

## EK B

### AKREDİTASYON SORU FORMU

#### Yabancı Et İşletmesi İle İlgili Bilgiler

(Başvuruda bulunan Yabancı Et İşletmesi tarafından İngilizce olarak doldurulacaktır)

#### (A) YABANCI ET İŞLETMESİ İLE İLGİLİ BİLGİLER

1. Yabancı Et İşletmesi ismi :

2. Adresi :

3. İşletme numarası :

4. Kuruluş Yılı :

5. Toplam Arazi Alanı :

6. Toplam Bina Alanı :

7. Üretilen Ürünlerin Cinsi :

8. Filipinler ihraç edilmek istenen ürünler :

9. Besi hayvanı / kanatlı / diğer hayvan kaynakları :

- kesim ve işleme tabi tutulan hayvanların geldiği ülkenin bölgelerinin listesi
- Şirketin kendi hayvanları mı yoksa sözleşmeli çiftliklerden gelen hayvanlar mı
- Yabancı Et İşletmesinin hayvan temin pazarlama planı ve politikası ile ilgili özet bilgi

10. Yabancı Et İşletmesi ihracat geçmişi :

- Ülkeleri, onay tarihlerini, ihracatına onay verilen ürün cinsleri, ilk ihracat yılını, en son gerçekleştirilen ihracat bilgilerini listeleysin. Her bir ülkeye gerçekleştirilen en son sevkiyata ait Veterinerlik Sağlık Sertifikalarının birer kopyasını eke koyunuz.

11. Yabancı Et İşletmesi'nin bir hizmet tesisi mi olduğunu yoksa şirket tarafından münhasıran mı kullanıldığını belirtiniz.

#### (B) YABANCI ET İŞLETMESİ'NİN YERİ VE YERLEŞİM PLANI

1. Yabancı Et İşletmesi'nin bulunduğu yerin tarifi

- Yabancı Et İşletmesi'nin bulunduğu yerin civarında nelerin bulunduğunu gösteren bir yerleşim planını eke koyunuz.
- Yabancı Et İşletmesi'nin hangi şehir veya kasabada olduğunu gösteren bir ülke haritasını eke koyunuz.

2. Yabancı Et İşletmesi yerleşim planı

- Aşağıda yer alan bölümlerin oklar ile renkli olarak gösterildiği bir yerleşim planını (planları) eke koyunuz.
- farklı operasyonların yapıldığı odalar
- Personel giriş ve çıkışları
- İşlem ve ürün akışları

### 3. Kullanılan malzeme ve tasarım

Kısaca açıklayınız :

- Zemin,
- Duvarlar,
- Tavanlar ve üst yapı;
- Aydınlatma ;
- Havalandırma sistemi ;
- Kesimhane / işlem alanlarına girişlerde ayak banyoları veya benzer dezenfeksiyon bölgeleri ;

#### **(C) SU TEMİNİ / BUZ**

1. Su kaynağı;
2. Klorlama ( EVET / HAYIR)  
Evet ise ppm olarak miktarını belirtiniz

#### 3. Bakteriolojik inceleme

Bacteriological Examination:

- Yöntem
- Sıklık
- Kayıt var mı? : ( EVET / HAYIR)

#### 4. Binadaki buz yapma makineleri : ( EVET / HAYIR)

EVET is makine kapasitesini belirtiniz, buz depolanma şeklini ve kapasitesini anlatınız  
HAYIR ise, ancak buz kullanılıyorsa buzun nereden temin edildiğini belirtiniz.

#### **(D) PERSONEL**

##### 1. Personel Bilgileri

Yabancı Et İşletmesi tarafından istihdam edilen uzman, teknik, genel hizmetler, vb personelinin sayısı, nitelikleri ve isimlerini belirtiniz.

##### 2. Tıbbi inceleme ve geçmiş

Çalışanlar tıbbi incelemeden geçiyorlar mı ve işe alınmadan önce bir gıda hazırlama tesisinde çalışmaya uygun olduklarına dair belge alıyorlar mı? (EVET / HAYIR)

Çalışanların yıllık sağlık kontrolleri ve kayıtları mevcut mu? : (EVET / HAYIR)

Çalışanların sağlık kayıtları mevcut mu? (EVET / HAYIR)

##### 3. Üniforma / giysiler

Üniforma : (EVET / HAYIR)

Botlar : (EVET / HAYIR)

Eldiven ve yüz maskeleri : (EVET / HAYIR)

Çamaşırhane (tesis içi ve anlaşmalı):

## (E) KESİMHANE

### 1. Ekipman

Kullanılan ekipmanların listesini eke koyunuz ( tip, marka ve üretici ismi)

### 2. Kesim Prosedürü

- Kesimi yapılan besi hayvanı / kanatlı / diğer hayvanlar ile ilgili işlem akış şemasını eke koyunuz. • Gerçekleştirilen işlemi kısaca anlatınız.
- Hat hızı :

### 3. Gıda Güvenliği Programları

Filipinler'e ihraç edilecek HACCP ( veya dengi uluslararası standart) Sertifikalı ürünlerin listesini veriniz.

HACCP ( veya dengi uluslararası standart) konseptine dayanıyor mu? (EVET / HAYIR)

EVET ise HACCP ( veya dengi uluslararası standart) planını eke koyunuz.

Testlerin kurum içinde mi yoksa bir hizmet Laboratuvarında mı yapıldığını belirtiniz.

Kurum içi ise tesisleri ve testleri açıklayınız:

Klavuz kopyasını eke koyunuz.

Örnek alma ve test prosedürleri

Ürünlerin ve ham maddelerin kabul / red kriterleri

### 4. Ürün geri çağırma ve izlenebilirlik sistemi

Kısa açıklama

### 5. Sanitizasyon Standartları Operasyon Prosedürleri (SSOP)

Kısa açıklama ;

SSOP faaliyetlerini uygulayan ve sürdüren kişilerin isimleri ve ünvanları

### 6. Günlük

- Vardiye sayısı
- Vardiya başına kesim kapasitesi (ton)
- Bir haftadaki çalışma günü sayısı

### 7. Kapasite

Yıllık toplan kesim / üretim kapasitesi (ton) :

### 8. Et Denetimi

- Resmi kurumlarca veya şirket tarafından
- Toplam denetçi sayısı, nitelikleri ve eğitimleri
- Vardiya başına denetçi sayısı
- Denetim prosedürleri; denetim kayotlarının bir kopyasını eke koyunuz.

### 9. Sıyırma / kesme odası

- Isı kontrol özelliği : ( EVET / HAYIR)

EVET ise sıcaklık max 12 C

- Üretim kapasitesi

10. Depolama tesisleri

- Kısa açıklama
- paketleme / kutulama malzemeleri için için
- kuru içerik maddeleri için için
- kimyasallar, dezenfektanlar ve diğer temizlik malzemeleri için için  
(son alınan kayıtların bir kopyasını eke koyunuz)

11. Chiller/Dondurucular

Sayı, tip ( statik, hava, blast, vb / amonya veya freon), kapasite

12. Sakatat elleçleme ve soğutma Prosedürleri

Kısa açıklama

13. Atık su arıtma / uzaklaştırma

- gıda olarak tüketilmeye müsait olmayan / kusurlu ürünlerin arıtma için sevk sistemi
- Atık su arıtma / uzaklaştırma sistemi
- Sıvı atık arıtma / uzaklaştırma sistemi
- Belirlenmiş atık alanı / bölgesi
- Katı ve sıvı atıkların günlük uzaklaştırma sıklığı

14. Haşere Kontrol Sistemi

Kısa Açıklama

#### **(F) SAĞLIK-DİNLENME / YIKAMA TESİSLERİ**

Kısa Açıklama

- Personel kantini (kantinleri)
- Tuvaletler:
- Soyunma Odaları
- Dolaplar
- Duşlar
- Dokunmadan çalışan musluk ve tuvalet sifonları
- Tek kullanımlık kağıt havlu ve el dezefektanları

(G) Destekleyici mahiyette **YABANCI ET İŞLETMESİ İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR, VIDEO, KASET, BROŞÜR, YILLIK RAPORLAR VE DİĞER İLGİLİ BİLGİLER** işbu soru formu ile birlikte gönderilebilir.

#### **(H) İŞLETME BEYANI**

Yukarıda yer alan bilgilerin doğru ve gerçek olduğunu beyan ederim.

Yukarıdaki bilgiyi veren kişinin ismi ve ünvanı

İmza ve Şirket Kaşesi

Tarih

---

**(I) ULUSAL YETKİLİ MAKAM ONAYI**

Şirket tarafından verilen yukarıda bilgileri onayladığımı ve sözkonusu bilgilerin doğru ve gerçek olduğunu beyan ederim.

Yukarıda bilgileri onaylayan Veteriner Hekimin ismi ve ünvanı

İmza ve Ulusal Yetkili Makam kaşesi

Tarih

Yabancı Et İşletmesi başvurusu ve doldurulmuş soru formu (EK B) ihraçatçı ülke Ulusal Yetkili Makamı tarafından iletilecektir.