

BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ, CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALAR, KURBAĞA BACAĞI VE KARA SALYANGOZU İŞLETMELERİNE İHRACAT İZİNİ VERİLMESİ, DENETİMİ VE BU İŞLETMELERİN ÜRÜNLERİ İLE BAZI SU ÜRÜNLERİNE SAĞLIK SERTİFİKASI DÜZENLENMESİ TALİMATI

BÖLÜM I GİRİŞ

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında hazırlanan bu Talimat ile ülkemizden balıkçılık ürünleri, canlı çift kabuklu yumuşakçalar, kurbağa bacağı, işlenmiş kara salyangozu, canlı kurbağa ve kara salyangozu, canlı yetiştiricilik balıkları, canlı süs balıkları, tıbbi amaçlı canlı sülük, çift kabuklu yumuşakça kabuğu, salyangoz kabuğu, salyangoz kabuğu kapağı vb. ürünleri ve bu ürünlerden elde edilen kompozit ürünleri ihraç etmek isteyen işletmeler için kurallar belirlenmektedir.

BÖLÜM II İŞLETMELERE İHRACAT İZİNİ VERİLMESİ

1-GENEL HÜKÜMLER

Avrupa Birliği (AB) üye ülkeleri ve diğer ülkelere ihracat yapmak isteyen ve bu talimatın “Bölüm I” inde belirtilen konularda faaliyet gösteren işletmeler bu talimat hükümlerine uymak zorundadır.

“Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik” gereğince İşletme Onay Belgesi ve İşletme Onay Numara’sına sahip gıda işyerlerinde üretilen ürünlerin insan tüketimine yönelik piyasaya arzı sadece yurt içinde yapılabilmektedir. İhracat yapmak isteyen işletmelerin söz konusu Yönetmelik kapsamında alınan İşletme Onay Belgesi ve İşletme Onay Numara’sına ilave olarak, bu Talimat kapsamında Bakanlığımızdan İhracat İzni alınması gerekmektedir. Ayrıca, canlı kurbağa, canlı kara salyangozu, yetiştiricilik amaçlı yavru balık ve akvaryum süs balığı gibi birincil ürün ihracatı yapmak isteyen işletmelerin aynı Yönetmelik kapsamında yer alan İşletme Kayıt Belgesi ve İşletme Kayıt Numarası olması zorunludur. Ancak, yetiştiricilik amaçlı yavru balık ve akvaryum süs balığı gibi yetiştiricilik ürünlerinin ihracatında İşletme Kayıt Belgesi yerine işletme yetiştiricilik ruhsatı geçerli olacaktır.

Hali hazırda ihracat izni bulunan işletmeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik’in Geçiş Hükümleri doğrultusunda, asgari altyapı, teknik ve hijyen şartlarını sürdürmek kaydıyla İşletme Onay Numarası ve İşletme Onay Belgesi alana kadar ihracat yapmak üzere izin verilen işletme listelerinde yer almaya devam edecektir.

2-DENETİM ELEMANLARI

İhracat izinli işletmelerin ilk başvuru ve rutin denetimi, numune alma, sertifika düzenleme gibi işlemleri için il müdürlüğü tarafından belirlenen personel listesi ve uygun görülmesi durumunda ilçe müdürlüğünde çalışan personele yetki verilmek üzere oluşturulan denetim elemanları listesi il müdürlüğü bünyesinde verilecek bir hizmet içi eğitimi takiben Bakanlığa teklif edilir.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun ek-2’si gereğince Denetim Elemanları Listesine veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su ürünleri ve balıkçılık teknolojileri mühendisi, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya su ürünleri bölümü) teklif edilecektir. İhracat izinli işletmelere yönelik bütün işlemler bu listede yer alan personel tarafından yürütülür. Bu Talimat kapsamındaki Ön Sağlık ve Sağlık Sertifikası bu

listelerde yer alan veteriner hekimlerce düzenlenir. Denetim Elemanları Listesinde tayin, yer değişikliği, emeklilik ve ihtiyaca bağlı olarak il müdürlükleri tarafından Bakanlığa yapılan bildirimlere göre gerekli güncellemeler yapılır. Güncel denetim elemanları listesi Genel Müdürlüğe ait elektronik veri tabanında ya da internet sitesinde yayınlanır.

3- İHRACAT İZNİ

a)Başvuru

Gıda işletmecisi ihracat amacıyla bu başlığın (d) bölümündeki listelerden biri veya daha fazlasına eklenmek için, işletmesinin bulunduğu il müdürlüğüne İşletme Onay Belgesinin bir fotokopisi ve güncel HACCP Planının bir örneğinin yer aldığı dilekçe ile başvuruda bulunur. İhracat izni talebinde bulunan işletmenin gemi olması durumunda, işletme onay belgesinin yanı sıra Denizcilik Müsteşarlığı tarafından verilen denize elverişlilik belgesi de aranacaktır. Kayıt kapsamına yer alan işletmeler için ise İşletme Kayıt Belgesi'nin bir fotokopisi ve dilekçe ile başvuruda bulunulacaktır.

b)Yerinde İnceleme

Bakanlık il/ilçe müdürlüğünde görevli ve Denetim Elemanları Listesinde adı bulunan denetim elemanlarından oluşan bir ekip, başvuru tarihinden itibaren 10 (on) iş günü içerisinde işletmede **ek-1**'deki Denetim Formu ve **Ek-2**'deki HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Forma göre incelemede bulunarak, HACCP uygulamalarını yerinde kontrol eder. Uygun görülen işletmeler için il müdürlüğünün "UYGUN" görüşünün yer aldığı resmi yazıyla Denetim Formu ve bir örneği CD ortamına kopyalanmış HACCP Planı Bakanlığa gönderilir.

c)Değerlendirme

Bakanlık tarafından işletmenin eklenmeyi talep ettiği liste için ihracat izni talep dosyası incelenir. AB'ye ihracat izni talebinde bulunan işletmelerde Bakanlık merkez denetim elemanları tarafından, 30 (otuz) iş günü içerisinde incelemede bulunulur. Yapılan incelemeye ilişkin "Değerlendirme Raporu" inceleme tarihinden itibaren 10 (on) iş günü içerisinde düzenlenerek il müdürlüğü aracılığı ile ilgili işletmeye gönderilir. İl müdürlüğünce, Değerlendirme Raporunda belirtilen eksiklik ve aksaklıkların verilen süre içerisinde giderilip giderilmediği kontrol edilerek, Bakanlığa resmi yazı ile bilgi verilir. Bu süre içerisinde eksiklik ve aksaklıklarını gidermeyen işletmelerin ihracat izin talebi reddedilir. İşletmenin ihracat iznini tekrar talep etmesi halinde bu kısımdaki uygulamalar aynı aşamalarla tekrarlanır. Eksiklik ve aksaklıklarını gideren işletmeler için ise, Bakanlık tarafından AB İhraç İzni verilmesine yönelik Makam Oluru alınarak ilgili yerlere bildirimde bulunulur. İlgili il müdürlüğüne ve AB İhracat İzni verilen işletmeye ihracat izni ve bundan sonraki süreç hakkında bilgi verilmesi amacıyla resmi yazı gönderilir. AB'ne ihracat yapmak üzere izin verilen işletmeler aynı zamanda AB dışı ülkelere de ihracat yapabilirler.

AB dışı ülkeler, Rusya Federasyonu (RF) ve Çin Halk Cumhuriyeti'ne (ÇHC) ihracat yapmak üzere başvuruda bulunan ve İşletme Onay Numarası/İşletme Onay Belgesi almış işletmeler için, il müdürlüğünün uygun görüşünü içeren taleplerinin uygun görülmesi halinde, Bakanlık merkez denetim elemanları tarafından ilave denetim geçirmeden Bakanlık tarafından İhracat İzni verilmesine yönelik Makam Oluru alınır. RF 'ye ihracat için RF'nin (http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/turkey/enterprises.html?productType=7&_language=en) resmi web sitesinde yer alan listeye ilgili işletme unvanının eklenmesinin ardından ihracat gerçekleştirilecek olup, ÇHC ve diğer AB dışı ülkeler için Bakanlık duyurusunun ardından ihracat gerçekleştirilecektir.

2012 yılı sonu itibarıyla Bakanlıkça oluşturulan AB Dışı Ülkelere İhracat İzni Verilen İşletme Listesinde yer alan işletmelerden İşletme Onay Numarası/İşletme Onay Belgesini almamış olanlar, yukarıda belirtilen Yönetmelik kapsamındaki geçiş sürecinde belirlenen

asgari altyapı, teknik ve hijyen şartlarını sürdürmek ve ürün güvenliğini riske etmemek kaydıyla, AB dışı ülkelere ihracat yapmaya devam ederler.

Bakanlığımızca ihracat izni verilen işletmeler tarafından yer aldıkları listeler itibarıyla 2 (iki) yıl süresince, izin verilen ürün gruplarına yönelik bir ihracat gerçekleştirilmemesi durumunda il müdürlüğü tarafından işletmenin ihracat izninin iptal edilerek ilgili listeden çıkartılması amacıyla Bakanlığa resmi yazı gönderilecektir.

ç) İhracat İzin Numarası

İhracat izin numarası verme işleminde numaralandırma, işletmenin ürün türü ve ürün formuna göre aşağıda gösterilen kodlama sistemi ile yapılacaktır. Bu kodlama sistemi AB ve AB dışı ülkelere ihracat yapmak üzere izin verilen tüm işletmelerde kullanılacak olup, ayrı bir kodlama sistemi kullanılmayacaktır.

10 Canlı balık, kerevit, karides ve diğer su ürünleri

20 Avcılık yoluyla elde edilen taze, soğutulmuş balık ve diğer su ürünleri

30 İşlenmiş balık ve diğer su ürünleri (ister avcılık, ister yetiştiricilik yoluyla elde edilmiş olsun her türlü dondurulmuş, tütsülenmiş, kurutulmuş, tuzlanmış, konserve vb. işlenmiş su ürünleri.)

40 Yetiştiricilik yoluyla elde edilen taze, soğutulmuş su ürünleri

60 Canlı çift kabuklu yumuşakçalar (midye, kara midye, kıllı midye, beyaz kum midyesi, kidonya, akivades, istiridye vb.)

70 İşlenmiş çift kabuklu yumuşakçalar

80 Balık yağı

90 Fabrika gemisi

Tr : Türkiye

İşletmenin Bulunduğu İl Trafik Kodu :

Sınıflandırma Kodu : 10 20

Örnek; TR 01 10 20 30 0001

d) İhracat İzni Alan İşletmelerin Listelenmesi

Hali hazırda uygulamada olan listeler aşağıda verilmiştir.

- AB'ne Yönelik Balıkçılık Ürünleri Listesi (AB Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü (SANCO) internet adresinde yayın zorunluluğu var.)

- AB'ne Yönelik Canlı Çift Kabuklu Yumuşakça Listesi (AB Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü (SANCO) internet adresinde yayın zorunluluğu var.)

- AB'ne Yönelik İşlenmiş Kurbağa ve Kara Salyangozu Listesi

- AB'ne Yönelik Canlı Kurbağa ve Kara Salyangozu Listesi

- Rusya Federasyonuna Yönelik Balıkçılık Ürünleri İşletme Liste (Rusya Federasyonu internet adresinde yayın zorunluluğu var.)

- Çin Halk Cumhuriyetine Yönelik Balıkçılık Ürünleri İşletme Listesi

- AB Dışı Ülkelere Yönelik İhracat İzinli İşletme Listesi

Yukarıda bahsi geçen işletmelerin güncel listeleri, Genel Müdürlük internet sitesinde yayımlanır.

AB'ye ihracat yapmak üzere ihracat izni alan işletmeler, ihracat izin numaraları ve unvanları AB Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğüne (SANCO) http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm internet adresinde yayımlandıktan sonra ihracat yapabilirler.

BÖLÜM III İHRACAT İZİNLİ İŞLETMELERİN DENETİMİ

1- RUTİN DENETİM

İhracat İzni alan tüm işletmelerin önceden haber vermeksizin, ek-1 deki Denetim Formu ve ek-2 deki HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form kullanılarak faaliyet gösterdiği her ay denetlenmesi gerekmektedir. Değerlendirmenin sağlıklı yapılabilmesi için denetimin işletmenin faaliyette olduğu sırada gerçekleştirilmesi gereklidir.

Av sezonu, zaman yasakları vb. engellemelerin olmadığı, taze, dondurulmuş ve işlenmiş yetiştiricilik ürünleri ile ithal veya stoktan avcılık ürünlerini çalışan işletmelerde aylık denetim yapılacaktır. Ancak, 5996 sayılı Kanun'un Altıncı Kısım, Birinci Bölümü'nün 30 uncu Maddesi'nin üçüncü fıkrasında yer alan hüküm saklı kalmak kaydıyla, av, tür ve zaman yasaklarına bağlı sezonluk faaliyet gösteren işletmelerde denetimlerin çalıştıkları açık sezonda gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Denetim sonucunda yetersiz görülen işletmeler için, Denetim Formu Değerlendirme kısmındaki işlemler uygulanacaktır.

Denetim Formuna göre denetlenen işletmelerin "Denetim Sonuç Formu" her ayın beşine kadar ek-3'teki tabloya işlenerek Genel Müdürlük hayvanhayvansalurunihracat@tarim.gov.tr e-posta adresine gönderilecek olup, ayrıca resmi yazı ile Bakanlığımıza gönderilmeyecektir.

2-ÖZEL HÜKÜMLER

a)Belirli bir dönem kapalı kalacak işletmeler

5996 sayılı Kanun'un Altıncı Kısım, Birinci Bölümü'nün 30 uncu Maddesi'nin üçüncü fıkrasında "Gıda ve yem işletmecisinin faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurması durumunda, bu durumun üç ay içerisinde Bakanlığa bildirilmesi zorunludur. Bu süre içerisinde Bakanlığa bildirimde bulunulmadığının tespit edilmesi halinde, faaliyetle ilgili onay veya kayıt Bakanlıkça iptal edilir." hükmü yer almaktadır.

Bu kapsamda, il/ilçe müdürlüğünce, rutin denetim için gidilen işletmenin üst üste üç ayı kapsayan denetimlerde kapalı olduğunun tespit edilmesi durumunda, tutanak tutularak Bakanlığa resmi yazıyla bilgi verilmesi gerekmektedir. Ancak işletmenin; avlanma yasağı, tadilat, yeterli ve uygun hammadde temin edilememesi veya başka bir sebeple üç ayı geçen bir süre faaliyetini durdurması halinde işletme yetkilileri dilekçe ile il/ilçe müdürlüğüne başvuracak ve faaliyette olmayacağı dönem için bilgi verecektir. Böyle bir talebin olması durumunda il/ilçe müdürlüğü denetim elemanlarınca işletmede yapılacak denetimle, varsa depolarındaki ürünler ayrıntılı şekilde tutanakla tespit edilecektir. İşletme, deposundaki ürünleri pazara sunmak (ihraç etmek, iç piyasaya vermek vb.) isterse, üretim kayıtları incelendikten sonra tutanakla tespit edilen miktarlar üzerinden pazara sunulmasına izin verilecektir. İşletmenin çalışmayacağını belirttiği süre içerisinde üretim yaptığının tespit edilmesi durumunda, masrafları işletmeci tarafından karşılanmak üzere ürettiği bütün ürünlerden parti/seri numaraları itibarıyla numune alınarak Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğunun tespiti amacıyla analize gönderilecektir.

b)Parazit kontrolü

Taze balıkçılık ürünlerine yönelik faaliyet gösteren işletmelerde "Balıkçılık Ürünlerine Ait Duyusal Özellikler Ve Toplam Uçucu Bazik Azot Limitleri Tebliği"ne uygun olarak otokontrol amaçlı "Parazit Kontrol Programı" oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Rutin denetim sırasında, otokontrol amaçlı parazit kontrolü yapıp yapılmadığı, HACCP Planlarına konulup konulmadığı kontrol edilecektir.

Parazitli ürünlere ilişkin olarak Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 47'nci maddesi dördüncü fıkrası ve 49'uncu maddesinin ikinci fıkrası doğrultusunda işlem yapılacaktır.

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nin 49 uncu maddesinin üçüncü fıkrasında insan tüketimi için amaçlanan balık yağı üretiminde doğrudan kullanılan bütün haldeki balıklarda parazit bulaşıklığının aranmayacağı ifade edilmektedir. Bu nedenle, insan tüketimine yönelik balık yağı üreten işletmelerde parazit bulaşıklığına yönelik otokontrol analizi istenmeyecektir.

c)Histamin kontrolü

Histamin açısından riskli olan Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae ve Scombresosidae familyalarına ait türlerin çalışıldığı işletmelerde otokontrol amacıyla yaptırılan analiz sonuçları kontrol edilecektir. Sezona bağlı faaliyet gösteren işletmelerde otokontrol sıklığı işletmeler tarafından HACCP planlarında belirlenecek ve uygulanacaktır.

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nin 49 uncu maddesinin üçüncü fıkrasında insan tüketimi için amaçlanan balık yağı üretiminde doğrudan kullanılan bütün haldeki balıklarda histamin limitinin aranmayacağı ifade edilmektedir. Bu nedenle, insan tüketimine yönelik balık yağı üreten işletmelerde histamin analizi istenmeyecektir.

Taze soğutulmuş su ürünlerinin organoleptik kontrollerinde şüpheli görülen ürünlerden ve işletmelerde yapılan rutin denetim sırasında üründen şüphelenilmesi durumunda mutlaka resmi denetim numunesi alınıp histamin analizi yaptırılacaktır.

ç)Tazelik kriterleri ve Toplam Uçucu Bazik Nitrojen (TVB-N) kontrolü

İşletme tarafından, kabul edilecek hammaddeler için tazelik kriterlerinin ve kendi belirleyecekleri diğer gerekliliklerin yer aldığı Hammadde Kabul Kriterlerinin belirlenmesi ve buna yönelik kayıtların tutulması gerekmektedir. Bu kayıtlar, "Balıkçılık Ürünlerine Ait Duyusal Özellikler ve Toplam Uçucu Bazik Azot Limitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/73)" dikkate alınarak oluşturulmalıdır. Ayrıca denetim elemanları tarafından, taze ürün çalışan işletmelerde otokontrol amaçlı numune alınarak TVB-N analizi yaptırılıp yaptırılmadığı kontrol edilecektir. Ayrıca taze soğutulmuş su ürünlerinin organoleptik kontrollerinde şüpheli görülen ürünlerden mutlaka numune alınıp TVB-N analizi yaptırılacaktır.

Mevzuatta belirtilen limitlerin aşıldığı tespit edilen işlenmemiş balıkçılık ürünleri piyasaya arz edilemez.

d)Koruyucu madde kullanımı

Sodyum metabisülfid gibi koruyucu, renklendirici, katkı maddelerin kullanılması durumunda TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği doğrultusunda izinli, uygun limitli maddelerin kullanılması ve TGK Etiketleme Yönetmeliği doğrultusunda etiket üzerinde gerekli bilgilerin varlığı kontrol edilecektir. Ayrıca kullanılan katkı maddeleri "Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği" açısından kontrol edilecektir.

e)Kullanma suyu

Onaylı işletmelerde faaliyet alanına göre kullanılmasına izin verilen içilebilir su, temiz su, temiz deniz suyunun resmi ve otokontrol izlemeleri ek-4'deki prosedüre göre gerçekleştirilecektir.

f) Oto kontrol analizleri

Gıda işletmecisi tarafından otokontrol amacıyla alınan numuneler, ilgili mevzuatta yer alan parametreler açısından analizi yaptırılmak üzere Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlara gönderilecektir. Laboratuvarlar tarafından otokontrol amacıyla gönderilen numunelere ilişkin analiz sonuçları ilgili il/ilçe müdürlüğüne ve gıda işletmecisine bildirilecektir. Analiz sonucunda herhangi bir olumsuzluk çıkması ve bu ürünlerin insan

tüketimine sunulduğunun tespit edilmesi durumunda il/ilçe müdürlüğü tarafından Kanun'un ilgili maddeleri gereğince yasal işlem uygulanacaktır.

Kendi bünyelerinde laboratuvar bulunan işletmeler laboratuvarlarına onay almak kaydıyla otokontrol analizlerini kendileride yapabilirler. Onaysız işletme laboratuvarlarında yürütülen analiz çalışmaları HACCP planlarındaki otokontrol analizleri olarak dikkate alınmayacaktır.

g) Cezalar:

Bu Bölümün 3 üncü kısmının “a”, “b”, “c” ve “d” başlıkları altında yer alan parametrelere uygun olmayan ürünlerin insan tüketimine sunulmasına izin verilmeyecek olup, Kanunun 21 inci maddesinin birinci ve beşinci fıkralarına aykırılık teşkil ettiği için aynı Kanunun 40 ıncı maddesi (1) inci fıkrası (d) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

(40(1) (a) mı (d) mi DEĞERLENDİRİLSİN!!!!!!!!!!!!)

BÖLÜM IV

İHRACAT İZİNLI İŞLETMELERDEN NUMUNE ALMA

1-GENEL HÜKÜMLER

Bakanlığımızdan ihracat izni alan işletmeler aynı zamanda iç piyasaya da ürün verebilecektir. Bu nedenle ihracat izinli işletmelerde üretilen ürünler ilgili mevzuata uygun olmak zorundadır. Ancak alıcı ülkenin farklı kriterler talep etmesi ve işletme tarafından üretim öncesinde il müdürlüğüne böyle bir talepte bulunulması durumunda, bu kriterlere göre analizler talep edilecek ve değerlendirilecektir.

Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmeliği'nin Beşinci Bölüm 23 üncü maddesi ikinci fıkrasında “Ülkeye girişte ve ihracatta alınan numunelere ait tüm masraflar sevkiyattan veya ithalattan sorumlu kişi veya yasal temsilcileri tarafından karşılanır.” hükmü yer almaktadır. Bu kapsamda, ihracat iznini yeni alan işletmeler için, aylık denetimlerin ilk altısında (bu denetimlerin birinde veya daha fazlasında depoda ürün olmaması durumunda ilk altı ücretli numune tamamlanana kadar) analiz ücreti ve gönderim masrafı işletme tarafından karşılanmak üzere parti numaraları dikkate alınarak numune alınıp analize gönderilecektir.

Bu prosedürün tamamlanmasını müteakiben ve ihracat iznini önceden almış işletmeler için gerçekleştirilecek rutin denetimlerin her birinde, parti numaraları dikkate alınarak en az bir takım numune alınacaktır. Alınan numunelerin dördünde analiz ücreti ve gönderim masrafları işletme tarafından karşılanacaktır.

Numune alınan partideki ürünlerin analiz sonucu çıkmadan insan tüketimine yönelik ihracata veya iç piyasaya sunulmasına izin verilmeyecektir. Analiz sonucu TGK'ya uygunsuz çıkan ürünler için, Kanun'un 21 inci maddesinin birinci ve beşinci fıkralarına aykırılık teşkil ettiği için aynı Kanunun 40 ıncı maddesi (1) inci fıkrası (d) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

AB üyesi ülkeler hariç, alıcı ülkenin herhangi bir talebinin olmadığına üretici/ihracatçı veya temsilcisi tarafından beyan edilmesi durumunda 5996 sayılı Kanun'un 34 üncü maddesinin altıncı bendinde yer alan hükümler dikkate alınır. İnsan, hayvan ve bitki sağlığı açısından tehlike oluşturmayacağı düşünülen veya şüpheli bir durumun olmaması halinde üründen numune alınmadan işlemler yürütülebilir. Ulusal mevzuatta yer alan parametrelerden farklı limitler veya parametrelerin talep edilmesi durumunda ise, ihracat amacıyla özel istek numunesi alınacaktır. Bu numunenin masrafları işletme tarafından karşılanacaktır.

Bu şekilde gerçekleştirilecek ihracat için Sağlık veya Ön Sağlık Sertifikası düzenlenirken işletmeci/ihracatçıdan “alıcı ülkede üründen kaynaklı yaşanacak herhangi bir olumsuzluğa karşı bütün sorumluluğu kabul ettiğine dair bir taahhütname” de alınacaktır. Bu amaçla üretilen ürüne yönelik tespit yapılarak il müdürlüğüne kayıt altına alınacak, ürünün herhangi

bir sebeple gönderilememesi veya geri gelmesi durumunda iç piyasaya verilebilmesi ya da AB'ye ihraç edilebilmesi için ulusal mevzuata uygunluk aranacaktır. Bu nedenle, ürünlerden pazara sunum veya AB'ye ihracat öncesinde numune alınarak analiz yaptırılacaktır. Analiz sonucu uygun olmayan ürünlerin ihraç edilmesine veya pazara sunumuna izin verilmeyecektir. Ancak, bu ürünlerin iç piyasaya verildiğinin tespit edilmesi durumunda Kanun'un ilgili maddeleri doğrultusunda yasal işlem yapılacaktır. Sağlık için tehlike oluşturanlar hariç, mevzuata uygun olmayan ürünler, alıcı ülkenin mevzuatına uygun olması ya da alıcı ülkeye ürünle ilgili açıklamalar yapılması ve alıcı ülkenin kabul etmesi durumunda ihraç edilebilir. Başka bir ülkeye ihracat yapılmaması durumunda mümkünse ileri bir işleme tabi tutma, kullanım amacı dışında başka bir amaçla kullanımına veya masrafları işletmeciye ait olmak üzere imha işlemine tabi tutulur.

İşletmenin çalışma alanında taze, dondurulmuş, işlenmiş gibi farklı ürün formları ve balık, çift kabuklu yumuşakça, kara salyangozu gibi farklı ürün grupları olması durumunda alınacak numunelerin, mümkün olduğunca bu kapsamda dağılımı sağlanmalıdır. Resmi denetim numune sayısı işletmeye yönelik hızlı alarm, şikayet, denetim sonucundaki olumsuzluk vb. durumlarda arttırılacaktır.

“Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Dair Yönetmelik”in 41 inci maddesinin ikinci fıkrası doğrultusunda rutin denetimlerin dışında kontrol gerektiren durumlarda alınacak numunelerin masrafları işletmeci tarafından karşılanacaktır. Normal kontrol faaliyetlerini aşan faaliyetler; sorunun kapsamının tespiti için veya düzeltici faaliyetlerin yürütüldüğünün onaylanması için gerekli olan çalışmalardır; bu amaçla bir uygunsuzluğu tespit etmek veya kanıtlamak için yürütülmesi gereken numune alma ve analiz dahil diğer kontrolleri de kapsamaktadır.

2-NUMUNE ALIM, LABORATUVARA GÖNDERME VE İŞLETMECIYE TEBLİGAT

Bu kısmın amacı, ihracatı yapılacak ürünlerin insani tüketime uygunluğunun doğrulanmasıdır.

Canlı ürünler için, üretim alanlarının izleme ve sınıflandırmasına yönelik analizler yapıldığından işletmelerden numune alınıp analiz istenmeyecek, taze, dondurulmuş ve işlenmiş ürün formları için ise numune alınacaktır. İşletmeye yönelik hızlı alarm, şikayet, denetim sonucundaki olumsuzluk vb. durumlarda canlı ürünler dahil tüm ürün formlarından ilave numune alınabilecektir. Numunelerde 5996 sayılı Kanun kapsamında çıkarılan ilgili mevzuatta belirlenen limitler dikkate alınacaktır.

Bakanlıkça mevcut laboratuvarlar, teknik donanımlar, iş yoğunluğu dikkate alınarak ürün grupları ve yapılması gereken analiz parametreleri tablosu **ek-5'te** verilmiştir. Bakanlıkça konuya ilişkin yeni bir düzenleme yapıncaya kadar tablo doğrultusunda analizlerin istenmesi ve değerlendirilmesi gerekmektedir.

Denetim numuneleri analiz bazında akredite olan resmi laboratuvarlara, işletmelerin otokontrol numuneleri ise analiz bazında akredite olan resmi ve özel laboratuvarlara gönderilecektir. Bu kapsamda oluşturulan yetkili resmi ve özel laboratuvar listesi **ek-6'da** verilmiştir. Ancak, Histamin, Benzo(a)piren, Dioksin, PSP, Okadoik asit, Yesso Toksin, Azaspir Asit, Sülfid indirgeyen anaerob analizlerine yönelik akredite laboratuvar sayısı yeterli olmadığından bu analizler **ek-7** de yer alan tabloda belirtilen laboratuvarlar tarafından yapılacaktır.

İhracat izinli işletme deposundan bu talimat kapsamında numune alınmasına eşlik eden işletme sahibi/yetkilisi/sorumlu müdür ile birlikte **ek-8'de** verilen “Numune Alma Tutanağı” düzenlenecektir. Numune alınırken aynı üretim partisinden, parti büyüklüğü ve “n” sayısı dikkate alınarak mikrobiyolojik ve kimyasal amaçlı ayrı ayrı numune alınacaktır. TVB-N, katkı maddeleri veya farklı parametreler için numune alınması durumunda ilgili mevzuat

doğrultusunda numune alımı gerçekleştirilecektir. Numune Alma Tutanağının bir nüshası il/ilçe müdürlüğünde saklanacak, diğeri numunenin alındığı işletmeye bırakılacaktır. Düzenlenecek ve Ek-9'da örneği verilen Numune Alma Etiketinin bir nüshası il/ilçe müdürlüğünde saklanırken, diğeri gönderilen numune torbasına (ürüne bulaşmayı engellemek amacıyla başka bir poşet içerisinde) konulacaktır. Alınan numuneye ilişkin bilgiler il/ilçe müdürlüğünde oluşturulan ve bir örneği ek-10'da verilen Numune Kayıt Defterine işlenecektir.

Numuneler, tekniğine uygun olarak üzerinde cetvel işareti bulunan plastik poşetlere konulacak, çıkmayacak ve oynamayacak şekilde Plastik Güvenlik Mührü ile mühürlenecektir. Bu mührün kullanılması zorunlu olup plastik poşetin üst kısmı delindikten sonra mührün uzantısı bu deliklerden geçirilmek suretiyle azami güvenlik sağlanacaktır. Numune miktarının cetvel işaretli plastik poşetlere sığmaması durumunda ise gerekli numune güvenliği tedbirleri alınarak (alttan ve üstten çift taraflı mühürleme, etiket yapıştırma vb.) uygun bir numune ambalajına konulacaktır. Plastik mühürlerin üzerinde bulunan güvenlik numaraları numune alma tutanağı ve etiket bilgilerine yazılacaktır.

Numunelerde, özel durumlar haricinde (Bakanlığın belirlediği parametre, AB dışı ülkeler için alıcının talep ettiği farklı parametre vb.) mevzuatta karşılığı olmayan analizler istenmeyecektir. Laboratuvara gönderilen yazı örneği ek-11'de verilmiş olup, hangi analizlerin istendiği açıkça belirtilecektir. Laboratuvarlara gönderilen numunelere ait analiz sonuçları AB dışı ülkeler için gönderilen numuneler hariç laboratuvarlar tarafından değerlendirilecektir. Numunenin laboratuvarda yapılan muayene ve analizi sonucunda üç (3) nüsha muayene ve analiz raporu düzenlenecektir. Muayene ve analiz raporlarının bir nüshası laboratuvarda dosyalanacak, diğeri iki suret numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne gönderilecektir. İhracat amaçlı numunelerin analiz sonuçları talep edilmesi halinde numuneyi gönderen İl Müdürlüğüne öncelikle elektronik posta ile gönderilecektir.

Numunenin alınması, muhafazası ve analize gönderme teknikleri, numune alımında ve muhafazasında kullanılan alet ve ekipmanlar, kullanılan mühür ve güvenlik sistemi konularında ortak bir uygulama gerekmektedir. Bu nedenle, Bakanlıkça belirlenmiş ve gerekli eğitimi verilmiş olan numune alma ekipmanları ve güvenlik sistemleri kullanılacaktır. Bu konudaki tüm alet ve ekipman ihtiyacı il müdürlüklerince karşılanacaktır.

Kalan raf ömrü yedi günden az olan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler ve ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için yetersiz olduğu durumlarda bir takım numune alınacaktır. Bakanlıkça belirlenen laboratuvarda muayene ve analizi yaptırılacaktır. Kanun gereği, bu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez.

Mikrobiyolojik incelemelerde numune alma ve laboratuvara gönderme aşamalarında alınan numunenin muhafaza koşulları göz önünde bulundurularak sıcaklık takibine özen gösterilmesi ve numunenin bu koşullara uymaması durumunda laboratuvar tarafından analize kabul edilmeyerek numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğünü acilen bilgilendirmesi gerekmektedir. Bu durumda il/ilçe müdürlüğünce numune alım ve gönderim işlemi yenilenmelidir.

Mikrobiyolojik amaçlı bir takım numune alınırken, kimyasal parametrelerin analizi için iki takım numune alınarak bir takımı laboratuvara gönderilecektir. Diğeri şahit numune olarak il/ilçe müdürlüğünde muhafaza edilecektir.

Laboratuvardan gelen uygun sonuçlu analiz raporlarının bir sureti tutanakla veya resmi yazıyla işletmeye teslim edilecektir.

Mikrobiyolojik parametrelerin analiz sonucunun uygunsuz çıkması durumunda söz konusu parti ürünlerin ihracatına ve piyasaya sunumuna izin verilmeyecektir. İnsan sağlığı açısından risk oluşturan ürünler için 5996 sayılı Kanun kapsamında belirlenen yaptırım uygulanacaktır.

Kimyasal parametrelerin analizi için laboratuvara gönderilen numunenin analiz sonucu uygunsuz çıkarsa analiz raporu, örneği ek-12'de verilen yazıyla işletmeciye tebliğ edilecektir. İşletmecinin yedi gün içerisinde itiraz etmesi durumunda şahit numune, analiz sonucunda mevzuata uygun olmayan kriterlerin analizi yapılmak üzere Bakanlık tarafından belirlenen başka bir laboratuvara veya bu kriterlere yönelik başka bir yetkili laboratuvar bulunmaması durumunda aynı laboratuvara gönderilecektir. Şahit numunenin muayene ve analiz sonuçları kesin olup verilecek karara esas teşkil edecektir.

Analiz sonucu uygun çıkmayan ürünler için, Kanununun 21 inci maddesinin birinci ve beşinci fıkralarına aykırılık teşkil ettiği için 40 ıncı maddesi (1) inci fıkrası (d) bendi gereğince gerekli işlem uygulanacaktır. Ayrıca işletmenin deposunda bulunan veya üretimini yapacağı ilk beş parti üründen denetim numunesi alınacaktır. Analiz sonucu uygun çıkan ürünlerin ihracatına ve piyasaya sunumuna izin verilecektir.

BÖLÜM V İHRACAT

1-GENEL HÜKÜMLER

Ülkemizden yurtdışına yapılan su ürünleri ihracatı özel listeleme ve mevzuat şartı bulunan ülkelere göre sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma;

- Avrupa Birliği (AB) üye ülkeleri,
- Rusya Federasyonu
- Çin Halk Cumhuriyeti
- Kanada
- Diğer üçüncü ülkeler (listeleme ve özel mevzuat şartı bulunmamaktadır.)

AB'ne yapılan ihracat Birlik Mevzuatı ve kuralları çerçevesinde şekillenmektedir. Bu kapsamda, Canlı Çift Kabuklu Yumuşakça ve Balıkçılık Ürünleri İşletmeleri için AB tarafından uygulanan işletme listesi zorunluluğu bulunmaktadır. Bu iki listede AB'nin web sitesinde yayınlanmaktadır. AB'ne ihracatı yapılan diğer ürün gruplarından İşlenmiş Kurbağa ve Kara salyangozu ile Canlı Kurbağa ve Kara salyangozu İşletmeleri için, Bakanlığımızca oluşturulan işletme listelerinin AB web sitesinde yayını söz konusu olmayıp, ticari bağlantımız olan ve AB'ne gümrük girişinin yapıldığı ülkelerin yetkili makamlarına bildirim yapılmaktadır.

2-SAĞLIK SERTİFİKASI VEYA ÖN SAĞLIK SERTİFİKASI DÜZENLEMELERİNE YETKİLİ KİŞİLER

Sağlık Sertifikası veya Ön Sağlık Sertifikasını düzenlemeye yetkili kişiler, işletmenin bulunduğu il/ilçedeki işletmeyi denetleyen ekibin içinde ve Denetim Elemanları Listesi'nde yer alan Bakanlık il/ilçe müdürlüğü veteriner hekimleri'dir.

İl müdürlüğü teklifi ve Bakanlık onayı ile yayımlanan Denetim Elemanları Listesi'nin güncel hali Genel Müdürlüğe ait internet sitesinde yayınlanır.

Yetkili veteriner hekim, müracaat üzerine, belirtilen tarih ve saatte ürünün yükleneceği işletmeye gidecektir. İhracatçı firmaya yönelik sağlık sertifikası düzenleyecek veteriner hekimin işletme hakkında bilgisi olması gerektiğinden rutin denetimlerde görev alacaktır.

3- İHRACAT BAŞVURUSU

İhraç İzni bulunan gıda işletmecisi veya ihracatçı firma, Sağlık/Ön Sağlık Sertifikası almak için, işletmenin bulunduğu ildeki, il/ilçe müdürlüğüne bir örneği ek-13'de verilen dilekçe ile başvuruda bulunacaktır.

Dilekçe ekinde;

- a) Ürünün orijini göstermek amacıyla;

İhraç edilecek ürünün cinsi ve formuna bağlı olarak aşağıda belirtilen belgelerden gerekli olanların (düzenlendikleri tarihteki yasaklama ve kısıtlamalar, izleme sonuçları, kota bilgileri, zorunlu olan uluslararası belgeler, ithal ürünlerde kontrol belgesi, dahilde işleme izin belgesi gibi belgelerdeki miktarlar kontrol edilerek) bir nüshası il/ilçe müdürlüğünde kalacak sertifikaya, bir nüshası da işletmede kalacak sertifikaya eklenecektir.

-Yetiştiricilik ürünlerinde Nakil Beyannamesi veya Veteriner Sağlık Raporu,
-Denizlerden veya iç sulardan avcılık yoluyla elde edilen balıklarda 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve buna bağlı Yönetmelik ve Tebliğlerde belirlenmiş Nakil Belgesi veya Menşe Belgesi

- A sınıfı üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalarda menşei belgesi,
- Arındırma Merkezi veya Yatırma Alanından gelen Canlı Çift Kabuklu Yumuşakça için Menşei Belgesi (B ve C sınıfındaki ürünler için)

-Kurbağa ve Kara Salyangozunda Nakil Beyannamesi veya Veteriner Sağlık Raporu,
-ICCAT'a tabi mavi yüzgeçli orkinoslar için Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen BCD (Bluefin Tuna Catch Document) Belgesi,

-CITES'a tabi türler için Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü veya yetkili il müdürlüğü tarafından düzenlenen CITES Belgesi,

-Dahilde İşlemi Rejimi kapsamında ithal edilerek işlendikten veya hazırlandıktan (kalibre etme, temizleme, fileto çıkarma, dondurma gibi hazırlama faaliyeti) sonra ihraç edilecek ürünler için Dahilde İşleme İzin Belgesi,

-Üçüncü bir ülkeden ithal edildikten sonra işlenerek veya hazırlanarak ihraç edilecek ürünlerde Kontrol Belgesi aranacaktır.

b) Analiz sonuçları

-Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar için üretim ve yatırma alanlarına ilişkin analiz sonuçları,

-Kurbağa ve Kara Salyangozu alanlarına ait izleme analiz sonucu,

-İhracata gidecek üründen numune alınmış ise analiz raporu,

c) İhraç edilecek ürüne ait proforma fatura/fatura,

d) Döner sermaye ücretinin ödendiğine dair makbuz veya banka dekontu,

e) İhracatçı firma veya işletme sahibi, bu başvuruda yüklenme yerini, tarih ve saatini belirtecektir. İhracatın gerçekleşmesinden sonra sevkiyata ilişkin Gümrük Beyannamesinin sureti veya fotokopisi il/ilçe müdürlüğüne teslim edilecektir.

Yukarıda bahsedilen ilgili belgeler il/ilçe müdürlüğünde kalan sertifika nüshasına eklenecektir.

4-ÖN SAĞLIK SERTİFİKASI VE DÜZENLEME PROSEDÜRÜ

İşletmenin bulunduğu il ile gümrüklemenin yapılacağı ilin farklı olması durumunda işletmenin bulunduğu il/ilçe müdürlüğü tarafından gümrük işlemlerinin yapılacağı il/ilçe müdürlüğüne kadar geçerli olan ve TURKVET'te yer alan su ürünleri ön sağlık sertifikası (ek-14) düzenlenecektir.

Ön sağlık sertifikası biri asıl, diğer ikisi kopya olmak üzere 3 suret şeklinde düzenlenecek, birinci asıl olan suretin sağ üst köşesine "ASIL" diğerlerine ise "KOPYA" ifadesi silinmeyecek şekilde kırmızı renkli yazılacaktır.

ASIL suret ürünle birlikte gümrüklemenin yapılacağı ve çıkışın gerçekleşeceği il/ilçe müdürlüğüne gidecek, KOPYA suretin biri işletmede kalırken, diğeri düzenleyen il/ilçe müdürlüğünde kalacaktır. Sertifika, düzenleyen veteriner hekim tarafından imzalanacak ve mühürlenecektir. Veteriner hekimin adı soyadı, görevi ve sicil numarası açık, okunaklı olacaktır. Sertifikada bir düzeltme yapılması gerektiğinde yenisi hazırlanamayacaksa düzeltme yapılacak bölümün üzeri düz bir çizgi ile çizilecek, doğru ifade uygun bölüme yazılacak ve düzeltmenin yapıldığı yer imzalanarak mühürlenecektir.

Ön sağlık sertifikası düzenlenen ürünlerin yüklendiği aracın kapısı plastik mühürle mühürlenecek ve mühür numarası ön sağlık sertifikasına yazılacaktır. Ön sağlık sertifikasının geçerlilik süresi 2 (iki) gündür.

Ön sağlık sertifikası ile gümrüklemenin yapılacağı il/ilçe müdürlüğüne gelen sevkiyat, gümrük işlemlerine başlanılmadan önce burada görevli ve Denetim Elemanları Listesinde adı bulunan veteriner hekimlerce görülerek Sağlık Sertifikasına çevrilecektir. Eğer nakliye aracına takılan mühür açılmış ise, durum bir tutanakla tespit edilecek, sevkiyat yedd-i emin'e alınacak ve sağlık sertifikasına çevrilmeyerek hızlı bir şekilde ön sağlık sertifikasını düzenleyen il/ilçe müdürlüğüne resmi yazıyla bilgi verilecektir. ön sağlık sertifikasını düzenleyen il/ilçe müdürlüğü ile kurulan bağlantı sonucu sevkiyatın doğrulanamaması durumunda 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır. Sevkiyatın doğrulanması durumunda ön sağlık sertifikası, sağlık sertifikasına dönüştürülecektir.

Düzenlenen ön sağlık sertifikalarının ürünle gidecek asıl ve il/ilçe müdürlüğünde kalacak nüshasının mühür ve imzanın olduğu sayfasına A serisi hologram yapıştırılacak olup, hologram numarası sertifika kayıt defterine yazılacaktır.

5-SAĞLIK SERTİFİKASI

AB'nin 2074/2005 sayılı direktifi doğrultusunda insan tüketimi amaçlı,

- Canlı, taze-soğutulmuş, dondurulmuş, işlenmiş balık, yumuşakça (canlı hariç) ve kabukluların ihracatında balıkçılık ürünleri sağlık sertifikası

- Canlı çift kabuklu yumuşakça sağlık sertifikası

- Dondurulmuş Kurbağa Bacağı sağlık sertifikası

- İşlenmiş Kara Salyangozu sağlık sertifikası

AB'nin 1251/2008/EC sayılı direktifi doğrultusunda,

- Yetiştiriciliğe, yatırma alanlarına, sportif amaçlı stoklamaya ve açık süs balığı işletmelerine yönelik sağlık sertifikası,

- Kapalı süs balığı işletmelerine yönelik sağlık sertifikası, kullanılacaktır.

Canlı yetiştiricilik ürünlerinin deniz yoluyla naklinde sağlık sertifikalarına ilave olarak ek-15'teki belge düzenlenip, gemi kaptanı tarafından onaylanacaktır.

İtalya'ya yapılan canlı kurbağa ihracatında LF model sağlık sertifikası,

Fransa'ya canlı kurbağa ve canlı kara salyangozu ihracatı sağlık sertifikası,

İsviçre'ye taze balıkçılık ürünleri ihracatı sağlık sertifikası ve canlı kurbağa ihracatı sağlık sertifikası,

AB Dışı ülkelere ihracatta alıcı ülkenin sertifika modeline ilişkin bir talebi bulunmuyorsa SU model sağlık sertifikası,

Çin Halk Cumhuriyetine balıkçılık ürünleri ihracatı sağlık sertifikası, (TURKVET)

Rusya Federasyonu'na yapılan ihracatta SU3 model sağlık sertifikası,

Kanada'ya yapılacak canlı balık ve balıkçılık ürünleri ihracatı sağlık sertifikası, (TURKVET)

Sırbistan'a yapılacak balıkçılık ürünleri ihracatı sağlık sertifikası, (TURKVET)

Hong-kong'a yapılacak balıkçılık ürünleri ihracatı sağlık sertifikası (TURKVET) ,

kullanılacaktır.

Herhangi bir model belirlenmemiş ve alıcı ülkenin talep ettiği sertifika modeli olması durumunda, Bakanlığın görüşü alındıktan sonra bu model kullanılacaktır.

6-SERTİFİKA DÜZENLEME PROSEDÜRÜ

Bakanlığımızca sağlık sertifikaları sadece il/ilçe müdürlüğünde görevli ve Denetim Elemanları Listesinde adı bulunan veteriner hekimler tarafından gerekli kayıt ve görsel kontroller yapıldıktan sonra düzenlenecek ve onaylanacaktır.

Sağlık sertifikaları 4 nüshadan oluşmakta olup her nüsha ayrı renklerde (mavi, sarı, yeşil ve mor) bantlar taşımaktadır. Asıl olan nüsha mavi bantlı olup ürün ile birlikte gidecektir. Mor renkli olan nüsha il müdürlüğünde kalacak, diğer renkteki nüshalar ise ilgili işletmeye verilecektir. Düzenlenen Sağlık Sertifikalarının ürünle gidecek asıl (mavi bantlı) ve il/ilçe müdürlüğünde kalacak nüshasına (mor bantlı) A serisi hologram yapıştırılacak olup, hologram numarası sertifika kayıt defterine yazılacaktır.

Sağlık sertifikaları bilgisayarda, daktiloda veya mavi renkli dolma kalemle, okunaklı bir şekilde doldurulacak, üzerinde silinti ve kazıntı bulunmayacaktır. Ancak sertifikada bir düzeltme yapılması gerektiğinde, düzeltme yapılacak bölümün üzeri düz bir çizgi ile çizilecek, doğru ifade uygun bölüme yazılacak ve düzeltmenin yapıldığı yer imzalanarak mühürlenecektir. Eğer sertifikada, firmaya verildikten sonra bir düzeltme yapılması gerekiyorsa, bütün nüshalar geldikten sonra yukarıda belirtilen şekilde düzeltme yapılacaktır.

Sağlık sertifikasının son sayfasında bulunan onay bölümüne belgeyi imzalayan veteriner hekim tarafından kaşe basılacak ve imzalanacaktır. Ayrıca düzenlenen sağlık sertifikasının her sayfasına düzenleyen Veteriner Hekimin adı-soyadı yazılacak ve imzalanacaktır. Sertifika onayında mavi renkli mühür kullanılacaktır. 2 sayfadan oluşan sağlık sertifikalarının 1 inci, 3 sayfadan oluşan sağlık sertifikalarının ise 1 inci ve 3 üncü sayfalarında basılı olan referans numaralarının yanına, Sertifika Kayıt Defterindeki sıra numarası verilecektir. Ayrıca sertifikaların 2 inci sayfasında referans numarasının tamamı ve il müdürlüğünce verilen sıra numarası ile birlikte sağ üst köşesindeki ilgili bölüme yazılacaktır. İhracat aşamasında ürünün gideceği ülke ve AB'ne giriş yapacağı ülke lisanında ki model sağlık sertifikaları düzenlenecektir. Ürünün AB'ne giriş yapacağı AB Sınır Kontrol Noktasının bulunduğu ülke için, o ülke dilinde bastırılmış sertifika modeli kullanılacaktır. Alıcı ülke çinse, o ülke dilinde hazırlanan ve Bakanlığımız <http://www.gkgm.gov.tr/genel/birimfaal.html> internet adresinde yayımlanan model sertifikadan çıktı alınarak 3 nüsha olarak düzenlenecek ve bu sertifikalara hologram etiket yapıştırılmayacaktır. Bütün sertifikaların metin kısmı İngilizce olarak düzenlenecektir. Bilgisayardan alınan alıcı ülke sertifikasının bir nüshası il/ilçe müdürlüğünde kalacak, bir nüshası işletmede kalan asıl sertifikaya eklenecek ve diğer nüshası ürün ile birlikte gönderilecektir. Elektronik ortamdan alınan ve alıcı ülke için ilave olarak düzenlenen bu sağlık sertifikasına, asıl sağlık sertifikasının referans numarası ve il/ilçe müdürlüğünce verilen sıra numarası yazılacak ve üzerine "Bu sağlık sertifikası onaylanmış ve kayıt numarası almış Türkiye Cumhuriyeti Devleti Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Yetkililerince düzenlenmiş Sağlık Sertifikası ile geçerlidir" ve "This Health certificate is only valid with the certificate that has been prepared, approved and assigned a registration number by the Ministry of Food Agriculture and Livestock Republic of Turkey." ifadesi yazılacaktır.

AB'nin 1251/2008/EC sayılı direktifi doğrultusunda yapılan ihracatlara yönelik Bakanlığımızca bastırılmış sağlık sertifikası bulunmamakta olup, bu sertifika modelleri de elektronik ortamda çıktı alınarak kullanılacaktır. Ancak, söz konusu sağlık sertifikalarının sağlık beyanı kısmında sertifikada yer alan hastalıklara yönelik ari ülke, saha, bölge ya da bölümden geldiği yönünde ifadeler bulunmaktadır. Bu nedenle, sağlık sertifikasında ülkemizde hayvan sağlığı yönünden onaylı çiftlik veya alan bulunmadığının belirtilmesi ve ihracatçı firmadan, ihracattan doğabilecek her türlü sorumluluğun kendilerine ait olduğunu belirten taahhütname alınması şartı ile söz konusu ürünlerin ihracatına izin verilecektir.

AB'nin 1251/2008/EC sayılı Komisyon Yönetmeliğinde, yetiştiricilik su ürünlerinin, çiftliklere, yatırma alanlarına, sportif amaçlı stoklama yapılan yerlere, açık süs balığı işletmelerine ve yeniden stoklamaya yönelik ihracatında ülkemiz sadece balıkçılık ile ilgili yetiştiricilik ürünleri ve kapalı süs balığı işletmelerine yapılan süs balıkları ihracatı için yetkili olup, çiftliklere, yatırma alanlarına, sportif amaçlı stoklama yapılan yerlere, açık süs balığı

işletmelerine ve yeniden stoklamaya yönelik AB'ye ihracatında yumuşakça ve kabuklular için yetkili değildir.

1251/2008/EC sayılı Komisyon Yönetmeliği kapsamındaki canlı su ürünleri yetiştiricilik ürünlerinin ihracatında düzenlenen sağlık sertifikasının onaylanma tarihinden itibaren geçerlilik süresi 10 (on) gün olup, gemi ile taşınan ürünlerde ise sertifikanın geçerlilik süresi yolculuk süresince uzatılır.

Sağlık sertifikalarının iptal edilmesi durumunda tüm nüshalar bir araya getirilecek ve sertifika nüshalarının üzerine büyük harflerle ve kırmızı renkte "İPTAL" ifadesi yazılacaktır. Ayrıca sağlık sertifikasının iptal edildiği "Sağlık Sertifikası ve Ön Sağlık Sertifikası Kayıt Defteri"nde de belirtilecektir. İptal edilen sağlık sertifikalarının seri numaraları ve bu sertifikalarda kullanılan hologram etiket numaralarının kayıtları tutulacaktır.

AB'ye yapılacak su ürünleri ihracatında farklı sağlık sertifikası modelinin talep edilmesi halinde, Bakanlık ile irtibata geçilecektir.

Sertifikaların düzenlenmesine yönelik örnek sertifika modeli ek-14 te gönderilmektedir.

Bu talimat kapsamında yer alan sağlık sertifikalarının düzenlenmesini takiben 2 (iki) gün içerisinde çıkış işlemleri tamamlanmalıdır. Bu süre içerisinde çıkış işlemini gerçekleştirmeyen ve geçerli bir nedenin bulunması durumunda ürün üzerinde kontrol yapılarak uygun görülen ürünlerin işletme deposuna nakline veya yeniden ihracatına izin verilebilecektir. Ürünün işletme deposuna alınması durumunda düzenlenen sağlık sertifikasının tüm nüshaları bir araya getirilerek iptal işlemi yapılacaktır.

Bakanlığımızca matbu olarak basımı yapılmamış olan sağlık sertifikaları TURKVET veri sisteminde yer almaktadır. Sağlık sertifikası TURKVET veri tabanı üzerinden en az 2 nüsha halinde düzenlenecek olup, bir nüshası ürüne eşlik edecek, diğer nüshası ise il müdürlüğünde kalacaktır. İki nüsha sertifikaya da A serisi hologram etiket yapıştırılacak, ürüne eşlik eden sertifika "ORIGINAL", il müdürlüğünde kalacak nüshanın üzerine ise "KOPYA" kaşesi basılacaktır.

7-ÖN SAĞLIK/SAĞLIK SERTİFİKASI DÜZENLEME AŞAMASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

a)İşletmeye Ait Bilgiler

İşletmede yapılan denetimler (HACCP, otokontrol analizleri, kullanma suyu analizleri, hammadde, üretim kayıtları vb.) dikkate alınarak uygun olması halinde sağlık/ön sağlık sertifikası düzenlenecektir.

Söz konusu işletmede üretilmeyen, paketlenmeyen ürünler için hiçbir şekilde ön sağlık/sağlık sertifikası düzenlenmeyecektir.

Bütün sorumluk ihracat iznine sahip işletmede olmak üzere, bu işletmede üretilen ürünleri başka gerçek ve tüzel kişiler Rusya Federasyonu dışındaki ülkelere kendi adlarına ihraç edebileceklerdir. Bu durumda üretici olarak ihracat izinli işletmenin adı ve ihracat izin numarası, gönderici olarak ise ihracatı gerçekleştiren gerçek ve tüzel kişinin adı sağlık sertifikasına yazılacaktır.

İşletmecisi/ihracatçı tarafından sertifika talebi sırasında verilen dilekçe ekindeki faturada yer alan alıcı adı, net ve brüt miktar ile ürün adı gibi bilgilerin Sağlık Sertifikasına aynen aktarılmasına ve çelişkili olmamasına dikkat edilecektir.

b)Diğer Önemli Hususlar

AB'ye ihracat yapmak üzere izin verilen işletmeler, hammaddelerini sadece yetiştiricilik tesislerinden ve avcı gemilerinden temin etmek zorundadır.

İthal edildikten sonra işlemeye veya hazırlamaya tabi tutularak AB'ye ihraç edilecek ürünlerde, üçüncü ülkenin AB'nin 2006/766/EC Sayılı Kararında yer alan ülkeler olması zorunludur. İl müdürlüğünüzce söz konusu kararın güncel halinin AB'nin http://eur-lex.europa.eu/RECH_consolidated.do internet adresinden takibinin yapılması gerekmektedir.

Taze balıkçılık ürünleri ihracatında, sertifikayı düzenleyecek veteriner hekim tarafından ürünler kontrol edilecek ve ek- 16'da verilen Taze Balıkçılık Ürünleri Organoleptik ve Parazit Kontrol Formu düzenlenecektir.

Bütün dış ambalajlarda veya dış ambalaja yapıştırılan etikette işletmeye ait AB İhracat İzin Numarası bulunacaktır.

Düzenlenecek Ön Sağlık/Sağlık Sertifikaları için, Bakanlıkça belirlenen su ürünleri sağlık sertifikası ücretinin yatırılmasını takiben ihracatçıya verilen dekontun fotokopisi il/ilçe müdürlüğünde kalan sertifikaya eklenecektir.

Av yasağı dönemlerinde ihraç edilecek ürünlere yönelik olarak "3/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğ (Tebliğ No: 2012/65) kapsamında belirlenen süreler içerisinde stok tespiti yapılacaktır. Stok tespiti yapılan ürünler için sağlık sertifikası düzenlenecektir.

c)Kayıtlar ve Hologram

Ön Sağlık/Sağlık Sertifikası düzenleyen il/ilçe müdürlüğünce "Su Ürünleri Sağlık Sertifikası veya Ön Sağlık Sertifikası Kayıt Defteri" (ek-17) tutulacaktır. Kayıt defterinde sevkiyata ilişkin verilen sıra numarası, tarih ve hologram numarası ile Ön Sağlık/Sağlık Sertifikasındaki numara ve tarih birbirini tutacaktır.

8- RUSYA FEDERASYONUNA (RF) İHRACAT

Ülkemizden RF'ye yönelik ihracat iki ülke arasında imzalanan Mutabakat Zaptı hükümlerine bağlı olarak gerçekleştirilmektedir. RF'ye ihracat yapmak üzere il/ilçe müdürlüğüne dilekçe ile talepte bulunan işletmeler RF mevzuat hükümlerine göre denetlenecektir. Uygun görülen işletmelere ait denetim tutanağının ve işletmeye yönelik bilgilerin yer aldığı ek-18'de ki formun il/ilçe müdürlüğü tarafından düzenlenerek Bakanlığımıza gönderilmesi gerekmektedir.

Bakanlık tarafından söz konusu talep, RF'nin <http://www.fsvps.ru/> resmi internet sitesinde yer alan listeye eklenmek üzere yazılı olarak iletilmektedir. Ancak, söz konusu listeye eklenen işletmelerin RF'de anlaşma sağladığı firma bulunmaması durumunda ihracat gerçekleştirilememektedir. Bu nedenle, işletmelerin RF'de anlaşma sağladığı firmalara ilişkin bilgilerinde RF'ye iletilmek üzere sözleşme örneği ve ek- 18'de yer alan forma işlenerek Bakanlığımıza gönderilmesi gerekmektedir.

Bakanlığımızca yetki verilen işletmelerin RF'ye ihracatında gümrük girişi aşamasında ithalat kontrolleri çok sıkı ve analiz bazında yürütüldüğünden ihracatçı işletme tarafından bir olumsuzluk yaşanmaması amacıyla RF mevzuatına uygunluğun kontrolü amacıyla otokontrol analizi yaptırılması uygun görülmektedir.

RF'ye ihracat yapmak üzere izin verilen işletmelerde üretilen ürünlerin başka gerçek veya tüzel kişiler adına ihracatı gerçekleştirilememektedir. Bu nedenle, sadece Bakanlığımızca izin verilen işletmeler adına sağlık sertifikasının düzenlenmesi gerekmektedir.

9-DEZENFEKSİYON

İhracatın gerçekleştirileceği nakil aracının yükleme öncesinde, 17 Aralık 2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkındaki Yönetmeliğin 29'un maddesi hükmü doğrultusunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilecektir. Dezenfeksiyon Belgesinin aslı işletmede kalan Sağlık/Ön Sağlık Sertifikasına, bir fotokopisi ise il/ilçe müdürlüğünde kalan Sağlık/Ön Sağlık Sertifikasına eklenecektir.

10-ÇIKIŞ GÜMRÜK KAPILARI

Su ürünleri ihracatının işletmenin bulunduğu ilden yapılması esastır. Ancak, Gümrük çıkış kapısı bulunmadığı durumlarda veya nakil şekline bağlı olarak Bakanlıkça belirlenen çıkış kapılarından ihracat gerçekleştirilecektir.

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı ile Bakanlığımız arasında düzenlenen Protokol kapsamında gümrük giriş, çıkış ve ihracat kapılarına ilişkin bir Tebliğ yayımlanması planlanmaktadır. Bu Tebliğin yayım tarihi itibarıyla Tebliğ ekinde yer alan gümrük kapıları dikkate alınacaktır.

11-İHRACAT FORMLARI

İhracat amacıyla düzenlenen Sağlık Sertifikalarına yönelik bilgiler her ihracat sonrasında TÜRKVET sisteminde yer alan bölüme işlenecektir. Ayrıca Bakanlığımıza resmi yazıyla gönderilmesine gerek yoktur.

BÖLÜM VI

GIDA OLARAK TÜKETİLMİYEN ANCAK BU TALİMAT KAPSAMINA ALINAN BAZI ÜRÜNLERİN İHRACATI

1.GENEL HÜKÜMLER

Gıda olarak tüketilmeyen ancak bu talimat kapsamında düzenlenmesi ihtiyacı görülen tıbbi amaçlı canlı sülük, canlı süs balığı, yetiştiricilik amaçlı yavru balık veya balık yumurtası, kara salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu kapağı, çift kabuklu yumuşakça kabuğu gibi ürünlerin ihracatında yapılacak uygulama bu Bölümde belirlenmektedir.

2.UYGULAMA

Canlı süs balığı ihraç etmek isteyen gerçek veya tüzel kişilerin “Ev ve Süs Hayvanlarının Üretim, Satış, Barınma ve Eğitim Yerleri Hakkında Yönetmelik” kapsamında ruhsatlı bir işletmeleri olması zorunludur. İl/ilçe müdürlüğüne ihracat yapmak üzere dilekçe ile başvuruda bulunan ihracatçı firmanın dilekçe ekinde; fatura ve CITES kapsamında yer alıyorsa CITES belgesi bulunması gerekmektedir.

Bu ürünlerin sevkiyatında AB'nin 1251/2008/EC sayılı direktifinde yer alan sertifika modellerinden ilgili olan sertifika modeli kullanılacaktır. AB dışı ülkelere ihracatta ise ikili anlaşma çerçevesinde belirlenmiş bir sağlık sertifikası modeli bulunmaması ve alıcı ülkenin uygun görmesi durumunda bu sağlık sertifikası modelleri kullanılacaktır.

Canlı tıbbi amaçlı sülük ihracatında ise, ihracatçıya Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü tarafından kota tahsis edilmesi gerekmektedir. İl/ilçe müdürlüğüne ihracat yapmak üzere dilekçe ile başvuruda bulunan ihracatçı firmanın dilekçe ekinde CITES belgesi ve faturanın bulunması gerekmektedir.

Kara salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu kapağı ihracatında, dilekçe ekinde sadece fatura olması yeterlidir.

Canlı sülük, kara salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu kapağı ihracatında, Bakanlığımızca AB dışı ülkeler için oluşturulan SU model sertifikası kullanılacaktır. Bu sertifikanın her sayfasının üst kısmına kırmızı renkli “**NOT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION**” (İnsan tüketimi için uygun değildir) kaşesi basılacaktır.

BÖLÜM VII

HIZLI ALARM VE GERİ DÖNEN ÜRÜNLER

1.HIZLI ALARM

a) Yürütülecek çalışmalar

Ülkemizden ihraç edilen ürünlere yönelik, alıcı ülke tarafından yapılan kontrollerde bir olumsuzluğun tespit edilmesi veya AB Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğüne (Health and Consumer Protection Directorate-General) hızlı alarm (rapid alert) verilmektedir. Ayrıca, AB dışı ülkelere yapılan ihracatta herhangi bir olumsuzluk tespit edilmesine bağlı olarak ülkemize bildirim yapılmaktadır.

Ülkemize yapılan hızlı alarmı/bildirimi takiben Bakanlıkça işletmenin bulunduğu il müdürlüğüne konuya ilişkin resmi yazı gönderilecektir.

İl müdürlüğü tarafından işletmede ön araştırmaya başlanılacak olup, bu süre içerisinde işletmenin ihracatı engellenmeyecektir. Ön araştırma, olumsuzluğun tespit edildiği ihraç partisine ait ürünlerin hammadde kabul tarihinden ihraç tarihine kadar aşağıda detayı verilen kontrollerini içerecektir.

- Üretim ve iyi hijyen uygulamalarına yönelik kayıtlar,
- İşletmenin otokontrol ve resmi analiz sonuçları,
- Söz konusu ihracata ilişkin belge ve dokümanlar,
- Olumsuzluğun neden kaynaklandığına dair işletme savunması.

İl müdürlüğü değerlendirmesi sonucunda olumsuzluğun işletmeden kaynaklı olduğu kanaatine varılmış ise Kanun'un 30 uncu maddesinin ikinci fıkrası gereğince işlem yapılacaktır.

Hızlı alarma/bildirime konu olan ve aşağıda yer alan ürün gruplarına göre işlemler yürütülecektir.

1-Canlı ürünler için;

-İşletmede bulunan hızlı alarma/bildirime konu canlı ürünlerin tespiti yapıp, yedd-i emin olarak işletme yetkilisine teslim edilecektir.

-Yedd-i emine bırakılan ürünlerin her parti/serisinden alarma konu parametreye yönelik numune alınarak Bakanlığımız yetkili laboratuvarına/laboratuvarlarına analize gönderilecektir. Analiz sonucu uygun çıkarsa ve uygulanması durumunda üretim ve ihracat yasağı Bakanlıkça kaldırıldıktan sonra bu ürünlerin ihracatına izin verilecektir. Uygunsuz çıkan ürünler için 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır.

2- Taze soğutulmuş ürünler için;

- İşletmede bulunan hızlı alarma/bildirime konu taze soğutulmuş ürünlerin tespiti yapıp, yedd-i emin olarak işletme yetkilisine teslim edilecektir.

- Yedd-i emine bırakılan ürünlerin her parti/serisinden alarma konu parametre açısından numune alınarak Bakanlığımız yetkili laboratuvarına/laboratuvarlarına analize gönderilecektir. Analiz sonucu uygun çıkarsa ve uygulanması durumunda üretim ve ihracat yasağı Bakanlıkça kaldırıldıktan sonra bu ürünlerin ihracatına izin verilecektir. Uygunsuz çıkan ürünler için 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır.

3- Dondurulmuş ürünler için;

- İşletmede bulunan hızlı alarma/bildirime konu dondurulmuş ürünlerin tespiti yapıp, yedd-i emin olarak işletme yetkilisine teslim edilecektir.

- Yedd-i emine bırakılan ürünlerin her parti/serisinden alarma konu parametre açısından numune alınarak Bakanlığımız yetkili laboratuvarına/laboratuvarlarına analize gönderilecektir. Analiz sonucu uygun çıkarsa ve uygulanması durumunda üretim ve ihracat yasağı Bakanlıkça kaldırıldıktan sonra bu ürünlerin ihracatına izin verilecektir. Uygunsuz çıkan ürünler için 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır.

4- İşlenmiş ürünler için;

- İşletmede bulunan hızlı alarma/bildirime konu işlenmiş ürünlerin tespiti yapıp, yedd-i emin olarak işletme yetkilisine teslim edilecektir.

- Yedd-i emine bırakılan ürünlerin her parti/serisinden alarma konu parametre açısından numune alınarak Bakanlığımız yetkili laboratuvarına/laboratuvarlarına analize gönderilecektir. Analiz sonucu uygun çıkarsa ve uygulanması durumunda üretim ve ihracat yasağı Bakanlıkça kaldırıldıktan sonra bu ürünlerin ihracatına izin verilecektir. Uygunsuz çıkan ürünler için 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır.

Ürün grubu fark etmeksizin kullanılan gıda katkı maddelerine yönelik izleme;

Üretim faaliyetinde kullanılan katkı maddelerinden kaynaklı hızlı alarm/bildirime konu parametre açısından mevzuat doğrultusunda analiz yaptırılacaktır. Analiz sonucu uygun çıkmayan ürünlerin ihracatına izin verilecektir. Uygunsuz çıkan ürünler için 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır. Ayrıca, hızlı alarm/bildirime konu parametre gıda katkı maddesi kaynaklı olması ihtimali dikkate alınarak işletme deposunda bulunan gıda katkı maddelerinden de mevzuat doğrultusunda numune alınarak analiz yaptırılacaktır. Uygunsuz çıkan ürünler için 5996 sayılı Kanun doğrultusunda işlem yapılacaktır.

Hızlı alarma konu olumsuzluğun işletme kaynaklı olup olmadığına ilişkin İl müdürlüğü değerlendirme raporu ve ilgili dokümanların yer aldığı dosya, hızlı alarm/ bildirim yapan ülkeye iletilmek üzere resmi yazı ekinde Bakanlığa gönderilecektir. Bakanlıkça yapılan inceleme üzerine ilgili dokümanlar hızlı alarm bildirim yapan ülkeye gönderilecektir.

Belirtilen çalışmalar sonucunda olumsuzluğun işletme kaynaklı olduğu sonucuna varılırsa işletmenin ihracat izni Bakanlık tarafından belirlenecek süreyle askıya alınacak veya iptal edilecektir. İhracat izninin askıya alınması durumunda, askı süresinin bitiminde üretim ve ihracata izin verilecektir.

Hızlı alarm/bildirim yapan ülkeye yönelik olarak, işletmenin üretimini yapacağı ilk beş parti ilgili ürün grubundan resmi numune alınarak hızlı alarma/bildirime konu parametre açısından analiz yaptırılacaktır. Olumsuzluk çıkmadığı durumda ürünlerin ihracatına izin verilecektir. Analiz sonucunda bir olumsuzluk tespit edilmesi durumunda, ulusal mevzuatımızda yer alan parametre ve limitlere ilişkin 5996 sayılı Kanun hükümleri uygulanacaktır, alıcı ülke mevzuatından kaynaklı durumlarda ise ihracata izin verilmeyecek olup, ürünlerin ulusal mevzuata uygunluğu aranacaktır. Uygun olmayan ürünleri için 5996 sayılı Kanun kapsamında işlem yapılacaktır.

b) Ücretler

Bu kapsamda alınacak numunelerde yaptırılan bütün analizlerin (su, ürün vb.) ücretleri işletmeler tarafından ödenecektir. Gerek görülmesi halinde, Bakanlık merkez denetim elemanları tarafından işletmede incelemeler yapılabilir. Hakkında bildirim verilen işletme ile ilgili olarak, ithalatçı ülke tarafından kendi prosedürlerine bağlı özel bir yaptırım yada karar alınmış ise, istenilen gerekler yerine getirilecektir.

2.GERİ DÖNEN ÜRÜNLER

İhraç edildikten sonra geri dönen ürünler için, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğin Altıncı Bölüm, 29 uncu maddesi ve Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmeliğin İkinci Bölüm 17 nci maddesi doğrultusunda işlemlerin yürütülmesi gerekmektedir.

BÖLÜM VIII DİĞER HÜKÜMLER

1.TİCARİ MAHİYETTE OLMAYAN İHRACAT

Yurtdışına fuar, sergi veya tanıtım amacıyla gönderilen ürünler ile tanıtım numunesi gönderiminde işletmenin talebi üzerine Sağlık Sertifikası düzenlenecektir. Bu şekilde yapılacak ihracatı oluşturan partiden analiz için numune alımı yapılmayacaktır. Ancak bu kapsamda sağlık sertifikası düzenlenebilmesi amacıyla ihracatçı firma tarafından fuar/sergi gibi organizasyonların davet mektubu veya katılım belgesi ibraz edilmesi gerekmektedir.

Taze ürün formu için **200 kg.** (bütün, temizlenmiş, fileto vb. toplam miktarı oluşturur ayrı ayrı dikkate alınmaz.)

Dondurulmuş ürün formu için **200 kg.** (bütün, temizlenmiş, fileto vb. toplam miktarı oluşturur ayrı ayrı dikkate alınmaz.)

İşlenmiş ürün formu için **100 kg.** (füme, marine ve konserve ana grupları için ayrı ayrı dikkate alınır. Ancak, kendi içindeki çeşitlilikte dikkate alınmaz. Örneğin bir işletme hem füme hem marine hemde konserve ürün gönderecekse her biri için 50 kg. dikkate alınır. Ancak marine grup içindeki zeytinli, soslu, yağlı gibi içeriğe bağlı değişimler ayrı ayrı dikkate alınmaz.)

Ek-1

BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ,CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARI, KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLEYEN İŞLETMELERİ DENETİM FORMU		
İŞLETMENİN TANIMI		
İşletmenin Ticari Unvanı		
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğın Adı		
Adresi :		
Telefon/ Faks No :		
E-posta Adresi :		
İşletmenin Vergi Dairesi – Numarası (niçin istiyoruz)		
İşletme Onay Belge Tarih - No		
AB/AB Dışı Onay Numarası		
Denetim Tarihi/...../.....	
Denetim Başlangıç Saati		Denetim Bitiş Saati
ONAY KATAGORİSİ		
A- BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İŞLEYEN İŞLETMELER		
a) Fabrika gemisi		<input type="checkbox"/>
b) Dondurucu gemisi		<input type="checkbox"/>
c) Taze balıkçılık ürünleri tesisi		<input type="checkbox"/>
ç) Dondurulmuş balıkçılık ürünleri tesisi		<input type="checkbox"/>
d) İşlenmiş balıkçılık ürünleri tesisi		<input type="checkbox"/>
B - KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLEYEN İŞLETMELER		
a) Canlı kurbağa ve salyangoz tesisi		<input type="checkbox"/>
b) İşlenmiş kurbağa ve salyangoz tesisi		<input type="checkbox"/>
C - CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARI İŞLEYEN İŞLETMELER		
a) Sevkiyat merkezi		<input type="checkbox"/>
b) Arındırma merkezi		<input type="checkbox"/>
İŞLETMENİN TAŞIMASI GEREKEN ASGARİ TEKNİK, HİJYEN VE ALTYAPI ŞARTLARI		
1 .KISIM	EVET	HAYIR
A- GENEL HUSUSLAR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a) İşletme kontaminasyon ve kirlenmeye neden olmayacak yerde kurulmuş mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) İşletme temiz ve iyi durumda mı? Bakım ve onarımı düzenli olarak yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Yağmur ve yıkama suları tahliyesi için gerekli düzenleme yapılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Oluklu yapılar dahil binanın dış cephesinin bütün bağlantıları kuşlar, haşereler ve kemirgenlerin yerleşimini engelleyecek şekilde yapılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Taşıma araçlarının bulunduğu odalar dahil, gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odaların tasarım ve planı, işlemler arasında ve sırasındaki bulaşmaya karşı koruma dahil iyi gıda hijyeni uygulamalarına imkân sağlayacak şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) İşletme havadan kaynaklı buluşmayı engelliyor veya en aza indiriyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) İşletme yoğunlaşma, damlama, kir ve küf birikimini engelleyecek yapıda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) İşletme toksik maddelerle teması engelleyecek ve gıdanın içine parçacıkların düşmesine izin vermeyecek yapıda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) Gerekli durumlarda kullanmak üzere, el yıkama bölümlerinden ayrı olarak gıda yıkama bölümleri var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Gıdanın yıkanması için kullanılan lavabo ve benzeri teçhizat kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ı) Tuvaletler gıdanın işlendiği odalara doğrudan açılmayacak şekilde dizayn edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) Gıda mevzuatına uygun tanımlama işareti mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j) Gıda, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında bulaşmalara karşı korunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k) Tesiste son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren (parazit, patojenik mikroorganizmalar, toksinler, vb.) hammaddeleri veya bileşenleri işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılmaması için gerekli tedbirler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B – ZEMİN-DUVAR-TAVAN YAPISI	EVET	HAYIR
a) Duvar yüzeyleri sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

b) Duvar yüzeyleri su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Duvar işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Zemin yüzeyleri sağlam, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Zemin yüzeyleri su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Zemin yüzeyleri yeterli drenaja imkan sağlayacak şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Tavanlar veya tavan olmayan yerlerde çatının iç yüzeyi ve çatıdaki veya tavandaki yapı elemanları ve donanımlar kir birikimini, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü önleyecek yapıda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C- TAHLİYE KANALLARI VE DRENAJLAR	EVET	HAYIR
a) Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirli alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ç- KAPILAR VE PENCERELER	EVET	HAYIR
a) Tüm kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyonu yapılabilir, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Pencere ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Dış ortama açılan pencerelerde gerekli durumlarda haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek ve temizleme maksadıyla rahatça çıkarılabilen ekipmanlar mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D- HAVALANDIRMA / KLİMA	EVET	HAYIR
a) Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma sistemleri mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Varsa mekanik havalandırma düzenleri, temiz alandan kirli alana hava akımını sağlayan, hava sirkülasyonunu çalışma masalarına doğru yönlendirilmeyecek şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Havalandırma sistemi; filtreler, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilir, kenarında açıklık bulunmayan şekilde yerleştirilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E- AYDINLATMA SİSTEMİ	EVET	HAYIR
a) Yeterli doğal ve/veya yapay, ürünleri etkilemeyecek, doğal yapılarını ve renklerini değiştirmeyecek özellikte aydınlatma sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Bütün lambalar kırılma durumunda cam parçacıklarının düşmesini önleyecek şekilde kapsüllenmiş ve tahribata dayanıklı kapaklarla muhafaza altına alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F- EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Alet ve ekipmanlar korozyona dayanıklı, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir ve bulaşma riskini en aza indirebilecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlardaki yüzeyler dahil gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir, pürüzsüz, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Gerekli durumlarda çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği, dezenfeksiyonu ve depolanması için yeterli teçhizat ve ayrı bir alan/bölüm mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Gıdanın yıkanması için uygun donanım var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Gıdanın yıkandığı bölümde yeterli sıcak ve soğuk su bağlantısı mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G- TAŞIMA	EVET	HAYIR
a) Gıdanın taşınması için kullanılan araç veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun/ iyi muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Araç ve/veya konteyner içindeki kapların, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmaması için gerekli önlemler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Araçlar ve/veya konteynerler, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizleniyor ve gerekli durumlarda dezenfekte ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştiriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Nakil araçları taşınan gıdaya uygun sıcaklıkta muhafaza etmesi ve söz konusu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte mi?		
Ğ- ISIL İŞLEM	EVET	HAYIR
a) Uygulanan ısıtma işlem yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltiyor ve gıdanın bulaşmasını önüyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Tesiste özellikle sıcaklık, basınç, kapama gibi ilgili temel parametreler düzenli olarak takip ve kayıt ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması durumunda; ısıtma işlem aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtma işlem uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için uygun sıcaklığa derhal soğutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H- AMBALAJ VE PAKETLEME	EVET	HAYIR
a) Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmayan malzemeden üretilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Ambalaj materyalinin, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanacağı bir alan mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Ambalajlama ve paketleme işlemlerinde kullanılan teneke kutu ve cam kavanoz için, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyali temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olacak şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I- ATIKLAR	EVET	HAYIR
a) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek amacıyla hızlı bir şekilde uzaklaştırılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanıyor ve depolanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Atıkların toplandığı kaplar, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olacak şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılıyor mu? (doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İ- KULLANMA SUYU VE/VEYA BUZ İMALATI	EVET	HAYIR
a) Gıdanın dış yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için içilebilir su veya temiz su sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Bütün haldeki balıkçılık ürünlerinde temiz su kullanılması durumunda, gıdaya bulaşmayı önlemek amacıyla temiz su tedarikine ilişkin imkan ve prosedürler oluşturulmuş mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun önleyecek tedbirler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Geri kazanılmış suyun işlemede veya bileşen olarak kullanılması durumunda bulaşma riskine karşı gerekli önlemler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Hermetik olarak kapatılmış kaplar içindeki gıdaya ısıtma işlem uygulandığında, ısıtma işleminden sonra kapları soğutmak için kullanılan suyun, gıda için bulaşma kaynağı olmayacak şekilde önlem alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Gıda ile doğrudan temas edecek buharın gıdayı bulaştırma ihtimaline karşı gerekli önlem alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz, içilebilir sudan veya bütün haldeki balıkçılık ürünlerini soğutmak için kullanıldığında temiz sudan elde edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Buz, bulaşmadan korunacak şekilde üretilmiş, muameleye tabi tutulmuş ve uygun şekilde depolanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J- HAŞERE KONTROLÜ	EVET	HAYIR

a) Haşere ve kemirgenlere karşı kontrol programının uygulanmasına başlanılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K- SOSYAL ALANLAR (Personel Giyinme-Duş-Wc-Ziyaretçi Hazırlık Odası)	EVET	HAYIR
a) Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) El temizleme lavabolarında sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri ile elle kumanda edilmeyen çöp kutusu bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Personel soyunma ve giyinme alanları yeterli büyüklükte mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Duş ve tuvalet sayısı personel sayısına göre yeterli miktarda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Personel tuvaleti, duş ve soyunma odalarında yeterince doğal / mekanik havalandırma düzenleri mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Personel dolapları kalite, ebat ve hijyenik tanzimine izin verecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Personelin çalışma alanlarında kullanacağı uygun koruyucu giysiler (elbise, önlük, çizme vb.) mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan personel kişisel temizliğine özen gösteriyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile temas etmesini veya gıdaların işlendiği alanlara girmesini önleyecek gerekli tedbirler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L- ÜRETİM ALANLARINDA TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	EVET	HAYIR
a) Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlardan ayrı bir alanda kilitli ve sorumlusu belirlenmiş ayrı bir bölümde depolanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Ekipman ve taşıma kaplarının temizliğinde kullanılan kimyasal maddeler iyi uygulama ilkelerine uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M- MUHAFAZA ODALARI (Donmuş (-18°C) ve Soğuk (0- 4° C) Muhafaza)	EVET	HAYIR
a) Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafazası için yeterli kapasitede depo mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Hammadde ve işlenmiş maddelerin ayrı ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli genişlikte uygun soğuk hava depoları mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Depo sıcaklığı düzenli olarak izlenip, kayıt altına alınıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Hammadde ve bileşen muhafaza odaları üründe bulaşma, bozulma ve kokuşmayı önleyecek şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 .KISIM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A - CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I - GENEL HÜKÜMLER	EVET	HAYIR
a) Gıda işletmecisi tarafından kayıt belgesine partinin alım tarihi kaydedilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Sevkiyat merkezinden piyasaya arz edilecek canlı çift kabuklu yumuşakçalara tanımlama işareti uygulanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Sevkiyat merkezine ya da işletmeye kabul edilen canlı çift kabuklu yumuşakçalara eşlik eden gıda mevzuatına uygun kayıt belgesi bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
II- SEVKİYAT VE ARINDIRMA MERKEZİ İÇİN YAPISAL GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Karadaki tesislerin yerleşimi, olağan şiddetli gelgitler ve çevreleyen alanlardan gelen su baskınına maruz kalmayacak şekilde belirlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Tanklar ve su depolama konteynırları iç yüzeyleri pürüzsüz, dayanıklı, sızmaya izin vermeyen ve kolay temizlenebilir yapıda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Tanklar ve su depolama konteynırları suyun tam tahliyesine izin verecek yapıda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Suyu getiren sistem sağlanan suda bulaşmaya neden olmayacak şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Arındırma merkezlerindeki arındırma tankları, ürünlerin hacmi ve tipine uygun olarak tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
III- SEVKİYAT VE ARINDIRMA MERKEZİ İÇİN HİJYEN GEREKLİLİKLERİ	EVET	HAYIR
a) Arındırma başlamadan önce canlı çift kabuklu yumuşakçalar çamur ve birikmiş pisliklerden uzaklaştırmak amacıyla temiz su ile yıkanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Arındırma sistemi, tahliye edilen atık suyun taşıdığı mikrobiyal bulaşıklığı yok etmeye, tekrar bulaşık hale gelmemesine ve arındırma sonrasında ürünün piyasada yer almadan önce paketleme, depolama ve nakliye için uygun bir durumda canlı kalabilmesine izin veriyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

c) Arındırma merkezinin kapasitesi arındırılacak canlı çift kabuklu yumuşakçaların kapasitesine uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Arındırılan canlı çift kabuklu yumuşakçalar mevzuata uygunluğun sağlanması amacıyla mikrobiyolojik kriterleri sağlayacak şekilde yeterli sürede kesintisiz olarak arındırılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Arındırma sisteminde canlı çift kabuklu yumuşakçaların bulunduğu kapların yapısı, temiz deniz suyunun akmasına izin verecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Kaplardaki canlı çift kabuklu yumuşakçaların yoğunluğu, arındırma süresince kabukların açılmasına olanak sağlıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Sevkiyat merkezine gönderilen arıtılmış canlı çift kabuklu yumuşakçaları içeren her pakette, bütün yumuşakçaların arıtıldığını belgeleyen bir etiket bulunduruluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların; uygun duruma getirilirken, ambalajlanırken ve paketlenirken canlılığı korunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) Sevkiyattan önce, canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabukları temiz su ile yıkılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Sevkiyat merkezine kabul edilen canlı çift kabuklu yumuşakçalar mevzuat ile belirlenmiş yerlerden temin edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IV- CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALAR İÇİN SAĞLIK STANDARTLARI	EVET	HAYIR
a) Canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabukları kirden arı, darbelere karşı yeterli dirence, kabuklar arası sıvı miktarının normal olması da dahil olmak üzere tazelik ve canlılık ile ilgili duyuşal özelliklere sahip mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
V- CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARIN AMBALAJLANMASI VE PAKETLENMESİ	EVET	HAYIR
a) İstiridyeler, konkav kabukları aşağıya gelecek biçimde ambalajlanmış veya paketlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Sevkiyat merkezinden ayrılan veya diğeri bir sevkiyat merkezine gelen tüm canlı çift kabuklu yumuşakçaların paketleri kapalı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VI- TANIMLAMA İŞARETİ VE ETİKETLEME	EVET	HAYIR
a) Tanımlama işaretinin kullanıldığı etiket suya dayanıklı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Etiket üzerinde ilgili mevzuat ile belirlenen bilgiler yer alıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VII- DİĞER GEREKLİLİKLER	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar gıda güvenilirliğini veya canlılığını olumsuz yönde etkilemeyen bir sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, sevkiyat merkezinden ayrıldıktan sonra uygun şekilde korunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VIII- SINIFLANDIRILMIŞ ÜRETİM ALANLARI DIŞINDA TOPLANAN PECTİNİDAE VE SUYU SÜZEREK BESLENMEYEN DENİZ KARINDAN BACAKLILARI İÇİN ÖZEL GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Piyasaya arz edilecek Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları III üncü bölüme uygun olarak topluyor, işleniyor ve ilgili mevzuatta belirtilen sağlık standartlarını karşıladığı otokontrol sistemi ile ispat ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklıları için bu kısmın A Bölümündeki gereklilikler sağlanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Sevkiyat merkezinden ayrılan veya diğeri bir sevkiyat merkezine gelen tüm Pectinidae ve suyu süzerek beslenmeyen deniz karındanbacaklılarının paketleri kapalı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Tanımlama işaretinin kullanıldığı etiket suya dayanıklı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Etiket üzerinde ilgili mevzuat ile belirlenen bilgiler yer alıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B-BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I- GEMİLER İÇİN GEREKLİLİKLER	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1- BÜTÜN GEMİLER İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Gemiler santine suyu, kişisel kullanım suyu, duman, yakıt, yağ, makine yağı veya diğeri zararlı maddelerin, ürünlere bulaşmasına engel olacak şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Balıkçılık ürünlerinin temas edeceği yüzeyler, pürüzsüz, temizlenmesi kolay, aşınmalara dayanıklı, toksik olmayan uygun malzemeden yapılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Gemilerde balıkçılık ürünlerinde kullanılan ekipman, malzemeler ve balıkçılık ürünlerinin bulundurulduğu alanlar, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

aşınmaya karşı dayanıklı malzemeden yapılmış mı?		
ç) Gemilerde balıkçılık ürünlerinde kullanılmak üzere su girişinin bulunması durumunda; su girişi, tedarik edilen suyun bulaşmasını önleyecek şekilde konumlandırılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- DONDURUCU ÜNİTELİ GEMİLER İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Dondurucu gemiler, ürünlerin iç sıcaklığını hızlı bir şekilde -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara düşürebilecek ve dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin muhafazası için -18 °C veya daha düşük sıcaklık derecesini sürdürecektir uygun ve yeterli kapasitede alt yapıya sahip mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Dondurucu gemilerin muhafaza odalarında sensörü en yüksek sıcaklığa sahip olan yere konulan ve kolay okunabilir bir yerde sıcaklık kayıt cihazı bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Muhafaza depolarının, muhafaza edilen balıkçılık ürünlerinin bulaşmasını önleyecek şekilde, makine bölümlerinden ve mürettebatın bulunduğu bölümlerden ayrımı sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3- FABRİKA GEMİLERİ İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Gemide avlanan her partinin ayrı olarak çekilebileceği yeterli kabul alanı var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Bu alan temizlenmesi kolay ve ürünleri güneşten veya diğer dış faktörlerden ve herhangi bir bulaşma kaynağından koruyacak şekilde dizayn edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) İşlenecek ürünlerin, kabul alanından işleme alanına hijyen kurallarına uygun naklini sağlayacak bir sistem mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) İşleme alanları, ürünlerin hijyenik bir şekilde hazırlanmasını ve işlenmesini sağlayacak yeterli büyüklükte mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Alan ve kullanılan ekipman, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay, ürünlerde herhangi bir bulaşmaya neden olmayacak şekilde tasarlanmış ve düzenlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Son ürünlerinin muhafazası için kolay temizlenebilir ve yeterli büyüklükte depolama alanları mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Gemide atık işleme ünitesi varsa atıkların depolanması için ayrı bir depo bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Ambalajlama ve paketleme materyalleri için ürün hazırlama ve işleme alanlarından ayrı depolama alanları bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) İnsan tüketimine uygun olmayan balıkçılık ürünleri ve atıklar için özel ekipman veya koşullar gerektirdiğinde bu amaç için tahsis edilen su geçirmez tanklar bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Eğer sağlık açısından atıklar gemide depolanacak ve işleme tabi tutulacaksa, bu amaç için ayrı bir alan tahsis edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ı) İnsan tüketimine uygun olmayan atıklar denize verilmek isteniyor ise 9/8/1983 tarihli ve 2872 sayılı Çevre Kanunu ve ilgili mevzuata uygun olarak bertaraf ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) Su girişi, tedarik edilen suyun bulaşmasını önleyecek şekilde konumlandırılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j) Balıkçılık ürünlerine temas edecek personelin el temizliği ve dezenfeksiyonuna yönelik yeterli sayıda ve bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış musluk ve el dezenfeksiyon sistemi bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k) Balıkçılık ürünlerini donduracak fabrika gemileri, bu bölümün (B) bendinin (a) ve (b) numaralı alt bentlerinde belirtilen gereklilikleri karşılayan ekipmana sahip mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4- GEMİDE YÜRÜTÜLEN FAALİYETLER İÇİN HİJYEN GEREKLİLİKLERİ	EVET	HAYIR
a) Balıkçılık ürünlerinin depolanması için ayrılan depolama bölümleri, bakımlı ve temiz tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Depolama bölümlerinin özellikle yakıt ve sintine suyu ile bulaşması engellenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Balıkçılık ürünleri gemiye alındıktan sonra mümkün olan en kısa sürede bulaşma, güneş ışığı veya herhangi bir ısı kaynağının etkisinden korunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Balıkçılık ürünleri zedelenmeye engel olacak şekilde muamele edilip ve depolanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Canlı olarak muhafaza edilecekler dışındaki balıkçılık ürünleri gemiye yüklendikten sonra en kısa sürede soğutma işlemine tabi tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Balıkların kafalarının ayrılması ve/veya iç organlarının çıkarılması işlemleri gemide yapılacak ise, bu işlemler yakalandıktan sonra en kısa sürede hijyen kurallarına uygun olarak yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Ürünler hemen ve iyice yıkıyor, halk sağlığına tehlike oluşturabilecek iç organlar ve parçalar mümkün olan en kısa sürede çıkartılıp, insan tüketimine sunulacak ürünlerden ayrı tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) İnsan tüketimine sunulacak karaciğer ve balık yumurtası buzun erime sıcaklığına	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

yakın bir sıcaklıkta buz altında muhafaza edilip, donduruluyor mu?		
ğ) Konserve yapımında kullanılmak üzere bütün olarak tuzlu suda dondurulan balıklar -9°C'den fazla olmayan sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Bu amaçla kullanılan tuzlu suyun bulaşma kaynağı olmaması amacıyla gerekli tedbirler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
II-KARAYA ÇIKARTMA VE SONRASINDAKİ GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Balıkçılık ürünleri ile temas eden ekipmanlar temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay olan yapıda ve malzemedan yapılmış ve temiz ve bakımlı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Boşaltma ve karaya çıkartma hızlı bir şekilde yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Depolama sıcaklıkları kullanım amacına uygun olarak sağlanıyor, takip ediliyor ve kayıt altına anılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Ekipmanlar, balıkçılık ürünlerinin yenilebilir kısımlarında hasara olmuyor mu?		
III-TAZE BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Ürünler uygun koşullarda buz altında depolanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Paketlenmiş taze balıkçılık ürünleri buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Başın ayrılması, iç organların çıkarılması gibi işlemler hijyenik koşullarda yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) İç organların çıkarılması işlemi ürünün tesise gelmesinin ardından hızlı bir şekilde gerçekleştiriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Kılçık çıkarma ve parçalama gibi işlemler fileto ve dilimlerin buluşmasını ve bozulmasını engelleyecek biçimde yürütülüyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Fileto ve dilimler hazırlanma işlemleri gereken asgari sürede tamamlanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Fileto ve dilimler uygun koşullarda ambalajlanıp, gerekli durumlarda paketlenip, mümkün olan en kısa sürede soğutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Paketlenmemiş ürünlerin depolanması için kullanılan araçlar, buzun erimesi sonucu oluşan suyun ürünlerle temasını engelleyecek yapıda mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IV-BALIKÇILIK ÜRÜNLERİNİ DONDURAN İŞLETMELER İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Dondurucu gemiler, ürünlerin iç sıcaklığını hızlı bir şekilde -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara düşürebilecek ve dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin muhafazası için -18 °C veya daha düşük sıcaklık derecesini sürdürecektir uygun ve yeterli kapasitede alt yapıya sahip mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Dondurucu gemilerin muhafaza odalarında sensörü en yüksek sıcaklığa sahip olan yere konulan ve kolay okunabilir bir yerde sıcaklık kayıt cihazı bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
V-MAE BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ ÜRETEN İŞLETMELER İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Kullanılan hammadde iç organlardan arı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Mekanik ayırım işlemi fileto işleminden sonra gecikmeksizin gerçekleştiriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Kullanılacak hammadde bütün balık ise önceden iç organları temizlenmiş ve yıkanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Üretimden sonra mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri mümkün olduğunca çabuk donduruluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Üretimden sonra mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri mümkün olduğunca çabuk dondurulacak ürüne işleniyor veya stabilize ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VI-İŞLENMİŞ BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ ÜRETEN İŞLETMELER İÇİN GEREKLİLİKLER	EVET	HAYIR
a) Kabuklular ve yumuşakçaların pişirme işlemi hızlı bir soğutma işlemi izliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Soğutma için başka bir yöntem kullanılmıyorsa, buzun erimesine varan bir sıcaklığa yaklaşıncaya kadar devam ediyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Kabuktan ayırma veya yüzme işlemi, ürünün bulaşmasını önleyecek hijyenik bir biçimde yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Kabuktan ayırma veya yüzme işleminin elle yapılması durumunda, personelin el hijyenine yönelik gerekli tedbir alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Pişirilmiş ürünler, hızlı bir şekilde donduruluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Dondurulmuş ürünler, ürünün tüm kısımlarında -18°C veya daha düşük bir sıcaklıkta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

muhafaza ediliyor mu?		
VII- BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İÇİN SAĞLIK STANDARTLARI	EVET	HAYIR
a) Gıda işletmecisi tarafından otokontrol amacıyla balıkçılık ürünlerinde tazelik kriterleri ile uyumlu duyuşal muayene yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Gıda işletmecisi tarafından otokontrol amacıyla balıkçılık ürünlerinde histamin analizi yapılıyor mu? (insan tüketimi amaçlı balık yağı işletmeleri hariç)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Kimyasal testler sonucunda TVB-N limitlerinin aşıldığını ortaya konmuş işlenmemiş balıkçılık ürünlerinin piyasaya arz edilmemesi için gerekli önlemler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Gıda işletmecisi tarafından görünür parazitleri belirlemek amacıyla balıkçılık ürünleri görsel muayeneye tabi tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Parazitler ile bulaşık olduğu gözlenen balıkçılık ürünlerinin insan tüketimi için piyasaya arz edilmemesi amacıyla gerekli tedbirler alınmış mı? (insan tüketimi amaçlı balık yağı işletmeleri hariç)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Buz altında muhafaza edilen taze balıkçılık ürünlerinin konduğu kaplar suya dayanıklı ve buzun erimesi sonucu oluşun suyun ürünlerle temasının engellenmesi sağlayacak şekilde dizayn edilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Gemide hazırlanmış dondurulmuş bloklar, karaya çıkarılmadan önce uygun şekilde ambalajlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Balıkçılık ürünlerinin gemi üzerinde ambalajlanması halinde, ambalajlama malzemesinin;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1) Bir bulaşma kaynağı olmaması sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2) Bir bulaşma riskine maruz kalmayacak bir şekilde depolanması sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3) Yeniden kullanılması amaçlandığında kolayca temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) Taze balıkçılık ürünleri, çözüldürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Dondurulmuş balıkçılık ürünleri, ürünün tüm kısımlarında -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmesi sağlanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ı) Konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıklar, -9 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) Canlı balıkçılık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j) Balıkçılık ürünleri, nakliye süresince gereken sıcaklıkta muhafaza ediliyor ve bu sıcaklık kayıt altına alınıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C- KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLETMELERİ	EVET	HAYIR
a) Kurbağa ve salyangozların öldürölme işlemi bu amaçla planlanmış, inşa edilmiş ve donatılmış bir tesiste gerçekleştiriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Canlı kurbağaların depolanması, yıkanması, kesimi ve kanlarının akıtılması için tahsis edilmiş fiziksel hazırlama odasından ayrı bir oda mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) İşletmede öldürölmede dışında farklı bir sebeple ölen kurbağa ve salyangozların insan tüketimine sunulmaması için gerekli önlemler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Duyusal muayene için gerekli tedbirler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) duyuşal muayene sonucunda tehlike belirlenen ürünlerin, insan tüketimine sunulmaması amacıyla gerekli önlemler alınmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Hazırlanan kurbağa bacakları, bekletilmeden sadece akan içilebilir su ile yıkılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Kurbağa bacakları buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutuluyor, donduruluyor veya işleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Öldürmeden sonra, insan sağlığı için tehlike oluşturması durumunda salyangozun hepatopankreası insan tüketimine sunulmaması amacıyla uzaklaştırılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DEĞERLENDİRME

1- İhracat izni ve numarası almak üzere başvuruda bulunan işletmede gerçekleştirilecek denetim sonucunda bu kısmın ikinci maddesinde yer alan açıklamalara yönelik eksiklik bulunması durumunda Bakanlığa başvuru yazısı gönderilmeyecektir.

2- İkinci Kısım Bölüm A- Canlı çift kabuklu Yumuşakçalar, “IV-Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar İçin Sağlık Standartları” ile İkinci Kısım Bölüm B- Balıkçılık Ürünleri, “VII- Balıkçılık Ürünleri İçin Sağlık Standartları” nda yer alan maddelerin hiçbirinde “HAYIR” sonucu bulunmayacaktır. Bulunması durumunda Kanun’un 30 uncu maddesinin ikinci fıkrası gereğince 41 inci maddenin birinci fıkrasının (e) bendinde yer alan “Yapılan resmî kontroller sırasında, işyerinin tamamının veya bir bölümünün insan sağlığı ve gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı ve yem güvenilirliği açısından tehlike oluşturması ve acil tedbirleri gerektirmesi durumunda, üretimin tamamı veya tehlike oluşturan bölümünün faaliyetleri durdurulur. Üretim yerlerine beşbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Bunların, eksikliklerini giderinceye kadar faaliyetine izin verilmez.” hükmü gereğince işlem yapılacaktır.

3- Denetim formunun diğer başlıklarında tespit edilen “HAYIR” sonuçları için ise, 41 inci maddenin birinci fıkrasının (e) bendinde yer alan “İnsan sağlığı ve gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı ve yem güvenilirliği açısından tehlike oluşturmayan ve acil tedbirleri gerektirmeyen diğer durumlarda, görülen uygunsuzlukların giderilmesi için altı ayı aşmamak üzere süre verilir. Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda, üretimin tamamı veya uygunsuzluğun olduğu bölümünün faaliyetleri durdurulur, üretim yerlerine beşbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir” hükmü gereğince işlem yapılacaktır.

DEĞERLENDİRME SONUCU

- 1- Denetim formu doğrultusunda herhangi bir eksiklik /cezai işlem gerektiren bir olumsuzluk tespit edilmediğinden faaliyetine devamı uygundur. □
- 2- Denetim formunun İkinci Kısım, Bölüm A- Canlı çift kabuklu Yumuşakçalar, “IV-Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar İçin Sağlık Standartları” ile İkinci Kısım, Bölüm B- Balıkçılık Ürünleri, “VII- Balıkçılık Ürünleri İçin Sağlık Standartları” nda yer alan hükümlere ilişkin olumsuzluk tespitine bağlı olarak işletmenin onayının tarihine kadar askıya alınması veidari para cezası verilmesi uygundur. □
- 3- Denetim formunun maddelerinde yer alan uygunsuzluklara bağlı olarak adı geçen işletmeye eksikliklerinin giderilmesi amacıyla tarihine kadar süre verilmesi uygun görülmüştür. □
- 4- Denetim formunun maddelerinde yer alan uygunsuzluklara bağlı olarak tarihine kadar süre verilen ancak bu eksiklikleri gidermeyen işletmenin onayının tarihine kadar askıya alınması veidari para cezası verilmesi uygundur. □
- 5- Birinci denetim tarihi kapalı olan , ikinci denetim tarihi kapalı olan ve üçüncü denetiminde de kapalı olduğu tespit edilen işletmenin Kanun’un 30 uncu maddesinin üçüncü fıkrası doğrultusunda işlem yapılması uygundur.

Resmi Kontrol Ekibinin :

Adı, Soyadı :
Unvanı :
Görev Yeri :
İmza :

İşletme Yetkilisinin :

Adı, Soyadı :
Unvanı :
Görev Yeri :
İmza :

HACCP SİSTEM TETKİKİNE AİT RESMİ FORM

Tarih:

İNCELENECEK HUSUSLAR	MEVCUT		UYGULANIYOR		DİĞER AÇIKLAMALAR
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
A) GENEL					
1. İşyeri teknik ve hijyenik açıdan bu yönetmelikte belirtilen koşullara sahip mi?					
2. El kitabı ön gereksinim programını kapsıyor mu?					
3. Ön gereksinim programları gıda mevzuatında belirtilen hususlara uygun mu?					
4. HACCP yönetim sisteminin sürdürülmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmek için bir prosedür bulunuyor mu?					
5. Bir HACCP el kitabı hazırlanmış mı?					
El kitabında işyeri/şirketin tanımı ve özellikleri tam olarak bulunuyor mu?					
Firma politikası bulunuyor mu?					
Ürün bilgisi bulunuyor mu?					
İşlem bilgisi var mı?					
HACCP planının kapsamı, ilgili mevzuatın gerektirdiği ürün ve üretim aşamalarını içeriyor mu, istisnalar belirtilmiş mi?					
Tehlike analizi ve önleyici tedbirler yer alıyor mu?					
Kritik kontrol noktaları yer alıyor mu?					
Normlar, hedef seviyeler ve kritik limitler ve kontrol sıklığı var mı?					
Kritik limitlerin izlenmesi yer alıyor mu?					
Gözlemlenen sapmaların kaydı veya sapmaları bildiren doküman örneği var mı?					
Düzeltilici faaliyetler yer alıyor mu?					
Doğrulama faaliyetleri yer alıyor mu?					
Destekleyici genel bilgiler, dokümantasyon ve kayıt sistemini içeriyor mu? İş/görev tanımları var mı?					
B) HACCP EKİBİNİN OLUŞTURULMASI					
1. Bir HACCP ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Ekibin öğrenim ve deneyim düzeyi işletmede yürütülen faaliyetlerin tümünü kapsayacak nitelikte mi?					
3. Bir HACCP koordinatörü atanmış mı?					
4. HACCP ekip elemanları ve koordinatörün adları ilgili dokümanda açıkça belirtilmiş mi, görev tanımları yapılmış, yetkiler ve sorumluluklar belirlenmiş mi?					
5. HACCP ekibi toplantılarının gündemi ve zamanı güncel tutulmuş mu? Gündem maddeleri detaylandırılmış mı?					
6. Her ürün tipi veya ürün grubu için bir HACCP planı geliştirilmiş mi?					
7. HACCP planının kapsamı (işletmenin sorumluluğunun başlama ve bitişleri) tanımlanmış mı?					
8. Kapsam, gıda zincirinin hangi bölümünün dâhil edilmesi gerektiğini ve ele alınması gereken tehlike sınıflarını tanımlamış mı?					
C) ÜRÜNÜN TANIMLANMASI					
1. Ürünün ilgili güvenlik bilgilerini kapsayan eksiksiz bir tanımı yapılmış mı?					
2. Bütün kriterler ürün özelliklerinde belirtilmiş mi?					
3. Satın alma prosedürü, girdi kontrol planı, tedarikçi değerlendirme kriterleri, varsa tedarikçilerle sözleşmeler ve ilgili kayıtlar var mı ve etkin mi?					

4. Hammadde ve son ürün spesifikasyonu var mı?					
5. Son ürün kontrol planları ve/veya kayıtları var mı?					
D) HEDEFLENEN KULLANIMIN TANIMLANMASI					
1. Ürün özelliklerinde amaçlanan kullanım tarzı anlatılmış mı?					
2. Hedef tüketici grubu (genel, özel) ve tüketim şekli belirlenmiş mi?					
3. Duyarlı tüketici grupları (yaşlılar, bebekler, diyabetikler vb) ve diğer uyarılar yer alıyor mu?					
E) AKIŞ ŞEMASININ OLUŞTURULMASI					
1. Her ürün ve işlem için, tüm üretim aşamalarını kapsayan ana işlem şeması ve ayrıntılı bir akış şeması hazırlanmış mı?					
2. Akış şemalarında tekrar kullanım, atık ve ambalaj malzemesi belirtilmiş mi?					
3. İşyeri/fabrika çevresinin, mülklerin, tüm bölümlerin yerleşim planı var mı?					
4. Herhangi bir çapraz bulaş kaynağı tanımlanmış veya belirtilmiş mi?					
5. Her bir işlem basamağının amacını açıkça belirten kısa bir tanımı var mı?					
F) AKIŞ ŞEMASININ YERİNDE DOĞRULANMASI					
1. HACCP ekibi, akış şemalarının yerinde doğrulanmasını gerçekleştirmiş mi?					
2. Doğrulamaların sıklığı prosedürde belirtilmiş mi?					
3. Akış şemasının yerinde doğrulanması sırasında bir farklılık tespit edilmiş mi?					
G) TEHLİKE ANALİZİNİN YAPILMASI					
1. Her ürün tipi veya ürün grubu için tehlike analizi gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmış mı?					
2. Potansiyel tehlikelerin listesi var mı?					
3. Belirlenen potansiyel tehlikeler yeterli mi?					
4. Kontrol önlemleri tanımlanmış mı?					
5. Risk değerlendirmesi yapılmış mı?					
6. Üretim, dağıtım ve satışın tüm aşamalarında biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler belirtilmiş mi?					
7. HACCP ekibi planı hazırlarken kendi bilgi ve kaynaklarının dışında yardım alıyor mu? Kaynaklar dökümanite edilmiş mi?					
8. Her bir tehlikeyi kontrol altına alacak önleyici faaliyetler belirlenmiş mi? Önleyici faaliyetler tehlikeleri önlemekte, gidermekte veya kabul edilebilir düzeye indirmekte mi?					
9. Tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için uygun yöntem yok ise; işleme yöntemi, ürün veya iyi üretim uygulama önlemleri değiştirilmiş mi?					
10. Hammadde, ürün formülü, işleme metotları, dağıtım, satış, hedeflenmiş kullanım alanı veya hedef tüketici değişti ise tehlike analizi yeniden değerlendirilmiş mi?					
11. Onaylamalar yapılmış ve kaydedilmiş mi?					
H) KRİTİK KONTROL NOKTALARININ (KKN) TESPİTİ					
1. Her tehlike için KKN belirlenmiş mi?					
2. KKN'ları belirlenirken, bir yada daha fazla karar ağacı kullanılmış mı?					
3. KKN'ları gerçekten de tehlikeyi kontrol altına alabilecek doğru noktalar olarak mı seçilmiş?					
4. KKN'ları, tanımlanmış gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol altına alınabilmesi için yeterli mi?					
5. KKN'ları bilimsel verilerle desteklenmiş mi?					
I) KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ					
1. Her KKN için kritik limitler belirlenmiş mi?					
2. Bu limitler nasıl belirlenmiş?					
-literatür kaynaklarından ise dokümanite edilmiş mi?					
-Bizzat denemeyle ve/veya istatistiksel bir metot kullanılarak ise kayıtları var mı?					
3. Belirlenen kritik limitler bir tehlikenin önlenmesini, giderilmesini ve azaltılmasını sağlamak için yeterli mi?					
4. Kritik limitler doğrulanmış mı?					

İ) İZLEME SİSTEMİNİN UYGULANMASI					
1. KKN'larının etkili ve verimli bir şekilde kontrol edilmesini sağlayacak bir izleme sistemi var mı?					
2. İzleme prosedürleri, kimin, neyi, ne zaman ve ne sıklıkla, nerede ve hangi yöntemle izleyeceğini açıkça belirtiyor mu?					
3. Belirlenmiş olan izleme sıklığı tehlikeyi kontrol altında tutmak için yeterli mi?					
4. Mevcut cihazlar ve kullanılan yöntemler belirlenen kritik limitleri izlemek için yeterli mi?					
5. Ölçümlerin ve/veya ekipmanların güvenilirliğinin belirlenmesine (kalibrasyon programı vb.) yönelik prosedürler ve uygulama kayıtları var mı?					
6. İzleme sisteminde düzeltici faaliyetler belirtilmiş mi?					
7. İzleme kayıtları ve dokümanları sürekli olarak sorumlu kişi tarafından imzalanmış mı?					
8. İzleme kayıtları belirli bir sıklıkla doğrulanmış mı?					
J) DÜZELTİCİ FAALİYETLERİN UYGULANMASI					
1. Uygunsuzluk prosedürü ve kayıtları var mı?					
2. Düzeltici faaliyet prosedürü var mı?					
3. Her KKN için gerekli düzeltici faaliyet ve süresi belirlenmiş mi?					
4. Kayıtlarda KKN'da kritik limitlerinin dışına çıktığı olmuş mu?					
5. Gözlenen sapmalar için uygulanan düzeltici faaliyetler yeterli mi ve uygulama kayıtları var mı?					
6. Düzeltici faaliyetlerin gecikmeden yerine getirilmesini sağlayacak yetkilendirme ve sorumluluk hiyerarşisi prosedürde açıkça belirtilmiş mi?					
7. Belirlenen düzeltici faaliyetler süreci, kontrolden çıkan KKN'nı tekrar kontrol altına alabilecek nitelikte mi?					
8. Belirlenen düzeltici faaliyetler şüpheli ürün/uygun olmayan ürün partisinin tümünü tespit etme ve düzeltibilme özelliğine sahip mi?					
9. Belirlenen düzeltici faaliyetler, istenmeyen durumun tekrar oluşmasını önleyecek nitelikte mi?					
10. Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
11. Uygun olmayan ürün imha prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
12. İzlenebilirlik prosedürü var mı?					
13. Acil durumlar prosedürü var mı?					
14. Müşteri şikayetleri prosedürü var mı?					
K) DOĞRULAMA VE GEÇERLİ KILMA					
1. Tarafsızlığı sağlayacak şekilde bir doğrulama ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürü var mı?					
3. Doğrulama Prosedürü; uygunsuzluk raporları, sanitasyon sonuçları ve kritik limitlerin geçerli kılınması, iç ve dış tetkik sonuçlarının gözden geçirilmesi, müşteri şikayetleri, acil durum uygulamaları ve piyasadan geri çekme uygulamaları konularını içeriyor mu?					
4. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürleri, tehlikelerin eksiksiz ve doğru olarak saptanmasını ve önerilen plan kapsamında etkin biçimde kontrol edilmesini sağlıyor mu?					
5. Doğrulama faaliyeti, HACCP sistemi ve kayıtlarının incelenmesini içeriyor mu?					
6. Doğrulama faaliyetleri, sapmaların ve ürün imhalarının incelenmesini içeriyor mu?					
7. Doğrulama faaliyetleri KKN'lerin kontrol altında tutulduğunu teyit ediyor mu?					
8. Doğrulama faaliyetleri, HACCP planının tüm unsurlarının yararlarını teyit edecek onaylama faaliyetlerini içeriyor mu?					
9. Her doğrulama faaliyeti için kayıt tutulmuş mu?					
10. Doğrulama sıklığı, HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışıp çalışmadığının teyidi için yeterli seviyede mi?					
11. Doğrulama, HACCP planının bilimsel ve teknik girdilerinin değerlendirilmesini hedefliyor mu ve HACCP planını destekleyen bilgilerin doğru olduğunu gösteriyor mu?					
12. HACCP ekibi yönetim sisteminin sürmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmekte mi?					
13. Gözden geçirme sonuçlarının kayıtları tutulmakta mı?					

14. HACCP planı güncelleştirme yada revizyonların kaydına esas teşkil edecek bir sistem var mı?					
15. HACCP planı doğrulama faaliyetleri sonucu hiç revize edilmiş mi, şayet öyleyse, bu konuda kayıtlar ve dokümanlar var mı?					
16. İşletmede tüm çalışanlar HACCP konusunda eğitim almışlar mı ve eğitim kayıtları var mı?					
L) DÖKÜMANTASYON VE KAYIT TUTMA SİSTEMİ					
1. HACCP doküman ve kayıtların yönetimi için bir prosedür var mı?					
2. HACCP sisteminin uygulanmasında etkin ve doğru dokümantasyon ve kayıt tutma sistemi var mı?					
3. Dokümantasyon ve kayıt tutma, operasyonun özelliklerine ve büyüklüğüne uygun mu?					
4. Doküman ve kayıtlar onaylı mı?					
5. HACCP dokümanı ve kayıtları kolay elde edilebilir mi?					
6. HACCP el kitabının içeriği bir indekste özetlenmiş mi?					
7. Her KKN için kayıtlar muntazam olarak tutulmakta mı?					
8. Personel eğitim programlarının kayıtları var mı?					
9. Tetkik için tüm HACCP kayıtları ve dokümanları mevcut mu?					
10. Tüm doküman ve kayıtlar en az iki yıl süre ile saklanıyor mu?					

DEĞERLENDİRME

HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form 'unda tespit edilen "HAYIR" sonuçlarının formun genelinin % 30'unu aşması durumunda, Kanun'un 29 uncu maddesinin üçüncü fıkrası doğrultusunda, 41 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendi gereğince yem ve gıda işletmecilerine ikibin Türk Lirası idarî para cezası verilecektir.

HACCP Tetkik Ekibinin

Gıda işletmecisi ve/veya yetkilisinin:

Adı-Soyadı : Adı-Soyadı : Adı Soyadı :
Unvanı : Unvanı : Unvanı :
İmza – Tarih : İmza – Tarih : İmza – Tarih :