoklar

Kapalı padoklarda geceleyen ve dinlenmeye alınan hayvanların satışa arzedildiği, bölmelere ayrılmış üstü kapalı, yan tarafları açık mahaller.

##### 3.3.3 Gölgelik

Padoktaki hayvanları güneş vb. tabiat şartlarından korumak maksadıyla yapılmış, etrafı açık, üstü kapalı kısım.

##### 3.3.4 Yükleme-boşaltma rampası

Hayvan pazar yerinde, hayvanların indirilmesi veya yüklenmesi için araçların kolaylıkla yanaşıp yükleme ve boşaltma yaptığı, önünde dezenfektan havuzu bulunan yer.

#### 3.4 Kantar

Hayvanların tek tek veya gruplar halinde tartımlarını yapan ve tartı sonuçlarını hayvan türü, ırkı, cinsi ve ağırlığına ilişkin kartela veya yazılı döküm şeklinde veren, gerektiğinde bilgisayara bağlanabilen, uygun kapasiteli ve etrafı korumalı tartı aleti.

#### 3.5 Hayvan zaptetme tertibatı (travay)

Hayvanların pazar yerine girişlerinde muayene vb. işlemlerinin yapılmasına imkan verecek biçimde düzenlenmiş, bazılarında kantar da bulunan otomatik veya yarı otomatik tertibat.

#### 3.6 Yem depolama yerleri

Pazar yerindeki hayvanların yem ihtiyaçlarının karşılanması için yemlerin depolanması amacıyla ayrılmış mahaller.

#### 3.7 İdare bölümü

Hayvan pazar yeri yöneticilerinin ve veteriner hekimin, iş ve işçi ilişkilerini düzenledikleri, muhasebe ve diğer işletme işlemlerini yaptıkları mahal.

#### 3.8 Sosyal bölüm

Hayvan pazar yerine gelen alıcı, satıcı ve diğer iş sahiplerinin çay, kahve, meşrubat gibi içecek ve yiyecek ihtiyaçlarını karşılayarak dinlendikleri lokal; kırtasiye ve malzeme satışının yapıldığı satış yeri, tuvalet ve lavaboların bulunduğu mahal.

#### 3.9 Gübre çukuru

Hayvanların pazar yerindeki gübrelerinin toplandığı ve kaldırılmıca kadar muhafaza edildiği yer.

#### 3.10 Menşe şahadetnamesi

Hayvanların nevi, cinsi, adedi, sahibinin adı ve adresi ile çıkış yerinde bulaşıcı ve salgın hayvan hastalıklarının bulunmadığını gösteren, ilgili kurumlar tarafından verilen belge.

### 3.11 Sağlık raporu

Menşe şahadetnamesine dayalı olarak ilgili kurumun yetkili veteriner hekimlerince hayvanlar için tek tek veya toplu halde düzenlenen belge.

## 4 Genel kurallar

### 4.1 Yapısal özellik ile ilgili kurallar

**4.1.1** İş yerinin yapısal özellikleri ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalı:

- İş yerinin tabelası ve varsa şubeleri,
- İş yerinde bulunması gereken mekan ve mahaller ile bunların özellikleri, yerleşim düzeni ve yerleşim birimlerinin tefrişi,
- İçme ve kullanma suyu ile ilgili özellikler,
- İş yerinin çevreye uyumu ile ilgili alınacak tedbirler,
- İş yerinde çalışan sayısına bağlı olarak oluşturulması zorunlu olan mekan ve mahaller ile bunların özellikleri ve bulundurulacak araç ve gereçler,
- İş yerinde çalışan sayısının sürekli olarak elli işçi ve üzerinde olması halinde oluşturulacak iş yeri sağlık birimleri ile iş yeri hekimlerine yönelik tedbirler,
- İş yerinin ısıtma, aydınlatma ve havalandırma şekli ile elektrik tesisatı, bu tesisatın korunması, su tesisatı ve var ise asansörün taşıması gereken özellikler,
- İş yerinde yangından korunma ile ilgili alınacak tedbirler,
- İş yerinde otopark bulunması halinde taşıması gereken özellikler.

**4.1.2** İş yerinde gerektiğinde toplantı yapılabilecek, gerekli eğitim araçları ile donatılmış eğitim odası, iş yeri yöneticisine ve bölüm yöneticilerine ait ayrı çalışma mekan veya mahalleri bulunmalıdır.

**4.1.3** İş yerinde konukların karşılanıp bilgilendirme faaliyetlerinin gerçekleştirilebileceği mekan gerekli donanımına sahip olmalıdır.

**4.1.4** İş yerinde iletişim ve güvenlik konusunda gerekli araç, gereç ve yeterli alt yapı sağlanmalıdır.

**4.1.5** İş yeri, sel baskınına veya toprak kaymasına maruz kalabilecek yerlerde kurulmamalı, Şehir içinde meskun mahalde olmamalı, ana yola yakın olmalı; okul, sağlık kuruluşt, itfaiye, ibadethane, mezarlık, yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı madde deposu vb. yerlerin yakınında olmamalı, istenildiğinde toplu ulaşım aracı ile gidilebilecek yerlerde kurulmalıdır.

**4.1.6** Pazar yeri zemininde kullanılan beton, beton zeminin eğimi, hayvan gruplarını ayırmak için kullanılan çit, büyükbaş ve küçükbş hayvan yemlikleri ve sulukları, gölgelik, yem yolları ve padoklar TS 7666'ya göre düzenlenmelidir.

**4.1.7** Pazar yerinin açılması ve işletilmesiyle ilgili, mevzuatta öngörölen izin, ruhsat vb. tüm belgeler alınmış olmalıdır.

**4.1.8** Pazar yeri, kurulacağı yerleşim yerlerinde ihtiyaca cevap verebilecek kapasite ve özellikte olmalı, kombinaların bulunduğu yerleşim yerlerinde kombinalara yakın olmalıdır.

**4.1.9** Giriş ve çıkış kapıları hayvan nakil araçlarının rahatça girip çıkacağı genişlikte tek veya ayrı ayrı iki kapı halinde olmalıdır. Personel, alıcı ve satıcıların girip çıkabilmeleri için uygun aralıklarda kapılar bulunmalıdır. Pazar yerine farklı yönlerden araçlı veya araçsız rahatça ulaşılabilmesi, hayvan nakli maksadıyla gelen araçlar için pazar yeri dışında uygun yerlerde ve yeterli büyüklükte araç park yeri bulunmalıdır. Araç park yerleri ile pazar yeri giriş - çıkış kapıları birbirine yakın olmamalıdır.

**4.1.10** Pazar yerinin etrafı, en az 1,5 metre yüksekliğinde sağlam bir ihata duvarı ile veya ihata duvarı amaçlarını temin edebilecek kafes tel, beton plaka vb. uygun bir malzeme ile çevrilmelidir.

**4.1.11** Pazar yerinde, giriş ve çıkış kontrolünü sağlayan görevliler için ayrı ayrı kulübeler bulunmalıdır.

**4.1.12** Pazar yerinde, hayvanların pazara getirildiğinde indirilmesi, pazar çıkışında ise götürülmesi esnasında yüklenmesi için boşaltma-yükleme rampaları inşa edilmelidir. Rampalar hayvanların sağlık muayene kontrolleri ile işaretleme vb. hizmetlerin yapılmasına imkan verecek özellikte ve büyüklükte olmalı veya hayvan pazarının kapasitesi ile uyumlu olarak, rampaların başlangıcında indirme rampasında ilk kabul padoğu, yükleme rampasında bekleme padoğu düzenlenmelidir.

**4.1.13** Pazar yerinde getirilen hayvanların menşe şahadetnamelerinin veya veteriner sağlık raporlarının incelendiği bir mahal bulunmalı; pazarın ayrı bir yerinde, hasta veya hasta olduğundan şüphe duyulan hayvanların barındırılmaları, müşahede altında tutulmaları ve karantinaya alınmaları için sağlam hayvanlarla irtibatı olmayan karantina bölmeleri düzenlenmeli, karantina bölmelerinin rampası olmalıdır.

**4.1.14** Karantina ahırında beton yemlikler, her bir büyükbaş hayvan için ayrı olan pasif basınçlı kollektif suluk bulunmalıdır.

**4.1.15** İdari, sosyal ve hizmet tesisleri için ayrılan yer dışında büyükbaş hayvanlar için hayvan başına 3 m<sup>2</sup>, küçükbaş hayvan için 1 m<sup>2</sup> yer bulunmalıdır.

**4.1.16** Pazar yerinde, hayvanları muayene etmek ve diğer işlemleri (eneme, damgalama vb.) gerçekleştirmek için uygun bir bölme bulunmalıdır.

**4.1.17** Kapalı padoklar zeminden uygun yükseklikte olmalı ve yeteri kadar havalandırma bacasına sahip olmalıdır. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar için ayrı ayrı padoklar bulunmalıdır. Büyükbaş hayvan padoklarında hayvanların bağlanması için bölme veya bağlama hattı bulunmalı, küçükbaş hayvan padokları ise sürülerin birbirine karışmayacağı bir yapıda olmalıdır. Padoklar servis yollarına % 2 meyilli olmalıdır.

**4.1.18** Kapalı ve açık padokların zemini, kolay temizlenecek şekilde servis yoluna doğru eğimli yapılmalı ve servis yolundaki kanallar yeterli eğim ve genişlikte olmalıdır. Servis yolları en az 3,5 metre genişlikte, temizlik vasıtalarının rahatça hareket etmesine imkan verecek şekilde yapılmalı, pazarlama padokları arasındaki sevk yolu 1,5 metre genişlikte olmalıdır.

**4.1.19** Pazar yerinde hayvanların güneşin zararlı etkisinden ve yağıştan korunabilmeleri için açık padokların üzeri, ısıyı geçirmeyecek malzemeden yapılmış levhalar vb. malzemelerle sundurma şeklinde örtülmelidir.

**4.1.20** Pazar yerinde, hayvanların satılana kadar birkaç gün bekleyeceği hayvan park yerleri bulunmalıdır.

**4.1.21** Hayvanların gerektiğinde tartılmaları amacıyla bir kantar ve kantar görevlileri için bir tartı kulübesi bulunması zorunludur. Kulübenin kantara bakan kısmı açık ve kantarın görülebileceği bir camla kaplı olmalı; kantarların zemini, hayvanların kaymasını önleyecek bir malzemeden yapılmalıdır.

**4.1.22** Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarla, tek tırnaklı hayvanların tartılacağı kantarlar ayrı ayrı düzenlenmelidir.

**4.1.23** Yem depolama mahalleri, yeteri kadar hayvan yemi depolayacak ve yemin özelliğini bozmayacak şekilde düzenlenmelidir.

**4.1.24** Pazar yerinde kullanılan suyun özelliği TS 266'ya, tesisatı TS 1258'e uygun olmalı, su kesilmesi halinde hayvanların içme suyu ihtiyacını karşılayacak kapasitede TS EN 1508'e uygun su deposu bulunmalıdır. Suyun şebeke suyu haricinde başka bir kaynaktan temin edilmesi durumunda, kaynak TS 8365'e uygun korunmalı, suyun dezenfeksiyonu için gerekli tedbirler alınmalı, resmi bir kurum tarafından her ay bakteriyolojik ve üç ayda bir kimyasal analizler yapılmalı, sonuçlar saklanmalı ve suyun klorlanması TS 2512'ye göre yapılmalıdır. Pazar yerinde temizlik yapmaya uygun basınçlı su sistemi ve dezenfeksiyon için sabit veya seyyar dezenfeksiyon alet ve araçlarının bulunması zorunludur.

**4.1.25** Pazar yerinde kurulan elektrik tesisatının özelliği TS IEC 60364-1'e, elektrik güvenliği ile ilgili özellikler TS HD 384-4-41 S2'ye uygun olmalıdır. Elektrik kesintisine karşı tercihan jeneratör, şarjlı, akülü veya pilli aydınlatma cihazları bulundurulmalıdır.

**4.1.26** Alıcı ve satıcıların telefon görüşmelerini yapabilmeleri için uygun yerlere telefon kabini konulmalıdır.



**4.1.27** Pazar yerinde alıcı-satıcıların içerden veya dışarıdan telefonla arandıklarında bulunabilmeleri, genel duyuru ve anonsların yapılabilmesi için bir sistem bulunmalı; pazar yeri, yeterli miktarda hoparlörle donatılmalıdır.

**4.1.28** Personel bölümündeki çalışma mahalleri doğal olarak havalandırılmalı, mekanik havalandırma bulunması halinde TS 3419 ve TS 3420'ye uygun olmalıdır.

**4.1.29** Pazar yerinde TS 6075'e uygun ilk yardım dolabı bulunmalı, yangına karşı TS 4156'ya uygun tedbirler ve iş güvenliği ile ilgili her türlü tedbir alınmalıdır.

**4.1.30** Pazar yerinde hizmetin gerektirdiği kapasitede idari ve sosyal bölüm bulunmalıdır.

**4.1.31** Pazar yerinde, sigara, gazete, telefon kartı, kırtasiye vb. malzemeler satan büfe bulunmalıdır.

**4.1.32** Pazar yerinde yeterli sayıda TS 8357'ye uygun WC-lavabo bulunmalı, alıcı-satıcı ve komisyoncuların tuvaletleri, personelin tuvaletinden ayrı olmalıdır. Personel için, sıcak suyu bulunan duş yeri, soyunma-giyinme odası, kıyafetlerin konulabileceği yeterli sayıda dolap bulunmalıdır.

**4.1.33** Tuvaletler ve drenaj kanalları bir sifon sistemi ile kanalizasyona veya kanalizasyonu bulunmayan yerlerde pazar yeri dışına yapılmış fosseptiğe bağlanmalı, fosseptikten çevreye koku yayılmasını önleyecek tedbirler alınmalı, uygun ızgara sistemi yapılmalıdır. Zemin tazyikli su ile temizlemeye uygun; beton, sıcak asfalt veya asfalt benzeri sıvı sızdırmaz bir malzemeden yapılmış olmalı, zeminde temizlik sularının tahliyesi için fosseptik bağlantı tesisatı bulunmalıdır.

**4.1.34** Pazar yerinde kapalı ve açık mahallerde yeteri kadar ağız kapaklı madeni veya plastik, TS 12201'e uygun çöp bidonu bulunmalıdır. Çöpler özelliklerine göre (tıbbi atıklar, hayvansal atıklar, evsel atıklar, plastik atıklar vb.) ayrı ayrı biriktirilmeli, taşınması ve bertarafı ilgili mevzuata göre yapılmalıdır. Pazar temizliği ve çöp toplama işlemi günlük olarak yapılmalıdır. Karantina ahırına ayrılan hayvanlar ilgili kuruluşa bildirilmeli, burada ölen hayvanlar pazar yeri dışında gömülmeli veya yakılmalıdır.

**4.1.35** Gübre toplama yerinin kapasitesi uygun, gübrenin kolayca yüklenebileceği, çevre kirliliğine neden olmayacak şekilde zemini sıvı sızdırmaz asfalt veya beton malzemeden yapılmış olmalıdır.

**4.1.36** Pazar yerinin zemininde yıkama ve yağış sularının rahatlıkla uzaklaştırılabilmesini sağlayacak drenaj sistemi olmalı, drenaj kanalları temizlenebilecek şekilde aralıklı ızgara veya yeterli kalınlıkta uygun malzeme ile kapatılmalıdır.

**4.1.37** Pazar yerinde çatıya düşen yağış suları uygun oluk sistemi ile toplanıp drenaj kanalına bağlanmalı, göllenmeye yol açacak çukurluklar olmamalıdır.

**4.1.38** Pazar yerinde, bütün alıcı-satıcı ve komisyoncuların görebileceği uygun bir yerde, pazarda satışa sunulan hayvanların fiyatlarının yazılması için bir pano bulunmalıdır.

**4.1.39** Pazar yerine ulaşım yolunun asfalt veya beton olmaması halinde, pazar yeri giriş kapısına en az 100 m mesafeye kadar olan yol toz kalkmasını önleyecek bir madde ile kaplanmış olmalıdır.

**4.1.40** Çalışanların yemek ihtiyacının pazar yerinde karşılanması durumunda, TS 7036'ya uygun ikinci sınıf lokanta özelliğinde mutfak ve yemekhane olmalıdır. Yemekler, tabldot usulü çalışan yemek fabrikalarından temin ediliyorsa, yemeklerin ısıtılması için gerekli araç ve gereçler bulunmalıdır. Yemek naklinde kullanılan kazan ve tepsiler paslanmaz malzemeden olmalıdır.

**4.1.41** Pazar yeriyle ilgili yukarıda ifade edilen kurallar haricinde pazar yerinin inşa edilmesi, kuruluş biçimi, yer seçimi ve oluşturulması ile ilgili kurallar TS 7666'ya uygun olmalıdır.

**4.1.42** İdari tesislerde sorumlu yönetici, veteriner hekim, muhasebe, temizlik ve güvenlik görevlileri gibi çalışan personel için çay ocağı, giyinme soyunma odaları, elbise dolapları, ambar, tuvalet gibi hizmetlerin sağlanması zorunludur.

**4.1.43** Alıcı satıcı ve diğer iş sahiplerinin çay, kahve, meşrubat ihtiyaçlarını karşılayacakları; sıcak ve soğuktan korunup dinlenebilecekleri lokal; yeterli sayıda tuvalet, lavabo, çeşme, kırtasiye ve malzeme

satışının yapıldığı satış yeri, otopark, telefon kulübesi gibi sosyal ihtiyaçları karşılayacak hizmetler bulunmalıdır.

**4.1.44** İş yerinde meslek mensuplarına ve işlem gören mallara ilişkin bilgilerin tutulmasına, sistem için gerekli olan verilerin sağlanmasına ve bunların sisteme aktarılmasına imkân sağlayacak yeterli kapasitede bilgi işlem sistemi oluşturulmalıdır.

**4.1.45** İş yerinde hayvan fiyatları ile uygun görülen diğer bilgilerin yayımlanması amacıyla iş yeri bünyesindeki bilgi işlem sistemine bağlı, yeterli sayıda ve kolaylıkla görülebilecek yerlerde sayısal fiyat panosu kurulmalıdır.

**4.1.46** İndirme rampasından sonra sahayı terk edecek nakil vasıtalarının temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir yerde dezenfeksiyon tertibatı bulunmalıdır.

## 4.2 İşletmecilik ile ilgili kurallar

**4.2.1** İş yerinin açılması ve işletilmesi için zorunlu olan her türlü izin, belge vb. alınmış olmalı, söz konusu belgeler iş yerinde görülebilecek bir yere asılmalıdır.

**4.2.2** İş yerinin oluşumu, hizmetin şekli, müşteri ilişkileri ve müşteri hakları ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır:

- İş sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili alınacak tedbirler,
- İş yeri verdiği hizmet kapsamı nedeni ile toplu taşıma araçları ile ulaşımın sağlandığı bölgelerin dışında yer alıyor ise çalışanların ulaşımı ile ilgili alınacak tedbirler,
- İşyerinde zararlı haşere ve kemirgenlere karşı yapılacak mücadeleler ve tutulacak kayıtlar,
- İş yerinde verilen hizmetin özelliğine göre iş akış şemaları ile verilecek hizmetlere yönelik günlük, haftalık, aylık ve yıllık iş programları oluşturulmasına ilişkin iş ve işlemler,
- İş yerinde verilen hizmet kapsamında merkez ofise bağlı birim veya sistemlerin olması hâlinde merkez ofis ve merkez ofis dışında yer alan birim veya sistemler arasında sürekli bilgi akışının sağlanması,
- İş yerinde verilen hizmetin kapsamına yönelik olarak yürürlükteki ilgili mevzuatı içeren dokümanların bulundurulması,
- İş yerinde hizmetin yazılı sözleşme esasına göre verilmesi,
- İş yerinde çöp ve her türlü katı atıkla ilgili kurallara uyulması. İlgili yönetmeliklere göre yapılması.

**4.2.3** Pazar yerinde, pazar yerinin mevcut yasalara uygun bir şekilde faaliyet göstermesi, hayvan pazarına sağlıklı hayvanların kabul edilip uygun şartlarda alınıp satılması, nakil vasıtaları ile hayvan pazarının temizlik ve dezenfeksiyonlarının yaptırılması, hayvan pazarlarındaki atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önleyecek tedbirler alınması vb. hizmetler en az bir sorumlu veteriner hekim tarafından yürütülmelidir.

**4.2.4** Sorumlu veteriner hekim, pazar yerine gelen ve satılan hayvanların adet, fiyat, tür ve cinslerine göre kayıtlarını tutmalı veya ilgili personele tutturmalı, istenilen bilgi ve belgeleri bildirilen zaman ve şekilde düzenli olarak ilgili kuruma vermelidir.

**4.2.5** Pazar yerinde sorumlu veteriner hekime görevlerini yerine getirebilmesi için kullanacağı her türlü araç, gereç ve malzeme sağlanmalıdır.

**4.2.6** Pazar yerinde hayvan hastalığı veya sebebi belli olmayan hayvan ölümlerinin görülmesi halinde, sorumlu veteriner hekim bu durumu ilgili kuruma derhal bildirmelidir.

**4.2.7** Pazar yeriyle ilgili bilgilere ve pazar yerindeki hayvanların nevf, cinsi, adedi, sahibinin adı, adresi, çıkış yerlerinde bulaşıcı ve salgın hayvan hastalıklarının bulunmadığı vb. bilgiler elektronik ortamda tutulmalı, tercihan bu bilgilere ulaşılabilir bir web sayfası bulunmalıdır.

**4.2.8** Pazar yerinin şehir merkezinde bir irtibat bürosu bulunmalı ve uygun bir iletişim aracı ile pazar yeri, irtibat bürosu ve sevk taşıtları arasında iletişim sağlanmalıdır.

**4.2.9** Kantarların kalibrasyon işlemleri, bakım ve ayarları periyodik olarak yapılmalıdır.

**4.2.10** Pazar yerinde, zararlı etkisi olabilecek hiçbir ilaç (zehir, pestisit vb.) tatbik edilmemelidir. İlaçlama yapılacağında, tatbik edilecek ilaç insan ve hayvan sağlığını etkilemeyecek nitelikte olmalıdır.

**4.2.11** Pazar yerine sevk edilen hayvanların merkez - ilçe veya ilçe içi hareketlerinde menşe şahadetnamesi, ilçeler veya iller arası hareketlerinde ise veteriner sağlık raporları bulunmalı; sığır ve mandalar için hayvanlara ait kulak küpeleri ve pasaportları bulunmalı; hayvanların sağlık muayene ve kontrolleri yapılmalı; sadece evrakları tamam ve sağlıklı olan hayvanların pazar yerine girişlerine müsaade edilmelidir. Pazar yerine sevki yapılan büyükbaş hayvanlar, şap hastalığına karşı aşılanmış ve kulaklarına numaralandırılmış kulak küpesi takılmış olmalıdır. Ayrıca pazar yerine sevki yapılan küçükbaş hayvanlar da uygun bir boya ile işaretlenmeli ve şap hastalığına karşı aşılanmalıdır. İşlemleri tamamlanmış olan hayvanların sevki yapılmalıdır.

**4.2.12** Pazar yerinin sorumlu veteriner hekimi tarafından pazar yerine giren hayvanlar için giriş belgesi düzenlenmelidir.

**4.2.13** Pazar yerinde sorumlu veteriner hekim tarafından rapor tanzim edilerek, satılan hayvanların pazardan çıkmasına müsaade edilmelidir. Pazar yerinde bulunan sorumlu veteriner hekim tarafından pazar yerinden çıkan hayvanlara verilen rapor bağlı il veya ilçe müdürlükleri tarafından veteriner sağlık raporuna çevrilmelidir.

**4.2.14** Pazar yerine girişlerine izin verilen hayvanların beraberinde bulunan evraklar, sorumlu veteriner hekim tarafından yetiştiricilerden teslim alınmalı; çıkışı yapılan hayvanların menşe şahadetnamesi veya veteriner sağlık raporu haricindeki evrakları yetiştiricilere teslim edilmeli; bu evrakların kaybolmaması için gerekli tedbirler alınmalı ve kontrolü sağlanmalıdır. Pazar yerinden çıkışı yapılan hayvanlar için büyükbaş hayvanların pasaportlarında bulunan alım ve satım bölümlerinin satım kısmı hayvanı satan, alım kısmı hayvanı alan kişiye verilmelidir. Hayvanı alan kişi, pasaportu işletmesinin bağlı bulunduğu il ve ilçe müdürlüğüne teslim etmelidir.

**4.2.15** Hayvanların nakli için gerekli araçlar hazır bulundurulmalıdır. Hayvanların ve hayvan ürünlerinin taşınmasında kullanılan araçlar, nakil öncesi ve sonrasında temizlenerek dezenfekte edilmelidir. Araçlarda iletişimin sağlanması amacıyla gerekli haberleşme donanımı bulunmalıdır.

**4.2.16** Pazara sevk edilen hayvanlar uygun rampalarla, yaralanmalarına sebep olmayacak ve gereksiz yere acı ve ıstırap çekmeyecekleri şekilde yüklenmeli, taşınmalı ve boşaltılmalıdır. Nakil vasıtalarına kapasitesinden fazla hayvan yüklenmemeli, değişik türlerden hayvan yüklenmesi durumunda, araçlar içinde ayrı bölmeler oluşturulmalıdır. Nakil vasıtalarının üzeri hava şartlarına göre ve hayvanlara yeterli hava sağlayacak şekilde kapatılmalı, kapaklar sağlam ve hayvanların atlamalarına, kaçmalarına engel olacak şekilde düzenlenmelidir. Aracın taban döşemeleri üzerine en az 2 cm kalınlığında yataklık, sap, saman veya talaş vb. maddeler serilmelidir. Sekiz saati aşacak hayvan taşımaları söz konusu olduğunda nakliyeciler, yem-su yönünden tedarikli olup, nakil vasıtalarında yeterli miktarda urgan, yular vb. ile ilk yardım çantası bulundurulmalıdır.

**4.2.17** İş yeri çevreyi rahatsız edecek şekilde satış yapmamalıdır.

**4.2.18** İş yeri damgalanmamış, damgası kopmuş, bozulmuş, periyodik muayene zamanında müracaat edilmemiş veya damga süresi geçirilmiş ya da damgaları iptal edilmiş ölçü ve tartı aletlerini kullanmamalıdır.

**4.2.19** İş yeri terazi ve baskül benzeri tartıları alıcının satın aldığı hayvanın ağırlığını görmesini sağlayacak şekilde, iş yerinin uygun bir yerine koymalı, ölçü ve tartı aletlerini hileli bir şekilde kullanmamalıdır.

**4.2.20** İş yerinde yürürlükteki ilgili mevzuat hükümlerine göre gerekli muayeneleri yapılmış tartılar kullanılmalıdır.

## **4.3 Çalışanlar ile ilgili kurallar**

**4.3.1** İş yerinde çalışanlar ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır:

- Görev, yetki, sorumluluk, eğitim durumuyla ilgili yapılacak işlemler ve giyimlerinde uymaları gereken hususlar,
- Çalışanların taşıyacağı tanıtıcı kimlik kartlarının biçimi ile bu kartlarda yer alması gereken asgari bilgiler TS 13346'nın Ek 2 kapsamına uygun olmalı,

- İş yerinde çalışanlara ait bulundurulacak özlük bilgileri ile bunların kayıt altına alınması, saklanması ve izlenebilir olması,
- İş yerinin hizmet kapsamında kullanacağı personeline vereceği hizmet içi eğitim ile ilgili hususlar,
- İş yerinde çalışanlara yönelik olarak alınacak meslek hastalıklarına dair sağlık raporları ile ilgili iş ve işlemler.

**4.3.2** İş yerinde sorumlu bir yönetici bulunmalıdır. Sorumlu yönetici, tesislerin mevcut yasalara uygun bir şekilde faaliyet göstermesinden, hayvan satış yerine sağlıklı hayvanların nakil belgesi, pasaport, veteriner sağlık raporu gibi Bakanlıkça belirlenen belgeler ile kabul edilip uygun şartlarda alınıp satılmasından, nakil vasıtaları ile hayvan satış yerinin temizlik ve dezenfeksiyonlarının yaptırılmasından, hayvan satış yerlerindeki atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önleyecek tedbirlerin alınmasından işveren ile birlikte sorumludur. Hayvan satış yerine gelen ve satılan hayvanların miktar ve fiyatlarını, tür ve cinslerine göre kayıtlarını tutmalı veya tutturmalıdır. Kendilerine bildirilen zaman ve şekilde belli periyotlarla il veya ilçe müdürlüklerine gerekli bilgileri vermelidir. Hayvan satış yerlerinde hayvan hastalığı veya sebebi belli olmayan hayvan ölümleri görüldüğünde sorumlu yönetici bu durumu il veya ilçe müdürlüğüne derhal bildirmelidir.

**4.3.3** İş yerinde çalışanlar alanlarında öğrenim görmüş veya ilgili meslek kuruluşlarının düzenlediği eğitimlerden en az birini tamamlamış olmalıdır.

**4.3.4** İş yeri sunduğu hizmetlerin devamlılığını sağlayacak sayıda ve özellikte personel bulundurulmalıdır.

**4.3.5** Pazar yerinde, mevzuatında öngörülen özelliklerde en az biri sorumlu olmak üzere yeterli sayıda veteriner hekim, idari büro ve güvenlik personeli ile yeterli bilgisayar bilgisine sahip bir personel bulunmalıdır.

**4.3.6** Personel bilgileri kişisel dosyalarında saklanmalı; çalışanların görev, yetki ve sorumlulukları belirlenmiş ve ilgililer bilgilendirilmiş olmalıdır.

**4.3.7** Pazar yerinde çalışanlardan, işe girişlerinde, bulaşıcı salgın hastalık taşımadıklarına ve bünyelerinin yapacakları işlere uygun olduğuna dair sağlık raporları istenmeli, bu raporlar alınmadan işçi çalıştırılmamalı, çalışma süresince üç ayda bir bulaşıcı hastalık muayeneleri ve yılda bir defa genel sağlık muayeneleri yaptırılarak, sonuçları raporlarına işlenmelidir.

**4.3.8** Pazar yerinde çalışanlar, yaptıkları işlere uygun iş elbisesi giymeli, gözlük, eldiven, çizme veya özel ayakkabı, maske vb. kişisel koruyucu malzemeler kullanmalıdır.

**4.3.9** Pazar yerinde çalışanlar isimlerinin ve görevlerinin yazılı olduğu yaka kartı taşımalıdır.

**4.3.10** Sorumlu veteriner hekimin atanması mevzuatında öngörüldüğü gibi yapılmalıdır.

**4.3.11** Sorumlu veteriner hekim, yeni gelişmelere bağlı olarak, mesleki ve teknik bilgilerini artırmak amacıyla resmi veya mesleki kuruluşlarca açılacak kurs ve hizmet içi eğitim seminerlerine katılmalıdır.

## 4.4 Teknik donanım ile ilgili kurallar

**4.4.1** İş yerinde teknik donanım ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır:

- Verilecek hizmet kapsamında yer alması halinde kullanılan teknik donanım ve bunların kullanım hakkı ile ilgili hususlar,
- Makina, cihaz, takım vb. kullanımı ve bakım - onarımıyla ilgili yapılacak işlemler,
- Hizmet kapsamında kullanılan (\*) işareti ile belirtilen ölçü cihazlarının kalibrasyonu ile ilgili yapılacak işlemler.

**4.4.2** İş yerinde haberleşme ve iletişim sistemi kurulmalı, hizmetin gerektirdiği telefon hattı, bilgisayar, faks, internet bağlantısı, yazıcı, tarayıcı, fotokopi makinesi vb. teknik donanım sağlanmalı ve hizmet alan ile elektronik ortamda haberleşme imkanı olmalıdır.

## 5 Çeşitli hükümler

Sahibi veya işletmecileri bu standarda uygun olarak çalıştırdıklarını beyan ettikleri iş yeri için istenildiğinde bu standarda uygunluk beyannamesi vermek ve göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede söz konusu hizmetlerin Madde 4'teki genel kurallara uygun olduğunu belirtmeleri gerekir.

## Yararlanılan kaynaklar

