

SU ÜRÜNLERİ 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 işletmelerine ihracat izni verilmesi ve bu işletmelerin ürünleri ile yetiştiricilik amaçlı canlı balıklar, süs balıkları vb. ürünlerin ihracatına yönelik sağlık sertifikası düzenleme kuralları 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 alması 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 alması 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 5996 sayılı Kanun’un yayımı öncesinde ihracat izni almış olan 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

İl Müdürlüğü tarafından belirlenerek Bakanlığımıza gönderilen personel isimlerinin Bakanlığımızca oluşturulan Denetim Elemanları Listesi’ne eklenmesini takiben bu personel ihracat izinli işletmelerde gerçekleştirilecek denetim, numune alma, sağlık sertifikası düzenleme gibi işlemler ile ihracatı amaçlanan ürünlere yönelik Nakil Belgesi düzenleme vb işlemlerde görevlendirilebilecektir.

Bu personelin 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun Ek-2’sinde yer alan meslek gruplarından birinde bulunması gerekmektedir. (veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su ürünleri ve balıkçılık teknolojileri mühendisi, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya su ürünleri bölümü))

Denetim elemanları listesine eklenme talebi bulunan personelin, İl Müdürlüğü tarafından verilecek bir hizmet içi eğitimi takiben Bakanlığa teklif edilmesi gerekmektedir.

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 İZNI

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, kullanma suyuna ilişkin başlangıç analizi raporu (şebeke suyu kullanılması durumunda Sağlık Bakanlığı tarafından son bir yılda yapılmış analiz raporu) 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 Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı, Deniz ve İçsular Düzenleme Genel Müdürlüğü tarafından verilen Tonilato Belgesi ve Denize Elverişlilik Belgesi de aranacaktır. Kayıt kapsamında yer alan işletmeler için ise İşletme Kayıt Belgesi'nin bir fotokopisi, kullanma suyuna ilişkin başlangıç analizi raporu (şebeke suyu kullanılması durumunda Sağlık Bakanlığı tarafından son bir yılda yapılmış analiz raporu) 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, ihracat yapmak üzere talepte bulunulan ülkenin alt yapı ve hijyen gereklilikleri açısından mevzuatı bulunması durumunda bu mevzuatta yer alan gereklilikler, 5996 sayılı Kanun ve ilgili Yönetmelikler doğrultusunda hazırlanan Ek-1'deki Denetim Formu ve Ek-2'deki HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmî Forma göre incelemede bulunarak, HACCP uygulamalarını yerinde kontrol edilecektir. Uygun görülen işletmeler için il müdürlüğünün "UYGUN" görüşünün yer aldığı resmî yazıyla Denetim Formu, bir örneği CD ortamına kopyalanmış HACCP Planı ve kullanma suyuna ilişkin başlangıç analizi raporu (şebeke suyu kullanılması durumunda Sağlık Bakanlığı tarafından son bir yılda yapılmış analiz raporu) Bakanlığa gönderilecektir.

Bakanlık tarafından, işletmenin ihracat talebine yönelik dosya incelenerek uygun bulunması durumunda, Bakanlık merkez denetim elemanları tarafından 30 (otuz) iş günü içerisinde yerinde inceleme gerçekleştirilecektir. Bu talimat kapsamında yer alan ürünlerin ihracatına yönelik oluşturulan listelerin herhangi birisinde yer alan bir işletmenin, listeleme zorunluluğu bulunan diğer ülkelere yönelik oluşturulan listelere eklenme talebi olması durumunda, Bakanlıkça uygun bulunması durumunda ilave denetim gerçekleştirilmeyecektir. İlave denetim gerçekleştirilmemesi durumunda, bu işletmeler için İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığa iletilen denetim raporu ve HACCP dosyasının uygun bulunması durumunda doğrudan bildirim yapılacaktır.

AB, Rusya Federasyonu (RF) ve Çin Halk Cumhuriyeti (ÇHC) için oluşturulan listelerin herhangi birinde yer alan işletmeler sahip oldukları ihracat izni kapsamı dışında başka bir alt yapı, ekipman ve üretim tekniği gerektiren ürün gruplarına yönelik ihracat taleplerinde bulunur ise, Bakanlık merkez denetim elemanları tarafından yerinde inceleme gerçekleştirilecektir. Ayrıca, AB için oluşturulan listelerin herhangi birinde yer alan işletmeler

aynı zamanda RF ve ÇHC dışındaki diğer ülkelere ihracat yapabilecektir. İşletmede yapılan incelemede eksiklik ve aksaklıklara ilişkin olarak üç nüsha tutanak düzenlenecek bir nüshası işletmeye, bir nüshası il/ilçe müdürlüğü denetim elemanlarına teslim edilecektir.

c)Değerlendirme

Yapılan incelemeye ilişkin “Değerlendirme Raporu” inceleme tarihinden itibaren 15 (onbeş) iş günü içerisinde düzenlenerek il müdürlüğü aracılığı ile ilgili işletmeye gönderilecektir. İl müdürlüğünce, Değerlendirme Raporunda belirtilen eksiklik ve aksaklıkların verilen süre içerisinde giderilip giderilmediği kontrol edilecek ve Bakanlığa resmi yazı ile bilgi verilecektir. Bu süre içerisinde eksiklik ve aksaklıklarını gidermeyen işletmelerin ihracat izin talebi reddedilecektir. İşletmenin ihracat iznini tekrar talep etmesi halinde bu kısımdaki uygulamalar aynı aşamalarla tekrarlanacaktır. Eksiklik ve aksaklıklarını gideren işletmeler için ise, Bakanlık tarafından ihraç izni verilmesine yönelik Makam Olur’u alınacak ve ilgili yerlere bildirimde bulunulacaktır. İlgili il müdürlüğüne, ihracat izni ve bundan sonraki süreç hakkında ihracat izni verilen işletmeye bilgi verilmesi amacıyla resmi yazı gönderilir.

AB, ÇHC ve RF’ye ihracat için, bu ülkelerin resmi web sitelerinde yer alan listeye ilgili işletme unvanının eklenmesi ve yürürlüğe girmesinin ardından ihracat gerçekleştirilecektir. Diğer AB dışı ülkelere ihracat için Bakanlık duyurusu yeterlidir.

2012 yılı sonu itibariyle Bakanlıkça oluşturulan AB Dışı Ükelere 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.

Bu Talimatın yayımlandığı tarihten itibaren, Bakanlığımızca ihracat izni verilen işletmeler tarafından yer aldıkları listeler dikkate alınarak 2 (iki) yıl süresince, izin verilen ürün gruplarına yönelik bir ihracat gerçekleştirilmemesi durumunda il müdürlüğü tarafından ilgili ürün grubuna yönelik ihracat izninin iptal edilmesi ve listeden çıkartılması amacıyla, Bakanlığa resmi yazı gönderilecektir.

ç) İhracat İzin Numarası

İhracat izin numarası olarak Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında verilen İşletme Onay Numarası kullanılacaktır. Ancak, bu numaraların AB ve diğer ülkelere bildirilmesi 2014 yılı ikinci yarısı itibariyle başlanılacak olup, bu süre içerisinde mevcut ihracat numaralarının kullanımına devam edilecektir.

AB ve diğer ülkelere her ne kadar İşletme Onay Numarası bildirilecek olsa da, bu işletmelerde üretimine izin verilecek olan ürün gruplarına ilişkin olarak iç prosedür olarak aşağıda verilen detay numaralandırma sistemi kullanılacaktır.

(10) Canlı Su Ürünleri (Üretim amaçlı ve yavru dışında, gıda olarak tüketilecek su ürünleri)

11 Balıklar	o
12 Karides	o
13 Kerevit	o
14 Kurbağa	o
15 Kara Salyangozu	o
16 Diğerleri (Belirtiniz)	o

(Yengeç, mavi yengeç, pavurya, istakoz, vb.)

(20) Avcılık yoluyla elde edilen taze, soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş, temizlenmiş, fileto edilmiş vb. şekillerde hazırlanmış ürünler (Balık, kerevit, karides vb.)

21 Taze soğutulmuş ürünler (Bütün(B) ve/veya Hazırlanmış(H) olarak belirtilecektir)

- 21.1 Balıklar..... 0
- 21.2 Ahtapot, Sübye, Kalamar vb. omurgasızlar 0
- 21.3 Kurbağa Bacağı 0
- 21.4 Karides, Istakoz, Kerevit gibi Kabuklular 0
- 21.5 Diğerleri (Belirtiniz) 0

22 Dondurulmuş ürünler (Bütün(B) ve/veya Hazırlanmış(H) olarak belirtilecektir)

- 22.1 Balıklar 0
- 22.2 Ahtapot, Sübye, Kalamar vb. omurgasızlar..... 0
- 22.3 Kurbağa Bacağı 0
- 22.4 Karides, Istakoz, Kerevit gibi Kabuklular 0
- 22.5 Diğerleri (Belirtiniz) 0

(30) İşlenmiş (Isıl işlem, tütüleme, kütleme, olgunlaştırma, kurutma, marinasyon, ekstraksiyon, ekstrüzyon ya da bunların bir veya bir kaçının birlikte uygulanmasını da kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlem görmüş ürünler) balıkçılık ve diğer su ürünleri (İşlenmiş çift kabuklu yumuşakçalar ve balık yağı da dahil)

30 İşlenmiş ürünler (Avcılık(A) ve/veya Yetiştiricilik (Y) olarak belirtilecektir)

- 31 Balıklar..... 0
 - 31.1 Marinat..... 0
 - 31.2 Salamura..... 0
 - 31.3 Füme (Tütülenmiş-Dumanlanmış) 0
 - 31.4 Konserve..... 0
 - 31.5 Hazır yemek..... 0
 - 31.6 Balık yağı 0
 - 31.7 Diğerleri (Belirtiniz).....0
- 32 Ahtapot, Sübye, Kalamar vb. omurgasızlar..... 0
- 33 Karides, Istakoz, Kerevit gibi kabuklular 0
- 34 Kara salyangozu 0
- 35 Deniz Salyangozu. 0
- 36 Deniz ürünleri salatası..... 0
- 37 Çift kabuklu yumuşakça..... 0
- 38 Balık Yumurtaları 0
- 39 Diğerleri (Belirtiniz)..... 0

(40) Yetiştiricilik yoluyla elde edilen taze, soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş, temizlenmiş, fileto edilmiş vb. şekillerde hazırlanmış balıkçılık ürünleri (Balık, kerevit, karides vb.)

41 Taze soğutulmuş ürünler (Bütün(B) ve/veya Hazırlanmış(H) olarak belirtilecektir)

- 41.1 Balıklar 0
- 41.2 Ahtapot, Sübye, Kalamar vb. omurgasızlar 0
- 41.3 Kurbağa Bacağı 0
- 41.4 Karides, İstakoz gibi Kabuklular 0
- 41.5 Diğerleri (Belirtiniz) 0

42 Dondurulmuş ürünler (Bütün(B) ve/veya Hazırlanmış(H) olarak belirtilecektir)

- 42.1 Balıklar o
- 42.2 Ahtapot, Sübye, Kalamar vb. omurgasızlar o
- 42.3 Kurbağa Bacağı..... o
- 42.4 Karides, İstakoz gibi Kabuklular..... o
- 42.5 Diğerleri (Belirtiniz) o

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

- 51 Midye (Kara Midye, Kıllı Midye vb) o
- 52 Beyaz Kum Midyesi o
- 53 İstiridye o
- 54 Kidonya o
- 55 Akivades..... o
- 56 Diğerleri (Belirtiniz) o

Örn; TR 35-0123/10 20 50
İl trafik kodu İşletme onay Detay numarası
numarası

d) İhracat İzni Alan İşletmelerin Listelenmesi

Hali hazırda uygulamada olan listeler aşağıda verilmiştir.

- AB'ye Yönelik Balıkçılık Ürünleri Listesi

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/TR/FFP_TR_en.pdf

- AB'ye Yönelik Canlı Çift Kabuklu Yumuşakça Listesi

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/TR/LBM_TR_en.pdf

- AB'ye Yönelik Dondurulmuş Kurbağa Bacağı ve İşlenmiş Kara Salyangozu Listesi

- AB'ye Yönelik Canlı Kurbağa ve Kara Salyangozu Listesi

- RF'ye Yönelik Balıkçılık Ürünleri İşletme Listesi

<http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/turkey/enterprises.html?productType=7&language=en>

- ÇHC'ye Yönelik Balıkçılık Ürünleri İşletme Listesi

- AB Dışı Ülkelere Yönelik İhracat İzinli İşletme Listesi

Yukarıda bahsi geçen işletmelerin güncel listeleri belirtilen internet siteleri dışında Bakanlığımız internet sitesinde de yayınlanmaktadır.

BÖLÜM III İHRACAT İZİNLİ İŞLETMELERİN DENETİMİ

1- RUTİN DENETİM

İhracat izni alan tüm işletmelerin, Denetim Formu ve HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form kullanılarak faaliyet gösterdiği her ay denetlenmesi ve değerlendirmenin sağlıklı yapılabilmesi için denetimin işletmenin faaliyette olduğu sırada gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Ayrıca denetim sırasında, işletmenin ihracat izni bulunan ülkelerin ulusal mevzuatı açısından da denetim gerçekleştirilecektir.

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 İşletmeler

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. İl/ilçe müdürlüğü tarafından 1 (bir) yıla kadar olan süre için izin verilecek olup, bu süreyi aşan taleplerde Bakanlık görüşü alınarak işlem yapılacaktır.

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 (TGK)’ne uygunluğunun tespiti amacıyla analize gönderilecektir. Analiz sonucunun uygun çıkmaması durumunda Kanun’un 21 inci maddesinin beşinci fıkrasına aykırılıktan dolayı Kanun’un 40 ıncı maddesinin birinci fıkrasının (d) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

b)El/Unvan Değişikliği

El değişikliğine bağlı olarak işletme unvanının değiştirilmesi veya el değiştirmeden sadece unvan değişikliği yapılması durumunda yapılacak işlemler aşağıda verilmiştir.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik’in 9 uncu maddesinin üçüncü fıkrası doğrultusunda unvan değişikliği yapılacak işletmeler için İşletme Onay Belgesi’nin yeniden düzenlenmiş olması gerekmektedir. Bu kapsamda, yeni İşletme Onay Belgesi almak üzere 3 (üç) ay içerisinde başvuru yapmayan işletmelerin İşletme Onay Belgesi geçerliliğini kaybedeceğinden, mevcut ihracat izninin iptali amacıyla Bakanlığa resmi yazı gönderilecektir.

El/unvan değişikliğine bağlı olarak yeni İşletme Onay Belgesi almış olan işletmenin mevcut ihracat izninin devam ettirilmesine yönelik talebi olması durumunda, işletme yetkilileri tarafından il/ilçe müdürlüğüne dilekçe ile başvuru yapılacaktır. Başvuru üzerine il/ilçe müdürlüğü denetim elemanlarınca işletmede alt yapı, hijyen ve üretim kayıtları kapsamında denetim yapılacak olup uygun bulunması durumunda, başvuru dilekçesine

yeniden düzenlenmiş olan işletme onay belgesi eklenerek yeni unvanına ilişkin Ticaret Sicil Gazetesi ile birlikte Bakanlığa gönderilecektir.

İhracat izin talebi olmaması durumunda ise, işletmenin yer aldığı ihracat izin listesinden çıkartılması için Bakanlığa yazı yazılacaktır.

c) Parazit Kontrolü

Taze balıkçılık ürünlerine yönelik faaliyet gösteren işletmelerde “Balıkçılık Ürünlerine Ait Duyusal Özellikler Ve Toplam Uçucu Bazik Azot Limitleri Tebliği”ne uygun olarak hammadde kabul aşamasında otokontrol amaçlı “Parazit Kontrol Programı” oluşturulacak ve uygulanmaya başlanacaktır. 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 Yönetmeliği'nin 47'nci maddesinin 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.

ç)Histamin Kontrolü

Histamin açısından riskli olan Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae ve Scombrosidae familyalarına ait türlerin çalışıldığı işletmelerde otokontrol amacıyla yaptırılan analiz sonuçları kontrol edilecektir. Sezona bağlı faaliyet gösteren işletmelerde faaliyette olduğu her ay için analiz yaptırılacak olup, bu durum işletmeler tarafından HACCP planlarında belirtilecektir.

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.

Analiz sonucu uygun çıkmayan ürünlerin pazara sunulduğunun tespiti durumunda, Kanun'un 21 inci maddesi beşinci fıkrasına aykırılık teşkil ettiği için aynı Kanun'un 40 ıncı maddesi birinci fıkrasının (d) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

d)Tazelik Kriterleri ve Toplam Uçucu Bazik Azot (TVB-N) Kontrolü

İşletme tarafından, kabul edilecek hammaddeler için tazelik kriterlerinin de 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 (ayda bir numune alımı) kontrol edilecektir. 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.

e)Koruyucu Madde Kullanımı

Sodyum metabisülfid gibi koruyucu, renklendirici ve katkı maddelerinin kullanılması durumunda TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği doğrultusunda izinli, uygun limitli maddelerin kullanılması gerekmektedir. Bu ürünlerin kullanılması durumunda, TGK Etiketleme Yönetmeliği doğrultusunda etiket üzerinde gerekli bilgilerin varlığı kontrol edilecektir. Etiketle kullanılan koruyucu maddeye ilişkin bilginin yer almaması durumunda 5996 sayılı Kanun'un 24 üncü maddenin ikinci fıkrasına aykırılıktan, aynı Kanun'un 40 ıncı maddesinin birinci fıkrasının (j) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

Koruyucu madde kullanımının kontrolüne yönelik numune alındığında, analiz sonucunun uygun çıkmaması ve bu ürünlerin pazara sunulduğunun tespiti durumunda, Kanun'un 21 inci maddesi beşinci fıkrasına aykırılık teşkil ettiği için aynı Kanun'un 40 ıncı maddesi birinci fıkrasının (d) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

f) Ağır Metal Kontrolü

Denizlerden ve iç sulardan avcılık yoluyla elde edilen balıkçılık ürünlerinin işletmeye kabulü aşamasında ayda 1(bir) defa otokontrol numunesi alınacaktır. Ayrıca ilgili il müdürlüğü tarafından işletme deposunda bulunan dondurulmuş balıkçılık ürünlerinden resmi denetim numunesi alınacaktır. Analiz sonucu uygun bulunmayan ürünün avlanma alanı ile ilgili İl Müdürlüğüne bilgi verilecek ve İl Müdürlüğü tarafından Bakanlığımız bilgilendirilecektir.

g)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.

ğ)Kalıntı İzleme

Yetiştiricilik ürünlerini çalışan onaylı işletmelerde kalıntı izleme amacıyla "Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik"te belirlenen parametreler açısından yılda iki kez otokontrol analizleri yaptırılacaktır.

h) Oto Kontrol Analizleri

Gıda işletmecisi tarafından otokontrol amacıyla alınan numuneler, ilgili mevzuatta yer alan parametreler açısından analizi yaptırılmak üzere Bakanlıkça yetki verilen resmi veya analiz bazında akredite olmuş özel laboratuvarlara gönderilecektir. Laboratuvarların akreditasyonuna ilişkin güncel bilgiler <http://www.turkak.org.tr/online/search/akredite.asp> internet adresinden takip edilecektir.

Oto kontrol 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. 5996 sayılı Kanun'un 22 nci maddesinin altıncı fıkrasına aykırılıktan, aynı Kanun'un 40 ıncı maddesinin birinci fıkrasının (h) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

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

Ulusal gıda mevzuatımız ve ihracat yapılan ülke mevzuatı doğrultusunda gıda işletmecisi tarafından üretilen ürün miktarı dikkate alınarak belirlenen otokontrol sıklığı ürün güvenliğini temsil edecek şekilde yeterli sayıda olmalıdır.

BÖLÜM IV

İHRACAT İZİNLİ İŞLETMELERDEN NUMUNE ALMA

1-GENEL HÜKÜMLER

Bakanlığımızdan ihracat izni alan işletmelerde üretilen tüm ürünlerin ulusal gıda mevzuatına uygun olması gerekmektedir. 5996 sayılı Kanun'un 34 üncü maddesinin altıncı bendi doğrultusunda, 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.

İhracat izni bulunan işletmelerde gerçekleştirilecek aylık denetimler esnasında işletme deposunda bir önceki denetimden farklı parti numaralarına sahip ürün bulunması durumunda bu ürünlerden TGK ilgili mevzuatı ve/veya alıcı ülke mevzuatı doğrultusunda numune alınarak analize gönderilecektir.

Bir işletme için ilk altı numune tamamlanıncaya kadar numune gönderim ve analiz ücretleri, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliği'nin Beşinci Bölüm 23 üncü maddesi ikinci fıkrası gereğince, işletme tarafından karşılanacaktır. Bu prosedürün tamamlanmasının ardından gerçekleştirilecek rutin denetimlerin her birinde, resmi denetim numunesi alınacaktır.

“Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Dair Yönetmelik”in 41 inci maddesinin ikinci fıkrası gereğince; bir uygunsuzluğun tespit edilmesi durumunda, Bakanlığın normal kontrol faaliyetlerini aşan resmi kontroller gerekiyorsa, ek kontrollerden doğan masraflar, ürünlerin sahibi olan veya ek kontroller yürütülürken ürünleri elinde bulunduran gerçek veya tüzel kişiler tarafından karşılanacaktır. Bu kapsamda, rutin denetimlerin dışında kontrol gerektiren (hızlı alarm gibi) durumlarda alınacak numunelerin masrafları işletmeci tarafından karşılanacaktır.

Alıcı ülke tarafından ulusal mevzuatımızda yer alan parametrelerden farklı limitler veya farklı parametrelerin talep edilmesi durumunda, ihracat amacıyla özel istek numunesi alınacaktır. Bu numunenin masrafları işletme tarafından karşılanacaktır. Bu şekilde gerçekleşecek sevkiyat için Ön Sağlık veya 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 başka bir ülkeye ihraç edilebilmesi için ulusal mevzuata ya da başka bir ülkeye ihraç edilecekse alıcı ülke kriterlerine uygunluk aranacaktır. Analiz sonucu uygun olmayan ürünlerin ihraç edilmesine veya iç piyasaya verilmesine izin verilmeyecek olup, 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.

2- NUMUNE ALIMI ve LABORATUVARA GÖNDERME

TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde parti “aynı koşullar altında belirli bir işlemde sağlanan ve tanımlı bir üretim periyodu içerisinde belirli bir yerde üretilen, ürünlerin bir grubunu veya setini” şeklinde tanımlanmaktadır.

Bu kapsamda, işletmelerden numune alınırken sevkiyata hazır ürünlerden parti numarası dikkate alınarak (en az 1 (bir) parti olmak üzere) numune alınıp analize gönderilecektir. Örn; numune alma aşamasında işletme deposunda sevkiyata hazır halde 10 (on) ayrı parti ürün bulunması durumunda, bu partilerin en az birisinden numune alınarak

analize gönderilecektir. Alınan numune ait olduğu partiyi temsil edecek olup, analiz sonucu çıkıncaya kadar ilgili partinin sevkiyatına izin verilmeyecektir.

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.

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 ulusal gıda mevzuatında belirlenen parametreler 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.

Histamin, Benzo(a)piren, Dioksin, PSP, ASP, Okadoik asit, Yesso Toksin, Azaspir Asit, Sülfid indirgeyen anaerob analizleri (bu analizlere yönelik yeterli laboratuvar alt yapısı oluşturuluncaya kadar) hariç diğer analizler için alınan numuneler analiz bazında akredite olan resmi laboratuvarlara gönderilecektir. Ancak, numune gönderiminde yaşanacak sorunların önlenmesi amacıyla, talep edilen analiz parametrelerinin tamamını veya büyük bir kısmını aynı anda analize tabi tutabilecek en yakın akreditasyon belgesine sahip bulunan laboratuvar müdürlüğü dikkate alınarak numune gönderimi yapılacaktır. Bu durumun mümkün olmaması halinde, farklı laboratuvar müdürlüklerine numune gönderimi yapılacaktır.

İhracat izinli işletme deposundan bu talimat kapsamında numune alınmasına eşlik eden işletme sahibi/yetkilisi/sorumlu müdür ile birlikte Ek-6'da 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. Katkı maddeleri, TVB-N 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-7'de 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-8'de 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, alıcı ülkenin talep ettiği farklı parametre vb.) mevzuatta karşılığı olmayan analizler istenmeyecektir. Laboratuvara gönderilen yazı örneğinde (Ek-9), hangi analizlerin istendiği açıkça belirtilecektir. Numunenin laboratuvarında yapılan muayene ve analizi sonucunda üç (3) nüsha muayene ve analiz raporu düzenlenecektir. Muayene ve analiz raporlarının bir nüshası

laboratuvarda dosyalanacak, diğ er iki suret numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne gönderilecektir. İhracatta olumsuzluk yaşanmaması amacıyla analiz sonuçları numuneyi gönderen İl Müdürlüğüne öncelikle elektronik posta ile gönderilecektir.

Numune alma, muhafaza ve gönderme işlemleri gerekli eğitimi almış personel tarafından yürütülecek olup, gerekli 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 laboratuvar 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. Diğ eri şahit numune olarak il/ilçe müdürlüğünde muhafaza edilecektir.

3- İŞLETMECİYE TEBLİGAT

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 verilmeyecek olup, en hızlı şekilde ilgili işletmeye bilgi verilecektir (telefon, fax, elektronik posta, resmi yazı). 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-10'da 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.

Analiz sonucu TGG'ya uygunsuz çıkan ürünler için, Kanun'un 21 inci maddesinin birinci ve beşinci fıkralarına aykırılık teşkil ettiği için aynı Kanununun 40 ıncı maddesi (1) inci fıkrası (d) bendi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

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'ye yapılan ihracat için, Canlı Çift Kabuklu Yumuşakça ve Balıkçılık Ürünleri İşletme listesi zorunluluğu bulunmaktadır. Bu iki listede AB'nin web sitesinde yayınlanmaktadır. AB'ye 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'ye gümrük girişinin yapıldığı ülkelerin yetkili makamlarına bildirim yapılmaktadır.

ÇHC ve RF'ye su ürünleri ihracatında da ilgili ülke resmi internet adresinde yer alan listeye eklenen su ürünleri işletmeleri ihracat yapabilecek olup, listede unvanı bulunmayan işletmelerin ihracatına izin verilmeyecektir.

2- ÖN SAĞLIK VEYA SAĞLIK SERTİFİKASI DÜZENLEMeye YETKİLİ KİŞİLER

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

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 izni bulunan gıda işletmecisi veya ihracatçı firma, ön sağlık/sağlık sertifikası almak için, işletmenin bulunduğu ildeki, il/ilçe müdürlüğüne bir örneği Ek-11'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 balıkçılık ürünlerinde 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve buna bağlı Yönetmelik ve Tebliğlerde belirlenmiş Nakil Belgesi, Menşei Belgesi vb. belgelerin asılları,

- A sınıfı üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalarda Nakil Belgesi,

- Arındırma Merkezi veya Yatırma Alanından gelen Canlı Çift Kabuklu Yumuşakça için Nakil 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,

-Üçüncü bir ülkeden ithal edildikten sonra işlenerek veya hazırlanarak ihraç edilecek ürünlerde ülkeye girişte düzenlenmiş olan Veteriner Giriş Belgesi (VGB)'nin bir fotokopisi 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) Gümrük Beyannamesi, gümrük çıkış kapısında aranacağından dolayı, Ön Sağlık Sertifikası düzenleme aşamasında istenmeyecektir.

Gümrük Beyannamesinin sureti veya fotokopisi il/ilçe müdürlüğüne teslim edilecektir.

Sevkiyatın gerçekleştirilmemesi durumunda işletme sahibi tarafından bir dilekçe ile sevkiyatın neden gerçekleştirilmediğine ilişkin açıklama yapılacak, sağlık sertifikası ve ilgili belgeler İl Müdürlüğü'ne iade edilecektir. Gümrük Beyannamesinin teslim edilmemesi durumunda bir sonraki ihracata izin verilmeyecektir.

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

Aslı talep edilen belgelerde belirtilen ürün miktarının tümünün ihraca konu ürün içerisinde yer almaması durumunda, İl/İlçe Müdürlüğünce asıl belge üzerinde tarih ve kalan ürün miktarı belirtilecek şekilde ürün miktarının düşümü yapılarak onaylı bir fotokopisi alınacaktır.

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-12) 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 ise 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, kullanılan hologram etiket numaraları kayıt altına alınacaktır.

Ön Sağlık Sertifikasının eklerine, başvuru esnasında sunulan belgelerin bir örneği ve gümrük beyannamesi eklenerek, gümrükleme yapılacak ildeki il müdürlüğüne iletilecektir. Sağlık Sertifikalarının düzenlenebilmesi için, Ön Sağlık Sertifikası, ihraç ürününe ait ilgili belgeler aranacak ve gerek duyulması halinde yüklenmiş üründe gerekli kontroller yapılacaktır. Bunlara istinaden Ön Sağlık Sertifikası ile gelmiş olan ürüne Sağlık Sertifikası verilerek çıkışın gerçekleştirilmesi sağlanacaktır.

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 ihracatında canlı çift kabuklu yumuşakça sağlık sertifikası

- Taze ve dondurulmuş kurbağa bacağı ihracatında, kurbağa bacağı sağlık sertifikası

- İşlenmiş kara salyangozu ihracatında, kara salyangozu sağlık sertifikası

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

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

- Kapalı süs balığı işletmelerine yönelik ihracat sağlık sertifikası,

- Üçüncü ülkelere ihracat edilecek ancak AB ülkelerinden transit geçiş yapacak ürünlere yönelik sağlık sertifikası, kullanılacaktır.

Canlı yetiştiricilik ürünlerinin deniz yoluyla naklinde sağlık sertifikalarına ilave olarak Ek-13'te yer alan belge düzenlenip, gemi kaptanı tarafından onaylanacaktır.

İtalya'ya yapılan canlı kurbağa ihracatında canlı kurbağa 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.

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,

Makedonya'ya balıkçılık ürünleri ihracatı sağlık sertifikası,

Makedonya'ya yetiştiriciliğe, yatırma alanlarına, sportif amaçlı stoklamaya ve açık süs balığı işletmelerine yönelik ihracat sağlık sertifikası,

Makedonya'ya kapalı süs balığı işletmelerine yönelik ihracat sağlık sertifikası,

Birleşik Arap Emirlikleri'ne balıkçılık ürünleri ihracatına yönelik sağlık sertifikası,

İsrail'e balıkçılık ürünleri ihracatına yönelik sağlık sertifikası,

Alıcı ülke tarafından farklı modelde bir sağlık sertifikası talep edilmesi durumunda, Bakanlıkça bu sağlık sertifikası modeli TURKVET veri tabanına aktarılacak ve il müdürlüklerine duyurusu yapıldıktan sonra kullanılacaktır.

6-SERTIFIKA DÜZENLEME PROSEDÜRÜ

İhracat aşamasında düzenlenecek olan veteriner sağlık sertifikaları işletmenin bulunduğu il/ilçe müdürlüklerinde görevli ve Denetim Elemanları Listesinde adı bulunan veteriner hekimler tarafından gerekli belge, kimlik ve fiziki kontroller yapıldıktan sonra düzenlenecek ve onaylanacaktır.

Kullanılmakta olan sağlık sertifikaları Bakanlığımız TURKVET sisteminde yer almakta olup, en az 2 nüsha halinde düzenlenecek, 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.

Sağlık sertifikasının son sayfasında bulunan onay bölümünde belgeyi imzalayan veteriner hekimin görevi belirtilip (veteriner hekim), adı-soyadı büyük harflerle yazılacak ve imzalanacaktır. Sertifika onayında mavi renkli mühür kullanılacaktır.

Sağlık sertifikalarının her sayfasına TURKVET sisteminden alınan kayıt numarası ve Sertifika Kayıt Defterindeki sıra numarası verilecektir.

AB üye ülkelere yapılacak ihracat 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 hazırlanan sertifika modeli kullanılacak ve hologram etiket yapıştırılacaktır. Alıcı ülke içinse, alıcı ülke dilinde hazırlanan model sertifika düzenlenecek ve bu sertifikaya 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. Alıcı ülke için ilave olarak düzenlenen 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 dışı bir ülkeye yapılacak ihracatta, sevkiyatın AB sınırları içerisinde geçmesi durumunda alıcı ülke için düzenlenen sertifikaya ilave olarak AB'den transit geçecek veya belirli bir süre depolanacak ürünlere yönelik belirlenen sertifika modeli düzenlenecektir.

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 "Ön Sağlık/Sağlık Sertifikası Kayıt Defteri"nde de belirtilecektir. İptal edilen sağlık sertifikalarının seri numaraları ve bu sertifikalarda kullanılan hologram etiket numaralarının kayıtları tutulacaktır.

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.

AB'nin 1251/2008/EC sayılı direktifi doğrultusunda yapılan ihracatlara 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.

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.

Bu talimat kapsamında yer alan sağlık sertifikalarının düzenlenmesini takiben 2 (iki) gün içerisinde gümrük işlemleri başlatılacaktır. Bu süre içerisinde gümrük işlemini başlatmayan işletmeler tarafından gümrük işlemlerinin başlatıldığı ildeki İl Müdürlüğüne bir dilekçe ile başvuruda bulunulur ve sevkiyatın gecikme sebebi açıklanacaktır. İl Müdürlüğü tarafından gecikmeye ilişkin işletmenin dilekçesinde yer alan açıklamaların uygun görülmesi durumunda ürün üzerinde belge, kimlik ve fiziksel 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.

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 ön sağlık/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 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.

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

b) Diğer Önemli Hususlar

Ihracat yapmak üzere izin verilen işletmeler, hammaddelerini sadece yetiştiricilik tesislerinden, avcı gemilerinden ve İşletme Onay Belgesi bulunan toptan satış merkezlerinden (balık halleri dahil) temin etmek zorundadır. Ayrıca, ileri bir işleme tabi tutulmak kaydıyla, ihracat izni bulunan bir işletme hammadde olarak İşletme Onay Belgesi ve ihracat izni bulunan balıkçılık ürünleri işletmelerinden ürün temini yapabilir.

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 arasında olması zorunludur. İl/İlçe müdürlüklerinde sağlık sertifikası düzenlemeye yetkili personel tarafından 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- 14'te yer alan Taze Balıkçılık Ürünleri Organoleptik ve Parazit Kontrol Formu düzenlenerek İl/İlçe Müdürlüğünde kalacak sertifika nüshasına eklenecektir.

Bütün dış ambalajlarda veya dış ambalaja yapıştırılan etikette Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği gereğince tanımlama işareti uygulanacaktır.

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.

8- RUSYA FEDERASYONU(RF) ve GÜMRÜK BİRLİĞİ ÜLKELERİNE İHRACAT

İhracat iznine sahip bir işletme tarafından, RF, Belarus ve Kazakistan tarafından oluşan Gümrük Birliği ülkelerine ihracat yapmak üzere talep edilmesi durumunda; işletmenin bulunduğu İl/ilçe müdürlüğü tarafından ulusal mevzuatta yer alan gerekliliklere ilave olarak Gümrük Birliği mevzuatı doğrultusunda bir denetim gerçekleştirilecektir.

Denetim sonucunun uygun görülmesi durumunda denetim tutanağı ve Ek-15'te yer alan form il/ilçe müdürlüğü tarafından düzenlenecek ve Bakanlığımıza İl Müdürlüğü görüşlerini de içeren bir üst yazı ile gönderilecektir.

Söz konusu talep, RF'nin <http://www.fsvps.ru/> resmi internet sitesinde yer alan listeye eklenmek üzere Bakanlık tarafından yazılı olarak yetkili otoriteye iletilmektedir. Ancak, söz konusu listeye eklenen işletmelerin RF'de anlaşma sağladığı firma bulunmaması durumunda ihracat gerçekleştirilemediğinden, anlaşma sağlanan firmalara ilişkin bilgilerinde Bakanlığımıza gönderilmesi gerekmektedir.

Bakanlığımızca yetki verilen işletmelerin RF'ye ihracatında gümrük girişi aşamasında ithalat kontrolleri çok sıkı ve analiz bazında yürütüldüğünden bir olumsuzluk yaşanmaması amacıyla işletmenin bulunduğu ildeki il/ilçe müdürlüğü ve ihracatçı işletme tarafından RF mevzuatına uygunluğun kontrolü amacıyla Ek-16'da verilen analiz programı doğrultusunda numune alınarak analiz yaptırılacaktır.

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 ön sağlık/sağlık sertifikasına, bir fotokopisi ise il/ilçe müdürlüğünde kalan ön sağlık/ sağlık sertifikasına eklenecektir.

10-ÇIKIŞ GÜMRÜK KAPILARI

İhracat izni bulunan su ürünleri işletmelerine ait sevkiyatlara yönelik çıkış işlemleri Ek-17'de yer alan listede ve iliniz sınırları içerisinde bulunan gümrük ve ticaret bölge müdürlüklerinden yapılacaktır.

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; Nakil Beyannamesi veya Veteriner Sağlık Raporu, 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, ihracatçı işletmenin İşletme Kayıt Belgesi bulunması ve Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü tarafından kota tahsis edilmiş olması gerekmektedir. İl/ilçe müdürlüğüne ihracat yapmak üzere dilekçe ile başvuruda bulunan ihracatçı firmanın dilekçe ekinde menşei belgesi, CITES belgesi ve faturanın bulunması gerekmektedir.

Kara salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu kapağı ihracatında, dilekçe ekinde sadece fatura olması yeterlidir. Bu ürünlerin ihracatı, Bakanlığımızdan kara ve/veya deniz salyangozu açısından ihracat izni bulunan işletmeler tarafından gerçekleştirilebilir.

Canlı sülük, kara salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu, deniz salyangozu kabuğu kapağı ihracatında, Bakanlığımızca AB dışı ülkeler için oluşturulan SU model sertifika 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, GERİ DÖNEN ÜRÜNLER, TİCARİ MAHİYETTE OLMAYAN İHRACAT

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) bildirim yapılması durumunda aşağıda yer alan açıklamalara uygun şekilde işlemler tamamlanacaktır.

Ülkemize yapılan hızlı alarm bildirimini takiben Bakanlıkça işletmenin bulunduğu il müdürlüğüne konuya ilişkin resmi yazı gönderilecektir.

İl müdürlüğü tarafından işletmede ön araştırmaya başlanılacak olup, Bakanlık tarafından üretim ve ihracatın askı işleminin uygulanmadığı durumlarda 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.

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 yapıлып, 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 yapıлып, 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 yapıлып, 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 yapıлып, 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 çıkan 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.

Ayrıca, hızlı alarma konu parametre açısından üretim hattı, kullanılan alet ve ekipmanlardan İl Müdürlüğü gözetiminde swap testi yaptırılacaktır.

İl müdürlüğü değerlendirmesi sonucunda olumsuzluğun işletmeden kaynaklı olduğu kanaatine varılmış ise Kanun'un 30 uncu maddesinin ikinci fıkrası gereğince 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 ilgili makama 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 ilgili İl Müdürlüğünce yapılacak denetimde işletmenin uygun bulunması durumunda üretim ve ihracata izin verilecektir.

İşletme tarafından hızlı alarm bildirim alınan ülkeye yapılacak sevkiyatlar için, üretimini yapacağı ilk beş parti ilgili ürün grubundan resmi numune alınarak hızlı alarm bildirim 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 mevzuatında belirtilen parametrelere yönelik bir olumsuzluk tespit edilmesi durumunda ise, bu ürünlerin ihracatına izin verilmeyecek olup, ürünlerin ulusal mevzuata uygunluğu aranacaktır. Uygun olmayan ürünler 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, 5996 sayılı Kanun'un 34 üncü maddesinin sekizinci fıkrası, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmeliğin 29 uncu maddesi ve Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmeliğin 17 nci maddesi doğrultusunda işlemlerin yürütülmesi gerekmektedir.

3. TİCARİ MAHİYETTE OLMAYAN İHRACAT

Yurtdışına fuar, sergi, ticari numune 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, katılım belgesi vb. belgelerin ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu kapsamda gönderilecek ürün miktarı alıcı ülke tarafından belirlenen miktarı aşmayacak olup, düzenlenen sağlık sertifikalarının üzerine hangi amaçla (fuar, sergi, ticari numune, tanıtım vb.) ürünün gönderildiği belirtilecektir.

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 :		
İşletme Onay Belge Tarih - No		
İhracat 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) Hammadde kabul ve son ürün çıkış kapıları bulaşmayı engellemek amacıyla körük sistemi vb bir sisteme sahip mi?	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

biçimde yerleştiriliyor mu?		
e) Nakil araçları taşınan gıdaya uygun sıcaklıkta muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G- 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

şekilde depolanmış mı?		
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

kalabilmesine izin veriyor mu?		
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 konulduğu 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 artırlmış canlı çift kabuklu yumuşakçaları içeren her pakette, bütün yumuşakçaların artırdığını 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 yıkıyor 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 diğerk 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 toplanıyor, 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 diğerk 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 sintine suyu, kişisel kullanım suyu, duman, yakıt, yağ, makine yağı veya diğerk 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ürünlerinin bulundurulduğu alanlar, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay, 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 ayrılmış 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 yakın bir sıcaklıkta buz altında muhafaza edilip, donduruluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 malzemeden 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VII- BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İÇİN SAĞLIK STANDARTLARI	EVET	HAYIR
a) Gıda işletmecisi tarafından otokontrol amacıyla balıkçılık ürünlerinde tazelik kriterleri ile uyumlu duyuşsal 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 oluşan 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 öldürülme 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 ayır bir oda mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) İşletmede öldürülmede 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) duyuşsal 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 yıkıyor 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) bendi gereğince, “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, Bu eksiklikler giderilinceye kadar faaliyetine izin verilmez ve idarî para cezası uygulanır.

3- Denetim formunun diğer başlıklarında tespit edilen “HAYIR” sonuçları için ise, 41 inci maddenin birinci fıkrasının (e) bendi gereğince, 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 ve perakende işyerlerine idarî para cezası uygulanır.

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 :

Ek-2

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 bulaşı 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. Doğrulama 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?					
D) 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 düzeltebilme 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" sonuçlarına yönelik İl Müdürlüğü tarafından denetim gerçekleştirilen işletmeye 15 (onbeş) gün süre verilerek tespit edilen olumsuzlukların düzeltilmesi sağlanır.

Ancak, belirlenen uygunsuzluk güvenilir olmayan gıda üretimine neden olacak bir husus ise, 5996 sayılı Kanun gereğince idari yaptırım uygulanır.

HACCP Tetkik Ekibinin

Gıda işletmecisi ve/veya yetkilisinin:

Adı-Soyadı :

Adı-Soyadı :

Unvanı :

Unvanı :

İmza – Tarih :

İmza – Tarih :

Adı Soyadı :

Unvanı :

İmza – Tarih :

EK-3

İHRACAT İZİN NUMARASI ALMIS İŞLETMELERİN DENETİM VE HACCP SİSTEM TETKİKİNE AİT ÖZET FORMU

İLİ :
DÖNEMİ :

İşletme Adı	İhracat İzin Numarası	Denetleme Tarihi	Denetimi Yapanların Adı, Soyadı, Unvanı	Değerlendirme Sonucuna Göre Yapılan İşlem

Ek-4 İŞLETMEDE KULLANILAN SUYA YÖNELİK GEREKLİLİKLER

5996 sayılı Kanun kapsamında bu Talimat kapsamına giren işletmelerin faaliyet alanına göre farklı su kullanımına izin verilmektedir.

Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde;

İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları,

Temiz deniz suyu: Doğal, yapay veya arıtılmış deniz suyu veya gıdanın sağlık kalitesini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyecek düzeyde mikro-organizma, zararlı maddeler veya zehirli deniz planktonu içermeyen tuzlu suyu,

Temiz su: Temiz deniz suyu ve aynı kalitedeki tatlı suyu, tanımları yer almaktadır.

İçilebilir su tanımında atıf yapılan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte ise,

İnsani Tüketim Amaçlı Su: Orijinal haliyle ya da işlendikten sonra, dağıtım ağı, tanker, şişe veya kaplar ile tüketime sunulan içme, pişirme, gıda hazırlama ya da diğer evsel amaçlar için kullanılan bütün sular ile suyun kalitesinin, gıda maddesinin nihai halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği durumlar haricinde insani tüketim amaçlı ürünlerin veya gıda maddelerinin imalatında, işlenmesinde, saklanmasında veya pazarlanmasında kullanılan bütün suları,

Kaynak Suyu: Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla çıkış noktasından yer yüzüne kendiliğinden çıkan veya teknik usullerle çıkartılan ve bu Yönetmeliğin 36 ncı maddesinde izin verilenler dışında her hangi bir işleme tabi tutulmaksızın Ek-1’ deki nitelikleri taşıyan, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yeraltı sularını,

İçme Suyu: Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir çıkış noktasından sürekli akan veya teknik usullerle çıkarılan ve Türk Halk Sağlığı Kurumunca uygun görülen dezenfeksiyon, filtrasyon, çöktürme, saflaştırma ve benzeri işlemler uygulanabilen ve parametre değerlerinin eksiltilmesi veya artırılması suretiyle Ek-1’deki parametre değerleri elde edilen, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularını,

İçme-Kullanma Suyu: Genel olarak içme, yemek yapma, temizlik ve diğer evsel amaçlar ile, gıda maddelerinin ve diğer insani tüketim amaçlı ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, saklanması ve pazarlanması amacıyla kullanılan, orijinine bakılmaksızın, orijinal haliyle ya da arıtılmış olarak ister kaynağından isterse dağıtım ağından temin edilen ve Ek-1’deki parametre değerlerini sağlayan ve ticari amaçlı satışa arz edilmeyen suları, tanımları yer almaktadır.

Gıda Hijyen Yönetmeliği’nin “Su tedariki”ne ilişkin 16 ncı maddesinde su ürünleri işletmelerinde kullanılacak suyun şartları belirlenmektedir.

İşletmelerde su kullanımına ilişkin gereklilikler

İşletmenin su hatlarını, su depolarını ve tüm su çıkışlarını gösteren bir kullanma suyu planı oluşturulacaktır. İşletmede bulunan çeşme ve su vanalarının tamamı numaralandırılacak ve bu numaralar, çeşme veya su vanasının üzerine yazılacaktır. Numaralandırmada, numaralar birbirini takip edecek, farklı amaçlar veya farklı renklendirmeler olsa bile, bu numaralar birbirinin ardı sıra gelecektir. Bu numaralandırma sistemi aynı zamanda şebeke planı üzerinde gösterilecektir. İşletmede farklı amaçla kullanılan çeşmeler ve vanalar farklı renklerle numaralandırılacaktır. Ürünle doğrudan temas eden su, ürünle teması olmayan su ve diğer amaçlarla kullanılan su gibi ayrı ayrı belirtilecektir.

İşletme tarafından kullanım suyuna ilişkin talimat oluşturulacak olup, HACCP planı içerisinde bu talimat ve su hatlarını gösteren plan eklenecektir.

İşletmelerde, kullanma suyu hattına bağlı ve işletmenin kapasitesi ile uyumlu olarak su deposu bulunmalıdır. Bu depoların temizliği için bir temizlik programı bulunmalı ve uygulamasının takibi kayıtlar üzerinden yapılmalıdır.

İşletme kullanma suyu, artezyen, kaynak, kuyu vb. yollardan sağlanıyorsa kum, taş vb. partiküllerin girişini önlemek üzere filtre sisteminin oluşturulması gerekmektedir.

Suyun dezenfeksiyonu amacıyla klorlama, ozonlama vb. sistemler kullanılabilir. Ayrıca, sudan gelebilecek mikroorganizma kaynaklı risklerin en aza indirilebilmesi için UV filtre sisteminin kurulması gerekmektedir. Klorlama işleminden istenilen verimin sağlanabilmesi için klorun suyun depoya alınmasından önce eklenmesi gerekmektedir. UV filtrenin ise, depodan sonra işletmeye ilk su dağıtımının yapılmasından önce kurulması gerekmektedir.

Suyun içilebilir veya temiz su kriterlerini karşılaması gerektiğinden, bunu sağlamaya yönelik gereken ilave filtrasyon, ekipman ve düzenekler işletme tarafından kurulmalıdır.

Şebeke suyu kullanılması durumunda, sudan gelebilecek risklerin önlenmesi amacıyla işletmeci tarafından yukarıda belirtilen donanımlar oluşturulabilir.

İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe göre klorla dezenfeksiyon yapılması durumunda son noktadaki suyun klor oranının 0,5 mg/L olması gerekmektedir. Bu nedenle, işletmede kullanılan suda klor ölçümüne yönelik planlama ve kayıt sisteminin oluşturulması gereklidir.

Deniz suyu kullanımında; artezyen, kaynak, kuyu vb. yollardan sağlanan kullanma suyunda olduğu gibi kum, taş, yosun vb. yabancı maddelerin gelişini önlemek amacıyla filtre sisteminin oluşturulması gerekmektedir. Ayrıca, bütün balıkçılık ürünlerinin yıkanmasında ve/veya soğutulmasında kullanılan buzun imalatında ve canlı ürünlerin arındırılmasına yönelik oluşturulan sistemde deniz suyu kullanılacaksa mikrobiyolojik riskleri ortadan kaldırmak amacıyla UV filtre kullanılacaktır.

İşletmelerde ürün güvenliği ve kalitesinin sağlanmasında en önemli faktörlerden biriside ürünle temasta olan suyun soğuk olmasıdır. Balık internal (vücut içi) sıcaklığının artması, TVB-N, histamin ve bunlara bağlı mikrobiyal yükün yasal sınırları aşmasında rol oynayan en önemli faktördür. Bu nedenle; soğutma, yıkama gibi amaçlarla kullanılan ürünle teması olan suyun maksimum ısısının 10°C olması ve glazeleme işleminin yapılması durumunda su ısısının 0°C'ye yakın olması gereklidir.

İşletmede kullanılan suya yönelik kontroller

İşletmelerde kullanılan suyun kontrolü amacıyla, resmi kontrol ve otokontrol numunelerinin alınarak analizlerinin yaptırılması gerekmektedir. Resmi kontroller amacıyla alınan numunelere ilişkin analiz parametreleri, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerini kapsayacaktır.

Resmi Kontroller:

Resmi kontrol amacıyla denetim elemanları tarafından işletmelerin kullanma suyundan 3(üç) ayda 1(bir) defa ilgili Yönetmeliğin ek-1 (a)'sında yer alan parametreler açısından, yılda 1(bir) defa ise ek-1 (a), (b) ve (c)'sinde yer alan parametreler açısından analiz yaptırılacaktır.

Otokontrol Analizleri:

Gıda işletmecisi, kullanma suyundan otokontrol amacıyla ihracat başvurusunda ilgili Yönetmeliğin ek-1 inde yer alan tüm parametreler açısından, 6(altı) ayda 1(bir) defa aynı Yönetmeliğin ek-1 (a)'sında yer alan parametreler açısından, yılda 1(bir) defa ise ek-1 (a), (b) ve (c)'sinde yer alan parametreler açısından analiz yaptırılacaktır. Otokontrol analizleri Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlar ile Sağlık Bakanlığı'na ait laboratuvarlarda yaptırılabilir.

Yukarıda belirtilen resmi ve otokontrol analizleri, bütünlüğü bozulan hazırlanmış ve işlenmiş balıkçılık ürünleri çalışan işletmeler için geçerlidir. İlgili Yönetmelikler kapsamında faaliyet alanına bağlı olarak sadece temiz su kullanımına izin verilen işletmelerde alınacak resmi kontrol ve otokontrol numunelerinde İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin ek-1 (a)'sında yer alan parametreler talep edilecektir.

Resmi numune alımı

İşletmeden kullanma suyu analizi için, birer litrelik iki steril şişeye numune alınacaktır. Alınan numuneler numune kayıt defterine işlenecektir.

Numune alımında, çeşme veya vana, su borusunun içinde durgun olan suyun tamamen boşalması için 2-3 dakika açık tutulacaktır. Daha sonra steril şişelere su doldurulacaktır. Eğer suda klorlama işlemi yapılmış ise hemen sodyum tiyosülfat kristali veya 0,1 ml. % 2'lik sodyum tiyosülfat çözeltisi ilave edilerek klorun nötralizasyonu yapılacaktır. Numune şişeleri naylon poşet 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 numune etiketine yazılacaktır. Numune alınan şişelerin bulunduğu poşetler buz içinde muhafaza edilerek en kısa zamanda (azami 24 saat) analizi yapacak laboratuvara gönderilecektir. Numune alma tutanağı iki suret hazırlanacak tesis sorumlusu ve denetçiler tarafından imzalanacak bir sureti işletmede bırakılacaktır. Numuneler denetçiler tarafından belirlenecek özel bir kodlama ile ilgili laboratuvara gönderilecektir.

Mikrobiyolojik analiz amacıyla alınan numunelerin laboratuvara naklinde soğuk zincirle (+4°C) gönderilmesi gerekmektedir.

Bakanlığımızca resmi denetim numunesi kapsamında alınan numunelerin analizleri için ücret alınmayacaktır.

Resmi kontrol amacıyla kullanma suyundan alınan numuneler Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlar ile Sağlık Bakanlığı'na ait laboratuvarlarda analiz yaptırmak zorundadır.

Analiz sonuçlarının değerlendirilmesi

Otokontrol amacıyla yaptırılan analizlerde olumsuzlukla karşılaşılması durumunda işletme tarafından olumsuzluğun giderilmesine yönelik gerekli tedbirlerin alınması sağlanmalı, analiz sonucu ile belgelenmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Resmi numunelerin analiz sonuçlarında mikrobiyolojik parametrelerin herhangi birisinde olumsuzlukla karşılaşılması durumunda işletmenin faaliyeti durdurulacak ve resmi denetim numunesi alınarak olumsuz çıkan parametreler açısından analiz tekrarı yaptırılacaktır. Analiz sonucu uygun çıkıncaya kadar işletmenin faaliyetine izin verilmeyecektir. Diğer parametrelere yönelik olumsuzlar için ise üretim durdurulmadan resmi denetim numunesi alınarak olumsuz çıkan parametreler açısından analiz tekrarı yaptırılacaktır. Bu kapsamda alınan numunelerin masrafları Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine İlişkin Yönetmeliğin "Resmi Kontrollerin Finansmanı" başlıklı 41 inci maddesinin ikinci fıkrası doğrultusunda işletme tarafından karşılanacaktır.

Kayıtlar

İşletmelerden alınan resmi ve otokontrol amaçlı su analizlerine ilişkin tutanak, analiz raporu vb. belgeler kayıt altına alınarak dosyalanacaktır.

Kullanma suyuna uygulanan klorlama veya ozonlama ile mekanik ve UV filtre işlemlerine ilişkin dozaj, ölçüm, bakım-onarım vb. kayıtlar düzenli olarak tutulacaktır.

Kullanma suyunun güvenliği açısından yapılacak ilave işlemlerde, işlemin tekniği açısından kullanım şartlarına, bakım periyoduna ve uygulanacak dozajlamaya kesinlikle uyulacak ve buna ilişkin kayıtlar tutulacaktır.

Kullanılan ekipman veya cihazların yasal limitleri sağladığının kontrolüne yönelik TSE veya ilgili diğer birimlerden alınan izinler ve kalibrasyonuna ilişkin kayıtlar bulundurulacaktır.

Son noktadaki suyun 0,5 mg/L'i geçmemesine yönelik ölçümler ve buna ilişkin kayıtlar düzenli olarak tutulacaktır.

Denetimlerde otokontrol analizlerinin düzenli olarak yapılıp yapılmadığı denetçiler tarafından kontrol edilecektir.

İşletmede yukarıda belirtilen kullanma suyuna yönelik tutulacak kayıtların en az 2 yıl süreyle saklanması ve istenildiğinde yetkililere gösterilmesi zorunludur.

İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin Ek-1'i

Parametreler ve Parametrik Değerler

a) Mikrobiyolojik parametreler

İçme-Kullanma Suları için:

Parametre	Parametrik değer sayı/100 ml
Escherichia Coli (E. Coli)	0/100 ml
Enterokok	0/100 ml
Koliform bakteri	0/100 ml

b) Kimyasal Parametreler

Parametre	Parametrik değer	Birim	Notlar
Akrilamid	0.1	µg/L	Not-1
Antimon	5.0	µg/L	
Arsenik	10	µg/L	
Benzen	1.0	µg/L	
Benzo (a) piren	0,010	µg/L	
Bor	1	mg/L	
Bromat	10 (içme-kullanma suları için 31 Aralık 2007 yılına kadar 25 µg/L olarak uygulanır)	µg/L	Not 2
Kadmiyum	5,0	µg/L	
Krom	50	µg/L	
Bakır	2	mg/L	Not 3
Siyanür	50	µg/L	
1,2-dikloretan	3,0	µg/L	
Epikloridin	0,10	µg/L	Not 1
Florür	1,5	mg/L	
Kurşun	10 (içme-kullanma suları için 31 Aralık 2012 tarihine kadar 25 µg/L olarak uygulanır)	µg/L	Not 3 ve 4
Cıva	1,0	µg/L	
Nikel	20	µg/L	Not 3
Nitrat	50	mg/L	Not 5
Nitrit	0,50	mg/L	Not 5
Pestisitler	0,10	µg/L	Not 6 ve 7
Toplam pestisitler	0,50	µg/L	Not 6 ve 8

Polisiklik aromatik hidrokarbonlar	0,10	µg/L	Belli bileşiklerin konsantrasyon toplamı; Not 9
Selenyum	10	µg/L	
Tetrakloreten ve trikloreten	10	µg/L	Belli parametrelerin konsantrasyon toplamı
Trihalometanlar-toplam	100 (içme-kullanma suları için 31 Aralık 2012 tarihine kadar 150 µg/L olarak uygulanır)	µg/L	Belli bileşiklerin konsantrasyon toplamı; Not 10
Vinil Klorür	0,50	µg/L	Not 1

Not 1: Bu parametrik değer; suyla temas eden polimerden kaynaklanan sudaki monomer kalıntı konsantrasyonunu ifade eder.

Not 2: 9 uncu maddenin (a) bendinde belirtildiği üzere, mümkün olan hallerde, dezenfeksiyondan ödün vermemek kaydıyla Bromat için Ek-1 (b) bölümünde belirtilen parametre değerinden daha düşük bir değer elde etmek hedeflenir. 8 inci maddenin (a), (b) ve (d) bentlerinde atıfta bulunulan sular için, belirtilen parametrik değere bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren en geç on yıl içinde ulaşılması sağlanır. Bromat için bu (Değişik ibare: RG-24/07/2005-25885) yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden itibaren ilk üç yıllık dönem için parametrik değer 25 µg/L'dir.

Not 3: Bu değer yeterli örnekleme metoduyla musluktan alınan insani tüketim amaçlı sularından alınacak su numunelerine ve yine tüketici tarafından içilen, haftalık ortalama değeri temsil eden insani tüketim amaçlı sulardan alınacak su numunelerine uygulanır. Örnekleme ve izleme metotları, 10 uncu maddenin dördüncü fıkrasına uyumlu bir biçimde uygulanır. Bakanlık, bu parametrelere ilişkin, insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiye neden olabilecek olan izleme ve analiz sonuçları değerlerinin en üst düzeye ulaştığı dönemleri dikkate alır.

Not 4: 9 uncu maddenin (b) bendinde belirtildiği üzere; 8 inci maddenin (a), (b) ve (d) bentlerinde atıfta bulunulan sular için Kurşunla ilgili Ek-1 (b) bölümünde belirtilen parametrik değere bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren en geç 15 yıl içerisinde uyulması sağlanır. Bu sular için, kurşunun parametrik değeri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren ilk 8 yıllık süre için 25 µg/L olarak uygulanır.

Kurşun parametresi için belirtilen değerlere uyum sağlamak amacı ile verilen süre boyunca insani tüketim amaçlı suların kurşun miktarını mümkün olduğu kadar azaltmak için bütün tedbirlerin alınması sağlanır.

Bu değere uyumun sağlanmasına yönelik önlemlerin alınması sırasında, Bakanlık içilebilir nitelikteki sularda kurşun miktarının en yüksek olduğu yerlere öncelik vermelidirler.

Not 5: Bakanlık, kullanılmış su arıtma işleminde (nitrat)/50 + (nitrit 1 formülünü esas alarak)/3 alır ve nitrat (NO₃) ve nitrit (NO₂) miktarları için mg/L birimi kullanılır. Nitritler için de 0,10 mg/L değerine uyulur.

Not 6: Pestisitler;

- Organik insektisitler (böcek öldürücüler),
- Organik herbisitler (bitki öldürücüler),
- Organik fungusitler (mantar öldürücüler),
- Organik nematositler (solucan,kurt öldürücüler),
- Organik acarisitler,
- Organik algisitler (yosun öldürücüler),
- Organik rodentisitler (kemirici öldürücüler),
- Organik slimisitler (balçık, salgı öldürücüler) ile,

bunlarla bağlantılı ürünleri (diğerlerinin yanı sıra, büyüme kontrol edicileri) ve bunların ilgili metabolitlerini, parçalanma yada reaksiyon ürünlerini ifade eder.

Söz konusu pestisitlerden suyun içinde olması muhtemel pestisitler izlenir.

Not 7: Parametrik değer her bir pestisit için uygulanır. Aldrin, dieldrin, heptaklor ve heptaklor epoksit için parametrik değer 0,030 µg/L'dir.

Not 8: “ Toplam pestisitler” izleme süreci içinde tespit edilen ve sayılan her bir pestisitinin toplamını ifade eder.

Not 9: Belirtilen bileşikler şunlardır:

Benzo (b) floranten,

Benzo (k) floranten,

Benzo (ghi) perilen,

İndeno (1,2,3- cd) piren.

Not 10 : Belirtilen bileşikler şunlardır: kloroform, bromoform, dibromoklorometan, bromodiklorometan.

9 uncu maddenin (c) bendinde belirtildiği üzere, mümkün olan hallerde, dezenfeksiyondan ödün vermemek kaydıyla trihalometanlar için Ek-1 (b)'de belirtilen parametre değerinden daha düşük bir değer elde etmek hedeflenir. 8 inci maddenin (a), (b) ve (d) bentlerinde atıfta bulunulan sular için, trihalometanlarla ilgili Ek-1 (b)'de belirtilen parametrik değere bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren en geç on yıl içinde ulaşılması sağlanır. Toplam trihalometanlar için parametrik, değer bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren ilk 8 yıllık süre için 150 µg/L'dir.

c) Gösterge parametreleri

Parametre	Parametrik Değer	Birim	Notlar
Alüminyum	200	µg/L	
Amonyum	0,50	mg/L	
Klorür	250	mg/L	Not 1
C. perfringens (sporlular dahil)	0	sayı/100 ml	Not 2
Renk	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		
İletkenlik	2500	20 °C'de µS / cm	Not 1
PH	≤ 9,5-6,5 ≤	pH birimleri	Notlar 1 ve 3
Demir	200	µg/L	
Mangan	50	µg/L	
Koku	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		
Oksitlenebilirlik	5,0	mg/L O2	Not 4
Sülfat	250	mg/L	Not 1
Sodyum	200	mg/L	
Tat	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		
22 °C'de koloni sayısı	Anormal değişim yok		
Koliform bakteri	0	Sayı/100 ml	Not 5
Toplam Organik Karbon (TOC)	Anormal değişim yok		Not 6
Bulanıklık	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		Not 7

d) Radyoaktivite

Parametre	Parametrik değer	Birim	Notlar
Trityum	100	Bq/L	Notlar 8 ve 10
Toplam gösterge dozu	0,10	mSv/yıl	Notlar 9 ve 10
(Mülga:R.G.31/7/2009-27305)			
(Mülga:R.G.31/7/2009-27305)			

Not 1: Su aşındırıcı olmamalıdır.

Not 2: Suyun yüzeyden alınmaması yada yüzey suyundan etkilenmemesi halinde bu parametrenin llmesi gerekmez. Suyun parametrik değere uymaması halinde, Bakanlığın mutlaka tedarik edilen suyu patojen mikro organizmalar, örneğin cryptosporidium, bulunmasından kaynaklanan insan sağlığına yönelik potansiyel bir tehlike olmadığını belirlemek için araştırılması gerekir.

Not 3: Şişelere yada kaplara konulan sular için minimum pH değeri 4.5 olarak belirlenebilir.

Not 4: TOC parametresinin analiz edilmesi halinde bu parametrenin llmesi gerekli değildir.

Not 5: Şişelere yada kaplara konulan su için birim sayı/250 ml'dir.

Not 6: Günde 10 000 m³'ten az su verilmesinde bu parametrenin llmesine gerek yoktur.

Not 7: Yüzeysel suyun arıtılması durumunda Bakanlık, arıtımından sonra sudaki bulanıklığın 1.0 NTU (Nephelometrik bulanıklık üniteleri) değerini aşmamasına dikkat eder.

Not 8: İzleme aralıkları daha sonra Ek-2'de belirlenir.

Not 9: Trityum, potasyum –40, radon ve radonun bozunmasından oluşan ürünler hariç; izleme frekansları, izleme metotları ve izleme noktaları için en doğru yerler daha sonra Ek-2'de belirlenecektir.

Not 10:

1- İzleme frekansları hakkında Not 8'de öngörülen teklifler ve Ek-2'de yer alacak olan ve Not 9'da belirtilen izleme frekansları, izleme metotları ve izleme noktaları için en uygun yerler, Birliğin bu konudaki düzenlemeleri dikkate alınarak belirlenecektir.

2- Bakanlık diğer izlemelere dayalı olarak, toplam gösterge dozu olarak hesaplanan trityum düzeylerinin parametrik değerin çok altında olduğunu belirlemesi halinde, içme-kullanma suyunu toplam gösterge dozunu belirlemek için trityum yada radyoaktivite açısından izlemeyebilir. Böyle bir durumda bu kararının gerekçelerini, diğer izlemelerden elde edilen sonuçlarla birlikte, Komisyona bildirir.

Su numunesi alma tutanağı

**T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIğI
.....İl/İlçe M¼d¼rl¼đ¼**

Tutanağın Tarihi :
Tutanağın Numarası :
Numunenin Alındığı İşletmenin Adı :
Numune Adeti :
Numune Miktarı (lt.) :
Numune Sıcaklığı :
Numunenin Alındığı Tarih ve Saat :
Numunenin G¼nderildiđi Laboratuvar :
Plastik M¼h¼r Numarası :
Analizi Talep Edilen Parametreler
Mikrobiyolojik : Kimyasal : Diğerleri :
1- 1- 1-
2- 2- 2-
3- 3- 3-
4- 4- 4-
5- 5- 5-
. . .
. . .

Yukarıda belirtilen su numunesi, analizi yaptırılmak ¼zere mevzuat doğrultusunda usul¼ne uygun olarak alınmıştır. Bu tutanak tarafımızca numune alınan işletmede d¼zenlenmiř ve imza altına alınmıştır.

İL/İLÇE M¼D¼RL¼Đ¼ DENETİM ELEMANI

Adı Soyadı : Adı Soyadı :
Unvanı : Unvanı :
İmza : İmza :

İŞLETME ADINA YETKİLİ VE SORUMLU KİŞİ

Adı Soyadı :
Unvanı :
İmza :

Su numunesi etiketi

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
.....İl/İlçe Müdürlüğü

Numunenin Alındığı Tarih :
Numunenin Alındığı Saat :
Numune Adeti :
Numune Miktarı :
Numune Sıcaklığı :
Numunenin Ambalaj Şekli :
Numunenin Kod Numarası :
Plastik Mühür Numarası :

Analizi Talep Edilen Parametreler

<u>Mikrobiyolojik</u> :	<u>Kimyasal</u> :	<u>Diğerleri</u> :
1-	1-	1-
2-	2-	2-
3-	3-	3-
4-	4-	4-
5-	5-	5-
.	.	.
.	.	.

İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ DENETİM ELEMANLARININ:

Adı Soyadı :	Adı Soyadı :
Unvanı :	Unvanı :
İmza :	İmza :

Su numunesi gönderme yazısı

**T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayı:

..../..../.....

Konu: Analiz Raporu Düzenlenmesi

İL GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜNE
.....

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na bağlı işletme kullanma suyunun uygunluğunu kontrol etmek amacıyla tarihinde alınan numuneler elden / posta / kargo ile gönderilmiştir.

Söz konusu numunelerin kabulü sırasında sıcaklık, mühür ve ambalaj kontrollerin yapılarak uygun olmaması durumunda analize alınmaması, uygun olması durumunda ise, aşağıda belirtilen analizlerin yapılarak düzenlenecek raporların iki takım halinde gönderilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Adı ve Soyadı
Unvanı
İmzası

Ek: Numune

Analizi Talep Edilen Parametreler

<u>Mikrobiyolojik</u>	<u>Kimyasal</u>	<u>Diğerleri</u>
1-	1-	1-
2-	2-	2-
3-	3-	3-
4-	4-	4-
5-	5-	5-
.	.	.
.	.	.

Ek-5 İHRACAT ÜRÜN GRUPLARI VE TALEP EDİLECEK ANALİZLER

	Canlı ÇKY	Taze	Dondurulmuş	İşlenmiş	Konserve
Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Ek-1	-E. Coli (3 ayda 1) -Salmonella (6 ayda 1)	-Histamin (*) (yılda 1)	-Histamin (*) (her denetimde)	-Histamin (*) -Salmonella -L.monocytogenes Koagülaz pozitif stafilokoklar (**) (tüm parametreler için her denetimde)	-Histamin (*) (her denetimde)
Bulaşanlar Yönetmeliği Ek-1	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için her denetim) Benzoapiren (yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için her denetimde) Benzoapiren (yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum Kalay (İnorganik) (yukarıdaki parametreler için her denetim) Benzoapiren (yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 39	- Deniz biyotoksinleri (yılda 1)				
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 49		-Duyusal özellikler (her partide görsel muayene) -TVB-N(yılda 1) -Parazitler (her partide görsel muayene) -Toksin içeren zararlı balıklar (her partide görsel muayene)			
Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik	Denetim esnasında şüphe durumunda yetiştiricilik ürünlerinden ulusal kalıntı izleme planı kapsamında yer alan parametrelerden analiz talep edilecektir. (bu kapsamda alınacak numunelerin analizi yetkili laboratuvarında yaptırılacak olup, ücreti gıda işletmecisi tarafından karşılanacaktır.)				
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	Denetim esnasında üretim esnasında kullanılan katkı maddelerinin uygunluğuna yönelik analiz talep edilecektir. (her partide)				

(*) : Duyarlı türlerde

(**) : Sadece çift kabuklu yumuşakçalar için

Ek-6

T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ
NUMUNE ALMA TUTANAĞI

Numunenin Alındığı İşletmenin Adı :
Tutanak Tarihi ve Saati :
Tutanak No :

Kontrol ve Denetimin Dayanağı : 5996 sayılı Kanun ve ilgili Yönetmelikler

NUMUNENİN

Adı :
Ambalaj Şekli :
Numune Miktarı (kg) :
Parti Miktarı (kg) :
Gönderildiği Laboratuvar :
Plastik Mühür Numarası :
Talep Edilen Analizler :

TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Histamin
L.monocytogenes
Salmonella
E.coli

TGK Bulaşanlar Yönetmeliği

Cıva
Kadmiyum
Kurşun
Kalay (inorganik)
Benzoapiren

Balıkçılık Ürünleri Tazelik Kriterleri Tebliği

TVB-N

İlgili diğer mevzuata bağlı talep edilen analizler varsa, mevzuat adı ve parametre aşağıya yazılacaktır.

Mevzuat Adı

Parametre Adı

1-
2-
3-
.
.

Yukarıda tanımlanan numune işletme sahibi, sorumlu müdürü veya vekili
..... 'nin huzurunda ilgili mevzuata uygun olarak alınmıştır.

İşbu tutanak tarafımızdan imza edilmiştir. .../.../20..

İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ DENETİM ELEMANI

Adı Soyadı : Adı Soyadı :
Unvanı : Unvanı :
İmza : İmza :

İŞLETME ADINA YETKİLİ VE SORUMLU KİŞİ

Adı Soyadı :
Unvanı :
İmza :

Ek-7 NUMUNE ALMA ETİKETİ

T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ

NUMUNE ALMA ETİKETİ

Numunenin
Kod Numarası :
Adı :
Ambalaj Şekli :
Miktarı :
Alındığı Tarih :
Numune Alış Sebebi : İhracat Resmi Denetim

Plastik Güvenlik Mührünün Numarası :

Numunenin Gönderileceği Laboratuvar :

TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Histamin
L.monocytogenes
Salmonella
E.coli

TGK Bulaşanlar Yönetmeliği

Cıva
Kadmiyum
Kurşun
Kalay (inorganik)
Benzoapiren

Balıkçılık Ürünleri Tazelik Kriterleri Tebliği

TVB-N

İlgili diğer mevzuata bağlı talep edilen analizler varsa, mevzuat adı ve parametre aşağıya yazılacaktır.

Mevzuat Adı

Parametre Adı

1-
2-
3-
. . .

İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ DENETİM ELEMANLARININ:

Adı Soyadı : Adı Soyadı :
Unvanı : Unvanı :
İmza : İmza :

Ek-9 LABORATUVARA NUMUNE GÖNDERME YAZISI

**T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayı:

.../.../.....

Konu: Analiz Raporu Düzenlenmesi

.....
..... LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜNE

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa ve ilgili ikincil mevzuata uygunluğunu kontrol etmek amacıyla ücretli/ ücretsiz denetim (*) numunesi olarak tarihinde alınan numuneler elden / posta / kargo (*) ile gönderilmiştir.

Söz konusu numunelerin kabulü sırasında sıcaklık, mühür ve ambalaj kontrollerin yapılarak uygun olmaması durumunda analize alınmaması, uygun olması durumunda ise, aşağıda belirtilen analizlerin yapılarak düzenlenecek raporların iki takım halinde gönderilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Adı ve Soyadı
Unvanı
İmzası

Ek: Numune

Talep Edilen Analizler

(*) uygunsuz seçeneğin üzerini çiziniz

Ek-10 İŞLETMECİYE OLUMSUZ ANALİZ SONUCU TEBLİGAT YAZISI

**T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayı : / /
Konu :

.....
.....
.....

.../ ... / ... tarihinde işletmenizden alınan numunelerin yetkili laboratuvarında yaptırılan muayene ve analizleri sonucunda düzenlenen Muayene ve Analiz Raporunda numunenin'ne uygun olmadığı belirlenmiş olup yasal süresi (tebliğ tarihinden itibaren 7 gün) içerisinde itiraz etmediğiniz takdirde işletmeniz hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu gereği gerekli yaptırım uygulanacaktır.

Bilgilerinizi rica ederim.

Adı ve Soyadı
Unvanı
İmzası

Ek: Muayene ve Analiz Raporu (1 adet)

Ek-11 İHRACAT İÇİN BAŞVURU DİLEKÇESİ

.....İİ /İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu doğrultusunda ihracat amaçlı ürettiğimiz ve aşağıda bilgileri verilen ürünlerin ihracatından doğacak her türlü sorumluluk işletmemize ait olup gereğinin yapılmasını arz ederim.

İşletme/İhracatçı Yetkilisi
Adı Soyadı

İmza

Kaşe

Üretici İşletmenin

Adı :
Adresi :
İhracat İzin Numarası :

İhracatçı Firma Adı :

İhraç Edilecek Ürünün

Ticari ve Bilimsel Adı:

Formu :

Canlı Taze, Soğutulmuş Dondurulmuş İşlenmiş
Miktarı (kg) : Net : Brüt :

Ambalaj Durumu, Sayısı:

Ürünün Parti Numarası:

Ürünün G.T.İ.P Numarası:

Nakil Vasıtası Plakası:

Nakil İsisı :

İhraç Edileceği Ülke :

Alıcı Firma

Adı :

Adresi :

Yükleme Tarih ve Saati :

EKLER: (Talimat doğrultusunda gerekli ekler yazılacaktır.)

Ek-12 ÖN SAĞLIK SERTİFİKASI

I.1. Gönderen Adı Adresi				I.2. Sertifika kayıt numarası		
				I.3. Merkezi Yetkili Makam		
				I.4. Yerel Yetkili Makam		
I.5. Alıcı Adı Adresi				I.6. Menşe yeri Adı ihracat izin numarası Adresi		
I.7. Menşe ülkesi	ISO kodu	I.8. Menşe Bölgesi	Kodu	I.9. Varış ülkesi	ISO kodu	I.10.
I.11. Yükleme yeri				I.12. Yola çıkış tarihi		
I.13. Nakil vasıtası Tren vagonu <input type="checkbox"/> Karayolu aracı <input type="checkbox"/> Diğer <input type="checkbox"/> Araç plakası:				I.14. Türkiye’de gümrük işlemlerinin yapılacağı Gümrük İdaresi		
I.16. Malın kodu (HS kodu)				I.15. Malın tanımı		
I.18. Konteynerin tanımı / Mühür numarası				I.17. Ambalajlama türü		
I.19. Malların sertifikalanma amacı İnsan tüketimi <input type="checkbox"/> Yetiştiricilik <input type="checkbox"/> Yatırma <input type="checkbox"/> Diğer <input type="checkbox"/>						
I.20. Malların tanımı Türü (Bilimsel adı) İşletmenin ihracat izin numarası İmalatçı tesisi Ambalaj sayısı Net ağırlık						
Sağlık bildirimi II.1 Genel Gereksinimler Altta imzası bulunan ben, Resmi Veteriner Hekim olarak onaylarım ki; -Yukarıda yazılı ürünler; ülkemizin birincil üretim dahil, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarındaki gıda hijyeni kurallarını belirleyen Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üretimine ilişkin özel hijyen kurallarını belirleyen Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’ne ve ilgili diğer mevzuata uygun olarak elde edilmiş, muamele edilmiş, işlenmiş, paketlenmiş, depolanmış ve nakledilmiştir. II. Kısım: -Bu Ön Sağlık Sertifikası Veteriner Hekim tarafından, Sağlık Sertifikasına dönüştürülmek üzere düzenlenmiş olup gümrük çıkış işlemlerinin yapılacağı İl/ İlçe Müdürlüğü’ne kadar geçerlidir. Sertifikanın Düzenleme Tarihi: Mühür: Resmi denetçinin Adı Soyadı(Büyük Harflerle) Görevi ve unvanı İmzası:						

Ek-13

Canlı yetiştiricilik hayvanlarının deniz yoluyla nakli için ek belge

(Avrupa Topluluğu sınırına nakil sırasında, yolculuğun bir kısmı bile gemi ile nakli içeriyorsa bu belge doldurulmalı ve hayvan sağlık sertifikasına eklenmelidir.)

Gemi kaptanının bildirim

Aşağıda imzası bulunan ben gemi kaptanı (isim), ekteki sayılı hayvan sağlık sertifikasında belirtilen canlı yetiştiricilik hayvanlarının daki dan (ihracatçı ülke, saha veya bölge) Avrupa Topluluğundakiye yolculuğu esnasında geminin güvertesinde kaldığını ve Avrupa Topluluğuna giderken belirttiğim limanlar dışında hiçbir yere (ihracatçı ülke, saha veya bölge) uğramadığımı:.....(yol üzerinde uğranılan limanlar) bildiririm. Ayrıca yolculuk esnasında yetiştiricilik hayvanları, güvertedeki düşük sağlık durumu olan diğer sucul hayvanlar ile temas etmemiştir.

..... limanında tarihinde düzenlenmiştir.
(varış limanı) (varış tarihi)

Mühür

Gemi kaptanının imzası

Adı (büyük harflerle) ve unvanı

Ek-14**CANLI, TAZE VE SOĞUTULMUŞ SU ÜRÜNLERİ ORGANOLEPTİK VE PARAZİT
KONTROL FORMU****İhracatın Yapılacağı****İşletmenin Adı** :**İhracat İzin Numarası** :**İhracat Tarihi** :**Ön Sağlık/Sağlık Sertifikası Numarası(*)** :

Yukarıda belirtilen Ön Sağlık/Sağlık Sertifikasında yer alan canlı veya taze, soğutulmuş ürünlerin tarafımda yapılan organoleptik ve parazit kontrolü sonucu, Balıkçılık Ürünleri Tazelik Kriterleri Tebliğ hükümleri ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin onikinci bölümündeki parazitlere ilişkin kriterleri karşıladığı ve insan tüketimine uygun olduğu tespit edilmiştir.

Kontrolü Yapan ve Ön Sağlık/Sağlık Sertifikasını Düzenleyen**Veteriner Hekim Adı, Soyadı** :**İmza** :

(*): Uygulanan sertifikanın adı kalacak, diğerinin üzeri çizilecektir.

Ek-15

RUSYA FEDERASYONU İHRACAT BİLGİ FORMU

Numara	Tesis (gemi) adı ve numarası	Ürünlerin tanımlanması	Ülke, tesis no; hammadde sağlayıcısı	İthalatçının adı
1	2	3	4	5

2014 YILI RUSYA FEDERASYONUNA İHRACAT YAPACAK OLAN BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİNE AİT NUMUNE ALMA PROGRAMI

Ürün grupları	Parametreler	Resmi denetim numunesi	İşletme oto kontrol numunesi	Ürün grupları	Parametreler	Resmi denetim numunesi	İşletme oto kontrol numunesi
Canlı balık Taze balık Soğutulmuş balık, Dondurulmuş balık Kıyılmış, fileto balık Deniz memelilerinin eti	Toksik elementler	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	3 Ayda 1 numune	Konserve ve hazırlanmış balık , kurutulmuş, füme balık	Toksik elementler	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	3 Ayda 1 numune
	Kurşun				Kurşun		
	Arsenik				Arsenik		
	Kadmiyum				Kadmiyum		
	Civa				Civa		
	Histamine	Krom					
	Nitrosamines:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Benzoapiren		
	NDMA+NDEA				Histamine		
	Pesticides:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Nitrosamines:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet
	hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites 2,4-D acid, its salts and ethers				NDMA+NDEA		
	Polychloride biphenyls	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Pesticides:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet
					hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites 2,4-D acid, its salts and ethers		
	Radio-nucleids:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Polychloride biphenyls	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet
	caesium-137 and strontium-90						
	Mikrobiyolojik parametreler	5 ihracat partisinde 1 numune	5 ihracat partisinde 1 numune		Mikrobiyolojik parametreler	5 ihracat partisinde 1 numune	5 ihracat partisinde 1 numune
mesophylic aero ve facultative anaerobic micro-organizmalar, coliform, Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)							
E. coli	koliformlar						
S.aureus	S.aureus						
Salmonella ve Listeria monocytogenes dahil tüm patojen mikroorganizmalar	Clostridium azaltıcı sülfidler						
V. parahaemo-lyticus, max.100	Salmonella ve Listeria monocytogenes dahil tüm patojen mikroorganizmalar						

RUSYA FEDERASYONUNA İHRACAT YAPACAK OLAN BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİNE AİT NUMUNE ALMA PROGRAMI

ÜRÜN GRUPLARI	PARAMETRELER	RESMİ DENETİM NUMUNESİ	İŞLETME OTO KONTROL NUMUNESİ	ÜRÜN GRUPLARI	PARAMETRELER	RESMİ DENETİM NUMUNESİ	İŞLETME OTO KONTROL NUMUNESİ	
	Toksik elementler :				Toksik elementler :			
<p>Canlı balık Taze balık Soğutulmuş balık, Dondurulmuş balık Kıyılmış, fileto balık Deniz memelilerinin eti</p>	Kurşun	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	3 Ayda 1 numune	<p>Konserve ve hazırlanmış balık , kurutulmuş, füme balık</p>	Kurşun	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	3 Ayda 1 numune	
	Arsenik							
	Kadmiyum							
	Civa							
	Histamine							
	Nitrosamines:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Benzoapiren	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	
	NDMA+NDEA							
	Pesticides:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Nitrosamines:	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	
	hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites 2,4-D acid, its salts and ethers							
	Polychloride biphenyls				Pesticides:			hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites 2,4-D acid, its salts and ethers
	Radio-nucleids:				Polychloride biphenyls			
		caesium-137 and strontium-90	Yılda 1 numune Toplam 1 adet		Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Mikrobiyolojik parametreler		
						Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)	5 ihracat partisinde 1 numune	5 ihracat partisinde 1 numune
	Mikrobiyolojik parametreler				Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)			
	intestinal pathogenic protozoa (coliforms)			coliforms				
	S.aureus			S.aureus				
	pathogenic micro-organisms including Salmonella and Listeria monocytogenes			Clostridium azaltıcı sülfidler				
	V. parahaemo-lyticus, max.100			Salmonella ve Listeria monocytogenes içeren patojen mikroorganizmalar				

Balık havyarı ve hayvar benzeri ürünleri

Toksik elementler :		
Kurşun	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	3 Ayda 1 numune
Arsenik		
Kadmiyum		
Civa		
Pesticides:		
hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites 2,4-D acid, its salts and ethers	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet
Polychloride biphenyls		
Radio-nucleids		
Mikrobiyolojik parametreler		
Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)	5 ihracat partisinde 1 numune	5 ihracat partisinde 1 numune
coliforms		
S.aureus		
Clostridium azaltıcı sülfidler		
Salmonella içeren patojen mikroorganizmalar		
maya		
küf		
Toksik elementler :		
Kurşun	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	Ayda 1 ihracat partisi numuneli
Arsenik		
Kadmiyum		
Civa		
Radio-nucleids:		
caesium-137 and strontium-90	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet
Mikrobiyolojik parametreler		
coliforms		
S.aureus		
Clostridium azaltıcı sülfidler	5 ihracat partisinde 1 numune	5 ihracat partisinde 1 numune

Yumuşakçalar, kabuklu hayvanlar, omurgasızlar, deniz yosunu ve işlenmiş ürünler yanı sıra, Amfibi ve sürüngenler

Balık karaciğeri ve karaciğer ürünleri

Toksik elementler :		
Kurşun	Ayda 1 ihracat partisi numuneli	3 Ayda 1 numune
Civa		
Kadmiyum		
Kalay		
Krom		
Pesticides:		
hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites 2,4-D acid, its salts and ethers	Yılda 1 numune Toplam 1 adet	Yılda 1 numune Toplam 1 adet
Polychloride biphenyls		
Radio-nucleids		
Mikrobiyolojik parametreler		
S. aureus		
V. Parahaemolyticus		
Salmonella ve Listeria monocytogenes içeren patojen mikroorganizmalar	5 ihracat partisinde 1 numune	5 ihracat partisinde 1 numune

Ek-17

**CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇA İHRACATI YAPABİLECEK GÜMRÜK
MÜDÜRLÜKLERİ VE İHRAÇ KAPILARI**

İSTANBUL GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(İSTANBUL)

Atatürk Havalimanı Kargo Gümrük Müdürlüğü
Erenköy Gümrük Müdürlüğü
Haydarpaşa Gümrük Müdürlüğü
Halkalı Gümrük Müdürlüğü
Atatürk Havalimanı Serbest Bölge Gümrük Müdürlüğü

EGE GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (İZMİR)

İzmir Gümrük Müdürlüğü
Adnan Menderes Gümrük Müdürlüğü
Çeşme Gümrük Müdürlüğü

ULUDAĞ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(BURSA)

Bursa Gümrük Müdürlüğü
Gemlik Gümrük Müdürlüğü
Ayvalık Gümrük Müdürlüğü

TRAKYA GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(EDİRNE)

Kapıkule Tır Gümrük Müdürlüğü
İpsala Gümrük Müdürlüğü
Dereköy Gümrük Müdürlüğü

BATI MARMARA GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(TEKİRDAĞ)

Çanakkale Gümrük Müdürlüğü
Tekirdağ Gümrük Müdürlüğü

**AVRUPA BİRLİĞİNE BALIK VE DİĞER SU ÜRÜNLERİ İHRACATI
YAPABİLECEK GÜMRÜK MÜDÜRLÜKLERİ VE İHRAÇ KAPILARI**

ORTA ANADOLU GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(ANKARA)

Ankara Gümrük Müdürlüğü
Esenboğa Gümrük Müdürlüğü
Konya Gümrük Müdürlüğü
Kayseri Gümrük Müdürlüğü

BATI AKDENİZ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(ANTALYA)

Antalya Gümrük Müdürlüğü
Antalya Serbest Bölge Gümrük Müdürlüğü
Antalya Havalimanı Gümrük Müdürlüğü
Isparta Gümrük Müdürlüğü
Dalaman Havalimanı Gümrük Müdürlüğü
Fethiye Gümrük Müdürlüğü
Bodrum Gümrük Müdürlüğü
Marmaris Gümrük Müdürlüğü

ULUDAĞ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(BURSA)

Bursa Gümrük Müdürlüğü
Gemlik Gümrük Müdürlüğü
Bandırma Gümrük Müdürlüğü
Yalova Gümrük Müdürlüğü
Ayvalık Gümrük Müdürlüğü

TRAKYA GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(EDİRNE)

Kapıkule Tır Gümrük Müdürlüğü
İpsala Gümrük Müdürlüğü
Dereköy Gümrük Müdürlüğü

BATI MARMARA GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(TEKİRDAĞ)

Çanakkale Gümrük Müdürlüğü
Tekirdağ Gümrük Müdürlüğü

DOĞU AKDENİZ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(HATAY)

İskenderun Gümrük Müdürlüğü
Cilvegözü Gümrük Müdürlüğü
Yayladağı Kapı Gümrük Müdürlüğü
Antakya Gümrük Müdürlüğü

İSTANBUL GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ(İSTANBUL)

Atatürk Havalimanı Kargo Gümrük Müdürlüğü
Halkalı Gümrük Müdürlüğü
Atatürk Havalimanı Serbest Bölge Gümrük Müdürlüğü
Haydarpaşa Gümrük Müdürlüğü
Erenköy Gümrük Müdürlüğü
Ambarlı Gümrük Müdürlüğü

EGE GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (İZMİR)

İzmir Gümrük Müdürlüğü
Adnan Menderes Gümrük Müdürlüğü
Çeşme Gümrük Müdürlüğü
Denizli Gümrük Müdürlüğü
Afyonkarahisar Gümrük Müdürlüğü
Kuşadası Gümrük Müdürlüğü
Aydın Gümrük Müdürlüğü
Dikili Gümrük Müdürlüğü

DOĞU MARMARA GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (KOCAELİ)

Derince Gümrük Müdürlüğü
Dilovası Gümrük Müdürlüğü
İzmit Gümrük Müdürlüğü
Sakarya Gümrük Müdürlüğü
Zonguldak Gümrük Müdürlüğü

FIRAT GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (MALATYA)

Kahramanmaraş Gümrük Müdürlüğü
Elazığ Gümrük Müdürlüğü

ORTA AKDENİZ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (MERSİN)

Mersin Gümrük Müdürlüğü
Mersin Serbest Bölge Gümrük Müdürlüğü
Taşucu Gümrük Müdürlüğü
Adana Gümrük Müdürlüğü

ORTA KARADENİZ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (SAMSUN)

Samsun Gümrük Müdürlüğü
Ordu Gümrük Müdürlüğü
Ünye Gümrük Müdürlüğü

DOĞU KARADENİZ GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (TRABZON)

Trabzon Gümrük Müdürlüğü

DOĞU ANADOLU GÜMRÜK VE TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ (VAN)

Doğubeyazıt Gümrük Müdürlüğü