

Resmi Gazete Tarihi: 16.11.1997 Resmi Gazete Sayısı: 23172 (mükerrer)



## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

### 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 pazarlanmasını 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 metodlarını kapsar.

##### Hukuki Dayanak

##### Madde 3-(Değişik:RG-17/1/2009-27113)

Bu Yönetmelik, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanununun 7 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

##### Tanımlar

##### Madde 4- Bu Yönetmelikte geçen;

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,

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 durumunu,

CoE -Council of 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 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 işlemini,

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,

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

Okyanus Danışmanlık "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

Gıda maddeleri üreten işyeri: Gıda maddelerinin hammaddeden 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 üretiminden hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasaya arz aşamalarının tümünü,

İşlem yardımcıları: Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddede gıda veya bileşenlerinin 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 hiçbir 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,

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 inceltme veya ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi 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 çeşitli yerlerinden tekniğine uygun biçimde alınan , partiyi tam olarak temsil eden bir veya daha çok sayıdaki birimi,

Numune alma: Partiden numune ünitelerini alma işlemini,

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 tabi tutulacak olan tek tek birimleri, bunlardan alınan bir kısım veya bu kısımların karışımları ile oluşturulan birimi,

Pestisit: Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında zararlıların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan; bitki gelişimini düzenleyiciler dahil kimyasal maddeleri,

Pestisit kalıntısı: Pestisit kullanımı sonucu tarımsal ürünlerde ve gıdalarda ortaya çıkan, pestisit türevleri, dönüşüm ürünleri, metabolitleri, parçalanma ürünleri de dahil toksikolojik anlamda kirliliğe sebep olan maddeleri,

Risk: Gıda maddesinde bir tehlikenin olabilirliğini,

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 edilmemiş gıdaları,

Taşıma: Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, işlenmeye mahsus yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin özelliklerine uygun araç ve gereçler ile bir yerden başka bir yere nakledilmesini,

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

Temizlik: Gıda maddesi üreten işyerlerinde kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdaki uzaklaştırılması işlemini,

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 — (Başlığıyla beraber değişik:RG-25/08/2002-24857)

Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılar, renklendiriciler ve bunların dışındaki katkı maddeleriyle ilgili esaslar, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yürürlüğe konulacak Tebliğler ile belirlenir.

##### Katkı Maddelerinin Etiketlenmesi

Okyanus Danışmanlık "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

**Madde 6- (Mülga:RG-25/08/2002-24857)**

**Gıda Katkı Maddelerinin Safılık Kriterleri**

**Madde 6- (Teselsül:RG-25/08/2002-24857)** Gıda katkı maddelerinin safılık kriterleri ayrıca yayımlanacaktır.

**Uyarıcı İfadeler**

**Madde 8- (Mülga: RG- 25/08/2002-24857)**

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Gıda Aroma Maddeleri

**Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı**

**Madde 7- (Teselsül:RG-25/08/2002-24857)** 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) (Değişik:RG-5/5/2010-27572) Aroma maddelerinin üretimi, depolanması ve kullanımı için gerekli katkı maddeleri ile taşıyıcı ve çözücüler, Türk gıda kodeksi renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddeleri mevzuatına uygun olmak zorundadır.

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

dan 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-12 de verilmiştir.

g) Aroma maddeleri aşağıdaki kategorilere ayrılır:

Doğal 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 aromalar ile aynı olan maddelerdir. Kullanımına izin verilen doğala özdeş aroma verici maddelerin listesi EK-13 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-13 de verilmiştir.

Aroma karışımları: Doğal aroma vericiler dışında uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik metodlarla bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilen ürünlerdir.

Reaksiyon aromaları: Sıcaklığı 180°C ı ve süresi 15 dakikayı geçmeyen işlemlerle elde edilen başlangıçta aroma verici özelliği olmayan, en az bir bileşeni azot ve diğer bileşeni indirgen şeker içeren iki maddenin birlikte reaksiyona girmesi sonucu oluşan aroma verici karışımlardır.

Tütsü aromaları: Bazı gıdaların tütsüleme işleminde kullanılan tütsü ekstraktlarıdır.

h) Aroma maddesi hayvansal kaynaklı ise hangi hayvana ait olduğu üretici tarafından belgelenmek zorundadır.

i) 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.

ii) 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.

j) (Ek:RG-5/5/2010-27572) Doğal aroma vericiler hariç olmak üzere gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen aroma maddeleri listesi Ek-39’da yer almaktadır. Doğal aroma vericiler hariç olmak üzere Ek-39’da yer almayan aroma maddelerine ilişkin usul ve esaslar bu Yönetmelik kapsamında Bakanlıkça belirlenir.

**Aroma Verici Maddelerin Etiketlenmesi**

**MADDE 8- (Değişik:RG-5/5/2010-27572)**

Aroma verici maddelerin etiketlenmesi ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmiştir.

a) Doğrudan tüketiciye satış amacı olmayan aroma maddelerinin ambalajları ve/veya etiketleri aşağıdaki bilgileri açık ve silinemez bir biçimde bulundurmamak zorundadır.

1) Üreticinin, ithalatçının, ambalajlayıcının veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi.

2) "Aroma Maddesi" veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade.

3) Gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade.

4) Aroma verici maddelerin kategorileri açısından ağırlık sırasına göre listesi.

5) Ağırlıkça azalan orana göre aroma verici maddelerin bileşiminde bulunan diğer madde ve materyallerin her birinin isimleri ve varsa EC kodu.

## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

- 6) EK-12’de verilen bileşenlerin ve 3,4 benzopirenin maksimum miktarları.
- 7) “Gıda Üretimi İçindir.” ifadesi.
- 8) Ağırlık veya hacim olarak miktarı.
- 9) Parti numarası.
- 10) Üretim tarihi ve raf ömrü.
- 11) Gerektiğinde özel depolama ve kullanım şartları.

12) 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 bulundurmamalıdır.

- 1) “Aroma Maddesi” veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade.
- 2) Gıdalarla kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade.
- 3) Üretim tarihi ve raf ömrü.
- 4) Gerektiğinde özel depolama ve kullanım şartları.
- 5) Kullanım talimatı.
- 6) Ağırlık veya hacim olarak net miktarı.
- 7) Üreticinin, ithalatçının, ambalajlayıcının veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi.
- 8) Parti numarası.
- 9) Ağırlıkça azalan orana göre aroma verici maddelerin bileşiminde bulunan diğer madde ve materyallerin her birinin isimleri ve varsa EC kodu.

### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

#### Bulaşanlar

#### Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyeleri

#### Madde 9 – (Teselsül:RG-25/8/2002-24857) (Değişik:RG-23/9/2002-24885)

Gıda maddelerinde belirli bulaşanların maksimum seviyeleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanacak Tebliğ ile belirlenecektir.

### BEŞİNCİ BÖLÜM

#### Pestisit Kalıntıları

#### Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri

#### Madde 10 — (Başlığıyla beraber değişik:RG-11/1/2005-25697)

Gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yayımlanacak tebliğ ile belirlenir.

### ALTINCI BÖLÜM

#### Hayvansal Kökenli Gıdalarda

#### Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri

#### Kalıntı Limitleri Tebliği

#### Madde 11- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857) (Değişik bölüm, başlık, madde:RG-28/4/2002-24739)

Hayvansal kökenli gıdalarda bulunmasına izin verilen veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri ve bulunla ilgili kurallar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanacak tebliğ ile belirlenir.

### YEDİNCİ BÖLÜM

#### Gıda Hijyeni

#### Hammaddenin Sağlandığı Alanlarla İlgili Kurallar

#### Madde 12- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857) Hammaddenin sağlandığı alanlarla ilgili kurallar aşağıdadır:

- a) Gıdalara kabul edilemez düzeylerde zararlı maddeler taşıma ihtimali bulunan alanlarda hammadde üretimi yapılmamalıdır.
- b) Hammaddelerin endüstriyel, evsel ve zirai atıklarla bulaşması önlenmeli ve bu tür atıkların hammadde sağlanan alanlardan uzaklaştırılması ile ilgili işlemler resmi otoritelerce kabul edilebilir olmalıdır.
- c) Hammaddeler sağlığa zararlı maddeler içeren sularla sulanmamalıdır.
- d) Hammaddeler üretiminden 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 korunabilen, hasar ve bozulmanın en aza indirilebildiği koşullarda depolanmalıdır.

## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

**h)** Hammaddelerinin taşınmasını sağlayacak araçlar temiz olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Ürünün özelliği gerektiriyorsa soğutucu gibi özel donanımlar kullanılmalıdır. Hammadde ile temas eden buz içme suyundan yapılmalı, bulaşmadan korunarak işlenmelidir.

### Gıdaların İşlenmesi İle İlgili Kurallar

**Madde 13- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** 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 işletmeye 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 önlenebileceği, 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 bulaştırma 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 uncu Bölümüne uygun olmalı ve ürünü bulaşmadan korumalıdır. Ambalajlar, kullanımdan önce uygun koşullarda olup olmadıkları, 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 sevkedilmelidir.

**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.

### Kontrol İşlemleri

**Madde 14- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Gıda üretim alanlarının kontrolü:

**a)** Gıda üretiminin tüm basamaklarında; yetiştirmeden başlayarak işleme, imalat, dağıtım ve tüketim noktasına ulaşmaya 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 aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dökümantasyon sistemi oluşturulmalıdır.

### Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları

**Madde 15- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Kontrol işlemlerinin uygulama aşamaları aşağıdadır:

**a)** Ürünle 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- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** İşyerlerinin taşınması gereken genel özellikler, işyerinde kullanılacak su, 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,

**TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ**

laboratuvar, yakıt depoları, işyerinin temizlik ve dezenfeksiyon koşulları, güvenlikle ilgili evcil hayvanlar, zararlı canlılar, işyerinde görevli personelin eğitimi ve sağlık kontrolü, görevli personelin hastalık bildirim, çalışanların hijyeni-davranışları-gözetimi, gıda işleme alanında ziyaretçilere ilişkin kurallar ile gıda maddesi üreten işyerlerinin taşıması gerekli 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- (Teselsül:RG--25/8/2002-24857)** 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-23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 ve 36’da verilmiştir.

**d) (Değişik: RG-17/1/2009-27113)** Gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılamazlar. Ancak, üretim çapakları ve kenar fireleri geri dönüşümlü plastik olarak değerlendirilmez ve işletme dışına çıkmadan, üretimin bir parçası olarak, iyi üretim uygulamaları çerçevesinde ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun olmak kaydıyla kullanılabilir.

**e) (Ek: RG- 17/7/2003-25171)** Yumurta violleri, meyve violleri ve gıda ile direkt temas etmeyen oluklu mukavva kutu üretiminde Madde 21’deki kriterleri sağlamak, ürün özelliklerine ve teknolojisine uygun üretilmek kaydıyla yeniden işlenmiş kağıt kullanımına izin verilir.

**Ambalaj Materyalleri**

**Madde 18- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Ambalaj materyallerinin genel özellikleri aşağıdadır:

- a) Ambalaj materyali gıda maddesini özelliğine bağlı olarak sıcaklık değişimleri, nem, hava, ışık gibi olumsuz dış etkenlerden korumalıdır.  
b) Gıda maddelerinin bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara neden olmamalı ve gıda maddesiyle etkileşim göstermemelidir.  
c) **(Teselsül:RG-30/06/2005-25861)** Doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

**Kağıt Esaslı Ambalaj Materyalleri**

**Madde 19- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Kağıt esaslı ambalaj materyallerinin kullanımıyla ilgili kurallar aşağıdadır:

- a) Gıda maddelerini doğrudan sarmaya veya içine koymaya uygun kağıt, karton, oluklu mukavva vb. içindeki maddenin bileşimini ve duyu özelliklerini değiştirmeyecek, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzey boya içermemelidir.  
b) **(Değişik:RG-16/5/2008-26878)** Gıda maddeleri ile doğrudan temas edecek kâğıt ve kartonların bileşiminde titandiyoksit (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 ve formaldehit 15 mg/kg’ı geçmemelidir.

**Metal Esaslı Ambalaj Materyalleri**

**Madde 20- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** 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 plastik kaplamalarda bu maddelerin özellikleri plastik maddelerin teknik özelliklerine uygun olmalıdır. Kalay miktarı en az 4.9 g/m<sup>2</sup>, krom miktarı en az 50 mg/m<sup>2</sup> ve kromoksit miktarı en az 7 mg/m<sup>2</sup> 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 kalaylanması 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-(Teselsül:RG--25/08/2002-24857)** Cam ambalaj materyallerinin kullanımı ile ilgili kurallar aşağıdadır:

a) Cam ambalajların 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 , meyva suyu ve ketçap şişeleri,

**TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ**

- 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/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 kapların ani sıcaklık değişimine dayanım dereceleri en az 42° C olmalıdır.

d) (Değişik:RG-5/9/2008-26988) Cam ambalajın içindeki ürüne bağlı olarak meydana gelebilecek basınç dikkate alınarak, dolum sırasında tekniğine uygun tepe boşluğu bırakılmalıdır.

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

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

**Gıda ile temas eden plastik esaslı madde ve malzemeler****Madde 22- (Başlığıyla birlikte değişik:RG-17/1/2009-27113)**

Gıda ile temas eden plastik esaslı madde ve malzemelerin kullanımı ile ilgili aşağıdaki esaslara uyulur.

a) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastikler, yüksek molekül ağırlıklı polimerlerden oluşmalı ve gıda ile kimyasal etkileşime girmemelidir. Gıda ile temas eden madde ve malzemenin yapısında kalabilecek monomerlerin miktarı plastiklere ait teknik özelliklerde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.

b) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastiklere üretim sırasında katılan; plastikleştirici, antioksidan, stabilizör, emülgatör, parlaticı, katalizör gibi katkı maddelerinin miktarı, gıda maddesinin kalitesini değiştirmeyecek ve toksik bir etki yapmasına neden olmayacak düzeyde olmalıdır.

c) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik malzemeler ve ambalajlar gıda maddelerini absorbe etmemeli, gıdayı sızdırmamalı, tat, koku ve rengini değiştirmemeli, taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır.

ç) Gıda ambalajı olarak kullanılan plastikler bir kez kullanılabilir. Ancak plastik madde ve malzemenin yapısı ve şekli değiştirilmeksizin hijyenik koşulların tekrar sağlanarak yeniden kullanımı ile ilgili usul ve esaslar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından düzenlenir.

d) Gıda ile temas eden madde ve malzeme olarak kullanılacak plastikler veya diğer malzemelerin; yapıştırma, sıvama, laklama, nüfuz ettirme gibi metotlarla kaplanmasında veya laminasyonunda kullanılan ve plastik madde içeren ürünler ile reçine kaplamaları bu bölümde belirtilen niteliklerde olmalıdır.

e) Gıda maddeleri ile temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler gıda maddelerine geçmemeli ve toksik madde içermemelidir.

f) Boyar maddeler yüksek saflık göstermeli ve aşağıdaki esaslara uygun olmalıdır;

1) Boyar maddenin içinde bulunan 0.1 M HCl'de çözünen metal ve metaloidlerin miktarı aşağıdaki sınırları aşamaz:

Kurşun % 0.01

Arsenik % 0.01

Krom % 0.1

Antimon % 0.05

Civa % 0.005

Kadmium % 0.01

Selenyum % 0.01

Baryum % 0.01

2) 1 M HCl'de çözünen ve anilin cinsinden hesaplanan boyar maddedeki sülfone edilmemiş primer aromatik amin miktarı 500 mg/kg'ı aşamaz. Benzidin, betanaftilamin ve 4-aminobifenilin her biri ya da bunların toplamı 10 mg/kg'ı geçemez.

3) Anilin sülfonik asit cinsinden hesaplanan boyar maddedeki toplam sülfone edilmiş aromatik amin miktarı 500 mg/kg'ı geçemez.

4) Karbon siyahının toluen ekstraktı en çok % 0.15 olmalıdır.

5) Dekaklorobifenil cinsinden hesaplanan ekstrakte edilebilen poliklorbifenillerin miktarı 25 mg/kg'ı geçemez.

**TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ**

g) Plastiklerin yapısına giren kimyasal maddelerin gıda benzeri çözücülerle migrasyonu 60 mg/kg veya 10 mg/dm<sup>2</sup>'yi geçemez. Migrasyon ve ekstraksiyon çalışmaları kendi kategorilerindeki gıdalarla normal kullanım koşullarındaki en yüksek sıcaklıkta ve en uzun sürede yapılmalıdır.

ğ) Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik maddeler kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan bir yapıda olmalıdır.

**Etiketleme Ve İşaretleme****Madde 23 — (Teselsül:RG--25/08/2002-24857) (Değişik:RG-25/8/2002-24857)**

Etiketleme ve işaretleme ile ilgili esaslar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yürürlüğe konulacak Tebliğ ile belirlenir.”

**Etiket Bilgileri****Madde 26- (Mülga: RG- 25/08/2002-24857)****Etiket Bilgilerinin Tanımları****Madde 27- (Mülga:RG--25/08/2002-24857)****Küçük Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesi****Madde 28- (Mülga:RG--25/08/2002-24857)****Dış Ambalajların Etiketlenmesi****Madde 29- (Mülga:RG--25/08/2002-24857)****Dağıtım Ambalajlarının Etiketlenmesi****Madde 30- (Mülga:RG--25/08/2002-24857)****Dökme Gıdalar****Madde 31- (Mülga:RG-025/08/2002-24857)****ONUNCU BÖLÜM****Gıdaların Taşınması ve Depolanması****Taşıma ve Depolama Kuralları**

**Madde 24- (Teselsül:RG--25/08/2002-24857)** 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,bozulmayacak şekilde korunmalıdır.

b) Depolar giyinme yerleri, yatakhaneler, lavabolar, tuvaletler, banyolar, idari bölümler ve dinlenme yerlerinden ayrı olmalıdır. Depolar hiç bir 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<sup>0</sup>C dan daha düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden + 0,5<sup>0</sup>C dan 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 ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.

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

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

i) Depolara ilk gelen ürün önce, son gelen üründe en son çıkarılmalı, istenildiği zaman istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.

j) Soğuk hava depolarında jeneratör bulunmalıdır.

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

l) Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde depolanmalıdır.

m) Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.

n) Depolamada ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif ve yığma yapılmalıdır.

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

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

q) 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 Köyişleri Bakanlığınca yapılır.

## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

### ONBİRİNCİ BÖLÜM

#### Numune Alma ve Analiz Metodları

##### Numune Alma Planının Uygulanması

**Madde 25- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857) (Değişik ilk cümle:RG--23/01/2002-24649)** Satış ve toplu tüketim yerleri hariç olmak üzere; üretim yeri , depolama , ithalat ve ihracat aşamalarında ürün tebliğlerinde özel hükümlerin bulunmadığı durumlarda, ürünlerden numune almak için aşağıdaki aşamalar izlenir.

- Ambalaj büyüklüğü net miktar olarak belirlenir.
- Normal koşullarda EK-37, şüpheli ve tartışmalı durumlarda EK-38'e göre numune alınır.
- Parti büyüklüğü belirlenir.
- Numunelerin ayrılması için uygun kodlar veya tanıtıcı işaretler verilerek, gerekli sayıda numune ünitesi rastgele seçim kurallarına göre partiden ayrılır.
- Ürün, bu Yönetmeliğe göre muayene edilir, uygun olmayan numune üniteleri ayrılır.
- (Değişik:RG-23/1/2002-24649)** Numune alma planları EK -37 veya EK-38'e göre belirlenir.
- Kusurlu sayısı belirlenir. Bu değer seçilen numune alma planındaki kabul edilebilirlik sayısına eşit veya daha az ise parti uygun kabul edilir.

##### Analiz Metodları

**Madde 26- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Analiz metodları bu Yönetmeliğin ürünlere ait bölümleri belirlendikten sonra yayımlanacaktır.

### ONİKİNCİ BÖLÜM

#### Çeşitli Hükümler

##### Tescil ve Denetim

**Madde 27- (Teselsül:RG--25/08/2002-24857)** 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- (Teselsül: RG- 25/08/2002-24857)** Bu Yönetmeliğin uygulanması ile ilgili düzenlemeler Tarım ve Köyişleri 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- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Bu Yönetmelik kapsamında yer almayan hususlar, bu Yönetmelik hükümlerine aykırı olmayacak şekilde Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca düzenlenir.

##### Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

**Madde 30- (Teselsül:RG-25/8/2002-24857)** Bu Yönetmelikle;

**a)** 10/12/1985 tarih ve 18954 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 4331 Ambalajlama (Genel İlkeler) standardının gıda ile ilgili hükümleri,

**b)** 2/5/1990 tarih ve 20506 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Aflatoksin Kontrolüne Dair Tebliğ",

**c)** 3/9/1990 tarih ve 20624 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Zirai Mücadele İlaçları (Pestisit) ve Bitki Gelişimi Düzenleyici Maddelerin Kalıntı Limitlerinin Kontrolüne Dair Tebliğ",

**d) (Ek:RG-23/1/2002-24649)** 08/ 8/ 1992 tarihli ve 21309 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 1468 sayılı Konserve Taze Fasulye, 31/ 5/ 1992 tarihli ve 21244 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 1470 sayılı Konserve Türlü, 10/ 8/ 1992 tarihli ve 21311 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 8444 sayılı Lokum, 4/10/1976 tarihli ve 15724 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 1620 sayılı Makarna, 9/6/1977 tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2282 sayılı Tarhana, 9/6/1977 tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2283 sayılı İrmik, 9/6/1977 tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2284 sayılı Bulgur, 15/11/1976 tarihli ve 15764 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2383 sayılı Bisküvi, 06/ 02/ 1994 tarihli ve 21841 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2590 sayılı Tahin Helvası, 04/ 4/ 1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2639 sayılı Pirinç Unu, 04/ 4/ 1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2640 sayılı Mercimek Unu, 07/ 02/ 1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2664 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Barbunya Pilaki Konservesi, 07/ 02/ 1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2665 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Fasulye Pilaki Konservesi, 07/ 02/ 1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2666 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Biber Kızartma Konservesi, 07/ 02/ 1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2667 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Biber Dolma Konserve, 07/ 02/ 1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2668 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Patlıcan Dolma Konservesi , 7/02/1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2669 sayılı Yaprak Sarma Konservesi, 7/02/1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2670 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Yaprak Sarma Konservesi, 7/02/1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2670 sayılı Taze Fasulye Konservesi, 8/01/1980 tarihli ve 16863 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2670 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Taze Fasulye Konservesi , 7/02/1978 tarihli ve 16193 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2671 sayılı Patlıcan Kızartma

**TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ**

Konservesi, 8/01/1980 tarihli ve 16863 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2671 Bitkisel Sıvı Yağlı Patlıcan Kızartma Konservesi, 2/02/1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2698 sayılı Konserve- Etlı Taze Fasulye-Hazır Yemek, 2/02/1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2699 sayılı Konserve-Etlı Kuru Fasulye-Hazır Yemek, 2/02/1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2700 sayılı Konserve-Etlı Türlü -Hazır Yemek,2/02/1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2701 sayılı Konserve-Etlı Nohut-Hazır Yemek,2 /02/1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2702 sayılı Konserve-Etlı Nohut Yahni-Hazır Yemek, 2/2/1978 tarihli ve 16188 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2703 sayılı Konserve-Etlı Karnıyarık-Hazır Yemek, 7/12/1979 tarihli ve 16832 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2812 sayılı Bitkisel Margarin, 1/7/1978 tarihli ve 16333 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 2970 sayılı Yenilebilen Nişasta, 20/01/1979 tarihli ve 16525 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3076 sayılı Kakao(Çekirdek ve Öğütölmüş), 20/1/1979 tarihli ve 16525 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3190 sayılı Hazır Kuru Çorbalık, 23/4/1982 tarihli ve 17673 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3522 sayılı Ekmek Mayası, 11/8/1982 tarihli ve 17779 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3627 sayılı Patates Püresi, 11/8/1982 tarihli ve 17779 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3628 sayılı Patates Cipsi, 7/9/1983 tarihli ve 18158 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3726 sayılı Vişne Konservesi, 7/9/1983 tarihli ve 18158 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3727 sayılı Kayısı Konservesi, 7/9/1983 tarihli ve 18158 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3728 sayılı Çilek Konservesi, 7/9/1983 tarihli ve 18158 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3729 sayılı Portakal Konservesi, 7/9/1983 tarihli ve 18158 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3730 sayılı Erik Konservesi, 7/9/1983 tarihli ve 18158 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3734 sayılı Marmelatlar, 8/12/1983 tarihli ve 18245 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3792 sayılı Üzüm Pekmezi, 8/12/1983 tarihli ve 18245 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3844 sayılı Peynir Mayası, 27/7/1984 tarihli ve 18471 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3958 sayılı Vişne Reçeli, 11/11/1984 tarihli ve 18572 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4186 sayılı Çilek Reçeli, 11/11/1984 tarihli ve 18572 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4187 sayılı Kayısı Reçeli, 11/11/1984 tarihli ve 18572 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4188 sayılı Ayva Reçeli, 24/9/1984 tarihli ve 18525 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4201 sayılı Sarı Mercimek(Kara Mercimek İçi), 6/4/1993 tarihli ve 21544 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4265 sayılı Dondurma(Süt Esaslı), 3/4/1989 tarihli ve 20128 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 5389 sayılı Çözünebilir Kahve, 7/02/1992 tarihli ve 21135 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 7897 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı Türlü Konservesi, 7/02/1992 tarihli ve 21135 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 7898 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı İmambayıldı Konservesi, 13/3/1992 tarihli ve 21170 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 8761 sayılı Bitkisel Sıvı Yağlı-Nohut Pilaki- Hazır Yemek, 8/8/1992 tarihli ve 21309 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 9053 sayılı Kabartma Tozu, 26/02/1993 tarihli ve 21508 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 9779 sayılı Soya Fasulyesi Unu(Yenilebilir), 8/ 8/ 1992 tarihli ve 21309 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 1467 sayılı Konserve – Taze Bamya , 14/6/ 1972 tarihli ve 14042 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 893 sayılı Bitkisel Yemeklik Yağlar( Özel Standardı olmayan), 12/01/ 1984 tarihli ve 18279 sayılı Resmi Gazete’de 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 kaldırılmıştır.

**GEÇİCİ MADDE 1 – (Değişik:RG-5/5/2010-27572)**

Halen faaliyet gösteren ve bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, bu maddenin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren bir yıl içerisinde bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır.

**Yürürlük**

**Madde 31- (Teselsül: RG- 25/08/2002-24857)** Bu Yönetmelik, yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**Madde 32- (Değişik:RG-17/1/2009-27113)**

Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.