

Resmi Gazete 10.02.2000 - Sayı: 23960

Tarım ve Köyşleri Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ
TAZE ET, HAZIRLANMIŞ ET ve HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI TEBLİĞİ
(Tebliğ No:2000/5)

Amaç

Madde 1- Bu Tebliđin amacı taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretimi, hazırlanması, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere ürünün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları ile et ürünleri üretiminde kullanılacak olan taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarını kapsar, endüstriyel amaç için üretilen ve mekanik olarak sıyrılmış etleri kapsamaz.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliđde geçen;

a) Et; sığır, manda, koyun, keçi gibi büyük ve küçükbaş hayvanlar; tavuk, hindi, kaz, ördek, beç tavuğu gibi evcil kanatlı hayvanlar ile tavşan ve domuzdan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçaları,

b) Etin yenilemeyen kısımları; kanatlılar dışında et tanımında belirtilen hayvanlardan elde edilen, deri, guddeler, testisler hariç üreme organları, göz ve göz kapağı, böbrek hariç üriner organlar, larinks kıkırdağı, soluk borusu, kornea dokusu, kulak, tırnak ve boynuz gibi organlar ; ayrıca kanatlı hayvanlardan elde edilen baş , yemek borusu, kursak, barsaklar ve genital organlar ile sakatatın hazırlanmasında ortaya çıkan artıklar ve hastalıklı sakatatları,

c) Taze et; soğutma dışında başka herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, modifiye atmosferde ambalajlama ve/veya vakum ambalajlama gibi gerektiğinde usulüne uygun olarak ambalajlanmış etleri,

d) Dondurulmuş et; iç sıcaklığı -18°C veya daha düşük sıcaklığa düşürülmüş olan etleri,

e) Karkas; tekniğine uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanların, kanı akıtılarak yüzüldükten sonra iç organları boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılarak soğutulduktan sonra elde edilen gövdesini,

f) Kanatlı karkas; tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış tüyleri yolunmuş içi boşaltılıp baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş suyu sızdırılmış bütün halindeki kasaplık kanatlı hayvan gövdesini

g) Sakatat; kanatlılar dışında et tanımında belirtilen hayvanlardan elde edilen karaciğer, böbrek, beyin ,dalak, testis, yürek, dil, yemek borusu dış kırmızı kası eti, diyafram kası, işkembe, barsak, paça, dil ve kelle gibi, organ ve organ parçalarını; ayrıca kanatlı hayvanlardan elde edilen safra kesesi alınmış karaciğer, yürek, boşaltılmış iç zarı çıkartılmış taşlık ve parçalama sırasında ortaya çıkan kanatlı derisini,

h) Hazırlanmış taze et ; karkasın parçalanması, doğranması, ufaltılması sonucu elde edilen kıyma, kuşbaşı, biftek, pizola, gerdan gibi ürünleri,

i) Hazırlanmış et karışımları; pişmemiş köfte, döner, çiğ köfte, şinitzel vs. gibi içinde et ile birlikte diğer gıda maddeleri, lezzet verici maddeler ve/veya katkı maddeleri olan ve taze etin karakteristik özelliklerinin yok olmasına ve iç hücre yapısının değişmesine neden olacak derecede işlemde geçmeden elde edilen ürünleri,

i) Kıyma; kıyma makinasından geçirilerek kıyılan veya başka bir yöntemle çok küçük parçalara ayrılan taze etten elde edilen ürünü,

j) Marinasyon; etin tuz, bitkisel yağ gibi çeşitli gıda maddeleri ve gerektiğinde lezzet vericiler kullanılarak muamele edilmesini,

k) Lezzet vericiler; insan tüketimine uygun baharatlar , aromatik bitkiler veya bunların özütlerini ,

ifade eder

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan etler sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirtir sağlık damgasını taşımaktadır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler büyük ve küçükbaş hayvanlar , domuz, evcil kanatlı hayvanlar ve tavşandan elde edilen ve insan tüketimine uygun etlerden üretilir.

c) Hazırlandı et karışımlarının üretiminde karkas etinden hazırlanan karışımlara sakatat katılamaz. Ancak kanatlılarda parçalama sırasında ortaya çıkan kanatlı derisi teknoloji gereği sadece kendi türünün içinde değerlendirilebilir.

d) Kıyma üretiminde, sadece sığır, koyun, keçi veya domuzdan elde edilen karkas etleri ile evcil kanatlı hayvanların ve tavşanın taze eti kullanılmalıdır. Kıyma üretiminde kirlı ve şüpheli kısımlar kullanılmamalıdır. Kanatlı taşığından kıyma hazırlanması halinde ürünün adı "Taşlık Kıyması olarak" belirtilmelidir.

e) Kırpıntı etten ve mekanik olarak sıyrılmış etten, kemik sıyrıntılarından kıyma hazırlanamaz.

f) Kıymada kemik parçası bulunamaz.

g) Etin üretim alanına gelmesinden taze et ve hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları haline işlenip soğutma veya derin dondurma işleminin uygulanmasına kadar geçen süre 1 saati aşmadığı taktirde etin iç sıcaklığı +7 °C ı, ortam sıcaklığı +12 °C ı geçmemelidir. Ancak sürenin 1 saati aşması durumunda et iç sıcaklığı +4 °C a düşmeden kullanılamaz.

h) Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımları, işlenmesini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır.

i) Soğutulmuş etler karkas halinde ise kesimden itibaren en fazla 6 gün içerisinde, vakumlu ve kemiksiz et halinde ise kesimden itibaren en fazla 15 gün içerisinde kıymaya işlenmelidir. Kanatlılarda ise bu süre kesimden itibaren en fazla 3 gündür.

i) İşlem gereği iç sıcaklığın daha fazla düşürülmesi gereken durumlar hariç olmak üzere, kıymalar porsiyonlanıp paketlenildikten sonra 1 saat içerisinde soğutmaya tabi tutulmalıdır.

j) Kıyma ambalajlı olarak mümkün olan en kısa sürede, soğutulmuş ise iç sıcaklığı + 2°C a, derin dondurulmuş ise iç sıcaklığı -18°C a düşürülerek tüketime sunulmalıdır.

k) Kıyma sadece bir kez dondurulabilir.

l) Kıymanın bileşimi EK-1'e uygun olmalıdır.

m) Hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımları ambalajlı olarak mümkün olan en kısa sürede, kıymadan hazırlanması halinde iç sıcaklığı + 2°C a, taze etten hazırlanması halinde iç sıcaklığı +7°C'a, kanatlı etinden hazırlanması halinde +4°C'a, sakatattan yapılması halinde +3°C'a soğutularak veya derin dondurulmuş ise iç sıcaklığı -18°C a düşürülerek satışa sunulmalıdır.

n) Hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımları sadece bir kez dondurulmalı ve raf ömrü 18 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır. Dondurulmuş etten hazırlanan et karışımları tekrar dondurulamaz .

Katkı maddeleri

Madde 6- Hazırlanmış et karışımlarında kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2 nci bölümüne uygun olmalıdır.

a) Kıymalarda katkı maddeleri kullanılamaz.

Bulaşanlar

Madde 7- Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4 üncü bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 8- Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarında pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5 inci bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır

Veteriner ilaç kalıntı düzeyleri

Madde 9- Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarında veteriner ilaçları tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 6 ncı bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 10- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 nci bölümüne ilave olarak;

a) Hazırlanmış taze etlerin mikrobiyolojik kriterleri EK-2'ye uygun olmalıdır.

b) Hazırlanmış et karışımlarının mikrobiyolojik kriterleri EK-3'e uygun olmalıdır.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere iyonize radyasyon veya ultraviyole işlemi uygulanması halinde, bu işlem 6 Kasım 1999 tarih ve 23868 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda İşinlama Yönetmeliği'nde belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme- işaretleme

Madde 11- Hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının ambalajlanması ve işaretlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir:

a) Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalıdır.

b) Etikette, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne ek olarak;

- Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının elde edildiği tür; hazırlanmış et karışımlarında karışım söz konusu ise her türün % si,

- Kıyma ve kıymadan hazırlanmış et karışımlarında "Yağ en çok %....." ve "kolajen/et proteini oranı en çok" ibaresi bulunmalıdır.

- Direkt tüketiciye sunulmayan ürünlerde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükme ilave olarak üretim tarihinin de ambalaj üzerinde bulunması zorunludur.

Taşıma ve depolama

Madde 12- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10 uncu bölümüne ilave olarak;

a) Hazırlanmış et karışımlarında derin dondurulmuş et kullanılması halinde sözkonusu etin depolama süresi kesimden sonra sığır etinde 18 ay'ı; koyun ve keçi etinde 12 ay'ı; kanatlı, domuz ve diğer etlerde 6 ay'ı geçmemelidir.

b) Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının bu Tebliğ'in 5 inci maddesinin i ve l bendlerine uygun sıcaklıklarda depolanmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 13- Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarının üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 14- Taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarını üreten ve satan işyerleri; tescil, izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 15- Bu Tebliğe ait hükümler; 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyışleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 16- Bu Tebliğle; 20/04/1966 tarihli ve 12279 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 208 Barsak Standardı mecburî uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 17- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 18- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyışleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK-1
KIYMANIN BİLEŞİMİ

	Yağ Yüzdese	Kolajen/Et Protein Oranı
Yağsız kıyma	≤ % 7	≤ 12
Orta yağlı kıyma	≤ % 20	≤ 15
Yağlı kıyma	≤ % 25	≤ 15
Çok yağlı kıyma	≤ % 35	≤ 18

EK-2

HAZIRLANMIŞ TAZE ETLER İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER		
	m	M*
Aerobik mezofil bakteri (cfu/g) n=5 c=2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Escherichia coli (cfu/g) n= 5 c=2	50	5x10 ²
Escherichia coli O.157 h ₇ (cfu/g) n= 5 c=0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (cfu/g) n=5 c=2	10 ²	5x10 ³
Salmonella (cfu/g) n=5 c=0	25 g'da bulunmamalı	

n: Deney numunesi sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

*Tabloda verilen değer katı besiyeri için olup, sıvı besiyerinde bu değer 30M olarak alınır.

EK-3

HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	m	M*	
Escherichia coli (cfu/g) n= 5 c=2	5×10^2	5×10^3	
Escherichia coli O.157 h ₇ (cfu/g) n= 5 c=0	Bulunmamalı		
Staphylococcus aureus (cfu/g) n=5 c=1	5×10^2	5×10^3	
Salmonella (cfu/g) n=5 c=0	25 g'da bulunmamalı		

n: Deney numunesi sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

*Tabloda verilen değer katı besiyeri için olup, sıvı besiyerinde bu değer 30M olarak alınır.

Resmi Gazete: 17.03.2001-24345

Tarım ve Köyişleri Bakanlığında ve Sağlık Bakanlığında

TÜRK GIDA KODEKSİ

**TAZE ET, HAZIRLANMIŞ ET VE HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI TEBLİĞİNDE
DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA TEBLİĞ**

(Tebliğ No: 2001/7)

Madde 1- 10/02/2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliğinde yer alan EK-2 ve EK-3 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

EK-2

**HAZIRLANMIŞ TAZE ETLER – HAZIRLANMIŞ DONDURULMUŞ ETLER İÇİN MİKROBİYOLOJİK
KRİTERLER**

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob/g)	5	2	5 X 10 ⁵	5 X 10 ⁶
Escherichia coli (kob/g)	5	2	5 X 10 ¹	1 X 10 ²
Escherichia coli O157:H7 (kob/g)	5	0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	1 X 10 ²	5 X 10 ³
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	

EK-3

**HAZIRLANMIŞ TAZE ET KARIŞIMLARI – HAZIRLANMIŞ DONDURULMUŞ ET KARIŞIMLAR İÇİN
MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	n	C	m	M
Escherichia coli (kob/g)	5	2	1 X 10 ²	1 X 10 ³
Escherichia coli O157:H7 (kob/g)	5	0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	5 X 10 ²	5 X 10 ³
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 2 - Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 3 - Bu Tebliği, Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.