

18 Ekim 2014 CUMARTESİ

Resmî Gazete

Sayı : 29149

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ HIZLI DONDURULMUŞ GIDALAR TEBLİĞİ

(TEBLİĞ NO: 2014/47)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; hızlı dondurulmuş gıdaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; hızlı dondurulmuş gıdaları kapsar. Dondurma ve yenilebilir buzları kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ;

a) 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak,

b) 89/108/EEC sayılı İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdalar ile ilgili Konsey Direktifi çerçevesinde,

hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Hızlı dondurulmuş gıda: Ürün tipine bağlı olarak maksimum kristalizasyon sıcaklık bölgesinin mümkün olan en kısa sürede geçildiği, hızlı dondurma olarak bilinen uygun bir dondurma işlemi ile sağlandığı, sıcaklığın sabit değere ulaştırılmasının ardından ürünün tüm noktalarının -18oC veya daha düşük sıcaklıkta olduğu, bu durumun sürekli korunduğu ve bu özelliklerini taşıyacak şekilde pazarlandığı gıdayı ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Hızlı dondurulmuş gıdaların üretiminde kullanılan hammaddeler sağlam, taze ve dondurma işlemine uygun özellikte olur.
- b) Bu Tebliğ kapsamında bulunan hızlı dondurulmuş gıdalar arasında yer alan ürünlerden ürün tebliği yayımlananlar aynı zamanda kendi ürün tebliğine uygun olur.
- c) Ürünün hazırlanması ve hızlı dondurulması işlemleri kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimleri en aza indirgeyecek şekilde uygun ekipman kullanılarak hızla gerçekleştirilir.
- ç) Kriyojenik ortamda hızlı dondurulmuş gıdalar ile doğrudan temasta sadece hava, azot ve karbondioksit kullanılır.
- d) Hızlı dondurulmuş gıdaların sıcaklığı, ürünün tüm noktalarında -18oC veya daha düşük bir sıcaklıkta sabitlenir ve bu sıcaklığın korunması sağlanır. Ancak taşıma ve dağıtım aşamaları ile perakende satış reyonlarındaki dolaplarda muhtemel kısa süreli sıcaklık artış toleransı 3oC'yi geçmemelidir.
- e) Hızlı dondurma, depolama, taşıma, dağıtım ve perakende satış reyonlarındaki dolaplarda kullanılan tüm ekipmanlar bu Tebliğ hükümlerine uygun olur.
- f) Resmi kontroller sırasında hızlı dondurulmuş gıdalarda rastgele sıcaklık kontrolleri yapılır.
- g) Doğrudan son tüketiciye arz edilen hızlı dondurulmuş gıdalar, mikrobiyolojik veya diğer dış kaynaklı bulaşanlardan ve nem kayıplarından korumak amacıyla üretici veya paketleyici tarafından uygun şekilde ambalajlanır.

ğ) Hızlı dondurulmuş gıdaların depolanması, muhafazası ve taşınması sırasındaki sıcaklık takibi;
18/10/2014 tarihli ve 29149 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi Hakkında Tebliğde (Tebliğ No: 2014/48) yer alan kurallara göre yapılır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/8/2014 tarihli ve 29099 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olur.

Etiketleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu kurallara ek olarak;

a) Ürün net miktarı kütle olarak ifade edilir.

b) Son tüketim tarihine ilave olarak; hızlı dondurulmuş gıdaların satın alan tarafından muhafazası için gerekli sıcaklık ve/veya ekipman da etikette belirtilir.

c) Hızlı dondurulmuş gıdaların etiketinde yer alan parti numaraları; 4/1/2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2012/7) uygun olur.

ç) Hızlı dondurulmuş gıdaların etiketi üzerinde tüketicinin kolaylıkla görebileceği şekilde çözüldükten sonra tekrar dondurmaya ifadesi yer alır.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki gıdaların taşınması ve depolanması, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır. Bu kurallara ek olarak; bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin sıcaklık kontrolleri; 17/1/2002 tarihli ve 24643 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliğine (Tebliğ No: 2001/45) uygun olarak gerçekleştirilir.

İdari yaptırım

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında; 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 16 – (1) 13/1/2005 tarihli ve 25699 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2004/46) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu Tebliğ hükümlerine 1/10/2015 tarihine kadar uyum sağlamak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.