

# TÜRK GIDA KODEKSİ

## 8. Tarım Gıda ve Soğuk Zincir Lojistiği Sempozyumu

**Dr. Betül VAZGEÇER**  
**Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü**



T.C.  
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK  
BAKANLIĞI

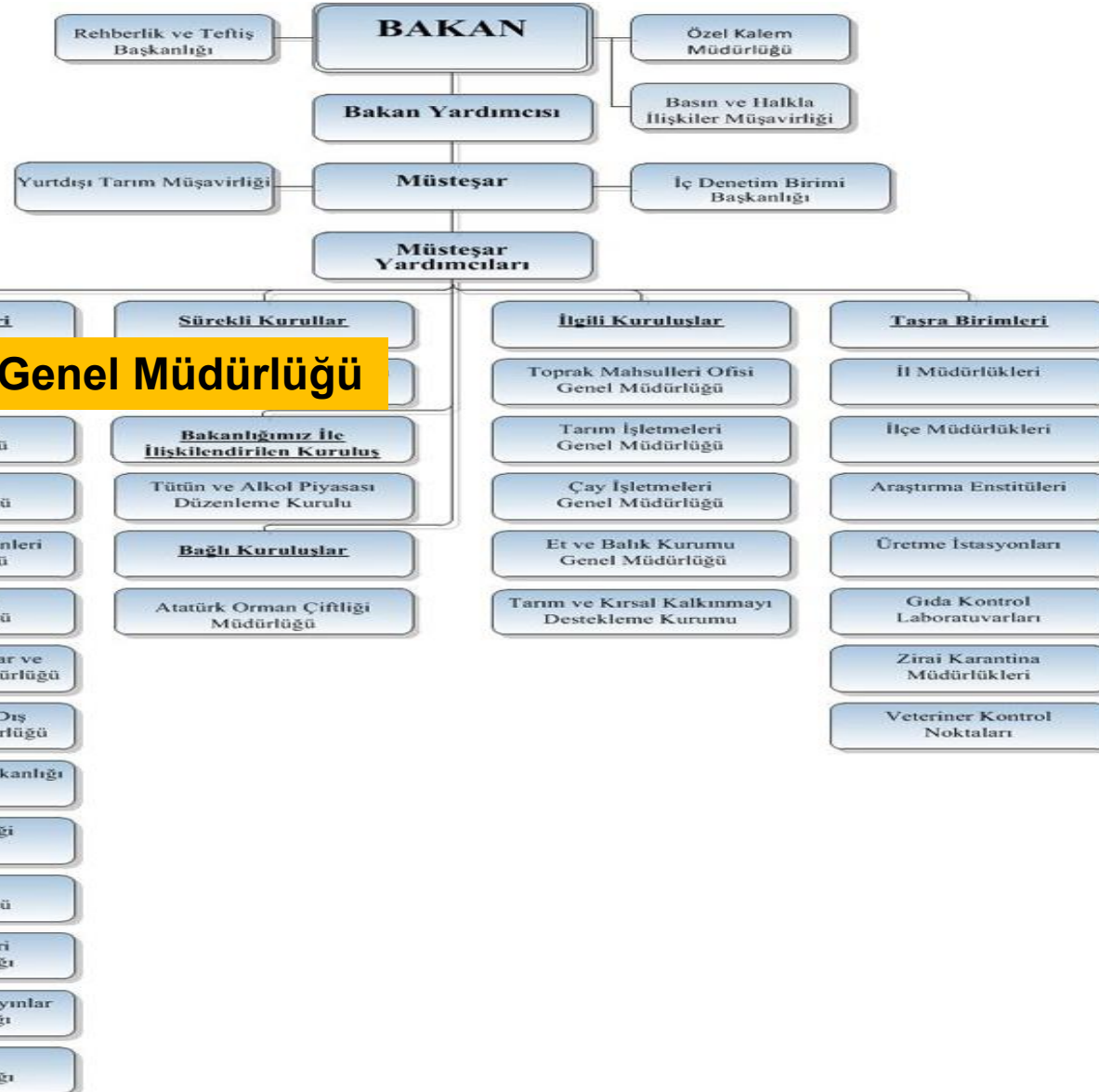
29 Mart 2018, Mersin



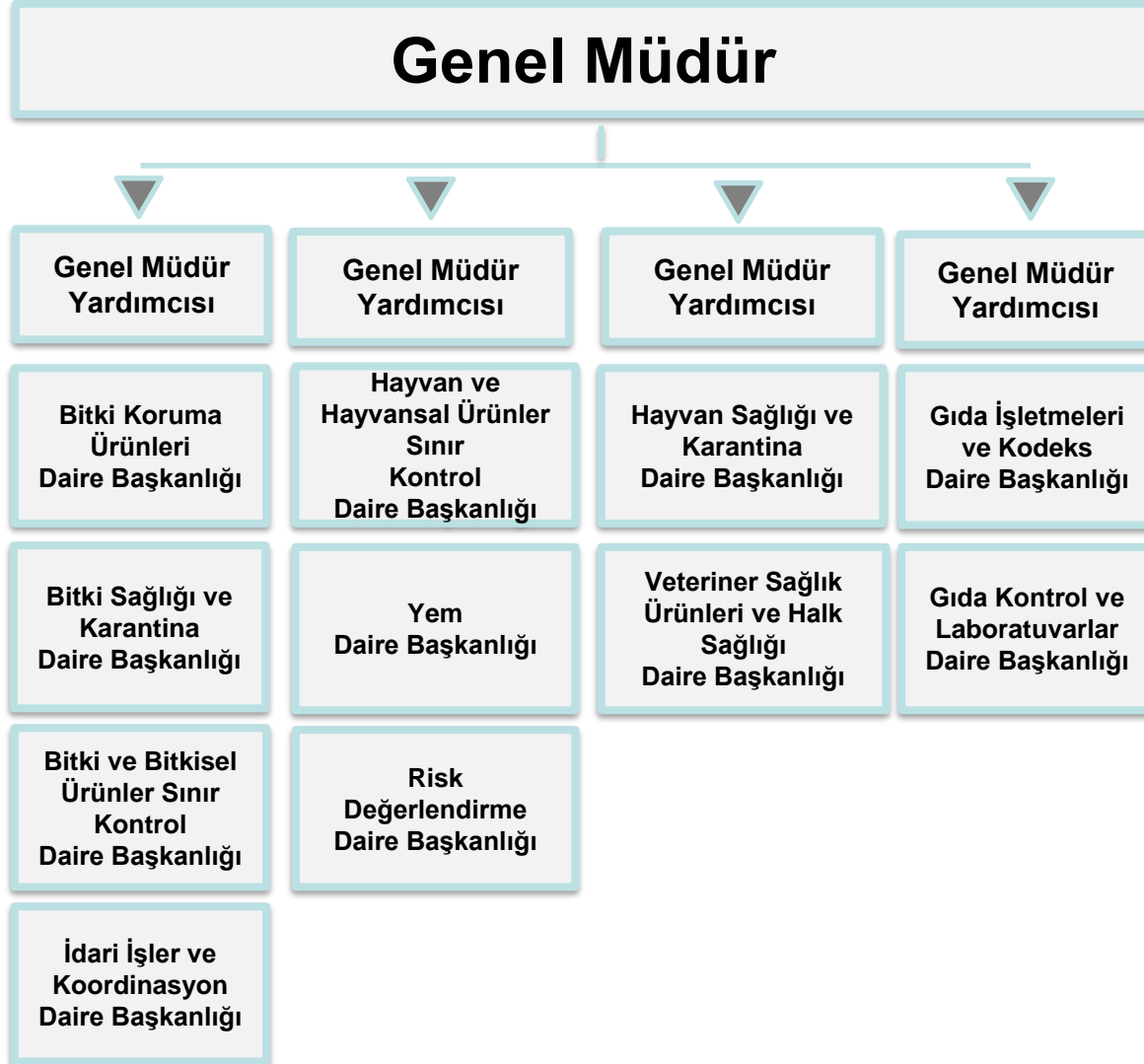
***RESMİ OTORİTE***  
**&**  
***YASAL DAYANAK***



# GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI



# GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



## GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Zirai Karantina Müdürlükleri  
(12)

Etlik Veteriner Kontrol/Araştırma  
Enstitüsü Müdürlükleri  
(8)

Şap Enstitüsü Müdürlüğü  
(1)

Veteriner Sınır Kontrol Noktası  
Müdürlükleri  
(23)

Ulusal Gıda Referans/Bursa  
Araştırma/Gıda Kontrol Laboratuvar  
Müdürlükleri  
(41)

**İl Müdürlükleri**  
(81)

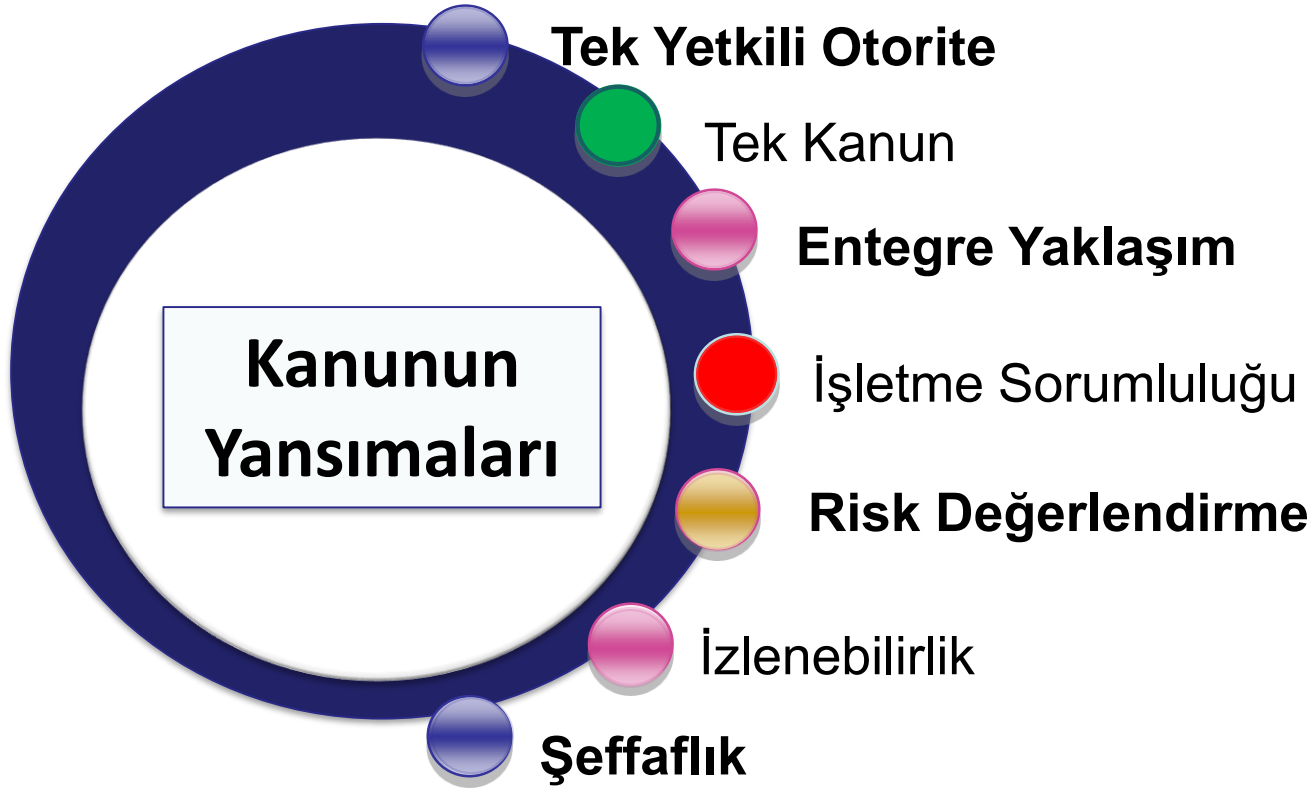
- Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü
- Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü
- Hayvan Sağlığı, Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürlüğü

### İlgili Kuruluşlarımız

- Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü Müdürlükleri (4)
- Diğer Araştırma Enstitüsü Müdürlükleri (6)

## Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

(R.G. : 13.06.2010 - 27610)





## Gıda İşletmecisinin Temel Yükümlülükleri

5996 sayılı Kanun (RG: 13/6/2010; 27610)

### Güvenilirlik

Gıda işletmecisi güvenilir olmayan gıdayı piyasaya arz edemez “MADDE 21”

### Sorumluluklar

Gıda işletmecisi; ürettiği, dağıttığı, depoladığı veya sattığı gıdanın güvenilirliğinden sorumludur “MADDE 22”

### İzlenebilirlik

Gıda işletmecisi tedarikçisini/alıcısı ve satıcısını belgelerle hemen tanımlayabilmelidir “MADDE 24”

### Şeffaflık

Gıda işletmecisi ürettiği, dağıttığı, depoladığı veya sattığı gıdanın güvenilir olmadığını değerlendirirse/tespit ederse, resmi otoriteye anında bilgi vermelidir “MADDE 22”

### Acil Durumlar

Gıda işletmecisi piyasaya arz ettiği gıdanın güvenilir olmadığını değerlendirirse/tespit ederse, gıdayı piyasadan acilen toplar “MADDE 22”

### Önleme

Gıda işletmecisi üretim sürecindeki kritik noktaları tanımlamalı ve düzenli olarak gözde geçirmelidir ve bu noktalarda kontrollerin uygulandığından emin olmalıdır “MADDE 29”

### İşbirliği

Gıda işletmecisi riski azaltmak için alınacak tedbirlerde resmi otorite ile işbirliği içinde olmalıdır “MADDE 22”

# GIDA GÜVENİLİRLİğİ POLİTİKASI

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, gıda güvenilirligi politikasi;

***“Tarladan Sofraya Gıda Güvenilirligi”***





# GIDA GÜVENİLİRLİĞİ POLİTİKASI

## Tüketici Menfaatleri ve Çevrenin Korunması



**Bitki Sağlığı**



**Hayvan Sağlığı ve Refahı**



**Gıda ve Yem Güvenilirliği**



**Risk Değerlendirme**



# *TÜRK GIDA KODEKSİ*

# GIDA KODEKSİ NEDİR?

**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin asgari teknik ve hijyenik şartlarını belirleyen kurallar bütünüdür**





# 5996 SAYILI KANUN VE GIDA KODEKSİ

## MADDE 21 (5): Gıda ve yem güvenilirliği şartları

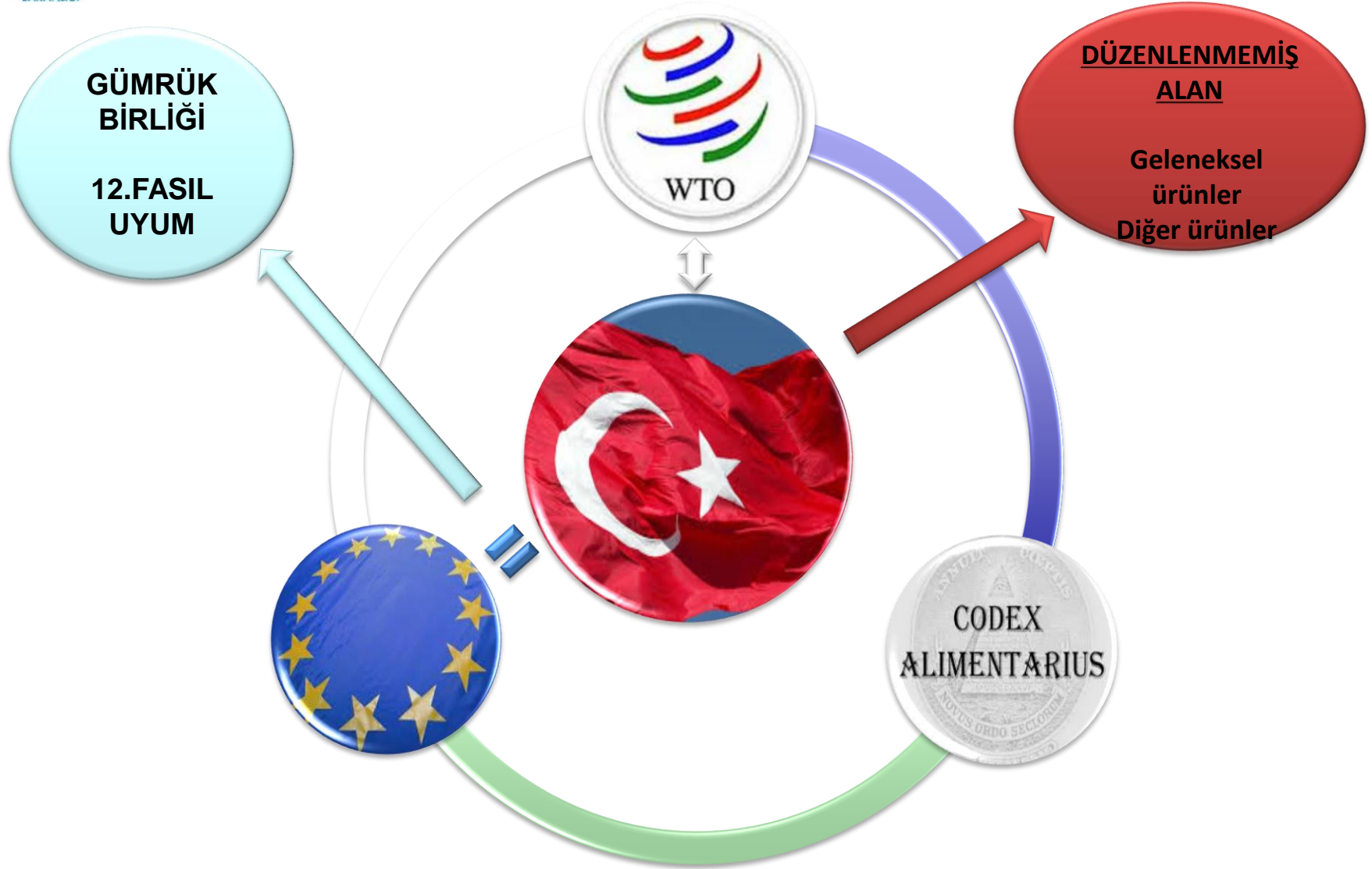
**Gıda kodeksine aykırı** gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tabi tutulamaz ve **piyasaya arz edilemez.**

## MADDE 23 (1): Gıda kodeksi

**Bakanlık**, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili asgarî teknik ve hijyen kriterleri, bitki koruma ürünü ve veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri, bulaşanları, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metotlarını belirleyen **gıda kodeksini hazırlar ve yayımlar...**

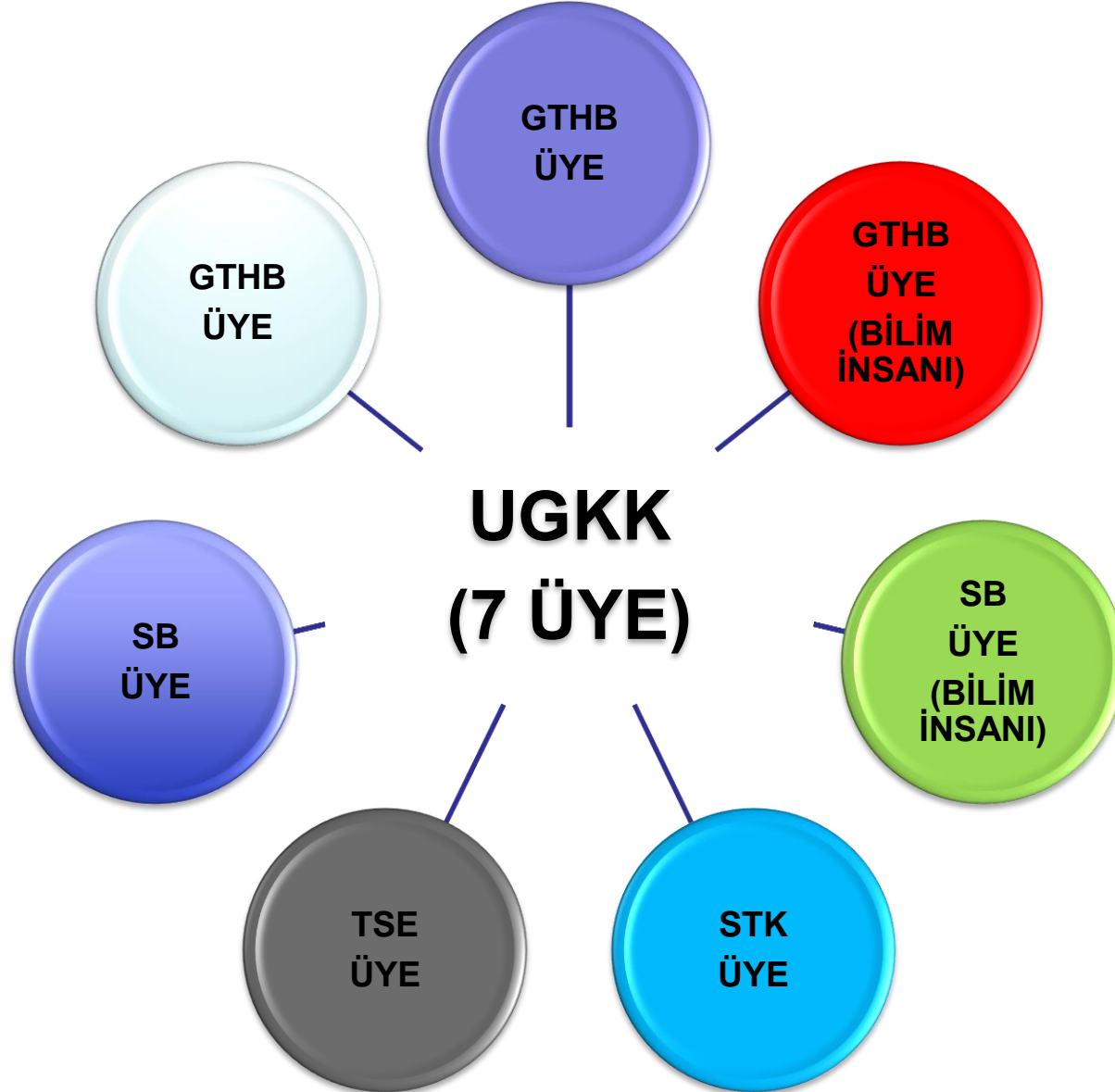


# KODEKS HAZIRLIK SÜRECİ



<b>Alkollü içecekler</b>	<b>İşlenmiş meyve ve sebze</b>
<b>Alkolsüz içecekler</b>	<b>Kahve ve hindiba</b>
<b>Gıda ile temas eden madde ve malzemeler</b>	<b>Kakao ürünleri ve çikolata</b>
<b>Aromalar</b>	<b>Katı ve sıvı yağlar</b>
<b>Baharatlar</b>	<b>Gıda katkı maddeleri</b>
<b>Bal</b>	<b>Numune alma ve analiz metotları</b>
<b>Bitkiler ve Yeni gıdalar</b>	<b>Özel beslenme amaçlı gıdalar</b>
<b>Bulaşanlar</b>	<b>Pestisit kalıntıları</b>
<b>Çay</b>	<b>Süt ve süt ürünleri</b>
<b>Et ve et ürünleri</b>	<b>Şeker</b>
<b>Gıda etiketleme</b>	<b>Tahıl, baklagiller ve unlu mamuller</b>
<b>Geleneksel gıdalar</b>	<b>Tuz</b>
<b>Mikrobiyoloji</b>	<b>Veteriner ilaçları</b>
<b>Hızla dondurulmuş gıdalar</b>	<b>Yumurta</b>
<b>Su Ürünleri</b>	<b>Enzim</b>

# TGK HAZIRLAMA YÖNETMELİğİ





# KODEKS HAZIRLIK SÜRECİ

ULUSAL GIDA  
KODEKS  
KOMİSYONU

KODEKS  
ÇALIŞMA  
GRUBU

ALT  
KOMİSYONLAR



# YATAY GIDA KODEKSİ





# YATAY GIDA KODEKSİ

## **DÜZENLEME ADI**

**Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği**

**Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği**

## **DÜZENLEME ADI**

**TGK- Baharat Tebliği**

**TGK- Takviye Edici Gıdalar Tebliği**

**TGK- Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği**

**TGK- Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği**

**TGK- Salça ve Püre Tebliği**

**TGK- Çay Tebliği**

**TGK- Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği**

**TGK- Bebek Formülleri Tebliği**

**TGK- Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği**

**TGK- Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği**



# *HIZLI DONDURULMUŞ GIDALAR*



## GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

ANA SAYFA BAKANLIK KONULAR MEVZUAT VERİLER BASIN ODASI İLETİŞİM



Ara...

### Genel Müdürlüğümüz

- Hukuki Dayanak
- GKGM Tanıtım Sunumları
- Yöneticilerimiz
- Daire Başkanlıklarımız
- Bağlı Kuruluşlarımız
- Personel Telefon Rehberi
- Görev Yapmış Genel Müdürlerimiz

### Genel Müdürümüz

Faaliyetlerimiz

### Taşra Teşkilatı Bilgilendirme

- KAYIS
- Türk Gıda Kodeksi
- Yönetmelikler
- Talimatlar
- Tebliğler
- Yönergeler
- Bakanlar Kurulu Kararları
- Kanunlar
- Tüm Mevzuat
- Taslaklar
- Sirküler
- Protokoller
- Genelgeler
- Milletler Arası Antlaşmalar
- KHK



### 4. Akılcı Antibiyotik Kullanımı ve Farkındalık Sempozyumu'na Katılım Sağlandı

Duyurular

22.11.2017 Görüşe Açılan Mevzuat - TKG Dondurma Tebliğ Taslağı

- Taslaklar
- Kanunlar
- Kanun Hükmünde Kararnameler
- Milletler Arası Anlaşmalar
- Tüzükler
- Yönetmelikler
- Bakanlar Kurulu Kararları
- Genelgeler
- Tebliğler
- Sirküler
- Yönergeler
- Talimatlar
- Protokoller
- Türk Gıda Kodeksi

Mevzuat Arama	
Arama Metini	<input type="text" value="Mevzuat Başlığında Aranacak Kelime"/>
Kategoriler	<input type="text" value="Türk Gıda Kodeksi"/>
Kanun Karar No	<input type="text"/>
Birim	<input type="text" value="T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı"/>
<input type="button" value="Ara"/>	

### Türk Gıda Kodeksi

TÜRK GIDA KODEKSİ MEVZUATI TAM LİSTE (Güncelleme Tarihi :01/08/2017)

Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74)

Türk Gıda Kodeksi Rejenere Selüloz Filmlerden Üretilmiş, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Tebliği (Tebliğ No: 2012/31)

Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği (Tebliğ No: 2012/30)

Türk Gıda Kodeksi Belirli Epoksi Türevelerinin Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelerde Kullanımının Kısıtlanması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2012/32)

Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2012/29)

Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2012/7)

Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazen ve Kazenatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği (Tebliğ No: 2012/6)

Türk Gıda Kodeksi Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2012/4)

# TGK Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği



TGK Hızlı  
Dondurulmuş  
Gıdalar Tebliği



2014/47



89/108/EEC



Hızlı dondurulmuş gıdaları kapsar. Dondurma ve yenilebilir buzları kapsamaz



# TGK Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi Hakkında Tebliği



TGK Hızlı Dondurulmuş  
Gıdaların Depolanması,  
Muhafazası ve Taşınması  
Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi  
Hakkında Tebliği



2014/48



37/2005/EC



Hızlı dondurulmuş gıdaların depolanması,  
muhafazası ve taşınması aşamalarındaki  
sıcaklıkların izlenmesini kapsar



TGK İnsan Tüketimine Sunulan  
Hızlı Dondurulmuş Gıdalarda  
Sıcaklığın Resmi Kontrolü için  
Kontrol Noktalarının Seçilmesi  
ve Ölçüm Metodu Tebliği



2015/34



92/2/EEC



İnsan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklığın resmi kontrolü için kontrol noktalarının seçilmesi ve ölçüm metodunu düzenler



# Son söz

betul.vazgecer@tarim.gov.tr

**TEŞEKKÜRLER.**

[www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr)

