



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY
GENERAL DIRECTORATE OF FOOD AND CONTROL

Türkiye Cumhuriyeti'nden Tayvan'a Sofralık Yumurta ve Yumurta Ürünleri İhracatı İçin Veteriner Sağlık Sertifikası
Veterinary Health Certificate For The Exportation Table Eggs and Eggs Products From The Republic Of Turkey Into Taiwan

Veterinary certificate to Taiwan / Tayvan için Veteriner Sertifikası

Part 1: details of dispatched consignment/Bölüm 1: Sevkiyata ait detaylar	I.1. Consignor / Gönderen: Name / Adı: Address / Adresi: Postal code/ Posta kodu Tel No:				I.2. Certificate reference number/ Sertifika referans numarası:		I.2.a.							
					I.3. Central Competent Authority / Merkezi yetkili otorite:									
					I.4. Local Competent Authority / Yerel yetkili otorite:									
	I.5. Consignee / Alıcı: Name / Adı: Address / Adresi: Postal code / Posta Kodu: Tel no:				I.6									
	I.7. Country of origin/ Orjin Ülkesi:		ISO Code/ ISO Kodu:		I.8. Region of origin/ Orjin Bölge		Code/ Kodu		I.9. Country of destination / Varış ülkesi:		ISO Code/ ISO Kodu:		I.10.	
									TR					
	I.11 Place of Origin / Orjin Yeri: Name / Adı: Approval Number/ Onay No: Address / Adresi Name / Adı: Approval Number/ Onay No: Address / Adresi				I.12.									
	I.13. Place of loading / Yükleme Yeri:				I.14 Date of departure / Çıkış tarihi:									
	I.15 Means of transport / Nakliye aracı Aeroplane ☐ Ship ☐ Railway Wagon ☐ Uçak Gemi Tren Vagonu Road vehicle ☐ Other ☐ Otoyol Aracı Diğer Identification / Kimliği: Documentary references / Doküman referansları:				I.16 Entry point in Taiwan : Tayvan'a girişi yeri: I.17									
	I.18 Description of commodity / Malın Tanımı:				I.19. Commodity (HS) code / Malın Kodu (HS):									
				I.20 Quantity/ Miktar:										
I.21 Temperature of product / Ürünün Isısı Ambient/ Oda sıcaklığı ☐ Chilled/ Soğutulmuş ☐ Frozen/ Dondurulmuş ☐				I.22. Number of Packages / Paket sayısı:										
I.23. Seal/container no/ Mühür/konteyner no :				I.24. Type of packaging / Paketlemenin türü:										
I.25 Commodities certified for / Mallar, Human consumption/ insan tüketimi için onaylıdır. ☐														
I.26.						I.27.For import or admission into Taiwan/ Tayvan'a ithalatı veya girişi için ☐								
I.28 Identification of the commodities / Malların Tanımı: Species (Scientific name) Türü (Bilimsel adı) Nature of commodity Malın niteliği Approval number of establishments Manufacturing plant İşletmelerin onay numarası Üretim tesisi Cold store Soğuk hava deposu Net weight Net ağırlık														

Part II: Certification/ Bölüm II: Sertifikasyon	II. Health Information/ Sağlık Bilgileri	II.a.Certificate reference No:/Sertifika referans No:	II.b.
	II.1. Hayvan Sağlığı Beyanı		
Animal Health Attestation			
I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the egg products described in this certificate were produced from eggs coming from an establishment which at the date of issue of the certificate is free from highly pathogenic avian influenza, and/ <i>Ben, aşağıda imzası olan resmi veteriner hekim, onaylarım ki; bu sertifikada tanımlanan yumurta ürünlerinin üretildiği yumurtaların geldiği işletme, bu sertifikanın düzenlendiği tarihte, yüksek patojenli avian influenzadan aridir ve</i>			
Either/Ya			
(1)II.1.1. [within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days.]/ <i>10 km yarıçaplı alan içinde, komşu ülke toprakları da dahil, en az 30 gün öncesinden beri herhangi bir yüksek patojenli avian influenza ya da Newcastle hastalığı vakası görülmemiştir.</i>			
Or/Ya da			
(1)II.1.1. [the egg products were processed:]/ <i>yumurta ürünleri aşağıdaki işlemlerden geçmiştir:</i>			
(1)either/(1)ya [liquid egg white was treated:]/ <i>sıvı yumurta beyazının gördüğü işlem:</i>			
(1) either/(1)ya [with 55,6 °C for 870 seconds.]/ <i>55,6 °C'de 870 saniye.</i>			
(1)or/(1)ya da [with 56,7 °C for 232 seconds.]/ <i>56,7 °C'de 232 saniye.</i>			
(1)or/(1)ya da [10% salted yolk was treated with 62,2°C for 138 seconds.]/ <i>10 tuzlanmış yumurta sarısı 62,2°C'de 138 saniye işlem görmüştür.</i>			
(1)or/(1)ya da [dried egg white was treated:]/ <i>kurutulmuş yumurta beyazının gördüğü işlem:</i>			
(1) either/(1)ya [with 67 °C for 20 hours.]/ <i>67 °C'de 20 saat.</i>			
(1)or/(1)ya da [with 54,4 °C for 513 hours.]/ <i>54,4 °C'de 513 saat.</i>			
(1)or/(1)ya da [whole eggs were at least treated:]/ <i>bütün yumurtanın gördüğü işlem, en az:</i>			
(1) either/(1)ya [with 60 °C for 188 seconds.]/ <i>60 °C'de 188 saniye.</i>			
(1)or/(1)ya da [completely cooked.]/ <i>tamamen pişirilmiş.</i>			
(1)or/(1)ya da [whole egg blends were at least treated:]/ <i>bütün yumurta karışımlarının gördüğü işlem, en az:</i>			
(1) either/(1)ya [with 60 °C for 188 seconds.]/ <i>60 °C'de 188 saniye.</i>			
(1)or/(1)ya da [with 61,1 °C for 94 seconds.]/ <i>61,1 °C'de 94 saniye.</i>			
II.1.2 The table eggs shall come from laying hen farms registered and approved by the competent authority(bearing approval number) and visited regularly by the state veterinarian./ <i>Sofralık yumurtalar, resmi veteriner hekim tarafından düzenli olarak ziyaret edilen ve yetkili makam tarafından onaylanan ve (onay numarası olan) kayıtlı yumurta tavuğu çiftliklerinden gelmektedir.</i>			
II.1.3 The table eggs shall be packed in registered and approved egg packing center by the competent authority (bearing approval number) and visited regularly by the state veterinarian./ <i>Sofralık yumurtalar, resmi veteriner hekim tarafından düzenli olarak ziyaret edilen ve yetkili makam tarafından onaylanan ve (onay numarası olan) kayıtlı yumurta paketleme merkezinde paketlenmiştir.</i>			
II.1.4 The egg packing center shall be equipped with appropriate chilling system and storage room shall be capable marinating any required temperature. The center shall use potable water./ <i>Yumurta paketleme merkezi, uygun soğutma sistemi ile donatılmıştır ve depolama odası, herhangi bir sıcaklığa uyarlanaabilecek kapasitededir. Merkezde, içme suyu kullanılmaktadır.</i>			
II.1.5 The egg packing center shall be equipped with a proper identification system for eggs easily excluding eggs detected unfit for human consumption and an appropriate tracing back system./ <i>Yumurta paketleme merkezi, insani amaçlı tüketim için uygun görülmeyenleri tespit ederek yumurtaları kolay bir şekilde ayırmayı sağlayacak düzgün bir tanılama sistemi ve uygun bir geri izleme sistemi ile donatılmıştır.</i>			
II.1.6 Labeling of eggs and packages shall be performed properly including expiration date (42 days after production date)/ <i>Yumurtaların ve paketlerin etiketlenmesi son kullanma tarihini (üretim tarihinden 42 gün sonra) içerir, düzgün bir şekilde yapılmaktadır.</i>			
II.1.7 The eggs shall be transported in new or appropriately sanitized packaging materials./ <i>Yumurtalar, yeni ve uygun bir şekilde sterilize edilmiş paketleme materyallerinde nakliye edilmektedir.</i>			
II.1.8 The eggs shall be fit for human consumption and free from any external dirt./ <i>Yumurtalar insani amaçlı tüketim için uygun ve dışarıdan gelen kire bulaşmamıştır.</i>			
II.1.9 The means of transport employed for transporting eggs shall be equipped with appropriate chilling system and disinfected before embarkation./ <i>Yumurtaları nakliye etmek için tahsis edilen nakliye araçları, uygun soğutma sistemi ile donatılmıştır ve yükleme öncesi dezenfekte edilmiştir.</i>			

		II.a.Certificate reference No./ <i>Sertifika referans No:</i>		II.b.	
II.1.10 Microbiological criteria for table egg shall be complied with followin table./ <i>Sofralık yumurtalar için mikrobiyolojik kriterler aşağıda belirtilen tablo ile uyumludur.</i>					
Test	N	c	m	M	
Total count (toplam sayım) (1 g)	5	3	5 x 10 ⁴	5 x10 ⁵	
Salmonella (25 g)	5	0	Negative	-	
Staphylococcus aureus Coagulase + (1 g)	5	0	Negative	-	
*All microbiological tests shall be performed in an approved laboratory/(<i>tüm mikrobiyolojik testler, onaylanmış bir laboratuvarda gerçekleştirilmiştir.</i>)					
II.2 Public Health Attestation/ <i>Halk Sağlığı Beyanı</i> I, the undersigned official veterinarian/official inspector declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No178/2002, No852/2004 and No 853/2004 and hereby certify that the egg products described in this certificate have been obtained in accordance with those requirements, and in particular that:./ <i>Ben, aşağıda imzası olan resmi veteriner hekim/resmi denetçi, 178/2002/EC sayılı, No 852/2004/EC ve 853/2004/EC sayılı Yönetmeliklerin ilgili hükümlerini bildiğimi beyan ederim ve bu sertifikada tarifi yapılan yumurta ürünlerinin bu hükümlerdeki şartlara uygun olarak elde edildiğini onaylarım. Ve özellikle:</i>					
II.2.1 they come from (an) establishments implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004/852/2004/EC sayılı Yönetmeliğe uygun, HACCP ilkelerine dayalı bir program uygulayan işletme(ler)den gelmektedirler.					
II.2.2 they have been produced from raw material which meets the requirements of Section X, Chapter II(II) of Annex III to Regulation (EC) No853/2004;/853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, X. Kısım, Bölüm II(II)'sinde yer alan şartları karşılayan ham maddeden üretilmişlerdir.					
II.2.3 they have been manufactured in compliance with the hygiene requirements laid down in Section X, Chapter II(III) of Annex III to Regulation (EC) No853/2004;/853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, X. Kısım, Bölüm II(III)'ünde yer alan hijyen şartlarına uygun olarak imal edilmişlerdir.					
II.2.4 they satisfy the analytical specifications in Section X, Chapter II(IV) of Annex III to Regulation (EC) No853/2004 and the relevant criteria in Regulation (EC) No2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;/853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, X. Kısım, Bölüm II(IV)'ünde yer alan analitik özellikleri ve gıda için mikrobiyolojik kriterlere dair 20073/2005/EC sayılı Yönetmelikte yer alan ilgili kriterleri sağlamaktadır.					
II.2.5 they have been marked with an identification mark in accordance with Section I of Annex II and Section X, Chapter II(V) of Annex III to Regulation (EC) No853/2004;/853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek II, I.Kısımına ve Ek III, X. Kısım, Bölüm II(V)'e uygun olarak tanımlayıcı bir işaretle işaretlendiler.					
II.2.6 the guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled./ 96/23/EC sayılı Direktifin özellikle 29. Maddesine uygun olarak sunulan kalıntı planlarıyla canlı hayvanlar ve ürünleri kapsayan garantiler yerine getirilmiştir.					
Notes/Notlar : This certificate is intended for table eggs and egg products for human consumption./ <i>Bu sertifika, insan tüketimi amaçlı olan yumurta ürünleri içindir.</i>					
Part I:/Bölüm I: -Box I.7: Provide name and ISO Code of the Country./ <i>Madde I.7. Ülkenin adını ve ISO Kodunu belirtiniz.</i> -Box I.11: Name, address and approval number of the establishments of dispatch./ <i>Madde I.11: Yükleme yapılan işletmenin adı, adresi ve onay numarası.</i> -Box I.15: Registration number (railway wagons or containers and road vehicles), flight number (aircraft) or name (ship). In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration number and where there is a serial number of the seal it must be indicated in box I.23. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the entry point of the Taiwan./ <i>Madde I.15: Kayıt numarasını (tren vagonu veya konteynır ve kamyon), uçuş numarasını (uçak) veya adı (gemi). Konteyner veya kutu içindeki sevkiyatlar için, toplam sayıları ve kayıt numaraları ile mühürün seri numarası I.23. maddede belirtilmelidir. Yükleme ve boşaltma olması durumunda, gönderen Tayvan'a giriş noktasını bilgilendirmelidir.</i> -Box I.19: use the appropriate Harmonised System (HS) code 04.07,04.08,35.02 or 21.06.10./ <i>Madde I.19: Uygun Kodu (HS) kullanınız: 04.07,04.08,35.02 or 21.06.10</i> -Box I.28: Nature of commodity: specify the egg content percentage/ <i>Madde I.28: Malın niteliği: ihtiva ettiği yumurta oranını belirtiniz.</i>					
Part II:/Bölüm II: (¹)Delete as appropriate/ <i>Uygun şekilde siliniz.</i> -The colour of the signature shall be different to that of the printing. The same rule applies to stamps other than those embossed or watermark./ <i>İmza, yazı renginden farklı bir renkte olmalıdır. Aynı kural soğuk damga ve filigran dışındaki mühürler için de uygulanır.</i>					
Official Veterinarian / <i>Resmi veteriner hekim</i> Name (in capitals) / <i>İsim (Büyük harflerle):</i> Date / <i>Tarih:</i> Stamp / <i>Mühür:</i>					
Qualification and title/ <i>Yetkisi ve ünvanı:</i> Signature / <i>İmza:</i>					