

SAĞIM OPERATÖRÜ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI

Meslek:	SAĞIM OPERATÖRÜ
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	21UMS0777-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş (lar):	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Tarım, Avcılık, Balıkçılık Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	8.12.2021 Tarih ve 2021/155 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	22.02.2022-31758 (Mükerrer)
Revizyon No:	00

¹Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre Seviye 4 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İş yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bedensel özellikleri nedeniyle; yenildiği, temas edildiği veya solunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

ANTİSEPTİK: Zararlı organizmaların büyümesini bu mikroorganizmaları öldürmeden durduran ya da yavaşlatan kimyasal maddeyi,

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

BÜYÜKBAŞ HAYVAN: Damızlık ve/veya süt üretimi amacıyla kullanılan sığır ve manda türünden hayvanları,

ÇİĞ SÜT: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, sağımdan sonra en kısa sürede +4 °C'ye soğutulan, herhangi bir ısıl işlem uygulanmayan, içerisinden herhangi bir bileşeni alınmayan ve içerisine herhangi bir madde ilave edilmeyen, herhangi bir teknolojik işlem görmemiş sütü,

DALDIRMA KABI: Memeyi hijyenik bir şekilde sağıma hazır hale getirmek için kullanılan gerci,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların (bakteri sporları hariç) yok edilmesi veya üremelerinin durdurulması işlemi,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞ YERİ HEKİMİ: İş sağlığı ve güvenliği alanında görev yapmak üzere ilgili Bakanlıkça yetkilendirilmiş işyeri hekimliği belgesine sahip hekim,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlığ ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KORUYUCU EKİPMAN(KE): İşyerlerinde kişiler tarafından kullanılan eldiven, iş elbisesi, bone, maske, çizme ve benzeri ekipmanı,

KÜÇÜKBAS HAYVAN: Damızlık ve/veya et süt üretimi amacıyla kullanılan koyun ve keçi türü hayvanları,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları,

ÖN SAĞIM KABI: Sütün ilk sağımının yapıldığı kabı,

SAĞIM MAKİNESİ: Büyük işletmelerde kısa sürede sütün tamamının sağılmasını sağlayarak zamandan ve iş gücünden tasarruf etmek amacıyla kullanılan makineleri,

SAĞLIK VE GÜVENLİK İŞARETLERİ: Özel bir nesne, faaliyet veya durumu işaret eden levha, renk, sesli veya ışıklı sinyal, sözlü iletişim ya da el-kol işareti yoluyla iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi ya da talimat veren veya tehlikelere karşı uyarı işaretleri,

SULUK: Hayvanların su içtikleri kap veya ekipmanı,

SANİTASYON: Halk sağlığını korumak amacıyla ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

SÜT SAĞIM SİSTEMİ: Süt çiftliklerinde büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların süt verimlerinin otomatik olarak sağılmasını sağlamak amacıyla geliştirilmiş sistemi,

SÜT TANKI: Sağılan ve kullanıma uygun sütlerin toplandığı kabı,

SÜT TOPLAMA MERKEZİ: Sağılan ve kullanıma uygun çiğ sütlerin toplandığı, soğutulmuş muhafaza edildiği yeri,

TEHLİKE: İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek, zarar veya hasar verme potansiyelini,

ÜRETİCİ: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri

YEMLİK: Hayvanların yem yemesi için ayrılan bölümü,

YÖNERGE(TALİMAT): Personel (İşçi) için yazılı hale getirilmiş ve spesifik bir işin nasıl yapılması gerektiğini tarif eden dokümanı,

ZAPTURAPT EKİPMANI: Büyükbaş hayvana eziyet vermeden ayakta ve yatırarak müdahale edilmesini sağlayan tekme koruyucu, muşet, çene kaldırma aparatı ve benzeri araç ve ekipmanı ifade eder.

1. GİRİŞ

Sağım Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Tarım, Avcılık, Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Sağım Operatörü (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak; organizasyon yapan, sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlığı yaparak süt sağımı için hazırlık yapan, hayvanları sağım alanına alan, sütün sağım için uygunluğunu değerlendirip sağım sistemi kullanarak büyükbaş hayvan sağımı yapan, sağılan sütü muhafaza eden ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 6121 (Çiftlik ve süt hayvanları yetiştiricileri)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği.

27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.

27/4/2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Sağım Operatörü (Seviye 4) hayvancılık sektöründe; çiğ sütün sağıldığı, hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı veya açık alanda veya her ikisinde belirlenen çalışma saatleri arasında çalışır. Çalışma ortamında hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. Süt üretim amaçlı kurulmuş işletmelerde görev alan sağım operatörleri; sağım elemanları, hayvan bakıcılar ve yem karma operatörleri ile birlikte çalışmaktadır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren sağlık ve güvenlik riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilir, eğer bertaraf edilemiyor ise riskler kabul edilebilir seviyeye indirilir. Toplu koruma önlemleri ile risk ortadan kaldırılamıyor veya kabul edilebilir seviyeye indirilemiyorsa işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev		A. İş sağlığı, güvenliği, gıda güvenliği ve çevre koruma önlemlerini uygulamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İş sağlığı ve güvenliği önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	
		A.1.2	İşyerindeki araç, gereç ve ekipmanları sağlık ve güvenlik kurallarına uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre KKD ve/veya KE'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.	
		A.1.5	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumlarda gereken önlemleri alır.	
A.2	İş süreçlerinde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	A.2.1	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve personel hijyeni (koruyucu ekipman kullanımı, parfüm ve taki kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) talimatlarını uygular	
		A.2.2	Çalışma sahası ile ilgili havalandırma, temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.	
		A.2.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	
		A.2.4	Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder.	
A.3	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	
		B.1.2	İşlerin gidişatına göre çalışmalarını yeniden düzenler.	
		B.1.3	Süt toplama saatlerine uygun olarak işlemleri yürütür.	
B.2	Araç, gereç ve ekipman hazırlığı yapmak	B.2.1	Yapılacak işlemlere göre kullanacağı ekipman, araç ve gereçleri temin eder.	
		B.2.2	Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri (süt sağım ekipmanı, süt sağım kovası, numune kabı, CMT solüsyonu, iletkenlik ve SHSve benzeri) hazırlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	İş sürecinde kullanılan (üretici/toplayıcı kartı, irsaliye, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.	

Görev		C. Süt sağım hazırlığı yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlığı yapmak	C.1.1	Sağım alanının zemin temizliğini kontrol eder.	
		C.1.2	Sağım esnasında kullanacağı sağım makinesi, antiseptik, dezenfektan, sabun, su, havlu ve benzeri malzemeleri temin eder.	
C.2	Sağım sisteminin hazırlığını yapmak	C.2.1	Sağım makinesinin ve süt soğutma tankının temizliğini yapar.	
		C.2.2	Süt soğutma tankına aktarma hortumlarını sabitler.	
		C.2.3	Vakum pompasının çalışırılık (basınç, hava, yağ) kontrolünü yapar.	
C.3	Kişisel hazırlık yapmak	C.3.1	Sağım sürecini riske atacak bir sağlık sorunu olması durumunda ilgilileri bilgilendirir.	
		C.3.2	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını (el yıkama) uygular.	
		C.3.3	Süt sağımına uygun KKD ve/veya koruyucu ekipmanı yönergelere uygun olarak giyer.	

Görev		D. Sağım sistemi kullanarak süt sağımı yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Hayvanları sağım alanına almak	D.1.1	Sağımı yapılacak hayvanı strese sokmadan sağım alanına alır.	
		D.1.2	Sağım işlemi sırasında hayvanların sabit kalmasını sağlayıcı önlemleri alır.	
D.2	Sütün sağıma uygunluğunu değerlendirmek	D.2.1	Hayvanın memesinin sağıma uygunluğunu elle kontrol eder.	
		D.2.2	Sağım öncesi hayvanın meme başlarını su ile yöntemine uygun şekilde temizler.	
		D.2.3	Hayvanın meme başlarını kurular.	
		D.2.4	Sağım öncesi hayvanın meme başlarının antisepsisini sağlar.	
		D.2.5	Sağıma başlamadan önce her meme lobundan süt numunesi alır.	
		D.2.6	Alınan süt numunelerini test ederek sütün sağıma uygun olup olmadığına karar verir.	
		D.2.7	İnsan tüketimine uygun olmayan sütü sağarak uygun sütle karışmamasını sağlar.	

Görev		D. Sağım sistemi kullanarak süt sağımını yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.3	Sağım sistemi ile büyükbaş hayvan sağımını yapmak	D.3.1	Vakum pompasını çalışır konuma getirir.	
		D.3.2	Sağım makinesinin meme başlığı kısmını memeye takar.	
		D.3.3	Meme başlığından hava almaması için mandalı kapatır.	
		D.3.4	Memeden sütün gelip gelmediğini takip eder.	
		D.3.5	Memelerde süt bitince meme başlığını mandalından bastırarak çıkarır.	
		D.3.6	Meme başlığını yeni hayvana takmadan önce tekniğine uygun şekilde temizler.	
		D.3.7	Sağma işlemi tamamlanınca vakum pompasını durdurur.	
		D.3.8	Sağım yapılan meme başlarının antisepsisini yapar.	
		D.3.9	Hayvanı sağım alanının dışına çıkarır.	
D.4	Sağılan sütü muhafaza etmek	D.4.1	Hortum içinde kalan sütü kova yardımı ile soğutma tankına aktarır.	
		D.4.2	Soğutma tankında sütün +4 derecede muhafazasını sağlayarak sütün sıcaklığını ilgili forma işler.	
		D.4.3	Sağılan süte herhangi bir kokunun geçmemesi için gerekli önlemleri alır.	
		D.4.4	Sağılan sütü toplama merkezine/işletmeye teslim eder.	

12. Makine ile sağım yöntem ve teknikleri
13. Sağım esnasında uygulanan dezenfekte işlemleri
14. Sağım sonrası işlemler
15. Sağılan sütü muhafaza ve koruma yöntemleri
16. Sağılan sütü depolama ve taşıma yöntemi

Görev		D. Sağım sistemi kullanarak süt sağımını yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.5	Sağım sisteminin temizlik ve bakımını yapmak	D.5.1	Sağım sistemi ve ekipmanının temizliği ve dezenfeksiyonu için kullanılacak kimyasalları hazırlar.	17. Sağım sisteminin temizliği ve dezenfeksiyonu 18. Sağım sisteminin bakımı
		D.5.2	Sağım sonrası meme başlıklarını otomatik sistem ile temizleyerek dezenfekte eder.	
		D.5.3	Soğutma tankındaki sütü teslim ettikten sonra otomatik yıkama sistemini çalıştırarak tankın ve hortumların temizlenmesini sağlar.	
		D.5.4	Meme başlıkları, hortumun periyodik değişimini yapar.	

Görev		E. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	E.1.1	Mesleki gelişim faaliyetlerine ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.	1. Mesleki gelişim faaliyetleri 2. Mesleki eğitim veren kurum kuruluşlar 3. İş başı uygulamalar
		E.1.2	Mesleki uygulamalarına ilişkin yeni gelişmeleri takip ederek iş süreçlerine uygular.	
		E.1.3	Rehberlik eşliğinde gelişim ihtiyaçlarını tespit eder.	
E.2	Diğer çalışanların mesleki gelişimini desteklemek	E.2.1	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.	
		E.2.2	Mesleki uygulamaları ile ilgili deneyimleri kapsamında bilgilendirme yapar.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Antiseptik
2. Bez ve benzeri materyalden yapılmış süzgeç
3. Birleştirme Kabı
4. CMT Solüsyonu
5. Daldırma Kabı
6. Dezenfektan
7. KKD(iş elbisesi, eldiven)
8. Koruyucu Ekipman
9. Krom/çelik Süt sağım kovası
10. Mastitist kartı
11. Numune Kabı (CMT)
12. Ön Sağım Kabı
13. Sağım ünitesi
14. Süt soğutma ve depolama tankları
15. Tekme koruyucu
16. Temizlik Bezi
17. Temizlik malzemesi (su, sabun)
18. Zapturapt araç gereçleri

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlara baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
4. Çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
5. Çalışma zamanını etkili ve verimli kullanmak
6. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
7. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
8. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemelerin öneminin bilincinde olmak ve bu düzenlemelere uygun davranmak
9. Dikkatli ve sabırlı olmak
10. Etkili iletişim kurmak
11. Gıda güvenilirliği kurallarının öneminin bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
12. Hayvanlara karşı duyarlı
13. Hijyen kurallarının öneminin bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
14. İş süreçlerinde dikkatli davranmak
15. Kaynakların verimli kullanımına özen göstermek
16. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
17. Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini çalıştığı kişilere etkin bir şekilde aktarmak
18. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
19. Mesleki gelişim konusunda istekli olmak
20. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
21. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
22. Teknolojik araçları kullanmaya istekli olmak