

HIZLI DONDURULMUŞ GIDA MADDELERİ TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 13.01.2005-25699

Tebliğ No: 2004/46

Amaç

Madde 1 - Bu Tebliğin amacı; hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafazasını, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ hızlı dondurulmuş gıda maddelerini kapsar. Bu Tebliğ dondurma ve yenilebilir buzları 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;

Hızlı dondurulmuş gıda maddeleri: Ürün tipine bağlı olarak mümkün olabildiğince çabuk maksimum kristalizasyonun sağlanması ile hızlı dondurma işlemi uygulanan, ürünün tüm noktalarında termal stabilizasyonun -18°C veya daha düşük seviyede sağlandığı, bu durumun sürekli korunduğu ve bu şekilde pazarlandığı gıda maddelerini ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin üretiminde kullanılan hammaddeler sağlam, taze ve dondurmaya uygun özellikte olmalıdır.
- Ürünlerin hazırlanması ve hızlı dondurulması ürün özelliğini bozmayacak minimum kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerle uygun teknik ekipman kullanılarak hızla tamamlanmalıdır.
- Kriyojenik ortamda hızlı dondurulmuş gıda maddeleri ile direkt temasta sadece hava, azot ve karbondioksit kullanılmalıdır.
- Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin sıcaklığı, ürünün tüm noktalarında -18°C veya daha düşük bir sıcaklıkta sabit olmalı ve bunu muhafaza etmelidir, ancak taşıma sırasında muhtemel gelişebilecek sıcaklık değişimi $\pm 3^{\circ}\text{C}$ den fazla olmamalıdır.
- Ürün sıcaklığındaki toleranslar iyi depolama ve dağıtım uygulamalarına uygun olarak, bölgesel dağıtım esnasında ve perakende satış kabinlerinde $\pm 3^{\circ}\text{C}$ yi geçmemelidir.
- Resmi olarak da kontrol edilecek olan hızlı dondurma, depolama, taşıma, bölgesel dağıtım ve perakende satış kabinlerinde kullanılan tüm ekipmanlar bu Tebliğin şartlarını sağlamalıdır.
- Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin sıcaklık kontrolleri resmi kontroller sırasında yapılmalıdır.

h)Tüketiciye direkt sunulacak olan hızlı dondurulmuş gıda maddeleri, nem kayıplarının önlenmesi, mikrobiyolojik ve kimyasal bulaşların engellenmesi amacıyla uygun şartlarda ambalajlanmalıdır.

ı)Bu Tebliğ kapsamında bulunan hızlı dondurulmuş gıda maddeleri arasında yer alan ürünlerden ürün tebliği yayımlananlar aynı zamanda kendi ürün tebliğine uygun olmalıdır.

i)Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin depolanması, muhafazası ve taşınması sırasındaki sıcaklık takibi "Türk Gıda Kodeksi – Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ" inde yer alan kurallara göre yapılmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 8 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 9 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 10 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

İşyeri özellikleri

Madde 11 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 12 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu kurallara ek olarak;

a) Satın alan tarafından hızlı dondurulmuş ürünlerin saklanabileceği minimum dayanıklılık tarihi ve bu süre esnasında depolama sıcaklığı ve/veya depolama ekipmanının tipinin gereklilikleri etikette belirtilmelidir.

b) Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketinde yer alan parti numaraları "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" e uygun olmalıdır.

c) Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketi üzerinde tüketicinin kolaylıkla görebileceği şekilde "Çözündükten sonra tekrar dondurmayın" ifadesi yer almalıdır.

Taşıma ve depolama

Madde 13 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 14 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır. Bu kurallara ek olarak; bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin sıcaklık kontrolleri "Türk Gıda Kodeksi - Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği"ne uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Avrupa Birliği'ne uyum

Madde 15 - Bu Tebliğ, 89/108/EEC sayılı "İnsan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıda maddeleri" ile ilgili Komisyon Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Tescil ve denetim

Madde 16 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 17 - Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ' in yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 18 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 19 - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.