

**APPROVAL PROCEDURE OF FACILITIES REGARDİNG HIDES AND SKINS OF
UNGULATES FOR TECHNICAL PURPOSES (TANNERY) TO EXPORT THE
REPUBLIC OF TURKEY**

*TÜRKİYE CUMHURİYETİNE TEKNİK KULLANIM AMAÇLI (TABAKLAMA) İHRAÇ EDİLECEK
TIRNAKLI HAYVANLARDAN ELDE EDİLEN POST VE DERİ İŞLETMELERİNİN ONAY
PROSEDÜRÜ*

Purpose/ Amaç

The purpose of this document is to: / *bu dokümanın amacı;*

- explain the Republic of Turkey's (TR) requirements for exports of treated and untreated hides and skins of ungulates other than countries, regions and facilities which published and approved by EU to the TR; and / *Avrupa Birliği tarafından yayımlanmış onaylı ülke/bölge ve işletmeler dışındaki işletmelerden Türkiye Cumhuriyeti'ne turnaklı hayvanların işlenmiş ve işlenmemiş deri ve postların ihracat gerekliliklerini açıklamaktadır; ve/*
- standardize of facilities field inspections of processing facilities for these products other than approved and registered facilities by EU / *Avrupa Birliğince onaylı ve kayıtlı işletmeler dışındaki bu ürünleri işleyen tesislerinin saha denetimini standardize etmek.*

This document does not cover: / *Bu doküman kapsamaz.*

- completely tanned hides and skins, / *Tabaklama işleminden geçmiş olan deri ve post*
- "wet blue" hides and skins, / *"wet blue" deri ve post,*

Definitions / Tanımlar

Treated hides and skins / İşlenmiş deri ve post: refers to derived products from untreated hides and skins, other than dog chews, that have been: / *Çiğneme ürünleri dışında, ham deri ve posttan elde edilen*

1. dried; / *kurutulmuş*
2. dry-salted or wet-salted for a period of at least 14 days prior to dispatch; / *sevkedilmeden en az on dört gün önce kuru tuzlanmış veya yaş tuzlanmış*
3. salted for a period of at least 7 days in sea salt with the addition of 2% sodium carbonate; / *%2 oranında sodyum karbonat eklenmiş deniz tuzunda en az yedi gün bekletilmiş*
4. dried for a period of at least 42 days at a temperature of at least 20°C; **or** / *en az 20 °C'lik ortam sıcaklığında en az kırkiki gün boyunca kurutulmuş*

Untreated hides and skins / İşlenmemiş deri ve post: include all cutaneous and subcutaneous tissues that have not undergone any treatment, other than cutting, chilling, or freezing. / *Kesme, soğutma veya dondurulma dışında herhangi bir işlemde geçmemiş deri ve postu,*

Category 3 material / Kategori III materyali: carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies, carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human

consumption in, but which did not show any signs of disease transmissible to humans or animals, heads of poultry, animals, other than ruminants requiring TSE testing, and hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones, of ruminants which have been tested with a negative result for TSE, pig bristles and feathers, / *Kesim öncesi muayene sonucu insan tüketimi için uygun bulunan ve kesimhanede kesilen hayvan karkas ve parçaları, insan tüketimi için öldürülen av hayvanı gövde ve parçaları; insan ve hayvanlara geçebilen bulaşıcı hastalık belirtisi göstermeyen ancak insan tüketimi için reddedilmiş olan hayvan karkas veya gövdeleri ile bunların parçaları, kanatlı kafaları, TSE testi gerekmeyen geviş getirenler harici hayvanlar ile TSE testi yönünden negatif sonuç alınan geviş getirenlerin karpıntı ve parçaları dâhil deri ve postları, boynuz, diz ve dirsek eklemi dâhil ayakları, domuz kılırları, tüyler.*

Intermediate operations: means the operations by means of sorting, cutting, chilling, freezing, salting, preservation by other processes, removal of hides and skins or removal of specified risk material other than storage / *Ara ürün işlemleri : Depolama dışındaki ayırma, parçalama, soğutma, dondurma, tuzlama, başka işlemler aracılığıyla korunma, deri ve postların ya da belirlenmiş risk materyallerinin ayrılması işlemleri*

Specific Requirements for Hides and Skins

Deri ve Postlar için Spesifik Gereklilikler

I. Fresh or chilled hides and skins of ungulates / *taze veya soğutulmuş deri:*

(1) have been obtained from animals that: / *aşağıda tanımlanan hayvanlardan elde edilmiştir:*

– were slaughtered and their carcasses are fit for human consumption in accordance with Republic of Turkey legislation / *kesimi yapılmış ve bunların karkasları Türkiye Cumhuriyeti mevzuatı doğrultusunda insan tüketimi için uygun bulunmuştur. or/ veya*

– were slaughtered in a slaughterhouse, after undergoing ante-mortem inspection, and were considered fit, as a result of such inspection, for slaughter for human consumption in accordance with Republic of Turkey legislation, **or** / *mezbahada kesilen, ante ve postmortem muayeneye tabi tutulan, insan veya hayvanlara bulaşabilen önemli hastalıklardan ari olarak Türkiye Cumhuriyeti mevzuatına göre uygun bulunmuştur.*

(2) originate from a country or a part of a country which are fulfilled the conditions described below; / *Aşağıdaki şartları sağlayan ülkelerden ya da ülkenin bir bölgesinden orijin almıştır;*

(a) for at least 12 months before dispatch, has been free from the following diseases / *Sevkten önceki en az 12 ay süresince aşağıdaki hastalıklardan ari*

— classical swine fever, and African swine fever, / *klasik domuz vebası ve Afrika domuz vebası*

— Rinderpest; / *sığır vebası and/ ve*

(b) has been free for at least 12 months before dispatch from food-and-mouth disease and where, for 12 months before dispatch, no vaccination has been carried out against foot-and-mouth disease; / *Sevkten önceki en az 12 ay boyunca şap hastalığından ari ve sevkten önceki 12 ay boyunca şap hastalığına karşı aşılama uygulanmayan yerden;*

(3) they have been obtained from / *aşağıdaki hayvanlardan elde edilmiştir :*

(a) animals that have remained in the territory of the country of origin for at least three months before being slaughtered or since birth in the case of animals less than three months

old; / Kesilmelerinden önceki en az üç ay süresince veya üç aylıktan genç hayvanlar olmaları durumunda doğduklarından itibaren orijin ülke topraklarında bulunan hayvanlardan elde edilmiştir.

(b) in the case of hides and skins from bi-ungulates, animals that come from holdings in which there has been no outbreak of foot-and mouth disease in the previous 30 days, and around which within a radius of 10 km there has been no case of foot-and-mouth disease for 30 days; / Çift tırnaklı hayvanların deri ve postları durumunda, önceki 30 gün süresince hiçbir şap hastalığı mihrakı bulunmayan ve etrafındaki 10 km yarıçapındaki alanda 30 gün süresince hiçbir şap hastalığı vakası bulunmayan işletmelerden gelen hayvanlardan elde edilmiştir.

(c) in the case of hides and skins from swine, animals that come from holdings in which there has been no outbreak of swine vesicular disease in the previous 30 days, or of classical or African swine fever in the previous 40 days, and around which within a radius of 10 km there has been no case of these diseases for 30 days; **or** / domuz derileri durumunda önceki 30 gün süresince hiçbir domuzların veziküler hastalığı veya önceki 40 gün süresince hiçbir klasik domuz vebası veya Afrika domuz vebası mihrakı bulunmayan ve etrafındaki 10km çapındaki alanda 30 gün süresince bu hastalıkların hiçbir vakası bulunmayan işletmelerden gelen hayvanlardan elde edilmiştir.

(d) animals which come from holdings in which there has been no outbreak of Anthrax in the previous 30 days, and around which within a radius of 10 km there has been no case of Anthrax for 30 days / önceki 30 gün süresince hiçbir şarbon hastalığı mihrakı bulunmayan ve etrafındaki 10 km yarıçapındaki alanda 30 gün süresince hiçbir şarbon hastalığı vakası bulunmayan işletmelerde bulunan hayvanlardan elde edilmiştir.

(e) animals that have shown no evidence of foot-and-mouth disease, rinderpest, classical swine fever, African swine fever or swine vesicular disease during ante-mortem health inspection at the slaughterhouse during the 24 hours before slaughter / Kesimden önceki yirmi dört saatlik süre boyunca, kesimhanede gerçekleştirilen kesim öncesi muayenede şap hastalığı, sığır vebası, klasik domuz vebası, Afrika domuz vebası ya da domuz veziküler hastalığına dair hiçbir belirti göstermeyen hayvanlardan elde edilmiştir.

(4) have undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents. / Patojenik etkenlerle bulaşmanın önlenmesi için tüm önlemlerin alınmıştır.

II. Treated hides and skins of ungulates / İşlenmiş deri ve post

(1) have been obtained from animals that: Aşağıdaki hayvanlardan elde edilmiştir.

- were slaughtered and their carcasses are fit for human consumption in accordance with Republic of Turkey legislation; **or** / kesimi yapılmış ve bunların karkasları Türkiye Cumhuriyeti mevzuatı doğrultusunda insan tüketimi için uygun bulunmuştur; / veya

- were slaughtered in a slaughterhouse, after undergoing ante-mortem inspection, and were considered fit, as a result of such inspection, for slaughter for human consumption in accordance with Republic of Turkey legislation, **or** / mezbahada antemortem muayeneye tabi tutulan ve yapılan muayene sonucunda Türkiye Cumhuriyeti mevzuatına göre kesilmesi uygun bulunmuştur.

- did not show any clinical signs of any disease communicable to humans or animals through the hide or skin, and were not killed to eradicate any epizootic disease. / *İnsan veya hayvanlara doğrudan deri veya post yoluyla bulaşan hastalık belirtisi göstermeyen ve epizootik hastalıkların eradikasyonu maksadıyla öldürülmemiş hayvanlardan elde edilmiştir.*

(2) **either** / *ya*

(a) originate in a country which for at least 12 months before dispatch has been free from rinderpest which is officially notifiable disease and a part of a country in which no case of the following diseases, which are officially notifiable diseases in the country of origin, has occurred during the last 12 months;) / *Sevkten önceki en az 12 ay süresince ihbarı mecburi bir hastalık olan Sığır vebası hastalığından ari bir ülkeden ve orijin ülkede resmi olarak ihbarı mecburi olan aşağıdaki hastalıkların hiç bir vakasının son 12 ay süresince görülmediği bir ülke veya ülkenin ari bir bölgesinden orijin almıştır:*

— Classical swine fever, and African swine fever, / *klasik domuz vebası ve Afrika domuz vebası*

— Rinderpest; / *sığır vebası*

have been / *ve*

Treated skins and hides must be subjected to treatments mentioned below / *İşlenmiş deri ve postlar aşağıda bahsedilen işlemlere tabi tutulmuştur.*

- dried; **or**/ *kurutulmuş; veya*

- dry-salted or wet salted for at least 14 days prior to dispatch, **or** / *sevk edilmeden en az 14 gün önce kuru tuzlanmış veya yaş tuzlanmış / veya*

- dry-salted or wet-salted on the following dateand according to the declaration of the transporter, the hides and skins will be transported by ship and the duration of transport will be such that they will have undergone a minimum of 14 days salting before they reach the Turkish border inspection post; *tarihinde kuru tuzlandığını veya yaş tuzlandığını, nakliyecinin beyanına göre deri ve postların gemi ile nakledileceğini ve nakliye süresine göre deri ve postların Türk sınır kontrol noktasına ulaşmadan önce en az 14 gün tuzlamaya tabi tutulmuştur;*

or / *ya da*

- Salted for 28 days in sea salt with the addition of 2 % sodium carbonate; **or** / *%2'lik sodyum karbonat içeren deniz tuzunda en az 28 gün tuzlanmıştır ; /veya;*

- salted in sea with the addition of 2 % of sodium carbonate on the following dateand according to the declaration of the transporter, the hides and skins will be transported by ship and the duration of transport will be such that they will have undergone a minimum of 28 days salting before they reach the Turkish border inspection post; **or** / *tarihinde %2'lik sodyum karbonat içeren deniz tuzunda tuzlandığını, nakliyecinin beyanına göre deri ve postların gemi ile nakledileceğini ve nakliye süresine göre deri ve postların Türk sınır kontrol noktasına ulaşmadan önce en az 28 gün tuzlamaya tabi tutulmuştur ; /veya;*

- dried for 42 days at a temperature of at least 20°C; / **or** / en az 20°C'de 42 gün süresince kurutulmuştur; / veya;

(3). the consignment has not been in contact with other animal products or with live animals presenting a risk of spreading a serious transmissible disease. / *Sevk edilen ürün bulaşıcı hastalık bulunan canlı hayvan veya hayvansal ürünlerle temas etmemiştir.*

Required Critical Control Points (CCP) and Critical Limits for Plants Processing of Treated Hides and Skins / İşlenmiş Deri ve Post İşleme Tesisleri için Gerekli Kritik Kontrol Noktaları ve Kritik Limitler		
Processing Method (one of the following)	CCPs	Critical Limits
Drying / kurutma	Final product brittleness / son ürünün kırılabilirliği (gevreklik)	Hides must appear brittle enough to crack when bent / deriler büküldüğü zaman yeterli kırılabilirlik göstermesi gerekir.
Dry or wet-salted for 14 days / on dört günlük kuru tuzlanmış veya yaş tuzlanmış.	Time in contact with salt / tuz ile temas ettiği süre	14 days (for export by ship, this time may include the time of voyage) / 14 gün (gemi ile ihracat için, bu yolculuğun süresini içerebilir)
Salted for 7 days with sea salt, plus 2% sodium carbonate / %2 oranında sodyum karbonat eklenmiş deniz tuzunda yedi gün bekletilmiş.	Time in contact with sea salt / deniz suyu ile temas ettiği süre	7 days (for export by ship, this time may include the time of voyage) / 7 gün (gemi ile ihracat için, bu kez yolculuğun süresini içerebilir)
	Sodium carbonate / sodyum karbonat	2% concentration / %2 konsantrasyon
Dried for 42 days at a minimum of 20°C / en az 20°C'lik ortam sıcaklığında 42 gün boyunca kurutulmuş.	Drying time / kurutma süresi	Minimum 42 days / en az 42 gün
	Drying temperature / kurutma sıcaklığı	Minimum 20°C / en az 20°C

**Plant Inspection Checklist for Approval of Facilities to Export Hides and Skins for
Technical Purposes to the Republic of Turkey (TR) /
Teknik Amaçlı Deri ve Postların TR'ye İhracat Onayı için İşletme Kontrol Formu**

1. **Approval Number / Onay Numarası:**

2. **Facility/company name / Tesis - İşletme adı:**

3. **Address of Facility/ Tesis – İşletme Adresi :**

5. **Name of Contact person at plant / Tesiste İletişim Kurulacak Personelin Adı:**

Telephone / Telefon Numarası:

Facsimile / Faks:

6. **Please list the species of origin of all hides or skins for export to the TR from this facility / Bu tesisten TR'ye ihracatı yapılacak tüm deri veya post türlerinin orijinini lütfen listeleyiniz:**

7. **Please list the abattoirs of origin of all hides or skins for export to the TR from this facility / Bu tesisten TR'ye ihracatı yapılacak tüm deri veya postların üretildiği mezbahaları lütfen listeleyiniz:**

8. **Comments /Açıklamalar:**

Checklist for Intermediate Plants <i>Aracı işletmeler için Kontrol Formu</i>		
	Yes	No
1. The premises are adequately separated from other premises, such as slaughterhouses. / <i>Tesisler, kesimhane gibi diğer tesislerden yeterince ayrılmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. The layout of plants ensures the total separation of Category 1 and 2 materials from Category 3 material, from reception until dispatch. / <i>Tesisler, kategori 1 ve kategori 2 materyallerinin kategori 3 materyallerinden teslim alındıkları andan sevk edilme anına kadar, tamamen ayrı tutulacak şekilde tasarlanmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. The plant has a covered space to receive and dispatch animal by-products, unless the animal by-products are being discharged through installations which prevent the spreading of risks to public and animal health, such as through closed tubes for liquid animal by-products. / <i>Hayvansal yan ürünler, insan ve hayvan sağlığına ilişkin yayılabilecek riski engelleyecek sistemler aracılığıyla (örneğin: sıvı hayvansal yan ürünler için kapalı tanklar, tüpler vb.) elden çıkarılmadıkları sürece, teslim alınması ve sevk edilmesi için tesislerde kapalı bir alan bulunmaktadır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. The plant is constructed in a way that eases cleaning and disinfection. Floors are laid down in a way that facilitates the draining of liquids. / <i>Tesis, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir şekilde inşa edilmiştir. Yerler, sıvı materyallerin akışını kolaylaştıracak şekildedir.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. The plant has adequate lavatories, change rooms, and wash basins for staff. / <i>İşletmede çalışanlar için tuvalet, soyunma odası, lavabo imkânları bulunmaktadır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. The plant has appropriate arrangements for protection against pests, such as insects, rodents, and birds. / <i>Tesiste, böcek, kemirgen, kuş gibi zararlılara karşı gerekli önlemler alınmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Plants must have suitable temperature-controlled storage facilities of sufficient capacity for maintaining animal by-products at appropriate temperatures and designed to allow the monitoring and recording of those temperatures. / <i>Tesislerde, hayvansal yan ürünlerin uygun ısılarda korunabilmesi için yeterli kapasitede sıcaklık kontrollü depolama imkânları bulunmalıdır. Bu sıcaklık derecelerinin izlenebileceği ve kaydedilebileceği şekilde donanımlar tasarlanmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. The plant has adequate facilities for cleaning and disinfecting the containers or receptacles in which Category 3 material is received, as well as the vehicles in which they are transported. Adequate facilities must be provided for disinfecting vehicle wheels. / <i>Tesislerde konteynir veya kaplarda kategori 3 materyalinin teslim alındığı yerde araçların nakliyesi ile birlikte yeterli temizlik ve dezenfeksiyon imkanları bulunmaktadır. Araçların tekerleklerinin dezenfekte edilebilmesi için yeterli imkanlar sağlanmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. The sorting of materials shall be carried out in such a way that avoids any risk of the propagation of animal diseases. / <i>Materyaller hayvan hastalıklarının yayılmasını engelleyecek şekilde tasnif edilmiştir.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. At all times during sorting or storage, materials of different categories are handled and stored separately, and in a way that prevents any propagation of pathogens. / <i>Ayırma ve depolama sırasında her zaman, farklı kategori materyalleri patojenlerin yayılmasını engelleyecek şekilde diğer ürün ve malzemelerden ayrı tutulmalı ve muamele edilmiştir.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Category 3 material is stored properly, including under appropriate temperature conditions, until re-dispatched. / <i>Kategori 3 materyali yeniden sevk edilene kadar, uygun ısı şartları dâhil uygun şekilde depolanmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Checklist for Storage Plants <i>Depolama Tesisleri için Kontrol Formu</i>		
	Yes	No
<p>1. Premises and facilities storing derived products from Category 3 material must not be at the same site as premises that store derived products from Category 1 or Category 2 material, unless cross-contamination is prevented due to the layout and management of the premises, such as by means of storage in completely separate buildings. / Kategori 3 materyalinden elde edilen ürünleri depolayan işletme ve tesisleri , Kategori 1 ve Kategori 2 materyalinden elde edilen ürünleri depolayan tesislerle tamamen ayrılmış yapılarda depolama gibi çapraz kontaminasyonu önleyici yerleşim olmadıkça aynı alanda olmamalıdır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2. The plant must have a covered space to receive and dispatch the derived products, unless the derived products are: / Tesis, aşağıdaki koşulları sağlamıyorsa, elde edilen ürünlerin alınması ve gönderilmesi için yeterli bir alana sahip olmalıdır.</p> <p>1. Being discharged through installations that prevent the spreading of risks to public and animal health, such as through closed tubes for liquid products; or / Tesiste sıvı ürünler için kapalı tüpler gibi halk ve hayvan sağlığı için riskli durumların yayılmasını önleyecek şekilde boşaltma işlemi yapılmaktadır. veya</p> <p>2. Received in packaging, such as in tote bags, or in covered leak-proof containers or means of transport. / Ürünler, poşet çanta gibi ambalaj içinde veya sızdırmaz konteynerler veya nakliye vasıtaları içinde teslim alınmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>3. The plant is constructed in a way that eases cleaning and disinfection. Floors are laid down in a way that facilitates the draining of liquids. / İşletme kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir şekilde inşa edilmiştir. Yerler sıvı materyalin akışını kolaylaştıracak şekildedir.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>4. The plant has adequate lavatories, change rooms, and wash basins for staff. İşletmede çalışanlar için yeterli tuvalet, soyunma odası, lavabo imkânları bulunmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>5. The plant has appropriate arrangements for protection against pests, such as insects, rodents, and birds. / Tesiste, böcek, kemirgen, kuş gibi zararlılara karşı gerekli önlemler alınmıştır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>6. The plant has adequate facilities for cleaning and disinfecting the containers or receptacles in which the products are received, as well as the vehicles, other than ships, in which they are transported./ İşletmede ürünlerin teslim alındığı konteyner ya da kaplar ve bunların taşındığı araçların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için yeterli imkan bulunmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>7. Products are stored properly until re-dispatched. / Ürünler, yeninden sevk edilene kadar uygun bir şekilde depolanmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Checklist for Processing Plants <i>İşleme Tesisleri için Kontrol Formu</i>		
	Yes	No
<p>1. The processing plant is not situated on the same site as slaughterhouses or other establishments that have been approved or registered and by compliance with at least the following conditions: / İşleme tesisi kesimhanelerden ve diğer tesislerle aynı yerde bulunmamaktadır ve kayıtlı ve onaylı olup aşağıdaki şartları karşılamaktadır.</p> <p>1. The processing plant is physically separated from the slaughterhouse or other establishment. / İşleme tesisi kesimhanelerden ve diğer tesislerden fiziksel olarak ayrılmıştır.</p> <p>2. The following is installed and operated in the processing plant:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a conveyer system which links the processing plant to the slaughterhouse or other establishment and which may not be bypassed; and / İşleme tesisleri kesimhane veya diğer işletmelerle konveyner sistem ile bağlantılıdır veya bağlantısı olmayabilir. • separate entrances, reception bays, equipment, and exits for both the processing plant and the slaughterhouse or establishment. / İşleme tesisi ve kesimhane ve işletmelerin her ikisi içinde ayrı girişler, kabul bölümleri, ekipmanlar ve çıkışlar bulunmaktadır. <p>3. Measures are taken to prevent the spreading of risks through the operation of personnel which is employed in the processing plant and in the slaughterhouse or other establishment. / Kesimhane veya diğer işletmelerde görevli personelin çalışması yoluyla riskin yayılmasını önlemek için önlemler alınmıştır.</p> <p>4. Unauthorized persons and animals have no access to the processing plant./ Yetkisiz personel ve hayvanlar işleme tesisine girmemektedir.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2. The processing plant has a clean and unclean sector, adequately separated. The unclean sector has a covered place to receive animal by-products and is constructed in a way that eases cleaning and disinfection. Floors are laid in a way that facilitates the draining of liquids. / İşleme tesisinde temiz ve kirli alan bulunmaktadır ve birbirinden yeterince ayrılmıştır. Kirli alan hayvansal yan ürünlerin kabul edildiği alandır ve kolayca temizlik ve dezenfeksiyon yapılabilecek şekilde inşa edilmiştir. Yerler, sıvı materyallerin akışını kolaylaştıracak şekildedir.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>3. The processing plant has adequate lavatories, change rooms, and wash basins for staff. / İşletmede çalışanlar için yeterli tuvalet, soyunma odası, lavabo imkânları bulunmaktadır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>5. To prevent recontamination of the derived product by introducing animal by-products, a clear separation exists between the area of the plant where incoming material for processing is unloaded and the areas set aside for the processing of that product and the storage of the derived product. / İşletmeye işleme için gelen materyalin boşaltıldığı alan ile türev ürünlerin işleme ve depolandığı alan birbirinden ayrıdır.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>6. The processing plant has adequate facilities for cleaning and disinfecting</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

the containers or receptacles in which animal by-products are received, as well as the vehicles, other than ships, in which they are transported. / İşletmede hayvansal yan ürünlerin teslim alındığı konteyner ya da kaplar ve bunların taşındığı araçların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için yeterli imkanlar bulunmaktadır.		
7. Adequate facilities are provided for disinfecting vehicle wheels, when departing the unclean sector of the processing plant. / Araçlar işletmenin kirli yerinden çıkarken tekerleklerinin dezenfekte edilebilmesi için yeterli imkanlar sağlanmıştır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. The processing plant has a waste-water disposal system that meets the competent authority's requirements. / İşleme tesisinde yetkili makamın gerekliliklerini karşılayan atık su bertaraf sistemi vardır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Preventative measures against birds, rodents, insects, or other vermin are taken systematically. A documented pest control program is used for that purpose. / Kuşlar, kemirgenler, böcekler ve diğer zararlılara karşı önleyici tedbirler sistematik olarak alınmıştır. Bu amaçla belgelendirilmiş haşere kontrol programları kullanılmaktadır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Animal by-products are processed as quickly as possible. After processing, derived products are handled and stored in a way that avoids risks of contamination. / Hayvansal yan ürünler mümkün olduğunca çabuk işlenmektedir. İşlemeden sonra elde edilen ürünler kontaminasyon riskini önleyecek şekilde muamele edilmekte ve depolanmaktadır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Any person who works in the establishment or plant shall wear suitable, clean and, where necessary, protective clothing. / İşletme ve tesiste çalışan personel uygun, temiz ve gerektiğinde koruyucu giysi giyer. 1. persons who work in the unclean sector do not enter the clean sector without first changing or disinfecting their work clothes and shoes; /Kirli kısımda çalışan personel iş kıyafetleri ve ayakkabılarını değiştirmeden ya da dezenfekte edilmesini sağlamadan temiz kısma geçemez. 2. equipment and machinery are not moved from the unclean to the clean sector without first being cleaned and disinfected; and /Kullanılan ekipman ve makine temizlenip dezenfekte edilmeden kirli kısımdan temiz kısma taşınmaz; ve 3. the operator has established a procedure relating to the movements of persons in order to monitor their movements and describe the correct use of footbaths and wheel baths. / İşletmeciler personelin hareketlerinin izlenmesi ve ayak banyosu ve tekerlek banyolarının doğru kullanımı dahil genel hijyen kuralları uygulama talimatı oluşturur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Cleaning procedures are established and documented for all parts of the premises. Suitable equipment and cleaning agents are provided for cleaning. / İşletmenin bütün bölümlerinde temizlik prosedürleri oluşturulmuş ve dökümanite edilmiştir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Records shall be maintained to show that the minimum process values for each critical control point (CCP) are applied. / Her bir kritik kontrol noktasında uygulanan minimum proses değerlerini göstermek için kayıtlar tutulmalıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Identification/Tanımlama

Checklist for Collection and Transport <i>Toplama ve Taşıma için Kontrol Formu</i>		
	Yes	No
1. All necessary measures have been taken to ensure that consignments of animal by-products and derived products have been identifiable, and kept separate and identifiable during collection where the animal by-products originate and during transportation. / <i>Hayvansal yan ürünler ve bunlardan elde edilen ürünler tanımlanarak sevkiyatını sağlamak için bütün gerekli önlemler alınmıştır, hayvansal yan ürünlerin geldiği yerde toplaması ve taşınması sırasında ayrı tutularak tanımlanmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. During transport and storage, a label attached to the container or vehicle clearly indicates the category of the animal by-products or of the derived products. / <i>Taşıma ve depolama esnasında konteyner veya araçlara hayvansal yan ürün veya bunlardan elde edilen ürünlerin kategorisini açık bir biçimde gösteren etiket yapıştırılmıştır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vehicles and Containers <i>Taşıma araç ve kapları</i>		
	Yes	No
1. Animal by-products and processed products are collected and transported in sealed new packaging or covered leak-proof containers or vehicles. / <i>Hayvansal yan ürünler ve işlenmiş ürünler kapalı, yeni ambalajlanmış veya sızdırmaz konteynirler veya araçlarla toplanmakta ve taşınmaktadır.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Vehicles and reusable containers, and all reusable items of equipment or appliances that come into contact with animal by-products or processed products are: / <i>Araçlar ve yeniden kullanılabilen konteynirler ve yeniden kullanılabilir tüm ekipman materyalleri veya hayvansal yan ürünlerle temas eden cihazlar veya işlenmiş ürünler ;</i> 1. cleaned and dried before use; and / <i>Kullanımdan önce temizlenmiş ve kurutulmuş ; ve</i> 2. cleaned, washed, and/or disinfected after each use to the extent necessary to avoid cross-contamination./ <i>Temizlenmiş, yıkanmış, ve / veya her kullanımdan sonra çapraz kontaminasyondan kaçınmak için dezenfekte edilmiştir.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Reusable containers are dedicated to the carriage of Category 3 material or product to the extent necessary to avoid cross-contamination. / <i>Yeniden kullanılan konteynerler çapraz kontaminasyondan kaçınmak için kategori 3 materyali ve ürününün taşınması için tahsis edilmiştir.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Temperature Conditions <i>Sıcaklık Şartları</i>		
	Yes	No
The design of vehicles used for refrigerated transport ensures the maintenance of an appropriate temperature throughout transport and allows for temperature monitoring. / Araçlar taşıma boyunca uygun sıcaklık derecesini sağlayacak ve sıcaklık izlemesine izin verecek şekilde soğutmalı olarak dizayn edilmiştir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Traceability and Records <i>İzlenebilirlik ve Kayıtlar</i>		
	Yes	No
1. Operators consigning, transporting, or receiving animal by-products keep a record of consignments and related commercial documents or sanitary certificates. / İşletmeciler hayvansal yan ürünlerin satın alınması, taşınması ile ilgili ticari belge veya sağlık sertifikası kaydını tutmaktadır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature of Inspector / Denetçinin İmzası:

Inspection date / Denetim tarihi:

Name of Inspector (printed) / Denetçinin Adı:

**NOTIFICATION OF APPROVED OR REGISTERED PLANTS / ONAYLI VE KAYITLI
İŞLETMELERİNİN BİLDİRİMİ**

In case of the fulfilling to following table of the facilities information which are found properly according to relevant checklist, and then notifying to our Ministry, these facilities will be included import permit to our country list. / *İlgili kontrol formuna göre uygun bulunan işletme bilgilerinin aşağıdaki forma doldurularak Bakanlığımıza bildirildiği takdirde bu işletmeler ülkemize ithalatına izin verilen işletme listesine alınacaktır.*

Approval/Registration number	Name	Town/Region	Category ⁽¹⁾	Activities ⁽²⁾	Product Types ⁽³⁾

⁽¹⁾ Category 3 / Kategori 3

⁽²⁾ For each type of activity carried out and for each type of products generated by the approved plant for example activities of Processing Plant, Storage Plant, Tannery etc. / *Onaylı işletmelerde üretilen her çeşit ürün ve yürütülen her çeşit aktivite için örneğin işleme tesisi, depolama tesisi, tabaklama vb.*

⁽³⁾ Raw hides and skin or Treated hides and skins / *Ham deri ve post veya işlenmiş deri ve post.*