

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ İNSAN TÜKETİMİNE SUNULAN HIZLI DONDURULMUŞ
GIDALARDA SICAKLIĞIN RESMÎ KONTROLÜ İÇİN KONTROL
NOKTALARININ SEÇİLMESİ VE ÖLÇÜM METODU TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2015/34)**

Amaç ve kapsam

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğ, insan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklığın resmi kontrolü için kontrol noktalarının seçilmesi ve ölçüm metodunu düzenlemektedir.

Dayanak

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Numune alma ve ölçüm metodu

MADDE 3 – (1) Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğinde belirtilen hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklığın resmi kontrolü için; sıcaklığı ölçülecek numunelerin bulunduğu noktalar ek-1’de yer alan hükümlere göre seçilir ve ek-2’de yer alan metoda göre belirlenen numunelerin sıcaklık ölçümü yapılır. Sıcaklığın resmi kontrolünde kontrol noktalarının seçimi veya ölçüm metodu için ulusal veya uluslararası geçerliliği olan diğer metotlar da bu Tebliğdeki metoda göre doğrulanması şartıyla kullanılabilirler. Uygunsuzluk durumunda ölçümler ek-2’de yer alan metoda göre yapılır. Bu Tebliğdeki metodun gerekliliklerini karşılayamayan metotlar kullanılamaz.

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ, 13/1/1992 tarihli ve 92/2/AET sayılı İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklığının Resmi Kontrolü İçin Örnekleme Prosedürü ve Analiz Metodu hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 5 – (1) 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 Tebliği (Tebliğ No:2001/45) yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce resmi kontroller için analiz yapan kurum ve kuruluşlar 31/12/2015 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce resmi kontroller için analiz yapan kurum ve kuruluşlar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 5 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek - 1**Kontrol Noktalarının Seçimi****1. Denetim İçin Ambalajların Seçimi**

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

1.1. Soğuk hava depoları

Sıcaklığın ölçüleceği numuneler soğuk hava deposundaki farklı kritik noktalardan seçilmelidir. Örneğin; kapıların ve soğuk hava deposunun merkezine yakın bölgelerin üst ve alt seviyelerinden ve soğutma ünitesinin hava girişi yakınından alınmalıdır.

Sıcaklığın kararlı halde olması için her bir ürünün depolanma süresi dikkate alınmalıdır.

1.2. Taşıma

a)Taşıma sırasında kontrol noktalarının seçimi:

Sıcaklığın ölçüleceği numuneler sevkiyatın yapıldığı açılabilen her kapının ya da kapı kanatlarının yakınından olacak şekilde hem alt hem de üstünden seçilmelidir.

b) Boşaltma sırasında kontrol noktalarının seçimi:

Aşağıdaki kritik noktaların en az dördünden numuneler seçilir:

(1) Açılabilen kapıların yakınında bulunan sevkiyatın alt ve üst noktaları,

- (2) Sevkiyatın üst arka köşeleri (soğutma ünitesine en uzak noktadan),
- (3) Sevkiyatın merkezi,
- (4) Sevkiyatın ön yüzünün ortası (soğutma ünitesine en yakın noktadan),
- (5) Sevkiyatın ön yüzünün üst ve alt köşeleri (soğutma ünitesi hava dönüşüne en yakın noktadan).

1.3. Perakende satış dolapları

Satış dolaplarının en sıcak noktalarını temsil edecek şekilde üç bölgenin her birinden bir numune sıcaklık kontrolü için seçilmelidir.

Ek – 2

İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdalarda Sıcaklık Ölçüm Metodu

1. Kapsam

Ürünün tüm noktalarının, muhtemel kısa süreli sıcaklık artış toleransı dikkate alınarak -18°C veya daha düşük sıcaklıkta olduğu, bu durumun sürekli korunduğu ve bu özelliklerini taşıyacak şekilde pazarlandığı hızlı dondurulmuş gıdaları kapsar. Kısa süreli sıcaklık artış toleransı en fazla 3 °C olmalıdır.

2. Prensi

Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklık ölçümü, ek-1'e göre belirlenen kontrol noktalarındaki bir numunenin sıcaklığının uygun bir aletle belirlenmesine dayanır.

3. Tanım

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

4. Cihazlar

4.1. Sıcaklık ölçme aleti,

4.2. Ürün delme aleti.

Sivri uçlu, temizlemesi kolay, buz kırıcı, el matkabı benzeri bir metal alet.

5. Sıcaklık Ölçme Aletlerinin Genel Özellikleri

Sıcaklık ölçme aletlerinin özellikleri aşağıdaki gibi olmalıdır:

5.1. Tepki süresi 3 dakika içerisinde ilk ve son okuma arasındaki farkı % 90 doğrulukla elde etmelidir.

5.2. Aletin doğruluğu -20 °C ile +30 °C ölçüm aralığında $\pm 0,5$ °C olmalıdır.

5.3. -20 °C ile +30 °C ortam sıcaklığı ölçüm aralığında ölçüm doğruluğu 0,3 °C'den fazla olmamalıdır.

5.4. Aletin ekran çözünürlüğü 0,1 °C olmalıdır.

5.5. Aletin doğruluğu düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.

5.6. Aletin geçerli bir kalibrasyon sertifikası olmalıdır.

5.7. Sıcaklık probu kolaylıkla temizlenmelidir.

5.8. Ölçme aletinin sıcaklığa duyarlı bölümü, ürün ile iyi bir ısı alışverişi sağlayacak şekilde tasarlanmış olmalıdır.

5.9. Elektrikli alet nemin yoğunlaşması nedeni ile oluşabilecek 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, her iki aletin sıcaklığının ürün sıcaklığına yakın bir sıcaklığa getirilmesini sağlamalıdır.

6.2. Sıcaklık ölçümü için numunelerin hazırlanması:

Sıcaklık ölçme problemleri, genellikle dondurulmuş gıdaları delemek şeklinde tasarlanmadığından probun ürüne girmesi için önceden soğutulmuş ürün delme aleti kullanılarak üründe delik açılmalıdır. Deliğin çapı probun sıkıca yerleşmesi için uygun olmalıdır. Derinliği ise 6.3'te belirtildiği şekilde, ürünün tipine bağlıdır.

6.3. Ürün sıcaklığının ölçülmesi:

Numunenin hazırlanması ve sıcaklığının ölçülmesi işlemleri soğutucu ünitesinde yapılmalıdır. Ölçüm aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:

a. Ürün boyutları uygun olduğunda, önceden soğutulmuş prob ürün yüzeyinden 2.5 mm derinliğe daldırılır.

b. 6.3.a.'nın mümkün olmaması halinde ise prob, yüzeyden, prob çapının 3-4 katı bir derinliğe kadar daldırılmalıdır.

c. Bezelye gibi bazı gıdalar, büyüklüğü veya bileşimi nedeniyle iç sıcaklıklarının tayini için delinemezler. Böyle durumlarda ambalajın iç sıcaklığının ölçümü için uygun olan sivri ve önceden soğutulmuş bir prob, ambalajın merkezine sokularak gıda ile temas eden sıcaklık ölçülür.

d. Gözlenen sıcaklık kararlı bir değere ulaştığında okuma yapılır.