

## **ÇİĞ KANATLI ETİ HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ KARIŞIMLARI**

**Yetki Kanunu:** Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği

**Yayınlandığı R.Gazete:** 07.07.2006/26221

**Tebliğ No:** 2006/29

### **Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları**

#### **Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

**Yayınlandığı R.Gazete:** 01.11.2007-26687

**Tebliğ No:** 2007/48

### **Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları**

#### **Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

**Yayınlandığı R.Gazete:** 25.09.2008-27008

**Tebliğ No:** 2008/54

### **Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları**

#### **Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

**Yayınlandığı R.Gazete:** 06.02.2009-27133

**Tebliğ No:** 2009/12

#### **Amaç**

**MADDE 1 -** (1) Bu Tebliğin amacı, çiğ kanatlı eti ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması ve işlenmesi ile ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

#### **Kapsam**

**Madde 2 –** (1) Bu Tebliğ çiğ kanatlı eti ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları ile et ürünleri üretiminde kullanılacak olan çiğ kanatlı eti ve hazırlanmış kanatlı etini kapsar. Bu Tebliğ mekanik olarak ayrılmış kanatlı etlerini kapsamaz.

#### **Hukuki 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) Kanatlı hayvan: Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk, hindi, kaz, ördek, bıldırcın, devekuşu ve benzeri evcil kanatlı hayvanları,
  - b) Kanatlı karkası: Tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, böbrek hariç olmak üzere iç organları çıkartılmış ve devekuşunda ise böbrek dahil iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış bütün halindeki kanatlı hayvan gövdesini,
  - c) Kanatlı eti: Kanatlı hayvanların karkaslarından elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,
  - ç) Çiğ kanatlı eti: Modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, parçalanmış veya parçalanmamış taze kanatlı etini,
  - d) Hazırlanmış kanatlı eti karışımları: Çiğ kanatlı etine taklit ve tatlandırıcı amaçlı olmaması şartı ile diğer gıda maddeleri, lezzet vericiler veya gıda katkı maddeleri veya bunların karışımları ilave edilerek veya hücre içi yapısını değiştirmeyen ancak çiğ etin karakteristik özelliklerinin görülmesine engel olacak şekilde mekanik veya manuel olarak bir işleme tabi tutulan ürünleri,
  - e) Kanatlı sakatatı: İnsan tüketimine sunulmak üzere; safra kesesi alınmış karaciğeri, içeriği boşaltılmış ve iç zarı alınmış taşlığı, kalbi ve devekuşunda böbreği,
  - f) Hindi kıyma: Kemiklerinden ayrılmış çiğ hindi etinin kıyma makinesinden geçirilmesiyle elde edilen kanatlı etini,
  - g) Dondurulmuş kanatlı eti: Merkez sıcaklığı -18°C veya daha düşük derecedeki sıcaklığa düşürülmüş olan kanatlı etini,
  - h) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine sunulan tuz, hardal, baharat, baharat özütleri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlerini,
- ifade eder.

## **Ürün özellikleri**

**Madde 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Ürünler kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
- b) Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- c) Soğutma işlemini takiben çiğ kanatlı etleri ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları +4°C'ın üzerinde, kanatlı sakatatları ise +3 °C'ın üzerinde muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz.
- ç) Ürünlere "Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği"ne uygun olarak hızlı dondurma işlemi yapılabilir. Dondurulmuş ürünler -18°C'ın üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü 12 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır.
- d) Ürünler sadece bir kez dondurulmalıdır. Dondurulmuş kanatlı karkasından elde edilen çiğ kanatlı etleri ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları tekrar dondurulamaz.
- e) Direkt tüketime sunulacak olan çiğ kanatlı etleri ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalı ve ambalajlı olarak satışa sunulmalıdır.
- f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere mekanik olarak ayrılmış etler katılamaz.
- g) Çiğ kanatlı etinden hazırlanan hazırlanmış kanatlı eti karışımlarına sakatat katılamaz.
- h) Ürünlere kanatlı hayvan türü haricindeki hayvan türlerine ait etler katılamaz.
- ı) Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında yağ miktarı en fazla % 15 ve bağ doku miktarı en fazla % 10 olmalıdır.
- i) Hindi kıyma üretiminde diğer kanatlı hayvanlara ait etler kullanılamaz. Hindi kıyma sadece dondurulmuş olarak satışa sunulur.
- j) Hindi kıymada kalsiyum oranı en fazla 100 g' ında 14 mg düzeyinde olmalıdır.

#### **Katkı maddeleri**

**Madde 6 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi

Yönetmeliği'nin "Gıda Katkı Maddeleri" bölümüne uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak; çiğ kanatlı eti ve hindi kıymada katkı maddesi kullanılamaz.

#### **Bulaşanlar**

**Madde 7** – (1) Bu Tebliğ Kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**Madde 8** – (1) 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** – (1) 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** – (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; Ek-1'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

#### **İşyeri özellikleri**

**Madde 11** – (1) 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 ve 8/1/2005 tarih ve 25694 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun olmalıdır. Ancak bu Tebliğ kapsamındaki devekuşundan elde edilen ürünleri üreten işyerleri 5/1/2005 tarih ve 25691 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 işaretleme**

**Madde 12 –** (1) 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 genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde, ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi ile birlikte etikette belirtilecektir.
- b) Ürünlerin etiketinde "Pişirme sırasında merkezi sıcaklık en az 72 °C'ye ulaşmalıdır" ifadesi yer almalıdır.
- c) Lezzet vericilerin ilave edildiği ürünlerde lezzet vericinin ismi ürün ismi ile birlikte kullanılabilir.

#### **Taşıma ve depolama**

**Madde 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca paketlenmiş ürünler, paketlenmemiş ürünlerle aynı yerde depolanamaz.

#### **Numune alma ve analiz yöntemleri**

**Madde 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

#### **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 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 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 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin

Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

#### Yürürlükten kaldırılan mevzuat

**Madde 17 –** (1) 10/2/2000 tarih ve 23960 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği" nde yer alan kanatlı eti ile ilgili hükümler bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren yürürlükten kaldırılmıştır.

**GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren 6 ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

#### Yürürlük

**Madde 18 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### Yürütme

**Madde 19 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

#### EK- 1

##### ÇİĞ KANATLI ETLERİ İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

|                              | n | c | m                   | M                 |
|------------------------------|---|---|---------------------|-------------------|
| Aerobik mezofilik bakteri    | 5 | 2 | $5,0 \times 10^5$   | $5,0 \times 10^6$ |
| <i>Escherichia coli</i>      | 5 | 2 | $5,0 \times 10^2$   | $5,0 \times 10^3$ |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | $5,0 \times 10^2$   | $5,0 \times 10^3$ |
| <i>Pseudomonas</i>           | 5 | 2 | $5,0 \times 10^4$   | $5,0 \times 10^5$ |
| <i>Salmonella spp.</i>       | 5 | 0 | 25 g'da bulunmamalı |                   |

##### HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

|                              | n | c | m                 | M                 |
|------------------------------|---|---|-------------------|-------------------|
| Aerobik mezofilik bakteri    | 5 | 2 | $5,0 \times 10^5$ | $5,0 \times 10^6$ |
| <i>Escherichia coli</i>      | 5 | 2 | $5,0 \times 10^2$ | $5,0 \times 10^3$ |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | $5,0 \times 10^2$ | $5,0 \times 10^3$ |

|                                |   |   |                     |                   |
|--------------------------------|---|---|---------------------|-------------------|
| Toplam küf ve maya             | 5 | 3 | $1,0 \times 10^3$   | $1,0 \times 10^4$ |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | $2,0 \times 10^1$   | $1,0 \times 10^2$ |
| <i>Pseudomonas</i>             | 5 | 2 | $5,0 \times 10^4$   | $5,0 \times 10^5$ |
| <i>Bacillus</i> spp.           | 5 | 2 | $1,0 \times 10^4$   | $1,0 \times 10^5$ |
| <i>Salmonella</i> spp.         | 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 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

**Resmi Gazete:** 01.11.2007-26687

## **Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2007/48)**

**MADDE 1** – 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği’nin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasına (h) bendinden sonra gelmek üzere (ı) ve (i) bentleri aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

"ı) Ergin/Çıkma kanatlı hayvan: Yumurta verimi düşük veya yumurtadan kesilen, sternum uçları tamamen kemikleşmiş kanatlı hayvanı,

i) Döner: Tavuk ve hindi etlerinden biri veya bunların karışımına istenildiğinde kuzu gömlek yağı, lezzet vericiler, soğan, soğan suyu veya soğan tozu, rendelenmiş domates veya domates suyu, salça, yeşilbiber, yemeklik bitkisel sıvı yağ, zeytinyağı, limon suyu veya sirke, süt, yoğurt, yumurta, üzüm suyu, beyaz

şekerden biri veya birkaçı ilave edilerek pişirilmeye hazır hale getirilmiş, hazırlanmış kanatlı eti karışımını"

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasına (j) bendinden sonra gelmek üzere (k), (l), (m), (n) ve (o) bentleri aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

"k) Dönerin içerdiği yağ oranı en fazla %15, tuz oranı en çok %2 olmalıdır.

l) Döner üretiminde nişasta ve nişasta içeren bağlayıcı maddeler kullanılamaz.

m) Çiğ dönerler +4°C'ın üzerinde muhafaza edilemez ve satışa sunulamaz. Bu ürünlerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir.

n) Dondurulmuş dönerler -18°C'ın üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü 6 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır.

o) Ergin/Çıkma kanatlı hayvanlardan elde edilen kanatlı etleri direkt tüketime sunulamaz sadece gıda sanayinde kullanılabilir."

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren altı ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri 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.

**MADDE 3** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 4** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

---

**Resmi Gazete:** 25.09.2008-27008

## **Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması**

# Hakkında Tebliğ

## (Tebliğ No: 2008/54)

**MADDE 1** – 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği’nin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasının (i) bendi yürürlükten kaldırılmış, diğer bentler buna göre teselsül ettirilmiş ve (i), (j), (k), (l) ve (m) bentleri eklenmiştir.

"i) Evcil tavuk: Gallus domesticus cinsi kanatlı hayvanı,

1) Piliç: Sternum uçları kemikleşmemiş olan evcil tavuğu,

2) Yaşlı tavuk: Sternum uçları tamamen kemikleşmiş olan evcil tavuğu,

j) Hindi: Meleagris gallopavo dom.cinsi kanatlı hayvanı,

1) Genç hindi: Sternum uçları kemikleşmemiş olan hindiyi,

2) Hindi: Sternum uçları tamamen kemikleşmiş olan hindiyi,

k) Ördek: Anas platyrhynchos dom. ve Cairina muschata cinsi kanatlı hayvanları,

1) Genç ördek: Sternum uçları kemikleşmemiş olan ördeği,

2) Ördek: Sternum uçları tamamen kemikleşmiş olan ördeği,

l) Kaz: Anser anser dom. cinsi kanatlı hayvanı,

1) Genç kaz: Sternum uçları kemikleşmemiş ve yağ tabakasının tüm karkasa seyrek ya da dengeli dağılım gösterdiği kazı,

2) Kaz: Sternum uçları tamamen kemikleşmiş ve kalın yağ tabakasının tüm karkasa dengeli olarak dağılım gösterdiği kazı,

m) Beç tavuğu: Numida meleagris domesticus cinsi kanatlı hayvanı,

1) Genç beç tavuğu: Sternum uçları kemikleşmemiş olan beç tavuğunu,

2) Beç tavuğu: Sternum uçları tamamen kemikleşmiş olan beç tavuğunu,"

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (o) bendi yürürlükten kaldırılmıştır.

**GEÇİCİ MADDE 1** – Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’in yayımı tarihinden itibaren bir ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri

yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri 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.

**MADDE 3** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 4** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

---

**Resmî Gazete:** 06.02.2009-27133

## **Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2009/12)**

**MADDE 1** – 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Tebliğinin 10 uncu maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**“MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.”

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin ekinde yer alan Çiğ Kanatlı Etleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler ile Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları İçin Mikrobiyolojik Kriterler başlıklı EK-1 yürürlükten kaldırılmıştır.

**MADDE 3** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 4** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.