

Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi

Yayımlandığı R.Gazete : 06.02.2009-27133

Tebliğ No: 2009/6

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; üretilen, dağıtılan, satıŖa sunulan gıda maddeleri ile ithal edilen gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini kapsar. Üretim aşamasındaki gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ’de geçen;

a) Bakanlık: Tarım ve KöyiŖleri Bakanlığını,

b) Mikroorganizma: Bakteri, virüs, maya, küf, alg, parazitik protozoan, mikroskobik parazitik helmintler ve bunların toksinleri ve metabolitlerini,

c) Mikrobiyolojik kriter: Bir gıdanın veya bir gıda partisinin kabul edilebilirliğini belirlemede temel alınan; mikroorganizma varlığı, sayısı ve/veya mikroorganizma toksinlerinin ve metabolitlerinin her parti başına hacim, kütle veya alan değerlerini belirleyen kriteri,

ç) Parti: Aynı koŖullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeŖidi ve boyu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,

d) Tüketime hazır gıda: PiŖirilmeden veya gıdanın mikrobiyolojik yükünü azaltacak ve/veya kabul edilebilir seviyeye düşürecek, herhangi başka bir iŖlem uygulanmadan doğrudan insan tüketimine sunulan gıdayı,

e) Numune: İmal tarihi, parti/kod/seri numarası aynı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan, muayene ve analiz amacıyla alınan gıda maddelerini,

f) Numune alma planında;

1) n: Partiden bağımsız ve rasgele seçilen numune sayısını,

2) c: m ve M arasında olmasına izin verilen maksimum numune sayısını (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını),

3) m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik deđeri,

4) M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısını,

g) Ticari steril: Asitli gıdalarda 30 °C'da 10 gün, orta ve düşük asitli gıdalarda 55 °C'da 5-7 gün ve 35 °C'da 10 gün yapılan inkübasyon sonrası; sızıntı ve bombaj görülmeyen, renkte ve kokuda orijinale göre değişiklik göstermeyen ve inkübasyon öncesi ve sonrasında ölçülen pH değerleri arasındaki farkın 0,5'ten fazla olmadığı gıda maddesini,

ğ) Sterilite kontrolü: 30 °C'da 15 günlük ve 55 °C'da 7 günlük inkübasyondan sonra gıda maddelerinde mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlemi,

ifade eder.

Genel hükümler

MADDE 5 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddeleri; EK-1 ve EK-2'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uymalıdır.

(2) Mikrobiyolojik analizlerde "n" sayıda numune alınır. "c", kusurlu olmasına izin verilen numune sayısını gösterir. Kusurlu numune sayısı "m" değerini geçebilir, ancak hiçbir numune "M" değerini geçemez.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddelerinden EK-1 ve EK-2'de belirtilen sayıda numune alınır. Ancak gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinden bir adet numune alınıp, "M" değerine göre değerlendirilir.

(4) EK-1'de yer alan veya almayan tüm gıda maddeleri için, asgari teknik, hijyenik ve güvenlik şartlarının uygun bulunmaması veya şüphe ve şikayet hallerinde EK-2'de yer alan kriterler dikkate alınır.

(5) İntoksikasyona ve/veya enfeksiyona neden olan Salmonella spp., Listeria monocytogenes, termotolerant Campylobacter spp., Escherichia coli O157:H7, koagülaz pozitif stafilokoklar, Bacillus cereus ile Clostridium perfringens patojen mikroorganizma olarak değerlendirilir.

(6) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddeleri için, patojen mikroorganizmalara ait limitlerin aşılması, mikrobiyolojik kriterler açısından sağlığın korunması ilkesinin ihlali olarak değerlendirilir.

Bulaşanlar

MADDE 6 - (1) Bu Tebliğ kapsamında bakteriyel toksinler ve mikotoksinler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 7 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 8 - (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 gerekli işlemler, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden itibaren, 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten, satan, dağıtan ve ithal eden işyerleri altı ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK-1 Mikrobiyolojik Kriterler

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune Alma Planı		Limitler (1)
10.1. Çay (yeşil, siyah), bitki ve meyve çayları ve bunların karışımları (süzen poşet çaylar dâhil)	Koliform bakteriler	5	2	10 ² 10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ³ 10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g- mL

(1) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)

(2) : TAMB: Toplam aerobik mezofilik koloni sayısı

(3) : En Muhtemel Sayı (EMS) Yöntemi

(4) : Koagülaz pozitif stafilocoklar

EK-2 Patojen Mikroorganizmaların Limitleri

Mikroorganizmalar	Gıda	Numune Alma Planı		Limitler	
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>L. monocytogenes</i>	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
Termotolerant <i>Campylobacter</i> spp.	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>E. coli</i> O157:H7	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>S. aureus</i>	THO	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³
<i>B. cereus</i>	THO	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i>	THO	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³

THO: Tüketime hazır olmayan