

ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayınlandığı R.Gazete :10.02.2000-23960

Tebliğ No: 2000/4

Et Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayınlandığı R.Gazete :17.03.2001-24345

Et Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayınlandığı R.Gazete :06.02.2009-27133

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı; et ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesi, hazırlanması, işleme, 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 tarih 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 büyük ve küçükbaş hayvanlar; tavuk, hindi, kaz, ördek, beç tavuğu gibi evcil kanatlı hayvanlar ile tavşan ve domuzdan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçaları,

b) Etin yenilemeyen kısımları; kanatlılar dışında et tanımında belirtilen hayvanlardan elde edilen, deri, guddeler, testisler hariç üreme organları, göz ve göz kapağı, böbrek hariç ürünler

organlar, larinks kıkırdağı, soluk borusu, kornea dokusu, kulak, tırnak ve boynuz gibi organlar ; ayrıca kanatlı hayvanlardan elde edilen baş , yemek borusu, kursak, barsaklar 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 veya 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 dış kırmızı kası eti, diyafram kası, işkembe, barsak, paça, dil ve kelle gibi, organ ve organ parçalarını; ayrıca kanatlı hayvanlardan elde edilen safra kesesi alınmış karaciğer, yürek, boşaltılmış iç zarı çıkartılmış taşlık ve parçalama sırasında ortaya çıkan kanatlı derisini,

f) Karkas; tekniğine uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanların, kanı akıtılarak yüzüldükten sonra iç organları boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılarak soğutulduktan sonra elde edilen gövdesini,

g) Kanatlı karkas; tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış tüyleri yolunmuş ,içi 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,

ı) 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 gibi fiziksel ve/veya kimyasal işlemlerden geçirilmesini,

i) Isı uygulaması; kuru veya nemli ısı uygulamasını,

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

k) Tuzlama; et ürünleri işlenmesinde tuz kullanılmasını,

l) Kürlleme; etin korunması ve daha lezzetli hale getirilmesi amacıyla tuz ve katkı maddelerinin ürünün her tarafına dağıtılması işlemini,

m) Tütsüleme; et ürünlerini korumak rengi ve tadı geliştirmek, antimikrobiyal ve antioksidan etki sağlamak için uygulanan işlemi,

n) Olgunlaştırma; etin tuz ve katkı maddeleriyle birlikte uygun iklimatik koşullar altında neminin yavaş ve kademeli olarak azaltılması yoluyla doğal fermentasyona veya enzimatik işleme tabi tutulması sonunda zaman içerisinde ürüne tipik duyuşal özeliğini veren değışikliklerin meydana gelmesini,

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

ö) Pişirme; etlerin gerektiği kadar ısıtılarak yenilebilir duruma getirilmesi işlemini,

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

r) Hermetik olarak kapatılmış kaplar; hava geçirgenliği olmayan ve ürünü ısıt işlemler uygulanması sırasında ve sonrasında mikrobiyal bulaşmalardan korumak için kullanılan taşıyıcı kapları,

ifade eder.

Ürün Özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Et ürünlerinde kullanılan etler sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirtir sağlık damgasını taşımaktadır.

b) Et ürünleri ısıt işlemler uygulanarak, kürlenerek, marine edilerek, kurutularak, tütsüleme veya olgunlaştırma işlemi uygulanarak üretilir.

c) Et ürünlerinin üretiminde izin verilen katkı maddeleri, aroma maddeleri, gıda maddeleri ve lezzet vericiler kullanılabilir.

- 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 kütlece en çok % 4 , pH en çok 6.4 olmalıdır.
- i) 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 üncü 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 ilaçları tolerans düzeyleri

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

Hijyen

Madde 11- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 nci bölümüne ilave olarak;

- a) Tahta paletler sadece ambalajlı et ve et ürünlerinin taşınmasında kullanılabilir. Galvanize metal kullanımına ürünlerin kurutulmasında izin verilir ancak bu durumda da korozyon olmamalı ve et ürünü ile temas etmemelidir.
- b) Et ürünleri üretiminde parçalama,dilimleme ve kütleme işlemlerinin yapıldığı yerlerin sıcaklıkları +12°C' ı geçmemelidir.
- c) Hermetik olarak kapatılmış kapların, yağının temizlendiğini, hermetik olarak kapatıldığını ve hasarsız olduğunu kontrol için gerekli düzenekler olmalıdır.
- 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 İşinlama Yönetmeliği'nde belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme

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

- a) Et ürünlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalıdır.
- b) Etiketle, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 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 belirtilmelidir.

Taşıma ve depolama

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

- Bütün haldeki pastirmaların taşınması sırasında birbirleriyle ve/veya kasalarla temasını önleyici uygun ambalaj materyali kullanılmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 14-Et ürünlerinin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

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 24.6.1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 16- Bu Tebliğe ait hükümler; 24.6.1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 17- Bu Tebliğle; 20-04-1966 tarihli ve 12279 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 208 Barsak Standardı mecburi uygulamadan kalkmıştır.

Geçici madde 1- Halen faaliyet gösteren bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde Tebliğin hükümlerine uymak zorundadır. Bu sürece içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında

24.6.1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük:

Madde 18- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 19- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri 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	5×10^2	5×10^3
Clostridium perfringens (cfu/g) n=5 c=2	10	10^2
Salmonella (cfu/g) n=5 c=0	25gr'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

Resmi Gazete: 17.03.2001- 24345

ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI

HAKKINDA TEBLİĞ

(Tebliğ No: 2001/ 8)

Madde 1- 10/02/2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliğinin 5’inci maddesinin “h”, “j” ve “m” bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“h) Salam, sosis gibi emülsifiye et ürünlerinde nişasta miktarı kütlege en çok % 5, pH en çok 6.4 olmalıdır.”

“j) Isıl işlem görmüş sucuk benzeri ürünlerde yağ miktarı en çok % 40, pH değeri en çok 5.8 olmalıdır.”

“m) Kavurma kemiksiz etten yapılmalı; yağ miktarı en çok % 35 ve jelatin miktarı en çok % 5 olmalıdır.”

Madde 2- Aynı Tebliğinin 12’inci maddesinin “b” bendinin 3’üncü fıkrası, aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

-Sucuklarda ve ısıt işlem görmüş sucuk benzeri ürünlerde yağ oranı % ... olarak etikette belirtilir”.

Madde 3- Aynı Tebliğde yer alan EK-1 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

EK 1

ET ÜRÜNLERİ İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	n	c	m	M
Escherichia coli (kob/g)	5	1	5 X 10 ¹	1 X 10 ²
Escherichia coli (kob/g)*	5	0	Bulunmamalı	
E. coli O157: H7(kob/g)	5	0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	1	5 X 10 ²	5 X 10 ³
Clostridium perfringens (kob/g)	5	2	1 X 10 ¹	1 X 10 ²
Salmonella (kob)	5	0	25 gr’da bulunmamalı	
Listeria monocytogenes (kob)	5	0	25 gr’da bulunmamalı	
Maya, küf (kob/g)	5	2	1 X 10 ¹	1 X 10 ²

* Isı uygulaması görmüş ürünlerde

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

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

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 4 - Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 5 - Bu Tebliği, Tarım ve Köyşleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.

Resmi Gazete:06.02.2009-27133

Et Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2009/4)

MADDE 1 – 10/2/2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Et Ürünleri Tebliğinin, 11 inci maddesi (e) bendi yürürlükten kaldırılarak diğer bentler buna göre teselsül ettirilmiştir.

MADDE 2 – Aynı Tebliğin ekinde yer alan Et Ürünleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler başlıklı Ek-1 yürürlükten kaldırılmıştır.

MADDE 3 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

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