

29.12.2011 TÜRK GIDA KODEKSİ BULAŞANLAR YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıdalarda bulunabilen belirli bulaşanların maksimum limitlerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, gıdalarda bulunabilen nitratları, mikotoksinleri, ağır metalleri, 3-monokloropropan-1,2-diolü (3-MCPD), dioksinleri ve dioksin benzeri poliklorlubifenilleri (PCB), polisiklik aromatik hidrokarbonları (PAH) ve erusik asiti kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik,

a) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23 ve 24 üncü maddelerine dayanılarak,

b) 1881/2006/EC sayılı Gıdalardaki Belirli Bulaşanların Maksimum Limitlerinin Belirlenmesi Hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğüne paralel olarak,

hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

b) Bulaşan: Gıdaya kasten ilave edilmeyen ancak gıdanın birincil üretim aşaması dahil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tabi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası ya da çevresel bulaşma sonucu gıdada bulunan hayvan tüyü, böcek parçası gibi yabancı maddeler hariç olmak üzere her tür maddeyi,

c) İşlenmemiş gıda: Bölme, parçalama, derisini yüzme, kemiğinden ayırma, soyma, temizleme, ayıklama, öğütme, ezme, kesme, kıyım, inceltme, dondurma, derin dondurma, soğutma, ambalajlama veya ambalajından çıkarma işlemlerinin, gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe neden olmayan işlemler olduğu kabul edilerek; gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdayı,

ç) Metal ve metaloidler: Gıdaların doğal yapısında bulunabilen veya çevre, teknolojik işlemler ya da ambalaj materyalleri gibi değişik yollardan gıdaya bulaşabilen kimyasal inorganik maddeleri,

d) Mikotoksin: Belirli çevre koşullarında bazı küfler tarafından gıdalarda üretilen, toksik sekonder metabolitleri,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel Hükümler

Maksimum limitler

MADDE 5 – (1) Bulaşanların maksimum limitleri ile ilgili genel hükümler aşağıda verilmiştir. Buna göre;

a) EK-1’de yer alan ve maksimum limiti aşan miktarda bulaşan içeren gıdalar, piyasaya arz edilemez.

b) EK-1’de yer alan maksimum limitler, EK-1’de aksi bir durum belirtilmedikçe gıdaların yenilebilir kısımlarına uygulanır.

Kurutulmuş, seyreltilmiş, işlenmiş ve birden fazla bileşen içeren gıdalar

MADDE 6 – (1) Kurutulmuş, seyreltilmiş, işlenmiş veya birden fazla bileşen içeren gıdalara EK-1’de yer alan bulaşanların maksimum limitleri uygulanırken;

a) Kurutma veya seyreltme işlemine bağlı olarak bulaşan konsantrasyonunda ortaya çıkan değişiklikler,

b) Gıdanın üretiminde kullanılan işleme bağlı olarak bulaşan konsantrasyonunda ortaya çıkan değişiklikler,

c) Bileşenlerin üründeki nispi oranları,

ç) Analitik tayin limiti,

dikkate alınır.

(2) Bakanlığın resmi kontrolleri sırasında; kurutma, seyreltme, işleme ve/veya karıştırma işlemleri veya bu işlemler sonucunda elde edilen kurutulmuş, seyreltilmiş, işlenmiş ve/veya bileşik gıdalar için konsantrasyon veya seyreltme faktörü, gıda işletmecisi tarafından temin edilir ve doğrulanır.

(3) Gıda işletmecisinin gerekli konsantrasyon veya seyreltme faktörünü belirlemediği veya belirlenen faktörün sunulan gerekçeler ışığında Bakanlık tarafından doğru bulunmadığı durumlarda, insan sağlığının en üst düzeyde korunması amacıyla Bakanlık, eldeki bilgiler ışığında uygun bir faktör belirler.

Kullanım, karıştırma ve detoksifikasyon ile ilgili yasaklar

MADDE 7 – (1) EK-1’de yer alan maksimum limitlere uygun olmayan gıdalar, gıda bileşeni olarak kullanılamaz.

(2) EK-1’de yer alan maksimum limitlere uygun gıdalar, bu maksimum limitleri aşan gıdalar ile karıştırılamaz.

(3) Bulaşan limitini düşürmek amacıyla ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulan gıdalar, doğrudan insan tüketimine sunulması veya gıda bileşeni olarak kullanılması amaçlanan gıdalar ile karıştırılamaz.

(4) EK-1'in ikinci bölümünde yer alan bulaşanları (mikotoksinleri) içeren gıdalara, kimyasal uygulamalar ile detoksifikasyon yapılamaz.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Özel Hükümler

Yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, sert kabuklu meyveler, kuru meyveler, pirinç ve mısır

MADDE 8 – (1) EK-1'in ikinci bölümünün 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9 ve 2.1.10 satırlarında yer alan ve maksimum aflatoksin limitine uygun olmayan yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, sert kabuklu meyveler, kuru meyveler, pirinç ve mısır;

a) Doğrudan insan tüketimine sunulamaz ve/veya gıda bileşeni olarak kullanılamaz.

b) Birinci fıkranın (a) bendi saklı kalmak kaydıyla sevkiyat veya partinin; kullanım amacını açıkça gösterecek şekilde etiketlenmesi ve sevkiyat veya partideki her bir çuval veya kutunun etiketi ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal dokümanın üzerinde; "insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce, aflatoksin miktarını azaltmak amacıyla ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulması gereken ürün" şeklinde belirgin ve silinmez bir açıklamanın bulunması, sevkiyat veya parti tanımlama kodunun her bir çuval veya kutu ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal doküman üzerinde silinmeyecek şekilde işaretlenmesi ve EK-1'in ikinci bölümünün 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 ve 2.1.11 satırlarında yer alan maksimum aflatoksin limitlerine uygun olması halinde piyasaya arz edilir.

c) Birinci fıkranın (b) bendinde belirtilen ayıklama veya diğer fiziksel işlemler sonucunda herhangi bir zararlı kalıntı oluşması halinde bu maddede yer alan ürünler piyasaya arz edilemez.

Fındık, yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, hububat ve bunlardan elde edilen ürünler

MADDE 9 – (1) İthal edilen her bir çuval veya kutunun etiketinde ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal dokümanın üzerinde gıdanın kullanım amacına ilişkin açık bir ifadenin yer alması halinde; sevkiyattaki her bir çuval veya kutu üzerinde sevkiyat tanımlama kodunu içermek koşuluyla orijinal doküman ile sevkiyat arasında açık bir bağlantı olması gerekir. Buna ilave olarak sevkiyat ile birlikte hareket eden dokümanda yer alan malın sevk edildiği kurum ya da kişinin iş tanımı ile ürünün kullanım amacı uyumlu olur.

(2) Fındık, yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar, hububat ve bunlardan elde edilen ürünlerin beraberinde insan tüketimine uygun olmadığına dair açık bir ifade yoksa bu ürünler; EK-1'in ikinci bölümünün 2.1.5, 2.1.7 ve 2.1.10 satırlarında yer alan maksimum limitlere uygun olması halinde piyasaya arz edilir.

(3) Fındık, yerfıstığı ve diğer yağlı tohumlar rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılacaksa EK-1'in ikinci bölümünün 2.1.1 ve 2.1.3 satırlarında yer alan maksimum limitler dikkate alınmaz. Ancak bu durum sadece "rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılır" şeklinde etiket üzerinde kullanım amacına ait belirgin bir açıklama içeren ürünlere uygulanır. Bu açıklamanın, her bir çuval veya kutunun etiketi ve bunlarla birlikte hareket eden orijinal dokümanın üzerinde yer alması gerekir. Bu maddede yer alan ürünlerin son varış noktası mutlaka bir yağ fabrikası olur.

Marul

MADDE 10 – (1) Marulların etiketinde; örtü altında yetiştirildiğine dair bir bilgi yer almıyorsa, açık havada yetiştirilen marullar için belirlenen maksimum limitler uygulanır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 11 – (1) Bu Yönetmelik kapsamındaki gıdalardan nitrat, mikotoksin, kurşun, kadmiyum, civa, inorganik kalay, 3-MCPD, benzopiren, dioksinler ve PCB'ler ile ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere uygun olarak numune alınır ve bunlara uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 12 – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlük

MADDE 13 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 14 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.