



BALIKÇI GEMİLERİNİN KONTROLLERİ

Yeşil Hat Ticaretine katılmaya uygun balıkçı gemilerinin sahiplerine veya söz konusu gemilerde hijyen koşullarından sorumlu kişilere yönelik bazı temel bilgiler





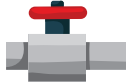
AŐAĐIDAKİ ÖNLEMLER ÖZELLİKLE OLASI KONTAMİNASYONLARLA İLGİLİDİR:



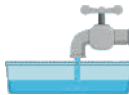
Kimyasallar ile hidrolik yağ, gaz yağı ve benzeri maddeleri içeren konteyner veya bidonlar, güverte altında, ayrı bir alanda depolanmalıdır.



İnce çatlakları bulunan veya aşırı derecede aşınmış olan hidrolik basınç hortumları, ani patlamalara sebep olabilecek tipik göstergelerdir.



Hidrolik motorlar ve hidrolik kontrol valfleri, mümkünse açık bir renge boyanmalıdır. Olası bir sızıntı, açık boya üzerinde oluşan koyu renk değişikliği ile hemen fark edilecektir. Greslenmiş veya yağa batırılmış bez kullanılmamalıdır.



Balıkları soğuk tutmak için kullanılan buz, içilebilir veya temiz sudan elde edilmelidir. Kirli buzda hastalıklara neden olabilecek bakteriler bulunabilir. (Buzun nereden temin edildiğinden kesinlikle emin olunuz ve buzları mutlaka temiz kaplarda saklayınız).



Güneş ışınlarından kaynaklanabilecek çevresel kirlenme, balıkların işleneceği ve depolanacağı alanın üzerine yerleştirilecek etkili bir güneşlik sayesinde önlenmelidir.

En azından, güneşten korunmak için gerekli malzemelerin, teknelerin üzerinde kurulmaya hazır bir şekilde depolanması gerekmektedir.



Barınaklar ve limanların çevresindeki toz, çöp ve kirler, balıklara kolayca ulaşabilecek böcekleri ve zararlıları çeker.



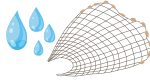
Güvertede kırılan veya boyası dökülen fiberglas/ahşap sürekli bir kontaminasyon kaynağı oluşturabilir.



Balıkların konulduğu kutular kolay temizlenebilir olmalı ve her kullanımdan sonra temizlenmelidir.



Köpük kutular temiz olmalı ve sadece balıkları buzda saklamak için kullanılmalıdır.



Balık avlama faaliyetlerini bitirdikten sonra ağlardan çıkan döküntülerin yıkanarak temizlenmesi gerekmektedir. Bu işlem temiz deniz suyuyla yapılmalı ve kirlenmiş olabilecek bir barınak veya limandan gelen su kesinlikle kullanılmamalıdır.

BU MADDELERE UYULMAMASI, GEMİNİN YEŞİL HAT TİCARETİNDE YER ALAN UYUMLU GEMİLER LİSTESİNDEN ÇIKARILMASI İÇİN BİR NEDEN OLUŞTURACAKTIR.



Gemilerin kontrol edilmesinin ve onaylanmasının amacı, balık ürünlerinin AB'nin ilgili kurallarında belirtilen hijyen gerekliliklerine uygun olduğunu doğrulamaktır.



Bu hijyen gereklilikleri, tüketici için sağlık riski oluşturabilecek su ürünlerinin piyasadan aşamalı olarak kaldırılmasını sağlamak amacıyla ihtiyatlılık ilkesine dayanmaktadır.



BALIKÇI GEMİLERİNİN KONTROLLERİ

Daha fazla bilgi için:
Avrupa Birliđi Program Destek Ofisi
+90 (392) 228 7951
Kıbrıs Türk Ticaret Odası
+90 (392) 228 37 60



Avrupa Birliđi tarafından
finanse edilmektedir