

**Direction générale de l'alimentation
Service du pilotage de la performance sanitaire et de
l'international
BEPT
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955**

Instruction technique

DGAL/SPPSI/2025-799

04/12/2025

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 7

Objet : TURQUIE Enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène

Destinataires d'exécution

DRAAF
DD(CS)PP

Résumé : Procédure d'urgence d'enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène.

I. CONTEXTE

A compter du 1er janvier 2026, les produits des catégories lait et produits laitiers, poissons et produits aquacoles, gélatine et collagène dont les codes douaniers sont détaillés à l'annexe I ne pourront être exportés vers la Turquie que si les établissements dans lesquels ils ont été produits ont transmis les informations requises aux autorités turques et sont enregistrés par ces autorités turques. Si les établissements ne sont pas enregistrés, les marchandises seront bloquées à la frontière.

Définitions de « établissements dans lesquels ils ont été produits » : tous les établissements de production mentionnés au point traitant de l'« identification des marchandises » dans le certificat d'exportation qui accompagne les produits.

Les informations à transmettre consistent en un questionnaire à compléter par l'opérateur et complété par la DD(ETS)PP qui en assure le suivi (ANNEXE III). Ce document ainsi que les pièces jointes sont ensuite transmis par la DGAL aux autorités turques.

II. PROCEDURE D'URGENCE DE GESTION DES DOCUMENTS NECESSAIRES A L'ENREGISTREMENT

L'application de cette nouvelle procédure par les autorités turques est fixée au 1^{er} janvier 2026. Les dossiers des établissements exportateurs doivent avoir été instruits par la Turquie avant tout export. Les dossiers complets de demande d'enregistrement seront envoyés aux autorités turques par la DGAL au fil de l'eau pour instruction.

Compte tenu de ces échéances, une procédure allégée d'instruction et de transfert des documents a été mise en place par la DGAL et FAM. La présente instruction a pour objet d'expliquer cette procédure.

Après le 15 janvier, cette procédure sera remplacée par une procédure classique de demande d'enregistrement qui sera portée comme tous les dossiers d'agrément et d'enregistrement dans la base Expadon2 « module agrément. »

L'annexe II de cette IT présente les listes des établissements enregistrés dans TRACES NT et exportant vers la Turquie pour chaque catégorie de marchandises.

En tant qu'autorité compétente (DD(EST)PP), il vous est demandé de compléter dès maintenant pour les établissements listés dans l'annexe II et concernant votre département, l'annexe III de la présente instruction.

A noter que pour constituer un dossier complet (*PRELIMINARY INFORMATION FORM FOR EN*), les opérateurs doivent aussi transmettre un document spécifique directement à FranceAgriMer (export@franceagrimer.fr). Ce document n'est pas inclus dans la présente instruction ; les opérateurs sont informés via leur interprofession qu'ils doivent le récupérer directement auprès de FAM.

IMPORTANT pour COMPLÉTER L'ANNEXE III : Les items de contrôle demandés par les autorités turques doivent être renseignés par oui ou non. **Afin de faciliter le remplissage de cette grille, vous trouverez en annexe IV des informations nécessaires pour renseigner ce document. L'agrément UE des entreprises concernées doit permettre de satisfaire l'ensemble des exigences du tableau. Un point d'attention indiqué dans cette annexe en jaune concerne les process qui peuvent être différents en fonction du type de marchandises.**

Ce document doit être signé par un **vétérinaire officiel**, un tampon avec la mention « Vétérinaire Officiel » et un sceau officiel (Marianne humide) doivent y être apposés.

Pour chaque établissement, il convient de nommer le fichier informatique de ce document : **NOM DE L'ENTREPRISE_N° D'AGREMENT** et de le renvoyer sur la boîte institutionnelle export.dgal@agriculture.gouv.fr en indiquant dans sujet/objet du courriel **TURQUIE_ENREGISTREMENT DES ETABLISSEMENTS** (en majuscules) **NOM de l'ENTREPRISE**.

La DGAL se charge ensuite de l'envoi du dossier des établissements après la compilation par FranceAgriMer des 2 documents opérateur et DD(ETS)PP aux autorités turques.

III. CERTIFICATION A PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2026

A partir du 1^{er} janvier 2026, un certificat sanitaire d'exportation ne sera délivré que pour les marchandises produites dans des établissements pour lesquels une demande d'enregistrement aura été envoyée aux autorités turques.

Toutefois, l'envoi d'une demande d'enregistrement d'un établissement aux autorités turques ne garantit pas que l'enregistrement de cet établissement ait été finalisé par les autorités turques.

Si l'établissement de production mentionné sur le certificat est situé en France, l'agent certificateur peut vérifier que l'établissement en question est bien repris sur la liste publiée sur le site turc. <https://trois.tarimorman.gov.tr>.

Si l'établissement de production mentionné sur le certificat sanitaire est situé dans un autre Etat membre ou dans un pays tiers, à charge de l'opérateur d'apporter la preuve que l'établissement est enregistré auprès des autorités turques (par exemple au moyen d'une déclaration des autorités de l'EM/pays tiers en question indiquant que l'opérateur est bien listé par les autorités turques ou en démontrant la reprise sur une liste pour la Turquie publiée sur le site de cet EM/ce pays tiers ou des autorités turques).

Vous voudrez bien me faire part à l'adresse export.dgal@agriculture.gouv.fr de toute difficulté dans la mise en œuvre de cette instruction.

Pierre Primot
Sous-directeur de l'Europe, de l'international et
de la gestion intégrée du risque

ANNEXE I

LISTE DES CODES DOUANIERS DES MARCHANDISES CONCERNÉES		
CODE DOUANIER	DESCRIPTION DU CODE DOUANIER	ENREGISTREMENT PAR LES AUTORITÉS TURQUES
POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES PRÉPARATIONS DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES OU D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES		
0208.90.70.00.00	Cuisses de grenouille	Tous
0302	Poissons, frais ou réfrigérés, à l'exclusion des filets de poissons et autres viandes de poissons du no 0304:	Tous
0303	Poissons congelés, à l'exclusion des filets de poissons et autres viandes de poissons du no 0304:	Tous
0304	Filets de poissons et autres viandes de poissons (même hachées), frais, réfrigérés ou congelés :	Tous
0305	Poissons séchés, salés ou en saumure ; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage :	Tous
0306	Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; crustacés fumés, même décortiqués, même cuits avant ou pendant le fumage ; crustacés, en coques, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure :	Sauf vivants
0307	Mollusques, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; mollusques fumés, même décortiqués, même cuits avant ou pendant le fumage :	Sauf vivants
0308	Invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; invertébrés aquatiques fumés autres que les crustacés et les mollusques, même cuits avant ou pendant le fumage	Sauf vivants
0309	Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, propres à l'alimentation humaine	Tous
1504	Graisses et huiles et leurs fractions, de poissons ou de mammifères marins, même raffinées, mais non chimiquement modifiées:	Tous
1516	Graisses et huiles animales, végétales ou microbiennes et leurs fractions, partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, même raffinées, mais non autrement préparées :	Uniquement huile de poisson / acides gras oméga-3
1518	Graisses et huiles animales, végétales ou microbiennes et leurs fractions, cuites, oxydées, déshydratées, sulfurées, soufflées, polymérisées à la chaleur sous vide ou sous gaz inerte ou autrement modifiées chimiquement, à l'exclusion de celles du no 1516; mélanges ou préparations non comestibles de graisses ou d'huiles animales, végétales ou microbiennes ou de fractions de différentes graisses ou huiles du présent chapitre, non dénommés ni	Uniquement huile de poisson
1603	Extraits et jus de viande, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques :	Tous
1604	Préparations et conserves de poissons ; caviar et succédanés de caviar préparés à partir d'œufs de poisson :	Tous

1605	Crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés :	Tous
PRODUITS LAITIERS		
0401	Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants :	Tous
0402	Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants	Tous
0403	le yogourt; babeurre, lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits	Tous
0404	Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants ; produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs	Tous
0405	Beurre et autres graisses et huiles provenant du lait ; pâtes à tartiner laitières :	Tous
0406	Fromage et caillé	Tous
1702	Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose chimiquement purs, à l'état solide ; sirops de sucre sans addition d'aromatisants ou de colorants ; miel artificiel, même mélangé avec du miel naturel ; caramel	Uniquement le lactose et les mélanges contenant du lactose destiné à la consommation humaine
2105	Crèmes glacées et autres glaces comestibles, même contenant du cacao	Uniquement s'il contient des produits d'origine animale.
3501	Caséines, caséinates et autres dérivés de caséines ;	Tous
3502	Albumines (y compris les concentrés de deux ou plusieurs protéines de lactosérum, contenant en poids plus de 80 % de protéines de lactosérum calculées sur matière sèche), albuminates et autres dérivés de l'albumine :	Uniquement l'albumine de lait
3504	Peptones et leurs dérivés ; autres substances protéiques et leurs dérivés, non dénommés ni compris ailleurs; poudre de peau, même	Uniquement protéines de lait
GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE		
3503	Gélatine (y compris la gélatine en feuilles de forme carrée ou rectangulaire, même ouvrée en surface ou colorée) et dérivés de la gélatine ; iichtyocolle; autres colles d'origine animale, à l'exclusion des colles à base de caséine du no 3501:	Uniquement Gélatine, dérivés de la gélatine
9602.00.00.10.00	Gélules (Capsules) de gélatine	Uniquement les gélules (capsules) vides de gélatine destinées à la consommation humaine
COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE		
3504	Peptones et leurs dérivés ; autres matières protéiques et leurs dérivés, non dénommés ni compris ailleurs ; poudre de peau, traitée ou non au chrome	Uniquement le collagène
3917 10	Tubes, tuyaux et leurs accessoires (joints, coudes, brides, par exemple), en matières plastiques	Uniquement les boyaux de collagène

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities
59.359.200	CONHEXA LOGISTICS - DUNFROST-DUNFRESH	PORT 5850/5865 RTE DES CARAIBES	59279 Loon-Plage	General activity establishment Fishery products	Cold Stores
68.066.002	CAPSUGEL FRANCE	10 RUE TIMKEN	68000 Colmar	General activity establishment Fishery products	Re-wrapping Establishment
94.065.523	FRET INTERNAT RAPIDE SERV TRAN - SEAFRIGO AIRFREIGHT	MIN 2 QUAI DE BOULOGNE	94150 Rungis	General activity establishment Fishery products	Cold Stores
94.065.528	FRET INTERNAT RAPIDE SERV TRAN - SEAFRIGO AIRFREIGHT	SOGARIS - BAT N - Place de la logistique	94150 Rungis	General activity establishment Fishery products	Cold Stores
33.167.006	LAFFORT	11 rue aristide Berges	33270 Floirac	General activity establishment Fishery products	Re-wrapping Establishment
91.689.007	FOOD PARTNERS FRANCE	2 BOULEVARD DE L'EUROPE	91160 Wissous	General activity establishment Fishery products	Cold Stores

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities
06.122.002	ALLIANCE O	1 ZAC DE SAINT ESTEVE ROUTE DE LA BARONNE	06640 Saint-Jeannet	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
17.058.057	SPECIALES GILLARDEAU SARL	BAIE DE SINCHE	17560 Bourcefranc-le-Chapus	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
67.482.004	ESCAL ESCARGOT D'ALSACE	6 RUE DE LA MINOTERIE	67000 Strasbourg	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant Processing Plant
29.233.001	GROUPE BIGARD	ZI DE BERGOSTIOU	29300 QUIMPERLE	Fishery products	Processing Plant
35.240.053	MARIE-LUXE	ZA DES CORMIERS RUE DU GROS GUILLAUME	35650 LE RHEU	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
62.667.125	COPALIS INDUSTRIE	220 RUE DU PETIT PORT	62480 LE PORTEL	Fishery products	Processing Plant
29.039.020	NEPTUNE GASTRONOMIE	ZI DU ROUDOUIC	CONCARNEAU	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant Processing Plant
92.036.027	LA MAISON NORDIQUE	20 RUE THOMAS EDISON 20-22	92230 Gennevilliers	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
34.336.503	GROUPE BARBA	ZAC LA MERIDIENNE RUE KONRAD ADENAUER ZAC LA MERIDIENNE	34420 Villeneuve-lès-Béziers	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
974.07.040	ARMAS PECHE	DARSE DE PECHE - MAGASIN 10 PORT OUEST BP 2012	97823 Le Port Cedex	Fishery products	Factory Vessel
56.121.005	CINQ DEGRES OUEST	22 BD JEAN PIERRE CALLOCH	56100 Lorient	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant Processing Plant
22.255.001	CITE MARINE	MALABRY	22210 La Prénessaye	Fishery products	Processing Plant
56.094.004	CITE MARINE	CARREFOUR INDUSTRIEL DU PORZO	56700 Kervignac	Fishery products	Processing Plant
62.667.121	CONEGAN	82 RUE DES FLOBARTS	62480 Le Portel	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
62.894.101	CONEGAN	Conegan, Z.I. de la Trésorerie	62126 Wimille	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
76.685.001	CORNIC-NOVAMER	3 ZONE ARTISANALE 3 RTE DE SASSETOT 3 ZONE ARTISANALE	76540 Thérouldeville	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
13.117.001	Crusta C	Av de l'Europe Voie d'Italie	13127 Vitrolles	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant Processing Plant
32.160.021	CRUSTA C	ZI BUCONIS RTE DE TOULOUSE ZI BUCONIS	32600 L'Isle-Jourdain	Fishery products	Processing Plant
62.073.002	CRUSTA C	ZONE ACTIPARC 180 ALLEE DU FORTIN	62580 Bailleul-Sir-Berthoult	Fishery products	Processing Plant
62.160.112	CRUSTA C	39 RUE GEORGES HONORE	62200 Boulogne-sur-Mer	Fishery products	Processing Plant
62.160.025	DEMARNE LS	2 RUE DE SOLFERINO	62200 Boulogne Sur Mer	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
62.160.142	Demarne	5 rue d'alsace	62200 Boulogne-sur-Mer	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
94.065.203	DEMARNE	5 RUE DES CLAIRES 94569 RUNGIS CEDEX FRANCE	94150 Rungis	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
94.065.413	DEMARNE	6 ALL CENTRALE	94150 Rungis	Fishery products	Wholesale Market Fresh Fishery Products Plant
62.160.707	FISH IS LIFE / COMPTOIR OCEANIQUE	10 RUE DE MARENGO	62200 Boulogne-sur-Mer	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
974.07.039	LES ARMEMENTS REUNIONNAIS	DARSE DE PECHE - MAGASIN 10 PORT OUEST BP 2012	97420 Le Port	Fishery products	Factory Vessel
16.028.001	LES ATELIERS DU GOUT	4 RTE DE LA CROIX DU RAT	16300 Barbezieux-Saint-Hilaire	Fishery products	Processing Plant
56.151.001	LES ATELIERS DU GOUT	ZI DE KERGUILLOTEN	56920 Noyal-Pontivy	Fishery products	Processing Plant
76.482.001	LES ATELIERS DU GOUT	ZI DE DOUXMESNIL ZI DE DOUXMESNIL	76550 Offranville	Fishery products	Processing Plant
83.054.001	MADERN PLATS CUISINES	ZONE D ENTREPRISE 75 RUE DU DR ROUX ZONE D ENTREPRISE LA FARLEDE	83210 La Farlède	Fishery products	Processing Plant
56.121.179	NUEVA PESCANOVA FRANCE	1 RUE INGENIEUR VERRIERE 1-3 RUE CHALUTIER DE LA TANCHE	56100 Lorient	Fishery products	Processing Plant
62.160.121	NUEVA PESCANOVA FRANCE	4 RUE DE CONSTANTINE	62200 Boulogne-sur-Mer	Fishery products	Processing Plant

62.160.189	PLATE-FORME D'INNOVATION NOUVELLES VAGUES (PFI NOUVELLES VAGUES) - NOUVELLES VAGUES - LABORATOIRE ET TECHNOLOGIES	15-17 RUE DE MAGENTA	62200 Boulogne-sur-Mer	Fishery products	Processing Plant
59.355.102	POMONA	3 RUE DE L EUROPE	59160 Lille	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
64.445.313	POMONA	ZONE INDUSTRIELLE INDUSGARLE AV ALFRED NOBEL	64000 Pau	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
				Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
67.482.018	POMONA	10 RUE DU MARCHE GARE MIN CRONENBOURG	67000 Strasbourg	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
64.483.003	POMONA	ZI DE JALDAY	64500 Saint-Jean-de-Luz	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
21.171.005	POMONA - POMONA TERREAZUR	PARC EXCELLENCE 2000 3 AV DE STRASBOURG PARC EXCELLENCE 2000	21800 Chevigny-Saint-Sauveur	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
33.063.020	POMONA - POMONA TERREAZUR	QUAI DE PALUDATE MIN DE BRIENNE	33800 Bordeaux	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
69.283.048	POMONA - POMONA TERREAZUR	ZONE ARTISANALE LA PASSELIERE RUE JACQUES DE VAUCANSON ZA LA PASSELIERE	69780 Mions	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
74.006.003	POMONA - POMONA TERREAZUR	ZAC PARC D ACTIVITE CAILLE	74350 Allonzier-la-Caille	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
76.410.005	POMONA - TERREAZUR	9 RUE BERTHELOT	76150 Maromme	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
83.054.002	POMONA - TERREAZUR	POLE AGRO ALIMENTAIRE BATIMENT C POLE AGRO ALIMENTAIRE BAT C RUE PIERRE GILLES DE GENNES	83210 La Farlède	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
91.689.009	POMONA - TERREAZUR	2 RUE DE LA CROIX BRISEE ZAC DU HAUT DE WISSOUS II	91320 Wissous	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
94.065.496	POMONA - TERREAZUR	1 RUE DES GLACIERES	94150 Rungis	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
35.207.004	POMONA-TERREAZUR	ZA LA RIVIERE SUD-CS 40025 3 RUE PAUL RICARD	35530 Noyal-sur-Vilaine	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
13.014.008	Pomona - Terreazur	Euroflory parc 200 rue Alfred Kastler Euroflory parc - CS 50300	13130 Berre-l'Étang	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
974.07.001	SAPMER	DARSE DE PECHE - MAGASIN 10 PORT OUEST BP 2012	97823 Le Port Cedex	Fishery products	Factory Vessel
974.07.043	SAPMER	DARSE DE PECHE - MAGASIN 10 PORT OUEST BP 2012	97823 Le Port Cedex	Fishery products	Factory Vessel
974.07.045	SAPMER - Navire Cap Horn	DARSE DE PECHE - MAGASIN 10 PORT OUEST BP 2012	97420 Le Port	Fishery products	Factory Vessel
47.091.015	SASU CITE GOURMANDE	AGROPOLE ENTREPRISES AGROPOLE	47310 Estillac	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant
49.035.001	SAUMEXTRA	ECOPOLE ANJOU LOIRE 21 3 RUE DU CHAMP DE MONTIGNY ECOPOLE ANJOU LOIRE 21	49080 Bouchemaine	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant Processing Plant
14.047.031	SAS FRIAL	HAMEAU DE BELLEFONTAINE RTE D AUDRIEU	14400 Bayeux	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant Processing Plant
FR 14.258.103 CE	SAS FRIAL	Parc d'activité Expansia	14700 Falaise	Fishery products	Processing Plant
17.218.004	TIPIAK PLATS CUISINES SURGELES	RTE DE CHARRON	17230 Marans	Fishery products	Processing Plant
29.058.020	TIPIAK Plats Cuisinés Surgelés	ZA DE PARK C'HASTEL	29170 Fouesnant	Fishery products	Processing Plant
44.089.002	TIPIAK TRAITEUR PATISSIER	ZI DE LA CROIX BLANCHE	44260 Malville	Fishery products	Processing Plant
44.162.019	TIPIAK TRAITEUR PATISSIER	1 RUE DU CHENE LASSE	44800 Saint-Herblain	Fishery products	Processing Plant
62.474.100	UNIMA FRAIS	ZI DE LANDACRES BD STRASBOURG	62360 Isques	Fishery products	Processing Plant

50.602.001	LABORATOIRE DIELEN	ZONE PRODUIMER PORT DES FLAMANDS ZONE PRODUIMER	50110 Cherbourg-en-Cotentin	Fishery products	Processing Plant
29.057.512	POLARIS	LA GRANDE HALTE	29940 La Forêt-Fouesnant	Fishery products	Processing Plant
92.036.027	LA MAISON NORDIQUE	20 RUE THOMAS EDISON 20-22	92230 Gennevilliers	Fishery products	Fresh Fishery Products Plant

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities
17.452.121	HUITRES GEAY	RUE DES BRUNETTES	17390 La Tremblade	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
17.058.057	SPECIALES GILLARDEAU SARL	BAIE DE SINCHE	17560 Bourcefranc-le-Chapus	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
35.240.053	MARIE-LUXE	ZA DES CORMIERS RUE DU GROS GUILLAUME	35650 LE RHEU	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
35.078.045	MYTILEA	LE PORT EST	35960 Le Vivier-sur-Mer	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre
17.058.116	HUITRES LAMBERT	RTE DE DAIRE	17560 Bourcefranc-le-Chapus	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
17.058.073	ROUMEGOUS ET FILS	BAIE DE SINCHE	17560 Bourcefranc-le-Chapus	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
17.058.286	Sarl Huitres Cocollos	Route de Daire	17560 Bourcefranc-le-Chapus	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre
17.058.308	SARL HUITRES COCOLLOS	RUE DU PETIT PORT	17560 Bourcefranc-le-Chapus	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre
17.151.003	CHIRON FILS	LE PORT	17600 L'Éguille	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
35.049.002	SARL LES PARCS ST KERBER	L AURORE	35260 Cancale	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre Production zone
34.143.664	SANCHEZ GUY EXPEDITION	MAS DE RETOUR	34140 Mèze	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre Production zone
35.299.003	BRETAGNE HUITRES PRODUCTION	Bâtiment n°6, Les Nielles	35350 Saint-Méloir-des-Ondes	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
17.093.016	EARL JEAN MICHEL MASSE ET FILS	PRISE DU POITOU 4 RUE DE LA FONTAINE	17480 Le Château-d'Oléron	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
35.049.001	LES VIVIERS D'ARMOR	L'AURORE	35260 Cancale	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
29.236.501	LES HUITRES CADORET	LA PORTE NEUVE	29340 Riec-sur-Bélon	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre Purification Centre
76.217.128	COQ MAREE	QUAI GUYNEMER 13 CRS DAKAR QUAI GUYNEMER	76200 Dieppe	Live bivalve Molluscs Fishery products	Dispatch centre

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities
46.029.002	ANDROS SNC	ZONE INDUSTRIELLE	46130 Biars-sur-Cère	Dairy Products	Processing Plant
68.347.001	ANTONY ELEVEUR DE FROMAGES SAS	5 RUE DE LA MONTAGNE	68480 Vieux-Ferrette	Dairy Products	Processing Plant
22.136.001	ARMOR PROTEINES	5 RUE DE CALOUET	22600 Loudéac	Dairy Products	Processing Plant
35.257.001	ARMOR PROTEINES	LE PONT SAINT-BRICE EN COGLES 19 B RUE DE LA LIBERATION	35460 Maen-Roch	Dairy Products	Processing Plant
41.269.007	BEL	7 BD DE L INDUSTRIE	41100 Vendôme	Dairy Products	Processing Plant
59.580.030	BLEDINA	RUE REMY GOETGHELUCK	59114 Steenvoorde	Dairy Products	Processing Plant
08.370.001	CANELIA ROUVROY POUDRE	RTE DEPARTEMENTALE 978	08150 Rouvroy-sur-Audry	Dairy Products	Processing Plant
53.084.014	CELIA-LAITERIE DE CRAON	1-3 1 CHE DE LA CHAUSSEE AUX MOINES	53400 Craon	Dairy Products	Processing Plant
50.139.001	ELVIR - ELLE & VIRE PRODUITS LAITIERS	2 ROUTE NEUVE	50890 Condé-sur-Vire	Dairy Products	Processing Plant
44.072.001	EURIAL INGREDIENTS ET NUTRITION	LIEU DIT LA GASSUN	44410 Herbignac	Dairy Products	Processing Plant
50.363.001	EURIAL INGREDIENTS ET NUTRITION	MOYON 740 ROUTE DE L'AUBANNERIE	50860 Moyon-Villages	Dairy Products	Processing Plant
12.176.006	EUROSERUM	1065 RUE DE CANTARANNE	12850 Onet-le-Château	Dairy Products	Processing Plant
57.060.003	EUROSERUM	RUE DE LA LAITERIE	57670 Bénestroff	Dairy Products	Processing Plant
70.421.001	EUROSERUM	ROUTE DE VILLERS	70170 Port-sur-Saône	Dairy Products	Processing Plant
29.179.092	EVEN SANTE INDUSTRIE	TRAON BIHAN	29260 Ploudaniel	Dairy Products	Processing Plant
61.096.001	FLECHARD LAITERIE DU PONT MORIN	ZI LA CHAPELLE D'ANDAINE	61140 Rives-d'Andaine	Dairy Products	Processing Plant
53.097.002	FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE	6 BD BEL	53600 Évron	Dairy Products	Processing Plant
72.264.001	Fromageries Bel production France	ROUTE DU MANS LA TOURNERIE	72300 Sablé-sur-Sarthe	Dairy Products	Processing Plant
12.203.026	FROMAGERIE PAPILLON	4 IMPASSE DE LA ROUTE DE TIERGUES LAURAS	12250 Roquefort-sur-Soulz	Dairy Products	Processing Plant
62.041.085	INGREDIA	51 AVENUE FERNAND LOBBEDEZ	62000 Arras	Dairy Products	Processing Plant
62.767.030	INGREDIA	ZONE INDUSTRIELLE RTE D OSTREVILLE	62130 Saint-Pol-sur-Ternoise	Dairy Products	Processing Plant
14.342.001	ISIGNY SAINTE-MERE	2 RUE DU DOCTEUR BOUTROIS	14230 Isigny-sur-Mer	Dairy Products	Processing Plant
62.448.034	LA CHARLOTTE	2 BD PARC ACTIVITE DE LANDACRES	62360 Hesdin-l'Abbé	Dairy Products	Processing Plant
80.001.002	LACTINOV ABBEVILLE	ZONE INDUSTRIELLE RTE DE VAUCHELLES 80100 Abbeville	80100 Abbeville	Dairy Products	Processing Plant
55.545.001	LACTO SERUM FRANCE	ZONE INDUSTRIELLE BALEYCOURT BALEYCOURT ZONE INDUSTRIELLE	55100 Verdun	Dairy Products	Processing Plant
35.288.001	LAITERIE DE SAINT MALO	9 RUE CLOS DU NOYER	35400 Saint-malo	Dairy Products	Processing Plant
67.478.001	MARS WRIGLEY CONFECTIONERY FRANCE	RTE DE SAVERNE	67790 Steinbourg	Dairy Products	Processing Plant
02.103.001	NESTLE FRANCE	RUE DES FABRIQUES	02450 Boué	Dairy Products	Processing Plant
08.097.001	NESTLE FRANCE	AV JEAN JAURES	08400 Challerange	Dairy Products	Processing Plant
14.200.308	NESTLE HEALTH SCIENCE FRANCE	12 RUE MARECHAL MONTGOMERY	14480 Creully sur Seulles	Dairy Products	Processing Plant
80.253.001	NUTRIBIO	ZI DE ROUVAL	906000 Doullens	Dairy Products	
76.402.001	NUTRISET	CHE DEPARTEMENTAL 267 HAM DU BOIS RICARD	76710 Malaunay	Dairy Products	Processing Plant
02.668.001	RAFFOLE	4 PL DES PRELETS	02120 Sains-Richaumont	Dairy Products	Processing Plant
71.448.001	REGILAIT	102 RTE DEPARTEMENTALE 906	71118 Saint-Martin-Belle-Roche	Dairy Products	Collection Centre
70.130.001	FROMAGERIE MILLERET	10 12 RTE DE CHOYE	70700 Charcenne	Dairy Products	Processing Plant
70.002.001	SASU PATURAGES COMTOIS - PATURAGES COMTOIS	RUE DE LA FORMAGERIE	70500 Aboncourt-Gesincourt	Dairy Products	Processing Plant
29.105.002	SILL DAIRY INTERNATIONAL	LD 25 B RUE AUGUSTE BARTHOLDI	29400 Landivisiau	Dairy Products	Processing Plant
56.246.007	SOCIETE FROMAGERE DE PONTIVY	RUE CHARLES LE TELLIER	56300 Le Sourn	Dairy Products	Processing Plant
35.239.001	SOCIETE FROMAGERE DE RETIERS	FROMY	35240 Retiers	Dairy Products	Processing Plant
49.276.001	SOCIETE INDUSTRIELLE DE SAINT FLORENT	1 RTE DU PONT DE VALLEE ST FLORENT LE VIEIL	49410 Mauges-sur-Loire	Dairy Products	Processing Plant
35.131.001	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE	PLACE DE LA GARE	35590 L'Hermitage	Dairy Products	Processing Plant
56.246.001	SOCIETE LAITIERE DE PONTIVY	RUE CHARLES LE TELLIER	56300 Le Sourn	Dairy Products	Processing Plant
35.239.030	SOCIETE LAITIERE DE RETIERS	FROMY	35240 Retiers	Dairy Products	Processing Plant
53.147.001	STE LAITIERE DE MAYENNE	413 RUE DU TERRAS	53100 Mayenne	Dairy Products	Processing Plant
56.185.004	VALIA	ZAC DU MOURILLON RUE LAVOISIER ZAC DU MOURILLON	56530 Quéven	Dairy Products	Processing Plant
16.277.001	GRAND OUCHE	20 RUE DE LA GRANDE OUCHE	16200 Réparsac	Dairy Products	Processing Plant
17.434.002	ARMOR PROTEINES	AVENUE FRANCOIS MITTERRAND	17700 Surgères	Dairy Products	Processing Plant

53.181.001	SOFIVO	9 LA PIROTERIE	53220 Pontmain	Dairy Products	Processing Plant
79.066.001	SOFIVO	4 ROUTE DU MOULIN DE DOUIN	79220 Champdeniers-Saint-Denis	Dairy Products	Processing Plant
71.371.003	LAB-SERVICE SAS	455 ZONE ARTISANALE DU VERDIER	71960 La Roche-Vineuse	Dairy Products	Processing Plant
79.061.001	LAITERIE TERRE DE SEVRE	5 AV DE NIORT	79370 Celles-sur-Belle	Dairy Products	Processing Plant
79.109.001	LAITERIE TERRE DE SEVRE	76 PLACE DE L' EGLISE	79410 Échiré	Dairy Products	Processing Plant
02.110.001	LACTINOV BRAINE	ZONE D'ACTIVITES DES WAILLONS 9 RUE CLAUDE RECLUS	02220 Braine	Dairy Products	Processing Plant
85.019.001	EURIAL	BELLEVILLE SUR VIE BD DE L'INDUSTRIE	85170 Bellevigny	Dairy Products	Processing Plant
79.077.001	EURIAL	27 RUE DU RIVAUT	79160 Beugnon Thireuil	Dairy Products	Processing Plant
86.068.001	EURIAL	3 LE PUITS POURRET	86510 Chaunay	Dairy Products	Processing Plant
86.092.001	EURIAL	3 PL DU CHAMP DE FOIRE	86220 Dangé-Saint-Romain	Dairy Products	Processing Plant
27.190.001	SOCIETE DE LA FROMAGERIE BOURSIN		27120 Croisy-sur-Eure	Dairy Products	Processing Plant
39.198.001	FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE	74 RUE DU MONT ROLAND	39100 Dole	Dairy Products	Processing Plant
39.300.222	BEL	120 BD JULES FERRY	39000 Lons-le-Saunier	Dairy Products	Processing Plant
39.300.001	FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE	120 BD JULES FERRY	39000 Lons-le-Saunier	Dairy Products	Processing Plant
53.147.002	FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE	ZI DE BRAS RUE DE PARIGNE	53100 Mayenne	Dairy Products	Processing Plant
41.269.004	FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE	7 BD DE L INDUSTRIE	41100 Vendôme	Dairy Products	Collect Centre Processing Plant
56.047.003	TILIZ - TILIZ A	9 ZA LES CINQ CHEMINS	56580 Crédin	Dairy Products	Processing Plant
62.817.030	HAAGEN DAZS ARRAS SNC	TILLOY LES MOFFLAINES 155 RTE DE CAMBRAI	62217 Tilloy-lès-Mofflaines	Dairy Products	Processing Plant
35.068.006	OLGA	LA GALMANDIERE	35220 Châteaubourg	Dairy Products	Processing Plant

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities
76.351.104	SEAFRIGO LOGISTIQUE	RUE DU PONT VII	76600 Le Havre	Dairy Products	Cold Stores
27.428.003	AJINOMOTO FROZEN FOODS FRANCE	RTE DE PONT DE L'ARCHE	27110 Le Neubourg	Dairy Products	Cold Stores
94.065.122	FROMI RUNGIS	6 RUE DU POITOU	94150 Rungis	Dairy Products	Cold Stores
94.065.522	LEOFRESH	2 QUAI DE BOURGOGNE	94596 Rungis	Dairy Products	Cold Stores
94.065.528	FRET INTERNAT RAPIDE SERV TRAN - SEAFRIGO AIRFREIGHT	BAT N - PLACE DE LA LOGISTIQUE	94150 Rungis	Dairy Products	Cold Stores
94.065.040	CEVA AIR & OCEAN INTERNATIONAL_SDV RUNGIS	ZONE EURODELTA 13 BOULEVARD DU DELTA	94150 Rungis	Dairy Products	Cold Stores
35.068.006	OLGA	LA GALMANDIERE	35220 Châteaubourg	Dairy Products	Cold Stores

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities	Remarks
16.015.309	ROUSSELOT ANGOULEME SAS	RUE DE ST MICHEL A ANGOULEME	16000 Angoulême	Collagen	Processing Plant	
50.109.003	LIS France	73 RUE DE LA GARE	50510 Cérences	Collagen	Processing Plant	
56.015.002	SOCIETE DE PROTEINES INDUSTRIELLES	LD LE FLACHEC	56230 Berric	Collagen	Processing Plant	
56.121.064	INST TECHNI DEVELOP PRODUITS MER	2 RUE BATELIERE	56100 Lorient	Collagen	Processing Plant	
62.667.125	COPALIS INDUSTRIE	220 RUE DU PETIT PORT	62480 Le Portel	Collagen	Processing Plant	
81.105.010	GELATINES WEISHARDT - WEISHARDT INTERNATIONAL	ROND POINT GEORGE JOLIMAITRE	81300 Graulhet	Collagen	Processing Plant	
89.242.001	NUTRISENS MALIGNY	ZONE INDUSTRIELLE	89800 MALIGNY	Collagen	Processing Plant	

Approval number	Nom	Street	City	Catégorie	Activities	Remarks
13.103.011	LYOFAL - SYNERLAB LYOFAL	ZA de la Gandonne Rue du Remoulaire	13300 Salon-de-Provence		Processing Plant	
14.338.001	SA PATRELLE	ZONE ARTISANALE CHE DE TROUSSEAUVILLE	14510 Houlgate		Processing Plant	
16.015.309	ROUSSELOT ANGOULEME SAS	RUE DE ST MICHEL A ANGOULEME	16000 Angoulême		Processing Plant	
35.087.002	CORNILLE	LES GUICHARDIERES	35500 Cornillé		Processing Plant	
59.492.002	SOC LASSELIN GILBERT	8 RUE DE LA CHAPELLE D ERRE	59161 Ramillies		Processing Plant	
59.508.112	DUMORTIER	ZA DES LIONS PARC DU LION	59223 Roncq		Processing Plant	
61.414.013	SOLEVAL FRANCE	RTE D ALENCON	61400 Saint-Langis-lès-Mortagne		Processing Plant	
67.447.001	FEYEL & ARTZNER	RUE JEAN PIERRE CLAUSE	67300 Schiltigheim		Processing Plant	
81.105.010	GELATINES WEISHARDT - WEISHARDT INTERNATIONAL	ROND POINT GEORGE JOLIMAITRE LA FABRIE	81300 Graulhet		Processing Plant	
81.105.085	GELATINES WEISHARDT	RUE MAURICE WEISHARDT	81300 Graulhet		Processing Plant	
84.054.002	ROUSSELOT ISLE SUR LA SORGUE SAS	CHE DE MOULIN PREMIER	84800 L'Isle-sur-la-Sorgue		Processing Plant	
84.031.010	MCCORMICK FRANCE	99 AV DES MARCHES	84200 Carpentras		Processing Plant	

**MINIMUM TECHNICAL, HYGIENICAL AND INFRASTRUCTURAL REQUIREMENTS WHICH AN
ESTABLISHMENT SHOULD HAVE/
PRESCRIPTIONS TECHNIQUES, HYGIENIQUES ET INFRASTRUCTURELLES MINIMALES QUE
L'ÉTABLISSEMENT DOIT RESPECTER**

PARTIE 1	YES/OUI	NO/NON
A- GENERAL CONSIDERATIONS /CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES		
a) Is the establishment set up in a place that will not lead to the contamination and pollution ? / L'établissement est-il installé dans un endroit qui n'entraînera pas de contamination et de pollution ?		
b) Is the establishment clean and in good condition? Does it have a regular maintenance and re airs? <i>L'établissement est-il propre et en bon état ? A-t-il un entretien régulier et des réparations ?</i>		
c) Have the necessary arrangements been made for the evacuation of rain and wash water? <i>Les dispositions nécessaires ont-elles été prises pour l'évacuation de la pluie et de l'eau de lavage ?</i>		
d) Have all connections of the external facade of the building, including corrugated structures, been constructed in a way to prevent the housing of birds, insects and rodents? <i>Tous les raccordements de la façade extérieure du bâtiment, y compris les structures ondulées, ont-elles été construites de manière à empêcher l'installation d'oiseaux, d'insectes et de rongeurs ?</i>		
e) Has the design and plan of the rooms where the food is prepared, subjected to treatment or processed been designed in a way to enable the practices of good food hygiene including the protection against the contamination during processes and between processes including the rooms where transport vehicles are situated? <i>La conception et l'aménagement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ont-ils été conçus de manière à permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, y compris la protection contre la contamination pendant et entre les processus, y compris dans les locaux où se trouvent les véhicules de transport ?</i>		
f) Does the establishment prevent or minimize the airborne contamination? <i>L'établissement prévient-il ou minimise-t-il la contamination aérienne ?</i>		
g) Has the establishment been constructed in a way to prevent the concentration, drop, dirt and mildew accumulation / <i>L'établissement a-t-il été construit de manière à empêcher la condensation, les chutes, la saleté et l'accumulation de moisissure ?</i>		
h) Has the establishment been constructed in a way to prevent the contact with toxic substances and not to allow the particles to fall into the food? / <i>L'établissement a-t-il été construit de manière à empêcher le contact avec des substances toxiques et à ne pas laisser les particules tomber dans les aliments ?</i>		
i) For use in necessary cases, are there separate washing units for food apart from hand-washing units? <i>Si nécessaire, existe-t-il des unités de lavage séparées pour les aliments, en plus des unités de lavage des mains ?</i>		
j) Have the sinks and other equipment used for washing of food been designed in a way easily cleanable and disinfectable/ <i>Les éviers et autres équipements utilisés pour le lavage des aliments ont-ils été conçus d'une manière facilement nettoyable et désinfectable ?</i>		
k) Have the toilets been designed not to open directly into the rooms where the food is processed? / <i>Les toilettes ont-elles été conçues pour ne pas s'ouvrir directement dans les dans les pièces où les aliments sont transformés ?</i>		
l) Does the identification mark exist in accordance with the food legislation? / <i>La marque d'identification existe-t-elle conformément à la législation alimentaire ?</i>		
m) Is the food protected against contamination during all stages of production, processing and distribution ? / <i>L'aliment est-il protégé contre la contamination à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution ?</i>		

n) Have necessary measures been taken in the establishment not to use raw materials or components which make the final product inappropriate for human consumption in the production of manufactured products (parasites, pathogenic microorganisms, toxins, etc.)/ <i>L'établissement a-t-il pris les mesures nécessaires pour ne pas utiliser de matières premières ou de composants qui rendent le produit final impropre à la consommation humaine dans la production de produits manufacturés (parasites, micro-organismes pathogènes, toxines, etc.)?</i>		
B - FLOOR-WALL-CEILING STRUCTURE- STRUCTURE SOLS-MURS PLAFONDS	YES/OUI	NO/NON
a) Have the wall surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable if necessary / <i>Les surfaces des murs ont-elles été conçues sous une forme solide, facilement nettoyable et désinfectable si nécessaire ?</i>		
b) Have the wall surfaces been made of waterproof, non-absorbent, washable and non- toxic materials/ <i>Les surfaces des murs ont-elles été faites de matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques ?</i>		
c) Does the wall have a smooth surface up to a certain height appropriate for operations? / <i>Les murs ont-ils une surface lisse jusqu'à une certaine hauteur appropriée pour les opérations ?</i>		
d)) Have the floor surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable <i>Les surfaces des sols ont-elles été conçues sous une forme solide, facilement nettoyable et désinfectable?</i>		
e) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage ? / <i>Les surfaces des sols ont-elles été faites de matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques ?</i>		
f) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage? <i>Les surfaces des sols ont-elles été conçues pour permettre un drainage adéquat ?</i>		
g) Have the ceilings or the inner surface of the roof where the ceiling does not exist and construction elements or equipment in the roof or ceiling been constructed in a way to prevent the dirt accumulation, concentration, development of unwanted mold and to prevent the particles to fall into the food/ <i>Les plafonds ou la surface intérieure du toit, là où il n'y a pas de plafond, ainsi que les éléments de construction ou les équipements situés dans le toit ou le plafond ont-ils été conçus de manière à empêcher l'accumulation et la concentration de saletés, le développement de moisissures indésirables et la chute de particules dans les aliments ?</i>		
C- WASTEWAY CHANNELS AND DRAINAGES- CANALISATIONS ET DRAINAGES DES EFFLUENTS	YES/OUI	NO/NON
a) Has the drainage system been designed to avoid the risk of contamination?/ <i>Le système de drainage des effluents a-t-il été conçu pour éviter le risque de contamination?</i>		
b) In the case that drainage channels are fully or partially open, have these channels been designed in a way to prevent the flow of waste from contaminated areas to clean areas and especially towards or inside the areas where the food is treated which constitutes a high risk to the end consumer / <i>Dans le cas où les canaux de drainage sont totalement ou partiellement ouverts, ces canaux ont-ils été conçus de manière à empêcher le flux de déchets des zones contaminées vers des zones propres et en particulier vers ou à l'intérieur des zones où les denrées alimentaires sont traitées, ce qui constitue un risque élevé pour le consommateur final?</i>		
C- DOORS AND WINDOWS -PORTES ET FENÈTRES	YES/OUI	NO/NON
a) Have all doors been made of cleanable, disinfectable, smooth and non-absorbent materials / <i>Toutes les portes ont-elles été faites de matériaux nettoyables, désinfectables, lisses et non absorbants ?</i>		
b) Have windows and other openings been built in such a way to prevent the accumulation of dirt? / <i>Les fenêtres et autres ouvertures ont-elles été construites de manière à empêcher l'accumulation de saleté ?</i>		
c) Does the equipment which can be easily removed with cleaning purposes exist on windows opening to outdoor environment in order to prevent the entry of insects and rodents, where necessary? <i>Existe-t-il, le cas échéant, des équipements pouvant être facilement retirés à des fins de nettoyage sur les fenêtres donnant sur l'extérieur afin d'empêcher l'entrée d'insectes et de</i>		

d) Does the gates of raw material acceptance and final product exit have a system like the articulated system in order to prevent contamination ? / <i>Les portes d'entrée des matières premières et de sortie des produits finis sont-elles équipées d'un système articulé afin d'éviter toute contamination ?</i>		
D- VENTILATION / AIR CONDITIONING -VENTILATION / CLIMATISATION	YES/OUI	NO/NON
a) Have appropriate and adequate natural or mechanical ventilation systems been available? <i>Existe-t-il des systèmes de ventilation naturelle ou mécanique appropriés et adéquats ?</i>		
b) If any, have mechanical ventilation schemes been designed in a way to provide airflow from clean areas to dirty areas and not to direct the air circulation towards the desks ? / <i>Le cas échéant, les systèmes de ventilation mécanique ont-ils été conçus de manière à assurer une circulation d'air des zones propres vers les zones sales et à ne pas diriger la circulation d'air vers les bureaux ?</i>		
c) Has the ventilation system been placed in a way to access easily to filters and parts that need to be cleaned and replaced and not to have gap on the edge/ <i>Le système de ventilation a-t-il été installé de manière à permettre un accès facile aux filtres et aux pièces qui doivent être nettoyées et remplacées, sans laisser d'espace sur les bords ?</i>		
E- LIGHTING SYSTEM -SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the adequate, natural and / or artificial lighting which will not affect the product, that will not change the natural structure and color of the product been / <i>Dispose-t-il d'un éclairage adéquat, naturel et/ou artificiel, qui n'affectera pas le produit et ne modifiera pas sa structure et sa couleur naturelles</i>		
b) Have all lamps been encapsulated to avoid falling glass fragments in case of breakage? Have all lamps been safeguarded by using damage-resistant covers? <i>Toutes les lampes ont-elles été encapsulées pour éviter la chute de fragments de verre en cas de bris? Toutes les lampes ont-elles été protégées en utilisant des couvercles résistants aux dommages ?</i>		
F- REQUIREMENTS RELATED TO EQUIPMENT- EXIGENCES RELATIVES AUX ÉQUIPEMENTS	YES/OUI	NO/NON
a) Has the equipment been arranged so as to allow for adequate cleaning of itself and the surrounding area ? / <i>L'équipement a-t-il été aménagé de manière à permettre un nettoyage adéquat de lui-même et de la zone environnante ?</i>		
b) Have the tools and equipment been designed in a corrosion-resistant, easily cleanable and disinfectable way, and in a way to minimize the risk of contamination ? / <i>Les outils et équipements ont-ils été conçus de manière à être résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, et à minimiser le risque de contamination ?</i>		
c) Including surfaces in areas where the food is subjected to the treatment, have all surfaces in contact with food been made of solid, easily cleanable, smooth, corrosion-resistant and non-toxic materials? <i>Y compris les surfaces dans les zones où les aliments sont soumis au traitement, toutes les surfaces en contact avec les aliments ont-elles été faites de matériaux solides, faciles à nettoyer, lisses, résistants à la corrosion et non toxiques?</i>		
d) Does adequate equipment and a separate area / department exist for the cleaning, disinfection and storage of working tools and equipment, where necessary? <i>Existe-t-il un équipement adéquat et un espace/service séparé pour le nettoyage, la désinfection et le stockage des outils et équipements de travail, si nécessaire ?</i>		
e) Is there appropriate equipment for the washing of food? / <i>Existe-t-il un équipement approprié pour le lavage des aliments ?</i>		
f) Has the adequate hot and cold-water connection been available in the area where food is washed? / <i>Une alimentation en eau chaude et froide adéquate est-elle disponible dans la zone où les aliments sont lavés ? où les aliments sont lavés?</i>		
G-TRANSPORT- TRANSPORT	YES/OUI	NO/NON
a) Have the vehicles or containers used for transporting food been clean and maintained well according to the disinfection? / <i>Les véhicules ou conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ont-ils été nettoyés et entretenus correctement conformément aux règles de désinfection ?</i>		

b) Have necessary measures been taken to enable that vehicles and / or vessels within containers are not used for transporting any material other than food? / <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises pour que les conteneurs contenus dans des véhicules et/ou navires ne soient pas utilisés pour transporter des matières autres que des denrées alimentaires ?</i>		
c) In the event that the food and substances other than food or different food are transported simultaneously and together, is it ensured the separation of the products? / <i>Dans le cas où des denrées alimentaires et des substances autres que des denrées alimentaires ou des denrées alimentaires différentes sont transportées simultanément et ensemble, la séparation des produits est-elle assurée ?</i>		
d) Are vehicles and / or containers effectively cleaned between loading and disinfected when necessary? / <i>Les véhicules et/ou conteneurs sont-ils nettoyés efficacement entre chaque chargement et désinfectés lorsque cela est nécessaire ?</i>		
e) Is the food placed in vehicles and / or containers in a way to minimize the risk of contamination? / <i>Les aliments sont-ils placés dans les véhicules et/ou les conteneurs de manière à minimiser le risque de contamination ?</i>		
e) Have transport vehicles been designed in a way to maintain the food at a suitable temperature and to allow for monitoring the said temperature? / <i>Les véhicules de transport ont-ils été conçus de manière à maintenir la nourriture à une température appropriée et à permettre le contrôle de ladite température ?</i>		
G- HEAT TREATMENT -TRAITEMENT THERMIQUE	YES/OUI	NO/NON
a) Does the heat treatment method applied raise the temperature applied to each side of the product processed within the time period given and does it prevent the contamination of food? <i>La méthode de traitement thermique appliquée augmente-t-elle la température appliquée à chaque côté du produit transformé dans le délai imparti et empêche-t-elle la contamination des aliments ?</i>		
b) Are the related main parameters particularly such as the temperature, the pressure and the closure at the facility being followed and recorded regularly? <i>Les principaux paramètres connexes, tels que la température, la pression et la fermeture de l'installation, sont-ils surveillés et enregistrés régulièrement ?</i>		
c) Does the method used comply with the internationally accepted standards such as pasteurization, ultra-high temperature (UHT) or sterilization? / <i>La méthode utilisée est-elle conforme aux normes internationalement reconnues telles que la pasteurisation, l'ultra haute température (UHT) ou la stérilisation?</i>		
d) In the case that the food is kept at low temperatures; is the food immediately cooled to the temperature appropriate for health following the heat treatment process or alter the final preparation stage, if any heat treatment has not been applied? <i>Dans le cas où la nourriture est conservée à basse température ; la denrée alimentaire est-elle immédiatement refroidie à la température appropriée pour la santé après le processus de traitement thermique ou après la phase de préparation finale, si aucun traitement thermique n'a été appliqué ?</i>		
e) Is the dissolution of the frozen food performed at appropriate temperatures in a way to minimize the risk of reproduction of pathogenic microorganisms or the formation of toxins in food and not to pose any risk to health? / <i>La décongélation des aliments surgelés est-elle effectuée à des températures appropriées de manière à minimiser le risque de reproduction de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines dans les aliments et à ne présenter aucun risque pour la</i>		
H-PACKING AND PACKAGING/ EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT		
a) Has the material used for packing and packaging been made of a material which is not a source of contamination? / <i>Les matériaux utilisés pour l'emballage et le conditionnement sont-ils fabriqués à partir d'un matériau qui ne constitue pas une source de contamination ?</i>		
b) Is there a space where the packing material will be stored in a way not to be exposed to the contamination risk? / <i>Existe-t-il un espace où les matériaux d'emballage seront stockés de manière à ne pas être exposés au risque de contamination?</i>		

c) For cans and glass jars used for packing and packaging transactions, is the integrity of the structure and the cleanliness of the containers ensured? / <i>Pour les boîtes de conserve et les bocaux en verre utilisés pour les opérations d'emballage et de conditionnement, l'intégrité de la structure et la propreté des contenants sont-elles assurées?</i>		
d) Has the reusable packing and packaging material used for food been designed in a way to be cleaned and disinfected easily where necessary? / <i>Les matériaux d'emballage et de conditionnement réutilisables utilisés pour les denrées alimentaires ont-ils été conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés si nécessaire?</i>		
I- WASTE-DECHETS		
a) Have the food waste, by-products not consumed as food and other waste been disposed of quickly in order to prevent the accumulation of waste in environments where the food is situated? / <i>Les déchets alimentaires, les sous-produits non consommés comme aliments et les autres déchets ont-ils été éliminés rapidement afin d'éviter l'accumulation de déchets dans les environnements où se trouvent les aliments ?</i>		
b) Have the food waste, by-products not consumed as food and other waste been collected and stored in closable containers or by using an alternative system ? / <i>Les déchets alimentaires, les sous-produits non consommés comme aliments et les autres déchets ont-ils été collectés et stockés dans des conteneurs fermables ou à l'aide d'un autre système ?</i>		
c) Have the waste stores been designed in a way to be kept clean and to provide protection from animals and insects where necessary? / <i>Les dépôts de déchets ont-ils été conçus de manière à rester propres et à offrir une protection contre les animaux et les insectes lorsque cela est nécessaire ?</i>		
d) Is an waste removed from the atmosphere in a hygienic manner according to the related legislation and in a way not to harm the environment? (Direct or indirect source of contamination must be prevented/ <i>Les déchets sont-ils éliminés des lieux de manière hygiénique, conformément à la législation en vigueur et sans nuire à l'environnement ? (Il convient d'éviter toute source directe ou indirecte de contamination).</i>		
J- UTILITY WATER AND / OR ICE PRODUCTION/ EAU DE CONSOMMATION ET/OU PRODUCTION DE GLACE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the potable water or clean water been provided in order to eliminate the contamination on the outer surface of the food? / <i>De l'eau potable ou de l'eau propre est-elle disponible afin d'éliminer la contamination à la surface extérieure des aliments ?</i>		
b) Has sufficient quantities of drinking water which is always ready to use been provided? / <i>Des quantités suffisantes d'eau potable prête à l'emploi sont-elles disponibles ?</i>		
c) In the case of using clean water for the whole fishery products, have the facilities and procedures been created relating to the supply of clean water to prevent the contamination of food? / <i>Dans le cas où de l'eau propre est utilisée pour l'ensemble des produits de la pêche, des installations et des procédures ont-elles été mises en place pour l'approvisionnement en eau propre afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires ?</i>		
d) When the impotable water is used for fire control, steam production, cooling and other similar purposes, have the necessary measures been taken in order to ensure the circulation of this water in a separate marked system as needed and to prevent the contact of impotable water with the potable water system and to prevent the mixing of impotable water into the potable water?/ <i>Lorsque l'eau non potable est utilisée pour la lutte contre les incendies, la production de vapeur, le refroidissement et d'autres usages similaires, les mesures nécessaires ont-elles été prises afin d'assurer la circulation de cette eau dans un système distinct et signalé comme tel, et afin d'empêcher tout contact entre l'eau non potable et le système d'eau potable et d'éviter tout mélange d'eau non potable dans l'eau potable ?</i>		
e) In the event that recycled water is used for processing or as a component, have the necessary measures been taken against the risk of contamination ? / <i>Dans le cas où de l'eau recyclée est utilisée pour le traitement ou comme composant, les mesures nécessaires ont-elles été prises pour prévenir le risque de contamination</i>		

f) When the heat treatment is applied to the food in hermetically sealed containers, have the necessary measures been taken in order to ensure that the water used to cool the containers after heat treatment is not a source of contamination for the food/ <i>Lorsque le traitement thermique est appliqué aux denrées alimentaires dans des récipients hermétiquement fermés, les mesures nécessaires ont-elles été prises pour garantir que l'eau utilisée pour refroidir les récipients après le traitement thermique ne constitue pas une source de contamination pour les denrées alimentaires ?</i>		
g) Is the steam to be in direct contact with the food appropriate for health? / <i>La vapeur qui entre en contact direct avec les aliments est-elle saine?</i>		
h) Have the necessary measures been taken against the risk of contamination of the food because of the steam to be in direct contact with the food/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises contre le risque de contamination des aliments par la vapeur qui entre en contact direct avec eux ?</i>		
i) Has the ice which is in direct or indirect contact with food been obtained from the potable water or clean water when it is used to cool the whole fishery products? / <i>La glace qui est en contact direct ou indirect avec les aliments a-t-elle été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau propre lorsqu'elle est utilisée pour refroidir l'ensemble des produits de la pêche?</i>		
j) Has the ice been manufactured and treated in a way to be protected from the contamination and stored properly? / <i>La glace a-t-elle été fabriquée et traitée de manière à être protégée contre toute contamination et stockée correctement?</i>		
J- PEST CONTROL/ LUTTE ANTIPARASITAIRE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the implementation of the control program against pests and rodents been initiated? / <i>La mise en œuvre du programme de lutte contre les nuisibles et les rongeurs a-t-elle été lancée ?</i>		
K- SOCIAL AREAS (Staff, dressing-shower-WC-Visitor Preparation Room) / ESPACES SOCIAUX (Personnel, vestiaires-douches-WC-Salle de préparation des visiteurs)	YES/OUI	NO/NON
a) Are there sufficient number of flush toilets which are connected to an effective drainage system ? / <i>Y a-t-il suffisamment de toilettes munies d'une chasse d'eau raccordées à un système d'évacuation efficace ?</i>		
b) Are there sufficient number of wash basins which are placed in an appropriate way and designed for cleaning hands ? / <i>Y a-t-il suffisamment de lavabos, placés de manière appropriée et conçus pour se laver les mains ?</i>		
c) Are there hot and cold water, hand cleaning materials and hygienic hand drying materials and the wastebin not controlled manually in the wash basins designed for cleaning hands ? / <i>Les lavabos destinés au nettoyage des mains sont-ils équipés d'eau chaude et froide, de produits pour le nettoyage des mains, de produits hygiéniques pour le séchage des mains et d'une poubelle qui ne s'ouvre pas manuellement ?</i>		
d) Are staff locker and dressing areas large enough? / <i>Les vestiaires et les vestiaires du personnel sont-ils suffisamment spacieux ?</i>		
e) Are showers and toilets in sufficient quantity for the number of staff ? / <i>Les douches et les toilettes sont-elles en nombre suffisant pour le nombre d'employés ?</i>		
f) Are enough natural / mechanical ventilation schemes available in the staff toilet, showers and dressing rooms? / <i>Les toilettes, douches et vestiaires du personnel sont-ils équipés d'un système de ventilation naturelle/mécanique suffisant ?</i>		
g) Have staff lockers been designed in a way to allow its arrangement in terms of quality, size and the hygiene? / <i>Les casiers du personnel ont-ils été conçus de manière à permettre leur agencement en termes de qualité, de taille et d'hygiène ?</i>		
h) Does the suitable protective clothing to be used by the personnel in working areas exist? (clothing, overall, boots, etc.)/ j) <i>Le personnel dispose-t-il des vêtements de protection appropriés à utiliser dans les zones de travail ? (vêtements, combinaisons, bottes, etc.)</i>		
i) Does the staff working in areas where the food is subjected to the treatment take care of personal hygiene? <i>Le personnel travaillant dans les zones où les aliments sont soumis au traitement veille-t-il à son hygiène personnelle ??</i>		

k) Have necessary measures been taken to prevent that the personnel who has a disease that can be carried by the food or who is the carrier of the said disease comes into contact with food or enters the areas where the food is processed?/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises pour empêcher que le personnel atteint d'une maladie pouvant être transmise par les aliments ou porteur de ladite maladie n'entre en contact avec les aliments ou ne pénètre dans les zones où les aliments sont transformés ?</i>		
L- CLEANING AND DISINFECTION IN PRODUCTION AREAS- NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES ZONES DE PRODUCTION	YES/OUI	NO/NON
a) Are cleaning and disinfection materials stored in a separate locked section where the food is not located and the responsible person has been designated? / <i>Les produits de nettoyage et de désinfection sont-ils entreposés dans un endroit séparé et verrouillé, où ne se trouvent pas les aliments, et une personne responsable a-t-elle été désignée</i>		
b) Do chemicals used in the cleaning of equipment and transport containers comply with the principles of good practice ? / <i>Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage des équipements et des conteneurs de transport sont-ils conformes aux principes de bonnes pratiques ?</i>		
M- STORAGE ROOMS (Frozen (-18°C) and Cold (0- 4° C) Storage)- CHAMBRES DE STOCKAGE (Stockage congelé (-18 °C) et réfrigéré (0-4 °C))	YES/OUI	NO/NON
a) Are there enough storage capacity for the storage of food at the proper temperature ? / <i>La capacité de stockage est-elle suffisante pour conserver les aliments à la bonne température ?</i>		
b) Are there appropriate cold stores with enough space to allow the storage of raw materials and processed materials separately? / <i>Existe-t-il des entrepôts frigorifiques appropriés offrant suffisamment d'espace pour permettre le stockage séparé des matières premières et des matières transformées ?</i>		
c) Is the temperature of the store monitored regularly and recorded? / <i>La température du magasin est-elle surveillée régulièrement et enregistrée ?</i>		
d) Have raw material and component storage rooms been designed in a way to prevent the contamination, spoilage and putrefaction of the product? / <i>Les locaux destinés au stockage des matières premières et des composants ont-ils été conçus de manière à empêcher la contamination, la détérioration et la putréfaction des produits ?</i>		
e) Have raw materials, components, intermediate products and final products been kept at appropriate temperatures? / <i>Les matières premières, les composants, les produits intermédiaires et les produits finis ont-ils été conservés à des températures appropriées ?</i>		
To be filled in by the competent authority of the exporting country. À remplir par l'autorité compétente du pays exportateur.		
I confirm that this establishment complies with the requirements of the Republic of Türkiye./ <i>Je confirme que cet établissement est conforme aux exigences de la République de Turquie</i>		
Name/Nom:		
Signature, Title, and Official Seal (Official Veterinarian) /Signature Titre et cachet officiel (vétérinaire officiel)		
Date/ Date		

**MINIMUM TECHNICAL, HYGIENICAL AND INFRASTRUCTURAL REQUIREMENTS WHICH AN ESTABLISHMENT SHOULD HAVE/
PRESCRIPTIONS TECHNIQUES, HYGIENIQUES ET INFRASTRUCTURELLES MINIMALES QUE L'ÉTABLISSEMENT DOIT RESPECTERES**

Si un item n'est pas d'application pour l'établissement concerné, ne cocher ni OUI ni NON, mais rajouter 'Non applicable/non applicable' dans la case de description de la question posée (colonne 1), avec si nécessaire une courte explication en anglais si l'item n'est pas d'application.

Certains items surlignés en jaune nécessitent la vérification de l'application ou non de ce process mais il convient de s'assurer que l'établissement est bien concerné par ces items

Lorsqu'un établissement dispose d'un agrément UE et qu'il est autorisé à fonctionner au titre du Code de l'Environnement, la mention « Yes/Oui » doit être cochée conformément au modèle du présent document.

PARTIE 1	YES/OUI	NO/NON
A- GENERAL CONSIDERATIONS /CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES		
a) Is the establishment set up in a place that will not lead to the contamination and pollution ? <i>L'établissement est-il installé dans un endroit qui n'entraînera pas de contamination et de pollution ?</i>	X	
b) Is the establishment clean and in good condition? Does it have a regular maintenance and re airs? <i>L'établissement est-il propre et en bon état ? A-t-il un entretien régulier et des réparations ?</i>	X	
c) Have the necessary arrangements been made for the evacuation of rain and wash water? <i>Les dispositions nécessaires ont-elles été prises pour l'évacuation de la pluie et de l'eau de lavage ?</i>	X	
d) Have all connections of the external facade of the building, including corrugated structures, been constructed in a way to prevent the housing of birds, insects and rodents? <i>Tous les raccordements de la façade extérieure du bâtiment, y compris les structures ondulées, ont-elles été construites de manière à empêcher l'installation d'oiseaux, d'insectes et de rongeurs ?</i>	X	
e) Has the design and plan of the rooms where the food is prepared, subjected to treatment or processed been designed in a way to enable the practices of good food hygiene including the protection against the contamination during processes and between processes including the rooms where transport vehicles are situated? <i>La conception et l'aménagement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ont-ils été conçus de manière à permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, y compris la protection contre la contamination pendant et entre les processus, y compris dans les locaux où se trouvent les véhicules de transport ?</i>	X	
f) Does the establishment prevent or minimize the airborne contamination? <i>L'établissement prévient-il ou minimise-t-il la contamination aérienne ?</i>	X	
g) Has the establishment been constructed in a way to prevent the concentration, drop, dirt and mildew accumulation / <i>L'établissement a-t-il été construit de manière à empêcher la condensation, les chutes, la saleté et l'accumulation de moisissure ?</i>	X	
h) Has the establishment been constructed in a way to prevent the contact with toxic substances and not to allow the particles to fall into the food? / <i>L'établissement a-t-il été construit de manière à empêcher le contact avec des substances toxiques et à ne pas laisser les particules tomber dans les aliments ?</i>	X	
i) For use in necessary cases, are there separate washing units for food apart from hand-washing units? <i>Si nécessaire, existe-t-il des unités de lavage séparées pour les aliments, en plus des unités de lavage des mains ?</i>	X	

j) Have the sinks and other equipment used for washing of food been designed in a way easily cleanable and disinfectable/ <i>Les éviers et autres équipements utilisés pour le lavage des aliments ont-ils été conçus d'une manière facilement nettoyable et désinfectable?</i>	X	
k) Have the toilets been designed not to open directly into the rooms where the food is processed? / <i>Les toilettes ont-elles été conçues pour ne pas s'ouvrir directement dans les dans les pièces où les aliments sont transformés ?</i>	X	
l) Does the identification mark exist in accordance with the food legislation? / <i>La marque d'identification existe-t-elle conformément à la législation alimentaire ?</i>	X	
m) Is the food protected against contamination during all stages of production, processing and distribution ? / <i>L'aliment est-il protégé contre la contamination à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution ?</i>	X	
n) Have necessary measures been taken in the establishment not to use raw materials or components which make the final product inappropriate for human consumption in the production of manufactured products (parasites, pathogenic microorganisms, toxins, etc.)/ <i>L'établissement a-t-il pris les mesures nécessaires pour ne pas utiliser de matières premières ou de composants qui rendent le produit final impropre à la consommation humaine dans la production de produits manufacturés (parasites, micro-organismes pathogènes, toxines, etc.)?</i>	X	
B - FLOOR-WALL-CEILING STRUCTURE- STRUCTURE SOLS-MURS PLAFONDS	YES/OUI	NO/NON
a) Have the wall surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable if necessary / <i>Les surfaces des murs ont-elles été conçues sous une forme solide, facilement nettoyable et désinfectable si nécessaire ?</i>	X	
b) Have the wall surfaces been made of waterproof, non-absorbent, washable and non- toxic materials/ <i>Les surfaces des murss ont-elles été faites de matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques ?</i>	X	
c) Does the wall have a smooth surface up to a certain height appropriate for operations? / <i>Les murs ont-ils une surface lisse jusqu'à une certaine hauteur appropriée pour les opérations ?</i>	X	
d)) Have the floor surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable <i>Les surfaces des sols ont-elles été conçues sous une forme solide, facilement nettoyable et désinfectable?</i>	X	
e) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage ? / <i>Les surfaces des sols ont-elles été faites de matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques ?</i>	X	
f) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage? <i>Les surfaces des sols ont-elles été conçues pour permettre un drainage adéquat ?</i>	X	
g) Have the ceilings or the inner surface of the roof where the ceiling does not exist and construction elements or equipment in the roof or ceiling been constructed in a way to prevent the dirt accumulation, concentration, development of unwanted mold and to prevent the particles to fall into the food/ <i>Les plafonds ou la surface intérieure du toit, là où il n'y a pas de plafond, ainsi que les éléments de construction ou les équipements situés dans le toit ou le plafond ont-ils été conçus de manière à empêcher l'accumulation et la concentration de saletés, le développement de moisissures indésirables et la chute de particules dans les aliments ?</i>	X	
C- WASTEWAY CHANNELS AND DRAINAGES- CANALISATIONS ET DRAINAGES DES EFFLUENTS	YES/OUI	NO/NON
a) Has the drainage system been designed to avoid the risk of contamination?/ <i>Le système de drainage des effluents a-t-il été conçu pour éviter le risque de contamination?</i>	X	
b) In the case that drainage channels are fully or partially open, have these channels been designed in a way to prevent the flow of waste from contaminated areas to clean areas and especially towards or inside the areas where the food is treated which constitutes a high risk to the end consumer / <i>Dans le cas où les canaux de drainage sont totalement ou partiellement ouverts, ces canaux ont-ils été conçus de manière à empêcher le flux de déchets des zones contaminées vers des zones propres et en particulier vers ou à l'intérieur des zones où les denrées alimentaires sont traitées, ce qui constitue un risque élevé pour le consommateur final?</i>	X	
C- DOORS AND WINDOWS -PORTES ET FENÊTRES	YES/OUI	NO/NON

a) Have all doors been made of cleanable, disinfectable, smooth and non-absorbent materials / <i>Toutes les portes ont-elles été faites de matériaux nettoyables, désinfectables, lisses et non absorbants ?</i>	X	
b) Have windows and other openings been built in such a way to prevent the accumulation of dirt? / <i>Les fenêtres et autres ouvertures ont-elles été construites de manière à empêcher l'accumulation de saleté ?</i>	X	
c) Does the equipment which can be easily removed with cleaning purposes exist on windows opening to outdoor environment in order to prevent the entry of insects and rodents, where necessary? <i>Existe-t-il, le cas échéant, des équipements pouvant être facilement retirés à des fins de nettoyage sur les fenêtres donnant sur l'extérieur afin d'empêcher l'entrée d'insectes et de rongeurs ?</i>	X	
d) Does the gates of raw material acceptance and final product exit have a system like the articulated system in order to prevent contamination? / <i>Les portes d'entrée des matières premières et de sortie des produits finis sont-elles équipées d'un système articulé afin d'éviter toute contamination ?</i>	X	
D- VENTILATION / AIR CONDITIONING -VENTILATION / CLIMATISATION	YES/OUI	NO/NON
a) Have appropriate and adequate natural or mechanical ventilation systems been available? <i>Existe-t-il des systèmes de ventilation naturelle ou mécanique appropriés et adéquats ?</i>	X	
b) If any, have mechanical ventilation schemes been designed in a way to provide airflow from clean areas to dirty areas and not to direct the air circulation towards the desks? / <i>Le cas échéant, les systèmes de ventilation mécanique ont-ils été conçus de manière à assurer une circulation d'air des zones propres vers les zones sales et à ne pas diriger la circulation d'air vers les bureaux ?</i>	X	
c) Has the ventilation system been placed in a way to access easily to filters and parts that need to be cleaned and replaced and not to have gap on the edge? <i>Le système de ventilation a-t-il été installé de manière à permettre un accès facile aux filtres et aux pièces qui doivent être nettoyées et remplacées, sans laisser d'espace sur les bords ?</i>	X	
E- LIGHTING SYSTEM -SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the adequate, natural and / or artificial lighting which will not affect the product, that will not change the natural structure and color of the product been / <i>Dispose-t-il d'un éclairage adéquat, naturel et/ou artificiel, qui n'affectera pas le produit et ne modifiera pas sa structure et sa couleur naturelles</i>	X	
b) Have all lamps been encapsulated to avoid falling glass fragments in case of breakage? Have all lamps been safeguarded by using damage-resistant covers? <i>Toutes les lampes ont-elles été encapsulées pour éviter la chute de fragments de verre en cas de bris? Toutes les lampes ont-elles été protégées en utilisant des couvercles résistants aux dommages ?</i>	X	
F- REQUIREMENTS RELATED TO EQUIPMENT- EXIGENCES RELATIVES AUX ÉQUIPEMENTS	YES/OUI	NO/NON
a) Has the equipment been arranged so as to allow for adequate cleaning of itself and the surrounding area? / <i>L'équipement a-t-il été aménagé de manière à permettre un nettoyage adéquat de lui-même et de la zone environnante ?</i>	X	
b) Have the tools and equipment been designed in a corrosion-resistant, easily cleanable and disinfectable way, and in a way to minimize the risk of contamination? / <i>Les outils et équipements ont-ils été conçus de manière à être résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, et à minimiser le risque de contamination ?</i>	X	
c) Including surfaces in areas where the food is subjected to the treatment, have all surfaces in contact with food been made of solid, easily cleanable, smooth, corrosion-resistant and non-toxic materials? <i>Y compris les surfaces dans les zones où les aliments sont soumis au traitement, toutes les surfaces en contact avec les aliments ont-elles été faites de matériaux solides, faciles à nettoyer, lisses, résistants à la corrosion et non toxiques?</i>	X	
d) Does adequate equipment and a separate area / department exist for the cleaning, disinfection and storage of working tools and equipment, where necessary? <i>Existe-t-il un équipement adéquat et un espace/service séparé pour le nettoyage, la désinfection et le stockage des outils et équipements de travail, si nécessaire ?</i>	X	
e) Is there appropriate equipment for the washing of food? / <i>Existe-t-il un équipement approprié pour le lavage des aliments ?</i>	X	

f) Has the adequate hot and cold-water connection been available in the area where food is washed? / Une alimentation en eau chaude et froide adéquate est-elle disponible dans la zone où les aliments sont lavés ? où les aliments sont lavés?	X	
G-TRANSPORT- TRANSPORT	YES/OUI	NO/NON
a) Have the vehicles or containers used for transporting food been clean and maintained well according to the disinfection? / Les véhicules ou conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ont-ils été nettoyés et entretenus correctement conformément aux règles de désinfection ?	X	
b) Have necessary measures been taken to enable that vehicles and / or vessels within containers are not used for transporting any material other than food? / Les mesures nécessaires ont-elles été prises pour que les conteneurs contenus dans des véhicules et/ou navires ne soient pas utilisés pour transporter des matières autres que des denrées alimentaires ? Soit l'opérateur fait appel à un transporteur commercial cette item est vérifié. Si l'opérateur effectue lui-même le transport de ses marchandises, il doit signer une attestation indiquant qu'il ne transporte que des denrées alimentaires dans son véhicule		
c) In the event that the food and substances other than food or different food are transported simultaneously and together, is it ensured the separation of the products? / Dans le cas où des denrées alimentaires et des substances autres que des denrées alimentaires ou des denrées alimentaires différentes sont transportées simultanément et ensemble, la séparation des produits est-elle assurée ? Si l'opérateur n'a pas attesté qu'il ne transportait que des denrées alimentaires dans son véhicule lui demander une attestation que les différents produits transportés sont séparés		
d) Are vehicles and / or containers effectively cleaned between loading and disinfected when necessary? / Les véhicules et/ou conteneurs sont-ils nettoyés efficacement entre chaque chargement et désinfectés lorsque cela est nécessaire ?	X	
e) Is the food placed in vehicles and / or containers in a way to minimize the risk of contamination ? / Les aliments sont-ils placés dans les véhicules et/ou les conteneurs de manière à minimiser le risque de contamination ?	X	
f) Have transport vehicles been designed in a way to maintain the food at a suitable temperature and to allow for monitoring the said temperature? / Les véhicules de transport ont-ils été conçus de manière à maintenir la nourriture à une température appropriée et à permettre le contrôle de ladite température ?	X	
G- HEAT TREATMENT -TRAITEMENT THERMIQUE Ne renseigner que si l'établissement est concerné sinon indiquer non applicable/not applicable	YES/OUI	NO/NON
a) Does the heat treatment method applied raise the temperature applied to each side of the product processed within the time period given and does it prevent the contamination of food? La méthode de traitement thermique appliquée augmente-t-elle la température appliquée à chaque côté du produit transformé dans le délai imparti et empêche-t-elle la contamination des aliments ?	X	
b) Are the related main parameters particularly such as the temperature, the pressure and the closure at the facility being followed and recorded regularly? Les principaux paramètres connexes, tels que la température, la pression et la fermeture de l'installation, sont-ils surveillés et enregistrés régulièrement ?	X	
c) Does the method used comply with the internationally accepted standards such as pasteurization, ultra-high temperature (UHT) or sterilization?/ La méthode utilisée est-elle conforme aux normes internationalement reconnues telles que la pasteurisation, l'ultra haute température (UHT) ou la stérilisation?	X	
d) In the case that the food is kept at low temperatures; is the food immediately cooled to the temperature appropriate for health following the heat treatment process or alter the final preparation stage, if any heat treatment has not been applied? Dans le cas où la nourriture est conservée à basse température ; la denrée alimentaire est-elle immédiatement refroidie à la température appropriée pour la santé après le processus de traitement thermique ou après la phase de préparation finale, si aucun traitement thermique n'a été appliqué ?	X	

e) Is the dissolution of the frozen food performed at appropriate temperatures in a way to minimize the risk of reproduction of pathogenic microorganisms or the formation of toxins in food and not to pose any risk to health ? / <i>La décongélation des aliments surgelés est-elle effectuée à des températures appropriées de manière à minimiser le risque de reproduction de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines dans les aliments et à ne présenter aucun risque pour la santé ?</i>	x	
H-PACKING AND PACKAGING/ EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT/		
a) Has the material used for packing and packaging been made of a material which is not a source of contamination ? / <i>Les matériaux utilisés pour l'emballage et le conditionnement sont-ils fabriqués à partir d'un matériau qui ne constitue pas une source de contamination ?</i>	x	
b) Is there a space where the packing material will be stored in a way not to be exposed to the contamination risk? / <i>Existe-t-il un espace où les matériaux d'emballage seront stockés de manière à ne pas être exposés au risque de contamination ?</i>	x	
c) For cans and glass jars used for packing and packaging transactions, is the integrity of the structure and the cleanliness of the containers ensured? / <i>Pour les boîtes de conserve et les bocaux en verre utilisés pour les opérations d'emballage et de conditionnement, l'intégrité de la structure et la propreté des contenants sont-elles assurées ?</i>	x	
d) Has the reusable packing and packaging material used for food been designed in a way to be cleaned and disinfected easily where necessary? / <i>Les matériaux d'emballage et de conditionnement réutilisables utilisés pour les denrées alimentaires ont-ils été conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés si nécessaire ?</i>	x	
I- WASTE-DECHETS		
a) Have the food waste, by-products not consumed as food and other waste been disposed of quickly in order to prevent the accumulation of waste in environments where the food is situated? / <i>Les déchets alimentaires, les sous-produits non consommés comme aliments et les autres déchets ont-ils été éliminés rapidement afin d'éviter l'accumulation de déchets dans les environnements où se trouvent les aliments ?</i>	x	
b) Have the food waste, by-products not consumed as food and other waste been collected and stored in closable containers or by using an alternative system ? / <i>Les déchets alimentaires, les sous-produits non consommés comme aliments et les autres déchets ont-ils été collectés et stockés dans des conteneurs fermables ou à l'aide d'un autre système ?</i>	x	
c) Have the waste stores been designed in a way to be kept clean and to provide protection from animals and insects where necessary? / <i>Les dépôts de déchets ont-ils été conçus de manière à rester propres et à offrir une protection contre les animaux et les insectes lorsque cela est nécessaire ?</i>	x	
d) Is an waste removed from the atmosphere in a hygienic manner according to the related legislation and in a way not to harm the environment? (Direct or indirect source of contamination must be prevented/ <i>Les déchets sont-ils éliminés des lieux de manière hygiénique, conformément à la législation en vigueur et sans nuire à l'environnement ? (Il convient d'éviter toute source directe ou indirecte de contamination).</i>	x	
J- UTILITY WATER AND / OR ICE PRODUCTION/ EAU DE CONSOMMATION ET/OU PRODUCTION DE GLACE	YES/OUI	NO/NON
Ne renseigner que si l'établissement est concerné sinon indiquer non applicable/not applicable		
a) Has the potable water or clean water been provided in order to eliminate the contamination on the outer surface of the food? / <i>De l'eau potable ou de l'eau propre est-elle disponible afin d'éliminer la contamination à la surface extérieure des aliments ?</i>	x	
b) Has sufficient quantities of drinking water which is always ready to use been provided? / <i>Des quantités suffisantes d'eau potable prête à l'emploi sont-elles disponibles ?</i>	x	
c) In the case of using clean water for the whole fishery products, have the facilities and procedures been created relating to the supply of clean water to prevent the contamination of food? / <i>Dans le cas où de l'eau propre est utilisée pour l'ensemble des produits de la pêche, des installations et des procédures ont-elles été mises en place pour l'approvisionnement en eau propre afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires ?</i>	x	
Ne répondre que s'il s'agit de produits de la pêche sinon indiquer non applicable /not applicable		

d) When the impotable water is used for fire control, steam production, cooling and other similar purposes, have the necessary measures been taken in order to ensure the circulation of this water in a separate marked system as needed and to prevent the contact of impotable water with the potable water system and to prevent the mixing of impotable water into the potable water? / <i>Lorsque l'eau non potable est utilisée pour la lutte contre les incendies, la production de vapeur, le refroidissement et d'autres usages similaires, les mesures nécessaires ont-elles été prises afin d'assurer la circulation de cette eau dans un système distinct et signalé comme tel, et afin d'empêcher tout contact entre l'eau non potable et le système d'eau potable et d'éviter tout mélange d'eau non potable dans l'eau potable ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
e) In the event that recycled water is used for processing or as a component, have the necessary measures been taken against the risk of contamination ? / <i>Dans le cas où de l'eau recyclée est utilisée pour le traitement ou comme composant, les mesures nécessaires ont-elles été prises pour prévenir le risque de contamination ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<u>Ne cocher que si appliqué dans l'établissement sinon indiquer not applicable</u>		
f) When the heat treatment is applied to the food in hermetically sealed containers, have the necessary measures been taken in order to ensure that the water used to cool the containers after heat treatment is not a source of contamination for the food/ <i>Lorsque le traitement thermique est appliqué aux denrées alimentaires dans des récipients hermétiquement fermés, les mesures nécessaires ont-elles été prises pour garantir que l'eau utilisée pour refroidir les récipients après le traitement thermique ne constitue pas une source de contamination pour les denrées alimentaires ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<u>Ne cocher que si appliqué dans l'établissement sinon indiquer not applicable</u>		
g) Is the steam to be in direct contact with the food appropriate for health? / <i>La vapeur qui entre en contact direct avec les aliments est-elle saine ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
h) Have the necessary measures been taken against the risk of contamination of the food because of the steam to be in direct contact with the food/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises contre le risque de contamination des aliments par la vapeur qui entre en contact direct avec eux ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<u>Ne cocher que si appliqué dans l'établissement sinon indiquer not applicable</u>		
i) Has the ice which is in direct or indirect contact with food been obtained from the potable water or clean water when it is used to cool the whole fishery products? / <i>La glace qui est en contact direct ou indirect avec les aliments a-t-elle été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau propre lorsqu'elle est utilisée pour refroidir l'ensemble des produits de la pêche ?</i> <u>Ne cocher que si il s'agit de produits de la pêche sinon indiquer not applicable</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	
j) Has the ice been manufactured and treated in a way to be protected from the contamination and stored properly? / <i>La glace a-t-elle été fabriquée et traitée de manière à être protégée contre toute contamination et stockée correctement ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
J- PEST CONTROL/ LUTTE ANTIPARASITAIRE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the implementation of the control program against pests and rodents been initiated? / <i>La mise en œuvre du programme de lutte contre les nuisibles et les rongeurs a-t-elle été lancée ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
K- SOCIAL AREAS (Staff, dressing-shower-WC-Visitor Prepa ration Room)/ ESPACES SOCIAUX (Personnel, vestiaires-douches-WC-Salle de préparation des visiteurs)	YES/OUI	NO/NON
a) Are there sufficient number of flush toilets which are connected to an effective drainage system? / <i>Y a-t-il suffisamment de toilettes munies d'une chasse d'eau raccordées à un système d'évacuation efficace ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
b) Are there sufficient number of wash basins which are placed in an appropriate way and designed for cleaning hands ? / <i>Y a-t-il suffisamment de lavabos, placés de manière appropriée et conçus pour se laver les mains ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
c) Are there hot and cold water, hand cleaning materials and hygienic hand drying materials and the wastebin not controlled manually in the wash basins designed for cleaning hands ? / <i>Les lavabos destinés au nettoyage des mains sont-ils équipés d'eau chaude et froide, de produits pour le nettoyage des mains, de produits hygiéniques pour le séchage des mains et d'une poubelle qui ne s'ouvre pas manuellement ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
d) Are staff locker and dressing areas large enough? / <i>Les vestiaires et les vestiaires du personnel sont-ils suffisamment spacieux ?</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	

e) Are showers and toilets in sufficient quantity for the number of staff ? / <i>Les douches et les toilettes sont-elles en nombre suffisant pour le nombre d'employés ?</i>	x	
f) Are enough natural / mechanical ventilation schemes available in the staff toilet, showers and dressing rooms? / <i>Les toilettes, douches et vestiaires du personnel sont-ils équipés d'un système de ventilation naturelle/mécanique suffisant ?</i>	x	
g) Have staff lockers been designed in a way to allow its arrangement in terms of quality, size and the hygiene? / <i>Les casiers du personnel ont-ils été conçus de manière à permettre leur agencement en termes de qualité, de taille et d'hygiène?</i>	x	
h) Does the suitable protective clothing to be used by the personnel in working areas exist? (clothing, overall, boots, etc.)/ j) <i>Le personnel dispose-t-il des vêtements de protection appropriés à utiliser dans les zones de travail ? (vêtements, combinaisons, bottes, etc.)</i>	x	
i) Does the staff working in areas where the food is subjected to the treatment take care of personal hygiene? <i>Le personnel travaillant dans les zones où les aliments sont soumis au traitement veille-t-il à son hygiène personnelle ??</i>	x	
k) Have necessary measures been taken to prevent that the personnel who has a disease that can be carried by the food or who is the carrier of the said disease comes into contact with food or enters the areas where the food is processed?/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises pour empêcher que le personnel atteint d'une maladie pouvant être transmise par les aliments ou porteur de ladite maladie n'entre en contact avec les aliments ou ne pénètre dans les zones où les aliments sont transformés ?</i>	x	
L- CLEANING AND DISINFECTION IN PRODUCTION AREAS- NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES ZONES DE PRODUCTION	YES/OUI	NO/NON
a) Are cleaning and disinfection materials stored in a separate locked section where the food is not located and the responsible person has been designated? / <i>Les produits de nettoyage et de désinfection sont-ils entreposés dans un endroit séparé et verrouillé, où ne se trouvent pas les aliments, et une personne responsable a-t-elle été désignée</i>	x	
b) Do chemicals used in the cleaning of equipment and transport containers comply with the principles of good practice ? / <i>Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage des équipements et des conteneurs de transport sont-ils conformes aux principes de bonnes pratiques ?</i>	x	
M- STORAGE ROOMS (Frozen (-18°C) and Cold (0- 4° C) Storage)- CHAMBRES DE STOCKAGE (Stockage congelé (-18 °C) et réfrigéré (0-4 °C))	YES/OUI	NO/NON
a) Are there enough storage capacity for the storage of food at the proper temperature? / <i>La capacité de stockage est-elle suffisante pour conserver les aliments à la bonne température ?</i>	x	
b) Are there appropriate cold stores with enough space to allow the storage of raw materials and processed materials separately? / <i>Existe-t-il des entrepôts frigorifiques appropriés offrant suffisamment d'espace pour permettre le stockage séparé des matières premières et des matières transformées ?</i>	x	
c) Is the temperature of the store monitored regularly and recorded? / <i>La température du magasin est-elle surveillée régulièrement et enregistrée ?</i>	x	
d) Have raw material and component storage rooms been designed in a way to prevent the contamination, spoilage and putrefaction of the product? / <i>Les locaux destinés au stockage des matières premières et des composants ont-ils été conçus de manière à empêcher la contamination, la détérioration et la putréfaction des produits ?</i>	x	
e) Have raw materials, components, intermediate products and final products been kept at appropriate temperatures? / <i>Les matières premières, les composants, les produits intermédiaires et les produits finis ont-ils été conservés à des températures appropriées ?</i>	x	

To be filled in by the competent authority of the exporting country. À remplir par l'autorité compétente du pays exportateur.

I confirm that this establishment complies with the requirements of the Republic of Türkiye./ *Je confirme que cet établissement est conforme aux exigences de la République de Turquie*

Name/Nom:

Signature, Title, and Official Seal (Official Veterinarian) /Signature Titre et cachet officiel (vétérinaire officiel)

Date/ Date

(E) À remplir par l'autorité compétente du pays exportateur.

Je confirme que cet établissement est conforme aux exigences de la République de Tiirkiye.

Nom:

Signature, titre et sceau officiel

(Vétérinaire officiel)

Date