

AB ne İHRACAT YAPAN ASORTİ BAĞIRSAK TESİSLERİ TALİMATI

1- İlk kez ihracat onayı verilecek asorti bağırsak tesisleri için izlenecek prosedür

a- Bu tesisler faaliyete geçmeden önce 05/01/2005 tarih ve 25691 sayılı resmi gazetede yayımlanan “Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” hükümleri kapsamında il müdürlüğünüzden çalışma izin belgesi alacaklardır.

b- Tesisin iç piyasaya ürün vermesi durumunda ayrıca üretim izin sertifikası aranacaktır.

c- Bu belgeler tamamlandıktan sonra tesis sahibi tarafından bir dilekçe ile il müdürlüğünüze müracaat edilerek ihracat izin numarası verilmesi talep edilecektir.

d- Dilekçe ekinde; İl müdürlüğünüzce verilen çalışma izin belgesinin tarafınızdan onaylı sureti, üretim izin sertifikası (İç piyasaya ürün vermesi durumunda), tesiste kullanılan suya ait yakın tarihli bakteriyolojik ve kimyasal analiz raporları ve sorumlu yönetici veteriner hekim sözleşmesinin fotokopisi bulunacaktır. Bu belgelerin olduğu dosya üst yazı ekinde Genel Müdürlüğümüze ulaştıktan sonra Genel Müdürlüğümüz denetim personeline tesiste izlenebilirlik, oto kontrol programları, teknik hijyenik koşullar yönünden denetim yapılacak ve eksiklik tespit edilmesi halinde giderilmesi için süre verilecektir. Sürenin sonunda il müdürlüğünüzce veya Genel Müdürlüğümüzce ilgili tesiste aynı denetim formatında yeniden denetim yapılacak ve eksiklerin giderilip giderilmediği belirlenecektir.

e- Eksikler giderilmişse Genel Müdürlüğümüz tarafından verilecek ihracat onay numarası AB ile İl Müdürlüğünüze bildirilecektir.

f- Tesisin fiili olarak ihracat yapması bu tesisin isminin AB resmi gazetesinde yayımlanmasından sonra gerçekleşecektir.

2-İhracat numarası verilmiş bağırsak asorti tesisleri il müdürlüğünüzce izlenebilirlik, oto kontrol programları, teknik hijyenik koşullar yönünden denetlenecektir. Ayrıca söz konusu tesisler ve il müdürlüğünüz, Genel Müdürlüğümüz denetim personeline yukarıda belirtilen hususlarda denetime tabi tutulacaktır.

3- Asorti bağırsak tesislerinde hammaddenin geriye izlenebilirliğinin sağlanması amacıyla;

a- Yurt içinden temin edilen hammadde mutlaka Bakanlığımızdan çalışma izni almış mezbahalarda kesilen sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır. Bağırsaklar mezbahayı terk ederken mezbaha sorumlu yönetici veteriner hekim tarafından imzalanan ve formatı (EK-1) de verilen belge iki suret olarak düzenlenecektir.

Bu belge, bağırsakların ilçe dışına sevklerinde bir ön belge olarak kabul edilecek ve bu belgeye dayanarak il/ilçe müdürlüğünüzce veteriner sağlık raporu düzenlenecektir. Bağırsaklar aynı ilçe içerisinde hareket ederse bu belge menşe yerine geçecektir. Bu belgenin orijinal nüshası veteriner sağlık raporuna eşlik edecek, sureti ise belgeyi düzenleyen veteriner hekim tarafından tesiste muhafaza edilecektir.

Bu belgede, var olan bilgilere ilaveten gönderilme sırasında bağırsakların ileum kısmının ayrılıp ayrılmadığı mutlaka belirtilecektir. Bu belge mezbaha idarelerince İl Müdürlüğünüzden cilt ve seri numaraları alındıktan sonra bastırılarak kullanılacaktır.

b- Hammaddenin ithalat yapan yada iç piyasadan bağırsak toplayan tüccar/firmadan temizlenmiş veya temizlenmemiş olarak alınması durumunda, söz konusu tüccar/firmanın kırmızı et yönetmeliği kapsamında soğuk depo çalışma izin belgesi ve sorumlu yönetici veteriner hekiminin olması gerekmektedir. Tüccar/firma, hammaddeyi iç piyasadan tedarik etmesi durumunda, Bakanlığımızdan çalışma izni olan mezbahalardan ve ancak madde 3/a’da bildirilen belge/belgeler eşliğinde alacak ve muhafaza edecektir.

Hammaddeyi ithal eden tüccar/firma, sadece ithalat yapıp iç piyasaya mal veriyorsa Madde 1/b’nin birinci paragrafı kapsamında faaliyet gösterecek ve ithalat miktarı ile satış miktarlarını ve satış yaptığı firma/kişi adreslerini her ay düzenli olarak ilgili İl Müdürlüğünüze bildirecektir. İthalat yapan tüccar/firma aynı zamanda bunu ihraç amaçlı asorti bağırsak üretiminde kullanacaksa; ithalat miktarını, üretim miktarını, ihracat miktarını ve ihracat yapılan ülke adını İl Müdürlüğüne her ay düzenli olarak bildirecektir.

Tüccar/firma hammadde satışı yaparken, hammaddeye sorumlu yönetici veteriner hekim tarafından düzenlenen ve madde 3/a’da belirtilen belge eşlik edecektir. Bu belge, bağırsakların ilçe dışına sevklerinde bir ön belge olarak kabul edilecek ve bu belgeye dayanarak il veya ilçe müdürlüğünüzce veteriner sağlık raporu düzenlenecektir. Bağırsaklar aynı ilçe içerisinde hareket ederse bu belge menşe yerine geçecektir. Bu belgenin orijinal nüshası veteriner sağlık raporuna eşlik edecektir.

Bu belgede, var olan bilgilere ilaveten hammaddenin uygun koşullarda ve soğuk depoda kaç derecede muhafaza edildiği, hammaddenin soğuk depoya giriş ve depodan çıkış tarihi, hammaddenin parti no’su, bağırsakların ileum kısımlarının ayrılıp ayrılmadığı, hammaddeye herhangi bir işlem yapıp yapılmadığı, hammaddenin alındığı mezbahanın adı, adresi ve çalışma izin numarası yer alacaktır. Bu belge Tüccar/firma tarafından İl Müdürlüğünüzden cilt ve seri numaraları alındıktan sonra bastırılarak kullanılacaktır.

c- Bakanlığımızdan çalışma izni olan mezbahalardan aldıkları bağırsakları çözüm, sergen, tavlama (fermantasyon) ve kamışlama işlemlerinden herhangi birine veya tamamına (yarı işlenmiş ürün) tabi tutan tesisler İl Müdürlüğünüzden sakatat temizleme tesisi çalışma izni ve ürünleri iç piyasaya vermeleri durumunda ise üretim izni alacaktır.

Bu tesis yarı işlem görmüş bu ürünü satarken, ürüne sorumlu yönetici veteriner hekim tarafından düzenlenen ve madde 3/a’da belirtilen belge eşlik edecektir. Bu belge, bağırsakların ilçe dışına sevklerinde bir ön belge olarak kabul edilecek ve bu belgeye dayanarak İl/ İlçe Tarım Müdürlüğünüzce veteriner sağlık raporu düzenlenecektir. Bağırsaklar aynı ilçe içerisinde hareket ederse bu belge menşe yerine geçecektir. Bu belgenin orijinal nüshası veteriner sağlık raporuna eşlik edecektir.

Bu belgede, var olan bilgilere ilaveten hammaddenin uygun koşullarda ve soğuk depoda kaç derecede muhafaza edildiği, hammaddenin soğuk depoya giriş ve depodan çıkış tarihi, hammaddenin parti no’su, bağırsakların ileum kısımlarının ayrılıp ayrılmadığı, hammaddeye herhangi bir işlem yapıp yapılmadığı, hammaddenin alındığı mezbaha/tüccar/firmanın adı, adresi ve çalışma izin numarası yer alacaktır. Bu belge tesis sahibi tarafından İl Müdürlüğünüzden cilt ve seri numaraları alındıktan sonra bastırılarak kullanılacaktır.

Asorti bağırsak imal eden tesisler yukarıda sıralanan bu işlemlerden bir kısmını veya tamamını yapıyorlarsa aynı şekilde sakatat temizleme ve işleme tesisi çalışma izni alacaklardır.

d- Madde 3/a,b ve c’de belirtilen her aşamada (Mezbaha, tüccar, sakatat temizleme tesisi) ve son nokta olarak asorti bağırsak tesisinde, bağırsaklar birinden diğerine geçerken belge ve etiket düzenine uyulacak (menşe belgesi veya veteriner sağlık raporu, madde 3/a da belirtilen belge/belgeler ve plastik bidon vb. taşıma kaplarının üzerindeki etiketler.) böylece izlenebilirlik asorti bağırsak tesisine kadar devam ettirilecektir. Ayrıca ileum, bu aşamalardan hangisinde ayrılmışsa bununla ilgili olarak tesiste düzenlenen ve 3/a da belirtilen belgede risk materyali ileumun ayrılıp ayrılmadığı belirtilecektir. Şayet ileum asorti bağırsak tesisine gelinceye kadar ayrılmamışsa mutlaka bu son noktada ayrılacaktır.

Bidon vb. taşıma kapları üzerindeki etiketlerde; hammaddenin geldiği tesisin adı-adresi, çalışma izin numarası, parti numarası, muhteviyatı (bağırsağın elde edildiği hayvan türü, bağırsak miktarı) bilgileri etikette yer alacak veya bu bilgilere ulaşılmasını sağlayacak bir barkod sistemi olacaktır. Ayrıca etikette muhafaza sıcaklığı ve koşulları belirtilecektir. Aynı menşeye sahip hammaddeler aynı parti numarası verilip etiketlerinde belirtilecektir.

e- Hammaddenin yurt dışından temin edilmesi durumunda, AB tarafından onaylanmış ülke ve tesislerden ithalat yapılacak ve hammaddenin yurt içine girişinden sonra düzenlenecek sağlık sertifikasında bu bilgiler orijin kısmında ve hammaddenin taşındığı bidon veya kapların dış yüzündeki etikette belirtilecektir.

f- İthal edilen hammadde yurt içinde başka bir yere sevkedilmek istendiğinde izlenebilirliğin sağlanması amacıyla, veteriner sağlık sertifikası (raporu) düzenleyen İl Müdürlüğü, hammaddenin gideceği tesisin bulunduğu yerdeki İl Müdürlüğüne bilgi verecektir.

g- Hammaddeyi ithal eden firma sadece ithalat işlemini gerçekleştiriyorsa, İl Müdürlüğü ürünün il sınırları içinde kalması veya il sınırları dışına çıkması durumunda, ürünün akıbetini ve söz konusu ithal bağırsağın yurt içine sevk edilmesi durumunda düzenlenecek sağlık sertifikasındaki (raporundaki) miktarlar ile ithalat miktarının uyumlu olup olmadığını kontrol edecektir.

h- AB ne ihracat için onay almış ve aynı zamanda iç piyasaya da ürün veren asorti bağırsak tesisleri, iç piyasaya ürün vermek amacıyla OIE listesi kapsamında hammadde ithal etmeleri durumunda 02.08.2006 tarih ve 26432 sayılı ile gönderilen talimat doğrultusunda hareket edilecektir.

ı- İhracat onayı verilmiş asorti bağırsak tesislerinde geriye dönük izlenebilirliğin sağlanmadığının İl Müdürlüğünüz veya Genel Müdürlüğümüz tarafından tespit edilmesi durumunda ihracat izinleri askıya alınacak ve verilen maksimum 30 günlük süre içerisinde durumlarını düzeltmeyen tesislerin ihracat onay numaraları iptal edilerek durum AB ne bildirilecektir.

İhracatı askıya alınmış firmalar için kesinlikle ihrac amaçlı veteriner sağlık raporu düzenlenmeyecektir.

4- Tesiste kullanılan tuz, kimyasal madde, ambalaj malzemesi gibi üretimde kullanılan tüm madde ve malzemeler Bakanlığımızdan alınmış üretim iznine veya ithal edilmişse ithalat izin numarasına sahip olacaktır.

5- Asorti bağırsak tesislerinde, İl Müdürlüğünüz/Genel Müdürlüğümüz tarafından izlenebilirlik, oto kontrol programları, teknik hijyenik koşullar açısından yapılacak denetimlerde kullanılacak denetim formu (EK-2) de verilmiştir.

Ek-1

SORUMLU VETERİNER HEKİMCE

DÜZENLENEN HAYVAN MADDELERİNE AİT KESİM RAPORU

Raporun Verildiği İşletmenin: Adı Adresi Bakanlık Ruhsat No		Cilt No: Seri No:
Hayvan Maddesi Sahibinin Adı, Soyadı ve Adresi		
Gideceği Yer ve Adresi		
Maddenin Cinsi ve Ambalajı		
Adedi ve Ağırlığı (Rakam ve Yazıyla) Markası veya Özel İşareti		
Hayvan Maddesinin Elde Edildiği Sığır Cinsi Hayvan Kulak Küpe No		
Muayene Tarihi		
Nakil Aracının Cinsi ve Plaka No		
Sürücünün Adı Soyadı Adresi		
Menşe Şahadetnamesinin Verildiği Yer ve Tarih, Cilt ve Seri No		

Yukarıda cins ve miktarı gösterilen hayvan maddesinin (.....), sağlık kurallarına uygun olarak kontrolüm altında sağlıklı'dan kesilip elde edildiğini ve hastalık etkeni taşımadığını, insan gıdası olarak tüketilecek hayvan maddelerinin tüketilmesinde bir sakınca olmadığını, çıktıkları yer ve civarında 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabitası Kanunu'na tabi bir hastalığın bulunmadığını ve bu raporun tarafımdan düzenlendiğini beyan ederim.

.....
Sorumlu Veteriner Hekimin
Adı Soyadı:
Diploma No:
İmza:

Ek-2

İHRACAT ONAYI VERİLECEK/VERİLEN BAĞIRSAK İŞLEME TESİSLERİYLE İLGİLİ DENETİM FORMU

Tesisin adı-adresi:

Denetimin yapıldığı tarih:

Denetimin amacı: İhracat onayı için () İhracat onayının devamı için ()

1- Tesisin, "05/01/2005 tarih ve 25691 sayılı resmi gazetede yayımlanan "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" e göre verilen çalışma izin numarası ve tarihi:

- 2- Tesisin işleyeceği hammadde nereden temin ediliyor.? (Yurt içinden ise hangi İl/İller, Yurt dışından ise hangi ülke/ülkeler)
- 3- İthal hammadde AB den onaylı ülke ve tesisten mi tedarik ediliyor.?
- 4- İthal orijinli hammaddenin kabulü sırasında gerekli belgeler var mı?
- 5- Yerli hammadde Bakanlığımızdan çalışma izni olan bir tesisten mi tedarik ediliyor?
- 6- Ülke orijinli hammaddenin kabulü sırasında gerekli belgeler (Menşe kağıdı/ veteriner sağlık raporu, hammaddenin geldiği tesis sorumlu yöneticisince düzenlenen belge) var mı?
- 7- Tesisin hammadde, tuz ve ambalaj malzemelerine ilişkin tedarik ve kabul sistemi var mı ve belgeleniyor mu?
- 8- Tesiste kullanılan tuz, kimyasal madde, ambalaj malzemesi gibi üretimde kullanılan tüm madde ve malzemeler Bakanlığımızdan alınmış üretim iznine veya ithal edilmişse ithalat izin numarasına sahip olmalıdır.
- 9- Hammadde ve ürün konusunda kayıt ve etiketleme sistemi var mı?
- 10- Hammadde ve üründe yerli ve ithal orijin ayırımı sağlayacak bir sistem uygulanıyor mu?
- 11- Hammadde ve üründe yerli olanlar arasında farklı illerin, ithal olanlarda ise farklı ülkelerin ayırımı sağlayacak bir sistem uygulanıyor mu?
- 12- Tür ayırımı ile ilgili olarak kayıt sistemi bulunuyor mu?
- 13- Tesiste sorumlu yönetici veteriner hekim var mı?
- 14- Risk materyali olan İLEUM ayırıyor mu ve bu ayırma ilişkin kayıt var mı?
- 15- Bu ayırımı tesisteki sorumlu yönetici veteriner hekim mi yapıyor veya onun nezaretinde mi yapılıyor?
- 16- İLEUM ayrıldıktan sonra Belediye ile işbirliği yapılarak imhası sağlanıyor mu ve bu imha ile ilgili bir belge var mı?
- 17- Tesiste işlem akış şeması bulunuyor mu?
- 18- Tesisin temizlik ve dezenfeksiyon programı var mı ve yapıldığı belgeleniyor mu?
- 19- Tesisin haşere ve kemirgen mücadele programı var, belgeleniyor, önlemler yeterli ve tesis haşere -kemirgen girişine karşı engel olacak bir yapıda mı?
- 20- Tesisin personel eğitim programı var mı ve belgeleniyor mu? (üretim tekniği, çalışma hijyeni, kişisel hijyen)
- 21- Çalışanların portör muayeneleri yapılıyor mu?
- 22- Tesiste kullanılan suyun düzenli olarak bakteriyolojik ve kimyasal analizleri yapılıyor, dosyalanıyor ve sonuçları uygun mu?
- 23- Tesis aşağıda sıralanan bölümlere sahip mi ve temiz – kirli alan ayırımı sağlanmış mı?
(koyu yazılanlar temiz alandır)
- İhata duvarı
 - Ham madde kabul
 - Ham madde soğuk deposu
 - Personel duş, lavabo ve tuvaletleri ile soyunma odaları,

- Temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri odası
- Tuz deposu
- İdari bölüm
- **Bağırsak işleme ünitesi**
- **Ambalajlama ve paketleme odası**
- **Ambalajlama ve paketleme malzemeleri odası (alanı)**
- **Ambalajlı- paketli ürün soğuk deposu**
- **Sevkiyat bölümü**

24- Tesisin teknik ve hijyenik şartları ile ilgili olarak;

a) İşlenmiş ürün – hammadde soğuk depoları ayırımı var mı ve soğuk depo sıcaklıkları uygun mu?

b) Hammadde ve işlenmiş ürün depolarında istifleme uygun mu?

c) Tesiste palet kullanımı temiz ve kirlili alan için farklı renkte mi?

d) Tesis girişinde ve temiz - kirlili alan geçişlerinde dezenfektan paspas var mı?

e) İşlenmiş ürüne ve hammaddeye temas eden kap veya plastik bidonlar Tarım Bakanlığından onaylı mı? Ve bu kap veya bidonlar başka amaçla kullanım için tasarlanmış mı?

f) Uçan haşerelerin tesise girişlerinin önlenmesi için CIZ, yapışkanlı kağıt, sinek teli vb. önlemler alınmalıdır.

g) Tuz deposunda istifleme ve havalandırma uygun mu?

h) Üretimin gerektirdiği alet ve ekipman var mı?

i) Var ise diğer teknik ve hijyenik gerekliliklerde tespit edilen eksikler:

KARAR

İhracat Onayı verilmesi Uygundur () / İhracat Onayı verilmesi Uygun Değildir ()

İhracat Onayının devamı Uygundur () / İhracat Onayının devamı Uygun Değildir ()

DENETLEYEN
Veteriner Hekim

DENETLEYEN
Veteriner Hekim

SORUMLU YÖNETİCİ/TESİS SAHİBİ