

Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

Yayımlandığı R.Gazete: 07.07.2006/26221

**Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği**

(Tebliğ No: 2006/31)

**Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

Yayımlandığı R.Gazete: 15.06.2007-26553

**Çiğ Kırmızı Et Ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

Yayımlandığı R.Gazete: 01.11.2007-26687

**Çiğ Kırmızı Et Ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

Yayımlandığı R.Gazete: 06.02.2009-27133

**Amaç**

**Madde 1 – (1)** Bu Tebliğin amacı, çiğ kırmızı et ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması ve işlenmesi ile ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**Madde 2 – (1)** Bu Tebliğ çiğ kırmızı et ve hazırlanmış kırmızı et karışımları ile et ürünleri üretiminde kullanılacak olan kırmızı et ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarını kapsar. Bu Tebliğ mekanik olarak sıyrılmış etleri kapsamaz.

**Hukuki dayanak**

**Madde 3 – (1)** Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

Madde 4 – (1) Bu Tebliğ’ de geçen;

- Kasaplık hayvan: Büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ve diğer kasaplık hayvanları,
- Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deveyi,
- Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,
- Diğer kasaplık hayvanlar: Domuz, yaban domuzu, at ve tavşanı,
- Karkas: Kasaplık hayvanların tekniğine uygun olarak kesilip, kanı akıtılarak yüzülüp, iç organları boşaltılıp, böbrek ve kavram yağı çıkarılıp, baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesini,
- Kırmızı et: Kasaplık hayvanların karkaslarından elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,
- Çiğ kırmızı et: Modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kırmızı etler de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, parçalanmış veya parçalanmamış taze kırmızı eti,
- Hazırlanmış kırmızı et karışımları: Çiğ kırmızı ete taklit ve tağşiş amaçlı olmaması şartı ile diğer gıda maddeleri, lezzet vericiler ve/veya gıda katkı maddeleri ilave edilerek veya hücre içi yapısını değiştirmeyen ancak çiğ etin karakteristik özelliklerinin görülmesine engel olacak şekilde mekanik veya manuel olarak bir işleme tabi tutulan ürünleri,
- Kıyma: Kasaplık hayvanların kemiklerinden ayrılmış çiğ kırmızı etinin kıyma makinesinden geçirilmesiyle veya manuel olarak bıçak veya satırla kıyılmasıyla elde edilen kırmızı eti,
- Dondurulmuş kırmızı et: Merkez sıcaklığı -18°C veya daha düşük derecedeki sıcaklığa düşürülmüş olan kırmızı eti,

## Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

- i) Sakatat: Kasaplık hayvanlardan elde edilen ve insan tüketimine uygun karaciğer, böbrek, dalak, testis, yürek, dil, yemek borusu dış kırmızı kası eti, diyafram kası, işkembe, barsak, paça, dil, kelle ve küçükbaşta beyin gibi organ ve organ parçalarını,
- j) Kasaplık hayvanların yenilemeyen kısımları: Kasaplık hayvanlardan elde edilen deri, guddeler, testisler hariç üreme organları, göz ve göz kapağı, böbrek hariç üriner organlar, larinks kıkırdağı, soluk borusu, kornea dokusu, omurilik, kulak, tırnak, boynuz, büyükbaşta beyin ve küçükbaşta ileum gibi organ ve organ parçalarını,
- k) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine uygun tuz, hardal, baharat, baharat özütleri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlerini, ifade eder.

### Ürün özellikleri

**Madde 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Ürünler kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
- b) Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- c) Karkas merkez sıcaklığı +4°C'ye soğutulmadan muhafaza edilemez, taşınmaz ve satışa sunulamaz.
- ç) Soğutma işlemini takiben çiğ kırmızı etler ve hazırlanmış kırmızı et karışımları +4°C'in üzerinde, sakatatlar +3°C'in üzerinde, kıymalar ise +2°C'in üzerinde muhafaza edilemez, satışa sunulamaz. Bu koşullar taşıma ve depolama süresince de devam etmelidir.
- d) Ürünler "Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği"ne uygun olarak hızlı dondurma işlemi yapılabilir. Dondurulmuş ürünler -18°C'in üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü 12 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır.
- e) Dondurulmuş olan çiğ kırmızı etler, kıymalar, hazırlanmış kırmızı et karışımları çözüldükten sonra tekrar dondurulamaz. Dondurulmuş karkastan elde edilen çiğ kırmızı etler, kıymalar, hazırlanmış kırmızı et karışımları tekrar dondurulamaz.
- f) Kıymanın hazırlanmasında sadece bağ doku dahil iskelet kaslarından elde edilen çiğ kırmızı et kullanılmalıdır. Gıda değeri taşımayan sinir, tendon gibi kısımlardan, mekanik olarak ayrılmış etlerden, kemik parçası veya deri içeren etlerden, baş etlerinden, linea albanın kas olmayan parçalarından, karpal ve tarsal bölgelerden elde edilen etlerden, kemik sıyrıntılarında ve diyafram kasından kıyma hazırlanamaz.
- g) Kıymanın bileşimi EK-1'e uygun olmalıdır.
- h) Direkt tüketime sunulacak olan kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımları üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır ve ambalaj bütünlüğü bozulmadan satışa sunulmalıdır. Sadece çiğ kırmızı etler asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, gıda ile temas eden madde ve malzemeler içinde, olası sağlık riski yaratacak her türlü bulaşmayı önleyecek şekilde, ön ambalajlanmış olarak dökme olarak satışa sunulabilir.
- i) Koyun, keçi, sığır, manda etinden hazırlanmış kırmızı et karışımları hariç olmak üzere bu tebliğ kapsamındaki ürünler farklı türlere ait etler kullanılarak hazırlanamaz.
- i) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere mekanik olarak ayrılmış etler katılamaz.
- j) Çiğ kırmızı etten hazırlanan hazırlanmış kırmızı et karışımlarına sakatat katılamaz.
- k) Kıyma şayet soğutulmuş kırmızı etlerden hazırlanıyorsa; kırmızı etler hayvanın kesiminden itibaren en fazla 6 gün içerisinde veya vakum ambalajlı ise hayvanın kesiminden itibaren en fazla 15 gün içerisinde kıymaya işlenmelidir.
- l) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan karkaslar sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten damgayı taşımalıdır.

### Özel hükümler

**Madde 6 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten veya satan veya hem üretip hem de satan işyerlerinde farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıda maddelerinden ayrı olarak üretilmeli ve ayrı olarak satışa sunulmalıdır.

**Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği****Katkı maddeleri**

**Madde 7 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak; çiğ kırmızı et ve kıymalarda katkı maddesi kullanılamaz.

**Bulaşanlar**

**Madde 8 – (1)** Bu Tebliğ Kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

**Pestisitler**

**Madde 9 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

**Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri**

**Madde 10 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

**Hijyen**

**Madde 11 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak; Ek-2'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**İşyeri özellikleri**

**Madde 12 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara ve 5/1/2005 tarih ve 25691 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun olacaktır.

**Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme**

**Madde 13 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde, ürünün ait olduğu kasaplık hayvan türü ürün ismi ile birlikte etikette belirtilecektir.
- Koyun, keçi, sığır, manda et karışımlarından hazırlanmış kırmızı et karışımlarının etiketinde ürünün elde edildiği türe ait yüzde miktarları etikette belirtilecektir.
- Kıyma ve kıymadan hazırlanmış kırmızı et karışımlarının etiketinde "Yağ en çok %....." ve "kolajenin et proteinine oranı en çok ....." ibaresi ürün ismi ile aynı yüzde ve aynı punto büyüklüğünde bulunmalıdır.
- Lezzet vericilerin ilave edildiği ürünlerde lezzet vericinin ismi ürün ismi ile birlikte kullanılabilir.

**Taşıma ve depolama**

**Madde 14 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca paketlenmiş ürünler, paketlenmemiş ürünlerle aynı yerde depolanamaz.

**Numune alma ve analiz yöntemleri**

**Madde 15 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

**Tescil ve denetim**

**Madde 16 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5/6/2004 tarihli ve

## Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**Denetim**

**Madde 17 – (1)** Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

**Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**Madde 18 – (1)** 10/2/2000 tarih ve 23960 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği" nde yer alan kırmızı et ile ilgili hükümler bu Tebliğ’ in yayımı tarihinden itibaren yürürlükten kaldırılmıştır.

**GEÇİCİ MADDE 1 – (1)** Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’in yayımı tarihinden itibaren 6 ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

**Yürürlük**

**Madde 19 –** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**Madde 20 –** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

**EK- 1****KIYMANIN BİLEŞİMİ**

	<b>Yağ Yüzdesi</b>	<b>Kolajen/Et Protein Oranı</b>
Yağsız kıyma	≤ % 7	≤ 12
Dana kıyma	≤ % 20	≤ 15
Diğer tür hayvan etlerinden elde edilen kıyma	≤ % 25	≤ 15
Domuz kıyma	≤ % 30	≤ 25

**EK- 2****ÇİĞ KIRMIZI ET VE KIYMA İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5,0x10 <sup>5</sup>	5,0x10 <sup>6</sup>
Escherichia coli O157:H7	5	0	25 g’da bulunmamalı	
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5,0x10 <sup>2</sup>	5,0x10 <sup>3</sup>
<i>Pseudomonas</i>	5	2	5,0 x 10 <sup>4</sup>	5,0 x 10 <sup>5</sup>
Salmonella spp.	5	0	25 g’da bulunmamalı	

**HAZIRLANMIŞ KIRMIZI ET KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5,0x10 <sup>5</sup>	5,0x10 <sup>6</sup>
Escherichia coli O157:H7	5	0	25 g’da bulunmamalı	
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5,0x10 <sup>2</sup>	5,0x10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus</i> spp.	5	2	1,0x10 <sup>4</sup>	1,0x10 <sup>5</sup>
<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	2,0x10 <sup>1</sup>	1,0 x 10 <sup>2</sup>

## Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

<i>Pseudomonas</i>	5	2	$5,0 \times 10^4$	$5,0 \times 10^5$
Toplam küf ve maya	5	2	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	25 g'da bulunmamalı	

n : Analize alınacak numune sayısı

c : m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla analize alınacak numune sayısı

m : (n – c) sayıdaki analize alınacak numunenin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M : c sayıdaki analize alınacak numunenin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

Resmi Gazete : 15.06.2007-26553

**Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde  
Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ  
(Tebliğ No: 2007/28)**

**MADDE 1** – 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği’nin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasının (d) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"d) Karkas: 5/1/2005 tarih ve 25691 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik"te tanımlanan karkası,"

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (ı) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"ı) Koyun, keçi, sığır, manda eti karışımlarından elde edilen kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımları hariç olmak üzere bu tebliğ kapsamındaki ürünler farklı türlere ait etler kullanılarak hazırlanamaz."

**MADDE 3** – Aynı Tebliğin "Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme" başlıklı 13 üncü maddesinin birinci fıkrasının (c) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"c) Kıyma ve kıymadan hazırlanmış kırmızı et karışımlarının etiketinde "Yağ en çok %....." ve "kolajenin et proteinine oranı en çok ....." ibaresi ürün ismi ile aynı yüzde ve ürün isminin en az 2/3 punto büyüklüğünde bulunmalıdır."

**MADDE 4** – Aynı Tebliğin "Kıymanın Bileşimi" başlıklı EK-1’i aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**“EK 1**

**KIYMANIN BİLEŞİMİ**

	Yağ Yüzdesi	Kolajen/Et Protein Oranı
Yağsız kıyma	≤ % 7	≤ 12
Dana kıyma	≤ % 20	≤ 15
Diğer hayvan etlerinden elde edilen kıyma ile izin verilen karışım kıymalar	≤ % 25	≤ 15
Domuz kıyma	≤ % 30	≤ 25

”

**GEÇİCİ MADDE 1** – Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’in yayımı tarihinden itibaren 6 ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

**MADDE 5** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 6** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

Resmi Gazete: 01.11.2007-26687

**Çiğ Kırmızı Et Ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ  
(Tebliğ No: 2007/47)**

**MADDE 1** – 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği’nin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasına (k) bendinden sonra gelmek üzere (l) bendi eklenmiştir.

"l) Döner: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinden biri veya birkaçının karışımına, istenildiğinde kuyruk yağı, lezzet vericiler, soğan, soğan suyu veya soğan tozu, yeşilbiber, yemeklik bitkisel sıvı yağ, zeytinyağı, limon suyu veya sirke, süt, yoğurt, yumurta, üzüm suyu, beyaz şekerden biri veya birkaçı ilave edilerek pişirilmeye hazır hale getirilmiş, hazırlanmış kırmızı et karışımını,

Dönerin piyasaya sunulmuş şekline göre;

- 1) Yaprak döner: Üretimde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş kırmızı etin kullanıldığı döneri,
- 2) Kıyma döner: Üretimde kırmızı et olarak en fazla %90 oranında kıymanın ve en az %10 oranında yaprak haline getirilmiş kırmızı etin kullanıldığı döneri,
- 3) Karışık döner: Üretimde kırmızı et olarak en az %60 oranında yaprak haline getirilmiş kırmızı et, en fazla %40 oranında kıymanın kullanıldığı döneri"

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasına (l) bendinden sonra gelmek üzere (m), (n), (o), (ö) ve (p) bentleri aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

"m) Dönerin içerdiği yağ oranı en fazla %25, tuz oranı en çok %2 olmalıdır.

n) Döner üretiminde nişasta ve nişasta içeren bağlayıcı maddeler kullanılamaz.

o) Çiğ dönerler +4°C’ın üzerinde muhafaza edilemez ve satışa sunulamaz. Bu ürünlerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir.

ö) Dondurulmuş dönerler -18°C’ın üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü 6 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır.

p) Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımlarının içerdiği kas proteini oranı en az %12, yağ oranı en çok %25 ve tuz oranı en çok %2 olmalıdır."

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’in yayımı tarihinden itibaren altı ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**MADDE 3** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 4** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

Resmi Gazete: 01.11.2007-26687

**Çiğ Kırmızı Et Ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ  
(Tebliğ No: 2009/13)**

**MADDE 1** – 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinin, 11 inci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.”

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin ekinde yer alan Çiğ Kırmızı Et ve Kıyma İçin Mikrobiyolojik Kriterler başlıklı Ek-2 yürürlükten kaldırılmıştır.

**MADDE 3** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 4** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.