

ÇİN HALK CUMHURİYETİNE İHRAÇ EDİLECEK KİRAZ LARA YÖNELİK FUMİGASYON UYGULAMA TESİSİ VE PROSEDÜRÜ TALİMATI

A-GİRİŞ:

Ülkemizden Çin Halk Cumhuriyeti(ÇHC)'ne gerçekleştirilecek kiraz ihracatına ilişkin olarak iki ülke arasında imzalanan “*Türk Kirazlarının Çin’e İhraç Edilmesine Yönelik Bitki Sağlığı Gereklilikleri Protokolü*” uyarınca, Çin’e ihraç edilecek kirazlara yönelik fumigasyon uygulamasının bu Talimatta belirtilen prosedürlere göre gerçekleştirilmesi ve fumigasyon uygulanacak tesisin(oda veya konteynır) yine bu Talimatta belirtilen şartları taşıması gerekmektedir.

B-UYGULAMA

1- FUMİGAYONUN UYGULANACAK TESİSİN ŞARTLARI:

Tarım ve Orman Bakanlığı yetkili 2(iki) inspektörü tarafından fumigasyon uygulaması ve bu işlemin uygulanacağı tesiste aranan tüm şartların sağlanıp sağlanmadığı denetlenecek, denetleme sonucuna göre uygun bulunarak onay verilen fumigasyon tesisi kayıt altına alınacak ve bir kayıt numarası verilecektir. Kayıt Numarası “FUM2020-Gıda İşletme Kayıt Numarası” şeklinde olacaktır.(Örnek:FUM2020-TR-07-K-031126)

Söz konusu Fumigasyon tesisinin onay verilerek kayıt altına alınması öncesinde talep edilecek bilgi ve belgeler şunlardır:

- 1.1 Fumigasyon tesis(oda veya konteynır) sahibinin/kullanıcılarının iletişim bilgileri,
- 1.2 Tesisin konumunu gösteren kroki,
- 1.3 Tesisin boyutları ve kapasitesi,
- 1.4 Duvarlarda, tavanlarda ve zeminde kullanılan yalıtım tipi,
- 1.5 Onay verilerek kayıt altına alınan fumigasyon uygulama tesisine “**FUMİGASYON UYGULAMA ODASI**” levhası asılacaktır.
- 1.6 Şartları taşımayan ve neticesinde Bakanlığımızca onaylanmayan fumigasyon tesislerinde fumigasyon uygulanamaz.

2- FUMİGASYON UYGULAMASI İÇİN GEREKLİ MALZEMELER:

- 2.1 Fümigant-Methyl bromid(680 gr kutu veya çelik tüp),
- 2.2 Gaz sızdırmaz Oda veya Konteyner,
- 2.3 Aplikatör veya Methyl Bromür kutu açacağı,
- 2.4 Eldiven, Maske, Koruyucu Elbise
- 2.5 Boş Fumigasyon Tutanağı
- 2.6 Gaz Konsantrasyon Dedektörü
- 2.7 Gaz Sızıntısı Dedektörü
- 2.8 Tehlike ikaz ve uyarıcı levhalar
- 2.9 Meyve eti sıcaklık sensörü(gıda termometresi)

3. FUMİGASYON TESİSİNDE(ODA VEYA KONTEYNİR) ARANACAK ŞARTLAR:

3.1 ODA ÖZELLİKLERİ:

-Oda; beton veya ısı yalıtımlı panel’den, oda kapısındaki fitilli contalar ise lastik malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Oda gaz sızdırmaz özellikte olmalıdır.
- Oda'da bulunan havalandırma delikleri zararlı girişini önleyecek şekilde tül ile kapatılmış olmalıdır.
- Odanın ısıtma ve soğutma sistemi bulunmalı ve sıcaklık ölçümleri fümigasyon sırasında görülebilecek nitelikte olmalıdır.
- Odanın yüksekliği en fazla 2.80 metre olmalıdır.
- Oda'daki vantilasyon sisteminin, içerdeki havayı saatte 40 defa sirküle edebilir özellikte olması gerekmektedir.
- Oda'da temiz havanın içeriye girişini sağlayan emiş borusu, en fazla 20 cm çapında olmalı ve bu boru odanın tavan kısmına yerleştirilmelidir.
- Oda'da ki aspirasyon sistemi için; Fümigasyon süresi sonunda oda içindeki zehirli havayı en geç 5 dakikada boşaltacak güçte aspiratör kullanılmalıdır. Aspiratör motoru, ayrı bir bölmede olmalıdır. Gaz kaçağını önlemek için dışarıdan kumandalı uygun kapak tertibatı bulunmalıdır.
- Kapı üzerinde fümigasyon süresince yanacak kırmızı bir alarm lambası bulunmalıdır. Tehlike anında veya içerisinde yanlışlıkla kalan kişilerce kullanılmak üzere düğmesi içeride bulunan alarm sistemi odaya yerleştirilmelidir. Aydınlatma sistemi olmalıdır. Odanın dışında gerekli tehlike ikaz ve uyarıcı levhalar asılmalıdır.
- Fümigasyon dağıtım sistemi odanın tavan kısmına monte edilmelidir. Fumigant dağıtım düzenindeki bakır boru 8 mm dış çapında olmalı. Bakır boru yerine plastik hortum kullanılacak ise bunun dış çapı 13 mm, iç çapı 6-7 mm olmalıdır. Dağıtım düzenindeki püskürtme memelerinin (deliklerinin) adedi 50 m³'e kadar odalarda 4, 100 m³'e kadar odalarda 6 adet olmalıdır. Boruların odada kalan en uç kısmı kapatılmış olmalıdır.
- İlaç verme aygıtları (Kutu Açacağı, Aplikatör, vs.) odanın dışında olmalıdır. Fümigantın ürüne direk temasını önlemek için meme uçlarına veya delik altlarına buharlaştırma kabı monte edilmeli.
- Odanın alt ve üst kısmından olmak üzere en az iki noktadan gaz ölçümü yapılabilmelidir.
- Oda iyi derecede hijyenik şartlara sahip olmalıdır.

3.2 KONTEYNİR ÖZELLİKLERİ:

- Konteynırda bulunan havalandırma delikleri zararlı girişini önleyecek şekilde tül ile kapatılmış olmalıdır.
- Konteynırın ısıtma ve soğutma sistemi bulunmalı ve sıcaklık ölçümleri fümigasyon sırasında görülebilecek şekilde olmalıdır.
- Konteynırın yüksekliği en fazla 2.80 metre olmalıdır.
- Oda'daki vantilasyon sisteminin, içerdeki havayı saatte 40 defa sirküle edebilir özellikte olması gerekmektedir.
- Konteynır'da temiz havanın içeriye girişini sağlayan emiş borusu, en fazla 20 cm çapında olmalı ve bu boru odanın tavan kısmına yerleştirilmelidir.
- Konteynırda ki aspirasyon sistemi için; Fümigasyon süresi sonunda oda içindeki zehirli havayı en geç 5 dakikada boşaltacak güçte aspiratör kullanılmalıdır. Aspiratör motoru, ayrı bir bölmede olmalıdır. Gaz kaçağını önlemek için dışarıdan kumandalı uygun kapak tertibatı bulunmalıdır.
- Kapı üzerinde fümigasyon süresince yanacak kırmızı bir alarm lambası bulunmalıdır. Tehlike anında veya içerisinde yanlışlıkla kalan kişilerce kullanılmak üzere düğmesi içeride bulunan alarm sistemi konteynıra yerleştirilmelidir. Aydınlatma sistemi olmalıdır. Konteynırın dışında gerekli tehlike ikaz ve uyarıcı levhalar asılmalıdır.
- Fümigasyon dağıtım sistemi konteynırın tavan kısmına monte edilmelidir. Fumigant dağıtım düzenindeki bakır boru 8 mm dış çapında olmalı. Bakır boru yerine plastik hortum kullanılacak ise bunun dış çapı 13 mm, iç çapı 6-7 mm olmalıdır. Dağıtım düzenindeki püskürtme memelerinin (deliklerinin) adedi 50 m³'e kadar konteynırlarda 4, 100 m³'e kadar konteynırlarda 6 adet olmalıdır. Boruların konteynırda kalan en uç kısmı kapatılmış olmalıdır.

- İlaç verme aygıtları (Kutu Açacağı, Aplikatör, vs.) odanın dışında olmalıdır. Fümigantın ürüne direk temasını önlemek için meme uçlarına veya delik altlarına buharlaştırma kabı monte edilmeli.
- Konteynerin alt ve üst kısmından olmak üzere en az iki noktadan gaz ölçümü yapılabilmeli.
- Konteynır iyi derecede hijyenik şartlara sahip olmalıdır.

4- Fümigasyon yapılacak taze kirazın özellikleri:

Fümigasyon uygulamasına tabi tutulacak bahçeden gelen ve işlenmemiş olan kirazın meyve eti sıcaklığı 20-22 derece arasında olmalıdır. Gerekirse ilave soğutma ve ısıtma ile bu sıcaklık değerine ulaşılmalıdır. Kirazın meyve eti sıcaklığının 20-22 dereceye ulaşması durumunda 3 saatlik fumigasyon uygulamasına başlanmalıdır.

5-Fümigasyonda kullanılacak fümigant, miktarı ve süreleri:

Fumigasyonda kullanılacak fumigant MeBr, dozu 145 gr/m³, süresi 3 saat, meyve eti sıcaklığı 20-22 C olmalıdır. Oda veya konteynırın hacmine göre m³ başına 145 gr gelecek şekilde hesaplama yapılmalı ve kullanılacak MeBr kutusunun hepsi aynı anda ve ardışık olarak uygulanmalıdır. Fumigasyonun başlamasından 30 dakika sonrasında ilk ölçüm yapılmalı ve bu ölçüm sonucu en az 131 m³, son ölçüm ise 3 saat sonunda yapılmalı ve sonuç en az 106 gr /m³ çıkmalıdır.

6-Fümigasyon öncesi Oda ve Konteynerde yapılması gerekli iş ve işlemler:

Fumigasyon odası veya konteynıra kirazlar rastgele yerleştirilmemeli, kutular, kasalar palet üzerine yerleştirilerek fumige edilmelidir. Paletler arasında en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır. Ürünün üst ve yan yüzeyi ile tavan ve duvar arasına en az 30 cm boşluk bırakılmalıdır. Kiraz paketlemesinde kullanılan ambalajlar, fumigantın kolaylıkla nüfuz edebilecek özellikte olmalıdır.

7-Fümigasyon sonrasında Oda ve konteynerde yapılacak iş ve işlemler:

Fumigasyon sonunda emiş borusu vanaları veya kapakları açılarak aspiratörler çalıştırılır. Aspiratör, kapı tamamen açılmadan en fazla 15 dakikada zehirli havayı boşaltacak şekilde çalıştırılır. Bu süre sonunda operatör tarafından emniyet sınırı olan 1 ppm'in altında kalacak şekilde dedektörle ölçüm yapılmadan ve zehirli gaz boşaltılmadan kapı tamamen açılmamalıdır.

8- Fümigasyon sonrası Üründe yapılacak iş ve işlemler:

Ürün fümigasyon sonunda hemen dışarı çıkartılarak açık havada veya hava sirkülasyonu olan kapalı bir yerde en fazla 2 saat havalandırma yapılarak fümigantın parçalanması sağlanmalıdır. Dışarıda havalandırma yapılacaksa ürünün üzeri zararlı girişini önleyecek koruyucu bir tül ile örtülmelidir. Akabinde ürün temiz bir depoya alınarak muhafaza edilmeli, işleme ve paketleme sürecine başlanmalıdır.

9-Diğer Hususlar

-Bu Talimat kapsamında gerçekleştirilecek faaliyetler İş Güvenliği mevzuatı çerçevesinde firma tarafından sağlanmalıdır.