

21 Kasım 2012 ÇARŞAMBA Resmî Gazete Sayı : 28474 TEBLİĞ

**GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞINDAN: BALIKÇILIK ÜRÜNLERİNE AİT DUYUSAL
ÖZELLİKLER VE TOPLAM UÇUCU BAZİK AZOT LİMİTLERİ TEBLİĞİ**

(TEBLİĞ NO: 2012/73)

Amaç ve kapsam MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, balıkçılık ürünlerine ait duyusal özellikleri ve toplam uçucu bazik azot limitlerini belirlemektir.

Dayanak MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar MADDE 3 – (1) Bu Tebliğin uygulanmasında;

a) Balıkçılık ürünleri: Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları ve bütün deniz memelileri, sürüngenler ve kurbağalar dışında kalan, doğadan veya yetiştiricilik yoluyla elde edilen, bütün deniz ve tatlı su hayvanlarının yenilebilir tüm biçimlerini, kısımlarını ve ürünlerini,

b) Görülebilir parazit: Balık dokusundan kolaylıkla ayırt edilebilen boyut, renk ve yapıda olan parazit veya parazit grubunu,

c) Görsel muayene: Balıkçılık ürünlerinin büyütücü optik araçlarla veya bu araçlar olmaksızın gerekirse ışıkta muayene dahil olmak üzere görüşü kolaylaştıracak şekilde, iyi aydınlatma koşulları altında dokuda tahribat oluşturmadan yapılan muayeneyi,

ç) Işıktaki muayene: Yassı balık veya balık filetoları ile ilgili olarak, parazitlerin tespit edilmesi için karanlık bir ortamda mor ışık üzerinde yapılan görsel muayeneyi,

d) TVB-N: Toplam uçucu bazik azotu, ifade eder.

Duyusal muayene ve duyusal özellikler MADDE 4 –

(1) Gıda işletmecisi; balıkçılık ürünlerinde duyusal muayene yapar.

(2) Balıkçılık ürünlerinin kendine özgü renk, görünüş ve kokuda olması gerekir.

(3) Balıkların; pullarının sağlam ve deriye yapışmış, etlerinin sıkı, solungaçlarının parlak kırmızı, gözlerinin canlı görünümde, derilerinde bakteriyel orijinli mukus oluşmamış, derilerinin nemli ve parlak olması gerekir.

(4) Balıkçılık ürünleri ek-1’de yer alan tazelik kriterlerine uygun olmalıdır. Bakanlık ek-1’de yer almayan tür ve kriterlere ilaveler yapılabilir.

Görsel muayene MADDE 5 – (1) Balıkçılık ürünleri; Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olarak her türlü görülebilir parazitin tespit edilmesi için görsel muayeneye tabi tutulur.

(2) Görsel muayene her partiyi temsil edecek şekilde en az 10 numune üzerinden yürütülür. Karadaki işletmelerde görevli kişiler ve fabrika gemilerindeki nitelikli kişiler, balıkçılık ürünlerinin tipine, coğrafi orijinlerine ve kullanımlarına bağlı olarak muayenelerin ölçeğini ve sıklığını belirler.

(3) Üretim boyunca iç organları çıkarılmış balığın görsel muayenesi, nitelikli kişiler tarafından karın boşluğunda insan tüketimi amaçlı karaciğer ve yumurtalarda yapılır. İç çıkarmada kullanılan sistemlere bağlı olarak görsel muayene:

a) İç organların elle çıkarılması durumunda, iç organları çıkarma ve yıkama sırasında muameleyi gerçekleştiren kişi tarafından her balıkta,

b) İç organların mekanik olarak çıkarılması durumunda, her partide 10 balıktan az olmamak üzere temsili sayıda numunede, yapılır.

(4) Balık filetoları ve balık dilimlerinin görsel muayenesi; yenilmeyen kısımların çıkartılması sırasında ve fileto çıkarma veya dilimleme işleminden sonra nitelikli kişiler tarafından yapılır. Filetoların veya fileto çıkarma işlemlerinin yoğunluğu nedeniyle bireysel değerlendirmenin mümkün olmadığı yerlerde numune alma planı oluşturulur ve resmi kontrollerde sunulmak üzere muhafaza edilir. Filetoların ışıktaki muayenesinde teknik görüş gerekiyor ise bu durum numune alma planına dahil edilir.

Toplam uçucu bazik azot MADDE 6 – (1) Yapılan duyuşal muayenede tazelikleri konusunda şüphe duyulduğunda ve kimyasal kontrolleri ek-2’de yer alan TVB-N limitlerinin aşıldığı görüldüğünde ilgili işlenmemiş balıkçılık ürünlerinin insan tüketimine uygun olmadığına karar verilir.

(2) TVB-N limitlerinin kontrolü için perklorik asit ile deproteinize edilmiş ekstraktın distilasyonunu içeren ek-3’te yer alan referans metot kullanılır.

(3) İkinci fıkrada belirtilen distilasyon ek-4’te yer alan diyagram ile uyumlu aparat kullanılarak yürütülür.

(4) TVB-N limitlerinin kontrolü için kullanılacak rutin metotlar aşağıda yer almaktadır:

a) Conway ve Byrne (1933) tarafından tanımlanan mikrodifüzyon metodu,

b) Antonacopoulos (1968) tarafından tanımlanan doğrudan distilasyon metodu,

c) Triklorasetik asitle deproteinize edilmiş ekstraktın distilasyonu (Balık ve Balıkçılık Ürünleri Kodeks Alimentarius Komitesi-1968).

(5) Numune, en az 3 farklı noktadan alınmış ve parçalayıcı aracılığıyla homojen olarak hazırlanmış yaklaşık 100 g etten oluşur.

(6) Dördüncü fıkradaki rutin metodlardan biri ile yapılan analiz sonuçlarına itiraz veya sonuçlar hakkında şüphe durumunda sonuçların kontrolü için sadece referans metot kullanılır.

Yürürlük MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür. Tebliğin eklerini görmek için tıklayınız

Görsel muayene de yapılacak

Balıkçılık ürünleri Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne uygun olarak her türlü görülebilir parazitin tespit edilmesi için görsel muayeneye de tabi tutulacak.

Görsel muayene, temsili sayıda numune üzerinden yürütülecek. Karadaki işletmelerde görevli kişiler ve fabrika gemilerindeki nitelikli kişiler, balıkçılık ürünlerinin tipine, coğrafi orijinlerine ve kullanımına bağlı olarak muayenelerin ölçeğini ve sıklığını belirleyecek.

Üretim boyunca iç organları çıkarılmış balığın, görsel muayenesi nitelikli kişiler tarafından, karın boşluğu ve insan tüketimi amaçlı karaciğer ve yumurtalarda yapılacak.

İç çıkarmada kullanılan sistemlere bağlı olarak görsel muayene, iç organların elle çıkarılması durumunda; iç organları çıkarma ve yıkama anında muameleyi gerçekleştiren kişi tarafından sürekli bir şekilde; iç organların mekanik olarak çıkarılması durumunda da her partide 10 balıktan az olmamak üzere temsili sayıda alınacak numune yapılacak.

Balık filetoları ve balık dilimlerinin görsel muayenesi trimleme sırasında ve fileto çıkarma veya dilimleme işleminden sonra, nitelikli kişiler tarafından yapılacak. Filetoların veya fileto çıkarma işlemlerinin yoğunluğu nedeniyle bireysel değerlendirmenin mümkün olmadığı yerlerde, numune alma planı oluşturulur ve resmi kontrollerde sunulmak üzere muhafaza edilecek. Filetoların ışıktaki muayenesinde, teknik görüş gerektiği yerlerde, bu durum numune alma planına dahil edilecek.

Su Ürünlerinde Tazelik Nasıl Belirlenir

balıkçılık ürünlerinin tazelik kriterleri şöyle;

Yumuşakçalar (Deniz salyangozu, ahtapot, mürekkep balığı, kalamar vb):

- Deri rengi parlak veya mat ve derisi ete yapışık olacak.
- Eti çok sıkı veya sıkı, beyaz, inci parlaklığında veya kireç beyazlığında olacak.
- Kollar, ayrılmaya dayanıklı olacak.
- Kokusu, taze deniz yosunu kokusunda, hafif kokulu olacak veya hiç koku olmayacak.

Karides ve kerevit:

- Kabuk yüzeyi nemli ve ıslıltı olacak.
- Bir kaptan diğerine aktarılırken, karidesler birbirine yapışmadan ayrı ayrı dökülecek.
- Ette yabancı koku olmayacak.
- Karidesler kum, mukus ve diğer yabancı maddelerden arı olacak.
- Kabuklar sadece teknik olarak kaçınılmaz et kayıplarıyla kolaylıkla soyulacak.

Yengeç, pavurya ıstakoz:

- Görünümü doğal, kabuğu soluk pembe veya pembeden portakal kırmızısına kadar değişen renkte olacak.
- Kabuğunda siyah leke bulunmayacak.
- Gözleri parlak siyah veya mat gri veya silah olacak.
- Pembe veya grimsi solungaçları bulanacak.
- Ekşi bir kokusu olmayacak.

Balıklar (taze ve soğutulmuş):

- Derisi canlı ve parlak olacak, renk kaybı olmayacak.
- Bazı türler için karın ile sırt arasında açık renk farkı olabilecek.
- Deri mukusu şeffaf, sulu veya hafif bulanık olacak.
- Gözler dış bükey, şeffaf kornea veya hafif çökmüş yansımalar gösteren saydam tabaka şeklinde olacak.
- Siyah parlak göz bebeği veya solgun göz bebeği olacak, ancak gri renkli göz bebeği bulunmayacak.
- Solungaçlar parlak renkte olacak, sarımsı bir rengi ve mukus olmayacak.
- Karından kesit eti mavimsi, yarı şeffaf, pürüzsüz parlak veya kadifemsi alalı, keçemsi olacak.
- Eti sıkı ve esnek olacak.
- Karın zararı tamamen ete yapışık olacak.
- Çürümüş ekşi koku ya da amonyak kokusu bulunmayacak.