

TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

Sağlık Bakanlığı - Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Resmi Gazete Tarihi: 16/11/1997

Resmi Gazete Sayısı: 23172

BİRİNCİ BÖLÜM : Amaç, Kapsam, Hukuki Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 - Bu Yönetmeliğin amacı; üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Yönetmelik; gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metodlarını kapsar.

- Bu Yönetmelik, 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 7 nci maddesine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Yönetmelikte geçen;

Ambalajlama: Gıda maddelerinin; içinde tutma, koruma ve bilgi verme amacıyla ambalaj materyali kullanılarak sarılmaları ve/veya kaplara yerleştirilmelerini,

Ambalaj materyali: Gıda maddelerini dış etkenlerden koruyan ve içine konan gıda maddesini birarada tutarak taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım ve reklam gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran veya gıda maddeleri ile temasta bulunmak üzere üretilen plastik, cam, seramik, kağıt, metal, ahşap ve/veya bunların karışımından elde edilen materyalleri,

Aroma maddesi: Gıda maddelerine tat ve koku vermek ve bunları geliştirmek için kullanılan maddeleri ve bunların üretiminde kullanılan kaynak materyalleri,

Belirleyici kalıntı: Süt, yumurta ve hayvan dokularındaki toplam veteriner ilaç kalıntısı miktarı hakkında bilgi veren ve vücuttaki biyokimyasal seyri bilinen kalıntıları,

Bulaşma: Üründe istenmeyen herhangi bir maddenin bulunması durumunu,

CoE -Council of Europe Assosiation- no: Aroma maddelerine Avrupa Birliği tarafından verilen numaraları,

Depo: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile, katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin tüketime sunulmadan veya işlenmeden önce kalitelerinin ve tazeliklerinin bozulmadan korunması amacıyla uygun şekilde yalıtılmış, uygun sıcaklık derecesinde, özel tesisatlarla nem oranı veya hava sirkülasyonu ayarlanabilir kapalı bölümleri,

Depolama: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin tüketime sunulmadan veya işlemeye tabi tutulmadan önce doğal yapılarını bozmayacak koşullarda tekniğine uygun olarak saklanması işlemini,

Dezenfeksiyon: Gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek amacıyla, gıda maddesinin özelliklerini etkilemeden, fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması işlemini,

FEMA -Flavour and Extract Manufacturers- no: Aroma maddelerine Amerika Birleşik Devletleri Aroma Maddesi ve Ekstrakt Üreticileri Birliği tarafından verilen numaraları,

Gıda güvenilirliği: Gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkeninden uzaklaştırılarak tüketime uygun olmasını,

Gıda hijyeni: Gıda maddelerinin güvenilir olarak tüketime sunulması için gıda zincirinin safhalarında alınan önlemleri,

Gıda maddeleri üreten işyeri: Gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak sınıflandırma, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

Gıda zinciri: Gıda maddelerinin üretiminde hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasaya arz aşamalarının tümünü,

İşlem yardımcıları: Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammadde gıda veya bileşenlerinin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan ; son üründe kendi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan maddeleri,

Kabul edilebilir en yüksek değer veya MRLs: Bir gıda maddesinde istenmeyen bir maddenin bulunmasına sınırlı olarak izin verilen en yüksek miktarı,

Kabul edilebilir günlük alım miktarı veya ADI -Acceptable Daily Intake-: İnsan vücut ağırlığının kg'ı başına mg olarak bir ömür boyunca insan sağlığı üzerinde hiçbir olumsuz etki oluşturmadan gıdalarla günlük olarak alınabilecek en yüksek kalıntı miktarını,

Kabul edilebilirlik sayısı: Bir partinin kabul edilebilmesi için numunede bulunabilecek maksimum kusurlu sayısını,

Kritik kontrol noktası: Gıda üretim aşamalarında gıda güvenilirliğine yönelik oluşabilecek tehlikelerin saptanarak önlenmesi, kabul edilebilir sınırlara indirilmesi veya ortadan kaldırılması amacıyla kontrol uygulanabilen işlem basamağını,

Kritik limit: Kabul edilebilir ile kabul edilemez arasındaki sınır değeri,

Kusurlu numune: Numune ünitesinin Türk Gıda Kodeksine uymaması halini,

Mamül madde: Belli bir teknoloji kullanılarak elde edilen tüketime hazırlanmış gıda maddelerini,

Modifiye nişastalar: Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali inceltme veya ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi tutulması ile elde edilen maddeleri,

Muayene ve analiz: Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümünü,

Numune: Bir partinin aranılan özelliklerinin muayenesini yapmak amacıyla niteliğine bakılmaksızın partinin çeşitli yerlerinden tekniğine uygun biçimde alınan , partiyi tam olarak temsil eden bir veya daha çok sayıdaki birimi,

Numune alma: Partiden numune ünitelerini alma işlemi,

Numune alma planı: Alınan örneğin test ve analiz sonuçları temel alınarak bir parti veya üretimin kabul veya red kararının verilebilmesi için hazırlanan, numune büyüklüğü, muayene seviyeleri, kabul veya red sayılarını kapsayan numune alma şemasını,

Numune büyüklüğü: Partiden alınan toplam numune içindeki birim ambalaj sayısını,

Numune ünitesi: Tek bir ünite olarak analize tabi tutulacak olan tek tek birimleri, bunlardan alınan bir kısım veya bu kısımların karışımları ile oluşturulan birimi,

Pestisit: (Mülga tanım: 11/01/2005 - 25697 S.R.G. Yön/1.mad)

Pestisit kalıntısı: (Mülga tanım: 11/01/2005 - 25697 S.R.G. Yön/1.mad)

Risk: Gıda maddesinde bir tehlikenin olabilirliğini,

Sıvı pektin: Kurutulmuş elma püresi veya narenciye meyvelerinin kabuğundan veya her ikisinin karışımından seyreltilmiş asitle işlenmesini takiben sodyum veya potasyum tuzları ile kısmi nötralizasyon sonucu elde edilen pektini içeren ürünleri,

Soğuk zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamını,

Şeker ilavesiz gıda: Dışarıdan mono veya disakkarit ilave edilmemiş gıdaları,

Taşıma: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, işlenmeye mahsus yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin özelliklerine uygun araç ve gereçler ile bir yerden başka bir yere nakledilmesini,

Tehlike: Gıda maddesinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel olarak ortaya çıkabilen potansiyel zararları,

Temizlik: Gıda maddesi üreten işyerlerinde kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdaki uzaklaştırılması işlemini,

Üretim tarihi: Gıda maddelerinin üretildiği tarihi,

Zararlı canlı: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek her türlü canlıyı, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM : Gıda Katkı Maddeleri

Gıdalarda Tatlandırıcılar, Renklendiriciler ve Bunların Dışındaki Katkı Maddelerinin Kullanımı

Madde 5 - (Değişik madde: 25/08/2002 - 24857 S. R.G. Yön./2. md.)

Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılar, renklendiriciler ve bunların dışındaki katkı maddeleriyle ilgili esaslar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yürürlüğe konulacak Tebliğler ile belirlenir.

Gıda Katkı Maddelerinin Sıfık Kriterleri

Madde 6 - Gıda katkı maddelerinin sıfık kriterleri ayrıca yayımlanacaktır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM : Gıda Aroma Maddeleri

Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı

Madde 7 - Gıdalarda aroma maddelerinin kullanımını aşağıdaki esaslara uygun olacaktır:

a) Hayvansal veya bitkisel kökenli olup doğasında aroma verme özelliği bulunan maddelerin koku ve tat verme amacıyla kullanılmadıkları durumlarda bu Yönetmelik hükümleri uygulanmaz.

b) Aroma verici maddelerin içinde aşağıda anılan ve EK-13 A'da verilen maddeler bulunabilir:

Aroma maddelerinin depolanması ve kullanımını için gerekli olan katkı maddeleri,

Aroma maddelerini çözdürmek ve seyreltmek için kullanılan ürünler,

Aroma maddelerinin üretiminde kullanılması zorunlu olan katkı maddeleri ve işlem yardımcıları.

c) Aromaların içinde toksikolojik açıdan tehlike yaratacak miktarda herhangi bir element veya madde olmamalıdır.

d) Aroma maddelerinde

Arsenik : 3 mg/kg

Kurşun : 10 mg/kg

Kadmiyum : 1 mg/kg

Civa : 1 mg/kg dan fazla olmamalıdır.

e) Aroma kullanımı sonucunda gıdalarda 0,03 mg/kg dan fazla 3,4 benzopiren bulunmamalıdır.

f) Aroma maddelerinin veya aroma verme özelliği olan diğer bileşenlerin kullanımı nedeniyle gıdalarda bulunabilen maddelerin kabul edilebilir en yüksek değerleri EK-12 de verilmiştir.

g) Aroma maddeleri aşağıdaki kategorilere ayrılır:

Doğal aroma vericiler: Uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik yöntemlerle bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilen , aroma özelliği taşıyan maddelerdir.

Doğala özdeş aroma vericiler: Kimyasal yollarla sentezlenen veya izole edilen, kimyasal yapı olarak doğal aromalar ile aynı olan maddelerdir. Kullanımına izin verilen doğala özdeş aroma verici maddelerin listesi EK-13 B'de verilmiştir.

Yapay aroma vericiler: Kimyasal yollarla sentezlenen ancak kimyasal yapısı doğal aromalardan farklı olan maddelerdir. Kullanımına izin verilen yapay aroma verici maddelerin listesi EK-13 de verilmiştir.

Aroma karışımları: Doğal aroma vericiler dışında uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik metodlarla bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilen ürünlerdir.

Reaksiyon aromaları: Sıcaklığı 180 santigrat dereceyi ve süresi 15 dakikayı geçmeyen işlemlerle elde edilen başlangıçta aroma verici özelliği olmayan, en az bir bileşeni azot ve diğer bileşeni indirgen şeker içeren iki maddenin birlikte reaksiyona girmesi sonucu oluşan aroma verici karışımlardır.

Tütsü aromaları: Bazı gıdaların tütsüleme işleminde kullanılan tütsü ekstraktlarıdır.

h) Aroma maddesi hayvansal kaynaklı ise hangi hayvana ait olduğu üretici tarafından belgelenmek zorundadır.

ı) Aroma maddesinin etiketinde "doğal" ifadesi veya aynı anlama gelen bir başka ifade , aroma maddesi bünyesinde sadece doğal aroma vericiler ve/veya aroma karışımlarını içeriyorsa kullanılabilir.

i) Doğal bir aroma maddesinin adı "Doğal Çilek Aroması" ifadesinde olduğu gibi bir gıda maddesine veya bir aroma kaynağına referans oluşturuyorsa, bu aromanın tamamının uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik yollarla bu gıdadan veya kaynaktan elde edilmesi zorunludur. Aksi durumda "doğal" ifadesi kullanılamaz.

Aroma Verici Maddelerin Etiketlenmesi

Madde 8 - Aroma verici maddelerin etiketlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Doğrudan tüketiciye satış amacı olmayan aroma maddelerinin ambalajları ve/veya etiketleri aşağıdaki bilgileri açık ve silinemez bir biçimde bulunduracaktır:

Üreticinin, ithalatçının, ambalajlayıcının veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi,

" Aroma Maddesi " veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade,

Gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade,

Aroma verici maddelerin kategorileri açısından ağırlık sırasına göre listesi,

Aroma verici maddelerin içinde bu Yönetmeliğin 9 uncu Maddesinin (b) bendinde anılan maddelerden biri veya birkaçı bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her bir maddenin adı, sınıfı ve varsa EC kodu,

EK-12 de verilen bileşenlerin ve 3,4 benzopirenin maksimum miktarları,

" Gıda Üretimi İçindir." ifadesi,

Ağırlık veya hacim olarak miktarı,

Parti numarası,

Üretim tarihi ve raf ömrü,

Gerektiğinde özel depolama ve kullanım şartları.

Etiket üzerinde " Gıda Üretimi İçindir, Perakende Satış İçin Değildir" ifadesinin bulunması durumunda; üreticinin adı, satış tanımı, gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade, malın ağırlık veya hacim olarak miktarı, parti numarası ve üretim tarihi ve raf ömrüne ait bilgilerin etiket üzerinde yer alması yeterlidir. Diğer bilgiler müşteriye bir belge ile sunulabilir.

b) Direkt olarak tüketiciye satılacak aroma maddelerinin etiketleri ve/ veya ambalajları aşağıdaki bilgileri açık ve silinemez bir biçimde bulunduracaktır:

"Aroma Maddesi" veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade,

Gıdalarla kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade,

Üretim tarihi ve raf ömrü,

Gerektiğinde özel depolama ve kullanım şartları,

Kullanım talimatı,

Ağırlık veya hacim olarak net miktarı,

Üreticinin, ithalatçının, ambalajlayıcının veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi,

Parti numarası,

Aromaların içinde bu Yönetmeliğin 9 uncu Maddesinin (b) bendinde anılan maddelerden bir veya birkaçı bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her bir maddenin adı ve varsa EC kodu

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : Bulaşanlar

Gıda Maddelerindeki Kabul Edilebilir En Yüksek Bulaşan Değerleri

Madde 9 - Gıda maddelerinde bulunabilecek mikrobiyal toksinler EK-14 te, metal ve metaloidler EK-15 de, yabancı madde ve bileşikler EK-16 da verilmiştir.

BEŞİNCİ BÖLÜM : Pestisit Kalıntıları

Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri

Madde 10 - (Değişik madde: 11/01/2005 - 25697 S.R.G. Yön/2.mad)

Gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yayımlanacak tebliğ ile belirlenir.

ALTINCI BÖLÜM : Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri

Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyeleri

Madde 11 - (Değişik madde: 23/09/2002 - 24885 S. R.G. Yön./2. md.)

Gıda maddelerinde belirli bulaşanların maksimum seviyeleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanacak Tebliğ ile belirlenecektir.

YEDİNCİ BÖLÜM : Gıda Hijyeni

Hammaddenin Sağlandığı Alanlarla İlgili Kurallar

Madde 12 - Hammaddenin sağlandığı alanlarla ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıdalara kabul edilemez düzeylerde zararlı maddeler taşıma ihtimali bulunan alanlarda hammadde üretimi yapılmamalıdır.

b) Hammaddelerin endüstriyel, evsel ve zirai atıklarla bulaşması önlenmeli ve bu tür atıkların hammadde sağlanan alanlardan uzaklaştırılması ile ilgili işlemler resmi otoritelerce kabul edilebilir olmalıdır.

c) Hammaddeler sağlığa zararlı maddeler içeren sularla sulanmamalıdır.

d) Hammaddeler üretiminden işleme noktasına gelinceye kadar fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşanlardan korunmalıdır.

e) Hammaddelerin üretiminde kullanılan alet, ekipman ve taşıyıcılar sağlığa zararlı olmamalıdır.

f) İnsan tüketimi için uygun olmayan maddeler hammaddeden ayrılarak hijyenik kurallara uygun bir biçimde ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.

g) Hammaddeleri bulaşmaya karşı korunabilen, hasar ve bozulmanın en aza indirilebildiği koşullarda depolanmalıdır.

h) Hammaddelerinin taşınmasını sağlayacak araçlar temiz olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Ürünün özelliği gerektiriyorsa soğutucu gibi özel donanımlar kullanılmalıdır. Hammadde ile temas eden buz içme suyundan yapılmalı, bulaşmadan korunarak işlenmelidir.

Gıdaların İşlenmesi İle İlgili Kurallar

Madde 13 - Gıdaların işlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Hammadde, yardımcı madde veya katkı maddeleri; ayıklama, hazırlama veya işleme sırasında bozuk veya yabancı maddeler, parazitler, mikroorganizmalar veya bunların toksinleri açısından kabul edilebilir düzeye indirilemedikçe işletmeye alınmamalıdır. Bu maddeler üretim hattına alınmadan önce denetimden ve sınıflamadan geçirilmeli ve gerekiyorsa laboratuvar testleri uygulanmalıdır.

b) Hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri bozulmanın ve bulaşmanın önlenebileceği, zararın en aza indirilebileceği koşullarda depolanmalıdır. Stoklanan hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri depoya giriş sırasına göre kullanılmalıdır.

c) Gıdaların işlenmesinde çalışan personel son ürünü bulaştırma riski açısından gerek görüldüğünde, üretimin değişik basamaklarında tüm koruyucu kıyafetlerini değiştirmeli, ellerini yıkamalı ve gerekirse dezenfekte etmelidir.

d) Ambalajlama dahil üretimin bütün aşamalarında işlemlerin, teknolojinin gerektirdiği süreleri aşmaması sağlanmalı, bu yolla bulaşmaya, bozulmaya, patojenik ve bozulma etmeni mikroorganizmaların gelişmesine neden olunmamalıdır.

e) Ambalaj materyali bu Yönetmeliğin 9 uncu Bölümüne uygun olmalı ve ürünü bulaşmadan korumalıdır. Ambalajlar, kullanımdan önce uygun koşullarda olup olmadıkları, temizleme ve/veya dezenfekte işlemine tabi tutulup tutulmadıkları konusunda denetlenmelidir. Yıkama işlemi uygulanan ambalajların içinde dolumdan önce su kalmamalıdır. Tüm ambalaj maddeleri hijyenik şartlarda ve temiz yerlerde depolanmalıdır. Paketleme veya dolum alanında sadece hemen kullanılacak olan ambalaj materyalleri bulundurulmalıdır.

f) Ambalajlar partinin tanınması için üretildiği fabrikası ve partisi açıkça okunacak şekilde kodlanmalıdır. Her parti için üretim kayıtları tutularak parti ile ilgili üretim detayları ve tarihi sürekli olarak okunaklı bir

şekilde kaydedilmelidir. Bu kayıtlar en az ürünün raf ömrü boyunca muhafaza edilmelidir.

g) Son ürün, mikroorganizmaların bulaşmasını ve/veya gelişimini engelleyecek ve ürünü bozulmaya, ambalajı da hasara karşı koruyacak şekilde depolanmalı ve nakledilmelidir. Depolama süresince sadece tüketime uygun gıdalar dağıtılmalıdır. Dağıtımda ürünlerin özelliklerine uygun periyodik kontrolleri yapılmalı, ürünler depoya giriş sırasına göre sevkedilmelidir.

h) Gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan aynı partiden ürünler satış noktalarından hemen geri alınmalı, söz konusu ürünler imha, insan tüketimi dışında bir amaçla kullanım veya yeniden işleme safhalarına kadar denetim altında tutulmalıdır.

Kontrol İşlemleri

Madde 14 - Gıda üretim alanlarının kontrolü:

a) Gıda üretiminin tüm basamaklarında; yetiştirmeden başlayarak işleme, imalat, dağıtım ve tüketim noktasına ulaşıncaya kadar olabilecek tehlikeler belirlenmeli ve bu tehlikelere karşı etkili olabilecek tedbirler saptanmalıdır.

b) Muhtemel tehlikeyi engellemek veya en aza indirmek için üretim zincirinde "kritik kontrol noktaları" belirlenmelidir.

c) Kritik kontrol noktalarına ait kritik limitler tespit edilmelidir.

d) Kritik kontrol noktalarının belirlenen program doğrultusunda denetlenmesi için izleme sistemi oluşturulmalıdır.

e) İzleme sisteminde belirli bir kontrol noktasında istenmeyen bir durum gözleendiği zaman etkin önlemler alınmalıdır.

f) Kontrol sisteminin etkili bir biçimde çalıştığı, ilave testler ve işlemlerle desteklenmelidir.

g) Tüm bu aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dökümantasyon sistemi oluşturulmalıdır.

Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları

Madde 15 - Kontrol işlemlerinin uygulama aşamaları aşağıdadır:

a) Ürünle ilgili spesifik bilgi ve deneyime sahip bir kontrol grubu oluşturulmalıdır.

b) Ürünün tam ve doğru bir tanımı yapılmalıdır.

c) Gıdanın planlanan tüketim şekli ve tüketicileri tanımlanmalıdır.

d) Uzman kişiler tarafından oluşturulan kontrol grubu tarafından bir akış şeması yapılmalıdır.

e) Akış şemasının tüm basamakları ve süreleri kontrol grubu tarafından işlemlerle karşılaştırılmalı, gerektiğinde akış şemasına ilaveler yapılmalıdır.

f) Hazırlanan bu şema çerçevesinde 16 ncı maddede belirtilen kontrol işlemleri ile ilgili kurallar her aşamada sırasıyla uygulanmalıdır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM : Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

İşyeri Özellikleri

Madde 16 - İşyerlerinin taşınması gereken genel özellikler, işyerinde kullanılacak su, buz ve buhar, işyerine ait sıvı atık hatları, işyerlerinde bulunması gereken sosyal tesis, tuvaletler, aydınlatma ve havalandırma, katı atıkların depolanması ve uzaklaştırılması, işyeri çevresi, işyerlerinde bulunacak hammadde alım yerleri, depolama, laboratuvar, yakıt depoları, işyerinin temizlik ve dezenfeksiyon koşulları, güvenlikle ilgili evcil hayvanlar, zararlı canlılar, işyerinde görevli personelin eğitimi ve sağlık kontrolü, görevli personelin hastalık bildirim, çalışanların hijyeni-davranışları-gözetimi, gıda işleme alanında ziyaretçilere ilişkin kurallar ile gıda maddesi üreten işyerlerinin taşınması gerekli diğer asgari ve teknik şartlara ilişkin hususlarda 10/7/1996 tarih ve 22692 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik" hükümleri uygulanır.

DOKUZUNCU BÖLÜM : Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme

Ambalajlama

Madde 17 - Ambalajlama ile ilgili kurallar aşağıdadır:

- a) Türk Gıda Kodeksinde yer alan tüm gıda maddelerinin ambalajlanması zorunludur.
- b) Ambalajlanmış gıda maddesi, ambalajı değiştirilmediği veya açılmadığı sürece gıda maddesine erişilemez durumda olmalıdır.
- c) Gıda maddelerinin ambalajında kullanılan plastik materyallerin teknik özellikleri EK-23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 ve 36'da verilmiştir.
- d) (Değişik bend: 17/07/2003 - 25171 S. R.G. Yön./1. md.) Gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılamazlar.
- e) (Ek bend: 17/07/2003 - 25171 S. R.G. Yön./1. md.) Yumurta violleri, meyve violleri ve gıda ile direkt temas etmeyen oluklu mukavva kutu üretiminde bu Yönetmeliğin 21 inci maddesindeki kriterleri sağlamak, ürün özelliklerine ve tekniğine uygun üretilmek kaydıyla yeniden işlenmiş kağıt kullanımına izin verilir.

Ambalaj Materyalleri

Madde 18 - Ambalaj materyallerinin genel özellikleri aşağıdadır:

a) Ambalaj materyali gıda maddesini özelliğine bağlı olarak sıcaklık değişimleri, nem, hava, ışık gibi olumsuz dış etkenlerden korumalıdır.

b) Gıda maddelerinin bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara neden olmamalı ve gıda maddesiyle etkileşim göstermemelidir.

(Mülga bend: 30/06/2005-25861 S.R.G. Yön/1.mad) *2*

c) Doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Kağıt Esaslı Ambalaj Materyalleri

Madde 19 - Kağıt esaslı ambalaj materyallerinin kullanımıyla ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıda maddelerini doğrudan sarmaya veya içine koymaya uygun kağıt, karton, oluklu mukavva vb. içindeki maddenin bileşimini ve duyuşal özelliklerini değiştirmeyecek, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzey boya içermemelidir.

b) Gıda maddeleri ile doğrudan temas edecek kağıt ve kartonların bileşiminde titandioksit (TiO₂) % 3'ü, kurşun 20 mg/kg'ı, arsenik 2 mg/kg'ı, klorür %0,2'yi, poliklorbifenil 2 mg/kg'ı geçmemeli ve bu materyaller formaldehit içermemelidir.

Metal Esaslı Ambalaj Materyalleri

Madde 20 - Metal esaslı ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıda maddelerinin konulduğu paslanmaz çelik dışındaki metal esaslı ambalajlar gıdanın özelliğine göre kalay, krom, kromoksit, alüminyum folyo, lak veya plastik ile kaplanmış olmalıdır. Kaplama maddeleri kaplanılan tüm yüzeylere homojen bir şekilde dağılmalıdır. Lak ve plastik kaplamalarda bu maddelerin özellikleri plastik maddelerin teknik özelliklerine uygun olmalıdır. Kalay miktarı en az 4.9 g/m

, krom miktarı en az 50 mg/m

ve kromoksit miktarı en az 7 mg/m

olmalıdır.

b) Kaplama maddelerinin bileşiminde, antimon, kadmiyum ve arsenik miktarı % 0,02 den, kurşun miktarı % 0,5 den fazla olmamalıdır.

c) Alüminyum folyo ve tüplerde alüminyum miktarı en az % 95 olmalıdır.

d) Metal kapların kalaylanmasında kullanılan kalayda arsenik bulunmamalıdır.

e) Metal ambalaj kapaklarında kullanılacak contalar, kapak kenarına homojen bir şekilde dağılmalı, kopma olmamalı, ısı işlemlerden zarar görmemelidir. Contaların özellikleri de plastik maddelerin teknik özellikleri bölümüne uygun olmalıdır.

f) Asitli gıdaların ve içkilerin çinko ve çinko ile galvanize edilmiş kaplarla teması yasaktır.

Cam Ambalaj Materyalleri

Madde 21 - Cam ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Cam ambalajların tipleri, büyüklükleri ve biçimleri çok çeşitli olmakla birlikte gıda maddeleri için kullanılanlar beş grup altında toplanabilir:

- 1- Bira meşrubat ve maden suyu şişeleri,
- 2- Kavanozlar, süt , meyva suyu ve ketçap şişeleri,
- 3- Su şişeleri,
- 4- Alkollü içki ve şarap şişeleri,
- 5- Sürahi, damacana gibi şişeler.

b) Çeşitli cam ambalajlar için olması gereken en az iç basınç değerleri aşağıda verilmiştir:

Cam Ambalajın Sınıfı İç Basınç Dayanımı Kg/cm

Bira şişeleri	Geri dönüşlü	12
	Geri dönüşsüz	10
Meşrubat şişeleri	Geri dönüşlü	16
	Geri dönüşsüz	10
Maden suyu, meyve suyu şişeleri		10

c) Cam kapların ani sıcaklık değişimine dayanım dereceleri en az 42

C olmalıdır.

d) Cam ambalajın içindeki ürüne bağlı olarak meydana gelebilecek basınç dikkate alınarak ambalajın içinde bir kısım boşluk bırakılmalıdır. Çeşitli ürün grupları için bırakılması gereken tepe boşluğu miktarları aşağıda verilmiştir:

Ürün Tepe Boşluğu (%)

Su ve Benzeri İçecekler 3-5

Alkollü İçecekler 3-8

Uçucu Organik Sıvılar 10 veya daha fazla

Vakumla Kapatılmış Gıdalar 6-12

Karbonatlı İçecekler 4-7

e) Cam kapakların ağzına konulan madeni kapaklar ve mantar tıparları bir kere kullanılmalıdır.

f) Mantarların yapıştırılmasında, suda çözünmeyen ve toksik olmayan yapıştırıcılar kullanılmalıdır.

Plastik Esaslı Ambalaj Materyalleri

Madde 22 - Plastik esaslı ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastikler, yüksek molekül ağırlıklı polimerlerden oluşacak ve kimyasal bakımından inert bulunacaktır. Yapılarda kalabilecek monomer miktarları plastiklere ait teknik özelliklere uygun olacaktır.

b) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastiklere üretim sırasında katılan; plastifiyan-yumuşatıcı, antioksidan- oksidasyondan koruyucu, stabilizan-dayanıklılık sağlayıcı, emülgatör-homojenleştirici, librifiyon-parlatıcı, boya katalizör-hızlandırıcı gibi katkı maddelerin miktarı, gıda maddesinin kalitesini değiştirmeyecek ve toksik bir etki yapmasına neden olmayacak düzeyde olmalıdır.

c) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik malzemeler gıda maddelerini emmemeli, gıdayı sızdırmamalı, tat, koku ve rengini değiştirmemeli, taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır.

d) Yiyecek ve içeceklerin ambalajı olarak kullanılan plastikler bir kez kullanılabilirler. Ancak plastiklerin geri dönüşlü olarak kullanımı ile ilgili usul ve esaslar Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından düzenlenir.

e) Gıda maddelerinin doğrudan ambalajlanmasında kullanılacak plastiklerin veya diğer malzemelerin yapıştırma, sıvama, laktama, nüfuz ettirme ve benzeri metotlarla kaplanmasında kullanılan plastik madde ihtiva eden ürünler ile her türlü reçine kaplamaları bu bölümde belirtilen niteliklerde olmalıdır.

f) Gıda maddeleri ile temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler, gıda maddelerinde hiç bir geçirgenlik vermemeli ve toksik madde içermemelidir.

g) Boyar maddeler yüksek saflık göstermeli ve ağır metaller aşağıdaki sınırlara uygun olmalıdır:

Kurşun % 0.01 g

Arsenik % 0.005 g

Krom % 0.025 g

Antimon % 0.025 g

Civa % 0.005 g (N/10'luk HCl'de)

Kadmiyum % 0.01 g " "

Çinko % 0.2 g " " Selenyum % 0.01 g " "

Baryum % 0.01 g " " "

h) Aromatik amin kalıntıları % 0.05 g'ı aşmamalıdır.

ı) Karbon karasında benzen ekstraktı en çok % 0.1 olmalıdır.

i) Plastiklerin yapısına giren kimyasal maddeler, gıda benzeri çözücülerle 60 ppm, veya gıda ve benzeri çözücülerin temas ettiği yüzeylerde 10 mg/dm

'den daha fazla çözünürlük vermemelidir. Geçme ve ekstraksiyon çalışmaları kendi kategorilerindeki gıdalarla 10 gün süreyle ve normal koşullardaki en yüksek sıcaklığın üzerindeki bir sıcaklıkta yapılmalıdır.

j) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik maddeler kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan bir yapıda olmalıdır.

k) Plastiklerle temasta bulunacak gıda maddeleri aşağıda belirtilen gruplara ayrılırlar:

1- Sulu maddeler,

2- Alkollü maddeler,

3- Yağlı maddeler,

4- Kuru, katı maddeler,

Asitli maddeler.

l) Gıda maddeleriyle temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler ile ilgili olarak bu Yönetmelikte yer almayan hususlarda Yönetmeliğin genel hükümlerine aykırı olmamak kaydıyla Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca düzenleme yapılır.

Etiketleme Ve İşaretleme

Madde 23 - (Değişik madde: 25/08/2002 - 24857 S. R.G. Yön./3. md.)

Etiketleme ve işaretleme ile ilgili esaslar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yürürlüğe konulacak Tebliğ ile belirlenir.

ONUNCU BÖLÜM : Gıdaların Taşınması ve Depolanması

Taşıma ve Depolama Kuralları

Madde 24 - Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili asgari teknik ve hijyenik kurallar aşağıda verilmiştir:

a) Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek,bozulmayacak şekilde korunmalıdır.

b) Depolar giyinme yerleri, yatakhaneler, lavabolar, tuvaletler, banyolar, idari bölümler ve dinlenme yerlerinden ayrı olmalıdır. Depolar hiç bir zaman amacı dışında kullanılmamalıdır.

c) Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı, depolarda sıcaklık ve rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli olarak kaydedilmelidir. Soğuk zincirdeki taşıma vasıtalarında da sıcaklık ve nem ölçer cihazlar bulundurulmalıdır.

d) Depolar ve taşıma araçları ürün özelliği göz önüne alınarak, derin dondurulmuş ürünlerde -180C dan daha düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden + 0,5 C dan fazla sapmaya izin vermeyecek sistemde olmalıdır. Soğuk zincir bozulmamalıdır.

e) Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak özellikte olmalıdır. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı,sızmayı önlemeli, sıcaklık değişmelerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.

f) Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.

g) Depo ve taşıma araç ve gereçleri yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

h) Deponun kapı,pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.

ı) Depolara ilk gelen ürün önce, son gelen üründe en son çıkarılmalı, istenildiği zaman istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.

i) Soğuk hava depolarında jeneratör bulunmalıdır.

j) Çöpler depo dışında tutulmalı, atılacak malzeme depodan uzaklaştırılmalıdır.

k) Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde depolanmalıdır.

l) Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.

m) Depolamada ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif ve yığma yapılmalıdır.

n) Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.

o) Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.

p) Gıda maddeleri özelliklerine göre temizlik malzemelerinden ayrı bölmelerde depolanmalı ve taşınmalıdır.

r) Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.

s) Depolar ve taşıma araçlarının denetim ve kontrolü Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılır.

ONBİRİNCİ BÖLÜM : Numune Alma ve Analiz Metodları

Numune Alma Planının Uygulanması

Madde 25 - Numune alma planının uygulanması sırasında aşağıdaki aşamalar izlenmelidir:

a) Ambalaj büyüklüğü net miktar olarak belirlenir.

b) Normal koşullarda EK-37, şüpheli ve tartışmalı durumlarda EK-38'e göre numune alınır.

c) Parti büyüklüğü belirlenir.

d) Numunelerin ayrılması için uygun kodlar veya tanıtıcı işaretler verilerek, gerekli sayıda numune ünitesi rastgele seçim kurallarına göre partiden ayrılır.

e) Ürün, bu Yönetmeliğe göre muayene edilir, uygun olmayan numune üniteleri ayrılır.

f) Üretim yerlerinden numune alma planları EK -37 veya EK-38'e göre belirlenir.

g) Kusurlu sayısı belirlenir. Bu değer seçilen numune alma planındaki kabul edilebilirlik sayısına eşit veya daha az ise parti uygun kabul edilir.

Analiz Metodları

Madde 26 - Analiz metodları bu Yönetmeliğin ürünlere ait bölümleri belirlendikten sonra yayımlanacaktır.

ONİKİNCİ BÖLÜM : Çeşitli Hükümler

Tescil ve Denetim

Madde 27 - Gıda maddelerini üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. Uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'de ek yapan 4128 sayılı Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Uygulama ve Denetim

Madde 28 - Bu Yönetmeliğin uygulanması ile ilgili düzenlemeler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından müşterek olarak hazırlanacak tebliğlerle yapılır.

Bu Yönetmeliğin denetime ilişkin hükümleri 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu maddesi çerçevesinde yürütülür.

Yönetmelikte Hüküm Bulunmayan Haller

Madde 29 - Bu Yönetmelik kapsamında yer almayan hususlar, bu Yönetmelik hükümlerine aykırı olmayacak şekilde Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca düzenlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 30 - Bu Yönetmelikle;

a) 10/12/1985 tarih ve 18954 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 4331 Ambalajlama (Genel İlkeler) standardının gıda ile ilgili hükümleri,

b) 2/5/1990 tarih ve 20506 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Aflatoksin Kontrolüne Dair Tebliğ",

c) 3/9/1990 tarih ve 20624 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Zirai Mücadele İlaçları (Pestisit) ve Bitki Gelişimi Düzenleyici Maddelerin Kalıntı Limitlerinin Kontrolüne Dair Tebliğ" yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Maddeler

Geçici Madde 1 - Halen faaliyet gösteren gıda maddesi üreten ve satan işyerleri bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren 1 yıl içinde Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında 24/6/1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'de ek yapan 4128 sayılı Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 31 - Bu Yönetmelik, yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 32 - Bu Yönetmeliğin 8 inci bölümünde yer alan hükümleri Sağlık Bakanı, diğer hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.