

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ İNSAN TÜKETİMİNE SUNULAN HIZLI DONDURULMUŞ
GIDALARDA SICAKLIğIN RESMİ KONTROLÜ İÇİN KONTROL
NOKTALARININ SEÇİLMESİ VE ÖLÇÜM METODU TEBLİğİ
(TEBLİđ NO: 2014/Taslak)**

Amaç ve kapsam

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

Dayanak

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

Numune alma ve ölçüm metodu

MADDE 3- (1) Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklığın resmi kontrolü için; sıcaklığı ölçülecek numunelerin belirleneceği noktalar EK-1’de yer alan hükümlere göre seçilir ve EK-2’de yer alan metoda göre sıcaklık ölçümü yapılır. Sıcaklığın resmi kontrolünde kontrol noktalarının seçimi veya ölçüm metodu için ulusal veya uluslararası geçerliliği olan diğer metotlarda bu Tebliđdeki metoda göre doğrulanması şartıyla kullanılabilirler. Bu tebliğdeki metodun gerekliliklerini karşılayamayan metotlar kullanılamaz.

Avrupa Birliđi mevzuatına uyum

MADDE 4- (1) Bu Tebliđ, 13/01/1992 tarihli ve sayılı 92/2/EEC sayılı İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklığının Resmî Kontrolü için Örnekleme Prosedürü ve Analiz Metodu hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliđi mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan Tebliđ

MADDE 5- (1) 17/1/2002 tarihli ve 24643 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliđi (Tebliđ No:2001/45) yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 - (1) Bu Tebliđin yayımı tarihinden önce resmi kontroller için analiz yapan kurum ve kuruluşlar 30/6/2015 tarihine kadar bu Tebliđ hükümlerine uymak zorundadırlar.

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

Yürürlük

MADDE 6- (1) Bu Tebliđ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 7- (1) Bu Tebliđ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK - I

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 depodaki farklı kritik noktalardan seçilmelidir. Örneğin; kapıların ve soğuk depo merkezinin üst ve alt seviyelerinden ve soğutma ünitesinin hava girişi yakınından.

Sıcaklığın kararlı hale gelmiş olması açısından ürünlerin depolanma süresi dikkate alınmalıdır.

1.2. Taşıma

a) Taşıma sırasında kontrol noktalarının seçimi:

Sıcaklığın ölçüleceği numuneler açılabilen kapıların yakınından sevkiyatın alt ve üstünden seçilmelidir.

b) Boşaltma sırasında kontrol noktalarının seçimi:

Aşağıdaki kritik noktalar arasından 4 nokta seçilir:

- (1) Açılabilen kapıların yakınından sevkiyatın alt ve üst noktaları,
- (2) Soğutma ünitesine en uzak noktadan sevkiyatın üst arka köşeleri
- (3) Sevkiyatın merkezi
- (4) Soğutma ünitesine en yakın noktadan sevkiyatın ön yüzeyinin ortası,
- (5) Soğutma ünitesi hava dönüşüne en yakın noktadan sevkiyatın ön yüzeyinin üst ve alt köşeleri,

1.3. Perakende satış dolapları

Satış dolaplarının en sıcak noktalarını temsil edecek üç bölgenin her birinde bir sıcaklık kontrol numunesi seçilmelidir.

EK - II

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. Prensip

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 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 elde etmelidir.

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

5.3. -20°C ile $+30^{\circ}\text{C}$ ortam sıcaklığı ölçüm aralığında ölçüm doğruluğu $0,3^{\circ}\text{C}$ 'den fazla olmamalıdır.

5.4. Aletin ekran çözünürlüğü $0,1^{\circ}\text{C}$ 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 dizayn edilmiş olmalıdır.

5.9. Elektrikli alet nem kondansasyonuna bağlı 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 ile her iki aletin sıcaklığı da ürün sıcaklığına yakın sıcaklıkta dengeye gelmesi sağlanmalıdır.

6.2. Sıcaklık ölçümü için numunelerin hazırlanması:

Sıcaklık ölçme problemleri genellikle dondurulmuş gıdaları delecik şekilde dizayn edilmediğinden probun girmesi için önceden soğutulmuş ürün delme aletini kullanarak üründe delik açılmalıdır. Deliğin çapı probun sıkıca yerleşmesi için uygun olmalıdır. Derinliği ise 6.3'de belirtildiği şekilde, ürünün tipine bağlıdır.

6.3. Ürün sıcaklığının ölçülmesi:

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

- a. Ürünün boyutları izin verdiğinde, önceden soğutulmuş prob ürün yüzeyinden 2.5 mm derinliğe daldırılır.
- b. 6.3.a.'nın mümkün olmaması halinde prob çapının 3-4 katı kadar yüzeyden derinliğe prob daldırılmalıdır.
- c. Bezelye gibi bazı gıdalar, büyüklüğü veya bileşimi nedeniyle iç sıcaklıklarının tayini için delinemez. Bu durumda ambalajın iç sıcaklığının ölçümü için soğutulmuş, uygun ve sivri bir prob ambalajın merkezine sokularak gıda ile temas eden sıcaklık ölçülür.
- d. Gözlenen sıcaklık kararlı bir değere ulaştığında okuma yapılır.