

HIZLI DONDURULMUŞ GIDALARIN SICAKLIK KONTROLÜ İÇİN NUMUNE ALMA VE ANALİZ METODLARI TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi YönetmeliĐi

Yayımlandığı R.Gazete: 17.01.2001-24643

TebliĐ No: 2001/ 45

Amaç

Madde 1- Bu TebliĐin amacı, insan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıdaların sıcaklık kontrolü için numune alma ve analiz metodlarını belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu TebliĐ, insan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıdaların sıcaklık kontrolü için numune alma ve analiz metodlarını kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu TebliĐ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi YönetmeliĐi’ne göre hazırlanmıştır.

Numune alma ve sıcaklık kontrol metodu

Madde 4- Hızlı dondurulmuş gıdaların sıcaklık tayini için numune alma ve analiz metodları aşağıdaki şekilde uygulanır:

- Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklık tayini için numune alma işlemi EK-I’deki metoda göre yapılır.
- Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklık ölçümü EK-II’deki metoda göre yapılır.

Denetim

Madde 5- Bu TebliĐe ait hükümler, 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnameye göre, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nca denetlenir.

Avrupa BirliĐi’ne uyum

Madde 6- Bu TebliĐ, 92/2/EEC sayılı “Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü için Numune Alma ve Analiz

Metodları” Komisyon Direktifi dikkate alınarak, Avrupa Birliđi’ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliđ kapsamında yer alan hızlı dondurulmuş gıdaların sıcaklık kontrolünü yapan ve numune alan kurum ve kuruluşlar 1 yıl içerisinde bu Tebliđ hükümlerine uymak zorundadırlar.

Yürürlük

Madde 7- Bu Tebliđ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 8- Bu Tebliđ hükümlerini Sağlık Bakanı ve Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

EK - I

Numune Alma Metodu

1. Denetim İçin Ambalajların Seçimi

Seçilen ambalajların türü ve miktarı, denetlenen ürünün en sıcak noktalarının sıcaklığını temsil edecek şekilde olmalıdır.

1.1. Soğuk Depolama

Sıcaklığın ölçüleceği noktalar, soğuk depodaki farklı kritik noktalardan seçilmelidir. Örneđin; kapıların ve soğuk depo merkezinin üst ve alt seviyelerden ve soğutma ünitesinin hava girişi yakınından sıcaklık ölçülür.

Sıcaklığın kararlı hale gelmiş olması açısından ürünün depolanma süresi dikkate alınmalıdır.

1.2. Taşıma

a)Taşıma sırasında numune alınması:

Sıcaklığın ölçüleceği noktalar, açılabilen kapıların alt ve üst yakınlarından seçilmelidir.

b)Boşaltma sırasında numune alınması:

Sıcaklığın ölçüleceği noktalar; aşağıdaki kritik noktalar arasından 4 nokta seçilmelidir:

1. Açılabilen kapıların alt ve üst yakınları,
2. Ürünün üst arka köşeleri, soğutma ünitesine en uzak nokta
3. Ürünün merkezi

4. Ürünün ön yüzeyinin ortası,soğutma ünitesine en yakın nokta

5. Ürünün ön yüzeyinin üst ve alt köşeleri, soğutma ünitesi hava dönüşüne en yakın nokta

1.3. Perakende Satış Kabinleri

Satış kabinlerinin en sıcak noktalarını temsil edecek üç bölgenin her birinde sıcaklık kontrolü yapılır.

EK - II

İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Ölçüm Metodu

1. Kapsam

Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklık kararlı hale ulaşınca, ürünün her yerinde sıcaklık -18 ± 3 0C veya daha düşük olmalıdır.

2. Prensiptir

Hızlı-dondurulmuş gıdalarda sıcaklık ölçümü, Ek-1'e göre belirlenen noktalardaki sıcaklığının uygun bir aletle belirlenir.

3. Tanım

Sıcaklık, belirlenen noktanın ölçme aletinin sıcaklığa duyarlı bölümü ile ölçülen sıcaklığıdır.

4. Cihaz

1.1. Sıcaklık ölçme aleti,

1.2. Ürün delme aletleri, sivri uçlu, temizlemesi kolay, buz kırıcı, el matkabı benzeri bir alet,

5. Sıcaklık Ölçme Aletlerinin Genel Özellikleri

Sıcaklık ölçme aletlerinin özellikleri aşağıdaki gibi olmalıdır:

a.3 dakika içerisinde okumaların % 90'ı gerçekleştirilmelidir.

b.Aletin doğruluğu -20 0C ile $+30$ 0C aralığında ± 0.5 0C olmalıdır.

c. -20 0C ile $+30$ 0C arasında çalışma süresince ölçüm doğruluğu 0.3 0C'den fazla olmamalıdır.

d. Aletin gösterge aralığı 0.1 0C olmalıdır.

e. Aletin doğruluğu düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.

- f. Aletin kalibrasyon sertifikası olmalıdır.
- g. Sıcaklık probu kolaylıkla temizlenmelidir.
- h. Ölçme aletinin sıcaklığa duyarlı bölümü, ürün ile iyi bir ısı alışverişi sağlayacak şekilde dizayn edilmiş olmalıdır.
- i. Elektrikli alet rutubet yoğunlaşmasına bağlı istenmeyen etkilere karşı korumalı olmalıdır.

6. Ölçme İşlemi

6.1. Aletlerin ön soğutulması:

Ürünün sıcaklığı ölçülmeden önce sıcaklık ölçme probu ve ürün delme aleti soğutulmalıdır. Kullanılan ön soğutma yöntemi ile her iki aletin de ürün sıcaklığına yakın olması sağlanmalıdır. Mümkün olduğu kadar yakınında dengeye gelmesini sağlamalıdır.

6.2. Sıcaklık ölçümü için numunenin hazırlanması:

Sıcaklık ölçme problemleri genellikle dondurulmuş gıdaları deicek şekilde dizayn edilmediğinden, önceden soğutulmuş ürün delme aleti kullanılarak, probun girmesi için üründe delik açılmalıdır. Deliğin çapı probun sıkıca yerleşmesi için uygun olmalıdır. Derinliği ise 6.3'de belirtildiği şekilde, ürünün tipine bağlıdır.

6.3. Ürün sıcaklığının ölçülmesi:

Numunenin hazırlanması ve sıcaklığının ölçülmesi, yöntemde belirtilen sıcaklıkta yapılmalıdır. Ölçüm aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:

- a. Ürünün boyutları uygun olduğunda, önceden soğutulmuş prob ürün yüzeyinden 2.5 mm derinliğe daldırılır.
- b. 6.3.a.'nın mümkün olmaması halinde prob, yüzeyden prob çapının 3-4 katı derinliğe daldırılmalıdır.
- c. Bezelye gibi bazı gıdalar, büyüklüğü veya bileşimi nedeniyle iç sıcaklıklarının tayini için delinemez. Bu durumda ambalajın iç sıcaklığının tayini için soğutulmuş, uygun ve sivri bir prob ambalajın merkezine daldırılarak gıda ile temas eden sıcaklık ölçülür.
- d. Gözlenen sıcaklık kararlı bir değere ulaştığında okuma yapılır.