

TÜRK GIDA KODEKSİ ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (Tebliğ No: 2000/4)

Amaç:

Madde 1- Bu tebliğin amacı; et ürünlerine tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi ile muhafaza depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere, ürünün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam:

Madde 2- Bu Tebliğ doğrudan tüketiciye sunulmak üzere hazırlanan et ürünlerini kapsar, insan tüketimi için hazırlanan hayvansal kökenli diğer ürünleri kapsamaz.

Hukuki Dayanak

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

Tanımlar

Madde 4- Bu tebliğde geçen;

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

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

c) Et ürünleri; Taze Et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları Tebliği kapsamındaki ürünler dışında; sadece soğutma ve dondurma işleminden geçen etlerden hazırlanan kesit yüzeyleri taze etin karakteristik özelliklerini göstermeyecek şekilde işleminden geçen ürünleri,

d) Hayvansal kökenli diğer ürünler; et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağ tortusu, jelatin, et tozu tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazmasını,

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

f) Karkas; tekniğe uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanların kanının akıtılıp yüzülerek iç organlarının boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılarak soğutulduktan

sonra elde edilen gövdesini,

g) Kanatlı karkas; tekniğe uygun olarak kesilmiş kanının akıtılıp yüzülerek iç organlarının boşaltılıp baş ve ayakları kesilmiş yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış bütün haldeki kasaplık kanatlı hayvan gövdesini,

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

i) İşleme; karkas eti ürünleri veya sakatat ürünleri üretilirken kullanılan etin muhafaza süresini uzatmak amacıyla başka bir gıda maddesiyle birlikte veya tek başına ısı uygulaması, tütsüleme, tuzlama, marinasyon, kürlenme, pişirme, emülsifiye etme, olgunlaştırma veya kurutma gib fiziksel ve/veya kimyasal işlemlerden geçirilmesini,

j) Isı uygulaması; kuru veya nemli ısı uygulamasını,

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

l) Tuzlama, et ürünleri işleminde tuz kullanılmasını,

m) Kürlenme; etin korunması ve daha lezzetli hale getirilmesi amacıyla tuz ve katkı maddelerinin ürünün her tarafına dağıtılması işlemi,

n) Tütsüleme; et ürünlerini korumak rengini ve tadını geliştirmek antimikrobiyal ve antioksidan etki sağlamak için uygulanan işlemi,

o) Olgunlaştırma; etin tuz ve katkı maddeleriyle birlikte uygun iklimik koşullar altında neminin yavaş ve kademeli olarak azaltılması yoluyla doğal fermentasyona veya enzimatik işlemi tabi tutulması sonunda zaman içerisinde ürüne tipik duyuşsal özelliğini veren değişikliklerin meydana getirilmesini,

p) Kurutma; doğal veya yapay yollarla su içeriğinin düşürülmesi işlemi,

q) Pişirme; etlerin gerektiği kadar ısıtılarak yenilebilir duruma getirilmesi işlemi,

r) Emülsifiye etme; etlerin emülsiyon haline getirilerek çeşitli işlemlerden geçirilmesini,

s) Hermetik olarak kapatılmış kaplar; hava geçirgenliği olmayan ve ürünü ısı işlem uygulaması sırasında ve sonrasında mikrobiyal bulaşmalardan korumak için kullanılan taşıyıcı kapları,

ifade eder.

Ürünün Özellikleri

Madde 5- Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Et ürünlerinin üretiminde kullanılan etlerin sağlık

kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten sağlık damgasını taşıması zorunludur.

b) Et ürünleri ısıtma işlemi uygulanarak, kürlenerek, marine edilerek, kurutulularak, tütsüleme veya olgunlaştırma işlemi uygulanarak üretilir.

c) Et ürünlerinin üretiminde; izin verilen katkı maddeleri, aroma maddeleri, gıda maddeleri ve lezzet vericileri kullanılır.

d) Et ürünleri karkas etinden veya sakatattan hazırlanır. Karkas etinden hazırlanan et ürünlerine sakatat katılamaz. Sakatattan hazırlanan et ürünlerine ise karkas eti katılabilir.

e) Et ürünlerinde tek tırnaklı hayvanların eti kullanılamaz.

f) Et ürünleri; etiketlerinde belirtilen kasaplık hayvan etlerinden imal edilmelidir.

g) Et ürünleri; kendilerine has görünüş, yapı, renk, lezzet, koku ve aromada olmalıdır. Et ürünlerinde kullanılan kılıflar yırtık ve çatlak olmamalı, kılıf ile dolgu arasında boşluk bulunmamalıdır.

h) Salam, sosis gibi emülsifiye et ürünlerinde nişasta miktarı kütlege en çok %4, pH en çok 6.4 olmalıdır.

ı) Pastırmalarda rutubet miktarı en çok %40, tuz miktarı kuru maddede en çok %8.5, pH değeri en çok 5.8 ve çemen miktarı en çok %10 olmalıdır.

ı) Fermente sucuklarda yağ miktarı en çok %40, rutubet miktarı en çok %40, pH değeri en çok 5.4 olmalıdır.

j) Isıl işlem görmüş sucuklarda yağ miktarı en çok %40, pH değeri en çok 5.8 olmalıdır.

k) Sucuk ve pastırma üretiminde nişasta kullanılmamalıdır.

l) Bonfileli, dilli, etli fıstıklı salam ve jambon gibi et ürünlerinde ürüne adını veren girdinin miktarı en az %3 olmalıdır.

m) Kavurma kemiksiz etten yapılmalı, yağ miktarı en çok %35 ve jelatin katılma oranı %5 olmalıdır.

Katkı Maddeleri

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

Aroma Maddeleri

Madde 7- Et ürünlerinde kullanılan aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3 ncü bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 8- Et ürünlerindeki bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4 üncü bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları

Madde 9- Et ürünlerindeki pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5 inci bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri

Madde 10- Et ürünlerindeki veteriner ilaçları tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 6 ıncı bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 in-

ci bölümüne ilave olarak;

a) Tahta paletler sadece ambalajlı et ve et ürünlerinin taşınmasında kullanılabilir. Galvanize metal kullanıma ürünlerin kurutulmasında izin verilir ancak bu durumda da korozyon olmamalı ve et ürünleri ile temas etmemelidir.

b) Et ürünleri üretiminde parçalama, dilimleme ve kürlenme işlemlerinin yapıldığı yerlerin sıcaklıkları + 12 °C'ı geçmemelidir.

c) Hermetik olarak kapatılmış kapların, yağın temizlendiğini, hermetik olarak kapatıldığını ve hasarsız olduğunu kontrol için gerekli düzenecekler bulunmalıdır.

d) Isıtma ekipmanlarının sıcaklık göstergeleri kalibreli termometrelerle kontrol edilmelidir.

e) Et ürünlerine ait mikrobiyolojik kriterler Ek - 1'e uygun olmalıdır.

f) Et ürünlerine iyonize radyasyon veya ultraviyole işlemi uygulanması halinde, bu işlem 6 Kasım 1999 tarih ve 23868 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda İşleme Yönetmeliği'nde belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme

Madde 12- Et ürünlerinin ambalajlanması ve işaretleme ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir.

a) Et ürünlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne uygun ambalaj metaryalleri kullanılır.

b) Etiket, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümüne ek olarak;

- Ürünün saklama sıcaklığı,

- Et ürünlerinin elde edildiği tür, karışım söz konusu ise ürün adının hemen yanına en az 12 puntoluk büyüklükte her türün yüzdesi,

- Sucuklarda yağ oranı %..... olarak etikette belirtilir.

Taşıma ve Depolama

Madde 13 - Et ürünlerinin taşıma ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

- Bütün haldeki pastırmaların taşınması, sırasında birbirleriyle ve/veya kasalarla temasını önleyici uygun ambalaj metaryali kullanılır.**Numune Alma ve Analiz Metodları**

Madde 14- Et ürünlerinin üretim hattından ve muhafaza deposunda numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11 inci bölümündeki kurallara uyulur. Alınan numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilir.

Tescil ve Denetim

Madde 15 - Et ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi, Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname Hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 16- Bu tebliğe ait hükümler, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'ye göre, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 17 - Bu tebliğe, 20-4-1966 tarihli ve 12279 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Tr 208 Barsak Standardı mecburi uygulamadan kalkmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren bu Tebliğ kapsamında bulunan ürünleri üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde Tebliğin hükümlerine uymak zorundadır. Bu tebliğe uymayan işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükümünde Kararname Hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 18- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 19- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK 1 ET ÜRÜNLERİ İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER		
	m	M
Escherichia coli (cfu/g) n=5 c=0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (cfu/g) n=5 c=1	5 x 10 ²	5 x 10 ³
Clostridium perfringens (cfu/g) n=5 c=0	10	10 ²
Salmonella (cfu/g) n=5 c=0	25 gr'da bulunmamalı	
Maya-küf Miktarı (cfu/g) n=5 c=2	10	10 ²

n: Deney numunesi sayısı

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

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

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

Ürün Bazındaki Tebliğlerin Yayımlandığı Resmi Gazetelerin Tarih ve Sayılarının Listesi (Kodeksler)

- 21.10.1995 tarih ve 22440 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Distile Alkollü İçkiler Tebliği,
- 13.12.1996 tarih ve 22846 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Siyah Çay Tebliği, (25.12.1997-2311 sayılı Resmi Gazetede belirtildiği şekilde Çay Kodeksi tebliğinde revizyon yapılmıştır.)
- 20.08.1997 tarih-23086 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Ekmek ve Çeşitleri Tebliği, (12.9.1997 tarih-23108 sayılı ve 10.7.1998 tarih-23398 sayılı Resmi Gazetede belirtildiği şekilde Ekmek Kodeksi tebliğinde revizyon yapılmıştır.)
- 25.4.1998 tarih-23323 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağ Tebliği,
- 9.6.1998 tarih-23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği,
- 9.7.1998 tarih-23397 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yemeklik Tuz Tebliği,
- 28.8.1998 tarih-23447 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği, (17.12.1998 tarih-23556 sayılı Resmi Gazetede belirtildiği şekilde Bebek Mamaları ve Bebek Mamaları kodeksinde revizyon yapılmıştır.)
- 17.2.1999 tarih-23614 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Buğday Unu Tebliği,
- 24.7.1999 tarih-23765 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Sakız Tebliği,
- 30.10.1998 tarih-23508 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Alkolsüz İçecekler Tebliği,
- 21.10.1999 tarih-23853 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Şeker Tebliği,
- 10.02.2000 tarih-23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Et Ürünleri Tebliği,
- 10.02.2000 tarih-23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği,
- 14.02.2000 tarih-23964 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütler Tebliği,
- 27.03.2000 tarih-24002 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği,
- 27.03.2000 tarih-24002 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği
- 31.07.2000 tarih 24126 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan baharat tebliği.