

TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

Yetki Kanunu 560 S.K.H.K.

Yayımlandığı R.Gazete16 Kasım 1997, 23172

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Hukuki Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1- Bu Yönetmeliğin amacı; üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Yönetmelik; gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metodlarını kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3- Bu Yönetmelik, 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 7 nci maddesine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Yönetmelikte geçen;

Ambalajlama: Gıda maddelerinin; içinde tutma, koruma ve bilgi verme amacıyla ambalaj materyali kullanılarak sarılmaları ve/veya kaplara yerleştirilmelerini,

Ambalajlama gazları: Ambalajlamadan önce, ambalajlama sırasında veya gıda ambalaja konulduktan sonra gıdanın raf ömrünü uzatmak amacıyla ambalaj kabının içine verilen hava dışındaki gazları ve gaz karışımlarını,

Ambalaj materyali: Gıda maddelerini dış etkenlerden koruyan ve içine konan gıda maddesini birarada tutarak taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım ve reklam gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran veya gıda maddeleri ile temasta bulunmak üzere üretilen plastik, cam, seramik, kağıt, metal, ahşap ve/veya bunların karışımından elde edilen materyalleri,

Aroma arttırıcılar: Gıdanın mevcut tat ve/veya kokusunu arttıran maddeleri,

Aroma maddesi: Gıda maddelerine tat ve koku vermek ve bunları geliştirmek için kullanılan maddeleri ve bunların üretiminde kullanılan kaynak materyalleri,

Asitler: Asitliği arttıran ve/veya gıdada ekşi bir tat oluşumunu sağlayan maddeleri,

Asitlik düzenleyiciler: Gıdaların asitlik veya alkaliliğini değiştiren veya kontrol eden maddeleri,

Ayırıcılar: Metalik iyonlarla kimyasal kompleks oluşturan maddeleri,

Belirleyici kalıntı: Süt, yumurta ve hayvan dokularındaki toplam veteriner ilaç kalıntısı miktarı hakkında bilgi veren ve vücuttaki biyokimyasal seyri bilinen kalıntıları,

Beslenme açısından etiketleme: Gıda maddesinin beslenme açısından sahip olduğu bazı özelliklerinin ve/veya ayrıcalıklarının etikette belirtilmesini,

Brüt ağırlık: Gıda maddesinin ambalajıyla birlikte toplam ağırlığını,

Bulaşma: Üründe istenmeyen herhangi bir maddenin bulunması durumunu,

CoE -Council of Europe Assosiation- no: Aroma maddelerine Avrupa Birliği tarafından verilen numaraları,

Dağıtım ambalajı: Gıda maddesinin, depolama, yükleme, boşaltma ve taşıma işlemlerini kolaylaştırmak üzere gıda maddesinin ambalajlı veya ambalajsız olarak içine konulduğu ambalajı,

Depo: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile, katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin tüketime sunulmadan veya işlenmeden önce kalitelerinin ve tazeliklerinin bozulmadan korunması amacıyla uygun şekilde yalıtılmış, uygun sıcaklık derecesinde, özel tesisatlarla nem oranı veya hava sirkülasyonu ayarlanabilir kapalı bölümleri,

Depolama: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin tüketime sunulmadan veya işlemeye tabi tutulmadan önce doğal yapılarını bozmayacak koşullarda tekniğine uygun olarak saklanması işlemini,

Dezenfeksiyon: Gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek amacıyla, gıda maddesinin özelliklerini etkilemeden, fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması işlemini,

Dökme: Ambalajlı veya ambalajsız gıda maddelerinde gıdanın niteliklerine uygun ve şekli sınırlandırılmamış kaplarda satışa sunulma şeklini,

Düşük enerjili gıda: Katılarda 100 gramında 40 kilokaloriden az, sıvılarda 100 mililitresinde 20 kilokaloriden az enerji içeren gıdaları,

Dış ambalaj: Gıda maddesinin iç ambalajlı veya ambalajsız olarak tüketiciye sunulmak üzere birden fazla birim halinde, üretimi sırasında içine konulduğu engelleme malzemesini ve ambalajını,

EC -European Community- kodu: Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından belirlenen kod numaralarını,

Emülgatörler: Bir gıda maddesinde, yağ ve su gibi iki veya daha fazla fazın homojen bir karışımını oluşturan veya sabit tutan maddeleri,

Emülgatör tuzları: Peynirde bulunan proteinleri dispers hale getirerek yağ ve diğer bileşenlerin homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

Enerjisi azaltılmış gıda: Orijinal gıda veya benzeri ürüne kıyasla enerji değeri en az % 25 oranında azaltılmış gıdaları,

Etiket: Gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bildirimini,

Etiketleme: Gıda maddesine ait değişik şekillerde hazırlanan tanıtım bildiriminin gıda maddesiyle birlikte sunulması işlemini,

Fason üretim: Gıda maddelerinin üretimini yapan veya yaptıran özel ve tüzel kişiler arasında, üretime başlamadan önce karşılıklı yapılan sözleşmeye ve izne bağlı üretimi,

FEMA -Flavour and Extract Manufacturers- no: Aroma maddelerine Amerika Birleşik Devletleri Aroma Maddesi ve Ekstrakt Üreticileri Birliği tarafından verilen numaraları,

Gıda bulaşanları: Bitki, hayvan ve toprak kökenli yabancı maddeler, ilaç kalıntıları, metalik ve biyolojik bulaşmalar; insan sağlığına zararlı olan plastik madde, deterjan, dezenfektan, radyoaktif madde kalıntıları ve her türlü istenmeyen maddeleri,

Gıda güvenilirliği: Gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkeninden uzaklaştırılarak tüketime uygun olmasını,

Gıda hijyeni: Gıda maddelerinin güvenilir olarak tüketime sunulması için gıda zincirinin safhalarında alınan önlemleri,

Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem veya imalat sırasında kalıntı veya türevleri mamül maddede bulunabilen, gıdanın üretilmesi, tasnifi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak ve düzeltmek amacıyla kullanılmasına izin verilen maddeleri,

Gıda maddesi: Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil insanlar tarafından yenilen ve içilen ham, yarı veya tam işlenmiş her türlü maddeleri,

Gıda maddeleri üreten işyeri: Gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak sınıflandırma, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

Gıda zinciri: Gıda maddelerinin üretiminde hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasaya arz aşamalarının tümünü,

GMP -Good Manufacturing Practice- veya QS -Quantum Satis-: Kullanılan katkı maddesinin beklenen teknolojik etkiyi sağlayan en az miktarını,

Hacim arttırıcılar: Gıdaların faydalanılabilir enerji değerini arttırmadan, gıdaların hacmini arttıran maddeleri,

Hammadde: Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan; hasat, kesim, sağım, avlama, toplama sonucu elde edilen ürünü,

İç ambalaj: Gıda maddesiyle doğrudan temasta olsun veya olmasın, bir birim olarak tüketiciye

sunulmak üzere, gıda maddesinin üretim sırasında içine konulduğu engelleme malzemesini ve ambalajını,

İtici gazlar: Gıdanın, bulunduğu kaptan dışarı çıkmasını sağlayan hava dışındaki gazları,

İşlem yardımcıları: Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammadde gıda veya bileşenlerinin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan ; son üründe kendi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan maddeleri,

İşlenmemiş gıda: Bölünmüş, parçalanmış, kemiğinden ayrılmış, soyulmuş, temizlenmiş, ayıklanmış, öğütülmüş, kesilmiş, kıyılmış, inceltilmiş, dondurulmuş, derin dondurulmuş, soğutulmuş, paketlenmiş olsun veya olmasın; doğal yapılarında değişikliğe neden olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları,

Jelleştiriciler: Jel oluşumu ile gıdada farklı bir tekstür oluşturan maddeleri,

Kabartıcılar: Gaz oluşturarak hamurun hacmini arttıran madde veya madde kombinasyonlarını,

Kabul edilebilir en yüksek değer veya MRLs: Bir gıda maddesinde istenmeyen bir maddenin bulunmasına sınırlı olarak izin verilen en yüksek miktarı,

Kabul edilebilir günlük alım miktarı veya ADI -Acceptable Daily Intake-: İnsan vücut ağırlığının kg'ı başına mg olarak bir ömür boyunca insan sağlığı üzerinde hiçbir olumsuz etki oluşturmadan gıdalarla günlük olarak alınabilecek en yüksek kalıntı miktarını,

Kabul edilebilirlik sayısı: Bir partinin kabul edilebilmesi için numunede bulunabilecek maksimum kusurlu sayısını,

Köpük oluşturuçular: Sıvı veya katı gıdalarda gaz fazın homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

Köpüklenmeyi önleyiciler: Köpüklenmeyi azaltan veya önleyen maddeleri,

Koruyucular: Gıdaların mikroorganizmalarla bozulmalarını önleyerek raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

Kritik kontrol noktası: Gıda üretim aşamalarında gıda güvenilirliğine yönelik oluşabilecek tehlikelerin saptanarak önlenmesi, kabul edilebilir sınırlara indirilmesi veya ortadan kaldırılması amacıyla kontrol uygulanabilen işlem basamağını,

Kritik limit: Kabul edilebilir ile kabul edilemez arasındaki sınır değeri,

Kusurlu numune: Numune ünitesinin Türk Gıda Kodeksine uymaması halini,

Kıvam arttırıcılar: Gıdanın kıvamını arttıran maddeleri,

Mamül madde: Belli bir teknoloji kullanılarak elde edilen tüketime hazırlanmış gıda maddelerini,

Modifiye nişastalar: Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali inceltme veya ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi tutulması ile elde edilen maddeleri,

Muayene ve analiz: Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümünü,

Nem tutucular: Gıda maddelerinin düşük rutubetli ortamdan etkilenip kurumasını önleyen veya toz gıdaların sıvı ortamlarda erimesini kolaylaştıran maddeleri,

Net miktar: Ambalaj içindeki gıda maddesinin miktarını,

Numune: Bir partinin aranılan özelliklerinin muayenesini yapmak amacıyla niteliğine bakılmaksızın partinin çeşitli yerlerinden tekniğine uygun biçimde alınan , partiyi tam olarak temsil eden bir veya daha çok sayıdaki birimi,

Numune alma: Partiden numune ünitelerini alma işlemi,

Numune alma planı: Alınan örneğin test ve analiz sonuçları temel alınarak bir parti veya üretimin kabul veya red kararının verilebilmesi için hazırlanan, numune büyüklüğü, muayene seviyeleri, kabul veya red sayılarını kapsayan numune alma şemasını,

Numune büyüklüğü: Partiden alınan toplam numune içindeki birim ambalaj sayısını,

Numune ünitesi: Tek bir ünite olarak analize tabi tutulacak olan tek tek birimleri, bunlardan alınan bir kısım veya bu kısımların karışımları ile oluşturulan birimi,

Oksitlenmeyi önleyiciler: Oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyerek gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

Özel beslenme amaçlı gıda: Bebek mamaları ve çocuk gıdaları da dahil, özel fizyolojik koşullar ve/veya hastalıklar nedeni ile ortaya çıkan özel beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla hazırlanan veya formüle edilen, kendilerine ait özel bileşimini veya üretim basamaklarına bağlı olarak normal tüketim için üretilen gıda maddelerinden açıkça

ayrılabilen, bildirimindeki beslenme amaçlarına uygun ve bu uygunluğu işaret edici şekilde pazara sunulan gıda maddelerini,

Parlatıcılar: Yağlayıcılar da dahil gıdaların dış yüzeyine uygulandığında parlak bir görünüm veren veya koruyucu bir tabaka sağlayan maddeleri,

Parti: Aynı koşullarda ve zamanda üretilen aynı boy, tip ve ambalajdaki ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,

Parti büyüklüğü: Parti içindeki birim ambalaj sayısını,

Pestisit: Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında zararlıların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan; bitki gelişimini düzenleyiciler dahil kimyasal maddeleri,

Pestisit kalıntısı: Pestisit kullanımı sonucu tarımsal ürünlerde ve gıdalarda ortaya çıkan, pestisit türevleri, dönüşüm ürünleri, metabolitleri, parçalanma ürünleri de dahil toksikolojik anlamda kirliliğe sebep olan maddeleri,

Raf ömrü: Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren uygun koşullarda spesifik özelliklerini muhafaza edebildiği süreyi,

Renklendiriciler: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdalarda ana bileşen olarak kullanılmayan, gıdaya renk artırıcı veya renk düzenleyici olarak katılan maddeleri,

Risk: Gıda maddesinde bir tehlikenin olabilirliğini,

Sertleştiriciler: Meyve ve sebzelerin dokularını sert veya gevrek tutan veya mevcut jelleştiriciler ile reaksiyona girerek jel oluşumunu sağlayan veya güçlendiren maddeleri,

Sıvı pektin: Kurutulmuş elma püresi veya narenciye meyvelerinin kabuğundan veya her ikisinin karışımından seyreltilmiş asitle işlenmesini takiben sodyum veya potasyum tuzları ile kısmi nötralizasyon sonucu elde edilen pektini içeren ürünleri,

Soğuk zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamını,

Son tüketim tarihi: Gıda maddeleri için önerilen en son tüketim tarihini,

Stabilizatörler: Gıdaların fiziko-kimyasal durumlarını korumalarını sağlayan, iki veya daha fazla karıştırılmaz fazın homojen dağılımını ve gıdaların var olan renklerini koruyan veya kuvvetlendiren maddeleri,

Süzme ağırlığı: Ambalaj içindeki gıdanın, sıvı kısmı uygun yöntemlerle ayrıldıktan sonra kalan kısmının ağırlığını,

Şeker: Mono ve disakkaritleri,

Şeker ilavesiz gıda: Dışarıdan mono veya disakkarit ilave edilmemiş gıdaları,

Tatlandırıcılar: Gıdalarda tatlı bir lezzet sağlayan, şeker dışındaki maddeleri,

Taşıma: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, işlenmeye mahsus yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin özelliklerine uygun araç ve gereçler ile bir yerden başka bir yere nakledilmesini,

Taşıyıcılar: Gıda katkı maddelerini çözmek, seyreltmek veya dağılımını sağlamak gibi fiziksel yollarla modifiye ederek; bu maddelerin teknolojik fonksiyonlarını değiştirmeden, kendileri de teknolojik bir etki yapmadan gıda katkı maddelerinin uygulama ve kullanımını kolaylaştıran maddeleri,

Tehlike: Gıda maddesinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel olarak ortaya çıkabilen potansiyel zararları,

Temizlik: Gıda maddesi üreten işyerlerinde kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdaki uzaklaştırılması işlemini,

Tolerans düzeyi: Hayvana uygulanan bir veteriner ilacının, o hayvanın insan gıdası olarak değerlendirilen dokularında bulunmasına izin verilen yoğunluğunu,

Topaklanmayı önleyiciler: Gıda partiküllerinin birbirine yapışması eğilimini azaltan veya önleyen maddeleri,

Üretim tarihi: Gıda maddelerinin üretildiği tarihi,

Veteriner ilaç kalıntısı: Toksikolojik yönden risk taşıyan veteriner ilaçlarının değişmemiş şekillerinin ve/veya metabolitlerinin hayvan doku veya organlarındaki serbest ve veya bağlı olarak bulunan miktarlarını,

Veteriner ilaçları: Hayvanları tedavi, koruma ve teşhis amacıyla veya hayvanın davranış ya da fizyolojik fonksiyonlarını değiştirmek amacıyla uygulanan maddeleri,

Zararlı canlı: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek her türlü canlıyı,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda Katkı Maddeleri

Gıdalarda Katkı Maddelerinin Kullanımı

Madde 5- Gıdalarda katkı maddelerinin kullanımını aşağıdaki esaslara uygun olacaktır:

a) Aşağıda anılan maddeler katkı maddesi olarak değerlendirilmez:

İçme suyu arıtmada kullanılan maddeler,

Sıvı pektin,

Sakız esasları,

Beyaz veya sarı dekstrin , kavrulmuş veya dekstrine edilmiş nişasta, asit veya alkali uygulaması ile modifiye edilmiş nişasta, ağartılmış nişasta, fiziksel olarak modifiye edilmiş nişasta ve amilolitik enzim uygulamasına tabi tutulmuş nişasta,

Amonyum klorür,

Kan plazması, yenilebilen jelatin, protein hidrolizatları ve bunların tuzları, süt proteini ve gluten,

Glutamik asit dışındaki aminoasitler ve bunların tuzları, glisin, sistein, sistin ve bunların tuzları ve katkı fonksiyonu olmayanları,

Kazeinatlar ve kazein,

İnülin,

İşlem yardımcıları,

Bitki üretiminde, bitkileri korumak amacıyla kullanılan maddeler,

Aromalar,

Gıdalara beslenme ögesi olarak katılan mineral, vitamin , iz elementler ve benzeri ürünler.

b) EK-1, 2, 3, 5, 6 da belirtilen durumlar dışında aşağıdaki gıdalarda katkı maddesi kullanılamaz:

İşlenmemiş gıdalar,

Bal,

Bitkisel ve hayvansal kaynaklı, emülsifiye edilmemiş katı ve sıvı yağlar,

Tereyağı,

Pastörize ve sterilize süt ve krema,

Aromalandırılmamış , fermentasyonu durdurulmamış süt ürünleri,

Doğal mineral sular ve kaynak suları,

Aromalandırılmış, kolay çözünebilen kahveler hariç olmak üzere kahve ve kahve ekstraktları,

Aromalandırılmamış yaprak çay,

Şeker,

Kuru makarna,

Sterilize yayıkaltı hariç olmak üzere aromalandırılmamış doğal yayık altı suyu.

c) 0-3 yaş arası çocuk gıdalarında tatlandırıcı kullanılamaz.

d) Ek-7 de belirtilen durumlar dışında aşağıdaki gıdalarda renklendirici kullanılamaz:

Rakı,

İşlenmemiş gıdalar,

Şişelenmiş veya ambalajlı sular,

Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız, pastörize veya sterilize aromalandırılmamış sütler,

Çikolatalı sütler,

Aromalandırılmamış fermente süt ürünleri,

Aromalandırılmamış yayıkaltı suyu,

Aromalandırılmamış krema ve toz krema,

Ham hayvansal veya bitkisel katı ve sıvı yağlar,

Yumurta ve yumurta ürünleri,

Un ve benzeri öğütülmüş ürünler ve nişastalar,

Ekmek ve benzeri ürünler,

Makarna ve mantı benzerleri,

Şekerler,

Domates salçası ve konserve domatesler,

Domates bazlı soslar,

Meyve suyu, nektarları ve sebze suları,

İşlenmiş meyve , sebze ve mantarlar,

Kestane püresi,

Balık, kabuklular, yumuşakçalar, et , kümes hayvanları ve av hayvanlarının etleri ve bunların preparatları ,

Kakao ürünleri ve çikolata ürünlerindeki çikolata kısmı,

Kavrulmuş kahve, çay, hindiba, çay ve hindiba ekstraktları, çay, bitki, meyve ve hububatların infüzyon preparatları, bu ürünlerin karışımları ve kolay çözünebilen karışımları,

Tuz, tuz ikameleri, baharatlar ve baharat karışımları,

Şaraplar,

Şarap sirkeleri,

Sağlık sorunlu bebek ve çocuklar için hazırlanmış gıdalar dahil olmak üzere tüm bebek ve çocuk gıdaları,

Bal,

Malt ve malt ürünleri,

Aromalandırılmamış peynirler,

Keçi ve koyun sütünden elde edilen tereyağı.

e) Gıda katkı maddeleri saflık kriterlerine uygun olacaktır.

f) Bir gıda maddesinin herhangi bir bileşeninde kullanılmasına izin verilen katkı maddesi o gıdanın kendisinde de bulunabilir.

g) Bir gıda maddesinin üretiminde aromatik veya besleyici özellikleri nedeni ile kullanılan, ancak ikinci etkisi renk vermek olan paprika, turmerik, safran gibi maddeler renklendirici olarak değerlendirilemezler.

h) Peynir kaplamaları, salam ve sucuk kılıfları gibi gıdaların yenilemeyen dış kısımlarında kullanılan boyalar renklendirici olarak değerlendirilemezler. Bu boyalar Yönetmeliğin 9 uncu bölümü içerisinde değerlendirilirler.

ı) Et ve et ürünlerinin damgalanmasında sadece E155 Brown HT, E 133 Brilliant blue FCF veya E 129 Allura red veya E133 Brilliant blue FCF ile E 129 Allura red AC nin uygun oranlarda karışımı kullanılabilir.

j) Yumurta kabuklarının dekoratif olarak renklendirilmesinde veya damgalanmasında sadece gıdalarda kullanılmasına izin verilen renklendiriciler kullanılabilir.

k) Gıda katkı maddelerinin sınıf, ad ve sinonimi, EC nosu, kullanılacağı mamul, kullanılabileceği maksimum miktarı ile diğer teknik zorunluluklar EK-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 ve 11 de yer alan listelerde verilmiştir.

Katkı Maddelerinin Etiketlenmesi

Madde 6- Gıda katkı maddesi veya kombinasyonlarının ambalaj ve/veya etiketi üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmez biçimde bulundurulacaktır:

Üretici veya ambalajlayıcı veya satıcı firmanın adı veya ticari adı ve işyeri adresi,

Katkı maddesinin adı ve EC kodu,

Madde karışım halinde ise, her bir katkı maddesinin adı, EC kodu ve ağırlıkça azalan sırası,

Katkı maddesine; seyreltilmesini, çözündürülmesini, standardizasyonunu, satışını veya depolanmasını kolaylaştırmak amacı ile değişik maddeler veya gıda bileşenleri katıldı ise, kullanılan maddenin adı, kullanım amacı ve her bir bileşenin ağırlıkça azalan sırası,

“Gıdada kullanım içindir” ifadesi veya gıdada kullanılacağını belirtir farklı bir ifade,

Gerekli ise özel depolama ve kullanım şartları,

Kullanım talimatı,

Parti veya seri numarası,

Net miktarı,

Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan bileşenlerin % 'leri,

Katkı maddesi hayvansal kaynaklardan elde edilmiş ise elde edildiği hayvanın cinsi,

Üretim tarihi,

Bu Yönetmeliğin 9 uncu bölümüne uygun olarak son tüketim tarihi.

Gıda Katkı Maddelerinin Safılık Kriterleri

Madde 7- Gıda katkı maddelerinin safılık kriterleri ayrıca yayımlanacaktır.

Uyarıcı İfadeler

Madde 8- Poliöl ve/veya aspartam içeren ve direkt olarak tüketiciye sunulacak tatlandırıcıların etiketlerinde:

- Polioller: “Aşırı Tüketimi Laksatif Etkiye Neden Olabilir”,

- Aspartam: “Fenilalanin İhtiva Eder”

uyarıları yer alacaktır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Aroma Maddeleri

Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı

Madde 9- Gıdalarda aroma maddelerinin kullanımı aşağıdaki esaslara uygun olacaktır:

a) Hayvansal veya bitkisel kökenli olup doğasında aroma verme özelliği bulunan maddelerin koku ve tat verme amacıyla kullanılmadıkları durumlarda bu Yönetmelik hükümleri uygulanmaz.

b) Aroma verici maddelerin içinde aşağıda anılan ve EK-13 A'da verilen maddeler bulunabilir:

Aroma maddelerinin depolanması ve kullanımı için gerekli olan katkı maddeleri,

Aroma maddelerini çözdürmek ve seyreltmek için kullanılan ürünler,

Aroma maddelerinin üretiminde kullanılması zorunlu olan katkı maddeleri ve işlem yardımcıları.

c) Aromaların içinde toksikolojik açıdan tehlike yaratacak miktarda herhangi bir element veya madde olmamalıdır.

d) Aroma maddelerinde

Arsenik : 3 mg/kg

Kurşun : 10 mg/kg

Kadmiyum : 1 mg/kg

Civa : 1 mg/kg

dan fazla olmamalıdır.

e) Aroma kullanımı sonucunda gıdalarda 0,03 mg/kg dan fazla 3,4 benzopiren bulunmamalıdır.

f) Aroma maddelerinin veya aroma verme özelliği olan diğer bileşenlerin kullanımı nedeniyle gıdalarda bulunabilen maddelerin kabul edilebilir en yüksek değerleri EK-12 de verilmiştir.

g) Aroma maddeleri aşağıdaki kategorilere ayrılır:

Doğal aroma vericiler: Uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik yöntemlerle

bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilen , aroma özelliği taşıyan maddelerdir.

Doğala özdeş aroma vericiler: Kimyasal yollarla sentezlenen veya izole edilen, kimyasal yapı olarak doğal aromalar ile aynı olan maddelerdir. Kullanımına izin verilen doğala özdeş aroma verici maddelerin listesi EK-13 B'de verilmiştir.

Yapay aroma vericiler: Kimyasal yollarla sentezlenen ancak kimyasal yapısı doğal aromalardan farklı olan maddelerdir. Kullanımına izin verilen yapay aroma verici maddelerin listesi EK-13 de verilmiştir.

Aroma karışımları: Doğal aroma vericiler dışında uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik metodlarla bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilen ürünlerdir.

Reaksiyon aromaları: Sıcaklığı 180°C ı ve süresi 15 dakikayı geçmeyen işlemlerle elde edilen başlangıçta aroma verici özelliği olmayan, en az bir bileşeni azot ve diğer bileşeni indirgen şeker içeren iki maddenin birlikte reaksiyona girmesi sonucu oluşan aroma verici karışımlardır.

Tütsü aromaları: Bazı gıdaların tütsüleme işleminde kullanılan tütsü ekstraktlarıdır.

h) Aroma maddesi hayvansal kaynaklı ise hangi hayvana ait olduğu üretici tarafından belgelenmek zorundadır.

ı) Aroma maddesinin etiketinde "doğal" ifadesi veya aynı anlama gelen bir başka ifade , aroma maddesi bünyesinde sadece doğal aroma vericiler ve/veya aroma karışımlarını içeriyorsa kullanılabilir.

i) Doğal bir aroma maddesinin adı "Doğal Çilek Aroması" ifadesinde olduğu gibi bir gıda maddesine veya bir aroma kaynağına referans oluşturuyorsa, bu aromanın tamamının uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik yollarla bu gıdadan veya kaynaktan elde edilmesi zorunludur. Aksi durumda "doğal" ifadesi kullanılamaz.

Aroma Verici Maddelerin Etiketlenmesi

Madde 10- Aroma verici maddelerin etiketlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Doğrudan tüketiciye satış amacı olmayan aroma maddelerinin ambalajları ve/veya etiketleri aşağıdaki bilgileri açık ve silinemez bir biçimde bulunduracaktır:

Üreticinin, ithalatçının, ambalajlayıcının veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi,

" Aroma Maddesi " veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade,

Gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade,

Aroma verici maddelerin kategorileri açısından ağırlık sırasına göre listesi,

Aroma verici maddelerin içinde bu Yönetmeliğin 9 uncu Maddesinin (b) bendinde anılan maddelerden biri veya birkaçı bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her bir maddenin adı, sınıfı ve varsa EC kodu,

EK-12 de verilen bileşenlerin ve 3,4 benzopirenin maksimum miktarları,

" Gıda Üretimi İçindir." ifadesi,

Ağırlık veya hacim olarak miktarı,

Parti numarası,

Üretim tarihi ve raf ömrü,

Gerektiğinde özel depolama ve kullanım şartları.

Etiket üzerinde “ Gıda Üretimi İçindir, Perakende Satış İçin Değildir” ifadesinin bulunması durumunda; üreticinin adı, satış tanımı, gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade, malın ağırlık veya hacim olarak miktarı, parti numarası ve üretim tarihi ve raf ömrüne ait bilgilerin etiket üzerinde yer alması yeterlidir. Diğer bilgiler müşteriye bir belge ile sunulabilir.

b) Direkt olarak tüketiciye satılacak aroma maddelerinin etiketleri ve/ veya ambalajları aşağıdaki bilgileri açık ve silinemez bir biçimde bulunduracaktır:

"Aroma Maddesi" veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade,

Gıdalarla kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade,

Üretim tarihi ve raf ömrü,

Gerektiğinde özel depolama ve kullanım şartları,

Kullanım talimatı,

Ağırlık veya hacim olarak net miktarı,

Üreticinin, ithalatçının, ambalajlayıcının veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi,

Parti numarası,

Aromaların içinde bu Yönetmeliğin 9 uncu Maddesinin (b) bendinde anılan maddelerden bir veya birkaçı bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her bir maddenin adı ve varsa EC kodu

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Bulaşanlar

Gıda Maddelerindeki Kabul Edilebilir En Yüksek Bulaşan Değerleri

Madde 11- Gıda maddelerinde bulunabilecek mikrobiyal toksinler EK-14 te, metal ve metaloidler EK-15 de, yabancı madde ve bileşikleri EK-16 da verilmiştir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Pestisit Kalıntıları

Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esasları

Madde 12- Tarımsal ürünlerde pestisit kalıntı limitlerinin uygulama esasları aşağıda verilmiştir:

a) Tarımsal ürünlerde 8/9/1995 tarih ve 22398 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Zirai Mücadelede Kullanılan Pestisit ve Benzeri Maddelerin Ruhsatlandırılma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” e göre ruhsatlandırılmış pestisitlerin kabul edilebilir en yüksek kalıntı limitleri EK-17 de verilmiştir.

b) Ürünler için EK-17 de verilen kabul edilebilir en yüksek limitler ürünlerin piyasaya arzında dikkate alınacak ve uygulanacaktır.

c) Dökme şeklinde piyasaya sunulan ürünlerde etiket üzerinde; ürünün hasat edildiği bölge ve üreticisinin adı ve adresi bulunacaktır.

d) Ürünlerdeki pestisit kalıntılarının EK-17 deki limitlere uygun olmaması halinde üretici sorumludur.

e) Ürün etiketi üzerinde yukarıdaki bilgilerin bulunmaması halinde pestisit kalıntı limitleri uygun olmayan ürünleri tüketime sunan satıcı sorumludur.

ALTINCI BÖLÜM

Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri

Veteriner İlaçları İçin Tolerans Düzeyleri Ve Yasal Arınma Sürelerine Ait Değerler

Madde 13- Veteriner ilaçları için tolerans düzeylerine ilişkin değerler EK-18 de verilmiştir.

YEDİNCİ BÖLÜM

Gıda Hijyeni

Hammaddenin Sağlandığı Alanlarla İlgili Kurallar

Madde 14- Hammaddenin sağlandığı alanlarla ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıdalara kabul edilemez düzeylerde zararlı maddeler taşıma ihtimali bulunan alanlarda hammadde üretimi yapılmamalıdır.

b) Hammaddelerin endüstriyel, evsel ve zirai atıklarla bulaşması önlenmeli ve bu tür atıkların hammadde sağlanan alanlardan uzaklaştırılması ile ilgili işlemler resmi otoritelerce kabul edilebilir olmalıdır.

c) Hammaddeler sağlığa zararlı maddeler içeren sularla sulanmamalıdır.

d) Hammaddeler üretiminden işleme noktasına gelinceye kadar fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşanlardan korunmalıdır.

e) Hammaddelerin üretiminde kullanılan alet, ekipman ve taşıyıcılar sağlığa zararlı olmamalıdır.

f) İnsan tüketimi için uygun olmayan maddeler hammaddeden ayrılarak hijyenik kurallara uygun bir biçimde ortamdan uzaklaştırılmalıdır.

g) Hammaddeleri bulaşmaya karşı korunabilen, hasar ve bozulmanın en aza indirilebildiği koşullarda depolanmalıdır.

h) Hammaddelerinin taşınmasını sağlayacak araçlar temiz olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Ürünün özelliği gerektiriyorsa soğutucu gibi özel donanımlar kullanılmalıdır. Hammadde ile temas eden buz içme suyundan yapılmalı, bulaşmadan korunarak işlenmelidir.

Gıdaların İşlenmesi İle İlgili Kurallar

Madde 15- Gıdaların işlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Hammadde, yardımcı madde veya katkı maddeleri; ayıklama, hazırlama veya işleme sırasında bozuk veya yabancı maddeler, parazitler, mikroorganizmalar veya bunların toksinleri açısından kabul edilebilir düzeye indirilemedikçe işletmeye alınmamalıdır. Bu maddeler üretim hattına alınmadan önce denetimden ve sınıflamadan geçirilmeli ve gerekiyorsa laboratuvar testleri uygulanmalıdır.

b) Hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri bozulmanın ve bulaşmanın önlenebileceği, zararın en aza indirilebileceği koşullarda depolanmalıdır. Stoklanan hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri depoya giriş sırasına göre kullanılmalıdır.

c) Gıdaların işlenmesinde çalışan personel son ürünü bulaştırma riski açısından gerek görüldüğünde, üretimin değişik basamaklarında tüm koruyucu kıyafetlerini değiştirmeli,

ellerini yıkamalı ve gerekirse dezenfekte etmelidir.

d) Ambalajlama dahil üretimin bütün aşamalarında işlemlerin, teknolojinin gerektirdiği süreleri aşmaması sağlanmalı, bu yolla bulaşmaya, bozulmaya, patojenik ve bozulma etmeni mikroorganizmaların gelişmesine neden olunmamalıdır.

e) Ambalaj materyali bu Yönetmeliğin 9 uncu Bölümüne uygun olmalı ve ürünü bulaşmadan korumalıdır. Ambalajlar, kullanımdan önce uygun koşullarda olup olmadıkları, temizleme ve/veya dezenfekte işlemine tabi tutulup tutulmadıkları konusunda denetlenmelidir. Yıkama işlemi uygulanan ambalajların içinde dolumdan önce su

kalmamalıdır. Tüm ambalaj maddeleri hijyenik şartlarda ve temiz yerlerde depolanmalıdır. Paketleme veya dolun alanında sadece hemen kullanılacak olan ambalaj materyalleri bulundurulmalıdır.

f) Ambalajlar partinin tanınması için üretildiği fabrikası ve partisi açıkça okunacak şekilde kodlanmalıdır. Her parti için üretim kayıtları tutularak parti ile ilgili üretim detayları ve tarihi sürekli olarak okunaklı bir şekilde kaydedilmelidir. Bu kayıtlar en az ürünün raf ömrü boyunca muhafaza edilmelidir.

g) Son ürün, mikroorganizmaların bulaşmasını ve/veya gelişimini engelleyecek ve ürünü bozulmaya, ambalajı da hasara karşı koruyacak şekilde depolanmalı ve nakledilmelidir. Depolama süresince sadece tüketime uygun gıdalar dağıtılmalıdır. Dağıtımda ürünlerin özelliklerine uygun periyodik kontrolleri yapılmalı, ürünler depoya giriş sırasına göre sevk edilmelidir.

h) Gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan aynı partiden ürünler satış noktalarından hemen geri alınmalı, söz konusu ürünler imha, insan tüketimi dışında bir amaçla kullanım veya yeniden işleme safhalarına kadar denetim altında tutulmalıdır.

Kontrol İşlemleri

Madde 16- Gıda üretim alanlarının kontrolü:

a) Gıda üretiminin tüm basamaklarında; yetiştirmeden başlayarak işleme, imalat, dağıtım ve tüketim noktasına ulaşıncaya kadar olabilecek tehlikeler belirlenmeli ve bu tehlikelere karşı etkili olabilecek tedbirler saptanmalıdır.

b) Muhtemel tehlikeyi engellemek veya en aza indirmek için üretim zincirinde “kritik kontrol noktaları” belirlenmelidir.

c) Kritik kontrol noktalarına ait kritik limitler tespit edilmelidir.

d) Kritik kontrol noktalarının belirlenen program doğrultusunda denetlenmesi için izleme sistemi oluşturulmalıdır.

e) İzleme sisteminde belirli bir kontrol noktasında istenmeyen bir durum gözlemlendiği zaman etkin önlemler alınmalıdır.

f) Kontrol sisteminin etkili bir biçimde çalıştığı, ilave testler ve işlemlerle desteklenmelidir.

g) Tüm bu aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dökümantasyon sistemi oluşturulmalıdır.

Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları

Madde 17- Kontrol işlemlerinin uygulama aşamaları aşağıdadır:

a) Ürünle ilgili spesifik bilgi ve deneyime sahip bir kontrol grubu oluşturulmalıdır.

- b) Ürünün tam ve doğru bir tanımı yapılmalıdır.
- c) Gıdanın planlanan tüketim şekli ve tüketicileri tanımlanmalıdır.
- d) Uzman kişiler tarafından oluşturulan kontrol grubu tarafından bir akış şeması yapılmalıdır.
- e) Akış şemasının tüm basamakları ve süreleri kontrol grubu tarafından işlemlerle karşılaştırılmalı, gerektiğinde akış şemasına ilaveler yapılmalıdır.
- f) Hazırlanan bu şema çerçevesinde 16 ıncı maddede belirtilen kontrol işlemleri ile ilgili kurallar her aşamada sırasıyla uygulanmalıdır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

İşyeri Özellikleri

Madde 18- İşyerlerinin taşınması gereken genel özellikler, işyerinde kullanılacak su, buz ve buhar, işyerine ait sıvı atık hatları, işyerlerinde bulunması gereken sosyal tesis, tuvaletler, aydınlatma ve havalandırma, katı atıkların depolanması ve uzaklaştırılması, işyeri çevresi, işyerlerinde bulunacak hammadde alım yerleri, depolama, laboratuvar, yakıt depoları, işyerinin temizlik ve dezenfeksiyon koşulları, güvenlikle ilgili evcil hayvanlar, zararlı canlılar, işyerinde görevli personelin eğitimi ve sağlık kontrolü, görevli personelin hastalık bildirimini, çalışanların hijyeni-davranışları-gözetimi, gıda işleme alanında ziyaretçilere ilişkin kurallar ile gıda maddesi üreten işyerlerinin taşınması gerekli diğer asgari ve teknik şartlara ilişkin hususlarda 10/7/1996 tarih ve 22692 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik” hükümleri uygulanır.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme

Ambalajlama

Madde 19- Ambalajlama ile ilgili kurallar aşağıdadır:

- a) Türk Gıda Kodeksinde yer alan tüm gıda maddelerinin ambalajlanması zorunludur.
- b) Ambalajlanmış gıda maddesi, ambalajı değiştirilmediği veya açılmadığı sürece gıda maddesine erişilemez durumda olmalıdır.
- c) Gıda maddelerinin ambalajında kullanılan plastik materyallerin teknik özellikleri EK-23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 ve 36’da verilmiştir.

d) Gazete ve gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılmazlar.

Ambalaj Materyalleri

Madde 20- Ambalaj materyallerinin genel özellikleri aşağıdadır:

a) Ambalaj materyali gıda maddesini özelliğine bağlı olarak sıcaklık değişimleri, nem, hava, ışık gibi olumsuz dış etkenlerden korumalıdır.

b) Gıda maddelerinin bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara neden olmamalı ve gıda maddesiyle etkileşim göstermemelidir.

c) Ambalaj materyali üzerinde izin tarihi ve numarası ile üretici firmanın adı, bulunduğu il ve plastik materyalin kimyasal adlarının baş harfleri belirtilmelidir.

d) Doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Kağıt Esaslı Ambalaj Materyalleri

Madde 21- Kağıt esaslı ambalaj materyallerinin kullanımıyla ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıda maddelerini doğrudan sarmaya veya içine koymaya uygun kağıt, karton, oluklu mukavva vb. içindeki maddenin bileşimini ve duyuşal özelliklerini değiştirmeyecek, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzey boya içermemelidir.

b) Gıda maddeleri ile doğrudan temas edecek kağıt ve kartonların bileşiminde titandioksit (TiO₂) % 3'ü, kurşun 20 mg/kg'ı, arsenik 2 mg/kg'ı, klorür %0,2'yi, poliklorbifenil 2 mg/kg'ı geçmemeli ve bu materyaller formaldehit içermemelidir.

Metal Esaslı Ambalaj Materyalleri

Madde 22- Metal esaslı ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıda maddelerinin konulduğu paslanmaz çelik dışındaki metal esaslı ambalajlar gıdanın özelliğine göre kalay, krom, kromoksit, alüminyum folyo, lak veya plastik ile kaplanmış olmalıdır. Kaplama maddeleri kaplanılan tüm yüzeylere homojen bir şekilde dağılmalıdır. Lak ve plastik kaplamalarda bu maddelerin özellikleri plastik maddelerin teknik özelliklerine uygun olmalıdır. Kalay miktarı en az 4.9 g/m², krom miktarı en az 50 mg/m² ve kromoksit miktarı en az 7 mg/m² olmalıdır.

b) Kaplama maddelerinin bileşiminde, antimon, kadmiyum ve arsenik miktarı % 0,02 den, kurşun miktarı % 0,5 den fazla olmamalıdır.

c) Alüminyum folyo ve tüplerde alüminyum miktarı en az % 95 olmalıdır.

d) Metal kapların kalaylanması sırasında kullanılan kalayda arsenik bulunmamalıdır.

e) Metal ambalaj kapaklarında kullanılacak contalar, kapak kenarına homojen bir şekilde dağılmalı, kopma olmamalı, ısıt işlemlerden zarar görmemelidir. Contaların özellikleri de plastik maddelerin teknik özellikleri bölümüne uygun olmalıdır.

f) Asitli gıdaların ve içkilerin çinko ve çinko ile galvanize edilmiş kaplarla teması yasaktır.

Cam Ambalaj Materyalleri

Madde 23- Cam ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Cam ambalajların tipleri, büyüklükleri ve biçimleri çok çeşitli olmakla birlikte gıda maddeleri için kullanılanlar beş grup altında toplanabilir:

- 1- Bira meşrubat ve maden suyu şişeleri,
- 2- Kavanozlar, süt , meyva suyu ve ketçap şişeleri,
- 3- Su şişeleri,
- 4- Alkollü içki ve şarap şişeleri,
- 5- Sürahi, damacana gibi şişeler.

b) Çeşitli cam ambalajlar için olması gereken en az iç basınç değerleri aşağıda verilmiştir:

Cam Ambalajın Sınıfı		İç Basınç Dayanımı Kg/cm ²
Bira şişeleri	Geri dönüşlü	12
	Geri dönüşsüz	10
Meşrubat şişeleri	Geri dönüşlü	16
	Geri dönüşsüz	10
Maden suyu, meyve suyu şişeleri		10

c) Cam kapların ani sıcaklık değişimine dayanım dereceleri en az 42° C olmalıdır.

d) Cam ambalajın içindeki ürüne bağlı olarak meydana gelebilecek basınç dikkate alınarak ambalajın içinde bir kısım boşluk bırakılmalıdır. Çeşitli ürün grupları için bırakılması gereken tepe boşluğu miktarları aşağıda verilmiştir:

Ürün Tepe Boşluğu (%)

Su ve Benzeri İçecekler 3-5

Alkollü İçecekler 3-8

Uçucu Organik Sıvılar 10 veya daha fazla

Vakumla Kapatılmış Gıdalar 6-12

Karbonatlı İçecekler 4-7

e) Cam kapakların ağzına konulan madeni kapaklar ve mantar tıpaları bir kere kullanılmalıdır.

f) Mantarların yapıştırılmasında, suda çözünmeyen ve toksik olmayan yapıştırıcılar kullanılmalıdır.

Plastik Esaslı Ambalaj Materyalleri

Madde 24- Plastik esaslı ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastikler, yüksek molekül ağırlıklı polimerlerden oluşacak ve kimyasal bakımından inert bulunacaktır. Yapılarda kalabilecek monomer miktarları plastiklere ait teknik özelliklere uygun olacaktır.

b) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastiklere üretim sırasında katılan; plastifiyan- yumuşatıcı, antioksidan- oksidasyondan koruyucu, stabilizan-dayanıklılık sağlayıcı, emülgatör-homojenleştirici, librifiyon-parlatıcı, boya katalizör-hızlandırıcı gibi katkı maddelerin miktarı, gıda maddesinin kalitesini değiştirmeyecek ve toksik bir etki yapmasına neden olmayacak düzeyde olmalıdır.

c) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik malzemeler gıda maddelerini emmemeli, gıdayı sızdırmamalı, tat, koku ve rengini değiştirmemeli, taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır.

d) Yiyecek ve içeceklerin ambalajı olarak kullanılan plastikler bir kez kullanılabilirler. Ancak plastiklerin geri dönüşlü olarak kullanımı ile ilgili usul ve esaslar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından düzenlenir.

e) Gıda maddelerinin doğrudan ambalajlanmasında kullanılacak plastiklerin veya diğer malzemelerin yapıştırma, sıvama, laklama, nüfuz ettirme ve benzeri metotlarla kaplanmasında kullanılan plastik madde ihtiva eden ürünler ile her türlü reçine kaplamaları bu bölümde belirtilen niteliklerde olmalıdır.

f) Gıda maddeleri ile temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler, gıda maddelerinde hiç bir geçirgenlik vermemeli ve toksik madde içermemelidir.

g) Boyar maddeler yüksek saflık göstermeli ve ağır metaller aşağıdaki sınırlara uygun olmalıdır:

Kurşun % 0.01 g

Arsenik % 0.005 g

Krom % 0.025 g

Antimon % 0.025 g

Civa % 0.005 g (N/10'luk HCl'de)

Kadmiyum % 0.01 g ” ” ”

Çinko % 0.2 g ” ” ” Selenyum % 0.01 g ” ” ”

Baryum % 0.01 g ” ” ” ”

h) Aromatik amin kalıntıları % 0.05 g'ı aşmamalıdır.

i) Karbon karasında benzen ekstraktı en çok % 0.1 olmalıdır.

i) Plastiklerin yapısına giren kimyasal maddeler, gıda benzeri çözücülerle 60 ppm, veya gıda ve benzeri çözücülerin temas ettiği yüzeylerde 10 mg/dm² 'den daha fazla çözünürlük vermemelidir. Geçme ve ekstraksiyon çalışmaları kendi kategorilerindeki gıdalarla 10 gün süreyle ve normal koşullardaki en yüksek sıcaklığın üzerindeki bir sıcaklıkta yapılmalıdır.

j) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik maddeler kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan bir yapıda olmalıdır.

k) Plastiklerle temasta bulunacak gıda maddeleri aşağıda belirtilen gruplara ayrılırlar:

1- Sulu maddeler,

2- Alkollü maddeler,

3- Yağlı maddeler,

4- Kuru, katı maddeler,

Asitli maddeler.

l) Gıda maddeleriyle temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler ile ilgili olarak bu Yönetmelikte yer almayan hususlarda Yönetmeliğin genel hükümlerine aykırı olmamak kaydıyla Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca düzenleme yapılır.

Etiketleme Ve İşaretleme

Madde 25- Etiketleme ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Satışa sunulan her gıda maddesinin ambalajında etiket bulundurulması mecburidir.

- b)** Gıda maddesinin etiket bilgileri tam ve doğru olarak ifade edilmelidir.
- c)** Etiketleme dili Türkçe olmalıdır. Türkçe'nin yanısıra başka resmi diller de kullanılabilir.
- d)** Tüm yazılar, fonla kontrast teşkil edecek şekilde , silinmez karakterde, okunabilir renk ve boyutta olmalı, ambalaja sağlam bir şekilde basılmış, yapıştırılmış veya tutturulmuş olmalıdır.
- e)** Gıda maddesinin etiketi sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine göre hatalı bir izlenim yaratacak, tüketiciyi yanıltacak resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir.
- f)** Özel beslenme amaçlı gıdalar dahil herhangi bir gıda maddesinin etiketinde, o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz.
- g)** Beslenme yönünden etiketleme özel beslenme amaçlı gıdaların ve bileşiminde farklılık yapıldığı beyan edilen gıdaların etiketlenmesinde mecburi olup, diğer gıda maddelerinde ihtiyaridir.
- h)** Enerji veya yağ değerlerinde sağlanan en az %25 lik azalmalar etiket üzerinde "azaltılmış" veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilir.
- ı)** Besin öğelerinin miktarları etiket üzerinde EK-19 da verildiği şekilde, her 100 g veya 100 ml için veya her porsiyonda rakamsal olarak belirtilmelidir. Ancak, vitamin ve minerallerin bu çizelgede yer alması için EK-20 de verilen Beslenme Referans Değerlerinin en az %5 ini karşılaması gerekmektedir.
- i)** Gıda maddesinin bileşimindeki besin öğeleri ile ilgili beyanlarda EK-21 de verilen koşullar dikkate alınmalıdır.

Etiket Bilgileri

Madde 26- Gıda maddelerinin etiketinde bulundurulması zorunlu bilgiler aşağıdadır:

- a)** Gıda maddesinin adı,
- b)** İçindekiler,
- c)** Net miktarı,
- d)** Firmanın adı, adresi ve üretildiği yer,
- e)** Üretim tarihi ve son tüketim tarihi veya raf ömrü,
- f)** Parti numarası ve/veya seri numarası,
- g)** Üretim izin tarihi ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı,
- h)** Orijin ülke,

ı) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları.

Ancak direkt tüketiciye sunulmayacak gıdalarda (a), (d), (f) ve (g) bentlerinde belirtilen bilgilerin etiket üzerinde bulundurulması zorunludur. Diğer bilgiler etiket üzerinde veya bir belge halinde gıda ile birlikte sunulacaktır. (a),(c) ve (e) bentlerinde yer alan bilgiler ambalajın aynı yüzünde bulunmalıdır

Etiket Bilgilerinin Tanımları

Madde 27- Gıda maddelerinin etiketinde bulunması zorunlu bilgilerin tanımları aşağıdadır:

a) Gıda maddesinin adı: Gıda maddesinin adı veya böyle bir adın olmaması halinde, ürünün gerçek doğası hakkında yeterli ve doğru bilgiyi tüketiciye sunan açıklayıcı tanımla belirtilmelidir. Hiçbir ticari ünvan, marka veya fantazi ad ürünün adı olarak kullanılamaz.

b) İçindekiler: Gıda maddesinin üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan hammadde ve gıda katkı maddeleri etiket üzerinde üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre azalan oranlarda belirtilmelidir. Gıda katkı maddeleri bu yönetmeliğin ikinci bölümünde yer alan sınıflamaya göre fonksiyonları ile birlikte adı veya EC kod numarası ile verilmelidir.

Gıda maddesinin bileşiminde tatlandırıcı var ise “İçinde Tatlandırıcı Vardır”ifadesi, gıda maddesine %10 veya daha fazla poliol eklenmiş ise “Aşırı Tüketimi Laksatif Etkiye Neden Olabilir” ifadesi, kullanılan tatlandırıcı içerisinde aspartam var ise “Fenil Alanin İçerir” ifadesi yer almalıdır.

Hacim olarak %1.2 den fazla alkol içeren içkilerde alkol derecesi ambalaj üzerinde tüketici tarafından kolaylıkla görülebilecek şekilde yer almalıdır.

c) Net miktarı:

- Sıvı gıda maddelerinde hacim olarak,
- Katı gıda maddelerinde ağırlık veya tane ile satılanlarda adet olarak,
- Yarı katı gıda maddelerinde ağırlık veya hacim olarak belirtilmelidir.
- Sıvı ile birlikte hazırlanan katı gıda maddelerinin süzme ağırlığı verilmelidir.

Gıda maddelerinin net miktar ve süzme ağırlığı metrik sisteme göre beyan edilmelidir. Gıda maddelerinin net miktarlarındaki tolerans değerleri EK-22 de verilmiştir.

d) Firmanın adı, adresi ve üretildiği yer: İmalatçı veya ambalajlayıcı veya ithalatçı veya ihracatçı veya dağıtıcı firmanın ticari ünvanı, açık adresi, tescilli markası ve üretim yeri bildirilmelidir.

Fason üretim yaptırılması halinde üretim yapan firmanın adı ve adresi belirtilmelidir.

e) Üretim tarihi ve son tüketim tarihi veya raf ömrü: Gıda maddesinin üretildiği tarih, son tüketim tarihi veya raf ömrü etiket üzerinde aşağıdaki şekilde belirtilmelidir.

Raf ömrü Üretim-Son tüketim tarihi

3 aydan kısa ise gün ve ay

3 -18 ay arasında ise ay ve yıl

18 aydan uzun ise yıl

Gıda maddelerinde raf ömrü verildiğinde;

- Tarih belirtildiğinde gün içeriyorsa ; “.....Günden Önce Tüketilmelidir”,

- Mikrobiyolojik yönden çabuk bozulabilecek gıda maddeleri için “.....e Kadar Tüketilmelidir”

- Diğer durumlarda “.....Sonuna Kadar Tüketilmelidir”

ifadesine yer verilmelidir.

f) Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası: Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası belirtilmelidir.

g) Üretim izin tarihi, sayısı ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı: Etiket üzerinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca verilen üretim izin tarihi, sayısı ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı belirtilmelidir.

h) Orijin ülke: “Türk Malı” veya “TM” olarak belirtilmelidir. İthal malı gıda maddelerinde ise ülke adı verilmelidir.

ı) Gerekliğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları: Tüketim öncesi bir işlem gerektiren durumlarda gıdanın doğru kullanımını sağlamak için gerekli hazırlama bilgisi etiket üzerinde yer almalıdır. Gıda maddesinin son tüketim tarihi veya raf ömrünün yanısıra özel muhafaza şartlarını gerektiriyorsa bu şartlar ve bu şartlarda kullanımı etiket üzerinde belirtilmelidir.

Küçük Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesi

Madde 28- En geniş yüzeyi 10 cm² den küçük olan ambalajlarda, bu Yönetmeliğin 26 ncı maddesinin birinci fıkrasının (a), (c) ve (e) bentlerinde belirtilen bilgilerin bulunması yeterlidir. Bu tür gıda maddelerinin etiketlerinde bulunması zorunlu olan diğer etiket bilgileri dış ambalaj üzerinde verilir.

Dış Ambalajların Etiketlenmesi

Madde 29- Dış ambalajların etiketlenmesiyle ilgili genel hükümler aşağıdadır:

a) Gıda maddesinin adı: Gıda maddesinin yaygın olarak kullanılan adı veya gıdanın adına ilave olarak onun gerçek tabiatını belirleyen tipi, çeşidi, türü gibi tanımlar belirtilmelidir.

b) Gıda maddesinin son tüketim tarihi veya raf ömrü belirtilmelidir.

c) Firmanın adı, adresi ve üretildiği yer: İmalatçı veya ambalajlayıcı veya ithalatçı veya ihracatçı veya dağıtıcı firmanın ticari unvanı, açık adresi, tescilli markası ve üretim yeri bildirilmelidir.

d) Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası belirtilmelidir.

e) İçindeki iç ambalaj adedi belirtilmelidir.

f) İç ambalaj üzerindeki bilgiler dış ambalajdan görülebildiğinde dış ambalaj üzerine yazılmayabilir.

Dağıtım Ambalajlarının Etiketlenmesi

Madde 30- Gıda maddelerinin kolay ve güvenilir bir biçimde taşınması, gönderildiği yere ulaştığı zaman kolay fark edilmesi için dağıtım ambalajlarının etiketleri üzerinde bulunması gerekli olan bilgiler aşağıdadır:

a) Gıda maddesinin adı,

b) Brüt ağırlığı,

c) İçerdiği ambalaj adedi.

Dökme Gıdalar

Madde 31- Fıçı birası, alkolsüz aromalı içecekler, şekerlemeler, teneke peyniri, tulum peyniri, yaş meyve ve sebzeler gibi dökme olarak satışa sunulan gıda maddelerinin tüketim veya satış yerlerine sevk edilmesinde gıda maddesinin adı, üretici firmanın adı ve adresi, üretim yeri, üretim tarihi, parti ve/veya seri numarası, varsa kod numarası ile ilgili bilgileri içeren etiketler tüketicinin göreceği yerlerde bulundurulmalı veya gıda maddesiyle birlikte tüketicie sunulmalıdır.

ONUNCU BÖLÜM

Gıdaların Taşınması ve Depolanması

Taşıma ve Depolama Kuralları

Madde 32- Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili asgari teknik ve hijyenik kurallar aşağıda verilmiştir:

a) Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek,bozulmayacak şekilde korunmalıdır.

b) Depolar giyinme yerleri, yatakhaneler, lavabolar, tuvaletler, banyolar, idari bölümler ve dinlenme yerlerinden ayrı olmalıdır. Depolar hiç bir zaman amacı dışında kullanılmamalıdır.

c) Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı, depolarda sıcaklık ve rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli olarak kaydedilmelidir. Soğuk zincirdeki taşıma vasıtalarında da sıcaklık ve nem ölçer cihazlar bulundurulmalıdır.

d) Depolar ve taşıma araçları ürün özelliği göz önüne alınarak, derin dondurulmuş ürünlerde -18°C dan daha düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ dan fazla sapmaya izin vermeyecek sistemde olmalıdır. Soğuk zincir bozulmamalıdır.

e) Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak özellikte olmalıdır. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.

f) Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.

g) Depo ve taşıma araç ve gereçleri yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

h) Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.

i) Depolara ilk gelen ürün önce, son gelen üründe en son çıkarılmalı, istenildiği zaman istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.

j) Soğuk hava depolarında jeneratör bulunmalıdır.

k) Çöpler depo dışında tutulmalı, atılacak malzeme depodan uzaklaştırılmalıdır.

l) Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde depolanmalıdır.

m) Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.

n) Depolamada ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif ve yığma yapılmalıdır.

o) Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.

p) Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.

q) Gıda maddeleri özelliklerine göre temizlik malzemelerinden ayrı bölmelerde depolanmalı ve taşınmalıdır.

r) Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.

s) Depolar ve taşıma araçlarının denetim ve kontrolü Tarım ve Köyüşleri Bakanlığınca yapılır.

ONBİRİNCİ BÖLÜM

Numune Alma ve Analiz Metodları

Numune Alma Planının Uygulanması

Madde 33- Numune alma planının uygulanması sırasında aşağıdaki aşamalar izlenmelidir:

- a) Ambalaj büyüklüğü net miktar olarak belirlenir.
- b) Normal koşullarda EK-37, şüpheli ve tartışmalı durumlarda EK-38'e göre numune alınır.
- c) Parti büyüklüğü belirlenir.
- d) Numunelerin ayrılması için uygun kodlar veya tanıtıcı işaretler verilerek, gerekli sayıda numune ünitesi rastgele seçim kurallarına göre partiden ayrılır.
- e) Ürün, bu Yönetmeliğe göre muayene edilir, uygun olmayan numune üniteleri ayrılır.
- f) Üretim yerlerinden numune alma planları EK -37 veya EK-38'e göre belirlenir.
- g) Kusurlu sayısı belirlenir. Bu değer seçilen numune alma planındaki kabul edilebilirlik sayısına esit veya daha az ise parti uygun kabul edilir.

Analiz Metodları

Madde 34- Analiz metodları bu Yönetmeliğin ürünlere ait bölümleri belirlendikten sonra yayımlanacaktır.

ONİKİNCİ BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

Tescil ve Denetim

Madde 35- Gıda maddelerini üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. Uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'de ek yapan 4128 sayılı Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Uygulama ve Denetim

Madde 36- Bu Yönetmeliğin uygulanması ile ilgili düzenlemeler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından müşterek olarak hazırlanacak tebliğlerle yapılır.

Bu Yönetmeliğin denetime ilişkin hükümleri 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin

9 uncu maddesi çerçevesinde yürütülür.

Yönetmelikte Hüküm Bulunmayan Haller

Madde 37- Bu Yönetmelik kapsamında yer almayan hususlar, bu Yönetmelik hükümlerine aykırı olmayacak şekilde Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca düzenlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 38- Bu Yönetmelikle;

a) 10/12/1985 tarih ve 18954 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4331 Ambalajlama (Genel İlkeler) standardının gıda ile ilgili hükümleri,

b) 2/5/1990 tarih ve 20506 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Aflatoksin Kontrolüne Dair Tebliğ”,

c) 3/9/1990 tarih ve 20624 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Zirai Mücadele İlaçları (Pestisit) ve Bitki Gelişimi Düzenleyici Maddelerin Kalıntı Limitlerinin Kontrolüne Dair Tebliğ”

yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren gıda maddesi üreten ve satan işyerleri bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren 1 yıl içinde Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında 24/6/1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname’de ek yapan 4128 sayılı Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 39- Bu Yönetmelik, yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 40- Bu Yönetmeliğin 8 inci bölümünde yer alan hükümleri Sağlık Bakanı, diğer hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.