

**ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**2020 NİSAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

<b>Alan/Dal Adı</b>	<b>: Et ve Et Ürünleri İŐletmeciliĐi</b>
<b>Ders Adı</b>	<b>: Gıda GüvenliĐi</b>
<b>Dersin Sınıf Düzeyi</b>	<b>: 12. Sınıf</b>
<b>Modül/Kazanım Adı</b>	<b>: Gıda GüvenliĐi</b>
<b>Konu</b>	<b>: Türk Gıda Kodeksi</b>
<b>Konu Tarihi Aralığı</b>	<b>: 27-30 Nisan 2020</b>
<b>Ders Öğretmenleri</b>	<b>: Özgüç YAĐCI</b>

**Nisan 2020, İstanbul**

## Türk Gıda Kodeksi

Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği, Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun çalışma usul ve esasları ile gıda kodeksi hazırlama usul ve esaslarını düzenlemek amacı ile Resmî Gazete’de yayımlanmıştır.

## Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Hükümleri T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütülen Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Resmî Gazete’de 29/12/2011 tarih ve 28157 sayı ile yayımlanmıştır.



## Amaç ve Kapsam

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin amacı; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen ölçütleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenlemektir.

Bu yönetmelik; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları kapsar.

Bu Yönetmelikte geçen;

- **Bakanlık;** Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını

- **Coğrafi işaret;** belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşe adını ve mahreç işaretini
- **Dikey gıda kodeksi;** belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için belirlenmiş özel ölçütleri içeren gıda kodeksini
- **Geleneksel ürün;** geleneksel ham maddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünü
- **Yatay gıda kodeksi;** gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma, analiz metotları, etiketleme, mikrobiyolojik kriterler gibi tüm gıdalara ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere uygulanacak olan ölçütleri içeren gıda kodeksini ifade eder.

## **Yatay ve Dikey Gıda Kodeksi**

Yatay gıda kodeksi, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma, analiz metotları, etiketleme, mikrobiyolojik kriterler gibi tüm gıdalara ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere uygulanacak olan ölçütleri içeren gıda kodeksini ifade eder.

### **Yatay gıda kodeksi;**

- Gıda katkı maddelerinin kullanımı, etiketlenmesi ve saflık ölçütlerini
- Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanımı ve etiketlenmesini
  - Bulaşanların en yüksek (maksimum) limitlerini
  - Gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitlerini
  - Hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının en yüksek (maksimum) kalıntı limitlerini
- Gıdaların mikrobiyolojik ölçütlerini
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili genel kurallarını
- Gıdaların etiketlenmesi, gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarını
- Numune alma ve analiz metotları konularını içerir.

Dikey gıda kodeksi ise belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için belirlenmiş özel ölçütleri içeren gıda kodeksini ifade eder.

➤ Yatay gıda kodeksi hükümlerine ilave olarak kapsadığı gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik olarak belirlenecek özel ölçütleri içerir.

➤ Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için özel olarak düzenlenmiş numune alma ve analiz metotlarına ilişkin mevzuat da dikey gıda kodeksi kapsamındadır.

➤ Herhangi bir gıda katkı maddesi, aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni veya diğer gıda bileşenleri ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodanın özellikleri dikey gıda kodeksi ile belirlenir.

## **Gıdaların Taşınması ve Depolanması**

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği:

MADDE 9 – (1) Gıdaların taşınması ve depolanmasında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’nde yer alan kurallara uyulur.

(2) Belirli bir gıda veya gıda grubuna yönelik özel taşıma ve depolama kuralları, gerektiğinde dikey gıda kodeksi kapsamında belirlenir.

## **Gıda Hijyeni Yönetmeliği**

Bu yönetmeliğin amacı, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.

Bu yönetmelik; gıda işletmecisinin birincil üretim aşaması dâhil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.

Bu yönetmelik, ithalat ve ihracat kontrolleri ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’nin uygulandığı gıda işletmecileri için de geçerlidir.

### **Bu Yönetmelik;**

- Kişisel tüketim amacıyla birincil üretime
- Kişisel tüketim amacıyla gıdanın<sup>4</sup> hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasına
- Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına
- Sadece jelatin ve kolajen üretimi için ham madde sağlayan ve tanım gereği gıda işletmesi kapsamında olan toplama merkezleri ve tabakhanelere uygulanmaz.