

GIDA İŞLETMELERİNİN ONAY ALMAK AMACIYLA YAPACAKLARI BAŞVURU İŞLEMLERİ

Başvurular İl Müdürlüğüne yapılır!

Bilindiği üzere, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 30 uncu maddesinde “Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alınması zorunludur.” hükmü yer almaktadır. Yine aynı kanunun tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde, Onay; “Bu Kanun kapsamında **onayı zorunlu olan faaliyetler** ve ürünler için Bakanlıkça verilen izin veya ruhsatı” şeklinde tanımlanmıştır.

Onayı zorunlu faaliyetler; Bakanlığımızca 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile belirlenmiş, söz konusu yönetmelikte 07.01.2014 tarihinde yayınlanan değişiklik ile **Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği** kapsamındaki gıda işletmelerinden Ek-1’de sıralananlar ONAY KAPSAMINDA yer almaktadır.

Ek-1’de sıralanan onay işlemine tabi olan gıda işletmecileri; Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile **Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde** yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine haiz olduktan sonra faaliyete geçmeden önce, aşağıdaki başvuru ve beyannamesine gerekli belgeleri ekleyerek **İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne** başvuru yapmak zorundadırlar.

ONAY BELGESİ ALMAK İSTEYEN GIDA İŞLETMECİLERİNDEN İSTENEN

BİLGİ VE BELGELER

- 1- Dilekçe,
- 2- Aşağıda Örneği Bulunan Beyanname Genel Kısmı (okunaklı olması kaydıyla el ile veya bilgisayarla eksiksiz doldurulmuş; tahakkuk için mesaj gönderilecek bir cep telefonu ve mail adresi ile işletme beygir gücü ve personel sayısı mutlaka yer almalıdır.)
- 3- Aşağıda Örneği Bulunan Beyanname Özel Kısmı
- 4- İşletmenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş; su giderleri, personel hareketleri, ürün akış şeması, makine yerleşim planı gibi bilgileri içeren A3 boyutunda yerleşim krokisi: Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin Ek-7’inde belirtilen yerleşim krokisi teknik resim kurallarına göre çizilecek ve doğruluğu gıda işletmecisi tarafından tasdik edilecektir. Krokide belirtilmesi gereken odalar/bölümler, makine-ekipman yerleşimi, ürün akışları, drenaj kanalları ve atık su yönleri, sıhhi tesisat planı, personel hareketleri gibi bilgiler aynı krokide yer alabileceği gibi farklı krokiler şeklinde de düzenlenebilir.
- 5- İşletmede oluşan katı/sıvı/ gaz atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda belge: İşletmede bulunan katı/sıvı/gaz atıklar firmanın antetli kağıdında ayrı ayrı belirtilmeli ve bu atıkların uzaklaştırılma şekli, sıklığı ayrıntılı olarak açıklanmalıdır. Bu belge firma yetkilisi veya istihdamı zorunlu personel tarafından onaylanmalıdır. Atıklarla ilgili herhangi bir kuruluşla anlaşma yapılmış ise bununla ilgili belge ve dokümanlar yazı ekine konulmalıdır.

NOT: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına Dayalı Sisteminin (HACCP Sistemi) kurulması ve gerekli tüm dokümanların işletmede bulundurulması gerekmektedir.

GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ

GENEL KISIM

TARIM VE ORMAN İL MÜDÜRLÜĞÜNE

İSTANBUL

Aşağıda bilgilerimi beyan etmiş olduğum işletmemin onay işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

.....
Gıda İşletmecisi

Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih

İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğın Adı		
İşletmenin Ticaret Unvanı		
İşletmecinin Vergi Numarası		
İşletmenin Adresi	İli / İlçesi / Posta Kodu	
	Köy / Mahalle	
	Cadde / Sokak	
	Bina No / Semt	
	Gemi ise bağılı olduğu liman	
Telefon / Faks Numarası / E-posta Adresi		
İşletmenin	Makinelerinin Beygir Gücü	
	Toplam Personel Sayısı	
Çalıştırılması Zorunlu Personel	Adı Soyadı	
	Mesleği / Bölümü	
	T.C. Kimlik Numarası	
İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri	-.....saatleri arasıgün/hafta
İşletmenin faaliyet dönemi	Tüm yıl boyunca	()
	Mevsimsel	() Faaliyette olduğu ayları belirtiniz
Su Temini		() Şebeke Suyu () Kuyu Suyu () Diğer :

GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ
ÖZEL KISIM

İşletmecinin Adı-Soyadı/ İşletmenin Ticaret Unvanı ve Adresi:

İşletme Kategorisi	İşletme Faaliyeti⁽¹⁾	Hayvan türü⁽²⁾	Kurulu kapasite
I= Genel faaliyet gösteren işletmeler	Soğuk depo () Et ve et ürünleri () Süt ve süt ürünleri () Yumurta ve yumurta ürünleri () Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ()		
	Yeniden ambalajlama işletmesi () Et ve et ürünleri () Süt ve süt ürünleri () Yumurta ve yumurta ürünleri () Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ()		
	Toptan satış yeri ()		
	Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıda ()		
II= Evcil tırnaklıların eti	Kesimhane ()		
	Parçalama tesisi ()		
III= Kanatlı ve tavşanımsıların eti	Kesimhane ()		
	Parçalama tesisi ()		
IV= Çiftlik av hayvanları eti	Kesimhane ()		
	Parçalama tesisi ()		
V= Yaban av hayvanı eti	Av hayvanı eti işleme tesisi ⁽³⁾ ()		
	Parçalama tesisi ()		
VI= Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE	Kıyma üreten işletme ()		
	Hazırlanmış et karışımları üreten tesis ()		
	MAE üreten tesis ()		
VII= Et ürünleri (Ürünün detayı, hatırlatmalar kısmında belirtilecektir.)	İşleme tesisi () Hatırlatmalar:		
VIII= Çift kabuklu yumuşakçalar	Sevkiyat merkezi ()		
	Arındırma merkezi ()		
IX= Balıkçılık ürünleri	Fabrika gemisi ()		
	Donduruculu gemi ()		
	Taze balıkçılık ürünleri tesisi ()		
	İşleme tesisi ()		
	MAE üreten tesis ()		
	Toptan satış yeri ()		
	Mezat salonu ()		
X= Çiğ süt ve süt ürünleri	Toplama merkezi ()		
	İşleme tesisi ()		
XI= Yumurta ve yumurta ürünleri	Yumurta paketleme merkezi ()		
	Sıvı yumurta tesisi ()		
	İşleme tesisi ()		

XII= Kurbağa bacağı ve salyangoz (Ürünün detayı, hatırlatmalar sütununda yer alacaktır.)	İşleme tesisi ()		
XIII= Eritilmiş hayvansal yağ ve donyağı tortusu	Toplama merkezi ()		
	İşleme tesisi ()		
XIV= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsaklar	İşleme tesisi ()		
XV= Jelatin	İşleme tesisi ()		
XVI= Kollajen	İşleme tesisi ()		

İşletmenin soğuk hava deposu/depoları

	Depolanan hammadde/ara ürün/son ürün adı	Depo adedi	Depo hacmi (m ³)	Depolama kapasitesi (Ton)
Soğutma				
Soğuk muhafaza				
Dondurma				
Donmuş muhafaza				

1. Bu ekte belirtilen faaliyetlerle ilgili işletmede üretilen ürünlerin çeşitleri ile bu ürünlere ait kurulu üretim kapasiteleri (Ton/Yıl) detaylı şekilde beyanname ekinde yer almalıdır.
2. **Hayvan türü:** Ek-13'ün B tablosunda yer alan hayvan türleri ilgili olduğu yerde belirtilecektir.
3. **Av hayvanı eti işleme tesisi:** Yaban av hayvanlarının avlanmadan sonra av hayvanının ve etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesis.

‘GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ-ÖZEL KISIM’ın
düzenlenmesinde aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

- Kanatlı parçalama tesisi ise; III no.lu satır ve altta bulunan işletmenin soğuk hava depoları kısmı doldurulmalıdır.
- Kırmızı et parçalama tesisi ise II no.lu satır ve altta bulunan işletmenin soğuk hava depoları kısmı doldurulmalıdır.
- Kıyım, Hazırlanmış et karışımları (örn: köfte, soslu tavuk gb.)ve mae için VI no.lu satır işletmenin soğuk hava depoları kısmı doldurulmalıdır.
- Et ürünleri tesisi ise (sucuk, salam sosis, kavurma, fume dil gb ısıtma işlem, tütüleme vs gibi işlemlere maruz bırakılarak çiğ etin karakteristik özelliğini kaybetmiş ürünler için VII nolu satır işletmenin soğuk hava depoları kısmı doldurulmalıdır. Hatırlatmalar kısmında yapılacak son ürünler belirtilmelidir.
- Kurulu kapasite kısmı doldurulurken ton/yıl hesabı yapılmalı ve ekspertiz veya kapasite raporundan yararlanılmalıdır.
- Depolama kapasitesi kısmı doldurulurken ton hesabı yapılmalı ve ekspertiz veya kapasite raporundan yararlanılmalıdır.
- Hayvan türü kısmı ise aşağıda belirtilen hayvanların türüne göre harflendirmeye uygun doldurulmalıdır.

K= Kanatlılar

S= Sığır

M= Manda

KY= Koyun

KÇ= Keçi

DV= Deve

TVS= Tavşanımsılar

D= Domuz

yÇM= Evcil tırnaklılar dışındaki çiftlik kara memelileri. (Çiftlikte yetiştirilen geyik karaca, yaban domuzu)

UK=Uçamayan kuşlar (Devekuşu, rhea, emu gibi)

yK= Yabani kuşlar

yTVS= Yabani tavşanımsılar

yT= Yabani tırnaklılar

yKM= Yaban tırnaklılar ile yaban tavşanımsılar dışındaki yaban kara memelileri.

ONAY BELGESİ BAŞVURU ÜCRETLERİ

Onay belgesi düzenleme aşamasında, Bakanlığımızca 5996 sayılı kanunun 35 inci maddesi göre belirlenen ve Gıda İşletmecileri tarafından, başvuru sırasında İl Müdürlüğü Döner Sermayesine ödenmesi gerekmektedir.

Onay işlemlerinin ücretlendirilmesi, işletmenin kapasitesine göre yapılır.

Ödeme miktarları başvurunuzda beyan edilen cep telefonuna gelece mesaj sonrasında yatırılacaktır. <https://istanbul.tarimorman.gov.tr/Menu/54/Doner-Sermaye-Birim-Fiyat-Listesi> adresinden miktarlar öğrenilebilir.

Belge işlemleri ile hizmetlerden müracaat sırasında alınan bedeller; sertifika ve belgelerin tanzim edilmesinin uygun görülmemesi durumunda da hizmetin gerçekleşmesi nedeniyle iade edilmez.

Hem onay hem kayıt başvurusunda bulunan gerçek ve tüzel kişilerden birim fiyat listesinde farklı hizmet başlığı altında yer alan her bir başvuru için ayrı ayrı ücret alınır.

Onaya tabi işletmelerde, onay belgesine onay kapsamındaki başka bir faaliyet eklenmesi durumunda işletmenin güncel toplam kapasitesine göre başvuru ücretinin ½ oranında ücret alınır.

Onaya tabi işletmede adres değişikliği olması durumunda (taşınma gibi) onay numarası aynı kalsa dahi ücretlendirme güncel kapasitesi üzerinden tam ücret olarak alınır.

Tüm belgelerin nedeni ne olursa olsun değişikliklerinden başvuru ücretinin 1/2 oranında ücret alınır. Ancak;

- Kanun, Yönetmelik veya Bakanlığımız talimatlarıyla resen yapılan belge değişikliklerinde başvuru ücretinin 1/4 oranında ücret alınır.
- Belediyelerce resen yapılan adres değişikliklerinde başvuru ücretinin 1/4 oranında ücret alınır.

Kesimhane ve Parçalama tesisleride kapasiteye göre resmi kontrol ücreti alınmaktadır. Kesimhane ve parçalama tesisi aynı binada faaliyet göstermesi durumunda, her iki tesiste aynı resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirilmesi halinde resmi kontrol ücreti olarak kesimhane ücretinin tamamı, parçalama tesisinden de % 50 ücret alınır.

Mevzuata aykırı olması nedeniyle iade edilen dosyalardan alınan ücretler, mevzuata uygun hale getirilerek yeniden yapılacak müracaatlarda kullanılamayacağından, yeni yapılan müracaatlar için, son müracaat tarihindeki dosya ücreti alınacaktır.

Firma, başvuru dosyasını geri çekmesi halinde başvuru ücreti iade edilmeyecek ve bu ücret yeni başvuruya mahsup edilmeyecektir.

BAŞVURU SONRASI YAPILACAK İŞ VE İŞLEMLER

Sarlı Onay Belgesi Düzenlenmesi

Başvuru dosyası döner sermaye ödemesi yapıldıktan sonra incelemeye alınmaktadır. Başvuru dosyası; İl Müdürlüğümüzce, başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde incelenerek;

1) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, Müdürlüğümüz tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir.

2) Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru dosyası sahibine iade edilir.

3) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile **Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde** yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine ilişkin hükümlere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur. İşletmeden randevu alınarak tarih belirlenir.

4) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

a) İşletmenin uygun bulunmaması halinde işletmenin eksiklikleri belirtilerek başvuru dosyası gıda işletmecisine **iade edilir**.

b) İşletmenin uygun bulunması halinde gıda işletmesine işletme **şarlı onay belgesi ve işletme onay numarası** verilir.

Onay Belgesi Düzenlenmesi

İşletme, işletme şarlı onay belgesi ve işletme onay numarasının verilmesinden sonraki üç ay içerisinde gerçekleştirilen yerinde ikinci bir resmi kontrolde;

1) Gıda işletmesinin, Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile birlikte Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte geçen hükümleri karşıladığının belirlenmesi durumunda, işletme şarlı onay belgesi, işletme **onay belgesine çevrilir**.

2) İşletmede belirgin bir ilerleme kaydedilmiş olmasına rağmen mevzuat hükümlerinin tam olarak karşılanmadığının belirlenmesi durumunda, İl Müdürlüğümüz işletmenin şarlı onay süresini uzatabilir. Ancak şarlı onay süresi toplamda altı ayı geçemez.

a) Şarlı onayın uzatılması için verilen süre veya sürelerin sonunda işletmenin, mevzuat hükümlerini tam olarak karşıladığının belirlenmesi durumunda işletmeye verilmiş olan işletme şarlı onay belgesi, **işletme onay belgesine çevrilir**.

b) Uzatılan şarlı onay süresinin sonunda yapılan resmi kontrolde işletmenin, mevzuat hükümlerini tam olarak karşılamadığının Resmi Kontrol Görevlileri tarafından belirlenmesi durumunda **işletme şarlı onay belgesi iptal edilir ve işletmenin faaliyeti durdurulur**.

ONAYIN ASKIYA ALINMASI

Onaya tabi gıda işletmesinin onay şartlarının devam etmediğinin tespit edilmesi durumunda;

- 1- İl ve İlçe Müdürlüklerimiz kontrol görevlileri tarafından, insan sağlığı ve gıda güvenirliliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren durumlar dışında tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için gıda işletmecisine altı ayı aşmamak üzere süre verilir.
- 2- Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda işletmenin onayı askıya alınır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyeti durdurulur.
- 3- Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzlukları bir yıl içerisinde giderilmediği takdirde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası İl Müdürlüğümüz tarafından iptal edilir.
- 4- İl Müdürlüğümüz kontrol görevlileri, insan sağlığı ve gıda güvenirliliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren eksiklikler tespit ederse işletmenin onayını askıya alır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyetini durdurur.
- 5- Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzluklarının bir yıl içerisinde giderilmemesi halinde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası İl Müdürlüğümüz tarafından iptal edilir.
- 6- Onayı askıya alınan gıda işletmesi faaliyet gösteremez.

ONAY BELGESİNİN GEÇERLİLİĞİ

- 1) İşletme onay belgesi; üzerinde yazılı olan ticaret unvanı, gerçek veya tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir.
 - i) Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda işletme onay belgesi geçerliliğini kaybeder.
 - ii) Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında gerekli bilgi ve belgelerle birlikte işletme onay belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek üç ay içerisinde İl Müdürlüğümüze başvurur.
 - iii) İl Müdürlüğümüzce, uygun görülmesi durumunda onay belgesini yeniden düzenlenir.
- 2) Gıda işletmecisi,
 - i) İşletme onay belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde yayım yapan gazetelerden birine zayi ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,
 - ii) İşletme onay belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur.
 - iii) İl Müdürlüğümüzce, uygun görülmesi durumunda onay belgesini yeniden düzenlenir.
- 3) Gıda işletmecisi, faaliyetinin tamamını veya bir kısmını durdurduğunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Gıda işletmecisi, işletmesinin tamamını veya bir kısmını yeniden faaliyete geçirmek istemesi durumunda yetkili merci tarafından yerinde resmi kontrol yapılır ve uygun bulunması halinde işletmenin tamamının veya bir kısmının faaliyetine izin verilir.

EK-1: ONAY KAPSAMINDA YER ALAN İŞLETMELER

1- GENEL FAALİYET GÖSTEREN İŞLETMELER

- a) Muhafaza şartları sıcaklık kontrolünü gerektiren hayvansal gıdaları depolayan **müstakil soğuk depolar**
- b) Hayvansal gıdanın **yeniden ambalajlandığı** müstakil işletmeler (*ÖRNEK: peynir paketleme*)
- c) Hayvansal gıdanın, gıda işletmecilerine toptan satışının yapıldığı yerler
- ç) **Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren** gıdaların üretildiği yerler (*ÖREK:dondurulmuş mantı*)

2- EVCİL TIRNAKLI HAYVAN ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kesimhane
- b) Parçalama tesisi

3- KANATLI ETİ VE TAVŞANIMSI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kesimhane
- b) Parçalama tesisi

4- ÇİFTLİK AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kesimhane
- b) Parçalama tesisi

5- YABAN AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Av hayvanı eti işleyen tesisler
- b) Parçalama tesisi

6- KIYMA, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ ET ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kıyma üreten işletmeler
- b) Hazırlanmış et karışımları üreten işletmeler
- c) Mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler

7- ET ÜRÜNLERİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) İşleme tesisi

8- CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARI İŞLEYEN İŞLETMELER

- a) Sevkiyat merkezi
- b) Arındırma merkezi

9- BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İŞLEYEN İŞLETMELER

- a) Fabrika gemisi
- b) Dondurucu gemisi
- c) Taze balıkçılık ürünleri tesisi
- ç) İşleme tesisi
- d) Toptan satış yeri
- e) Mezat salonu

10- ÇIĞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ

- a) Toplama merkezi
- b) Süt işleme tesisi

11- YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ

- a) Yumurta paketleme tesisi
- b) Sıvı yumurta tesisi
- c) İşleme tesisi

12- KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLEYEN İŞLETMELER

- a) İşleme tesisi

13- DON YAĞI TORTUSU VE HAYVANSAL YAĞLARI İŞLEYEN RENDERİNG TESİSLERİ

- a) Toplama tesisi
- b) İşleme tesisi

14- İŞLENMİŞ MESANE, BAĞIRSAK VE İŞKEMBE ÜRETİMİ YAPAN İŞLETMELER

- a) İşleme tesisi

15- JELATİN ÜRETEN İŞLETMELER

- a) İşleme tesisi

16- KOLLAJEN ÜRETEN İŞLETMELER

- a) İşleme tesisi