

নম্বর: ৩৩.০১.০০০০.০০০.১১০.৯৯.০০০২.২২.৫১৬

তারিখ: ১৬ চৈত্র ১৪৩২ বঙ্গাব্দ
৩০ মার্চ ২০২৬ খ্রিস্টাব্দ

নোটিশ

বিষয়ঃ তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রপ্তানির জন্য রপ্তানিকারক প্রতিষ্ঠানসমূহ তুরস্ক সরকারের Approved Establishment System of the Republic of Turkiye (TROIS) -এ তালিকাভুক্তির জন্য প্রয়োজনীয় কার্যক্রম গ্রহণ প্রসঙ্গে।

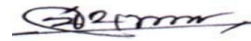
সূত্রঃ মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয়ের আন্তর্জাতিক সংস্থা ও সহযোগিতা-১ শাখার ১২ মার্চ ২০২৬ তারিখের ৩৩.০০.০০০০.১৩০.২৪.০০৫.১৬.৬৫ সংখ্যক পত্র।

উপর্যুক্ত বিষয় ও সূত্রের আলোকে জানানো যাচ্ছে যে, তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রপ্তানির ক্ষেত্রে তুরস্ক সরকারের অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান ব্যবস্থা Approved Establishment System of the Republic of Turkiye (TROIS)-এ তালিকাভুক্তির বিষয়ে প্রস্তুতিমূলক কার্যক্রম গ্রহণ এবং তালিকাভুক্তির বিষয়ে প্রাণিসম্পদ খাতের রপ্তানিকারকদের অবহিত করার জন্য নির্দেশনা প্রদান করা হয়েছে।

এমতাবস্থায়, তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রপ্তানিকারী প্রতিষ্ঠানসমূহ কে সংযুক্তিতে বর্ণিত পত্রসমূহের নির্দেশনা মোতাবেক কার্যক্রম গ্রহণ করার জন্য অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তিঃ

(১) বর্ণনামতে সংযুক্তি ২৭ পাতা



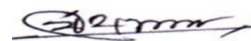
৩০-০৩-২০২৬
ডাঃ সাখাওয়াত হোসেন
উপপরিচালক

নম্বর: ৩৩.০১.০০০০.০০০.১১০.৯৯.০০০২.২২.৫১৬/১(১)

তারিখ: ১৬ চৈত্র ১৪৩২ বঙ্গাব্দ
৩০ মার্চ ২০২৬ খ্রিস্টাব্দ

সদয় অবগতির জন্য অনুলিপি প্রেরণ করা হইল:

সচিবের একান্ত সচিব, মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয় (সচিব মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য)।



৩০-০৩-২০২৬
ডাঃ সাখাওয়াত হোসেন
উপপরিচালক

“আমিষেই শক্তি, আমিষেই মুক্তি”

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয়
আন্তর্জাতিক সংস্থা ও সহযোগিতা-১ শাখা
www.mofl.gov.bd

স্মারক নং- ৩৩.০০.০০০০.১৩০.২৪.০০৫.১৬-৬৫

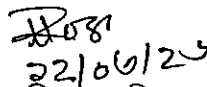
তারিখ: ২৭ ফাল্গুন ১৪৩২ বঃ
১২ মার্চ ২০২৬ খ্রি:

বিষয়: তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, মাছ ও জলজ প্রাণিজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রপ্তানির জন্য রপ্তানিকারক প্রতিষ্ঠানসমূহ তুরস্ক সরকারের Approved Establishment System of the Republic of Türkiye (TROIS) এ তালিকাভুক্তির জন্য প্রয়োজনীয় কার্যক্রম গ্রহণ।

সূত্র: ইপিবি এর ০১-০৩-২০২৬ তারিখের ২৬.০২.০০০০.০০০.০২৮.৪৪.০০০১.২২.৪ সংখ্যক পত্র।

উপর্যুক্ত বিষয় ও সূত্রস্থ পত্রের পরিপ্রেক্ষিতে, তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, মাছ ও জলজ প্রাণিজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রপ্তানির জন্য রপ্তানিকারক প্রতিষ্ঠানসমূহ তুরস্ক সরকারের Approved Establishment System of the Republic of Türkiye (TROIS) এ তালিকাভুক্তির বিষয়ে প্রস্তুতিমূলক কার্যক্রম গ্রহণ, তালিকাভুক্ত প্রতিষ্ঠান ব্যতীত ভেটেরিনারি হেলথ সার্টিফিকেট ইস্যু না করা এবং তালিকাভুক্তির বিষয়ে মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ খাতের রপ্তানিকারকদের অবহিত করার বিষয়ে প্রয়োজনীয় কার্যক্রম গ্রহণের জন্য নির্দেশক্রমে অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তি: বর্ণনামতে ১১ (এগারো) পাতা।

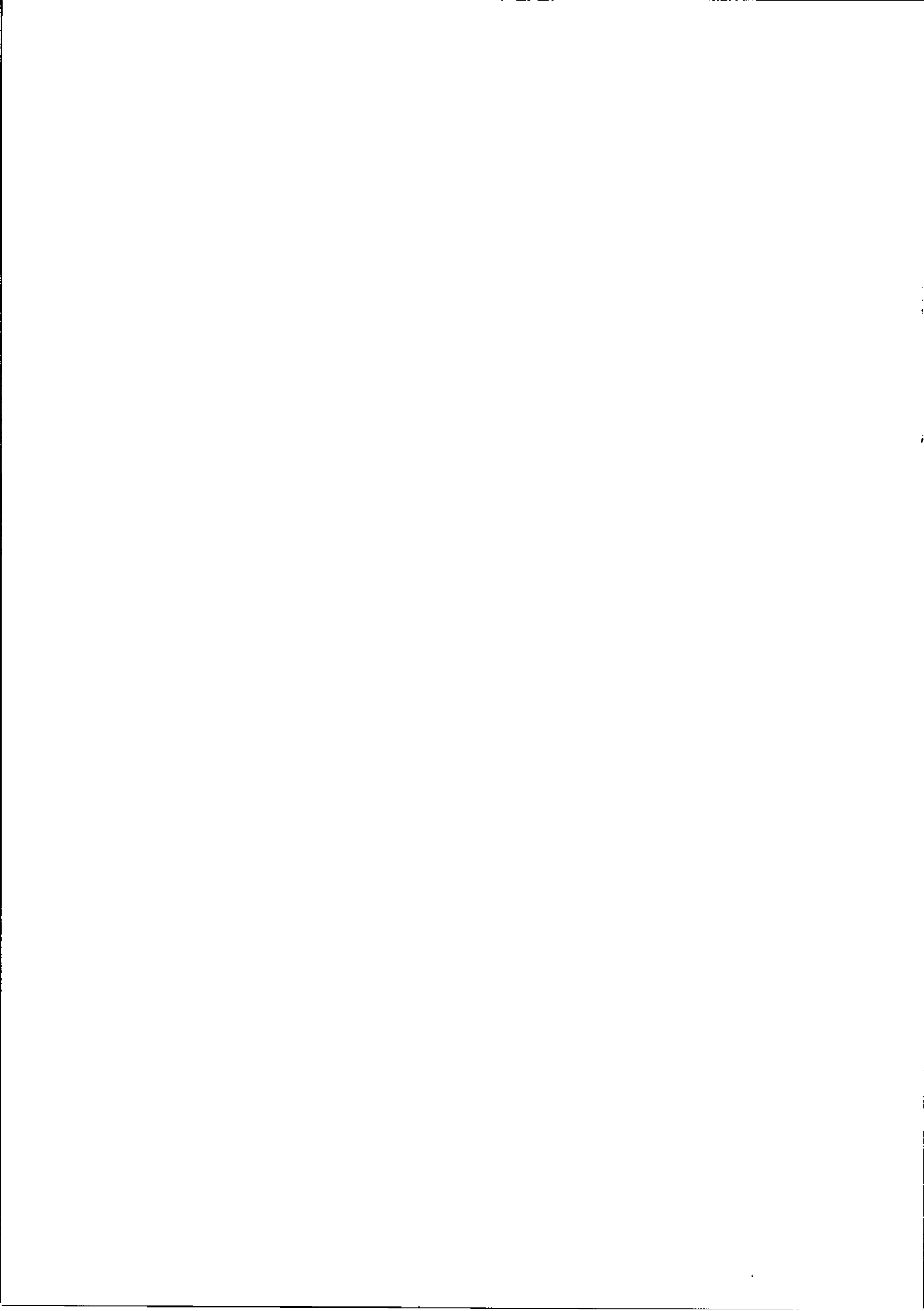

২২/০৬/২৬
(মোছাঃ রোজিনা পারভীন)
উপসচিব
☎০২-৫৫১০১২২৪
Email-international-1@mofl.gov.bd

বিতরণ: কার্যার্থে

- ১। মহাপরিচালক, মৎস্য অধিদপ্তর, মৎস্য ভবন, রমনা, ঢাকা;
- ২। মহাপরিচালক, প্রাণিসম্পদ অধিদপ্তর, খামারবাড়ি সড়ক, ফার্মগেইট, ঢাকা।

অনুলিপি: সদয় অবগতির জন্য প্রেরণ করা হলো।

- ১। সচিবের একান্ত সচিব, মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয়, বাংলাদেশ সচিবালয়, ঢাকা [সচিব (ব্লুটিন দায়িত্ব) মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য];
- ২। যুগ্মসচিব (আন্তর্জাতিক সংস্থা এবং সহযোগিতা অনুবিভাগ) এর ব্যক্তিগত কর্মকর্তা, মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয় (যুগ্মসচিব মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য)।



গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
রঞ্জানি উন্নয়ন ব্যুরো
গবেষণা ও পরিসংখ্যান
টিসিবি ভবন, ১, কাওরান বাজার, ঢাকা
www.epb.gov.bd

নম্বর: ২৬.০২.০০০০.০০০.০২৮.৪৪.০০০১.২২.৪

তারিখ: ১৬ ফাল্গুন ১৪৩২ বঙ্গাব্দ
০১ মার্চ ২০২৬ খ্রিস্টাব্দ

সভার নোটিশ

বিষয়: তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, মাছ ও জলজ প্রাণীজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রঞ্জানির ক্ষেত্রে নতুন বাধ্যতামূলক শর্তাবলি কার্যকর সংক্রান্ত সভা

তুরস্কের কৃষি ও বন মন্ত্রণালয়ের Directorate General of Food and Control কর্তৃক গৃহীত Approved Establishment System of the Republic of Türkiye (TROIS) ব্যবস্থার আওতায় তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য দুগ্ধজাত পণ্য, মাছ ও জলজ প্রাণীজাত পণ্য, জেলাটিন এবং কোলাজেন রঞ্জানির ক্ষেত্রে নতুন বাধ্যতামূলক শর্তাবলি কার্যকর হওয়ায় উক্ত বিষয়সমূহ সম্পর্কে অবহিতকরণ ও করণীয় নির্ধারণের লক্ষ্যে আগামী ০৫ মার্চ, ২০২৬ তারিখ সকাল ১১.০০ ঘটিকায় ব্যুরোর সম্মেলন কক্ষে (টিসিবি ভবন, ৫ম তলা, ১, কাওরান বাজার, ঢাকা) একটি সভা অনুষ্ঠিত হবে। উক্ত সভায় সভাপতিত্ব করবেন ব্যুরোর মহাপরিচালক-২, জনাব মোঃ রুহুল আমিন।

০২। বর্ণিত অবস্থায়, উক্ত সভায় আপনি/আপনার স্বনামধন্য প্রতিষ্ঠানের একজন উপযুক্ত প্রতিনিধিকে যথাসময়ে উপস্থিত থাকার জন্য নির্দেশক্রমে অনুরোধ জানানো হলো।



০১-০৩-২০২৬

আবু মোখলেছ আলমগীর হোসেন

পরিচালক (চলতি দায়িত্ব)

ফোন : +৮৮-০২-৮১৮০০৮৫

ফ্যাক্স : ০২-৯১১৯৫৩১

ইমেইল : dir-policy@epb.gov.bd

বিতরণঃ সদয় কার্যার্থে (জ্যেষ্ঠতার ক্রমানুসারে নয়):

- ১। সচিব, সচিবের দপ্তর, কৃষি মন্ত্রণালয় (একজন উপযুক্ত প্রতিনিধি প্রেরণের অনুরোধ সহকারে)।
- ২। সচিব, সচিবের দপ্তর, মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয় (একজন উপযুক্ত প্রতিনিধি প্রেরণের অনুরোধ সহকারে)।
- ৩। মহাপরিচালক (রুটিন দায়িত্ব), মহাপরিচালকের দপ্তর, কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর (একজন উপযুক্ত প্রতিনিধি প্রেরণের অনুরোধ সহকারে)।
- ৪। মহাপরিচালক, মহাপরিচালকের দপ্তর, মৎস্য অধিদপ্তর (একজন উপযুক্ত প্রতিনিধি প্রেরণের অনুরোধ সহকারে)।
- ৫। সভাপতি, বাংলাদেশ এগ্রো-প্রসেসর এসোসিয়েশন (বাপা), নাতানা নিউবেরী পেলেস ফ্ল্যাট # ডি-৬, ৪/১/এ, সোবহানবাগ, শেরে বাংলা নগর, ঢাকা।
- ৬। প্রশাসক, এফবিবিসিআই, ৬০ মতিঝিল বা/এ, ঢাকা।
- ৭। সভাপতি, ঢাকা চেম্বার অব কমার্স, ডিসিসিআই বিল্ডিং, ৬৫-৬৬ মতিঝিল সি/এ, ঢাকা-১০০০।
- ৮। সভাপতি, মেট্রোপলিটন চেম্বার অব কমার্স, চেম্বার বিল্ডিং (৪র্থ তলা) ১২২-১২৪ মতিঝিল সি/এ, ঢাকা-১০০০।
- ৯। সভাপতি, বাংলাদেশ ফ্রিজেন ফুডস্ এক্সপোর্টার্স এসোসিয়েশন, স্কাইলার্ক পয়েন্ট (১০ম তলা), ২৪/এ বিজয় নগর, নর্থ সাউথ রোড, ঢাকা।
- ১০। সচিব, সচিব এর দপ্তর, রঞ্জানি উন্নয়ন ব্যুরো।
- ১১। পরিচালক, তথ্য বিভাগ, রঞ্জানি উন্নয়ন ব্যুরো।
- ১২। পরিচালক, মেলা ও প্রদর্শনী বিভাগ, রঞ্জানি উন্নয়ন ব্যুরো।
- ১৩। পরিচালক (চলতি দায়িত্ব), বস্ত্র বিভাগ, রঞ্জানি উন্নয়ন ব্যুরো।

১৪। পরিচালক (চলতি দায়িত্ব), পণ্য বিভাগ, রঞ্জানি উন্নয়ন ব্যুরো।

১৫। President, Bangladesh Fruits, Vegetables & Allied Products Exporters Association, 28/1/C, Toyenbee Circular Road, Rahmania International Complex, (5th Floor), Room No:11, 12 Motijheel C/A, Dhaka-1000.

bfvapea.association@gmail.com।

১৬। Managing Director, Hashem Foods Ltd, 2, Indira road, Shezan Point (5th Floor), Farmgate, Dhaka-1215

Export24@sajeebgroup.com।

১৭। Managing Director, Danish Condensed Milk Bangladesh Ltd, Shanta western Tower, L-13, Bir Uttam Mir Shawkat road, 186 Tejgaon, I/A, Dhaka-1208

singha@psgbd.com।

১৮। Managing Director, Danish Foods Ltd, 13, Bir Uttam Mir Shawkat road, 186 Tejgaon, I/A, Dhaka-1208

singha@psgbd.com।

১৯। Managing Director, Tanveer Food Ltd, Fresh villa, House#15, Road#34, Gulshan#1, Dhaka#1212

hasan.mehedi@meghnagroup.com , taifdig@meghnagroup.biz।

২০। Managing Director, Zisan Food & Beverage limited, House#710(1-A), Road#10, Avenue-3, Mirpur DOHS, Mirpur, Dhaka-1216

zisanfbl@gmail.com।

২১। Managing Director, ACI Foods Ltd, ACI centre, 245 Tejgaon Industrial Area, Dhaka

dipuahmed@aci-bd.com।

২২। Managing Director, Alin Food Products Ltd., Bhuiyan Center(2nd floor),68, Dilkusha C/A, Motijheel, Dhaka-1000

import@alinfoods.com।

২৩। Managing Director, Akij food & Beverage Ltd, Akij Chamber, 73 Dilkusha, C/a, Dhaka. , Factory : Barbaria, Krishnapura, Dhamrai, Dhaka

pulok.afbl@akij.net, Shakhawat.afbl@akij.net।

২৪। প্রধান বিপনন কর্মকর্তা, আকিজ বেকার্স লিমিটেড, আকিজ হাউজ, ১৯৮ বীর উত্তম সড়ক, গুলশান লিংক রোড, তেজগাঁও, ঢাকা

abl@akij.net।

২৫। Managing Director, Bangas Ltd, South Avenue Tower (6th Floor). House#50, Road#03, Gulshan Avenue, Gulshan-1, Dhaka-1212

mithun@toyopureknit.com , naminbangas@gmail.com।

২৬। Managing Director, Igloo Foods Ltd., Monem Business District, 111, Bir Uttam C.R. Dutta Road, Level-13, Karwan bazaar, Dhaka

shamim.ahamed@amlbd.com।

২৭। Managing Director, Ovijat Food & Beverage Industries Ltd, 139, Shadharan Bima Bhaban-2, (Floor-6), Motijheel C/A, Dhaka-1000

info@ovijatfood.com।

২৮। Managing Director, Ena Food and Beverage Limited, House-3, Road 17, Block-E, Banani, Dhaka

info@enafood.com , info@sunvalleybd.com।

২৯। Managing Director, Agricultural Marketing Co Ltd., GA-105/1, Pran Centre, Middle badda, Dhaka-1212

pranexp@prangroup.com, mktg772@prangroup.com, mktg57@prangroup.com।

৩০। Managing Director, Banga Millers Ltd, GA-105/1,Pran Centre, Middle badda, Dhaka-1212
pranexp@prangroup.com, mktg772@prangroup.com, mktg57@prangroup.com।

৩১। Managing Director, Mymensingh Agro ltd, GA-105/1,Pran Centre, Middle badda, Dhaka-1212
pranexp@prangroup.com, mktg772@prangroup.com, mktg57@prangroup.com।

৩২। Managing Director, Pran Agro ltd, GA-105/1,Pran Centre, Middle badda, Dhaka-1212
pranexp@prangroup.com, crd@prangroup.com।

৩৩। Managing Director, PRAN Exports Ltd, GA-105/1,Pran Centre, Middle badda, Dhaka-1212
pranexp@prangroup.com,mktg162@prangroup.com,pranexp@prangroup.com, mktg772@prangro
up.com, mktg57@prangroup.com।

৩৪। Managing Director, Eurasia Food Processing (BD) ltd, Gouripur, Ashulia, Savar,Dhaka
info@eurofoods-bd.com , kamrul@urofoods-bd.com।

৩৫। Managing Director, Square Food & Beverage ltd, Square Centre, 48 Mohakhali, C/A,Dhaka-12
12
moin@squaregroup.com, rifatsayed@squaregroup.com।

৩৬। Managing Director, S.S food ltd, Nasir Uddin Tower (10th floor),Flat No#10,104/1,Kakrail,Dhak
a-1000
ssfoodco.bd@gmail.com।

৩৭। Managing Director, Kazi food Industries ltd, Ahmed & kazi tower, House#35, Road#02, Dhanm
ondi, Dhaka
shahadat.export@kazifood.com, mdshahadat063@yahoo.com।

৩৮। Managing Director, Elson foods (BD) Ltd, House no: 12,Road no:16/A, Gulshan -1, Dhaka-121
2
elsonfoods@gmail.com।

৩৯। Managing Director, Halda Valley Food & Beverage Ltd, 6/A, Y/N Center, Road113, Gulshan, D
haka
shamim@haldavalley.co, zahid@haldavalley.com এবং

৪০। Managing Director, Thai Food Products, House#209, Road#02, Sugondha R/A, Panchlaish, C
hattogram
mamun.babu@gamil.com।

অনুলিপিঃ (জ্ঞাতার্থে ও প্রয়োজনীয় কার্যার্থে):

- ১। উপ-পরিচালক, প্রশাসন বিভাগ, রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো (উক্ত তারিখে কনফারেন্স রুম সংরক্ষণ এবং প্রয়োজনীয় টেকনিক্যাল সাপোর্ট নিশ্চিত করার অনুরোধ সহকারে)।
- ২। স্টাফ অফিসার (সহকারী পরিচালক), ভাইস-চেয়ারম্যান এর দপ্তর, রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো (ভাইস-চেয়ারম্যান মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য) এবং
- ৩। পিএটু মহাপরিচালক-২, মহা-পরিচালক-২ এর দপ্তর (মহাপরিচালক-২ মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য), রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো।





9

.

1

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাণিজ্য মন্ত্রণালয়
রপ্তানি-৬ শাখা
বাংলাদেশ সচিবালয়, ঢাকা
www.mincom.gov.bd

স্মারক নম্বর: ২৬.০০.০০০০.০০০.১০৫.৪৪.০০৫৩.১৭.১৩৫

তারিখ: ১৪ পৌষ ১৪৩২ বঙ্গাব্দ
২৯ ডিসেম্বর ২০২৫ খ্রিস্টাব্দ

বিষয়: তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য Dairy Products, Fish and Aquatic Products, Gelatin and Collagen রপ্তানি সংক্রান্ত তুরস্ক প্রজাতন্ত্রের অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান ব্যবস্থা (TROIS) প্রবর্তন প্রসঙ্গে।
সূত্র: ঢাকাস্থ তুরস্ক দূতাবাসের ০৩ ডিসেম্বর ২০২৫ তারিখের নোট ভারবাল ও তৎসংযুক্ত ডকুমেন্ট।

উপর্যুক্ত বিষয় ও সূত্রের পরিপ্রেক্ষিতে জানানো যাচ্ছে যে, তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য Dairy Products, Fish and Aquatic Products, Gelatin and Collagen রপ্তানির ক্ষেত্রে তুরস্ক সরকারের 'Ministry of Agriculture and Forestry, Directorate General of Food and Control' হতে তুরস্ক প্রজাতন্ত্রের অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান ব্যবস্থা (Approved Establishment System of the Republic of Turkiye-TROIS) প্রবর্তনের লক্ষ্যে অনুমোদিত দেশ/প্রতিষ্ঠানের একটি তালিকা প্রণয়নের নিমিত্ত সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষকে অবহিত করার জন্য অনুরোধ জানানো হয়েছে।

এমতাবস্থায়, তুরস্কে মানুষের ব্যবহারের জন্য Dairy Products, Fish and Aquatic Products, Gelatin and Collagen রপ্তানি সংক্রান্ত তুরস্ক প্রজাতন্ত্রের অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান ব্যবস্থা (TROIS) প্রবর্তনের বিষয়ে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণের জন্য নির্দেশক্রমে অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তি: বর্ণনামতে।

সকল সংযুক্তিসমূহ:

(১) বিবেচ্যপত্র ও তৎসংযুক্ত কাগজপত্র

রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো
১৩৩ ০১/০১/২৫
সংখ্যা/তারিখ/মো/বহ/প্রকল্প
উপস্থাপন করণ/প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা
গ্রহণ করণ/আলোচনা প্রয়োজন
মহাপরিচালক-১
মহাপরিচালক-২
সচিব
পরিচালক :
পণ্য/তথ্য/নীতি/মো/বহ/প্রকল্প
১৩৩ ০১/০১/২৫
মহাপরিচালক

২৯-১২-২০২৫

মোঃ মাজেদুল ইসলাম
উপসচিব

+৮৮ ০২ ৯৫৪৯৫২৭ (ফোন)

+৮৮ ০২ ৯৫৪০২১৩ (ফ্যাক্স)

export6@mincom.gov.bd

ভাইস-চেয়ারম্যান ও প্রধান নির্বাহী

ভাইস-চেয়ারম্যান এর দপ্তর, রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো।

স্মারক নম্বর: ২৬.০০.০০০০.০০০.১০৫.৪৪.০০৫৩.১৭.১৩৫/১

সদয় জ্ঞাতার্থে/জ্ঞাতার্থে (জ্যেষ্ঠতার ক্রমানুসারে নয়)

রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো
মহাপরিচালক-১ এর দপ্তর
ইস্যু নম্বর
তারিখ
১৭৫/০১/০১/২৫
পরিচালক
পণ্য/তথ্য/নীতি/মো/বহ/প্রকল্প
■ উপস্থাপন করণ।
■ প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করণ।
■ আলোচনা প্রয়োজন।
মহাপরিচালক

১৪ পৌষ ১৪৩২ বঙ্গাব্দ

২৯ ডিসেম্বর ২০২৫ খ্রিস্টাব্দ

- ১। উপদেষ্টা মহোদয়ের সহকারী একান্ত সচিব (অতিরিক্ত দায়িত্ব), উপদেষ্টার দপ্তর, বাণিজ্য মন্ত্রণালয়।
২। সচিবের একান্ত সচিব (অতিরিক্ত দায়িত্ব), সচিবের দপ্তর, বাণিজ্য মন্ত্রণালয়।
৩। ব্যক্তিগত কর্মকর্তা, রপ্তানি অনুবিভাগ, বাণিজ্য মন্ত্রণালয়।
৪। ব্যক্তিগত কর্মকর্তা, রপ্তানি-২ অধিশাখা, বাণিজ্য মন্ত্রণালয়।



২৯-১২-২০২৫

মোঃ মাজেদুল ইসলাম
উপসচিব

সুপারসচিব (সভানি-২)	
উপসচিব (সভানি-৫)	নথিতে দিন
উপসচিব (সভানি-৬)	ব্যবস্থা দিন
উপসচিব (সভানি-৭)	কথা বন্ধ
উপসচিব (সভানি-৮/৯)	গার্ড ফাইল
সহকারী সচিব (সভানি-১০)	নিবিজাত বন্ধন
ডায়েরী নং ২৭৫২	সফর
তারিখ ২৪/১২/২৫	

AO
উপসচিব (সভানি-১)
২৪/১২/২৫

অতিরিক্ত সচিব (সভানি)	
ডায়েরী নম্বর:	তারিখ:
উপসচিব (সভানি-১)	- নথিতে দিন
উপসচিব (সভানি-২)	- ব্যবস্থা দিন
	- কথা বন্ধ
উপসচিব/লিঙ্গ/সন (সভানি)	- গার্ড ফাইল
	- নিবিজাত বন্ধন
বিক্রিত কর্মসূচী	সফর

Date: 03.12.2025

Mr. Mahbubur Rahman
Honourable Secretary
Ministry of Commerce
The People's Republic of Bangladesh
Building No. 03, Bangladesh Secretariat, Dhaka.

Subject: A Letter from the Ministry of Agriculture and Forestry, Directorate General of Food and Control, Republic of Türkiye, Introducing Approved Establishment System of the Republic of Türkiye (TROIS) Regarding the Export of Dairy Products, Fish and Aquatic Products, Gelatin, and Collagen Intended for Human Consumption to Türkiye.

Dear Sir,

The Office of Commercial Counsellor, Embassy of The Republic of Türkiye in Dhaka, Bangladesh, presents its highest regards to you and your Esteemed Authority.

In reference to our letter dated 01.09.2025 regarding the mandatory requirements for the export of dairy products, fish and aquatic products, gelatin, and collagen intended for human consumption to Türkiye, I am kindly forwarding a letter from The Ministry of Agriculture and Forestry, Directorate General of Food and Control, Republic of Türkiye, regarding the establishment of "Approved Establishment System of the Republic of Türkiye (TROIS)," which has been created to compose a list of approved countries/establishments.

I have attached the letter and relevant documents with this letter for your kind perusal.

In this regard, it is kindly requested to your Esteemed Authority to share this information with the relevant Authorities for appropriate measures.

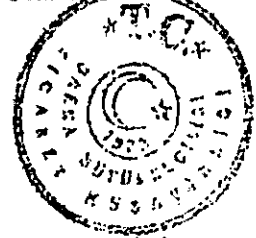
Please accept the assurance of my highest consideration.

Sincerely Yours,

সচিবের দপ্তর	
সচিব (সভানি)	• দায়িত্ব গ্রহণ দিন
সচিব (সভানি-১)	• নথিতে দিন
সচিব (সভানি-২)	• পরিকল্পনা/ব্যবস্থা দিন
সচিব (সভানি-৩)	• কথা বন্ধ
সচিব (সভানি-৪)	• গার্ড ফাইল
সচিব (সভানি-৫)	• নিবিজাত বন্ধন
সচিব (সভানি-৬)	
সচিব (সভানি-৭)	
সচিব (সভানি-৮)	
সচিব (সভানি-৯)	
সচিব (সভানি-১০)	
সচিব (সভানি-১১)	
সচিব (সভানি-১২)	
সচিব (সভানি-১৩)	
সচিব (সভানি-১৪)	
সচিব (সভানি-১৫)	
সচিব (সভানি-১৬)	
সচিব (সভানি-১৭)	
সচিব (সভানি-১৮)	
সচিব (সভানি-১৯)	
সচিব (সভানি-২০)	

BAL

Bilal BELYURT
Commercial Counsellor



Encl:

- Official Letter and Attachment

স্মারক নং-৬২৫
সভানি-৬ শাখা
তারিখ: ২৪/১২/২৫

Embassy of The Republic of Türkiye in Dhaka, Office of The Commercial Counsellor, Plot 6, Madani Avenue Baridhara Dhaka-1212 Tel: +8809604800118, Fax: +880241080650 Email: dakka@ticaret.gov.tr



THE REPUBLIC OF TÜRKİYE
THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY
General Directorate of Food and Control



Number : 10724253-724.01.01- ^{22.153198}
Subject : Creating a Country/Establishment List for the Importation of Certain Foods of Animal Origin
To Whom : To the Competent Authority of the Relevant Country

24/11/2025

Dear Sir, Madam,

The Ministry of Agriculture and Forestry, Directorate General for Food and Control, extends its deepest respects to your services.

As known, all countries have been informed via our official letter dated 19/08/2025 with reference number 20662898 that as of 1st January 2026 certain animal products (dairy products, fishery and aquaculture products, gelatin and collagen listed in Annex 1) intended for export to the Republic of Türkiye would be allowed for export only from establishments included in the approved country/establishment list.

Following notifications, we have established the "Approved Establishment System of the Republic of Türkiye" namely (TROIS) in scope of our studies to compose a list of approved country/establishments for the export of foods of animal origin and other products subject to veterinary controls upon entry into the country by registering establishments which is accessible on the following address <https://trois.tarimorman.gov.tr> for announcement to all countries.

Approval procedure by our Directorate General will continue and following documents are requested from competent authority of exporting countries for approval of establishments wishing to export dairy, fishery, aquaculture products, gelatine and collagen for human consumption to the Republic of Türkiye. The documents should be sent to our Ministry both via diplomatic way and via email to hayvansalurunitihalat@tarimorman.gov.tr

- For establishments already registered in TRACES NT system; the table in Annex 2 and the checklist in Annex 3.
- For establishments not registered in TRACES NT system; the table in Annex 4 and the establishment information form and checklist in Annex 5.
- to ensure faster communication the contact details of the relevant person at competent authority as listed in Annex 6.

Following the verification of the documents and information submitted, establishments registered in the TRACES NT system will be added to the list directly, if deemed appropriate. Establishments not included in the TRACES NT system will be added to the list if the requested documents are submitted and if deemed appropriate following an on-site inspection.

In case of a modification in the name/address information of establishments registered/unregistered in the TRACES NT system, removal of an establishment registered in the TRACES NT system or suspension/cancellation of the approval of an establishment not registered in the TRACES NT system by your authority, your kind notification by your competent authority is requested to our Ministry without delay so that the necessary updates can be made as well on TROIS.



THE REPUBLIC OF TÜRKİYE
THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY
General Directorate of Food and Control



As of 1 January 2026, veterinary health certificates should not be issued for the export of dairy products, fishery and aquaculture products, and gelatin and collagen for human consumption to our country from countries/establishments not listed in the <https://trois.tarimorman.gov.tr> (TROIS) system (including those registered in the TRACES NT system).

Thank you in advance for your cooperation,

Sincerely Yours,

Ersin DİLBER
Director General

ENC;

Annex 1: List of HS codes of dairy products/fishery and aquaculture products/gelatine /collagen for human consumption

Annex 2: Table of establishments (registered in TRACES NT)

Annex 3: Establishment-Related check-list

Annex 4: Table of establishments (not registered in TRACES NT)

Annex 5: Establishment-Related preliminary information form and check-list

Annex 6: Contact details of the representative of the competent authority

Eskişehir Yolu Üzeri 9. Km-Çankaya- Ankara-TURKIYE
Office phone/Fax: +90312 258 76 12/0312 258 76 91
E-mail Address: hayvansalurunitihalat@tarimorman.gov.tr

Annex-1

CUSTOMS TARIFF POSITION LIST FOR DAIRY PRODUCTS, FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCTS AND GELATIN AND COLLAGEN INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION		
Customs Tariff Position	Definition at Customs	Explanations
FISH AND CRUSTACEANS, MOLLUSCS AND OTHER AQUATIC INVERTEBRATES PREPARATIONS OF FISH, OF CRUSTACEANS, MOLLUSCS OR OTHER AQUATIC INVERTEBRATES		
0208.90.70.00.00	Frog legs	All
0302	Fish, fresh or chilled, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304:	All
0303	Fish, frozen, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304:	All
0304	Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen:	All
0305	Fish, dried, salted or in brine; smoked fish, whether or not cooked before or during the smoking process:	All
0306	Crustaceans, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; smoked crustaceans, whether in shell or not, whether or not cooked before or during the smoking process; crustaceans, in shell, cooked by steaming or by boiling in water, whether or not chilled, frozen, dried, salted or in brine:	Except Live
0307	Molluscs, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; smoked molluscs, whether in shell or not, whether or not cooked before or during the smoking process:	Except Live
0308	Aquatic invertebrates other than crustaceans and molluscs, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; smoked aquatic invertebrates other than crustaceans and molluscs, whether or not cooked before or during the smoking process	Except Live
0309	Flours, meals and pellets of fish, crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates, fit for human consumption:	All
1504	Fats and oils and their fractions, of fish or marine mammals, whether or not refined, but not chemically modified:	All
1516	Animal, vegetable or microbial fats and oils and their fractions, partly or wholly hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised, whether or not refined, but not further prepared:	Only Fish Oil/ Omega-3 Fatty
1518	Animal, vegetable or microbial fats and oils and their fractions, boiled, oxidised, dehydrated, sulphurised, blown, polymerised by heat in vacuum or in inert gas or otherwise chemically modified, excluding those of heading 1516; inedible mixtures or preparations of animal, vegetable or microbial fats or oils or of fractions of different fats or oils of this chapter, not elsewhere specified or included:	Only Fish Oil
1603	Extracts and juices of meat, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates:	All
1604	Prepared or preserved fish; caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs:	All

Annex-1

1605	Crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates, prepared or preserved:	All
DAIRY PRODUCTS		
0401	Milk and cream, not concentrated nor containing added sugar or other sweetening matter:	All
0402	Milk and cream, concentrated or containing added sugar or other sweetening matter	All
0403	Yogurt; buttermilk, curdled milk and cream, kephir and other fermented or acidified milk and cream, whether or not concentrated or containing added sugar or other sweetening matter or flavoured or containing added fruit, nuts or cocoa	All
0404	Whey, whether or not concentrated or containing added sugar or other sweetening matter; products consisting of natural milk constituents, whether or not containing added sugar or other sweetening matter, not elsewhere specified or included	All
0405	Butter and other fats and oils derived from milk; dairy spreads:	All
0406	Cheese and curd	All
1702	Other sugars, including chemically pure lactose, maltose, glucose and fructose, in solid form; sugar syrups not containing added flavouring or colouring matter; artificial honey, whether or not mixed with natural honey; caramel	Only Lactose and lactose-containing mixtures for human consumption
2105	Ice cream and other edible ice, whether or not containing cocoa	Only if containing products of animal origin.
3501	Casein, caseinates and other casein derivatives;	All
3502	Albumins (including concentrates of two or more whey proteins, containing by weight more than 80 % whey proteins, calculated on the dry matter), albuminates and other albumin derivatives:	Only milk albumin
3504	Peptones and their derivatives; other protein substances and their derivatives, not elsewhere specified or included; hide powder, whether or not chromed:	Only Milk Protein
GELATINE INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION		
3503	Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; Isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501:	Only Gelatin, gelatin derivatives
9602.00.00.10.00	Gelatin capsules	Empty gelatin capsules for food intended for human consumption only

Annex-1

COLLAGEN INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION		
3504	Peptones and their derivatives; other protein substances and their derivatives, not elsewhere specified or included; hide powder, whether or not chromed:	Only Collagen
3917 10	Tubes, pipes and hoses, and fittings therefor (for example, joints, elbows, flanges), of plastics:	Only Collagen casing

EK-2/ANNEX-2
İhracat Talebinde Bulunan AB Onaylı İşletmelere İlişkin Tablo/Table regarding EU-Approved Establishments Requesting Export
ÜLKE İSMİ/Country Name:

Sıra/Nu mber	İşletme Adı/Name of Establishment	İşletme Adresi/Establishment Address	İşletme Onay Numarası/ Approval Number of Establishment	İşletmenin AB Onay Numarası/EU Approval Number of Establishment	Ürün Sınıfı / Product Category ⁽¹⁾

⁽¹⁾Balıkçılık ve Su Ürünleri, Süt Ürünleri, Kolajen-Jelatin /Fishery and Aquaculture Products, Dairy Products, Collagen-Gelatin.

⁽²⁾Ürün sınıfının kolajen-jelatin olması durumunda hayvan türünü belirtiniz./If the product class is collagen-gelatin, please specify the animal species.

- 80 -

Annex-3

ESTABLISHMENT-RELATED CHECKLIST

ESTABLISHMENT INFORMATION		
Name of the Establishment:		
Address of the Establishment:		
Establishment Registration/Approval Number:		
MINIMUM TECHNICAL, HYGIENICAL AND INFRASTRUCTURAL REQUIREMENTS WHICH AN ESTABLISHMENT SHOULD HAVE		
PART I	YES	NO
A- GENERAL CONSIDERATIONS		
a) Is the establishment set up in a place that will not lead to the contamination and pollution?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Is the establishment clean and in good condition? Does it have a regular maintenance and repairs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Have the necessary arrangements been made for the evacuation of rain and wash water?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Does the establishment prevent or minimize the airborne contamination?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Has the establishment been constructed in a way to prevent the concentration, drop, dirt and mildew accumulation?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) For use in necessary cases, are there separate washing units for food apart from hand-washing units?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Have the sinks and other equipment used for washing of food been designed in a way easily cleanable and disinfectable?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) Have the toilets been designed not to open directly into the rooms where the food is processed?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) Does the identification mark exist in accordance with the food legislation?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j) Is the food protected against contamination during all stages of production, processing and distribution?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k) 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.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B - FLOOR-WALL-CEILING STRUCTURE		
a) Have the wall surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable if necessary?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Have the wall surfaces been made of waterproof, non-absorbent, washable and non-toxic materials?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Does the wall have a smooth surface up to a certain height appropriate for operations?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Have the floor surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Have the floor surfaces been made of waterproof, non-absorbent, washable and non-toxic materials?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C- WASTEWAY CHANNELS AND DRAINAGES		
	YES	NO

a) Has the drainage system been designed to avoid the risk of contamination?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C- DOORS AND WINDOWS	YES	NO
a) Have all doors been made of cleanable, disinfectable, smooth and non-absorbent materials?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Have windows and other openings been built in such a way to prevent the accumulation of dirt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Does the gates of raw material acceptance and final product exit have a system like the articulated system in order to prevent contamination?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D- VENTILATION / AIR CONDITIONING	YES	NO
a) Have appropriate and adequate natural or mechanical ventilation systems been available?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E- LIGHTING SYSTEM	YES	NO
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 provided?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F- REQUIREMENTS RELATED TO EQUIPMENT	YES	NO
a) Has the equipment been arranged so as to allow for adequate cleaning of itself and the surrounding area?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Does adequate equipment and a separate area / department exist for the cleaning, disinfection and storage of working tools and equipment, where necessary?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Is there appropriate equipment for the washing of food?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Has the adequate hot and cold water connection been available in the area where food is washed?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G- TRANSPORT	YES	NO
a) Have the vehicles or containers used for transporting food been clean and maintained well according to the disinfection?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Are vehicles and / or containers effectively cleaned between loading and disinfected when necessary?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Is the food placed in vehicles and / or containers in a way to minimize the risk of contamination?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G- HEAT TREATMENT	YES	NO

12695

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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Are the related main parameters particularly such as the temperature, the pressure and the closure at the facility being followed and recorded regularly?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Does the method used comply with the internationally accepted standards such as pasteurization, ultra high temperature (UHT) or sterilization?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) 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 after the final preparation stage, if any heat treatment has not been applied?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Is the dis-solution 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H- PACKING AND PACKAGING	YES	NO
a) Has the material used for packing and packaging been made of a material which is not a source of contamination?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Is there a space where the packing material will be stored in a way not to be exposed to the contamination risk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Has the reusable packing and packaging material used for food been designed in a way to be cleaned and disinfected easily where necessary?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I- WASTE	YES	NO
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Have the containers in which the waste is collected been designed in a way to be cleaned and disinfected easily where necessary?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Have the waste stores been designed in a way to be kept clean and to provide protection from animals and insects where necessary?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Is all 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).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I- UTILITY WATER AND / OR ICE PRODUCTION	YES	NO
a) Has the potable water or clean water been provided in order to eliminate the contamination on the outer surface of the food?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Has sufficient quantities of drinking water which is always ready to use been provided?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Is the steam to be in direct contact with the food appropriate for health?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

g) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) Has the ice been manufactured and treated in a way to be protected from the contamination and stored properly?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J- PEST CONTROL	YES	NO
a) Has the implementation of the control program against pests and rodents been initiated?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K- SOCIAL AREAS (Staff, dressing-shower-WC-Visitor Preparation Room)	YES	NO
a) Are there sufficient number of flush toilets which are connected to an effective drainage system?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Are there sufficient number of wash basins which are placed in an appropriate way and designed for cleaning hands?	<input type="checkbox"/>	<input 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Are staff locker and dressing areas large enough?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Are showers and toilets in sufficient quantity for the number of staff?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Are enough natural / mechanical ventilation schemes available in the staff toilet, showers and dressing rooms?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Have staff lockers been designed in a way to allow its arrangement in terms of quality, size and the hygiene?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Does the suitable protective clothing to be used by the personnel in working areas exist? (clothing, overall, boots, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ğ) Does the staff working in areas where the food is subjected to the treatment take care of personal hygiene?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L- CLEANING AND DISINFECTION IN PRODUCTION AREAS	YES	NO
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Do chemicals used in the cleaning of equipment and transport containers comply with the principles of good practice?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M- STORAGE ROOMS (Frozen (-18°C) and Cold (0- 4° C) Storage)	YES	NO
a) Are there enough storage capacity for the storage of food at the proper temperature?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Are there appropriate cold stores with enough space to allow the storage of raw materials and processed materials separately?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Is the temperature of the store monitored regularly and recorded?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ç) Have raw material and component storage rooms been designed in a way to prevent the contamination, spoilage and putrefaction of the product?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Have raw materials, components, intermediate products and final products been kept at appropriate temperatures?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

To be filled in by the competent authority of the exporting country.

I confirm that this establishment complies with the requirements of the Republic of Türkiye.

Name:

Signature, Title, and Official Seal

(Official Veterinarian/Official Inspector)

Date

Annex-5

ESTABLISHMENT-RELATED PRELIMINARY INFORMATION FORM AND CHECKLIST

PRELIMINARY INFORMATION FORM FOR THE EXPORT OF DAIRY PRODUCTS/FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCTS/GELATIN/COLLAGEN FOR HUMAN CONSUMPTION TO THE REPUBLIC OF TURKIYE

Note:

This form will be completed for the purpose of informing the competent authority of Türkiye regarding food establishments that are willing to export dairy products/aquatic products/gelatin/collagen to the Republic of Türkiye.

Please add additional information to support your application.

Submission of insufficient/incomplete information may cause delays in the execution of transactions.

This form must be submitted together with supporting documents through the competent authority of the exporting country.

The requested information must be provided electronically (USB flash drive/e-mail).

All information provided must be in Turkish or English.

A separator and label must be provided for each attachment.

(A) Enterprise Information (Please add Factory Profile)

(1) Name of the Establishment:

(2) (a) Address:

(b) Contact person:

(c) Contact number:

(d) E-mail Address:

(e) Mobile phone number:

(3) Establishment Registration/Approval Number:

(Please add Company Profile)

(4) Year of construction/Age of the building

(5) Total Land Area :

(6) Total Settled Area:

(7) For dairy/gelatin/collagen, the animal species from which the product is obtained

(8) Types of Products Produced: (to be added with HS codes)

(Please add the Product Profile)

(9) (a) List of Products Intended for Export to the Republic of Türkiye:

(b) Please specify the list of products exported to countries other than the Republic of Türkiye and the countries.

(10) If it is an approved business for export to other countries:

(List the names of countries, approval dates, types of products approved, first year of export, and most recent export dates)

(B) Location and Layout of the Establishment

(1) Description of the area where the establishment is located :

(For example, industrial, agricultural, residential, and neighboring factories, etc.)

(2) Enterprise layout plan including the following:

(a) Location and Layout Plan

(C) Human Resources

(Add the Organization Chart)

(1) Personnel Information

(List the number, qualifications, and job titles of professional, technical, and general employees employed by the organization.) (Additional List)

(D) Processing Plants

(1) Processing Procedures

(a) Brief description of product type and processing methods: (including processing time and temperature) (Appendix List)

(2) Food Safety Programs

(a) Based on HACCP: (Yes/No)

(If yes, add product descriptions, workflow diagrams, standard operating procedures, and raw material instructions)

(b) Sampling and testing procedures:

(c) Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials :

(3) Throughout the Day

(a) Number of shifts:

(b) Production per shift (metric tons):

(c) Number of working days per week:

(4) Capacity

(a) Total annual production of each product (metric tons):

(5) Number and capacity of storage facilities (year/ton)

(a) Raw Material Storage Facility

(b) Pre-storage Warehouses

(c) Semi-finished product warehouses

(d) Final product storage warehouses (Room conditions/Cold storage)

(e) Packaging material warehouses

(f) Supplementary material warehouses

(g) For chemicals, disinfectants, and other cleaning agents:

(6) Is ambient cooling available in all production areas, including the raw material receiving area, and in the packaging and shipping area?

(If yes, add the relevant product information)

(a) Numbers, type (static, air blowing, etc.), capacity:

(7) Waste Treatment / Disposal

(a) Waste treatment/disposal system:

(b) Wastewater treatment/disposal system:

(c) Designated disposal site:

(d) Daily disposal frequency of waste and wastewater:

(E) Declaration of Enterprise

I declare that the information provided above is accurate and true. The company undertakes to comply with all requirements of the competent authority of the importing country.

Signature

Company Name and Seal

Name and Title of Authorized Person

Date

EK-6/ANNEK-6
Yetkili Makamdaki İletişim Kişisi Bilgileri/Contact Person Information at the Competent Authority
Ülke (SMI)/Country Name:

Yetkili Makam/Competent Authority	Adi-Soyadı/Name-Surname	Unvan/Title	Resmî Email Adresi/Official Email Address	Telefon/Telephone

১। Approved Establishment System of Türkiye (TROIS) কি?

TROIS (Approved Establishment System of Türkiye) হলো তুরস্ক সরকারের তৈরি একটি অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান তালিকা, যেখানে নিবন্ধিত প্রতিষ্ঠানগুলোই প্রাণিজ উৎসের খাদ্য রপ্তানি করতে পারবে।

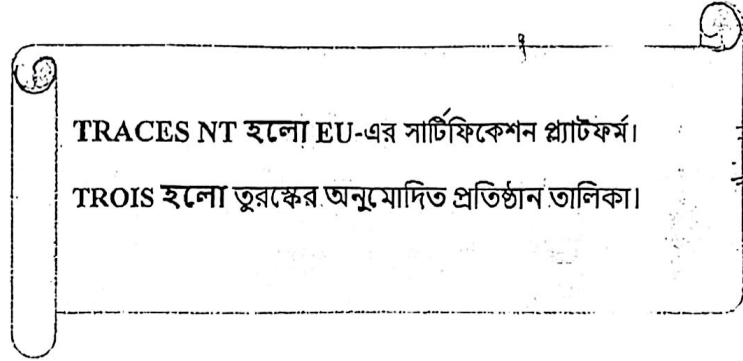
✓ ২। প্রেক্ষাপট

- তুরস্কের কৃষি ও বন মন্ত্রণালয়, Directorate General of Food and Control, ১ জানুয়ারি ২০২৬ থেকে নতুন নিয়ম চালু করেছে।
- দুগ্ধজাত পণ্য, মাছ ও জলজ প্রাণীজাত পণ্য, জেলাটিন ও কোলাজেন রপ্তানি কেবলমাত্র Approved Establishment System of the Republic of Türkiye (TROIS) তালিকাভুক্ত প্রতিষ্ঠান থেকে সম্ভব হবে।
- ভেটেরিনারি স্বাস্থ্য সনদ শুধুমাত্র TROIS তালিকাভুক্ত প্রতিষ্ঠানগুলোর জন্য ইস্যু করা যাবে।

৩। Traces NT এবং TROIS এর মধ্যে পার্থক্য কি

- TRACES NT হলো ইউরোপীয় ইউনিয়নের একটি ডিজিটাল প্ল্যাটফর্ম, যেখানে প্রাণিজ উৎসের খাদ্য ও প্রাণীর আমদানি-রপ্তানি সম্পর্কিত স্যানিটারি ও ফাইটোস্যানিটারি সার্টিফিকেট ইস্যু করা হয়। এটি মূলত EU বাজার ও অভ্যন্তরীণ বাণিজ্যের জন্য ব্যবহৃত হয়।
- TROIS হলো তুরস্কের নিজস্ব অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান তালিকা ব্যবস্থা, যেখানে কেবল তালিকাভুক্ত প্রতিষ্ঠান থেকেই দুগ্ধজাত, মাছ, জেলাটিন ও কোলাজেন রপ্তানি করা যাবে। এটি তুরস্কে আমদানির জন্য বাধ্যতামূলক।

REF database



৪। কেন TRACES NT প্রাসঙ্গিক?

- ✓ TRACES NT-এর তথ্য ব্যবহার করে তুরস্ক নিশ্চিত করেছে যে তাদের TROIS সিস্টেম আন্তর্জাতিক মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।
- ✓ এতে বারবার যাচাইয়ের প্রয়োজন কমে যায় এবং যারা ইতিমধ্যেই EU নিয়ম মেনে চলে তাদের জন্য রপ্তানি প্রক্রিয়া সহজ হয়।

TRACES NT → যাচাই → TROIS তালিকাভুক্ত inorganic boron।

TRACES NT

৫। ভেরিফিকেশন

- Annex-2: যারা আগে থেকেই TRACES NT-তে নিবন্ধিত, তাদের নথি যাচাই করলেই সরাসরি TROIS তালিকায় যুক্ত করা হবে।
- Annex-4: যারা TRACES NT-তে নেই, তাদের নথি যাচাইয়ের পাশাপাশি অন-সাইট পরিদর্শন শেষে TROIS তালিকায় যুক্ত করা হবে।

৬। মূল নির্দেশনা

- TRACES NT সিস্টেমে নিবন্ধিত প্রতিষ্ঠান: Annex-2 ও Annex-3 অনুযায়ী তথ্য ও চেকলিস্ট জমা দিতে হবে।
- TRACES NT সিস্টেমে নিবন্ধিত নয় এমন প্রতিষ্ঠান: Annex-4 ও Annex-5 অনুযায়ী তথ্য, প্রাথমিক তথ্য ফর্ম ও চেকলিস্ট জমা দিতে হবে।
- সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের যোগাযোগ তথ্য Annex-6 অনুযায়ী প্রদান করতে হবে।
- প্রতিষ্ঠান তথ্য পরিবর্তন, বাতিল বা স্থগিত হলে তাৎক্ষণিকভাবে তুরস্ক কর্তৃপক্ষকে জানাতে হবে।

৭। পণ্যের আওতা (Annex-1 অনুযায়ী)

দুগ্ধজাত পণ্য: দুধ, দই, মাখন, চিজ, হই, কেসিন, মিল্ক প্রোটিন ইত্যাদি।

মাছ ও জলজ প্রাণীজাত পণ্য: তাজা, হিমায়িত, শুকনো, লবণাক্ত, ধূমায়িত মাছ; ক্রাস্টেশিয়ান, মলাস্ক, অন্যান্য জলজ প্রাণীজাত পণ্য।

জেলাটিন: জেলাটিন ও জেলাটিন ক্যাপসুল।

কোলাজেন: কোলাজেন প্রোটিন ও কোলাজেন কেসিং।

৮। বাংলাদেশের করণীয়

- বাংলাদেশি প্রতিষ্ঠানগুলোকে TROIS তালিকাভুক্ত করার প্রক্রিয়া শুরু করতে হবে।
- ভেটেরিনারি স্বাস্থ্য সনদ ইস্যুতে নতুন নিয়ম মানতে হবে।