|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | 18 Ekim 2014  CUMARTESİ | **Resmî Gazete** | Sayı : 29149 | | **TEBLİĞ** | | | | Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:  TÜRK GIDA KODEKSİ HIZLI DONDURULMUŞ GIDALARIN DEPOLANMASI,  MUHAFAZASI VE TAŞINMASI SIRASINDA SICAKLIĞIN İZLENMESİ  HAKKINDA TEBLİĞ (TEBLİĞ NO: 2014/48)  **Amaç**  **MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; hızlı dondurulmuş gıdaların depolanması, muhafazası ve taşınması sırasında sıcaklığın izlenmesi ile ilgili kuralları belirlemektir.  **Kapsam**  **MADDE 2 –**(1) Bu Tebliğ; hızlı dondurulmuş gıdaların depolanması, muhafazası ve taşınması aşamalarındaki sıcaklıkların izlenmesini kapsar.  **Dayanak**  **MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ;  a) 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak,  b) 37/2005/EC sayılı Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklık Takibi ile ilgili Komisyon Tüzüğü çerçevesinde,  hazırlanmıştır.  **Genel hükümler**  **MADDE 4 –** (1) Hızlı dondurulmuş gıdaların depolanması, muhafazası ve taşınması sırasında sıcaklığın izlenmesi ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmiştir:  a) Hızlı dondurulmuş gıdaların taşınması, depolanması, dağıtımı ve perakende satış reyonlarındaki dolaplarda muhafazası sırasında soğuk zincirin kırılmaması için her aşamada sıcaklık kontrolü yapılır.  b) Hızlı dondurulmuş gıdaların depolanması, muhafazası ve taşınması sırasında ortam sıcaklığı, uygun ölçüm ve kayıt cihazları kullanılarak sık ve düzenli aralıklarla kaydedilir.  c) Sıcaklığı izlemek amacı ile kullanılan tüm ölçüm ve kayıt cihazları TS EN 12830, TS EN 13485 ve TS EN 13486 standartlarına uygun olmalıdır. Gıda işletmecileri bu cihazların ilgili TSE standartlarına uygun olduklarını gösteren belgeleri bulundurmak zorundadırlar.  ç) Sıcaklık kayıtları gıda işletmecisi tarafından düzenli aralıklarla tarih ve zaman belirtilerek tutulur ve bu kayıtlar, en az bir yıl veya hızlı dondurulmuş gıdanın yapısı ve raf ömrü dikkate alınarak daha uzun süre ile saklanır.  d) Bu fıkranın (b), (c) ve (ç) bentlerine istisna olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:  1) Dağıtım sırasında ve perakende satış reyonlarındaki dolaplarda yapılan depolamalarda ortam sıcaklığı; kolayca görülebilen en az bir adet termometre ile ölçülür.  2) Açık perakende satış reyonlarındaki dolaplarda maksimum dolum çizgisi açıkça işaretlenir ve termometre, bu işaret çizgisi seviyesindeki hava akımının dönüş yönündeki sıcaklığı gösterir.  e) Perakende satış yerlerinde, depolama kapasitesi 10 m3’ten az olan soğuk hava depoları için sıcaklık ölçümü; bu fıkranın (b), (c) ve (ç) bentlerinde yer alan hükümlere uygunluk aranmaksızın, kolayca görülebilen bir termometre ile gerçekleştirilebilir.  **İdari yaptırım**  **MADDE 5 –**(1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.  **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**  **MADDE 6 –** (1) 6/2/2002 tarihli ve 24663 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2002/7) yürürlükten kaldırılmıştır.  **Uyum zorunluluğu**  **GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine 1/10/2017 tarihine kadar uyum sağlamak zorundadır.  (2) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.  **Yürürlük**  **MADDE 7 –**(1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.  **Yürütme**  **MADDE 8 –**(1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür. | | | |