

**Değerli Üyemiz,**

Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından 29 aralık 2011 tarihinde yayınlanan “**Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği**” nin “**Ek-2 Üretim Hijyeni Kriterleri**” ne göre ve “**Ek-4 Numune Alma Kuralları ve Analiz Numunesinin Hazırlanması**” ile ilgili yönetmeliğe uyulmadığı takdirde, “*Bakanlık tarafından belirlenen hijyen esaslarına aykırı hareket eden birincil üretim yapanlara bin Türk Lirası, perakende işyerlerine ikibin Türk Lirası, diğer işyerlerine beşbin Türk Lirası idari para cezası, üçüncü fıkrasında belirtilen esaslara uymayan yem ve gıda işletmecilerine ikibin Türk Lirası idari para cezası verilir.*” Akredite laboratuvarlar veya üniversite laboratuvarlarında yaptırılması zorunlu olan bu analizler için harcanan net tutarın %50 si KOSGEB tarafından karşılanmaktadır. Konuyla ilgili olarak İSTİB Araştırma Proje ve İş Geliştirme Şubesi’nden KOBİ Sorumlu Songül Tekneci’den bilgi alabilirsiniz.

Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından yayınlanan “**Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği**” nin “**Ek-2 Üretim Hijyeni Kriterleri**” ne göre ve “**Ek-4 Numune Alma Kuralları ve Analiz Numunesinin Hazırlanması**” na göre, et firmalarında yapılması gereken kontroller aşağıdaki gibi olup;

- “**Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği**”ne göre; gıda işletmecisi Ek-2’de yer alan

numunelerin (gıdaların) uygunluğunu sağlamak için, Ek-4’de belirtilen kurallara göre numune analizi yaptırılmalıdır.

## **İKİNCİ BÖLÜM**

### **Genel Hükümler**

#### **Genel Hükümler**

**MADDE 5 – (1)** Gıda İşletmecisi; gıdaların, Ek-1 ve Ek-2’de belirlenen mikrobiyoloji kriterlere uygunlunun sağlanmasından sorumludur. Perakende satış yeri dahil üretim, işleme ve dağıtımın her bir basamağındaki gıda işletmecisi;

- a) Gıda ve ham maddenin temini, taşınması ve işlenmesi sırasında Ek-2’de yer alan

üretim hijyeni kriterlerine, uygunluğunu sağlamak için 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanması Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirlenen iyi hijyen uygulamaları ile birlikte tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayalı prosedürlerinin bir parçası olarak tedbirler alır.

(3) Gıda işletmecisi; Ek-2’de yer alan üretim hijyeni kriterlerine uygunluğu sağlamak için EK-4’te belirlenen kurallara göre numune alınmasının temininden sorumludur.

- Analizi **Ek-2**’ye göre periyodik olarak yapılması gereken numuneler (gıdalar); et

firmasının üretim izni aldığı gıdalara göre belirlenir.

- **Ek-4; 4.2.4 maddesinde;** küçük kesimhaneler ve az miktarda üretim yapan işletmelerin belirtilen numune alım sıklığından muaf olduğu belirtilmektedir.

Yönetmelik ekinde küçük işletmenin tanımı açık olarak üretilmemiştir. Yapmış olduğumuz incelemelere göre; yıllık 104 tonun altında üretim yapan işletmelerin küçük işletme sınıfına girdiği bilinmektedir.

- **Aerobik Koloni Sayısı, Enterobacteriaceae ve E.coli** analizlerinde analiz sıklığı; 6 hafta boyunca, haftada 1 olarak belirlenmiştir. 6 hafta boyunca sonuçların “UYGUN” çıkması durumunda bu sıklık 15 günde 1’e düşürülmektedir.

6 hafta süresi boyunca UYGUN ÇIKMAYAN analizler olursa, 6 haftalık süreç tekrar başlatılmaktadır.

**Salmonella spp.** Analizinde ise analiz sıklığı; 30 hafta boyunca, haftada 1 olarak belirlenmiştir. 30 hafta boyunca sonuçların “UYGUN” çıkması durumunda, bu sıklık 15 günde 1’e düşürülür.

30 hafta süresi boyunca, UYGUN ÇIKMAYAN analizler olursa, 30 haftalık süreç tekrar başlatılmaktadır.

- Numune çeşidine göre bakılması gereken parametreler ve analiz sıklıkları:

Numune Çeşidi (Gıda)	Yapılması Gereken Analizler	Analiz (Numune Alım) Periyodu ve Süresi	Açıklama
Karkas (Sığır, koyun, keçi, at)	Aerobik Koloni Sayısı	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.
	Enterobacteriaceae	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.
	Salmonella spp.	30 Hafta Boyunca Haftada 1	30 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.
Karkas (Broiler ve hindi)	Salmonella spp.	30 Hafta Boyunca Haftada 1	30 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.
Çiğ Kanatlı Eti	Salmonella spp.	30 Hafta Boyunca Haftada 1	30 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür
Kıyma	Aerobik Koloni Sayısı	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.
	E.coli	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.
	Salmonella spp.	30 Hafta Boyunca Haftada 1	30 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1’e düşürülür.

Mekanik Olarak Ayrılmış Et (Parça Et)	Aerobik Koloni Sayısı	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1'e düşürülür.
	E.coli	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1'e düşürülür.
	Salmonella spp.	30 Hafta Boyunca Haftada 1	30 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1'e düşürülür.
Hazırlanmış Et Karışımları (Hazırlanmış köfte, döner, soslu et ve tavuk vb.)	E.coli	6 Hafta Boyunca Haftada 1	6 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1'e düşürülür.
	Salmonella spp.	30 Hafta Boyunca Haftada 1	30 Hafta boyunca UYGUN çıkması durumunda; periyod 15 günde 1'e düşürülür.

*Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinin 10. Maddesi Hükmü Gereğince 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanununun "Hijyen ve resmi kontroller ile ilgili yaptırımlar" başlıklı 41 maddesinin a bendinde yer alan aşağıdaki idari para cezaları uygulanır.*

*"MADDE 41- (1) Hijyen ve resmi kontroller ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:*

*a) 29 uncu maddenin ikinci fıkrası gereğince Bakanlık tarafından belirlenen hijyen esaslarına aykırı hareket eden birincil üretim yapanlara bin Türk Lirası, perakende işyerlerine ikibin Türk Lirası, diğer işyerlerine beşbin Türk Lirası idari para cezası, üçüncü fıkrasında belirtilen esaslara uymayan yem ve gıda işletmecilerine ikibin Türk Lirası idari para cezası verilir. "*