

**T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı**

**Resmî**

**Gazete**

**Tarihi**

**Resmî Gazete**

**Sayısı**

**Değişiklik Açıklaması**

İlk Yayın 16.11.1997 23172 Mükerrer

1. Değişiklik 31.5.1998 23358

2. Değişiklik 22.2.1999 23619

3. Değişiklik 24.10.1999 23856

4. Değişiklik 13.09.2000 24169

5. Değişiklik 23.01.2002 24649

6. Değişiklik 28.04.2002 24739

7. Değişiklik 31.05.2002 24771

8. Değişiklik 25.08.2002 24857 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 19, 20, 21 ve 22 nolu ekler yürürlükten kaldırılmıştır.

9. Değişiklik 23.9.2002 24885 3, 4, 5 nolu ekler yönetmelikten çıkartılmıştır

10. Değişiklik 17.7.2003 25171 Madde 17d, 17e

11. Değişiklik 11.01.2005 25697 Madde 4, 10

12. Değişiklik 30.6.2005 25861 Madde 18

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

## **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **.....1**

Amaç, Kapsam, Hukuki Dayanak ve Tanımlar

.....1

Amaç.....1

.....1

Kapsam

.....1

Hukuki

Dayanak.....1

.....1

Tanımlar

.....1

## **İKİNCİ**

## **BÖLÜM.....3**

.....3

Gıda Katkı Maddeleri

.....3

Gıdalarda tatlandırıcılar, renklendiriciler ve bunların dışındaki katkı maddelerinin kullanımı.....3

Gıda katkı maddelerinin saflık kriterleri

.....3

## **ÜÇÜNCÜ**

## **BÖLÜM.....4**

.....4

Gıda Aroma

Maddeleri.....4

.....4

Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı.....	4
Aroma Verici Maddelerin Etiketlenmesi.....	5

#### **DÖRDÜNCÜ**

#### **BÖLÜM.....**

#### **.....6**

Bulaşanlar

.....6	
Gıda Maddelerinde Kabul edilebilir En Yüksek Bulaşan Değerleri.....	6

#### **BEŞİNCİ**

#### **BÖLÜM.....**

#### **.....6**

Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri.....	6
Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri.....	6

#### **ALTINCI BÖLÜM**

#### **.....6**

*Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri.....*

#### **YEDİNCİ**

#### **BÖLÜM.....**

#### **.....6**

Gıda Hijyeni

.....6	
Hammaddelerin sağlandığı alanlarla ilgili kurallar.....	6

Gıdaların İşlenmesi ile İlgili Kurallar.....	7
Kontrol İşlemleri.....	8

#### **.....8**

Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları.....	8
--	---

#### **SEKİZİNCİ BÖLÜM**

#### **.....8**

Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler.....

İşyeri

Özellikleri.....

.....8

#### **DOKUZUNCU BÖLÜM**

#### **..9**

Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme.....	9
Ambalajlama.....	9

.....9

Ambalaj Materyalleri.....	9
Kağıt Esaslı Ambalaj Materyalleri.....	9
Metal Esaslı Ambalaj Materyalleri.....	9
Cam Ambalaj Materyalleri.....	10
Plastik Esaslı Ambalaj Materyalleri.....	11
Etiketleme ve İşaretleme.....	12
<b>ONUNCU BÖLÜM.....</b>	<b>12</b>
Gıdaların Taşınması ve Depolanması.....	12
Taşıma ve Depolama Kuralları.....	12
<b>ONBİRİNCİ BÖLÜM.....</b>	<b>13</b>
Numune Alma ve Analiz Metotları.....	13
Numune Alma Planının Uygulanması.....	13
<b>ONİKİNCİ BÖLÜM.....</b>	<b>14</b>
Tescil ve Denetim.....	14
Uygulama ve Denetim.....	14
Yönetmelikte Hüküm Bulunmayan Haller.....	14
Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat.....	14
Yürürlük.....	16
Yürütme.....	16

## 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 pazarlamasını 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 metotlarını kapsar.

#### Hukuki Dayanak

**Madde 3-** Bu Yönetmelik, 24.6.1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 7'nci maddesine göre hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**Madde 4-** *Bu Yönetmelikte geçen; (6., 8,9. Değişikliklerden sonraki halidir.)*

**Ambalajlama:** Gıda maddelerinin; içinde tutma, koruma ve bilgi verme amacıyla ambalaj materyali

kullanılarak sarımları ve/veya kaplara yerleştirilmelerini,

**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 (1. Değişiklik),*

**Aroma maddesi:** Gıda maddelerine tat ve koku vermek ve bunları geliştirmek için kullanılan

maddeleri ve bunların üretiminde kullanılan kaynak materyalleri,

**Belirleyici kalıntı:** Süt, yumurta ve hayvan dokularındaki toplam veteriner ilaç kalıntısı miktarı

hakkında bilgi veren ve vücuttaki biyokimyasal seyri bilinen kalıntıları,

**Bulaşma:** Üründe istenmeyen herhangi bir maddenin bulunması durumu,

**CoE-Council o Europe Assosiation-no:** Aroma maddelerine Avrupa Birliği tarafından verilen

numaraları,

**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 bir 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 işlemi,

**Dezenfeksiyon:** Gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek amacıyla , gıda maddesinin özelliklerini

etkilemeden , fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması

işlemini,

**FEMA-Flavour and Extract Manufacturers-no:** Aroma maddelerine Amerika Birleşik Devletleri

Aroma Maddesi ve Ekstrakt Üreticileri Birliği tarafından verilen numaraları,

**Gıda güvenliği:** Gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkeninden uzaklaştırılarak

tüketime uygun olmasını (5. Değişiklik),

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

**Gıda maddeleri üreten işyeri:** Gıda maddelerinin ham maddeden 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,

ambalaj, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasa arz aşamalarının tümünü,

**İşlem yardımcıları:** Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli bir teknoloji amaçlı

yönelik olarak hammadde gıda veya bileşenlerin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan; son

üründe kendi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak kalıntısı sağlık

açısından risk oluşturmayan maddeleri,

**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 hiç bir olumsuz etki

oluşturmadan gıdalarla günlük olarak alınabilecek en yüksek kalıntı miktarını,

**Kabul edilebilirlik sayısı:** Bir partinin kabul edilebilmesi için numunede bulunabilecek maksimum

kusurlu sayısını,

**Kritik kontrol noktası:** Gıda üretim aşamalarında gıda güvenliğine yönelik oluşabilecek tehlikelerin saptanarak önlenmesi, kabul edilebilir sınırlara indirilmesi veya ortadan kaldırılması

amacıyla kontrol uygulanabilen işlem basamağını (5. Değişiklik),

**Kritik Limit:** Kabul edilebilir ile kabul edilemez arasındaki sınır değeri,

**Kusurlu numune:** Numune ünitesinin Türk Gıda Kodeksine uymaması halini,

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

**Modifiye nişastalar:** Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali inceleme veya artmaya

tabii tutulmuş olsun veya olmasın yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla daha fazla kimyasal

işleme tabii 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,

**Numune:** Bir partinin aranılan özelliklerinin muayenesini yapmak amacıyla niteliğine bakılmaksızın

partinin geçitli yerlerinde 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 tabii tutulacak olan tek tek birimleri bunlardan alınan

bir kısım veya bu kısımların karışımları ile oluşturulan birimi,

**Pestisit :** (11. Değişiklik, Metinden çıkartılmıştır),

**Pestisit kalıntısı :** (11. Değişiklik, Metinden çıkartılmıştır),

**Risk :** Gıda maddesinde bir tehlikenin olabilirliliğini,

**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,

**Şeker ilavesiz gıda :** Dışarıdan mono veya disakkarit ilave edilmiş gıdaları,

**Taşıma :** Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, işlenmeye mahsus yan

ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin özelliklerine uygun araç ve gereçer ile bir yerden başka

bir yere nakledilmesini,

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

zararları,

**Temizlik :** Gıda maddesi üreten işyerlerindeki kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer

istenmeyen maddelerin ortamdan uzaklaştırılması işlemi,

**Üretim tarihi :** Gıda maddelerinin üretildiği tarihi,

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

canlıyı ifade eder.

## **İKİNCİ BÖLÜM**

### **Gıda Katkı Maddeleri**

**Gıdalarda tatlandırıcılar, renklendiriciler ve bunların dışındaki katkı maddelerinin kullanımı**

**Madde 5-** Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılar, renklendiriciler ve bunların dışındaki katkı maddeleri

ile ilgili esaslar, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yürürlüğe konulacak

Tebliğler ile belirlenir (8. Değişiklik).

### **Gıda katkı maddelerinin saflık kriterleri**

**Madde 6-** Gıda katkı maddelerinin saflık kriterleri ayrıca yayımlanacaktır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Gıda Aroma Maddeleri

#### Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı

**Madde 7-** 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 maddeleri içinde aşağıda anılan ve EK-2 A' da verilen maddeler bulunabilir.

Aroma maddelerinin depolanması ve kullanımı için gerekli olan katkı maddeleri,

Aroma maddelerinin 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

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-1'de verilmiştir.

g) Aroma maddeleri aşağıdaki kategorilere ayrılır:

**Doğal aroma vericiler:** Uygun 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 yapı olarak doğal aromalar ile aynı olan maddelerdir. Kullanıma izin verilen doğala

özdeş aroma maddelerin listesi EK-2 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 - 2'de

verilmiştir ).

**Aroma karışımları:** Doğal aroma vericiler dışında uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik

metotlarla bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilen ürünlerdir.

**Reaksiyon aromaları:** Sıcaklığı 180°C 'ı ve süresi 15 dakikayı geçmeden işlemlerle elde edilen

başlangıçta aroma verici özelliği olmayan en az bir bileşeni azot ve diğer bileşeni indirgen şeker

içeren iki maddenin birlikte reaksiyona gimesi sonucu oluşan aroma verici karışımlardır.

**Tütsü aromaları:** Bazı gıdaların tütsüleme işlemi için 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.

ı) 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 8-** 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 ifade,

Gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade,

Aroma verici maddelerin kategorileri açısından ağırlık sırasına göre listesi, aroma verici maddelerin

içinde bu Yönetmeliğin 9'ncü maddesinin 1'ci fıkrasının (b) bendinde anılan maddelerden biri veya

birkaçı bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her biri maddenin adı, sınıfı ve varsa EC kodu,

EK-1 de verilen bileşenlerin ve 3,4 benzopirenin maksimum miktarları,

"Gıda üretimi içindir" 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,

Gıdalarda 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'ncü maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinde anılan maddelerden bir veya birkaçı bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her bir maddenin adı ve

varsa EC

kodu.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **Bulaşanlar**

#### **Gıda Maddelerinde Kabul Edilebilir En Yüksek Bulaşan Değerleri**

**Madde 9-** Gıda maddelerinde belirli bulaşanların maksimum seviyeleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanacak Tebliğ ile belirlenecektir (9. Değişiklik).

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri**

#### **Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri**

**Madde 10** – Gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yayımlanacak tebliğ ile belirlenir. (Değişiklik 11)

## **ALTINCI BÖLÜM**

### **Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri**

**Madde 11-** Hayvansal kökenli gıdalarda veteriner ilaçları maksimum kalıntı limitleri ile ilgili kurallar

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanacak Tebliği ile belirlenir (6.

Değişiklik)

## **YEDİNCİ BÖLÜM**

### **Gıda Hijyeni**

#### **Hammaddelerin sağlandığı alanlarla ilgili kurallar**

**Madde 12-** Hammaddenin sağlandığı alanlarla ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Gıdalarda kabul edilemez düzeyde zararlı maddeler taşıma ihtimali bulunan alanlarda hammadde üretimi yapılmamalıdır.

b) Hammaddelerin endüstriyel, evsel ve zirai atıklarla bulaşması önlenmeli ve bu tür atıkların

hammadde sağlayan alanlardan uzaklaştırılması ile ilgili işlemler resmi otoritelerce kabul edilebilir

olmalıdır.

c) Hammaddeler sağlığa zararlı maddeler içeren sularla sulanmamalıdır.

d) Hammaddeler üretimden 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 koruyabilen, hasar ve bozulmanın en aza indirile- bildiği koşullarda depolanmalıdır.

h) Hammaddelerinin taşınmasını sağlayacak araçlar temiz olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Ürünün özelliği gerektiriyorsa özel donanımlar kullanılmalıdır. Hammaddeyle temas

eden buz, içme suyundan yapılmalı, bulaşmadan korunarak işlenmelidir.

#### **Gıdaların İşlenmesi ile İlgili Kurallar**

**Madde 13-** 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 işleme 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 önlenilebileceği, 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 bulaştırmaya 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. bölümüne uygun olmalı ve ürünü bulaşmadan korunmalıdır. Ambalajlar, kullanılmadan önce uygun koşullarda olup olmamaları, temizleme ve/veya dezenfekte işlemine tabi tutulup tutulmadıkları konusunda denetlenmelidir. Yıkama işlemi uygulanan ambalajların içinde doludan önce su kalmamalıdır. Tüm ambalaj maddeleri hijyenik şartlarda ve temiz yerlerde depolanmalıdır. Paketleme veya dolum 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 güvenliği 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 (5. Değişiklik).*

### **Kontrol İşlemleri**

**Madde 14-** 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 gözleendiği zaman etkin

önlemler alınmalıdır.

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

g) Tüm bu aşamalarda ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dokümantasyon sistemi oluşturulmalıdır.

#### **Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları**

**Madde 15-** Kontrol işlemlerinin uygulama aşamaları aşağıdadır:

a) Ürünlerle 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'ncı maddede belirtilen kontrol işlemleri ile ilgili kurallar her aşamada sırasıyla uygulanmalıdır.

#### **SEKİZİNCİ BÖLÜM**

#### **Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler**

##### **İşyeri Özellikleri**

**Madde 16-** İşyerlerinin taşınması gereken genel özellikler, işyerinde kullanılacak , 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 eğitim ve

sağlık kontrolü, görevli personelin hastalık bildirimini, çalışanların hijyeni-davranışları-gözetimi, gıda

işleme alanında ziyaretçilere ilişkin kurallar ile gıda maddesi üreten işyerlerinin taşınması gereken

diğer asgari ve teknik şartlara ilişkin hususlarda 10/7/1996 tarih ve 22692 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında

Yönetmelik" hükümleri

uygulanır.

#### **DOKUZUNCU BÖLÜM**

#### **Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme**

##### **Ambalajlama**

**Madde 17-** 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 – 7, 8, 9, 10,

11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 ve 20'de verilmiştir.

d) *Gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve*

*plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılamazlar. (10. Değişiklik)*

e) *Yumurta violleri, meyve violleri ve gıda ile direkt temas etmeyen oluklu mukavva kutu üretiminde*

bu Yönetmeliğin 21 inci maddesindeki kriterleri sağlamak, ürün özelliklerine ve tekniğine uygun

üretilmek kaydıyla yeniden işlenmiş kağıt kullanımına izin verilir (10. Değişiklik)

### **Ambalaj Materyalleri**

**Madde 18-** Ambalaj materyallerinin genel özellikleri aşağıdadır:

a) Ambalaj materyali gıda maddesini özelliğine bağlı olarak sıcaklık değişimleri, nem, hava, ışık

gibi olumsuz dış etkenlerden korunmalıdır.

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

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

### **Kağıt Esaslı Ambalaj Materyalleri**

**Madde 19-** Kağıt esaslı ambalaj materyallerinin kullanımıyla ilgili kurallar aşağıdadır.

a) Gıda maddelerin 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 halinde yüzey boya içermemelidir.

b) Gıda maddeleri ile doğrudan temas edecek kağıt ve kartonların bileşiminde titandioksit (TiO<sub>2</sub>)

% 3'ü, kurşun 20 mg/kg' ı, arsenik 2 mg/kg' ı, klorür % 0.2' yi, poliklorbifenil 2 mg/kg' ı geçmemeli

ve materyaller formaldehit içermemelidir.

### **Metal Esaslı Ambalaj Materyalleri**

**Madde 20-** 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 lastik

kaplamalarda bu maddelerin özellikleri plastik maddelerin teknik özelliklerine uygun olmalıdır.

Kalay miktarı en az 4.9 g/metrekare, krom miktarı en az 50 mg/metrekare ve kromoksit miktarı en

az 7 mg/metrekare 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 kalaylanmasında kullanılan kalayda arsenik bulunmamalıdır.

e) Metal ambalaj kapaklarında kullanılacak contalar, kapak kenarına homojen bir şekilde dağılmalı,

kopma olmamalı, ısı 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 21-** Cam ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Cam ambalajlarının 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, meyve 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/santimetrekare( cm<sup>2</sup> )**

Bira şişeleri Geri dönüşlü 12

Geri dönüşsüz 10

Meşrubat şişeleri Geri dönüşlü 16

Geri dönüşsüz 10

Maden suyu, meyve suyu şişeleri 10

c) Cam kapakların 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 İçecek 3-5

Alkollü İçecekler 3-8

Uçucu Organik Sıvılar 10 veya daha fazla

Vakumlu Kapatılmış Gıdalar 6-12

Karbonatlı İçecekler 4-7

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

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

**Plastik Esaslı Ambalaj Materyalleri**

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

a) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak, 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,

librifiyan-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 olmadır.

d) Yiyecek ve içeceklerin ambalajı olarak kullanılan plastikler bir kez kullanılabilirler. Ancak plastiklerin geri dönüşlü olarak kullanımı ile ilgili usul ve esaslar Tarım ve Köyşleri

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 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

hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksik madde içermemelidir.

g) Boyar maddeler yüksek saflık göstermeli ve ağır metaller aşağıdaki sınırlara uygun olmalıdır (1.

Değişiklik).

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 (N/10'luk HCl' de)

Çinko % 0.2 g (N/10'luk HCl' de)

Selenyum % 0.01 g (N/10'luk HCl' de)

Baryum % 0.01 g (N/10 HCl de)

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

i) Karbon karasına benzer 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/desimetrekare' den daha fazla çözünürlük

vermemelidir. Geğme 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,

5- 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 Bakanlığı' nca düzenleme yapılır (2. Değişiklik),

### **Etiketleme ve İşaretleme**

**Madde 23-** Etiketleme ve işaretleme ile ilgili esaslar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık

Bakanlığı tarafından yürürlüğe konulacak Tebliğ ile belirlenir (8. Değişiklik).

## **ONUNCU BÖLÜM**

### **Gıdaların Taşınması ve Depolanması**

#### **Taşıma ve Depolama Kuralları**

**Madde 24-** 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,

bozulmamacak şekilde korunmalıdır.

b) Depolar giyinme yerleri, yatakhaneler, lavabolar, tuvaletler, banyolar, idari bölümler ve dinlenme

yerlerinden ayrı olmalıdır. Depolar hiçbir 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' den daha düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden  $\pm 0.5$  °C' den 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 değişmelerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.

f) Depolarda ve taşıma araç gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam

ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.

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

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

**I) Depolara ilk gelen ürün önce , son gelen üründe en son çıkarılmalı, istenildiği zaman**

**istenilen ürün veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.**

i) Soğuk hava depolarında jeneratör bulunmalıdır.

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

k) Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçmeyen uygun

malzeme üzerine depolanmalıdır.

l) Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.

m) Depolamada ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın

özelliğine göre istif ve yığma yapılmalıdır.

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

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

p) 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 Bakanlığı'nca yapılır.

## **ONBİRİNCİ BÖLÜM**

### **Numune Alma ve Analiz Metotları**

#### **Numune Alma Planının Uygulanması**

**Madde 25-** Satış ve toplu tüketim yerleri hariç olmak üzere; üretim yeri, depolama, ithalat ve

ihracat aşamalarında, ürün tebliğlerine özel hükümlerin bulunmadığı durumlarda, ürünlerden

numune almak için aşağıdaki aşamalar izlenir.(5. Değişiklik).

a) Ambalaj büyüklüğü net miktar olarak belirlenir.

b) Normal koşullarda Ek-21, şüpheli ve tartışmalı durumlarda Ek-22'e göre numune alınır.

c) Parti büyüklüğü belirlenir.

d) Numunelerin ayrılması için uygun kodlar veya tanıtıcı işaretler verilerek, gerekli sayıda numune

ünitesi rastgele seçim kurullarına göre partiden ayrılır.

e) Ürün, bu Yönetmeliğe göre muayene edilir, uygun olmayan numune üniteleri ayrılır.

f) Numune alma planları EK-21 veya EK-22'ye göre belirlenir (5. Değişiklik).

g) Kusurlu sayısı belirlenir. Bu değer seçilen numune alma planındaki kabul edilebilirlik sayısına

eşit veya daha az ise parti uygun kabul edilir.

## **ONİKİNCİ BÖLÜM**

### **Çeşitli Bölümler**

#### **Tescil ve Denetim**

**Madde 27-** 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 28-** Bu Yönetmeliğin uygulanması ile ilgili düzenlemeler Tarım ve Köy işleri 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 29-** Bu Yönetmelik kapsamında yer almayan hususlar, bu Yönetmelik hükümlerine aykırı

olmayacak şekilde Tarım ve Köy işleri Bakanlığınca düzenlenir.

#### **Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat**

**Madde 30-** Bu yönetmelikte;

a) 10.12.1985 tarih ve 18954 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan TS 4331 Ambalajlama (Genel

İlkeler) standardının gıda ile ilgili hükümleri,

b) 02.05.1990 tarih ve 20506 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan "Aflatoksin Kontrolüne Dair

Tebliğ'

c) 03.09.1990 tarih ve 20624 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan "Zirai Mücadele İlaçları (Pestisit) ve Bitki Gelişimi Düzenleyici Maddelerinin Kalıntı Limitlerinin Kontrolüne Dair

Tebliğ"

yürürlükten kaldırılmıştır.

d) 08.08.1992 tarihli ve 21309 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 1468 sayılı Konserve Taze

Fasulye, 31.05.1992 tarihli ve 21244 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 1470 sayılı Konserve

Türlü, 10.08.1992 tarihli ve 21311 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 8444 sayılı Lokum,

04.10.1976 tarihli ve 15724 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 1620 sayılı Makarna,

09.06.1977 tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2282 sayılı Tarhana,

09.06.1977 tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2283 sayılı İmmik,

09.06.1977

tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2284 sayılı Bulgur, 15.11.1976 tarihli ve

15764 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2383 sayılı Bisküvi, 06.02.1994 tarihli ve 21841

sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2590 sayılı Tahin Helvası, 04.04.1978 tarihli ve 16249 sayılı  
Resmi Gazetede yayımlanan TS 2639 sayılı Piring Unu, 04.04.1978 tarihli ve 16249 sayılı  
Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2640 sayılı Mercimek unu, 07.02.1978 tarihli ve 16193 sayılı  
Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2665 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Fasulye Pilaki Konservesi,  
07.02.1978  
tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2666 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Biber  
Kızartma Konservesi, 07.02.1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS  
2667  
sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Biber Dolma Konservesi, 07.02.1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2668 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Patlıcan Dolma Konservesi,  
07.02.1978  
tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2669 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Yaprak  
Sarma Konservesi, 07.02.1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS  
2670 sayılı  
Taze Fasulye Konservesi, 08.01.1980 tarihli ve 16863 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan  
TS 2670  
sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Taze Fasulye Konservesi, 07.02.1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2671 sayılı Patlıcan Kızartma Konservesi, 08.01.1980 tarihli ve  
16863  
sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2671 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Patlıcan Kızartma  
Konservesi  
02.02.1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2698 sayılı Konserve –  
Etili  
Taze Fasulye – Hazır Yemek, 02.02.1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazetede  
yayımlanan TS  
2699 sayılı Konserve Etili Kuru Fasulye – Hazır Yemek, 02.02.1978 tarihli ve 16188 sayılı  
Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2700 sayılı Konserve – Etili Türlü – Hazır Yemek, 02.02.1978  
tarihli ve  
16188 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2701 sayılı Konserve – Etili Nohut – Hazır  
Yemek,  
02.02.1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 2702 sayılı Konserve –  
Etili  
Nohut Yahni – Hazır Yemek, 02.02.1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazetede  
yayımlanan TS  
2703 sayılı Konserve – Etili Karnıyarık – Hazır Yemek, 07.12.1979 tarihli ve 16832 sayılı  
Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2812 sayılı Bitkisel Margarin, 01.07.1978 tarihli ve 16333 sayılı  
Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 2970 sayılı Yenilebilen Nişasta, 20.01.1979 tarihli ve 16525 sayılı  
Resmi  
Gazetede yayımlanan TS 3076 sayılı Kakao (Çekirdek ve Öğütülmüş) 20.01.1979 tarihli ve  
16525  
sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 3190 sayılı Hazır Kuru Çorbalık, 23.04.1982 tarihli  
ve 17673  
sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 3522 sayılı Ekmek Mayası, 11.08.1982 tarihli ve  
17779  
sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 3627 sayılı Patates Püresi, 11.08.1982 tarihli ve  
17779  
sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 3628 sayılı Patates Cipsi, 07.09.1983 tarihli ve  
18158 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3726 sayılı Vişne Konservesi, 07.09.1983 tarihli ve 18158 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3727 sayılı Kayısı Konservesi, 07.09.1983 tarihli ve 18158 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3728 sayılı Çilek Konservesi, 07.09.1983 tarihli ve 18158 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3729 sayılı Portakal Konservesi, 07.09.1983 tarihli ve 18158 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3730 sayılı Erik Konservesi, 07.09.1983 tarihli ve 18158 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3734 sayılı Marmelatlar, 08.12.1983 tarihli ve 18245 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3792 sayılı Üzüm Pekmezi, 08.12.1983 tarihli ve 18245 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3844 sayılı Peynir Mayası, 27.07.1984 tarihli ve 18471 sayılı

Resmi Gazetede yayımlanan TS 3958 sayılı Vişne Reçeli, 11.11.1984 tarihli ve 18572 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 4186 sayılı Çilek Reçeli, 11.11.1984 tarihli ve 18572 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 4187 sayılı Kayısı Reçeli, 11.11.1984 tarihli ve 18572 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 4188 sayılı Ayva Reçeli, 24.09.1984 tarihli ve 18525 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 4201 sayılı Sarı Mercimek (Kara Mercimek İçi), 06.04.1993 tarihli ve 21544 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 4265 sayılı Dondurma (Süt Esaslı), 03.04.1989 tarihli ve 20128 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 5389 sayılı Çözülebilir Kahve, 07.02.1992 tarihli ve 21135 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 7897 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Türlü Konservesi, 07.02.1992 tarihli ve 21135 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 7898 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı İmam Bayıldı, 13.03.1992 tarihli ve 21170 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 8761 sayılı Bitkisel sıvı Yağlı – Nohut Pilaki – Hazır Yemek, 08.08.1992 tarihli ve 21309 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 9053 sayılı Kabartma Tozu, 26.02.1993 tarihli ve 21508 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 9779 sayılı Soya Fasulyesi Unu (Yenilebilir), 08.08.1992 tarihli ve 21309 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 1487 sayılı Konserve - Taze Bamya, 14.06.1972 tarihli ve 14042 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 893 sayılı Bitkisel Yemeklik Yağlar (Özel Standardı Olmayan), 12.01.1984 tarihli ve 18279 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan TS 591 sayılı Beyaz Peynir Standartlarını, Katkı maddeleri, aroma maddeleri, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları, gıda bulaşanları, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma ile ilgili hükümleri, Yürürlükten kaldırmıştır.

**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 24.06.1995 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 31-** Bu Yönetmelik, yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**Madde 32-** Bu Yönetmelik hükümlerini 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile verilen görevler çerçevesinde, Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı birlikte yürütür. **(5. değişiklik)**