

Musa SAĞLAM
İl Müdürü

İyi tarım uygulamaları

İyi tarım uygulamaları; günümüz tarımında hatalı uygulamalar sonucu hasar gören yada kaybolmaya yüz tutmuş doğal dengeyi yeniden sağlamaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim şekillerini içermekte olup, esas olarak doğada var olan üretim tekniklerini, tarım ilaçlarını, mineral gübrelerin kullanımını yasaklamakla birlikte teknik talimatlarda yazılı miktarlarda kullanarak gıdalarda kalıntı oluşturmayacak şekilde kullanımını amaçlayarak, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma, doğal düşmanlardan faydalanmayı tavsiye eden, üretimde sadece miktar artışının değil aynı zamanda ürün kalitesinin de yükselmesini amaçlayan alternatif bir üretim şeklidir.

Son yıllarda gerek tarımsal ilaçların, gerekse gübrelerin bilinçsizce kullanımı bitkisel üretimde kalitesiz ve insan sağlığını tehdit edecek ürünlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Toprağın derinlerine sızan fosfor ve nitrat tatlı su kaynaklarına ulaşmakta bu da insan, evcil hayvan ve yaban hayatı açısından ciddi problemlere yol açmaktadır. Dozunda ve tekniğine uygun olarak kullanılmayan kimyasal tarım ilaçları toprakta birikmekte, ekolojik sistemi olumsuz yönde etkileyerek ekolojik dengeyi bozmaktadır.

Bu olumsuz koşullar karşısında gelir düzeyi yüksek olan ülkeler başta olmak üzere birçok ülkede bilinçlenerek örgütlenen üretici ve tüketiciler, doğayı tahrip etmeyen yöntemlerle insanlarda zehirli etki yapmayan tarımsal ürünleri üretmeyi ve tüketmeyi tercih etmişler. Bu amaçla yeni bir üretim tarzı olarak İyi Tarım Uygulamaları ortaya çıkmıştır.

Bu nedenlerle çevreye duyarlı, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen, doğal kaynakları korumayı hedefleyen gıda güvenilirliğini kalite ve üretimi artırmak amacıyla 2012-2013-2014 yıllarında ilimiz de toplam 270 fındık üreticisinde İyi Tarım Uygulamaları Projesi uygulanacaktır. Uygulanan proje ile kaybolan ya da kaybolmaya başlayan doğal dengenin yeniden kurulması için bakım gübreleme işlemleri tekniğine uygun olarak yapılacaktır. Projemizle kimyasalların kullanımı zararlıların zarar eşliğine göre uygulanacağından gereksiz ilaç kullanımı önlenecek olup sağlık açısından büyük problem olan kalıntı riski de ortadan kaldırılmış olacaktır. Ekonomik açıdan da karlı bir yetiştiricilik olan İyi Tarım Uygulamaları ile aşırı gübre kullanımının da önüne geçilmiş olacak olup; dolayısıyla yaşanabilir çevre oluşması sağlanacaktır. Üretimin bütün safhaları kayıt altına alınacağı için elde edilen gıdaların izlenebilirliği sağlanacaktır. Böylece güvenli gıda elde edilmiş olacaktır.

Ayrıca İyi Tarım Uygulamaları faaliyetinde bulunan üreticilerimize dekara 20 TL destekleme ödemesi yapılacaktır olup 2014 yılı itibarı ile İyi Tarım Uygulamaları faaliyetinde bulunacak üretici sayımızın projeli dahil 12.000 kişiye çıkmasını hedeflemekteyiz.

Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile güvenilir gıda arzının sağlanmasına yönelik İyi Tarım Uygulamalarının tüm üreticiler tarafından benimsenmesi için gerekli çalışmalar devam etmekte olup; üreticilerimizin refah ve huzur içinde bol kazançlı bir üretim sezonu geçirmesini diliyorum.

Okul sütü programı uygulama esasları belirlendi

Bakanlar Kurulu'nun "Okul Sütü Programı Uygulama Esasları Hakkında Karar"ı 25.03.2012 tarih ve 28244 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Karara göre, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca ortaklaşa hazırlanan ve bu yıl içinde yürütülecek olan "Okul Sütü Programı" kapsamında, ana sınıfından beşinci sınıfa kadar ilköğretim okulu öğrencilerine, dengeli beslenme suretiyle gelişme oranlarının artırılması, mevsimsel süt arzı fazlalığının değerlendirilerek üretimde istikrarın sağlanması için her öğrenciye günlük 200 mililitre uzun ömürlü sade kutu süt dağıtılacak. Uygulamadan beşinci sınıf öğrencileri de yararlanırken özel okullar program kapsamı dışında tutulacaktır.

Sütlerin niteliği Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının ilgili mevzuatına uygun olacak. Sütün üretimi, dağıtımı ve takvimi mevsimsel süt arzı fazlalığının olduğu dönemler dikkate alınarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirlenecek. Sütlerin sevkiyatları da yine Bakanlığın belirleyeceği kriterlere uygun olarak yapılacaktır. Okullarda dağıtılacak sütlerin sevkiyatları illerde İl Milli Eğitim Müdürlüklerinin organizasyonu ve kontrolünde yüklenici firma tarafından yapılacaktır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı programın koordinasyonu ile okul sütünün tedariki ve illere dağıtımından; Milli Eğitim Bakanlığı, "Okul Sütü Komisyonu" tarafından kabul edilen sütün muhafaza edilmesi ve ettirilmesinden, okullara ulaştırılmasından, dağıtılmasından ve uygun şartlarda tüketiminin sağlanmasından;



Sağlık Bakanlığı ise program uygulama döneminde öğrencilerin gelişme oranlarının ve süt tüketim alışkanlıklarındaki değişikliklerin tespitine yönelik çalışmalardan sorumlu olacaklar.

İllerde, gelen sütlerin uygunluğundan sorumlu olmak üzere, vali yardımcısı başkanlığında il gıda tarım ve hayvancılık müdürlüğü, il milli eğitim müdürlüğü, defterdarlık ve il sağlık müdürlüğü temsilcilerinden oluşan "Okul Sütü Komisyonu" kurulacaktır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca yürütülecek uygulamanın usulleri en geç 30 gün içinde çıkarılacak tebliğle belirlenecektir.

İşletmenizin kayıt/onay işlemlerine kayıtsız kalmayınız

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan **Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik** 1712.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yönetmeliğin amacı, gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir. Yönetmelik; Kurban bayramında kesim yapılan yerler, Köylerdeki kişisel ihtiyaç amaçlı kesim yerleri, Kişisel tüketim amacıyla birincil üretim yapılan yerler, Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve depolandığı yerler, Gıdanın; geçici olarak, zaman zaman ve küçük ölçekte kermes, kültürel etkinlikler gibi bireysel gönüllüler tarafından yardım amaçlı hazırlandığı, depolandığı ve sunulduğu yerler haricindeki gıda işletmelerini kapsar.

Kayıtlı Gıda İşletmeleri, Kayıt Usul ve Esasları

Onay Kapsamındaki Gıda İşletmeleri dışında kalan diğer işletmeler kayıt kapsamındadır. Kayıt kapsamındaki işletmelerin faaliyet konuları Yönetmeliğin Ek-14'ü ile belirlenmiştir.

Kayıt Kapsamındaki Gıda İşletmelerinin Faaliyet Konuları (Ek-14): Meyve ve/veya sebze işleme, Dondurulmuş gıda maddesi üretimi, Bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünleri üretimi, Bal, polen, arı sütü ve temel petek üretimi ve ambalajlama, Çerez, cips ve benzeri ürünleri üretimi, Dondurma ve yenilebilir buz ürünleri üretimi, Bitkisel ve siyah çay işleme, Alkollü içki üretimi, Maya üretimi (ekmek, peynir ve her türlü maya), Her türlü gıda katkı maddesi ve aroma maddesi üretimi, Takviye edici gıdaların üretimi, Özel beslenme amaçlı gıda maddesi üretimi, Nişasta üretimi, Tuz işleme, Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş işleme, Entegre fındık, fıstık ve benzeri ürünleri işleme, İçecek tozu üretimi, Sıvı ve katı bitkisel yağ üretimi, Zeytinyağı üretimi (yağhaneler hariç), Şeker üretimi (paketleme hariç), Hazır çorba ve bulyon,



puding, toz karışımlar, mayonez, sos ve benzeri üretimi, Alkolsüz içecek üretimi, Vaks ve/veya sakız bazı (sakız mayası, gumbase) üretimi, Hububat ve bakliyat üretimi, Yağhaneler ve yağ dolumu, Makarna ve irmik üretimi, Un üretimi, Ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi, Unlu mamuller üretimi, Bulgur üretimi, Şeker paketleme, Pasta, börek, hamur ve sütlü tatlılar gibi her türlü pastacılık ürünleri üretimi, Şekerleme üretimi, Tahin, helva ve pekmez üretimi, Hazır yemek, tabldot yemek üretimi, Sakız üretimi, Fermente ve salamura ürün üretimi, Baharat işleme, Aromatik sular ve aromatik yağ üretimi, -Buz üretimi, Soğuk hava deposu ve/veya gıda nakliyesi, Meyve sebze paketleme, boylama, sarartma ve mumlama, Yeniden ambalajlama, Gıda satış yeri, Toplu tüketim yeri, Diğer gıda üreten işyerleri,

(2) Gıda işletmecileri, kayıt kapsamındaki işletmelerini, ilgili kurumdan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı aldıktan sonra işletme kayıt işlemlerini yaptırmak üzere, en geç otuz gün içerisinde yetkili mercie (Bakanlık İl Müdürlüğü / İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü), başvurmak ve başvuru tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar.

Kayıt usul ve esasları

Gıda üreten işletmeciler Ek-3'teki, perakende işletmecileri Ek-2'deki bilgi ve belgelere ilave olarak Yönetmeliğin Ek-4'ünde yer alan işletme kayıt belgesi beyannamesi ile birlikte yetkili mercie başvururlar.

EK- 3: Gıda Üreten İşletmecilerden Kayıt Başvurusunda İstenilen Bilgi ve Belgeler

- 1- Dilekçe ve Beyanname (Ek-4)
- 2- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının veya Deneme İzin Belgesinin sureti,
- 3- Kapasite raporu veya ekspertiz raporu, resmi kurumlarda kurum beyanı,
- 4- Gıda işletmecisinin güncel bilgilerini içeren Ticaret Sicil Gazetesi veya Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesi (Yapısı gereği sicil gazetesinde yayımlanmayacak kurum ve kuruluşlar hariç)
- 5- Şeker üretimi veya şeker paketlemesi konusunda faaliyet gösterecek gıda işletmelerinin Şeker Kurumu'ndan alacağı uygunluk yazısı,
- 6- Meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış çalışma belgesi, meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisiyle yapacağı noter onaylı sözleşme,



EK-2: Perakende İşletmeler İle Taşıma ve Depolama Konusunda Faaliyet Gösteren İşletmelerin Kayıt Başvurusunda İstenilen Bilgi ve Belgeler

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

(2) Yetkili merci (Bakanlık İl Müdürlüğü/İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü), dosyayı başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler. Dosyadaki bilgi ve belgelerin eksiksiz ve doğru hazırlanmış olması durumunda, gıda işletmelerine yetkili merci tarafından işletme kayıt belgesi Ek-14'te yer alan faaliyet işkolları belirtilerek düzenlenir.



gazetelerden birine kayıp ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını, b) İşletme kayıt belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını, dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur. Yetkili merciin uygun bulması halinde işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

Onaya Tabi Gıda İşletmelerinin Onay Usul ve Esasları

Yönetmeliğin Ek-1'inde yer alan onaya tabi gıda işletmeleri faaliyete geçmeden önce şartlı onay belgesi, daha sonra onay belgesi almak zorundadırlar.

EK-1: Onay Kapsamındaki Gıda İşletmeleri:

Genel Faaliyet Gösteren İşletmeler, Evcil Tırnaklı Hayvan Eti Üreten İşletmeler, Kanatlı Eti Ve Tavşanımsı Eti Üreten İşletmeler, Çiftlik Av Hayvani Eti Üreten İşletmeler, Yaban Av Hayvani Eti Üreten İşletmeler, Kıyma, Hazırlanmış Et Karışımları Ve Mekanik Olarak Ayırılmış Et Üreten İşletmeler, Et Ürünleri Üreten İşletmeler, Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaları İşleyen İşletmeler, Balıkçılık Ürünleri İşleyen İşletmeler, Çiğ Süt Ve Süt Ürünleri İşletmeleri, Yumurta Ve Yumurta Ürünleri İşletmeleri, Kurbağa Bacağı Ve Salyangoz İşleyen İşletmeler, Don Yağı Tortusu Ve Hayvansal Yağları İşleyen Rendering Tesisleri, İşlenmiş Mesane, Bağırsak Ve İskembe Üretimi Yapan İşletmeler, Jelatin Üreten İşletmeler, Kollajen Üreten İşletmeler

Onay usul ve esasları

(1) Gıda işletmecileri, onaya tabi işletmelerine onay almak üzere bu Yönetmeliğin Ek-7'sinde belirtilen bilgi ve belgeler ile yetkili mercie başvururlar.

EK-7: Gıda İşletmeleri İçin Onay Başvurusunda İstenilen Bilgi Ve Belgeler

- 1- Başvuru dilekçesi ve beyanname genel kısmı (Ek-10), beyanname özel kısmı (Ek-11)
- 2- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının veya Deneme İzin Belgesinin sureti.
- 3- Kapasite raporu veya ekspertiz raporu, resmi kurumlarda kurum beyanı.
- 4- Gıda işletmecisinin güncel bilgilerini içeren Ticaret Sicil Gazetesi veya Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesi (Yapısı gereği sicil gazetesinde yayımlanmayacak kurum ve kuruluşlar hariç)
- 5- Gıda işletmesine şartlı onay verilmeden önce gıda üretiminde kullanılan suda yaptırılan başlangıç analizlerine ait raporlar.

(3) Dosyadaki bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, eksiklik veya yanlışlık belirtilerek dosya, resmi yazı ile başvuru sahibine iade edilir.

(4) İşletme kayıt belgesi; üzerinde yazılı ticaret unvanı, gerçek ve tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda kayıt belgesi geçerliliğini kaybeder. Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında ilgili bilgi ve belgeler ile işletme kayıt belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek en geç üç ay içerisinde yetkili mercie yazılı başvuruda bulunur. Yetkili merci tarafından ilgili değişiklik yapılarak işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

(5) Gıda işletmecileri faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurmaları durumunda, bu durumu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek ve yetkili merciin işletmeyle ilgili güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

(6) Gıda işletmecisi; a) İşletme kayıt belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde veya yerel yayım yapan



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

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

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

(2) Yetkili merci, başvuru dosyasını başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler;

a) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru sahibine iade edilir.

b) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine ilişkin hükümlere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur.

(3) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunun uygun olması halinde gıda işletmesine işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarası verilir.

(4) İşletme, işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarasının verilmesinden sonraki üç ay içerisinde gerçekleştirilen yerinde ikinci bir resmi kontrolde;

a) Gıda işletmesinin, Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile birlikte Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte geçen hükümleri karşıladığının belirlenmesi durumunda, işletme şartlı onay belgesi, işletme onay belgesine çevrilir.

b) İşletmede belirgin bir ilerleme kaydedilmiş olmasına rağmen yukarıda (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerinin tam olarak karşılanmadığının belirlenmesi durumunda, yetkili merci işletmenin şartlı onay süresini uzatabilir. Ancak şartlı onay süresi toplamda altı ayı geçemez.

1) Şartlı onayın uzatılması için verilen süre veya sürelerin sonunda işletmenin, 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile birlikte Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşıladığının belirlenmesi durumunda işletmeye verilmiş olan işletme şartlı onay belgesi, işletme onay belgesine çevrilir.

2) Uzatılan şartlı onay süresinin sonunda yapılan resmi kontrolde işletmenin, yukarıda belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşılamadığının yetkili merci tarafından belirlenmesi durumunda işletme şartlı onay belgesi iptal edilir ve işletmenin faaliyeti durdurulur.

Çalıştırılması zorunlu personel

1. Gıda işletmelerinde, çalıştırılması zorunlu olan personel ile ilgili aşağıdaki hususlar uygulanır.

a) Çalıştırılması zorunlu personelden meslek odası bulunan meslek mensubu, bağlı olduğu meslek odasından ilgili işletmede çalıştığına dair belge alacaktır. Meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisi ile yapacağı sözleşme aranacaktır. Kamu kurumlarında çalışanlarda bu belge yerine kurum amiri tarafından imzalı görevlendirme yazısı aranır.

b) Gıda işletmecisi, üretimin nevine uygun en az lisans düzeyinde eğitim almış ise kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilir.

c) Gıda işletmecisi, işletmesindeki her faaliyet için ayrı ayrı personel çalıştırabileceği gibi sadece bir personel de çalıştırabilir. Sadece bir personel çalıştırılması durumunda tüm faaliyetlere uygun meslek mensubu personel istihdam edilir.

ç) Gıda işletmecisi aynı adreste birden fazla faaliyet göstermesi durumunda tüm faaliyetlerde kullanılan alet ekipmanının toplam motor gücü, 30 beygir gücünün üzerinde veya çalıştırdığı toplam personel sayısı on kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu olan personeli istihdam etmek zorundadır.

d) Çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda, gıda işletmecisi bu durumu ve yeni personel ile ilgili bilgi ve belgeleri yetkili mercie vermek zorundadır.

e) Gıda işletmecisi, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre zorunlu personel istihdam etmek zorundadır. Gıda işletmesinde çalışan zorunlu personel, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamaz.

Diğer hükümler

1. Bu Yönetmelik kapsamında verilen işletme kayıt ve onay belgeleri tek başına sınai faaliyet yapılmasına izin vermez. İşletme kayıt ve onay belgelerinin geçerli olabilmesi için işyeri açma ve çalışma ruhsatının bulunması zorunludur. Bu ruhsatın herhangi bir nedenle iptal edilmesi halinde işletme kayıt ve onay belgelerinin geçerliliği kendiliğinden sona erer.

2. Gıda işletmelerine Kanun kapsamında verilen işletme kayıt ve onay belgeleri diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından özel mevzuatına göre verilecek izin veya ruhsatların alınması mükellefiyetini ortadan kaldırmaz.

3. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim izni belgeleri tüm sonuçlarıyla iptal edilmiştir.

Geçiş hükümleri

1. Bu Yönetmeliğin yayımından önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge olarak faaliyet gösteren onaya tabi gıda işletmeleri, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 31.12.2012 tarihine kadar bu Yönetmeliğe göre onay belgesi almak zorundadır. Ancak, 31.12.2012 tarihine kadar onay belgesi alamayacak gıda işletmecisi, işletmesinin modernizasyonuna dair planlar ile modernizasyonun hangi tarihte ve hangi aşamalardan sonra tamamlanacağına dair bilgileri yetkili mercie sunar. Bu işletmeler, modernizasyon planını vermeleri halinde bu süre 31.12.2013 tarihine kadar uzatılabilir. Yetkili merci, gıda işletmecisinin bu planı vermemesi veya modernizasyon planında yer alan tarih ve aşamalara uymaması durumunda işletmenin faaliyetini durdurur.

2. Bu Yönetmeliğin yayımından önce çalışma izni ve gıda sicili belgesi, kayıt belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge almış ve halen faaliyet gösteren kayıt kapsamındaki gıda işletmeleri, bu belgelerini en geç 31.12.2013 tarihine kadar bu Yönetmelikteki kayıt belgesi ile değiştirmek zorundadır.

Yürürlük: Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.



Gıda ve yemin resmi kontrollerine dair yönetmelik yayımlandı



Yönetmeliğin amacı; insan ve hayvanlara yönelik doğrudan veya çevre aracılığıyla oluşabilecek risklerin önlenmesine, bertaraf edilmesine veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesine, gıda ve yemin etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri de dâhil olmak üzere tüketici menfaatlerinin korunmasına ve haksız rekabetin önlenmesi ile gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Şeffaflık ve gizlilik

(1) Bakanlık resmi kontrollerle ilgili faaliyetlerin üst düzeyde şeffaflık ile yürütülmesini temin eder. Bakanlık, Kanunun 31 inci maddesinin altıncı fıkrasında yer alan hükümler (Bakanlık, uygun gördüğü hâllerde yapılan kontroller sonucunda sahip olduğu bilgileri, kamuoyunun bilgisine sunabilir. Ancak, iç hukuk ve uluslararası hukuk ile güvence altına alınan, gizli soruşturma ve sürmekte olan adli ve idari işlemler, kişisel bilgiler, meslek sırları, gizli müzakereler, uluslararası ilişkiler ve ulusal savunma ile ilgili bilgiler kamuoyuna sunulamaz.) gözetilmek suretiyle,

a) Aşağıdaki bilgileri, Bakanlık resmî internet sitesinde duyurmak suretiyle kamuoyunun bilgisine sunar:

- 1) Onaylı ve kayıtlı işletmeler,
- 2) Onayı askıya alınan işletmeler,
- 3) Onayı iptal edilen işletmeler,
- 4) Bakanlıkça faaliyeti durdurulan kayıtlı işletmeler,
- 5) Laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda ve yemi üreten/ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası,
- 6) Kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası,

b) Kanunun 26 ncı maddesinin dördüncü fıkrasındaki bilgileri (Bakanlık, belgelere erişim konusundaki hükümler saklı kalmak kaydıyla, bir gıda ve yemin insan ve hayvan sağlığı açısından risk oluşturabileceğinden şüphe duyulması üzerine, riskin mahiyeti, ciddiyeti ve büyüklüğüne göre, riski önlemek, azaltmak veya yok etmek için alınan ya da alınması öngörülen önlemleri belirler; riskin mahiyeti ve alınan tedbirler hakkında kamuoyunu bilgilendirir.) mümkün olan en kısa sürede kamuoyuna duyurur.

(2) Bakanlık, yürütülen resmi kontroller sonucunda ilgili mevzuata uygun faaliyet gösterdiğini tespit ettiği işyerlerine, gıda güvenirliliğini teşvik edici uygulamalarda bulunabilir ve bu bilgileri kamuoyu ile paylaşabilir. Bu uygulamalara ilişkin usul ve esaslar bu Yönetmelik kapsamında Bakanlıkça belirlenir.

Kontrol faaliyetleri, metotlar ve teknikler

(1) Resmi kontrollere ilişkin görevler, genel olarak denetim, gözetim, tetkik, izleme, takip, doğrulama, numune alma ve analiz gibi uygun kontrol metotları ve teknikleri kullanılarak yürütülür.

(2) Gıda ve yem ile ilgili resmi kontroller birinci fıkra da belirtilen hususların yanı sıra aşağıdaki faaliyetleri de içerir:

a) Gıda ve yem işletmecisinin yürütmekte olduğu bir iç kontrol sistemi ve bunların sonuçlarının incelenmesi,

b) Aşağıda belirtilen hususlar ile ilgili denetimlerin yapılması,

1) Gıda ve yemin yanı sıra, birincil üreticilerin tesisleri, gıda ve yem işletmesi ve bunların çevresi, tesisleri, idari ve sosyal binaları, ekipmanı, donanımı ve makineleri, gıda ve yemin nakliyesi,

2) Hammaddeler, bileşenler, işlem yardımcıları ile gıda ve yemin hazırlanması ve üretiminde kullanılan diğer maddeler,

3) Yarı mamul ürünler,

4) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler,

5) Temizlik ve bakım ürünleri ve uygulamaları ile zararlılarla mücadele ürünleri,

6) Etiketleme, sunum ve reklam.

c) Gıda ve yem işletmelerindeki hijyen koşullarının kontrolü,

ç) İlgili mevzuata uygun olarak hazırlanan kılavuzlar göz önünde bulundurularak, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, iyi tarım uygulamaları ve

tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına ilişkin prosedürlerin değerlendirilmesi,

d) Kanuna uygunluğun değerlendirilmesi için gerekli olan yazılı doküman ve diğer kayıtların incelenmesi,

e) Gıda ve yem işletmecisi ve çalışanları ile yapılan görüşmeler,

f) Gıda ve yem işletmelerindeki ölçüm araçlarına ait kayıtların incelenmesi,

g) Gıda ve yem işletmecisi tarafından alınan ölçümlerin doğrulanması için Bakanlığın kendi ölçüm araçları ile yürüttüğü kontroller,

ğ) Bu Yönetmeliğin amaçlarında belirtilen hususları sağlamak üzere gerekli olan diğer faaliyetler.

Gıda ve yem için acil durum planları ve ihtiyati tedbirler

(1) Kriz yönetimi planının uygulanması amacıyla, gıda ve yemin doğrudan veya çevreden, insan ve hayvanlar için ciddi bir risk teşkil ettiğinin tespit edilmesi durumunda, gecikmeksizin uygulanacak olan önlemleri belirleyen, uygulamaya yönelik acil durum planları Bakanlıkça hazırlanır.

(2) Acil durum planlarında; a) İlgili taraflar ile bu tarafların yetki ve sorumlulukları, b) İlgili taraflar arasında acil bilgi paylaşımını sağlayacak iletişim kanalları ve prosedürleri yer alır.

(3) Bakanlık, organizasyonundaki değişiklikleri ve tatbikatlardan elde edilen deneyimleri dikkate alarak gerektiğinde acil durum planlarını gözden geçirir.



(4) Gerekli hallerde acil durum planlarının uygulanmasına ilişkin tedbirler oluşturulur. Bu tedbirler, kriz yönetimi planı ile uyumlu olmalıdır. Ayrıca acil durum planlarının oluşturulması ve işletilmesine ilişkin, ilgili tarafların görevleri ve sorumlulukları da bu tedbirlerle belirlenir.

(5) Elde edilen bilgilerin değerlendirilmesi sonucunda, herhangi bir gıda veya yemin insan ve hayvan sağlığı üzerinde zararlı bir etkisinin olması ihtimali belirmesine rağmen, bilimsel belirsizliklerin devam etmesi durumunda, kapsamlı bir risk değerlendirmesine imkân sağlayacak daha fazla bilimsel veri elde edilinceye kadar, Bakanlık, geçici olarak üretimin durdurulması, piyasaya arz ve tüketimin engellenmesi, ürünlerin toplatılması ve benzeri ihtiyati tedbirleri alabilir. İlgililerin, Bakanlığın belirlediği tedbirlere uyması zorunludur. Bu ihtiyati tedbirlerin uygulanması sonucu Bakanlığa herhangi bir sorumluluk yüklenemez, Bakanlıktan herhangi bir tazminat talep edilemez. İhtiyati tedbirlerle ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir.

"Etkili İzlenebilirlik, Gıdada Güvenilirlik" İzlenebilirlik

Gıda ve yem işletmecisi izlenebilirliği sağlamak amacıyla,

a) Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için bir sistem oluşturmak ve talep halinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak,

b) Piyasaya arz edilecek gıda ve yemde izlemeyi sağlamaya yönelik olarak, izlenebilirliği sağlayan her türlü belgeyi ürünün raf ömrünün bitiminden itibaren üç ay süreyle muhafaza etmek,

c) Piyasaya arz edilecek gıda ve yemde izlemeyi sağlamaya yönelik olarak, gıda ve yem mevzuatına uygun olmak koşulu ile partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara ve diğer bilgileri içerecek şekilde etiketlemek,

ç) Yılda en az bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin sağlıklı çalıştığını kontrol etmek ve kayıt altına almak, zorundadır.

Sorumluluklar

1. Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeci, kendi faaliyet alanının her aşamasında Kanunda belirtilen şartları sağlamakla yükümlüdür.

2. Gıda ve yem işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün,

gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Bakanlık il/ilçe müdürlüğünü bilgilendirmek zorundadır. Gıda ve yem işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan ve hayvan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır.

3. Gıda ve yem işletmecisi, faaliyeti ile ilgili aşağıda istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlığa sunmak zorundadır.

- a) İşletme onayı veya kaydına ilişkin belgeleri,
- b) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemlerine ilişkin uyguladığı prosedürler ve güncel kayıtları,
- c) Cihaz kalibrasyon kayıtları,
- ç) Cihaz ölçüm kayıtları,
- d) Partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara ve diğer bilgileri içerecek şekilde alım ve satış ile ilgili kayıtları,
- e) Gıda ve yemde izlenebilirlik kayıtları,
- f) Haşere ve kemirgenlerle mücadele kayıtları,
- g) Hammadde, üretimde kullanılan yardımcı maddeler, ara ürüne ve/veya son ürüne ilişkin analiz kayıtları,
- ğ) İşin nevine göre konuyla ilgili lisans eğitimi almış zorunlu personelin çalıştırıldığına dair kayıtları.

4. Gıda ve yem işletmecisi, ürünle ilgili riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumlu olup bu gibi tedbirlerin alınmasında Bakanlıkla işbirliği yapar. İlgililer, Bakanlıkça alınan önlemlerin uygulanması sırasında hiçbir şekilde engelleme yapamaz.

5. Gıda ve yem işletmecisi, üretim, hazırlama ve satışta, Bakanlıktan kayıtlı veya onaylı işletmelerin ürünlerini ve ürünün onaya tabi olması durumunda onaylı ürünleri kullanmak zorundadır.

6. Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üreterek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği (250 gram olması önerilmektedir) yetmiş iki saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

Resmi kontrollerin finansmanı

1. Gıda zehirlenmelerinde ya da zehirlenme şüphesi bulunan durumlarda zehirlenmeye neden olabilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden alınan numunelere ait her türlü muayene ve analiz ücretleri dahil tüm masraflar ilgili faaliyetten sorumlu gerçek veya tüzel kişilerce ödenir.

2. Bir uygunsuzluğun tespiti, Bakanlığın normal kontrol faaliyetlerini aşan resmi kontrolleri gerektiriyorsa, ek kontrollerden doğan masraflar, ürünlerin sahibi olan veya ek kontroller yürütülürken ürünleri elinde bulunduran gerçek veya tüzel kişiler tarafından ödenir. Normal kontrol faaliyetleri; Bakanlığın çok yıllık ulusal kontrol planı ile belirlenenler dahil olmak üzere, Kanun kapsamında gerekli görülen rutin kontrol faaliyetleridir. Normal kontrol faaliyetlerini aşan faaliyetler ise sorunun kapsamının tespiti için veya düzeltici faaliyetlerin yürü-

tüldüğünün onaylanması için gerekli olan çalışmalardır; bu amaçla bir uygunsuzluğu tespit etmek veya kanıtlamak için yürütülmesi gereken numune alma ve analiz dahil diğer kontrolleri de kapsamaktadır.

3. İtiraz durumunda, şahit numunenin analizi de dahil olmak üzere tüm masraflar gerçek veya tüzel kişiler tarafından karşılanır.

4. Resmi kontrollerin hangi faaliyetlerinden ne miktarda ücret alınacağı, Tarım ve Köyşleri Döner Sermaye İşletmeleri Uygulama Yönetmeliğine göre belirlenir.

Yürürlükten kaldırılan yönetmelikler: Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik ile Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük: Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.



Gıda hijyeni şartları yeniden belirlendi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi, kayıt belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge olarak faaliyet gösteren gıda işletmecisi, işletmesini 31.12.2012 tarihine kadar bu Yönetmeliğin işletme gerekliliklerine uygun hale getirmek zorundadır.



Gıda işletmecisinin genel sorumlulukları

Gıda işletmecisi, kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün bu Yönetmelikte belirtilen ilgili hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumludur.

Genel ilkeler

(1) Gıda işletmecisi için gıda hijyenine ilişkin bu Yönetmelikte belirlenen kurallara aşağıdaki genel ilkeler dikkate alınarak belirlenmiştir.

- a) Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.
- b) Gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.
- c) Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.
- ç) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından gıda işletmecisi sorumludur.
- d) İyi uygulama kılavuzları, gıda işletmecisine gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ile teh-

like analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır.

e) Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerekir.

f) İthal edilen gıdanın, en az yurtiçinde üretilen gıda ile aynı hijyen kurallarına veya eşdeğer bir kurala tabi olması gerekir.

Genel ve özel hijyen gereklilikleri

(1) Birincil üretim ve aşağıda belirtilen ilgili faaliyetleri yürüten gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin 8 (Birincil üretim ve ilgili faaliyetler için genel hijyen kuralları) ve 9 uncu (Birincil üretim ve ilgili faaliyetler için kayıt tutulması) maddeleri ile birlikte hayvansal ürünler söz konusu olduğunda Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen özel hijyen gerekliliklerini yerine getirir.

a) Birincil ürünlerin üretim yerinde niteliklerini temel olarak değiştirmemek ve yeni tehlikelere sebep olmamak kaydıyla taşınması, depolanması, ayıklanması ve benzeri diğer işlemlerine ilişkin faaliyetler.

b) Bu Yönetmeliğin amacına ulaşılabilmesi için gerekli durumlarda, canlı hayvanların taşınmasına ilişkin faaliyetler.

AB mevzuatına göre



c) Bitkisel ürünler, balıkçılık ürünleri ve yaban avı ürünleri söz konusu olduğu zaman, birincil ürünlerin niteliklerini temel olarak değiştirilmemek kaydıyla, üretim yerinden bir tesise teslimine kadar taşınmasına ilişkin faaliyetler.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen faaliyetleri takiben, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından birini yürüten gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin üçüncü bölümünde yer alan genel hijyen gereklilikleri ile birlikte Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen özel hijyen gerekliliklerini yerine getirmekle sorumludur.

(3) Gıda işletmecisi, faaliyetinin gerektirdiği durumlarda, aşağıdaki özel hijyen kurallarına uymak zorundadır.

a) Gıdalar için belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uymak.

b) Bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşmak için gerekli prosedürleri uygulamak.

c) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak.

ç) Soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak.

d) Numune almak ve analiz etmek veya ettirmek.

(4) Gıda işletmecisi, numune alma ve analiz metodu olarak, mevzuatta belirtilen uygun yöntemleri veya bu tür yöntemlerin bulunmaması halinde, elde edilen sonuçlara eşdeğer sonuç sağlayan ve uluslararası kabul görmüş kurallar veya protokollere göre bilimsel olarak doğrulanmış referans yöntemleri kullanır.

(5) Gıda işletmecisi, bu Yönetmelik yükümlülüklerini yerine getirmek üzere iyi uygulama kılavuzlarını kullanabilir.

Birincil Üretim ve İlgili Faaliyetler Hariç Gıda İşletmeleri İçin Genel Hijyen Gereklilikleri

Yönetmeliğin 12 nci maddede belirtilenler dışındaki gıda işletmeleri için genel gereklilikler

(1) Gıda işletmelerinin temiz, iyi durumda olması, bakım ve onarımının düzenli olarak yapılması sağlanır.



(2) Gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, oturumu ve büyüklüğü;

a) Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, havadan kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve tüm faaliyetlerin hijyenik olarak yapılmasına uygun ve yeterli çalışma alanı sağlar.

b) Kir birikimi, toksik maddelerle temas, gıdanın içine parçacıkların düşmesi ve yoğunlaşma veya yüzeyde istenmeyen küflerin oluşmasını engeller.

c) Bulaşmaya karşı ve özellikle zararlı kontrolü dahil, iyi gıda hijyeni uygulamalarına izin verir.

ç) Gerekli durumlarda, gıdanın uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede depolama şartları ile uygun sıcaklık kontrollü muameleyi, sıcaklıkların izlenmesini ve gerekli durumlarda kayıt edilmesini sağlar.

(3) Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet bulunur. Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmaz.

(4) Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunur. El temizleme lavabolarında, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunur. Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümle-

rinden ayrı olur.

(5) Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunur. Bulaşık alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenir. Havalandırma sistemi; filtreler, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilir şekilde yerleştirilir.

(6) Personel tuvaleti, duş ve soyunma odalarında yeterince doğal veya mekanik havalandırma sağlanır.

(7) Gıda işletmelerinde yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanır.

(8) İstenilen amaca uygun olarak drenaj sistemi kurulur. Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanır ve inşa edilir. Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirlı alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanır.

(9) Gerekli durumlarda, personel için yeterli kapasitede ve sayıda çalışma kıyafetlerinin hijyenik tanzimine izin veren soyunma, giyinme bölüm ve imkânları ile yeterli sayıda duş bulunur.

(10) Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda depolanmaz.

Yemek yenilen alanlar ve 12 nci maddede belirtilen gıda işletmeleri dışındaki gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odalar için özel gereklilikler

(1) Taşıma araçlarının bulunduğu odalar dahil gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odaların tasarım ve planı, işlemler arasında ve sırasındaki bulaşmaya karşı koruma dahil iyi gıda hijyeni uygulamalarına imkân sağlayacak şekilde tasarlanır ve planlanır;

a) Zemin yüzeylerinin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Zemin yüzeylerinin, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir. Uygun durumlarda, zemin yüzeyleri yeterli drenaja imkân sağlar.

b) Duvar yüzeylerinin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Duvar yüzeylerinin, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması ve duvarların işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olması gerekir.

c) Tavanlar veya tavan olmayan yerlerde çatının iç yüzeyinin ve çatıdaki veya tavandaki yapı elemanlarının ve donanımların kir birikimini önleyecek, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü azaltacak biçimde olması gerekir.

ç) Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Dış ortama açılanlara, gerekli durumlarda haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek temizleme maksadıyla rahatça çıkarılabilen ekipman takılır. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereler üretim esnasında kapatılır ve sabitlenir.

d) Kapıların temizlenebilir, gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılabilir, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olması gerekir.

e) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlardaki yüzeylerin ve özellikle ekipman yüzeyleri dahil gıda ile temas eden tüm yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.

(2) Gerekli durumlarda çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği, dezenfeksiyonu ve depolanması için yeterli teçhizat ve mekân sağlanır. Bu teçhizat ve mekânın, korozyona dayanıklı malzemeden yapılmış olması,

kolay temizlenebilen ve yeterli sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olması gerekir.

(3) Gerekli durumlarda, gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanır. Gıdanın yıkanması için kullanılan lavabo veya benzeri teçhizatın bu Yönetmeliğin 16 ncı maddesinin gereklilikleri ile uyumlu, yeterli sıcak ve/veya soğuk içilebilir suya sahip olması, temiz tutulması ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi gerekir.

Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, öncelikli yerleşim amacı özel konut olan ancak içinde gıdanın düzenli olarak piyasaya arzı için hazırlandığı bina ve satış makineleri için gereklilikler (Yönetmeliğin 12. Maddesi)

(1) Taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, özellikle hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde tasarlanır, inşa edilir, yerleştirilir, temiz tutulur ve iyi şartlarda korunur.

(2) Gerekli durumlarda;

a) Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanması na yönelik olarak ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyen kurallarına uyulması, gerekli durumlarda giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkânlar sağlanır.

b) Gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Bu yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.

c) Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanır.

ç) Gıda işletmesinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olarak, gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılabilmesi için yeterli imkânlar sağlanır.

d) Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanır.

e) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.

f) Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartlarının korunması ve izlenmesi için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.



g) Gıda mümkün olabildiğince bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilir.

Taşıma

(1) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve imal edilir.

(2) Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaz.

(3) Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte konteyner ve/veya taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanır.

(4) Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıda; gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerlerde taşınır. Bu tür konteynerler, gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, Yalnız Gıda İçindir. şeklinde Türkçe veya Türkçe ile birlikte diğer herhangi bir yabancı dil kullanılarak, açıkça görülebilecek, silinmeyecek ve bu amaca yönelik olarak kullanıldığını gösterecek şekilde işaretlenir.

(5) Araçlar ve/veya konteynerler, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.

(6) Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.

(7) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerlerin, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olması gerekir.

Ekipman ile ilgili gereklilikler

(1) Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:

a) Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.

b) Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

c) Geri dönüşümlü olmayan taşıma kapları ve paketleme malzemeleri hariç ekipmanın, temizliğe ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

ç) Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilir.

(2) Bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşılmasını güvenceye almak için ekipmana gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilir.

(3) Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır.

Gıda atığı

(1) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.

(2) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya bu Yönetmeliğin amacına uygun alternatif bir sistemle toplanır. Kapların veya alternatif sistemin uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.

(3) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.

(4) Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

Su tedariki

(1) Gıda işletmesinde kullanılacak su, aşağıdaki şartları sağlayacak şekilde tedarik edilir.

a) Gıdaya bulaşmayı önlemek üzere, her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlanır.

b) Bütün haldeki balıkçılık ürünlerinde temiz su kullanılabilir. Temiz deniz suyu canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları için kullanılabilir. Temiz su, aynı zamanda bu ürünlerin dış temizliği için de kullanılabilir. Temiz suyun kullanılması durumunda, gıdaya bulaşma kaynağı olmasını önlemek amacıyla temiz su tedarikine ilişkin imkân ve prosedürlerin olması gerekir.

(2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekir.

(3) Geri kazanılmış suyun işlemede veya bileşen olarak kullanılması durumunda bulaşma riski oluşturulmaması gerekir. Bu suyun kalitesinin gıdanın son halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği hususu Bakanlığa ispat edilmedikçe içilebilir su ile aynı kalitede olması gerekir.

(4) Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz, içilebilir sudan veya bütün haldeki balıkçılık ürünlerini soğutmak için kullanıldığında, temiz sudan elde edilir. Buz, bulaşmadan korunacak şekilde üretilir, muameleye tabi tutulur ve depolanır.

(5) Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı bulaştırma ihtimali bulunamaz.

(6) Hermetik olarak kapatılmış kaplar içindeki gıdaya ısı işlem uygulandığında, ısı işleminden sonra kapları soğutmak için kullanılan suyun, gıda için bulaşma kaynağı olmaması sağlanır.

Personel hijyeni

(1) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir.

(2) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.

(3) Gıda işinde çalışan, gıda ile teması olma ihtimali olan ve bu maddenin ikinci fıkrasında bahsedilen belirtileri gösteren kişiler, hastalığını veya belirtilerini ve eğer mümkünse hastalığının sebeplerini gıda işletmecisine bildirir.

Gıdalara uygulanabilen hükümler

(1) Gıda işletmecisi, canlı hayvanlar hariç, hijyenik olarak normal tasnif ve/veya hazırlama veya işleme prosedürleri uygulanmasına rağmen son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirletilmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle bulaştığı bilinen ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmez.

(2) Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmış uygun şartlarda muhafaza edilir.

(3) Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıdayı insan tüketimine uygun olmaktan çıkarabilecek; sağlığa zarar veren veya bulaşma sonucunda tüketiminin beklenmediği tüm bulaşmalara karşı korunur.

(4) Haşere ve kemirgen kontrolü için uygun prosedürler uygulanır. Bu prosedürler, gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya depolandığı yerlere evcil hayvanların girmesini önlemek amacıyla da uygulanır.

(5) Patojenik mikroorganizmaların üremesi veya toksin oluşumuna imkân verebilecek ham maddelerin, bileşenlerin, ara ve son ürünlerin sağlık riski oluşturabilecek sıcaklıklarda tutulmaması ve soğuk zincirin kırılması gerekir. Hazırlama, taşıma, depolama, sergileme ve gıda servisi gibi uygulamalara imkân vermek amacıyla, sağlık için bir risk oluşturmamak şartıyla sınırlı süreler için söz konusu ürünlerin dış ortam sıcaklığında bulundurulmasına izin verilebilir. İşlenmiş gıdayı üreten, muamele eden ve ambalajlayan gıda işletmelerinin, ham maddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli genişlikte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olması gerekir.

(6) Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtım işlem aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtım işlem uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulması gerekir.

(7) Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılır. Çözündürme sırasında ortaya çıkan sıvılar, sağlık için risk oluşturabileceğinden uygun bir şekilde drene edilir. Gıda, çözündürülme sonrasında patojenik mikroorganizmaların gelişimi ve toksin oluşumu riskini en aza indirecek biçimde muamele edilir.

(8) Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dahil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenir ve güvenli kaplarda ayrı depolanır.

Gıdaların ambalajlanmasına ve paketlenmesine ilişkin hükümler

(1) Ambalajlama ve paketlenme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olamaz.

(2) Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanır.

(3) Ambalajlama ve paketlenme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülür. Uygun durumlarda ve özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğünün ve temizliğinin sağlanması gerekir.

(4) Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketlenme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesinin kolay olması gerekir.

Isıl işlem

1) Gıdanın hermetik olarak kapatılmış kaplarda piyasaya sunulması durumunda aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) İşlenmemiş bir ürünü işlemek veya işlenmiş bir ürünü daha ileri düzeyde işlemek için kullanılan herhangi bir ısıtım yönteminin; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmesi ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemesi gerekir.

b) Gıda işletmecisinin, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, otomatik cihazların kullanılması dahil, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmesi gerekir.



c) Kullanılan yöntemin; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık/UHT veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olması gerekir.

Eğitim

(1) Gıda işletmecisi,

a) Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında kontrol edilmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya eğitilmelerini,

b) Bu Yönetmeliğin 22 nci maddesinin (Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP) birinci fıkrasında belirtilen prosedürün geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu olan personelin, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını, sağlar.

Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP

(1) Gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürleri veya kalıcı bir prosedürü uygulamaya koyar, uygular ve sürdürür.



(2) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP aşağıdaki yedi temel ilkeyi içerir;

a) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,

b) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,

c) Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran kritik limitlerin oluşturulması,

ç) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

d) Yapılan izlemede, kritik kontrol noktasının kontrol altında tutulamadığı durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

e) (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,

f) (a), (b), (c), (ç), (d) ve (e) bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işletmenin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması.

(3) Gıda işletmecisi; üründe, üretilen gıdanın işleme yönteminde veya üretimin herhangi bir aşamasında değişiklik yaptığında prosedürü gözden geçirir ve üzerinde gerekli değişiklikleri yapar.

(4) Bu maddenin birinci fıkrası sadece, birincil üretim ve ilgili faaliyetlerden sonra gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımı aşamalarından birini veya birkaçını yürüten gıda işletmecisi için geçerlidir.

(5) Gıda işletmecisi;

a) İşletmesinin faaliyet alanı ve büyüklüğünü dikkate alarak, bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen şartları karşıladığını kanıtlayan bilgi ve belgeleri, Bakanlığın talep ettiği şekilde sağlar.

b) Bu madde uyarınca geliştirilen prosedürleri tanımlayan bütün belgelerin güncelliğini sağlar.

c) Diğer tüm belge ve kayıtları uygun bir süre ile saklar.

Geçiş hükümleri

1. Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi, kayıt belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge olarak faaliyet gösteren gıda işletmecisi, işletmesini 31.12.2012 tarihine kadar bu Yönetmeliğin işletme gerekliliklerine uygun hale getirmek zorundadır. Ancak, bu Yönetmeliğin işletme gerekliliklerine 31.12.2012 tarihine kadar uyum sağlayamayacak gıda işletmecisi, işletmesinin modernizasyonuna dair planı sunması halinde bu süre 31.12.2013 tarihine kadar uzatılabilir.

2. Halen faaliyet gösteren gıda işletmeleri bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren onay alınıncaya kadar; Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin ve Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin bu Yönetmeliğin işletme gerekliliklerine ilişkin hükümlerine aykırı olmayan hükümlerinin uygulanmasına devam edilir.

Yürürlük : Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Hayvansal gıdalar kuralları belirlendi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği 27.12.2011 tarih ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Yönetmeliğin amacı, hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile; Evcil Tırnaklı Hayvanların Etleri, Kanatlı ve Tavşanımsıların Etleri, Çiftlik Av Hayvanlarının Eti, Yaban Av Hayvanı Eti, Kıyma-Hazırlanmış Et Karışımları ve Mekanik Olarak Ayrılmış Et İçin Özel Gereklilikler, Et Ürünleri İçin Özel Gereklilikler, Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçalar İçin Özel Gereklilikler, Balıkçılık Ürünleri İçin Özel Gereklilikler, Çiğ Süt, Kolostrum, Süt Ürünleri, Yumurta ve Yumurta Ürünleri İçin Özel Gereklilikler, Kurbağa Bacağı ve Salyangoz İçin Özel Gereklilikler, Eritilmiş Hayvan Yağları ve Don Yağı, İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar İçin Özel Hijyen Gereklilikleri, Jelatin ve Kollajen İçin Özel Gereklilikler belirlenmiştir. Ayrıca Hayvansal Gıdaların İthalatı uygulamalarına yönelik düzenlemeler yapılmıştır.

Gıda işletmecisinin sorumlulukları

(1) Gıda işletmecisi Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nin 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerde yer alan hayvansal gıdaların hijyenine ilişkin ilgili gerekliliklere uyar.

(2) Gıda işletmecisi, hayvansal gıdanın yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için, içilebilir su veya Gıda Hijyeni Yönetmeliği veya bu Yönetmelikte kullanımına izin verilen temiz su dışında başka bir madde kullanamaz. Ancak bu amaç için, ruhsatlandırılmış veya izin verilmiş maddeler kullanılabilir. Bu maddelerin kullanımı, bu Yönetmeliğin gerekliliklerini yerine getirme konusunda gıda işletmecisinin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

Sağlık ve tanımlama işareti: İşletmesi onaya tabi olan gıda işletmecisi, ürettiği hayvansal gıdayı Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine ilişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine uygun sağlık işareti veya sağlık işaretinin uygulanmasının öngörülmediği durumlarda bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde yer alan şartlara uygun tanımlama işareti uygulamadan piyasaya arz edemez. Gıda işletmecisi hayvansal gıdalara tanımlama işaretini, bu gıdaların bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesindeki şartları taşıyan işletmelerde üretilmesi halinde uygular. Gıda işletmecisi, parçalamadıkça veya işlemedikçe veya başka tarzda üzerinde çalışmadıkça, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine ilişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine uygun olarak uygulanan sağlık işaretini etten kaldıramaz.

İçin özel hijyen



Tanımlama işareti: Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin Sağlık ve tanımlama işareti başlıklı 7 nci veya Hayvansal gıdaların ithalatı başlıklı 83 üncü maddelerini uygulaması gerektiğinde, bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerindeki hükümlere bağlı olarak hayvansal gıdalara aşağıdaki şartlara uygun tanımlama işaretini uygular:

Tanımlama işaretinin uygulanması aşağıdaki şekildedir:

1) Tanımlama işareti, gıda tesisten ayrılmadan önce uygulanır.

2) Gıda, paketinden ve/veya ambalajından çıkarıldığında veya başka bir tesiste daha ileri düzeyde işlendiğinde gıdaya yeni bir işaret uygulanır. Yeni işarete, bu tür işlemlerin gerçekleştirildiği tesisin onay numarası belirtilir.

3) Yumurtalar için etiketleme ve işaretlemeye ilişkin gereklilikleri belirleyen, gıda kodeksinde yer alan kodlama sistemi uygulandığında, ayrıca bir tanımlama işareti gerekli değildir.

4) Gıda işletmecisi, 5996 sayılı Kanunun 29 uncu maddesinin birinci fıkrasına uygun olarak hayvansal gıdanın alındığı gıda işletmecisini veya dağıtıcısını tanımlayacak sisteme ve prosedüre sahip olması gerekir.

Tanımlama işaretinin şekli aşağıdaki gibidir:

- 1) İşaret; okunaklı, silinemez, anlaşılır şekilde olur ve kolayca görülebilir bir yerde bulunur.
- 2) İşarete, tesisin yer aldığı ülke adı büyük harflerle yazılır veya ilgili ISO standartlarına uygun olarak iki harf kodu ile gösterilecek şekilde belirtilir.
- 3) İşaret, tesisin onay numarasını içerir. Onaylı bir işletme, kayıt kapsamındaki bir işletmede üretilebilecek bir gıdayı da üretecekse, söz konusu gıdanın etiketinde tanımlama işareti yerine sadece işletmenin onay numarası bulunur.
- 4) İşaret oval şekilde olur.

Çiğ süt ve kolostrumun birincil üretimine ilişkin gereklilikler

Çiğ sütü ve kolostrumu üreten ve/veya toplayan gıda işletmecisi; çiğ süt ve kolostrum üretimindeki sağlık gerekliliklerine, süt ve kolostrum üreten hayvancılık işletmelerinin hijyen gerekliliklerine, çiğ süt ve kolostrum için belirlenen kriterlere uymak zorundadır.

Çiğ süt ve kolostrum üretimindeki sağlık gereklilikleri

(1) Çiğ süt ve kolostrum aşağıda belirtilen hayvanlardan elde edilir:

- a) Süt ve kolostrum aracılığıyla insanlara geçebilecek herhangi bir bulaşıcı hastalık belirtisi göstermeyen.
- b) Genel sağlık durumu iyi, sütün ve kolostrumun bulaşmasına neden olabilecek hastalık belirtisi göstermeyen, özellikle akıntılı herhangi bir genital enfeksiyonu, ishal ve ateşle seyreden bağırsak enfeksiyonu veya tanımlanabilir bir meme yangısı olmayan.
- c) Sütü ve kolostrumu etkileyebilecek herhangi bir meme yarası olmayan.
- ç) Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümlerinde kullanımına müsaade edilmeyen madde veya ürünler uygulanmamış ve izin verilmeyen uygulamaya maruz bırakılmamış.

d) İzinli veteriner tıbbi ürünleri kullanıldığında, bu ürünler için tavsiye edilen kalıntı arınma süresinin tamamlandığı gözlemlenen.

(2) Çiğ süt ve kolostrum, tüberküloz ve bruselloz açısından aşağıdaki şartları taşıyan hayvanlardan elde edilir:

a) Bruselloz açısından çiğ süt ve kolostrum;

- 1) Kanun ve 3/4/2009 tarihli ve 27189 sayılı Resmî

Gazete'de yayımlanan Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğine göre brusellozdan arı veya resmi olarak arı olan bir sürüye ait inek, koyun, keçilerden elde edilir.

2) Bruselloz şüpheli diğer tür hayvanlar için, hastalığın düzenli olarak kontrol edildiği sürülere ait hayvanlardan elde edilir.

b) Tüberküloz açısından, çiğ süt ve kolostrum;

1) 5996 sayılı Kanun ve 2/4/2009 tarihli ve 27188 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğine göre tüberkülozdan arı olan bir sürüye ait inek, mandalardan elde edilir.

2) Tüberküloz şüpheli diğer tür hayvanlar için, hastalığın düzenli olarak kontrol edildiği sürülere ait hayvanlardan elde edilir.

c) Eğer keçiler, ineklerle birlikte tutuluyorsa, keçiler tüberküloz için muayene ve test edilir.

(3) Bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan şartları karşılamayan hayvanlardan elde edilen çiğ süt, Bakanlığın izni ve aşağıdaki koşulları sağlaması şartı ile;



a) Tüberküloz veya bruselloz testlerine pozitif reaksiyon göstermeyen ve bu hastalıkların herhangi bir belirtisini taşımayan inekler veya mandalardan elde edilen çiğ süt, alkali fosfataz testine negatif reaksiyon gösterecek bir ısıtma işlemi tabii tutulduktan sonra,

b) Bruselloz testlerine pozitif reaksiyon göstermeyen veya onaylanmış bir eradikasyon programının parçası olarak bruselloza karşı aşılanan ve bu hastalığın herhangi bir belirtisini göstermeyen koyun ve keçilerden elde edildiğinde; en az 2 aylık bir olgunlaşma süresine sahip olan peynirlerin üretiminde veya alkali fosfataz testine negatif reaksiyon gösterecek bir ısıtma işlemi tabii tutulduktan sonra,

c) Tüberküloz veya bruselloz testlerine pozitif reaksiyon vermeyen ve bu hastalıkların herhangi bir belirtisini göstermeyen, bu maddenin ikinci fıkrasının (a) bendinin (2) nci alt bendinde veya bu maddenin ikinci fıkrasının (b) bendinin (2) nci alt bendinde yer alan kontrollerden sonra bruselloz veya tüberküloz belirlenmiş bir sürüye ait diğer tür hayvanların dışlarından elde edildiğinde; güvenliğini sağlayacak bir işlem uygulan-

mışsa, kullanılır.

(4) Bu maddenin birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarındaki şartlara uyumlu olmayan, 5996 sayılı Kanun ve Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliği ile Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğine göre özellikle tüberküloz veya bruselloz testlerine pozitif reaksiyon gösteren hayvanlardan elde edilen çiğ süt ve kolostrum insan tüketimi için kullanılamaz.

(5) Diğer hayvanların sütünde ve kolostrumunda herhangi bir menfi etkiden kaçınmak için bu maddenin birinci ve ikinci fıkralarında bahsedilen hastalıkların herhangi biriyle enfekte olan veya enfekte olduğundan şüphelenilen hayvanlar etkili bir şekilde izole edilir.

Süt ve kolostrum üreten hayvancılık işletmelerinin hijyeni

(1) Tesis ve ekipmanların aşağıdaki gerekliliklere uyumu sağlanır:

a) Sağım ekipmanı ile çiğ süt ve kolostrumun muamele edildiği, depolandığı veya soğutulduğu birimler, sütün ve kolostrumun bulaşma riskini en aza indirecek şekilde konumlandırılır ve inşa edilir.

b) Çiğ sütün ve kolostrumun depolandığı tesisler; zararlı canlılara karşı korunur ve hayvanların barındığı yerlerden yeterli şekilde ayrılır. Tesislerde bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan şartların karşılanması gerektiğinde uygun soğutma ekipmanı bulunur.

c) Çiğ süt ve kolostrumla temas eden sütün sağımı, toplanması veya taşınması için kullanılan kaplar, güğümler, tanklar gibi tüm ekipmanın yüzeyleri; bakımlı, kolay temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve sağlam bir şekilde uygun koşullarda muhafaza edilmelidir. Bu amaçla pürüzsüz, yıkanabilir ve toksik olmayan malzeme kullanılır.

ç) Çiğ süt ve kolostrumla temas eden tüm yüzeyler, kullanımdan sonra temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir. Çiğ süt ve kolostrumun nakliyesinde kullanılan konteyner ve tanklar, her nakilden veya yükleme ve boşaltma zaman aralığının çok kısa olduğu her seri nakilden sonra, tüm hallerde ise günde en az bir defa tekrar kullanımdan önce uygun bir şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

(2) Süt sağım, toplama ve taşıma sırasında aşağıdaki gerekliliklere uyum sağlanır:

a) Sağım, aşağıdaki hususlar sağlanarak hijyenik bir şekilde yürütülür;

1) Sağıma başlamadan önce, meme uçları, memeler ve civarı temizlenir.



2) Her bir hayvandan alınan süt ve kolostrum, sağımı yapan kişi tarafından veya otomatik sağımın olduğu durumlarda uluslararası kabul görmüş başka bir yöntem kullanarak duyuusal veya fiziko-kimyasal anormal bulgular bakımından kontrol edilir. Bu kontrol sonucunda süt ve kolostrumda anormal bulguların görülmesi halinde süt veya kolostrum insan tüketimi için kullanılamaz.

3) Meme hastalığı klinik belirtileri gösteren hayvanlardan alınan süt ve kolostrum, veteriner hekim aksine görüş bildirmediği insan tüketimi için kullanılamaz.

4) Kalıntıları süte geçme olasılığı olan tıbbi tedavi gören hayvanlar, izlenebilirlik için kaydedilir ve belirlenen kalıntı arınma süresince bu hayvanlardan elde edilen süt ve kolostrum insan tüketimi için kullanılmaz.

5) Sadece Sağlık Bakanlığı tarafından izinli meme ıslatıcıları ve spreyleri kullanılır.

6) Kolostrum ayrı sağılır ve çiğ sütle karıştırılmaz.

b) Sağımdan hemen sonra süt ve kolostrum, bulaşmayı önlemek için uygun şekilde tasarlanmış ve uygun donanımına sahip temiz bir yerde muhafaza edilir ve ayrı depolanır.

1) Sağımdan hemen sonra süt soğutmaya alınır, günlük toplanacaksa 8 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur.

2) Sağımdan hemen sonra kolostrum soğutmaya alınır, günlük toplanacaksa 8 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur veya dondurulur.

c) Nakliye süresince soğuk zincir muhafaza edilir ve işleme tesisine vardığındaki süt ve kolostrumun sıcaklığı 10 °C'den fazla olamaz.

ç) Eğer süt, bu Yönetmeliğin 56 ncı maddesinin birinci fıkrasında öngörülen kriterleri karşılıyorsa aşağıdaki durumlarda bu fıkranın (b) ve (c) bentlerinde yer alan sıcaklık gerekliliklerine uyulması gerekmez:

1) Süt sağımdan sonra 2 saat içinde işlenecekse, veya

2) Belirli süt ürünlerinin üretimine ilişkin teknolojik sebeplerle daha yüksek bir sıcaklık gerekli ise ve bu duruma Bakanlık tarafından izin verilmişse.

(3) Çalışanların hijyeni için aşağıdaki gerekliliklere uyum sağlanır:

a) Çiğ süt ve kolostrum sağımını ve/veya ilgili işlemleri gerçekleştiren kişiler; uygun ve temiz kıyafetler giymelidir.

b) Sağımı yapan ve/veya ilgili işlemleri gerçekleştiren kişiler, işlemiden önce ellerini yıkamalı, işlem boyunca temiz tutmalı ve kişisel temizliğine azami özeni göstermelidir. Bu amaçla, sağım ve muamele yerinin yakınında işlemi gerçekleştiren kişinin elini ve kolunu yıkayabileceği uygun düzenek bulunur.

Çiğ süt ve kolostrum için gereklilikler

(1) Çiğ süt ve kolostrum için aşağıdaki gereklilikler sağlanır:

a) Süt ve süt ürünlerinin kalitesine ilişkin kriterler, özel bir mevzuat ile belirlenmiş ise ilgili hükümleri uygulanır.

b) Süt üreten hayvancılık işletmelerinden rastgele örnekleme ile toplanan temsili sayıdaki süt numunelerinin bu fıkranın (c) ve (ç) bentlerinde belirtilen hükümlere uygunluğu kontrol edilir. Bu kontroller aşağıdakilerden herhangi biri tarafından veya onlar adına yürütülebilir.

1) Süt üreten hayvancılık işletmecileri,

2) Sütü toplayan veya işleyen gıda işletmecileri,

3) Gıda işletmecileri grupları,

4) Ulusal veya bölgesel kontrol planı kapsamında Bakanlık.

c) Süt üreten hayvancılık işletmecisi ve gıda işletmecisi aşağıdaki gerekliliklere uyar.

(31/12/2013 tarihinde yürürlüğe girecektir)



1) Süt üreten hayvancılık işletmecisi, çiğ sütün Ek-1'deki kriterleri karşılamasını sağlamak için prosedürleri uygulamaya koyar.

Ek-1

(1) Çiğ inek sütü için;

30 °C'deki koloni sayısı (her mililitrede)	≤ 100.000 (*)
Somatik hücre sayısı (her mililitrede)	≤ 400.000 (**)

* Ayda en az 2 numune ile 2 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

** Üretim miktarındaki mevsimsel değişikliklerin dikkate alınması için Bakanlık tarafından başka bir yöntem belirtilmediği takdirde, ayda en az 1 numune ile 3 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

(2) Diğer türlerden elde edilen çiğ süt için;

30 °C'deki koloni sayısı (her mililitrede)	≤ 1.500.000 (*)
--	-----------------

* Ayda en az 2 numune ile 2 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

2) İnek dışında diğer türlerden elde edilen çiğ süt herhangi bir ısıtma işlemi içermeyen süt ürünlerinin üretimi için kullanılacaksa, gıda işletmecisi, kullanılan çiğ sütün Ek-2'deki kriteri karşıladığını temin edecek prosedürleri uygulamaya koyar.

Ek-2 : İnek dışında diğer türlerden elde edilen çiğ süt herhangi bir ısıtma işlemi içermeyen süt ürünlerinin üretimi için;

30 °C'deki koloni sayısı (her mililitrede)	≤ 500.000 (*)
--	---------------

* Ayda en az 2 numune ile 2 aylık bir periyodun yuvarlanmış geometrik ortalaması

ç) Gıda işletmecisi, bu bendin (1) ve (2) numaralı alt bentlerinde belirtilen çiğ sütün piyasaya arzını engellemek için Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik hükümlerine aykırı olmayan prosedürleri oluşturur ve uygulamaya koyar.

1) Gıda kodeksi veteriner ilaçları maksimum kalıntı limitleri mevzuatında yer alan maddelerin herhangi biri açısından, mevzuatta verilen maksimum kalıntı limitlerini aşan miktarda antibiyotik kalıntısı içeriyorsa çiğ süt piyasaya sunulamaz.

2) Toplam antibiyotik kalıntılarının toplamı, herhangi izin verilen değeri aşıyorsa, çiğ süt piyasaya sunulamaz.

d) Çiğ süt bu fıkranın (c) ve (ç) bentlerine uygun olmadığında, gıda işletmecisi Bakanlık bilgilendirir ve durumu düzeltmek için önlemler alır.



Süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlere ilişkin gereklilikler

(1) Süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünlerin üretiminde kullanılacak çiğ süt ve kolostrum için aşağıdaki sıcaklık gerekliliklerine uyulur:

a) Gıda işletmecisi, çiğ süt ve kolostrumu üretim tesisine kabulünde,

1) Sütün 6 °C veya altına hızla soğutulmasını,

2) Kolostrumun 6 °C veya altına hızla soğutulmasını veya dondurulmasını, işlenene kadar bu sıcaklıkta muhafazasını sağlar.

b) Gıda işletmecisi çiğ süte soğutma işlemi sadece;

1) Sağımdan hemen sonra işlenecekse veya,

2) Üretim tesisine 4 saat içinde kabul edilerek işlenecekse veya,

3) Belirli süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünlerin, üretimine ilişkin teknolojik sebeplerle daha yüksek bir sıcaklık gerekli ise ve bu duruma Bakanlık tarafından izin verilmişse uygulamayabilir.

(2) Çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünlere uygulanacak olan ısıtma işlemi için aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) Gıda işletmecisi, çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünleri ısıtma işlemi tabii tutarken, Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 20 nci maddesinde yer alan gereklilikleri sağlar ve özellikle aşağıda tanımlanan işlemlerden birini kullandığında, belirtilen değerlere uyar.

1) Pastörizasyon; en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemdir.

2) Ultra yüksek sıcaklık/UHT; kısa süreli yüksek sıcaklığın aralıksız akışını içeren 135 °C'den az olmayan uygun sıcaklık-zaman kombinasyonunda aseptik olarak kapatılmış ambalajlarda, oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde işlenmiş üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığını ve uygulanan ısıtma işlemin yeterliliğini gösteren, kapalı ambalajların 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 gün inkübasyonundan veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabil kaldığını garanti eden işlemdir.

b) Gıda işletmecisi, süt ve kolostrumu ısıtma işlemi tabii tutup, tutmayacağına karar verirken aşağıdaki hususları dikkate alır;

1) Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri uyarınca geliştirilen prosedürlere uyar.

2) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmeliğe uygun olarak işletmelerin onaylanması veya kontrollerin gerçekleştirilmesi sırasında Bakanlıkça istenen ilave şartlara uyar.

(3) Süt ürünleri üreten işletmelerde kullanılacak olan çiğ ve ısıtma işlem görmüş inek sütü için aşağıdaki gerekliliklere uyulur (31/12/2013 tarihinde yürürlüğe girecektir):

a) Süt ürünleri üreten gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerde belirlenmiş kabul süresi aşıldığında, ısıtma işlemi uygulanmadan hemen önce aşağıda belirtilen kriterleri sağlamak için gerekli prosedürleri uygular.

1) Süt ürünlerinin hazırlanmasında kullanılacak çiğ inek sütü 30 °C'de her mililitrede 300.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.



2) Süt ürünleri üretiminde kullanılacak ısıtma işlem görmüş inek sütü 30 °C'de her mililitrede 100.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.

b) Bu fıkranın (a) bendinde yer alan kriterlerin karşılanmadığı durumda süt ürünleri üreten gıda işletmecisi Bakanlıkça bilgilendirilir ve bu durumu düzeltmek için tedbir alır.

Yumurta İçin Özel Gereklilikler

(1) Yumurtalar, üreticinin tesislerinde ve son tüketiciye arzına kadar, temiz, kuru, dışarıdan gelen kokulardan arı, darbelerden etkin bir biçimde korunacak ve direk güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir.



(2) Yumurtalar; son tüketiciye arzına kadar hijyenik niteliklerinin sürekli olarak korunmasını sağlamak için en uygun olan ve tercihen sabit bir sıcaklıkta depolanır ve nakledilir. Ancak evcil tavuktan (*Gallus gallus var. domesticus*) elde edilen yumurtalar için aşağıda belirtilen gereklilikler sağlanır:

a) Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda violler içinde muhafaza edilir.

b) Gıda kodeksinde A sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C ila 12 °C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilir ve taşınır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide 5°C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

c) Gıda kodeksinde B sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C ila 12 °C arasındaki sıcaklıklarda ve % 70 - 85 bağıl nem içeren depolarda muhafaza edilir ve belirtilen sıcaklıklarda taşınır.

(3) Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır.

(4) Yumurtalar üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan arı biçimde depolanır; darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunur.

İstisnai uygulamalar

1. Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen hayvansal gıdalar için özel hijyen gereklilikleri dikkate alınmak kaydıyla geleneksel gıdalar ve bu gıdaların üretiminde altyapı, alet, ekipman ve üretim yöntemi ile piyasaya arzına ilişkin istisnai hükümler Bakanlıkça yayımlanacak Tebliğ ile belirlenir.

2. Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen hayvansal gıdalar için özel hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi hususunda coğrafi kısıtları bulunan bölgelerle ilgili istisnai hükümler Bakanlıkça yayımlanacak Tebliğ ile belirlenir.

3. Bakanlık, çiğ süt veya işlenmemiş kremanın doğrudan son tüketiciye satışına düzenleme getirebilir.

4. Bakanlık, bu Yönetmeliğin 13 üncü bölümünde belirtilen bakteri ve somatik hücre sayısı açısından kriterleri karşılamayan çiğ sütün, en az 60 günlük periyotta dinlendirilmesi ve olgunlaştırılması şartıyla Yönetmelik amaçlarına aykırı olmayacak şekilde peynir üretiminde kullanımına izin verebilir. (31/12/2013 tarihinde yürürlüğe girecektir)

5. Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzı, üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsıların etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzı ve avcılarının, yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına ilişkin usul ve esaslar Tebliğ ile belirlenir.

Yürürlük: Bu Yönetmeliğin; 10 uncu maddesi (Gıda zinciri bilgisi) ile 56 ncı maddesinin birinci fıkrasının 57 nci maddesinin üçüncü fıkrası ve 85 inci maddesinin dördüncü fıkrası 31/12/2013 tarihinde, Diğer hükümleri yayımı tarihinde (27.12.2011), yürürlüğe girer.

Etiketleme kuralları yeniden belirlendi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilerin İçeriği ve Bildirimi

Zorunlu etiket bilgileri

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Kuralları Yönetmeliğinin ilgili maddelerindeki istisnalar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki bilgilerin gıdaların etiketinde yer alması zorunludur:

- Gıdanın adı,
- Bileşenler listesi,
- 21 inci maddede belirtilen alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcıları,
- 22 nci maddede belirtilen bileşenler veya bileşen gruplarının miktarı,
- Gıdanın net miktarı,
- Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,
- Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları,
- Üreticinin veya ambalajlayıcının veya ithalatçının veya dağıtıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,
- Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası, (Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, bu bende 01.07.2012 tarihine kadar uyacaklardır.)
- Menşe ülke,
- Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı,
- Hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı.

İlave zorunlu etiket bilgileri: Yönetmelikte Ek-2'de (Etiketinde İlave Zorunlu Bilgiler Bulunması Gereken Gıdalar) yer alan gıdalar veya gıda gruplarının etiketinde, 8 inci maddede (zorunlu etiket bilgileri) belirtilen bilgilere ilave olarak Ek-2'de (Etiketinde İlave Zorunlu Bilgiler Bulunması Gereken Gıdalar) yer alan bilgilerin de bulunması zorunludur.

Gıdanın parti işareti veya numarası: Zorunlu etiket bilgileri ve ilave zorunlu etiket bilgilerine ilave olarak, gıdanın ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan parti işareti veya numarası da ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

Tanımlama işareti: Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre onay işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan tanımlama işareti ile ilgili hükümler de uygulanır. (Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, bu madde hükümlerine 01.07.2012 tarihine kadar uyacaklardır.)

Ağırlıklar ve ölçüler: Zorunlu etiket bilgileri (8. madde) , ağırlıklar ve ölçülere ilişkin daha ayrıntılı mevzuat hükümlerinin uygulanmasını engellemez. Hazır ambalajlı gıdaların nominal dolum miktarlarına ilişkin özel hususlar, Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik (76/211/AT) ve Hazır Ambalajlı Mamullerin Nominal Dolum Miktarı ile İlgili Kuralların Belirlenmesine Dair Yönetmelik (2007/45/AT) kapsamında Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından belirlenir.

Zorunlu etiket bilgilerinin kullanılabilirliği ve yerleşimi

(1) Zorunlu etiket bilgilerinin, bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak gıdalarda bulunması ve kolayca erişilebilir olması sağlanır.

(2) Zorunlu etiket bilgileri, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunur.

(3) Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine; hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar veya satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar ile ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) Zorunlu etiket bilgilerinin tümü gıdanın satış yerlerine sevk edilmesi sırasında beraberinde yer alır.

b) Gıdanın satışı sırasında, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e), (g) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur.

c) Talep edilmesi halinde, satın alan kişi zorunlu etiket bilgilerinin tümü hakkında bilgilendirilir.

(4) Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) Gıdanın satışı sırasında, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur.

b) Talep edilmesi halinde, satın alan kişi zorunlu etiket bilgilerinin tümü hakkında bilgilendirilir.

(5) Üçüncü ve dördüncü fıkralar, diğer bazı zorunlu bilgilerin belirlendiği mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

Zorunlu etiket bilgilerinin bildirim şekli

(1) Zorunlu etiket bilgileri; kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde dikkat çekici bir yere yerleştirilir. Bu bilgiler, diğer yazılı veya resimli unsurlar vasıtasıyla herhangi bir şekilde saklanamaz, kapatılamaz veya kesilemez. Bu bilgilere ilişkin yazılar ile zemin arasında belirgin bir kontrast olması sağlanır.

(2) Belirli gıdalar için uygulamada olan mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, 8 inci maddede yer alan zorunlu etiket bilgileri ambalaj üzerinde veya ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunduğu anda, bu bilgiler açıkça okunabilir olması sağlanacak şekilde, Ek-3'te tanımlanan x-yüksekliğinin en az 1,2 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.



(3) En geniş yüzeyi 80 cm²'den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, ikinci fıkrada bahsedilen x-yüksekliği en az 0,9 mm olarak uygulanır.

(4) 8 inci maddenin (Zorunlu etiket bilgileri) birinci fıkrasının (a), (d) ve (i) bentlerinde belirtilen zorunlu etiket bilgileri, aynı görüş alanı içinde yer alır.

(5) Dördüncü fıkra, 16 ncı maddede (Belirli zorunlu etiket bilgilerine ilişkin istisnalar) bahsedilen durumlarda uygulanmaz.

Dil gereklilikleri: Zorunlu etiket bilgileri Türkçe olarak verilir. Bu bilgiler, Türkçeye ilave olarak diğer ülkelerin resmi dillerinde de verilebilir.

Belirli zorunlu etiket bilgilerine ilişkin istisnalar

(1) Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişelerde, sadece 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (c), (d) ve (e) bentlerinde yer alan bilgilerin verilmesi zorunludur.

(2) En geniş yüzeyi 10 cm²'den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, sadece 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (c), (d) ve (e) bentlerinde yer alan bilgilerin ambalaj veya etiket üzerinde verilmesi zorunludur. Bu durumda, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen bilgiler de başka yöntemler kullanılarak veya tüketicinin talep etmesi durumunda sunulur.

Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Ayrıntılı Hükümler

Gıdanın adı: Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışla gelmiş adı kullanılır. Eğer gıdanın alışlagelmiş bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmayacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir. Hiçbir ticari marka, marka adı veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad gıdanın adı yerine



geçemez. Gıdanın fiziksel durumuna veya geçirdiği özel işleme ilişkin bilgilerin (örneğin; toz haline getirilmiş, dondurularak kurutulmuş, derin dondurulmuş, konsantre, tütülenmiş, gibi) bulunmamasının satın alan kişiyi yanıltabileceği durumlarda, bu bilgiler gıdanın adında yer alır veya gıdanın adının yanında belirtilir. Işınlanmış gıdaların üzerinde, "ışınlanmıştır" veya "ışınlama işlemi yapılmıştır" ifadesi ve Gıda Işınlama Yönetmeliğinde belirtilen diğer bildirimler bulunur.

Bileşenler listesi

(1) Bileşenler listesi, "bileşenler" veya "içindekiler" başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır.

(2) Bileşenler kendi özel adları ile belirtilir ve gerektiğinde 17 nci maddenin (Gıdanın adı) hükümleri uygulanır.

(3) Birinci ve ikinci fıkraların uygulanmasına ilişkin kurallar, Yönetmeliğin Ek-4'ünde (Bileşenler Listesine İlişkin Kurallar) yer almaktadır.

Bileşenler listesine ilişkin istisnalar

Aşağıdaki gıdalarda bileşenler listesinin bulunması zorunlu değildir:

a) Soyulmamış, doğranmamış veya benzeri bir işleminden geçirilmemiş, patates de dâhil olmak üzere, taze meyve ve sebzeler,

b) Tanımından karbonatlı olduğu anlaşılan karbonatlı sular,

c) Başka bir bileşen ilave edilmiş olması koşulu ile sadece tek bir temel üründen elde edilen fermantasyon sirkeleri,

ç) Üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan peynir, tereyağı, fermente süt ürünleri ve kremalar veya taze peynirler ve işlenmiş peynirler hariç olmak üzere, üretiminde tuz kullanılması gereken peynirler,

d) Aşağıdaki koşullardan herhangi birine uymak kaydıyla, tek bir bileşenden oluşan gıdalar;

1) Gıdanın adı ile bileşenin adının aynı olması durumunda,

2) Gıdanın adının, bileşenin doğasını açıkça tanımlaması durumunda.

Gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde belirlenmesine ilişkin istisnalar

(1) 21 inci maddenin (Alerjen bileşenlerin ya da alerjen işlem yardımcılarının bildirimi) hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde yer alması zorunlu değildir:

a) Bir bileşenin, üretim işlemi sırasında geçici olarak ortamdan uzaklaştırılan ve daha sonra orijinal miktarını aşmayacak şekilde yeniden ortama dâhil edilen bileşenleri,

b) Gıdadaki varlığı, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin 15'inci maddesinin birinci ve ikinci fıkralarında bahsedilen taşıma prensibi çerçevesinde, yalnızca bu gıdanın içerdiği bir ya da daha fazla bileşenden kaynaklanan ve son üründe teknolojik fonksiyonu bulunmayan gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri,

c) İşlem yardımcısı olarak kullanılan gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri,

ç) Gerekli miktarlarda kullanılan; taşıyıcılar ve gıda katkı maddesi olmayan ancak taşıyıcılar gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan maddeler,

d) Gıda katkı maddesi olmayan ancak işlem yardımcısı gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan maddeler,

e) Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan bir bileşenin yeniden eski haline getirilmesi amacı ile üretim işlemi sırasında kullanılan su,

f) Sıvı ortam içinde sunulan gıdalarda sıvı ortam olarak kullanılan, ancak normal olarak gıda ile birlikte tüketilmeyen su.

Alerjen bileşenlerin ya da alerjen işlem yardımcılarının bildirimi (21 nci madde)

(1) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan ve Ek-1'de (Alerjen Maddeler veya Ürünler) yer alan herhangi bir alerjen bileşen ya da alerjen işlem yardımcısı veya bu ekte yer alan alerjen bir maddeden ya da üründen elde edilen herhangi bir bileşen ya da işlem yardımcısı ile ilgili bilgiler aşağıdaki kurallara göre belirtilir:

a) Bu bilgiler, Ek-1'de yer alan alerjen madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak ve 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak bileşenler listesinde belirtilir.

b) Bileşenler listesinde Ek-1'de belirtildiği şekilde yer alan alerjen madde veya ürün adları, bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, stil veya arka plan rengi aracılığıyla) vurgulanır.

c) Eğer gıdanın bileşenler listesi yok ise alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcılarına ilişkin bilgiler, Ek-1'de yer alan alerjen madde veya ürün adlarını takiben "içerir" kelimesi kullanılarak belirtilir.

ç) Eğer gıdanın içinde bulunan birkaç bileşen veya işlem yardımcısı Ek-1'de yer alan tek bir maddeden veya üründen geliyor ise ilgili bileşen veya işlem yardımcısının her biri için açık bir şekilde etiketleme yapılır.

d) Eğer gıdanın adı ilgili alerjen madde veya ürüne açık bir şekilde atıfta bulunuyorsa, söz konusu alerjen bileşenin veya alerjen işlem yardımcısının bildirimine gerek yoktur.

Bileşenlerin miktarının bildirimi (22 nci madde)

(1) Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan bileşenin veya bileşen grubunun miktarı aşağıdaki durumlarda belirtilir:

a) İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa,

b) İlgili bileşen veya bileşen grubu, etiket üzerinde kelimeler, resimler veya grafikler ile vurgulanıyorsa,

c) İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın tanımlanması için ve adından veya görünüşünden dolayı karıştırılabileceği ürünlerden ayırt edilmesi için elzem ise.

(2) Birinci fıkranın uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve bileşen miktarının belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-5'te yer almaktadır.

Gıdanın net miktarı: 1) Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir. 2) Birinci fıkranın uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve net miktarın belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-6'da (Net Miktarın Bildirimi) yer almaktadır.

Tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi

(1) Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda 'son tüketim tarihi', diğer gıdalarda 'tavsiye edilen tüketim tarihi' belirtilir. 'Son tüketim tarihi' geçmiş olan gıdalar, 5996 sayılı Kanunun 21 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c) ve (ç) bentlerine göre güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilir.

(2) 'Tavsiye edilen tüketim tarihi' veya 'son tüketim tarihi' bilgilerinden uygun olanı, Ek-7' (Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ve Son Tüketim tarihi) de yer alan kurallara göre belirtilir.

(3) 'Son tüketim tarihi' bilgisinin verilmesini gerektiren gıdalarda, 'tavsiye edilen tüketim tarihi' bilgisine yer verilemez.

Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım

koşulları: Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir. Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıldıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları ve/veya tüketimi için zaman sınırı belirtilir.

Ticari unvan ve adres: (1) Gıdanın etiketlenmesinde duruma göre aşağıdaki bilgilerden uygun olanı belirtilir;

a) Üreticinin adı veya ticari unvanı ve adresi, b) Ambalajlayıcının adı veya ticari unvanı ve adresi, c) Eğer gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı yer ülke içinde değilse, gıdanın ülke içine satışını yapan ithalatçı veya dağıtıcı firmanın adı veya ticari unvanı ve adresi.

(2) Birinci fıkrada bahsedilen bilgiler verilirken, bilginin önünde "Üretici", "Ambalajlayıcı", "İthalatçı", "Dağıtıcı" gibi açıklayıcı ifadelerle yer verilir.

İşletme kayıt numarası

(1) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak; kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası, 'İşletme kayıt no:....' ifadesi kullanılarak belirtilir.

(2) Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının birden fazla işletmesi var ise; üretimin veya ambalajlamanın yapıldığı işletmenin kayıt numarası açık bir şekilde işaretlenmek şartıyla, etikette diğer işletmelere ait kayıt numaraları da yer alabilir. (Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, bu madde hükümlerine 01.07.2012 tarihine kadar uyacaklardır.)

Menşe ülke: Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir. Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşenin menşe ülkesi aynı değilse; Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesi de belirtilir veya Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesinin gıdanın menşe ülkesinden farklı olduğu belirtilir.

Kullanım talimatı: Kullanım talimatı, gıdanın uygun şekilde tüketilmesini sağlayacak biçimde belirtilir. Kullanım talimatı verilirken, "kullanım bilgisi", "hazırlama talimatı", "hazırlama bilgisi", "tüketim talimatı" ve benzeri başlıklar kullanılabilir.

Alkol miktarı: Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2204 tarife pozisyonunda yer alan ürünlerde alkol miktarı, bu ürünlerle ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir. Birinci fıkrada bahsedilen ürünler hariç olmak üzere, hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde gerçek alkol miktarı, Ek-8'de (Alkol Miktarı) yer alan kurallara göre belirtilir.

Gıdalardaki Beslenme ve Sağlık Beyanları

Genel hükümler

1. Beslenme ve sağlık beyanları, Etiketleme Kuralları Yönetmeliği hükümlerine uymak kaydıyla, piyasaya arz edilen gıdaların etiketi, tanıtımı ve reklâmında kullanılabilir. Beslenme ve sağlık beyanlarının kullanımı;

a) Belirsiz, yanlış veya yanıltıcı olamaz.

b) Diğer gıdaların beslenme yönünden yeterliliği ve/veya güvenilirliği konusunda şüpheye neden olacak şekilde olamaz.

c) Belirli bir gıdanın aşırı tüketimini teşvik edecek şekilde olamaz.

ç) Yeterli ve dengeli beslenmenin, genelde besin öğelerini uygun miktarlarda sağlayamayacağını belirtecek, ileri sürecek veya ima edecek şekilde olamaz.

d) Tüketicide endişeye neden olabilecek biçimde; yazılı, resimli, grafik veya sembolik gösterimler vasıtasıyla vücut fonksiyonlarındaki değişikliklere atıfta bulunacak şekilde olamaz.

2. Beslenme ve sağlık beyanları, kullanım talimatına göre tüketime hazır hale getirilen gıdayı temel alacak şekilde kullanılır.

Beslenme beyanları

(1) Gıdaların etiketi, tanıtımı veya reklâmında, sadece Ek-14'te (Beslenme Beyanları ve Beyan Koşulları) yer alan beslenme beyanları, bu ekte verilen koşullara uygun olmak kaydı ile yer alabilir. Ancak bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'den fazla olan içeceklerde, yalnızca enerji miktarlarının azaltılmasına ilişkin beslenme beyanı yapılabilir.

(2) Bir gıda, beslenme beyanı yapabilme koşullarını doğal bileşiminde bulunan bir besin ögesi veya diğer öge ile karşılıyorsa, beslenme beyanının önüne "doğal olarak/doğal" ibaresi eklenebilir.

(3) Ek-14'te (Beslenme Beyanları ve Beyan Koşulları) yer alan ve beyan koşulu porsiyona göre verilen beslenme beyanları ile ilgili değerlendirmelerde, Ek-12'de (Gıdaların Porsiyon Büyüklükleri) yer alan porsiyon büyüklükleri esas alınır. Ürünün net miktarının porsiyon büyüklüğünden daha az olması durumunda, bir porsiyon için belirlenen beyan koşulu ürünün net miktarında sağlanır.

Sağlık beyanları

(1) Gıdanın etiketi, tanıtımı veya reklâmında sağlık beyanı yapılabilmesi için bu gıdanın aşağıdaki özelliklere bir arada sahip olması zorunludur:

a) Gıda olarak tüketilmeli veya takviye edici gıda olarak alınabilmelidir.

b) Beyan edilen etkiyi normal olarak tüketilmesi beklenen miktarlarda göstermelidir.

c) Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'den fazla olmamalıdır.

ç)(d) bendinde yer alan hüküm saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki özelliklerden en az üçünü bir arada taşımalıdır.

1) Bileşiminde en fazla 120 mg/100 kcal sodyum bulunan,

2) İçerdiği enerjinin en fazla %8'i doymuş yağ asitlerinden gelen,

3) İçerdiği enerjinin en fazla %10'u ilave şekerden gelen,

4) Doğal olarak bileşiminde en az 55 mg/100 kcal kalsiyum bulunan.

d) (ç) bendinde belirlenen koşula uymayan gıdalara ilişkin istisnalar, sağlık ve beslenme beyanlarına yönelik olarak hazırlanacak özel mevzuat ile belirlenir. Bakanlık uygun gördüğü durumlarda, özel mevzuat yayımlanana kadar, (ç) bendinde belirlenen koşula uymayan gıdalarda istisnai olarak sağlık beyanı yapıp yapılamayacağını değerlendirebilir. Bu değerlendirmenin yapılabilmesi için söz konusu gıdanın aşağıda tanımlanan gıda gruplarından herhangi birine girmesi zorunludur.

1) Genel nüfusun beslenmesinde belirgin bir yeri veya önemi bulunan gıdalar,

2) Genel nüfusun beslenmesinde belirli besin öğeleri açısından önemli bir kaynak durumunda olan ve ürün formülasyonunun (ç) bendinde belirlenen koşulu sağlamak için yeniden düzenlemesi mümkün olmayan gıdalar,

3) Özel bileşimi veya özel bir üretim işlemine sahip olan ve diğer gıdalardan açık bir şekilde ayırt edilebilen özel beslenme amaçlı gıdalar.

(2) Birinci fıkrada belirtilen özelliklere sahip olan gıdaların etiketi, tanıtımı veya reklâmında, sadece Ek-15'te (Sağlık Beyanları ve Beyan Koşulları) yer alan sağlık beyanları, bu ekte verilen koşullara uygun olmak kaydı ile yer alabilir.

(3) Sağlık beyanı yapılan gıdanın porsiyonunun büyüklüğü ve beyana esas olan bileşenin bir porsiyondaki miktarı etiket üzerinde belirtilir.

(4) Ek-15'te yer alan ve beyan koşulu porsiyona göre verilen sağlık beyanları ile ilgili değerlendirmelerde, Ek-12'de (Gıdaların Porsiyon Büyüklükleri) yer alan porsiyon büyüklükleri esas alınır. Ürünün net miktarının porsiyon büyüklüğünden daha az olması durumunda, bir porsiyon için belirlenen beyan koşulu ürünün net miktarında sağlanır.

(5) Aşağıdaki sağlık beyanlarına kesinlikle izin verilmez:

- a) Gıdanın tüketilmemesi durumunda sağlığın olumsuz etkilenebileceğini ileri süren beyanlar;
- b) Kilo kaybının miktarına veya oranına atıfta bulunan beyanlar;
- c) Doktorların veya sağlıkla ilgili meslek mensuplarının tavsiyelerine atıfta bulunan beyanlar;
- ç) Bakanlıkça izin verilen durumlar hariç olmak üzere; tıp, beslenme veya diyetetik ile ilgili meslek örgütleri ve sağlıkla ilişkili hayır kurumlarının tavsiyeleri veya bu örgütler ve kurumlar tarafından verilen desteklere atıfta bulunan beyanlar.

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine Uyum Süreci

1- 29.12.2011 tarihinden sonra açılan gıda işletmeleri "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine" göre etiketleme yapmak zorundadır.

2- a) 01.07.2012 tarihinden önce piyasaya arz edilmiş olan mevcut etiketler,

b) 31.12.2013 tarihinden önce Yönetmelik hükümlerine uygun hale getirilmiş etiketler, 31.12.2014 tarihine kadar kullanılabilir.



Not: 31.12.2013 tarihinden sonra etiketleri, Yönetmelik hükümlerine aykırı olan gıdalar piyasaya arz edilemez.

3- Kayıt işlemine tabi gıda işletmecileri;

- 31.12.2013 tarihine kadar;

"Tarım ve Köyşleri Bakanlığının tarih ve... sayılı izni ile üretilmiştir." İfadesi uygun şekilde kapatılarak etikette "İşletme Kayıt No:...." Şeklinde belirtilmesi suretiyle

- "İşletme Kayıt No" alıncaya kadar;

"Gıda Sicil Numarası:...."

"Çalışma İzin Numarası:..."

"İşletme Kayıt Belgesi Numarası:...."

Şeklinde belirtilmesi suretiyle

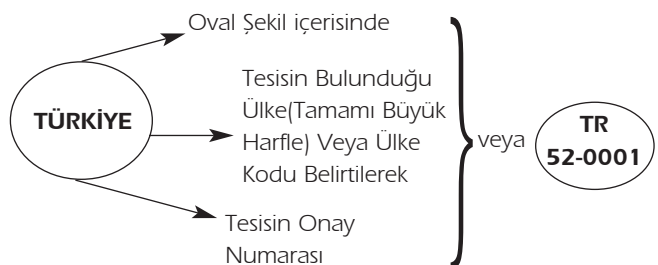
Bu şekildeki etiketler **31.12.2014 tarihine kadar** kullanılabilir.

4- Onay İşlemine tabi gıda işletmecileri;

- 31.12.2013 tarihine kadar;

"Tarım ve Köyşleri Bakanlığının tarih ve... sayılı izni ile üretilmiştir." İfadesi uygun şekilde kapatılarak "Tanımlama İşareti"nin etikette belirtilmesi suretiyle

Örnek Tanımlama İşareti



- Onay numarası alıncaya kadar;

"Gıda Sicil Numarası:...."

"Çalışma İzin Numarası:...."

Etikette belirtilmesi suretiyle

Bu şekildeki etiketler 31.12.2014 tarihine kadar kullanılabilir.

5- İthal edilen gıdaları piyasaya arz eden gıda işletmecilerine, birinci fıkraya ilave olarak aşağıdaki hükümler uygulanır:

1) Bu gıda işletmecileri, üzerinde ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı veya ithal izin tarihi ve numarası bulunan etiketleri mevcut hali ile 1/7/2012 tarihine kadar kullanabilirler.

2) Bu gıda işletmecileri, üzerinde ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı veya ithal izin tarihi ve numarası bulunan etiketleri, üzerindeki "Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının tarih ve ... sayılı izni ile ithal edilmiştir." ifadesinin yer aldığı bölümün uygun şekilde kapatılması suretiyle 31/12/2013 tarihine kadar kullanabilir.

3) (1) bendine göre 1/7/2012 tarihinden önce ve (2) bendine göre 31/12/2013 tarihinden önce piyasaya arz edilen veya etiketlenen gıdalar, 31/12/2014 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

6- Özet olarak tablo halinde gösterecek olursak

DURUM	SON TARİH
Mevcut Etiketler	01.07.2012
Düzeltilmiş Etiketler	31.12.2013
Ürünlerin Piyasada Bulunuşu	31.12.2014

Not: 29.12.2011 tarihinden sonra açılan işletmeler hariç.

7. Geçiş hükümleri : Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, geçici 1 inci maddede belirtilen süreler içinde bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, gıdaların etiketlenmesine ilişkin olarak bu Yönetmeliğin yayımından önce yürürlükte olan gıda kodeksi hükümlerine uyarlar.

Yürürlük : Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Partiyi tanımlayan işaretler veya numaralar hakkında tebliğ yürürlükte

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler Veya Numaralar Hakkında Tebliğ 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi..

Emel kurallar

(1) Ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara taşımayan gıdalar piyasaya arz edilemez.

(2) Birinci fıkra, aşağıdaki durumlarda uygulanmaz:

a) Geçici depolara, hazırlama veya ambalajlama tesislerine satılan veya gönderilen tarımsal ürünlere; üretici birliklerine sevk edilen tarımsal ürünlere; hazırlama veya işleme tesislerinde hemen kullanılmak üzere toplanan tarımsal ürünlere,

b) Son tüketiciye satış noktasında; hazır ambalajlı olmayan gıdalarda, satın alan kişinin talebi doğrultusunda paketlenen gıdalarda veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalarda,

c) En geniş yüzeyi 10 cm² den küçük olan ambalajlarda,

ç) Partinin tanımlanmasını sağlayan işaretin veya numaranın birleşik ambalaj üzerinde yer alması koşuluyla, kişiye servis edilen porsiyon dondurmalar ve yenilebilir buzlarda.

Parti işaretinin veya numarasının belirlenmesi ve bildirimi

(1) Parti, her seferinde, bahse konu gıdanın üreticisi, imalatçısı veya ambalajlayıcısı veya ithal edilen gıdalar için ülke içindeki ilk satıcısı tarafından belirlenir.

(2) Parti işareti veya numarası, birinci fıkra bahsedilen işletmecilerden biri veya diğerinin sorumluluğu altında belirlenir ve işaretlenir. Etiket üzerindeki diğer işaretlemelerden açıkça ayırt edilebildiği durumlar hariç olmak üzere, parti işaretinin veya numarasının önünde 'P' veya 'L' harfi yer alır.

(3) Hazır ambalajlı gıdalarda parti işareti veya numarası ve gerektiğinde 'P' veya 'L' harfi, doğrudan hazır ambalajın üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde yer alır.

(4) Hazır ambalajlı olmayan gıdalarda parti işareti veya numarası ve gerektiğinde 'P' veya 'L' harfi, paketin veya kabın üzerinde veya bunların olmaması durumunda ilgili ticari belgelerin üzerinde yer alır.

(5) Parti işareti veya numarasının, her durumda, kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde olması sağlanır.

(6) Etiket üzerinde tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi yer alıyorsa, bu tarihin en azından gün ve ay olarak bu sırayla kodlanmadan belirtilmesi koşuluyla, parti işaretinin veya numarasının gıdanın üzerinde yer almasına gerek yoktur.



Mikrobiyolojik kriterler de yönetmelikli oldu

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yönetmeliğin amacı; gıdaların mikrobiyolojik kriterleri ile gıda işletmecilerinin uyması ve uygulaması gereken kuralları belirlemektir.

Genel hükümler

(1) Gıda işletmecisi; gıdaların, Ek-1 (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uygunluğunun sağlanmasından sorumludur. Perakende satış yeri

dâhil üretim, işleme ve dağıtımın her bir basamağındaki gıda işletmecisi;

a) Gıda ve ham maddenin temini, taşınması ve işlenmesi sırasında Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) yer alan üretim hijyeni kriterlerine,

b) Dağıtım, depolama ve kullanımın öngörülen şartları da dikkate alınarak ürünün raf ömrü boyunca uygulanan ve Ek-1'de (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) yer alan gıda güvenirliliği kriterlerine, uygunluğu sağlamak için 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirlenen iyi hijyen uygulamaları ile birlikte tehlike analizi ve kritik



kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayalı prosedürlerinin bir parçası olarak tedbirler alır.

(2) Bakanlık, güvenilirliğinden şüphe edilen gıdalar için Ek-1'de (Gıda Güvenirliiliği Kriterleri) yer almayan mikroorganizma ve bunların toksin ve metabolitlerini tespit etmek amacıyla işlemin uygunluğunun doğrulanması veya risk analizi kapsamında daha ayrıntılı numune alma ve analiz yapma hakkına sahiptir. Bu amaçla Ek-3'te (Patojen Mikroorganizmaların Limitleri) yer alan kriterler dikkate alınır.

(3) Gıda işletmecisi; Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) yer alan üretim hijyeni kriterlerine uygunluğu sağlamak için Ek-4'te (Numune alma kuralları ve analiz numunesinin hazırlanması) belirlenen kurallara göre numune alınmasının temininden sorumludur.

(4) Gıda işletmecisi; bu Yönetmelik yükümlülüklerini yerine getirmek üzere Bakanlık tarafından çıkarılan iyi hijyen uygulama kılavuzlarını da kullanabilir.

Kriterlere ilişkin analizler

(1) Gıda işletmecisi; iyi hijyen uygulamalarına ve HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerini doğruladığını veya onayladığını göstermek için Ek-1 (Gıda Güvenirliiliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) yer alan mikrobiyolojik kriterlere yönelik uygun analiz metodunun gerçekleşmesini sağlar.

(2) Gıda işletmecisi; Ek-1 (Gıda Güvenirliiliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirlenmiş numune sayısından az olmamak şartıyla en uygun numune alma sıklığına karar verir. Gıda işletmecisi bu kararı; gıdanın tüketim talimatlarını da dikkate alarak, iyi hijyen uygulamalarına ve HACCP ilkelerine dayalı oluşturulan prosedürlerine göre verir.

(3) Numune alma sıklığı; gıda güvenirliiliği tehlikeye girmeyecek şekilde, gıda işletmesinin büyüklüğü, özelliği ve yapısına göre belirlenebilir.

(4) Bu Yönetmelik kapsamındaki gıdalardan Ek-1'de (Gıda Güvenirliiliği Kriterleri) belirtilen (n) sayıda numune alınır. Ancak gıda satış ve toplu tüketim yerlerinden bir adet numune alınıp, "M" değerine göre değerlendirilir.

Numune alma ve analiz metodları

1) Ek-1 (Gıda Güvenirliiliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirlenen numune alma planları ve analiz metodları referans metod olarak kullanılır.

(2) Kriterlerin sağlandığını garanti etmek amacıyla numune alınması gerektiğinde bu numuneler; üretim alanlarından ve üretimde kullanılan ekipmanlardan alınır. Buna göre;

a) Numune almada, ISO 18593 sayılı standart, referans metod olarak kullanılır.

b) İnsan sağlığı açısından *Listeria monocytogenes* riski oluşturabilecek tüketime hazır gıda üreten gıda işletmecisi, numune alma planlarının bir parçası olarak üretim alanlarından ve ekipmanlarından da numune alır.

c) Kurutulmuş bebek formülleri veya altı ayın altındaki bebekler için özel tıbbi amaçlı kurutulmuş gıdalar üreten gıda işletmecisi, Cronobacter sakazakii riski için, numune alma planlarının bir parçası olarak Enterobacteriaceae için, üretim alanlarından ve ekipmanlarından da numune alır.

(3) Gıda işletmecisi HACCP ilkelerine dayalı etkili bir üretim yaptığını geriye dönük kayıtlarıyla gösterebiliyorsa, Ek-1 (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirlenen numune alma planlarındaki numune sayısı azaltılabilir.

(4) Analizin amacı, özellikle bir işlemin veya bir gıda partisinin kabul edilebilirliğini belirlemek ise Ek-1 (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirtilen numune alma planları en düşük sayı olarak kabul edilir.

(5) Gıda işletmecisi, bu Yönetmelikte belirtilenlerin dışında diğer bir numune alma ve analiz metodunu kullanabilir. Ancak bu takdirde, kullandığı metotların en az eşdeğer garantiyi sağladığını Bakanlık yetkilisine kanıtlamak zorundadır. Buna göre;

a) Bu metotlar, alternatif numune alma aşamaları ve yeni analiz metotlarının kullanımını içerebilir.

b) Ek-2'de yer almayan mikroorganizmalar ve ilgili mikrobiyolojik limitlerin yanı sıra mikrobiyolojik olmayan analizlerin yapılmasına sadece üretim hijyeni kriterleri için izin verilir.

c) Alternatif analiz metotlarının kullanımı; Ek-1 (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) verilen referans metotlara karşı onaylanması ve EN/ISO 16140 sayılı standart veya diğer uluslararası kabul görmüş benzer bir standart da yer alan protokoller doğrultusunda sertifikalandırılmış tescilli bir metot olması halinde kabul edilir.

ç) Gıda işletmecisi, (c) bendinde tanımlanan onaylanmış ve sertifikalandırılmış metotların dışındaki analiz metotlarını kullanmak isterse, bu metotlar uluslararası kabul edilmiş protokollere göre onaylanır ve kullanımları Bakanlık tarafından yetkilendirilir.

Uygun olmayan sonuçlar

(1) Analiz sonuçları, Ek-1 (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) ve Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirlenen kriterlere uygun değilse gıda işletmecisi, HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerinde tanımladığı düzeltici faaliyetler ve tüketici sağlığını korumak için gerekli diğer

faaliyetler ile birlikte ikinci, üçüncü ve dördüncü fıkralarda belirtilen tedbirleri alır.

(2) Gıda işletmecisi, mikrobiyolojik bulaşmanın yeniden oluşmasını engellemek amacıyla uygun olmayan sonuçların sebebini bulmak için; HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin veya diğer iyi hijyen uygulamalarının geliştirilmesini içeren tedbirleri alır.

(3) Ek-1'de (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) yer alan gıda güvenirliliği kriterleri analiz sonuçları uygun değilse, 5996 sayılı Kanunun 22 nci maddesi gereği, ürün veya parti toplatılır veya geri çağırılır. Ancak sadece gıdayı üreten gıda işletmecisi tarafından yapılması şartıyla;

a) Piyasaya arz edilen ancak henüz perakende aşamasında olmayan ve gıda güvenirliliği kriterlerini yerine getirmeyen ürünler, söz konusu tehlikeyi ortadan kaldırmak amacıyla ilave işlemlere tabi tutulabilirler.

b) İnsan veya hayvan sağlığı için bir risk yaratmaması, iyi hijyen uygulamaları ve HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerde önceden yer alması ve Bakanlık tarafından izin verilmesi halinde bir parti, başlangıçta belirlenmiş olan amacı dışında başka bir amaç için kullanılabilir.

(4) Gıda işletmecisi üretim hijyeni kriterleri uygun değilse, Ek-2'de (Üretim Hijyeni Kriterleri) belirtilen tedbirler alınır.

Etiketleme: Salmonella için Ek-1 (Gıda Güvenirliliği Kriterleri) ve Ek-2'deki (Üretim Hijyeni Kriterleri) gerekli şartları yerine getiren, pişirilerek tüketilmek amacıyla üretilen ve piyasaya arz edilen kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinde, tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla, tüketilmeden önce tamamen pişirilmesi gerektiği konusunda, üretici tarafından açık bir şekilde etiketlenir.

İdari yaptırımlar: Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Uyum zorunluluğu : Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, bu Yönetmelikle öngörülen Ek-2 (Üretim Hijyeni Kriterleri) ve Ek-4'te (Numune alma kuralları ve analiz numunesinin hazırlanması) yer alan hükümlere; 31/12/2013 tarihine kadar uymak zorundadır.

Yürürlük : Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Türk gıda kodeksi yönetmeliği yenilendi



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca yeniden düzenlenen Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenleyen Yönetmelik; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları kapsamaktadır.

Yatay gıda kodeksinin (Gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda

bileşenleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma, analiz metotları, etiketleme, mikrobiyolojik kriterler gibi tüm gıdalara ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere uygulanacak olan kriterleri içeren gıda kodeksi) kapsamı

- 1) Yatay gıda kodeksi;
 - a) Gıda katkı maddelerinin kullanımı, etiketlenmesi ve saflık kriterleri,
 - b) Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanımı ve etiketlenmesi,
 - c) Bulaşanların maksimum limitleri,
 - ç) Gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri,
 - d) Hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri,
 - e) Gıdaların mikrobiyolojik kriterleri,
 - f) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili genel kurallar,
 - g) Gıdaların etiketlenmesi, gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanları,

ğ) Numune alma ve analiz metotları, konularını içerir.

Dikey gıda kodeksinin (Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için belirlenmiş özel kriterleri içeren gıda kodeksi) kapsamı

(1) Dikey gıda kodeksi; yatay gıda kodeksi hükümlerine ilave olarak, kapsadığı gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik olarak belirlenecek özel kriterleri içerir.

(2) Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için özel olarak düzenlenmiş numune alma ve analiz metotlarına ilişkin mevzuat da dikey gıda kodeksi kapsamındadır.

(3) Herhangi bir gıda katkı maddesi, aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni veya diğer gıda bileşenleri ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodanın özellikleri dikey gıda kodeksi ile belirlenir.

Uygulama hükümleri :

1. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler için ilgili yatay gıda kodeksi hükümlerine uyulması zorunludur.

2. Dikey gıda kodeksi hükümleri, yatay gıda kodeksi hükümleri ile birlikte uygulanır.

Coğrafi işaretle ilgili hükümler

1. Gıda ile ilgili coğrafi işaret veya geleneksel ürün adlarının kullanımının, tescilde belirtilen özelliklere uygunluğu Bakanlıkça yapılır.

2. Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ve ülkesel veya yöresel adlarıyla belirtilen gıdalar, coğrafi işarettan doğan haklara aykırı olmamak koşuluyla bu adlarla üretilebilir.

Taşıma ve depolama kuralları

Gıdaların taşınması ve depolanmasında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uyulur. Belirli bir gıda veya gıda grubuna yönelik özel taşıma ve depolama kuralları, gerektiğinde dikey gıda kodeksi kapsamında belirlenir.

Yönetmelikte hüküm bulunmayan haller:

Yönetmelik kapsamındaki yatay veya dikey gıda kodeksinde hüküm bulunmayan hususlarda öncelikle ilgili ulusal standart, ulusal standardın bulunmaması durumunda ise uluslararası standartlar dikkate alınır.

Resmi kontrol: Yönetmelik hükümlerine ilişkin kontrol ve denetimlerde 5996 sayılı Kanun ve bu Kanuna dayalı yürürlüğe konulan yönetmelik hükümleri uygulanır.

İdari yaptırım: Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik: 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu:

1. Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 01/01/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır.

2. Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayana kadar, 16.11.1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uymak zorundadır.

3. Özel mevzuatında belirlenmiş numune alma ve analiz metotları olmadığı durumlarda, 01.01.2013 tarihine kadar, numune almaya ilişkin usul ve esaslar için 16.11.1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 25 inci maddesi, analiz metotlarına ilişkin ise ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

Yürürlük: Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.



Ekmek ve ekmek çeşitlerinin üretim ve piyasa arzına yeni düzenleme

Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri en az 250 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir. Bunun dışında kalan ekmek çeşitleri ise 100 grama kadar muhtelif ağırlıklarda, 250 gram ağırlıktan başlayarak ise 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir. Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak, bunların dışındakiler ise ambalajlı olarak piyasaya arz edilebilir. Ekmek ve ekmek çeşitlerinde tuz % (m/m) en çok kuru maddede 1,75 iken, 1,5'e düşürülmüştür.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği 04.12.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Tebliğ buğday unundan veya buğday ununa diğer tahıl unları karıştırılarak yapılmış ekmeği, ekmek çeşitlerini, diğer ekmek çeşitleri ile ekşi hamur ekmeklerini kapsar. Kurutulmuş ekmekleri, dondurulmuş hamur teknolojisi ile üretilen ekmekleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.

Ürün özellikleri

(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Bu Tebliğ kapsamında tanımı yapılan ekmek, sadece Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde yer alan Tip 650 ve daha yüksek kül içeren ekmeklik buğday unlarından yapılır.

b) Duyusal bakımdan; ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin dış ve iç özellikleri aşağıdaki şekildedir.

1) Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.

2) Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların toprakları bulunmaz.

3) Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.

c) Kimyasal bakımdan; ekmek, ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitlerinin kimyasal özellikleri EK-1' de yer alan tabloya uygun olur.

ç) Diğer özellikler aşağıda belirtilmiştir.

1) Ekmek tanımına giren ürün, değişik şekil verilecek, üzerinde çeşni maddesi kullanılarak üretilmesi durumunda, ekmek çeşidi ve diğer ekmek çeşitleri olarak değerlendirilmez.

2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri en az 250 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir. Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye arz edilmeyen ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

EK-1: Ekmek, Ekmek Çeşitleri ve Diğer Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Kül (tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmek	38	En az 0,65 En çok 1,1	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	En az 1,2 En çok 2,9	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,5	1,5
Çavdarlı Ekmek	43	En az 0,7 En çok 2,5	1,5
Kepekli Ekmek	43	En az 1,2 En çok 2,5	1,5
Yulaflı Ekmek	43	En az 0,7 En çok 1,5	1,5
Mısırlı Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,0	1,5
Diğer Ekmek Çeşitleri	—	—	1,5

3) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden; bu bendin (2) numaralı alt bendinde belirtilenlerin dışında kalanlar, 100 grama kadar muhtelif ağırlıklarda, 250 gram ağırlıktan başlayarak ise 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir.

4) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ağırlıkça "±%3" tolerans değeri ile üretilir. Ancak ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, alınan numunelerin ortalama ağırlığı, denetime konu olan ürünün bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığından en fazla %1 kadar eksik olabilir.

(2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir. Bu durumda ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmeklerinin üretim, depolama, dağıtım ve satış aşamaları, EK-2'de belirtilen hükümlere uygun olur. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile ilgili hususlar aşağıda belirtilmiştir.

EK-2 : Ambalajsız Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarının Taşınması Gereken Kurallar

1. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile temas eden malzeme, alet ve

ekipman; gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemeden yapılır. Bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilir, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulur.

2. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ekmek kasalarına, ekmek kasalarının da ekmek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilmesi gerekir.

3. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ile unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan, tavan, zemin ve duvarları su geçirmeyen, zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemeden yapılan taşıtlarda taşınır.

4. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler satış noktasına getirildiğinde, ekmek kasaları açıkta bırakılmaz, zemin ve dış ortamla teması engellenir, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulur.

5. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilir ve satıcı kontrolünde satılır. Satış sırasında bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sarılarak veya içine konularak tüketiciye arz edilir. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulur.

6. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği ekmek dolabında veya tezgâhında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiket yer alması zorunludur.

7. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanması zorunludur.

8. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, kasap, manav ve pazar gibi yerlerde piyasaya arz edilemez.

9. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerler; tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek de bulundurmak zorundadır.

10. Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri sorumluluk alanları ile ilgili çalıştırdıkları personelin gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmelerini sağlarlar. Bu Tebliğ kapsamında verilecek eğitimlerle ilgili olarak Bakanlık; ilgili meslek federasyonu, kamu kurum ve kuruluşları ve üniversiteler ile işbirliği yapar.

a) Ürünlerin üzerinde; üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işareti yer alabilir. Ancak bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerde "tuz ilave edilmemiştir" ve/veya "katkısızdır" ifadelerinin kullanılmak istenmesi durumunda; bu ifadeler ile üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işaretlerinin ürünlerin üzerinde yer alması zorunludur.

b) Üretici işaretlerinin üzerinde yer alan bilgilerin başkısında, sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan renklendiricilerden bu amaca uygun olanlar kullanılır.

c) Ürünlerin üzerine üretici işaretlerinin iliştirilmesinde, hiçbir şekilde yapıştırıcı kullanılamaz.

(3) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Hijyen: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, birinci fıkrafta yer alan hükümlere ilave olarak EK-2' de belirtilen hijyen kriterlerine de uygun olur.

Ambalajlama

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve

Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlerin bileşimine tuz eklenmediği takdirde “Tuz ilave edilmemiştir” ifadesi etikette yer alabilir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, undan gelen de dahil olmak üzere hiçbir katkı maddesi katılmaz ise etiket üzerinde ekmek adı ile birlikte “katkısız” ifadesi kullanılabilir.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki yöresel/ülkesel adları ile bilinen ürünler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle üretilir.

Taşıma ve depolama: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara ek olarak EK-2’de yer alan kurallara uyulur.

İdari yaptırım: Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda

ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ: Bu Tebliğle 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu maddenin ikinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla, bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; 5 inci maddenin ikinci ve üçüncü fıkralarında yer alan hükümler ile EK-1’de yer alan tuz [% (m/m) en çok kuru maddede], kül [(tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)] ve EK-2’de yer alan genel kurallara, 1/7/2012 tarihine kadar uymak zorundadır.

(3) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci ve ikinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük: Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.



Yem hijyeni yönetmeliği yayımlandı

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan Yem Hijyeni Yönetmeliği 27.12.2011 tarih ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Yönetmeliğin amacı; yem hijyeni ile ilgili genel kuralları, yem işletmelerinin kayıt ve onayı ile yemlerin izlenebilirliğinin sağlanması için gerekli şartları belirlemek ve bu konularla ilgili düzenlemeleri yapmaktır. Bu Yönetmelik, a) Yem işletmecilerinin birincil üretim dâhil birincil üretimden itibaren, yemlerin piyasaya arzını da kapsayan tüm aşamalarındaki faaliyetlerini, b) Gıda amaçlı hayvanların beslenmesini, c) Yemlerin ithalat ve ihracatı ile ilgili hususları kapsar.

Genel yükümlülükler

1. Yem işletmecisi (Kendi sorumluluğu altında yürütülen yem işinin bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğunun sağlanmasından yasal olarak sorumlu olan gerçek veya tüzel kişi) üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında kendi kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin yem mevzuatı ile ilgili hükümlere ve bu Yönetmelikte belirtilen hijyen şartlarına ve iyi üretim uygulamalarına uygunluğunu sağlamakta yükümlüdür.

2. Gıda amaçlı hayvanların beslenmesinde hayvan yetiştiricileri; yemlerin, hayvanların ve hayvansal ürünlerin biyolojik, kimyasal ve fiziksel bulaşma risklerini kabul edilebilir en düşük düzeyde tutmak için gerekli tedbirleri almak ve uygulamakla yükümlüdürler.

Özel yükümlülükler

1. Yem işletmecileri, yemlerin birincil üretimi ve bu yemlerin üretim yerlerinde taşınması, depolanması, muamele edilmesi veya üretim yerlerinden bir işletmeye taşınması veya kendi hayvanları için silaj katkı maddesi dışında hiçbir katkı ya da premiks kullanmadan yemlerin karıştırılması gibi faaliyetlerde bulunuyorsa yaptıkları işlemlerle ilgili Ek-1'de (Birincil Üretim) belirtilen şartlara uymakla yükümlüdür.

2. Kendi hayvanları için silaj katkısından başka yem katkı maddeleri ya da premiks kullanarak yem karışımı yapanlar dâhil birinci fıkrada belirtilen faaliyetler dışında faaliyet gösteren yem işletmecileri, yaptıkları işlemlerle ilgili Ek-2'de (Birincil Üretim Dışında Yem İşletmeleri İçin Aranılan Şartlar) belirtilen şartlara uymakla yükümlüdür.

3. Yem işletmecisi, Bakanlıkça belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uymak ve hedeflenen kriterleri karşılamak için gerekli tedbirleri almak ve uygulamakla yükümlüdür.

4. Yem işletmecileri, yem hijyeni yönetmeliğinin 14 üncü maddesinde belirtilen kılavuzları, bu Yönetmelikteki yükümlülüklerini yerine getirmede yardımcı olarak kullanabilirler.

5. Gıda amaçlı hayvan besleyen yetiştiriciler Ek-3'te (İyi Hayvan Besleme Uygulamaları) belirtilen şartlara uymakla yükümlüdür.



6. Yem işletmecileri ve hayvan yetiştiricileri kullandıkları yemleri (Hayvanların ağız yoluyla beslenmesi amacıyla kullanılan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş, yem katkı maddeleri dâhil her tür madde veya ürün) bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak onaylı veya kayıtlı işletmelerden temin etmekle yükümlüdürler. Çiftçi kayıt sisteminde veya Bakanlığın başka bir sisteminde kayıtlı olan birincil üretim yapan çiftçiler bu Yönetmelik kapsamında da kayıtlı kabul edilir.

Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemi

Birincil üretim dışında faaliyet gösteren yem işletmecileri tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayalı yazılı bir prosedürü oluşturmak, uygulamak ve sürdürmek zorundadırlar. Yem işletmecileri, bu hükümlere uyulduğunu, belgeleri ile birlikte istendiğinde Bakanlığa sunar ve uygulanan prosedürleri açıklayan dokümanları güncel tutar.

Resmi kontroller, bildirim ve işletmelerin kayıt altına alınması

(1) Yem işletmecisi, kendi sorumluluğu altındaki faaliyetlerin bu Yönetmelik ve yem ile ilgili diğer mevzuata uygunluğunun sağlanmasında ve resmi kontroller ile ilgili hususlarda Bakanlıkla işbirliği yapar.

(2) Yem işletmecileri, kendi kontrolleri altında yemlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, dağıtımı ile ilgili

faaliyetleri sürdüren işletmelerinin kayıt altına alınması için Yönetmeliğin Ek-4'te yer alan başvuru formunu (Yem İşletmesi İçin Kayıt /Onay Başvuru Formu) doldurarak Bakanlığa bildirimde bulunur. Kayda tabi yem işletmeleri Ek-5'te belirtilmiştir. Kayda tabi olan yem işletmelerinin Bakanlığa kaydının yaptırılması zorunludur. Kayıt yaptırmayan işletmeler faaliyetlerini sürdüremez. Yem işletmecileri, kontrolleri altındaki işletmeler ile ilgili bilgileri güncel tutar. Faaliyetlerinde önemli bir değişiklik olması veya işletmenin kapanması durumunda, bu durumu Bakanlığa bildirir.

Ek-5: KAYDA TABİ YEM İŞLETMELERİ

- 1-Onay kapsamı dışındaki karma yem işletmeleri
- 2-Onay kapsamı dışındaki yem katkı ve premiks işletmeleri
- 3-Yalama taşı veya blok yem üreticileri
- 4-Yem ithalatçıları
- 5-Yem hammadde tedarikçileri
- 6-Perakende yem satış ve depolama yerleri
- 7-Paketleme yapan yem işletmeleri
- 8-Bitkisel orijinli sanayi yan ürünü üreten işletmeler (Değirmencilik, biracılık sanayi yan ürünü ve benzeri yem üreten işletmeler)
- 9-Yem hammaddesi işleyen işletmeler



(3) Bakanlık yem işletmeleri için bir kayıt sistemi oluşturur.

(4) Yem işletmelerinin kaydı için başvuru formu ile işyeri açma ve çalışma ruhsatı belgesi gereklidir.

Yem işletmelerinin onayı

(1) Aşağıda belirtilen konularda faaliyet gösteren yem işletmecileri, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alır. Onaya tabi yem işletmeleri Bakanlıktan onay almadan faaliyet gösteremez.

a) Yönetmeliğin Ek-6 birinci bölümünde belirtilen, yem katkı maddeleri ve/veya biyoproteinleri üreten ve/veya piyasaya sunan işletmeler,

b) Yönetmeliğin Ek-6 ikinci bölümünde belirtilen, yem katkı maddelerinden premiks üreten ve/veya piyasaya sunan işletmeler,

c) Yönetmeliğin Ek-6 üçüncü bölümünde belirtilen yem katkı maddelerini ya da bu katkıları içeren premiksleri kullanarak piyasaya sunmak üzere karma yem imal eden ya da kendi hayvanlarının ihtiyacı için karma yem üreten işletmeler.



(2) Yem işletmelerinin onayı için;

- a) Başvuru formu,
- b) İşyeri açma ve çalışma ruhsatı belgesi,
- c) Yapı kullanım izin belgesi,
- ç) İş akış diyagramı, gereklidir.

(3) Bakanlık, müracaatı yapılan yem işletmesini yerinde inceleyerek bu Yönetmelikte belirtilen ilgili şartların karşılanması halinde işletmeye onay verir.

(4) Bakanlıkça yerinde yapılan incelemede, işletmede yem üretimi için gerekli altyapı ve ekipmanın tamamlanmış olmasına rağmen yem güvenilirliğini olumsuz etkilemeyecek bazı tali eksikliklerin tespit edilmesi durumunda, işletmeye şartlı olarak geçici onay verilebilir. Şartlı verilen onay süresi altı aydan fazla olamaz. İşletmenin tam onay alabilmesi için mevzuatta belirlenen tüm gereklilikleri yerine getirmesi gerekir.

(5) Ürünleri tesislerinde bulundurmada sadece ticaretini yapan işletmeler üçüncü fıkra da belirtilen yerinde incelemeye muaf tutulur. Bu tür işletmeler piyasaya sundukları yemlerin bu Yönetmelikte belirtilen şartlara uygun olduğunu belirtmek için Ek-7'de yer alan form ile Bakanlığa taahhütte bulunur.

İşletmenin kayıt ya da onayında değişiklik

(1) Bir işletmenin faaliyetleri ile ilgili kapasitesini geliştirmesi ya da yeni bir faaliyete geçmesi durumunda, bu değişikliği gerçekleştirdiğini Bakanlığa bildirmesi ve belgelendirmesi halinde, Bakanlık işletmenin kayıt ya da onayında bu değişikliği yapar.

Kayıt veya onayın askıya alınması ve iptali

1. Bakanlık, bir yem işletmesinde yapılan denetim sonucunda, ikinci fıkra da belirtilen onay iptalini gerektiren eksikliklerden başka, yem üretimini ve güvenilirliğini olumsuz etkileyecek düzeyde eksiklik bulunduğunda bu işletmenin eksiklik bulunan bir veya daha fazla veya tüm faaliyetleri ile ilgili kayıt veya onayı geçici olarak askıya alır. Askıya alma süresi eksikliklerin tamamının giderilmesine kadar devam eder. Eksikliklerin bir yıl içerisinde karşılanmaması halinde kayıt veya onay iptal edilir.

2. Bakanlık bir işletmede aşağıda belirtilen hususların tespiti halinde, o işletmenin bir veya birden fazla veya tüm faaliyeti ile ilgili kayıt veya onayını iptal eder.

- a) İşletmenin bir ya da birden fazla faaliyetine son vermesi,
- b) İşletmenin faaliyetlerini sürdürmesi için gerekli şartları bir yıl içerisinde karşılayamaması,
- c) İşletmenin güvenilir yem üretimi bakımından ciddi eksikliklerinin olması ve sık sık üretimini durdurma-



si ve gelecekte üretimine devam etmesi için yeterli güvencenin bulunmaması.

Geçiş hükümleri

(1) Bu Yönetmeliğin yayımından önce Bakanlıktan ruhsat almış olan yem işletmeleri, 1/1/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerini yerine getirerek kayıt veya onay işlemlerini yaptırırlar.

(2) Bu Yönetmeliğin yayım tarihinden önce onay ya da kayda tabi olmadan faaliyette bulunan ancak bu Yönetmeliğe göre onay ya da kayıt altına alınması gereken işletmeler, 1/1/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerini yerine getirerek kayıt veya onay işlemlerini yaptırırlar.

(3) Bakanlık, işletmeler ile ilgili verilerin toplandığı mevcut bir sistemi göz önünde bulundurarak, işletme sahiplerinden bu Yönetmelik hükümlerini yerine getireceğini taahhüt eden sadece ilave bazı bilgi ve belgeler sağlamasını isteyebilir.



İdari yaptırımlar: Bu Yönetmelikte belirlenen hükümlere uyulmaması halinde Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen cezalar uygulanır.

Yürürlük: Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürürlükten kaldırılan tebliğler

Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2002/8)'in Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Tebliğ, Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2008/26)'in Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Tebliğ, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (Tebliğ No: 2009/6)'nin Yürürlükten Kaldırılmasına

Dair Tebliğ, Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58)'nin Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Tebliğ, Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği (Tebliğ No: 2002/32)'nin Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Tebliğ 08.03.2012 tarih ve 28227 sayılı Resmi Gazete'de de yayımlanmıştır.



Bulaşanlara AB uyarı

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Fındık ve diğer ürünlerde aflatoksin limitleri AB ile uyumlu hale getirilmiş oldu. Yönetmeliğin amacı, gıdalarda bulunabilen belirli bulaşanların maksimum limitlerini belirlemektir. Yönetmelik, gıdalarda bulunabilen nitratları, mikotoksinleri, ağır metalleri, 3-monokloropropan-1,2-diolü (3-MCPD), dioksinleri ve dioksin benzeri poliklorobifenilleri (PCB), polisiklik aromatik hidrokarbonları (PAH) ve erusik asiti kapsar.

Genel Hükümler

Maksimum limitler

Bulaşanların (Bulaşan: Gıdaya kasten ilave edilmeyen ancak gıdanın birincil üretim aşaması dahil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tabi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası ya da çevresel bulaşma sonucu gıdada bulunan hayvan tüyü, böcek parçası gibi yabancı maddeler hariç olmak üzere her tür maddeyi ifade eder) maksimum limitleri ile ilgili genel hükümler aşağıda verilmiştir. Buna göre;

a) EK-1'de (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) yer alan ve maksimum limiti aşan miktarda bulaşan içeren gıdalar, piyasaya arz edilemez.

b) EK-1'de (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) yer alan maksimum limitler, EK-1'de aksi bir durum belirtilmedikçe gıdaların yenilebilir kısımlarına uygulanır.

Kullanım, karıştırma ve detoksifikasyon ile ilgili yasaklar

(1) EK-1'de (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) yer alan maksimum limitlere uygun olmayan gıdalar, gıda bileşeni olarak kullanılamaz.

(2) EK-1'de (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) yer alan maksimum limitlere uygun gıdalar, bu maksimum limitleri aşan gıdalar ile karıştırılamaz.

(3) Bulaşan limitini düşürmek amacıyla ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulan gıdalar, doğrudan insan tüketimine sunulması veya gıda bileşeni olarak kullanılması amaçlanan gıdalar ile karıştırılamaz.

(4) EK-1'in (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) ikinci bölümünde yer alan bulaşanları (mikotoksinleri) içeren gıdalara, kimyasal uygulamalar ile detoksifikasyon yapılamaz.

Özel Hükümler

Yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, sert kabuklu meyveler, kuru meyveler, pirinç ve mısır

(1) EK-1'in (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) Mikotoksinler başlıklı ikinci bölümünün 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9 ve 2.1.10 satırlarında yer alan ve maksimum aflatoksin limitine uygun olmayan yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, sert kabuklu meyveler, kuru meyveler, pirinç ve mısır;

a) Doğrudan insan tüketimine sunulamaz ve/veya gıda bileşeni olarak kullanılamaz.

b) Birinci fıkranın (a) bendi saklı kalmak kaydıyla sevkiyat veya partinin; kullanım amacını açıkça gösterecek şekilde etiketlenmesi ve sevkiyat veya partideki her bir çuval veya kutunun etiketi ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal dokümanın üzerinde; "insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce, aflatoksin miktarını azaltmak amacıyla ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulması gereken ürün" şeklinde belirgin ve silinmez bir açıklamanın bulunması, sevkiyat veya parti tanımlama kodunun her bir çuval veya kutu ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal doküman üzerinde silinmeyecek şekilde işaretlenmesi ve EK-1'in (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) ikinci bölümünün 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 ve 2.1.11 satırlarında yer alan maksimum aflatoksin limitlerine uygun olması halinde piyasaya arz edilir.

c) Birinci fıkranın (b) bendinde belirtilen ayıklama veya diğer fiziksel işlemler sonucunda herhangi bir zararlı kalıntı oluşması halinde bu maddede yer alan ürünler piyasaya arz edilemez.

Fındık, yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, hububat ve bunlardan elde edilen ürünler

(1) İthal edilen her bir çuval veya kutunun etiketinde ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal dokümanın üzerinde gıdanın kullanım amacına ilişkin açık bir ifadenin yer alması halinde; sevkiyattaki her bir çuval veya kutu üzerinde sevkiyat tanımlama kodunu içermek koşuluyla orijinal doküman ile sevkiyat arasında açık bir bağlantı olması gerekir. Buna ilave olarak sevkiyat ile birlikte hareket eden dokümanda yer alan malın sevk edildiği kurum ya da kişinin iş tanımı ile ürünün kullanım amacı uyumlu olur.

(2) Fındık, yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, hububat ve bunlardan elde edilen ürünlerin beraberinde insan tüketimine uygun olmadığına dair açık bir ifade yoksa bu ürünler; EK-1'in ikinci bölümünün 2.1.5, 2.1.7 ve



2.1.10 satırlarında yer alan maksimum limitlere uygun olması halinde piyasaya arz edilir.

(3) Fındık, yerfıstığı ve diğer yağlı tohumlar rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılacaksa EK-1'in (Gıdalardaki Bulaşanların Maksimumu Limitleri) ikinci bölümünün 2.1.1 ve 2.1.3 satırlarında yer alan maksimum limitler dikkate alınmaz. Ancak bu durum sadece "rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılır" şeklinde etiket üzerinde kullanım amacına ait belirgin bir açıklama içeren ürünlere uygulanır. Bu açıklamanın, her bir çuval veya kutunun etiketi ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal dokümanın üzerinde yer alması gerekir. Bu maddede yer alan ürünlerin son varış noktası mutlaka bir yağ fabrikası olur.

İdari yaptırım: Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlük: Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Mikotoksinlerle ilgili limitler

Gıda		Maksimum Limit (µg/kg)		
2.1.	AFLATOKSİN	B1	B1+B2+G1+G2	M1
2.1.1.	Yerfıstığı ve diğer yağlı tohumlar (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan) ---- Rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılan yerfıstığı ve diğer yağlı tohumlar hariç	8,0	15,0	----
2.1.2.	Badem, Antepfıstığı ve kayısı çekirdeği (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	12,0	15,0	----
2.1.3.	Fındık ve Brezilya fıındığı (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0	15,0	----
2.1.4.	Sert kabuklu meyveler (Bölüm 2.1.2 ve 2.1.3'de belirtilenler hariç) (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni Olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0	15,0	----
2.1.5.	Yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar (5) ve bunların işlenmiş ürünleri (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan) ---- Rafine edilecek bitkisel ham yağ ve rafine bitkisel yağ hariç	5,0	10,0	----
2.1.6.	Badem, Antepfıstığı ve kayısı çekirdeği (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)	8,0	10,0	----
2.1.7.	Fındık ve Brezilya fıındığı (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan) ---- Rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılan fındık hariç	5,0	10,0	----
2.1.8.	Sert kabuklu meyveler ve bunların işlenmiş ürünleri (Bölüm 2.1.6 ve 2.1.7'de belirtilen hariç) (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)	5,0	10,0	----
2.1.9.	Kurutulmuş meyveler (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)	8,0	10,0	----
2.1.10.	Tahıllar, bunlardan elde edilen ürünler ve bunların işlenmiş ürünleri (Bölüm 2.1.11, 2.1.14 ve 2.1.16'de belirtilenler hariç)	2,0	4,0	----
2.1.11.	Mısır ve pirinç (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	5,0	10,0	----
2.1.12.	Çiğ süt (8), ısıtılmış süt, süt bazlı ürünlerin üretiminde kullanılan süt	----	----	0,050
2.1.13.	Baharatın aşağıdaki türleri için; ---- Kırmızıbiber (Capsicum spp.) (bunların kurutulmuş meyveleri, tüm ve öğütülmüş halleri dahil) ---- Karabiber (Piper spp.) (bunların meyveleri, akbiber ve karabiber dahil) ---- Hintceviz/Muskat (Myristica fragrans) ---- Zencefil (Zingiber officinale) ---- Zerdeçal (curcuma longa) ---- Bunların bir veya birkaçını içeren karışım baharat	5,0	10,0	----
2.1.14.	Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	0,10	----	----
2.1.15.	Bebek formülleri ve devam formülleri (bebek sütleri ve devam sütleri dahil)	----	----	0,025
2.1.16.	Bebekler için özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar	0,10	----	0.025

Tuğrul GÜNGÖR

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

SOLDAN SAĞA :

1. Herhangi bir gıdanın temizliği ve tümüyle hastalık yapan etmenlerden arınmış olmasına verilen ad (iki kelime)
2. Korkusuz Anadolu kadını anlamında bir kadın ismi-Geleneksel bir tatlı çeşidi
3. Canlı varlıklarda kanın veya besleyici sıvıların dolaştığı kanal- Dinde, niyet ve iradeye bağlı olarak yapılan dünya veya âhrette ceza veya mükâfat konusu olan iş, davranış ve bilinçli yapılan fiil
4. Akut Myeloid Lösemi-Türk Hava Yolları-Bir evcil hayvan
5. Önemsiz görmek, sözünü etmeye değer bumlamamak, kıymet vermemek anlamında bir söz (iki kelime)
6. İlkel bir silah-Amaç,gaye,erek-Tersi rütbesiz asker
7. Azot- Organize olan ve bu organize karakteri sayesinde de kendi devamını sağlayabilene denir-Bir haber ajansı
8. Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi hâline denir- Konya iline bağlı Kaplıcaları ile ünlü bir kasaba

9. Reklamcılar Derneği-Bir nida-Us
10. Ateş-Samsun'un bir ilçesi-Kemiklerin toparlak ucu
11. Finlandiyalı-Kedi köpek yavrusu
12. Doğadan elde edilen, üretilen yararlı şey, mahsul-İnsanların çeşitli ihtiyaçlarını karşılayacak mal ve hizmetlerin elde edilmesi faaliyeti

YUKARIDAN AŞAĞI:

1. Gıda güvenliğinin teminine, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetimin tamamına denir (iki kelime)
2. Uzaklaşmak-Atatürkçü Düşünce Derneği
3. Tarımda bir sulama sistemi-Balık avlama araçlarından biri-Tersi bir bıçma ünlemi
4. Üye-Bir nota-Yırtıcı bir kuş
5. Tersi Endüstriyel Teknik Revizyon -Eski dilde Dünya
6. Duman karası-Halk dilinde Haşhaş
7. Aya ait, ayın etrafındaki ışık halesi anlamına gelen bir bayan adı-Ateş
8. Afrika, Asya, Avustralya ve Amerika da yetiştirilen Dioscoreaceae familyasından yumruları yenen, nişastalı bitkilere verilen ortak ad- Geniş bir alana kurulmuş, büyük ve gösterişli ev
9. Bir arı çeşidi-Köpek
10. Tersi Allah'ın lanetleyip kovduğu, lanetli-Mililitre-Bir ek
11. İridyumun simgesi- Tersi tahvil, hisse senedi gibi sermaye piyasası araçlarının satışa çıkarılmasına denir
12. Gıda maddesine ait değişik şekillerde hazırlanan tanıtım bildiriminin gıda maddesiyle birlikte sunulması işlemine denir.

Resmi Gazetede Yayınlanan Mevzuatın Adı	Tarihi	Sayısı
Su Hayvanlarının Sağlık Koşulları ile Hastalıklarına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	31.01.2012	28190
Bulaşıcı Hayvan Hastalıkları ile Mücadelede Uygulanacak Genel Hükümlere İlişkin Yönetmelik	20.01.2012	28179
Canlı Hayvan Ticareti Yapan Satıcıların Çalışma ve Denetlenmesi ile İlgili Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik	18.01.2012	28177
Kuduz Hastalığından Korunma ve Kuduz Hastalığı ile Mücadele Yönetmeliği	18.01.2012	28177
Hayvan Hastalıklarında Tazminat Yönetmeliği	14.01.2012	28173
Sığır Vebası, Koyun ve Keçi Vebası, Domuzların Veziküler Hastalığı, Mavi Dil Hastalığı, Geyiklerin Epizootik Hemorajik Hastalığı, Koyun Keçi Çiçeği, Veziküler Stomatitis, Sığırların Nodüler Ekzantemi, Afrika Domuz Vebası, Klasik Domuz Vebası ve Rift Vadisi Hummasına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (No: 2012/2)	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozlarının Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Teb.	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Gluten İntolelansı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği (No: 2012/4)	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Belirli Gıdalarda Dioksinlerin ve Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifenillerin Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (No: 2012/5)	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ	04.01.2012	28163
Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği	29.12.2011	28157
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği	27.12.2011	28155
Yem Hijyeni Yönetmeliği	27.12.2011	28155
Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik	27.12.2011	28155
Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik	27.12.2011	28155
Hayvan Satış Yerlerinin Ruhsatlandırılma ve Denetleme Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	24.12.2011	28152
Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği	24.12.2011	28152
İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği	24.12.2011	28152
Sperma, Ovum ve Embriyo Üretim Merkezlerinin Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik	24.12.2011	28152
Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	24.12.2011	28152
Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik	24.12.2011	28152
Veteriner Tıbbi Ürünlerde Yapılacak Değişikliklerle İlgili Yönetmelik	24.12.2011	28152
Çiftlik Hayvanlarının Refahına İlişkin Yönetmelik	23.12.2011	28151
Sığırlarda Löykoz Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	23.12.2011	28151
Şarbon Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	23.12.2011	28151
Zoonozlar ve Zoonotik Etkenler, İlgili Antimikrobiyal Direnç ve Gıda Kaynaklı Salgınların İzlenmesi Yönetmeliği	23.12.2011	28151
Atların Enfeksiyöz Anemisi Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	22.12.2011	28150
Evci Hayvan Genetik Kaynaklarının Tesciline İlişkin Yönetmelik	22.12.2011	28150