

Resmi Gazete Tarihi: 03.08.2007 Resmi Gazete Sayısı: 26602

**TÜRK GIDA KODEKSİ MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ KANATLI ETİ TEBLİĞİ**  
(TEBLİĞ NO: 2007/34)

**Amaç**

**MADDE 1 – (1)** Bu Tebliğin amacı, mekanik olarak ayrılmış kanatlı etlerinin tekniğine uygun olarak hijyenik şartlarda üretilmesi, ambalajlanması, muhafazası, depolanması, taşınması ve satışı ile ilgili özellikleri belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2 – (1)** Bu Tebliğ, mekanik olarak ayrılmış kanatlı etlerini kapsar.

**Dayanak**

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

**Tanımlar**

**MADDE 4 – (1)** Bu Tebliğ’ de geçen;

a) Çiğ kanatlı eti: Modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, parçalanmış veya parçalanmamış taze kanatlı etini,

b) Etli kemik: Karkasın veya karkas parçalarının lop etleri ayrıldıktan sonra geriye kalan kısmını,

c) Kanatlı eti: Kanatlı hayvanların karkaslarından elde edilen insan tüketimi için uygun tüm parçaları,

ç) Kanatlı hayvan: Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk, hindi, kaz, ördek, bıldırcın, devekuşu ve benzeri evcil kanatlı hayvanları,

d) Kanatlı karkası: Tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, böbrek hariç olmak üzere iç organları çıkartılmış ve devekuşunda ise böbrek dahil iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış bütün halindeki kanatlı hayvan gövdesini,

e) MAE: Mekanik olarak ayrılmış kanatlı etlerini,

f) Mekanik olarak ayrılmış kanatlı eti: Kanatlı karkası, karkas parçası veya etli kemiklerden, çiğ kanatlı etinin kas lifi yapısında kayba veya değişikliğe yol açan mekanik bir işlem ile ayrılması sonucu elde edilen ürünü,

g) Mekanik olarak ayrılmış kanatlı eti üretiminde kullanılan hammadde: Kanatlı karkası, karkas parçası ve etli kemiklerini ifade eder.

**Hammadde, işlem ve ürün özellikleri**

**MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki MAE üretimi için hammadde, işlem ve ürün özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) MAE üretiminde kullanılan hammadde 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği’nde çiğ kanatlı eti için verilen kriterlere uygun olmalıdır.

b) MAE üretiminde kanatlı hayvanların boyun derisi, ayakları ve başı kullanılamaz.

c) MAE üretiminde;

1) MAE üretiminde kullanılan hammadde kesimden itibaren en fazla üç günlük olmalıdır.

2) Mekanik ayırma işlemi, kemiklerden kanatlı etinin ayrılması işleminden hemen sonra yapılmayacaksa, hammadde +2°C veya daha düşük sıcaklıklara soğutulmalı veya -18°C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulmalıdır.

3) Dondurulmuş karkaslardan elde edilen etli kemikler tekrar dondurulamaz.

4) Etli kemikler MAE üretimi amacıyla nakledilemez ve satışı yapılamaz.

ç) MAE bir saat içerisinde ısı işlem görmüş et ürünlerinin üretiminde kullanılmayacaksa +2° C veya daha düşük sıcaklıklara soğutulmalıdır.

d) MAE yirmi dört saat içerisinde işlenmeyecekse, elde edilmesinden itibaren on iki saat içerisinde dondurulmalı ve altı saat içerisinde merkez sıcaklığı -18°C veya daha düşük sıcaklıklara getirilmelidir.

e) Dondurulmuş MAE ön ambalajlı veya ambalajlı olarak depolanmalı ve taşınmalıdır. MAE üç aydan fazla depolanamaz. Taşıma ve depolama süresince -18°C veya daha düşük sıcaklıklarda olması sağlanmalıdır.

f) Dondurulmuş MAE çözündürüldükten sonra tekrar dondurulamaz.

g) MAE'de kalsiyum içeriği en fazla % 0.5 oranında olmalıdır.

ğ) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler endüstriyel kullanım için olup direkt tüketime sunulamaz, sadece 10/2/2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği kapsamında yer alan ısıtılma işlem görmüş emülsüfiye et ürünlerinde kullanılabilir.

**Katkı maddeleri**

**MADDE 6 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde katkı maddesi kullanılamaz.

**Bulaşanlar**

**MADDE 7 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

**Pestisit kalıntıları**

**MADDE 8 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

**Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri**

**MADDE 9 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

**Hijyen**

**MADDE 10 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak MAE için mikrobiyolojik kriterler ekte verilmiştir.

**İşyeri özellikleri**

**MADDE 11 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler Bölümü'nde yer alan genel kurallara ve 8/1/2005 tarih ve 25694 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır. Ancak bu Tebliğ kapsamındaki devekuşundan elde edilen MAE üreten işyerleri 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 olmalıdır.

**Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme**

**MADDE 12 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme Bölümü'nde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümlerine uygun olmalıdır. Bu kurallara ek olarak; bu Tebliğ kapsamındaki MAE'lerin etiketinde, ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürün ismi ile birlikte belirtilecektir.

**Taşıma ve depolama**

**MADDE 13 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, 8/5/1986 tarihli ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

**Numune alma ve analiz yöntemleri**

**MADDE 14 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümü'nde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanacaktır.

**Tescil ve denetim**

**MADDE 15 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve/veya satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri 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.

**Denetim**

**MADDE 16 – (1)** Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5179 sayılı Kanuna göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

**Uyum zorunluluğu**

**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.

**Yürürlük****MADDE 17** – (1) Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.**Yürütme****MADDE 18** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.**EK****MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ KANATLI ETLERİ İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	n	c	m	M
Toplam aerob bakteri sayısı	5	2	$5 \times 10^5$ kob/g	$5 \times 10^6$ kob/g
<i>Escherichia coli</i>	5	2	$5 \times 10^2$ kob/g	$5 \times 10^3$ kob/g
<i>Salmonella</i>	5	0	25g'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