

## MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ KIRMIZI ET TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi

Yayımlandığı R.Gazete: 03.08.2007-26602

Tebliğ No: 2007/35

### Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, mekanik olarak ayrılmış kırmızı etlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması ve işlenmesi ile ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve satışını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

### Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, mekanik olarak ayrılmış kırmızı etleri kapsar.

### Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre hazırlanmıştır.

### Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ’de geçen;

a) Çiğ kırmızı et: Modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kırmızı etler de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, parçalanmış veya parçalanmamış taze kırmızı eti,

b) Karkas: Kasaplık hayvanların tekniğine uygun olarak kesilip, kanı akıtılarak yüzölüp, iç organları boşaltılıp, baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesini,

c) Kasaplık hayvan: Büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ve diğer kasaplık hayvanları,

1) Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deveyi,

2) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,

3) Diğer kasaplık hayvanlar: Domuz, yaban domuzu, at ve tavşanı,

ç) Kırmızı et: Kasaplık hayvanların karkaslarından elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,

d) MAE: Mekanik olarak ayrılmış kırmızı etleri,

e) Mekanik olarak ayrılmış kırmızı et: Etin kemiklerden ayrılmasından sonra, üzerinde et bulunan kemiklerden çiğ kırmızı etin, kas lifi yapısında kayba veya değişikliğe yol açan mekanik bir işlem ile ayrılması sonucu elde edilen ürünü

ifade eder.

Hammadde, İşlem ve Ürün Özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki mekanik olarak ayrılmış kırmızı etlere ait hammadde, işlem ve ürün özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) MAE üretiminde kullanılan hammadde 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği’nde çiğ kırmızı et için verilen kriterlere uygun olmalıdır.

b) MAE üretiminde kasaplık hayvanların başı, ayakları, kuyruğu, omurga kemikleri, uyluk/femur, kaval/tibia, kamış kemiği/fibula, pazı kemiği/humerus, ön kol kemikleri/radius ve ulna kemikleri kullanılamaz.

c) MAE üretiminde;

1) Kemikten ayırma işleminin kesimin yapıldığı kombinalarda yapılması durumunda çeyrek, yarım veya tam karkas kesimden itibaren en fazla yedi günlük olmalı, karkası dışarıdan temin eden parçalama yerlerinde çeyrek, yarım veya tam karkas ise kesimden itibaren en fazla beş günlük olmalıdır.

2) Mekanik ayırma işlemi, kemiklerden kırmızı etin ayrılması işleminden hemen sonra yapılmayacaksa, üzerinde kırmızı et bulduran kemikler +2°C veya daha düşük sıcaklıklara soğutulmalı ya da -18°C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulmalıdır. Bu sıcaklıklar depolamada korunmalıdır.

3) Dondurulmuş karkaslardan elde edilen, üzerinde çiğ kırmızı et bulduran kemikler çözüldürüldükten sonra tekrar dondurulamaz.

4) Üzerinde et taşıyan kemikler MAE üretimi amacıyla nakledilemez ve satışı yapılamaz.

ç) MAE bir saat içinde ısıl işlem görmüş et ürünlerinin üretiminde kullanılmayacaksa hemen +2° C veya daha düşük sıcaklıklara soğutulmalıdır.

d) MAE soğutma işleminden hemen sonra yirmi dört saat içerisinde işlenmeyecekse elde edilmelerinden itibaren on iki saat içinde dondurulmalı ve dondurma işlemi takiben altı saat içinde merkez sıcaklığı -18°C veya daha düşük sıcaklıklara getirilmelidir.

e) Dondurulmuş MAE ön ambalajlı veya ambalajlı olarak depolanmalı ve taşınmalıdır. MAE üç aydan fazla depolanamaz ve taşıma ile depolama süresince -18°C veya daha düşük sıcaklıklarda olması sağlanmalıdır.

f) Dondurulmuş MAE çözüldürüldükten sonra tekrar dondurulamaz.

g) MAE’de kalsiyum içeriği en fazla % 0.5 oranında olmalıdır.

ğ) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler endüstriyel kullanım için olup direkt tüketime sunulamaz, sadece 10/2/2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği kapsamında yer alan ısıl işlem görmüş emülsüfiye et ürünlerinde kullanılabilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde katkı maddesi kullanılamaz.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ’de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisid kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

#### Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

#### Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere ait mikrobiyolojik kriterler ekte verilmektedir.

#### İşyeri Özellikleri

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler Bölümü’nde yer alan genel kurallara ve 5/1/2005 tarih ve 25694 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.

#### Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme Bölümü’nde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlerine uygun olmalıdır. Bu kurallara ek olarak; bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde MAE’nin elde edildiği hayvan türü ürün adı ile birlikte yazılmalıdır.

#### Taşıma ve Depolama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, 8/5/1986 tarihli ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu’na ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü’nde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

#### Numune Alma ve Analiz Yöntemleri

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümü’nde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanacaktır.

#### Tescil ve Denetim

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve/veya 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 16 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5179 sayılı Kanuna göre Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

#### Uyum Zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren altı ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

---

EK

MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ KIRMIZI ETLER İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

|                             | n | c | m                     | M                     |
|-----------------------------|---|---|-----------------------|-----------------------|
| Aerob toplam bakteri sayısı | 5 | 2 | $5 \times 10^5$ kob/g | $5 \times 10^6$ kob/g |
| <i>Escherichia coli</i>     | 5 | 2 | $5 \times 10^1$ kob/g | $5 \times 10^2$ kob/g |
| <i>Salmonella</i>           | 5 | 0 | 25 g'da bulunmamalı   |                       |

n ; analize alınacak numune sayısı

c ; m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla analize alınacak numune sayısı

m ; (n – c) sayıdaki analize alınacak numunenin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M ; c sayıdaki analize alınacak numunenin 1