**Ek-1**

**ONAY KAPSAMINDAKİ GIDA İŞLETMELERİ**

**Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamındaki gıda işletmelerinden:**

**1- GENEL FAALİYET GÖSTEREN İŞLETMELER**

a) Muhafaza şartları sıcaklık kontrolünü gerektiren hayvansal gıdaları depolayan müstakil soğuk depolar

b) Hayvansal gıdanın yeniden ambalajlandığı müstakil işletmeler

c) Hayvansal gıdanın, gıda işletmecilerine toptan satışının yapıldığı yerler

ç) Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdaların üretildiği yerler

**2- EVCİL TIRNAKLI HAYVAN ETİ ÜRETEN İŞLETMELER**

a) Kesimhane

b) Parçalama tesisi

**3- KANATLI ETİ VE TAVŞANIMSI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER**

a) Kesimhane

b) Parçalama tesisi

**4- ÇİFTLİK AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER**

a) Kesimhane

b) Parçalama tesisi

**5- YABAN AV HAYVANI ETI ÜRETEN İŞLETMELER**

a) Av hayvanı eti işleyen tesisler

b) Parçalama tesisi

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

a) Kıyma üreten işletmeler

b) Hazırlanmış et karışımları üreten işletmeler

c) Mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler

**7- ET ÜRÜNLERI ÜRETEN İŞLETMELER**

a) İşleme tesisi

**8- CANLI ÇIFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARI İŞLEYEN İŞLETMELER**

a) Sevkiyat merkezi

b) Arındırma merkezi

**9- BALIKÇILIK ÜRÜNLERI İŞLEYEN İŞLETMELER**

a) Fabrika gemisi

b) Dondurucu gemisi

c) Taze balıkçılık ürünleri tesisi

d) İşleme tesisi

e) Toptan satış yeri

f) Mezat salonu

**10- ÇİĞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ**

a) Toplama merkezi

b) Süt işleme tesisi

**11- YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERI İŞLETMELERİ**

a) Yumurta paketleme tesisi

b) Toplama merkezi

c) Sıvı yumurta tesisi

ç) İşleme tesisi

**12- KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLEYEN İŞLETMELER**

a) İşleme tesisi

**13- DON YAĞI TORTUSU VE HAYVANSAL YAĞLARI İŞLEYEN RENDERİNG TESİSLERİ**

a) Toplama tesisi

b) İşleme tesisi

**14-** **İŞLENMİŞ MESANE, BAĞIRSAK VE İŞKEMBE ÜRETİMİ YAPAN İŞLETMELER**

a) İşleme tesisi

**15-** **JELATİN ÜRETEN İŞLETMELER**

a) İşleme tesisi

b) Toplama merkezi (Hammadde)

**16-** **KOLLAJEN ÜRETEN İŞLETMELER**

a) İşleme tesisi

b) Toplama merkezi (Hammadde)

**Ek-2**

**PERAKENDE İŞLETMELER İLE TAŞIMA VE DEPOLAMA KONUSUNDA FAALİYET GÖSTEREN İŞLETMELERİN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER**

1. Dilekçe ve Beyanname (Ek-4)
2. İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının sureti
3. Meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış belge, meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisiyle yapacağı sözleşme. (Bu belge sadece Kanun Ek-1 Listesindeki Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işletmeler için geçerlidir.)

**Ek-3**

**GIDA ÜRETEN İŞLETMECİLERDEN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER**

1- Dilekçe ve Beyanname (Ek-4)

2- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının veya Deneme İzin Belgesinin sureti.

3- Kapasite raporu veya ekspertiz raporu, resmi kurumlarda kurum beyanı.

4- Gıda işletmecisinin güncel bilgilerini içeren Ticaret Sicil Gazetesi veya Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesi (Yapısı gereği sicil gazetesinde yayımlanamayacak kurum ve kuruluşlar hariç)5- Şeker üretimi veya şeker paketlemesi konusunda faaliyet gösterecek gıda işletmelerinin Şeker Kurumu’ndan alacağı uygunluk yazısı.

6- Meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış çalışma belgesi, meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisiyle yapacağı noter onaylı sözleşme.

**Ek-4**

**İŞLETME KAYIT BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ**

…………….........................…….. İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

verilmiş olup doğabilecek her türlü sorumluluk tarafımıza

Aşağıda beyan edilen işletmeme ait kayıt işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

 ………………………………………..................

 *İşletme Sahibi*

 *Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih*

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenin Ticaret Unvanı  |   |
| İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı  |   |
| İşletmecinin Vergi Numarası |  |
| İşletmenin Faaliyet Konusu |   |
| Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi | İli/İlçesi  |   |
| Köy/Mahalle |   |
| Cadde/Sokak |   |
| Bina No/Semt |   |
| Gemi ise bağlı olduğu liman |  |
| İşletmenin Adresi | İli/İlçesi |  |
| Köy/Mahalle |  |
| Cadde/Sokak |  |
| Bina No/Semt |  |
| Gemi ise bağlı olduğu liman |  |
| Telefon ve Faks Numarası E-posta Adresi |   |
| İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı veya deneme izni belgesi | Veren Kurum |  |
| Tarih  |   |
| Numarası |   |
| (\*)Kapasite Raporu ( ) (\*)Ekspertiz Raporu( ) (\*)Kurum Beyanı ( ) | Beygir Gücü  |   |
| Toplam Personel Sayısı |   |
| Bitiş Tarihi |   |
| (\*) İstihdamı Zorunlu Personel | Adı Soyadı |   |
| Mesleği-Bölümü |   |
| T.C. Kimlik Numarası |  |
| İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri | ……-……..saatleri arası ………….gün/hafta |
| İşletmenin faaliyet dönemi  | Tüm yıl boyunca  | ( ) |
| Mevsimsel  | ( ) Faaliyette olduğu ayları belirtiniz |

(\*)Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işyerleri hariç diğer perakende işyerlerinde bu bilgiler gerekli değildir.

**EKLER:** *[Başvuru esnasında Ek-3’te talep edilen belgeler yazılır]*

**Ek-5**

**T.C.**

**……………………..VALİLİĞİ**

**İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ**

**İŞLETME KAYIT BELGESİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Kayıt Numarası | : |
|   | İşletmecinin Adı-Soyadı /Tüzel Kişiliğin Adı | : |
|  | İşletmenin Ticaret Unvanı | : |
|   | Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi | : |
|   | İşletmenin Adresi | : |
|   | İşletmenin Faaliyet Konusu | : |
|   | Belgenin İlk Veriliş Tarihi | : |
|   | Belgenin Değişiklik Tarihi | : |

İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

 İL/İLÇE MÜDÜRÜ

**Ek-6**

**KAYIT KAPSAMINDAKİ İŞYERLERİ İÇİN KODLAMA SİSTEMİ**

 TR-İl Trafik Kodu-K-İşletme kayıt numarası(6 Hane)

**Ek-7**

**GIDA İŞLETMELERİ İÇİN ONAY BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER**

1- Başvuru dilekçesi ve beyanname genel kısmı **(**Ek-10**),** beyannameözel kısmı(Ek-11)

2- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının veya Deneme İzin Belgesinin sureti.

3- Kapasite raporu veya ekspertiz raporu, resmi kurumlarda kurum beyanı.

4- Gıda işletmecisinin güncel bilgilerini içeren Ticaret Sicil Gazetesi veya Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesi (Yapısı gereği sicil gazetesinde yayımlanamayacak kurum ve kuruluşlar hariç)

5- Gıda işletmesine şartlı onay verilmeden önce gıda üretiminde kullanılan suda yaptırılan başlangıç analizlerine ait raporlar.

6- Meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış belge, meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisiyle yapacağı sözleşme.

7- İşletmenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş; su giderleri, personel hareketleri, ürün akış şeması, makine yerleşim planı gibi bilgileri içeren A3 boyutunda yerleşim krokisi.

8- İşletmede oluşan katı/sıvı/ gaz atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda belge.

**Ek-8**

**T.C.**

**……………………..VALİLİĞİ**

**İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ**

**İŞLETME ŞARTLI ONAY BELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| Onay Numarası | : |
| İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı | : |
| İşletmenin Ticaret Unvanı | : |
| İşletmenin Adresi | : |
| İşletmenin Kategorisi | : |
| İşletmenin Faaliyeti | : |
| Belgenin Veriliş Tarihi | : |
| Belgenin Değişiklik Tarihi | : |

İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

 İL/İLÇE MÜDÜRÜ

**Ek-9**

**T.C.**

**……………………..VALİLİĞİ**

**İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ**

**İŞLETME ONAY BELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| Onay Numarası | : |
| İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı | : |
| İşletmenin Ticaret Unvanı | : |
| İşletmenin Adresi | : |
| İşletmenin Kategorisi | : |
| İşletmenin Faaliyeti |  |
| Belgenin Veriliş Tarihi | : |
| Belgenin Değişiklik Tarihi | : |

İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

 İL/İLÇE MÜDÜRÜ

**Ek-10**

**GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ**

**GENEL KISIM**

…………….........................…….. İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

verilmiş olup doğabilecek her türlü sorumluluk tarafımıza

Aşağıda bilgilerini beyan ettiğim işletmemin onay işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

………………………………………..................

 *Gıda İşletmecisi*

 *Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih*

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı |  |
| İşletmenin Ticaret Unvanı |  |
| İşletmecinin Vergi Numarası |  |
| İşletmenin Adresi  | İli/İlçesi/Posta Kodu |  |
| Köy/Mahalle |  |
| Cadde/Sokak |  |
| Bina No/Semt |  |
| Gemi ise bağlı olduğu liman |  |
| Telefon / Faks Numarası / E-posta Adresi |  |
| İşletmeninİşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı | Veren Kurum |  |
| Tarih  |  |
| Numarası |  |
| İşletmenin:Kapasite Raporu ( ) Ekspertiz Raporu ( )Kurum Beyanı ( ) | Beygir Gücü  |  |
| Toplam Personel Sayısı |  |
| Bitiş Tarihi |  |
| Çalıştırılması Zorunlu Personel | Adı Soyadı |  |
| Mesleği / Bölümü |  |
| T.C. Kimlik Numarası |  |
| İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri | ……-……..saatleri arası ……………gün/hafta |
| İşletmenin faaliyet dönemi  | Tüm yıl boyunca  | ( ) |
| Mevsimsel  | ( ) Faaliyette olduğu ayları belirtiniz |
| Su Temini | ( ) Şebeke Suyu( ) Kuyu Suyu( ) Diğer : ………………………. |

**EKLER:** *[Başvuru esnasında Ek-7’de talep edilen belgeler yazılır]*

**Ek-11**

**GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ**

**ÖZEL KISIM**

İşletmecinin Adı-Soyadı/ İşletmenin Ticaret unvanı ve adresi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **İşletme Kategorisi** | **İşletme Faaliyeti** | **Hayvan türü1** | **Kurulu kapasite** |
| I= Genel faaliyet gösteren işletmeler | **Soğuk depo** ( ) Et ve et ürünleri ( )Süt ve süt ürünleri ( )Yumurta ve yumurta ürünleri ( )Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ( ) |  |  |
| **Yeniden ambalajlama işletmesi** ( ) Et ve et ürünleri (…)Süt ve süt ürünleri ( )Yumurta ve yumurta ürünleri ( )Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ( ) |  |  |
| **Toptan satış yeri** ( )  |  |  |
| II= Evcil tırnaklıların eti | Kesimhane ( ) |  |  |
| Parçalama tesisi ( ) |  |  |
| III= Kanatlı ve tavşanımsıların eti | Kesimhane ( ) |  |  |
| Parçalama tesisi ( ) |  |  |
| IV= Çiftlik av hayvanları eti | Kesimhane ( ) |  |  |
| Parçalama tesisi ( ) |  |  |
| V= Yaban av hayvanı eti | Av hayvanı eti işleme tesisi2( ) |  |  |
| Parçalama tesisi ( ) |  |  |
| VI= Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE | Kıyma üreten işletme ( ) |  |  |
| Hazırlanmış et karışımları üreten tesis ( ) |  |  |
| MAE üreten tesis ( ) |  |  |
| VII= Et ürünleri (Ürünün detayı, hatırlatmalar kısmında belirtilecektir.)  | İşleme tesisi ( )Hatırlatmalar: …………………………. |  |  |
| VIII= Çift kabuklu yumuşakçalar | Sevkiyat merkezi ( ) |  |  |
| Arındırma merkezi ( ) |  |  |
| IX= Balıkçılık ürünleri | Fabrika gemisi ( ) |  |  |
| Donduruculu gemi ( ) |  |  |
| Taze balıkçılık ürünleri tesisi ( ) |  |  |
| İşleme tesisi ( ) |  |  |
| MAE üreten tesis ( ) |  |  |
| Toptan satış yeri ( ) |  |  |
| Mezat salonu ( ) |  |  |
| X= Çiğ süt ve süt ürünleri | Toplama merkezi ( ) |  |  |
| İşleme tesisi ( )3 |  |  |
| XI= Yumurta ve yumurta ürünleri | Toplama merkezi ( ) |  |  |
| Yumurta paketleme merkezi ( ) |  |  |
| Sıvı yumurta tesisi ( ) |  |  |
| İşleme tesisi ( ) |  |  |
| XII= Kurbağa bacağı ve salyangoz (Ürünün detayı, hatırlatmalar sütununda yer alacaktır.) | İşleme tesisi ( ) |  |  |
| XIII= Eritilmiş hayvansal yağ ve donyağı tortusu | Toplama merkezi ( ) |  |  |
| İşleme tesisi ( ) |  |  |
| XIV= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsaklar | İşleme tesisi ( ) |  |  |
| XV= Jelatin | İşleme tesisi ( ) |  |  |
| XVI= Kollajen | İşleme tesisi ( ) |  |  |

|  |
| --- |
| **İşletmenin soğuk hava deposu/depoları** |
|  | **Depolanan hammadde/ara ürün/son ürün adı** | **Depo adedi** | **Depo hacmı (m3)** | **Depolama kapasitesi (Ton)** |
| **Soğutma** |  |  |  |  |
| **Soğuk muhafaza** |  |  |  |  |
| **Dondurma** |  |  |  |  |
| **Donmuş muhafaza** |  |  |  |  |

**1** **Hayvan türü**: Ek-13’ün B tablosunda yer alan hayvan türleri ilgili olduğu yerde belirtilecektir.

**2** **Av hayvanı işleme tesisi**: Yaban av hayvanlarının avlanmadan sonra av hayvanının ve etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesis.

**3 İşleme tesisinde üretilen süt ürünlerinin çeşitleri ve kurulu kapasiteleri** (Ton/Yıl) detaylı şekilde beyanname ekinde yer almalıdır.

**Ek-12**

**İŞLETME ONAY NUMARASI KODLAMASI:**

İl Trafik Plaka No - İşletme Numarası ( 4 hane)

Aynı gerçek veya tüzel kişiliğe ait aynı adreste aynı işletmeye bağlı birden fazla kategoride faaliyet varsa bunların hepsi için aynı onay numarası kullanılmalıdır. İşletmeye şartlı onay verilmesi durumunda işletme numarasının önüne “G” harfi konulur. İşletmenin onay alması halinde düzenlenecek onay belgesinde işletme numarasının önünde bulunan “G” harfi kaldırılır.

**Ek-13**

**ONAYLI İŞLETMELER LİSTESİ YAYIN FORMATI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Onay numarası** | **İşletmenin Adı/Ticaret unvanı** | **İşletmenin Adresi** | **İşletme Kategorisi**  | **İşletme Faaliyeti** | **İşletmenin Diğer Faaliyetleri** | **Türler** | **Hatırlatmalar** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**ONAYLI İŞLETMELER LİSTESİ YAYIN FORMATI İÇİN YARDIMCI TABLOLAR**

**A)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Temel Sektörler** | **Faaliyet Kodları** |
| Et | TM, PT, SD, AHİ, KYM, HEK, MAE, İŞLT, YA, KH |
| Süt | TM, SD, İŞLT, YA |
| Yumurta | TM, SD, YPM, SY, İŞLT, YA |
| Balıkçılık ürünleri / çift kabuklu yumuşakça  | MS, SD, SM, TBÜ, FG, ARM, MAE, İŞLT, YA, TS, DG |

**B)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **İşletme Kategorisi** | **İşletme Faaliyeti/ İşletme Diğer Faaliyeti** | **Türler** | **Hatırlatmalar** |
| I= Genel faaliyet gösteren işletmelerII= Evcil tırnaklıların etiIII= Kanatlı ve tavşanımsıların etiIV= Çiftlik av hayvanları etiV= Yaban av hayvanı etiVI= Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAEVII= Et ürünleri (Ürünün detayı, hatırlatmalar sütununda yer alacaktır.) VIII= Çift kabuklu yumuşakçalarIX= Balıkçılık ürünleriX= Çiğ süt ve süt ürünleriXI= Yumurta ve yumurta ürünleriXII= Kurbağa bacağı ve salyangoz (Ürünün, hatırlatmalar sütununda detayı yer alacaktır.)XIII= Eritilmiş hayvansal yağ ve donyağı tortusuXIV= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsaklarXV= JelatinXVI= Kollajen | MS = Mezat salonuTM = Toplama merkeziPT = Parçalama tesisiSD = Soğuk depoSM = Sevkiyat merkeziYPM= Yumurta paketleme merkezi TBÜ = Taze balıkçılık ürünleri tesisiFG = Fabrika gemisiAHİ= Av hayvanı işleme tesisiSY = Sıvı yumurta tesisiKYM= Kıyma üreten işletmeHEK= Hazırlanmış et karışımları üreten işletmeMAE = Mekanik ayrılmış et üreten işletmeARM = Arındırma merkeziİŞLT = İşleme tesisiYA = Yeniden ambalajlama işletmesiKH = KesimhaneTS = Toptan satış yeriDG = Donduruculu gemi | K= KanatlılarS= SığırM= MandaKY= KoyunKÇ= KeçiDV= DeveTVS= TavşanımsılarD= DomuzTT= Tek tırnaklılar | kü=Kan ürünlerieü= Et ürünlerieöt= Et özütleri ve etten elde edilen toz halindeki ürünlerimmb= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsakkb=Kurbağa bacağıs: Salyangoz |
| yÇM= Evcil tırnaklılar dışındaki çiftlik kara memelileri.(Çiftlikte yetiştirilen geyik karaca, yaban domuzu)UK=Uçamayan kuşlar (Devekuşu, rhea, emu gibi)yK= Yabani kuşlaryTVS= Yabani tavşanımsılaryT= Yabani tırnaklılaryKM= Yaban tırnaklılar ile yaban tavşanımsılar dışındaki yaban kara memelileri. |

**Ek-14**

**KAYIT KAPSAMINDAKİ GIDA İŞLETMELERİNİN FAALİYET KONULARI**

1-Meyve ve/veya sebze işleme,

2-Dondurulmuş gıda maddesi üretimi,

3-Bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünleri üretimi,

4- Bal, polen, arı sütü ve temel petek üretimi ve ambalajlama,

5-Çerez,cips ve benzeri ürünleri üretimi,

6-Dondurma ve yenilebilir buz ürünleri üretimi,

7-Bitkisel ve siyah çay işleme,

8-Alkollü içki üretimi,

9-Maya üretimi (ekmek, peynir ve her türlü maya),

10-Her türlü gıda katkı maddesi ve aroma maddesi üretimi,

11-Takviye edici gıdaların üretimi,

12-Özel beslenme amaçlı gıda maddesi üretimi,

13-Nişasta üretimi,

14-Tuz işleme,

15-Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş işleme,

16-Entegre fındık, fıstık ve benzeri ürünleri işleme,

17-İçecek tozu üretimi,

18-Sıvı ve katı bitkisel yağ üretimi,

19-Zeytinyağı üretimi (yağhaneler hariç),

20-Şeker üretimi (paketleme hariç),

21-Hazır çorba ve bulyon, puding, toz karışımlar, mayonez, sos ve benzeri üretimi,

22-Alkolsüz içecek üretimi,

23-Vaks ve/veya sakız bazı (sakız mayası, gumbase) üretimi,

24-Hububat ve bakliyat üretimi,

25-Yağhaneler ve yağ dolumu,

26-Makarna ve irmik üretimi,

27-Un üretimi,

28-Ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi,

29-Unlu mamuller üretimi,

30-Bulgur üretimi,

31-Şeker paketleme,

32-Pasta, börek, hamur ve sütlü tatlılar gibi her türlü pastacılık ürünleri üretimi,

33-Şekerleme üretimi,

34-Tahin, helva ve pekmez üretimi,

35-Hazır yemek, tabldot yemek üretimi,

36-Sakız üretimi,

37-Fermente ve salamura ürün üretimi,

38-Baharat işleme,

39-Aromatik sular ve aromatik yağ üretimi,

40-Buz üretimi,

41-Soğuk hava deposu ve/veya gıda nakliyesi,

42-Meyve sebze paketleme, boylama, sarartma ve mumlama,

43-Yeniden ambalajlama,

44-Gıda satış yeri,

45-Toplu tüketim yeri,

46-Diğer gıda üreten işyerleri,

(İşletme kayıt belgesindeki faaliyet kısmında faaliyetin tam ismi yazılacak)