

Gümrük Birliği Komisyonunun 9 Aralık 2011 tarihli ve 880 sayılı Kararı ile ONAYLANMIŞ

GÜMRÜK BİRLİĞİ TEKNİK YÖNETMELİĞİ

TR CU 021/2011

Gıda Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin

İÇİNDEKİLER

Madde 1. Kapsam	4
Madde 2.. Yönetmeliğin Kabul Edilmesinin Amaçları.....	5
Madde 3. Teknik Yönetmelik Konuları.....	5
Madde 4. Terimler ve Tanımlar.....	5
Madde 5. Piyasada Dolaşıma İlişkin Düzenlemeler	13
Madde 6. Gıda Ürünlerinin (İşlemlerinin) Teknik Yönetmelikteki Teknik Düzenleme Konularıyla Bağdaştırılması Amacıyla Tanımlanması	13
Madde 7. Gıda Ürünlerinin Güvenliğiyle İlgili Genel Gereklilikler.....	14
Madde 8. Özel Gıda Ürünleri için Güvenlik Gereklilikleri.....	16
Madde 9. Tonik İçeceklerle ilişkin Güvenlik Gereklilikleri.....	19
Madde 10. Üretim (İmalat), Depolama, Nakliye (Taşıma) ve Satış Sürecinde Gıda Ürünlerinin Güvenliğinin Sağlanması.....	20
Madde 11. Üretim (İmalat) Sürecinde Gıda Ürünlerinin Güvenliğinin Sağlanmasına İlişkin Gereklilikler	21
Madde 12. Gıda Ürünlerinin Üretim (İmalat) Süreçlerine Su Temin Edilmesine Yönelik Gereklilikler.....	23
Madde 13. Gıda Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Gıda (Yenebilir) Ham Maddelerine İlişkin Güvenlik Gereklilikleri.....	24
Madde 14. Gıda Ürünlerinin Üretimine İlişkin Üretim Tesislerinin Organize Edilmesine İlişkin Gereklilikler.....	24
Madde 15. Gıda Ürünlerinin Üretim (İmalat) Sürecinde Makine, Ekipman ve Araçların Kullanımına İlişkin Gereklilikler.....	26
Madde 16. Gıda Ürünlerinin Üretimi (İmalatı) için Depolama ve Atık Temizleme Koşullarına İlişkin Gereklilikler.....	27
Madde 17. Gıda Ürünlerinin Depolanma, Nakliye (Taşıma) ve Satış Süreçlerine İlişkin Gereklilikler.....	27
Madde 18. Gıda Ürünlerinin Değerlendirilmesine İlişkin Gereklilikler.....	29
Madde 19. İşlenmemiş Hayvansal Gıda Ürünlerinin Elde Edilmesine İlişkin Gereklilikler.....	30
20. Gıda Ürünlerinin Güvenlik Gerekliliklerine Uygunluğunun Sağlanması	
Madde 21. Gıda Ürünlerinin ve Üretim (İmalat), Depolama, Nakliye (Taşıma), Satış ve Kullanım Süreçlerinin Uygunluğunun Değerlendirilmesine (Doğrulanmasına) İlişkin Formlar	32
Madde 22. Gıda Ürünlerinin Uygunluğunun Değerlendirilmesi (Doğrulanması) için Başvuranlar.....	33
Madde 23. Uygunluk Beyanı.....	23
Madde 24. Özel Gıda Ürünlerinin Devlet Tescili	37
Madde 25. Özel Gıda Ürünlerinin Devlet Tesciline İlişkin Prosedür.....	38
Madde 26. Özel Gıda Ürünleri Birleşik Sicili.....	40
Madde 27. Yeni Tür Gıda Ürünlerinin Devlet Tescili.....	40
Madde 28. Yeni Tür Gıda Ürünlerinin Devlet Tesciline İlişkin Prosedür.....	41
Madde 29. Yeni Tür Gıda Ürünleri Birleşik Sicili.....	43
Madde 30. Veterinerlik ve Sağlık İncelemesi	43
Madde 31. Üretim Tesislerinin Devlet Tescili	44
Madde 32. Devlet Tesciline Tabi Gıda Ürünleri Üretim Tesisleri.....	46
Madde 33. Üretim Tesislerinin Devlet Tesciline Yönelik Başvurular.....	46
Madde 34. Üretim Tesislerinin Devlet Tescilini Doğrulayan Belgeler.....	47
Madde 35. Devlet Tesciline Tabi Gıda Ürünü Üretim Tesisleri ve Başvuran Taraf Hakkındaki Bilgilerin Değiştirilmesine İlişkin Bildirim Prosedürü.....	48
Madde 36. Devlet Tesciline Tabi Gıda Ürünlerinin Üretimine Yönelik Üretim Tesisleri Sicili	49

Madde 37. Gıda Ürünlerinin Üretimine Yönelik Üretim Tesislerinin Hesaplarının Tutulması.....	50
Madde 38. Bu Teknik Yönetmeliğin Gerekliliklerine Uygunluk Üzerinde Devlet Kontrolü (Denetimi)	50
Madde 39. Gıda Ürünlerinin Etiketlenmesine İlişkin Gereklilikler.....	51
Madde 40. Sorumluluk Reddi.....	51
Ek 1. Mikrobiyolojik Güvenlik Standartları (Patojenik)	53
Ek 2. Mikrobiyolojik Güvenlik Standartları.....	59
Ek 3. Gıda ürünlerine ilişkin hijyenik güvenlik gereklilikleri.....	125
Ek 4. Sezyum-137 ve Stronsiyum-90 Radyonüklitlerinin Kabul Edilebilir Düzeyleri.....	192
Ek 5. İşlenmemiş Hayvansal Gıda Ham Maddelerine İlişkin Gereklilikler....	194
Ek 6. Balık, kabuklular, yumuşakçalar, iki yaşamlılar, sürüngenler ve bunların işlenmesinden elde edilen diğer ürünlerin parasitolojik güvenlik göstergeleri.	205
Ek 7. Gıdalara Konan Biyolojik Olarak Aktif Katkı Maddelerinde Kullanılması Yasak Olan Bitki ve Bitki Türevleri, Hayvansal Ürünler, Mikroorganizmalar, Mantarlar ve Biyolojik Olarak Aktif Maddelerin Listesi.....	214
Ek 8. 3-14 yaş arası çocuklara yönelik gıdalarda ve yenidoğanlara yönelik bebek bitki içeceklerinde (bitki çayları) kullanılan biyolojik olarak aktif katkı maddelerinin üretiminde bitkisel ham maddelerin kullanımı.....	237
Ek 9. Bebeklerin Beslenmesine Yönelik Gıda Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Vitamin ve Mineral Tuzlar.....	240
Ek 10. Çocukların Beslenmesine Yönelik Gıdaların Üretimine Yönelik Gıda Ham Maddelerinin Üretiminde Kullanılması Yasak Olan Pestisitler.....	242

BÖLÜM 1. GENEL HÜKÜMLER

Madde 1. Kapsam

1."Gıda Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin" Gümrük Birliği teknik yönetmeliğinde (buradan sonra bu teknik yönetmelik olarak anılacaktır) aşağıdakiler ortaya konmaktadır:

- 1) Teknik yönetmeliğin konuları;
- 2) Teknik yönetmeliğin konularına ilişkin güvenlik gereklilikleri (sağlık-epidemiolojik, hijyenik ve veterinerlik açısından);
- 3) Teknik yönetmelik konularının tanımlamasına ilişkin kurallar;
- 4) Teknik yönetmelik konularının yönetmeliğin gerekliliklerine uygunluğunun değerlendirilmesine (teyidine) ilişkin form ve prosedürler.

2. Bu teknik yönetmelik, etiketleme, ambalajlama malzemeleri ve gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan ve gıda ürünleri ile temas eden mal ve ekipmanlara yönelik olarak gıda ürünlerine ilişkin Gümrük Birliğinin ilgili teknik yönetmelikleri ile ortaya konan gerekliliklere tabi olarak uygulanır.

3. Bu teknik yönetmelik, belirli gıda ürünleri ve bunlarla ilgili üretim (imalat), depolama, nakliye (taşıma), satış ve kullanım süreçlerine ilişkin zorunlu gerekliliklerin ifade edildiği ve bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerini tamamlayıcı ve/veya açıklayıcı nitelikte olan Gümrük Birliği teknik yönetmeliklerinin (buradan sonra belirli türden gıda ürünlerine ilişkin Gümrük Birliği teknik yönetmeliği olarak anılacaktır) gerekliliklerine tabi olarak uygulanır.

Belirli türden gıda ürünleri ve bunlarla ilgili üretim (imalat), depolama, nakliye (taşıma), satış ve kullanım süreçlerine ilişkin olarak Gümrük Birliğinin diğer teknik yönetmelikleriyle ortaya konan gereklilikler, bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerini değiştiremez.

4. Belirli türden gıda ürünlerine ilişkin Gümrük Birliği teknik yönetmeliğinde aşağıdakiler belirlenir:

- 1) Teknik yönetmeliğin konuları;
 - 2) Teknik yönetmelik konularına ilişkin güvenlik gereklilikleri;
 - 3) Teknik yönetmelik konularının tanımlanmasına ilişkin kurallar;
- Belirli türden gıda ürünlerine ilişkin Gümrük Birliği teknik yönetmeliğinde, bu teknik yönetmeliğin gereklilikleriyle çelişmeyen etiketleme gereklilikleri ve uygunluk teyit programları yer alabilir.

Madde 2. Yönetmeliğin Kabul Edilmesinin Amaçları

Bu teknik yönetmeliğin kabul edilmesinin amaçları aşağıdakilerdir:

- 1) İnsan hayatı ve (veya) sağlığının korunması;
- 2) Ürünleri satın alan kişilerin (tüketicilerin) yanlış bilgilendirilmesine sebep olan eylemlerin önlenmesi;
- 3) Çevrenin korunması.

Madde 3. Teknik Yönetmelik Konuları

1. Bu teknik yönetmeliğin konuları aşağıdakilerdir:

1) Gıda ürünleri;

2) Gıda ürünlerine ilişkin gerekliliklerle bağlantılı üretim (imalat), depolama, nakliye (taşıma), satış ve kullanım süreçleri.

2. Bu teknik yönetmelik, insanların ev koşullarında, kendi şahsi arazilerinde ürettiği veya bahçecilik, bahçe bitkileri, hayvancılıkla ilgilinen şahısların ürettiği gıda ürünleri için ve yalnızca kişisel tüketim için üretilen ve Gümrük Birliğinin gümrük bölgesinde dolaşıma sokulması amaçlanmayan gıda ürünlerinin üretim (imalat), depolama, nakliye (taşıma) ve kullanım süreçleri için ve doğal koşullar altında tarım bitkilerinin ve verimli hayvanların yetiştirilmesi için geçerli değildir.

Madde 4. Terimler ve Tanımlar

Bu yönetmelik kapsamında aşağıdaki terim ve tanımlar kullanılacaktır:

Adapte süt karışımları (insan sütü ikame maddeleri) - inek sütü veya diğer verimli hayvanların sütü kullanılarak sıvı veya toz şeklinde üretilen, kimyasal bileşim açısından insan sütüne azami derecede benzer hale getirilen ve bebeklerin hayatlarının ilk yıllarında ihtiyaç duydukları maddeler ve enerji açısından fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlayan, bebeklere yönelik gıda ürünleri;

Su ürünleri konuları - yarı özgür koşullar altında veya suni olarak oluşturulmuş ortamlarda tutulan, yetiştirilen ve büyütülen balık türleri, suda yaşayan omurgasızlar, suda yaşayan memeliler, algler ve diğer sucul hayvan ve bitkileri;

Suda yetiştirilen gıda ürünleri - tutuldukları ve yetiştirildikleri yarı özgür koşullardan veya suni olarak oluşturulmuş ortamlarından alınan (yakalanan) su ürünleri;

Sucul biyolojik kaynaklar - doğal ortamda yaşayan (doğal özgürlük koşullarında) balık türleri, suda yaşayan omurgasızlar, suda yaşayan memeliler, algler ve diğer sucul hayvan ve bitkileri;

Bebeklere yönelik bitki içeceği (bitki çayı) - bitki ve bitki özütleri kullanılarak üretilen, çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünleri;

Gıda ürünleri partisi - aynı isme sahip, özdeş bir şekilde ambalajlanmış, tek ve aynı bölgesel (devletler/eyaletler arası) standarda veya ulusal standarda ve/veya kurumsal standarda ve/veya imalatçının diğer dokümanlarına uygun olarak tek bir ve aynı imalatçı tarafından belirli bir dönem içinde üretilmiş (imal edilmiş) ve izlenebilirlik sağlamak için sevkiyat dokümanlarına sahip belirli bir miktarda gıda ürünü;

Gıdalara eklenen biyolojik olarak aktif katkı maddeleri (BAAs / BOAKM) - gıda ile birlikte tüketilmesi veya gıda ürünlerinin içeriğine katılması amaçlanan doğal ve/veya doğala özdeş biyolojik olarak aktif maddeler ve probiyotik mikroorganizmalar;

Avlanan sucul biyolojik kaynaklar - doğal ortamlarında yakalanan (avlanan) sucul biyolojik kaynaklar;

Tamamlayıcı gıda ürünleri - insan sütünü, insan sütü ikame maddelerini veya hayvansal ve/veya bitkisel ürünler kullanılarak üretilen (imal edilen) diğer süt karışımlarını tamamlayıcı olarak bir yaşındaki bebeklerin diyetine eklenen besin ürünleri;

Gıda ürünlerinin kontaminasyonu (kirlenmesi) - gıda ürünlerine maddelerin, partiküllerin ve organizmaların (kontaminantlar, kirleticiler) girmesi ve bunların gıda ürünlerinde anormal miktarlarda veya belirlenen seviyeleri aşacak şekilde ve sonuç olarak insan sağlığını tehdit edecek şekilde bulunması;

Suyu alınmış gıda ürünü - içinde bulunan suyu tamamen veya kısmen alınmış gıda ürünleri;

Çocuklar için içme suyu - çocukların içebileceği ve ev koşullarında çocukların beslenmesi için yemek yapımında veya kurutulmuş gıdaların eski haline getirilmesinde kullanılan su;

Zenginleştirilmiş gıda ürünleri - içinde olmayan veya yetersiz miktarda bulunan veya üretim (imalat) sürecinde kaybedilmiş bir ve/veya birden fazla besleyici veya biyolojik olarak aktif maddelerin ve/veya probiyotik mikroorganizmaların eklendiği gıda ürünleri; zenginleştirme için kullanılan her bir besin maddesi veya biyolojik olarak aktif maddenin imalatçı tarafından garanti edilen içeriği, gıda ürününe ilişkin kriterlere uygun seviyeye getirilmiştir - besin maddesinin kaynağı veya gıda ürününün başka ayırt edici özellikleri ve bu üründeki besin maddesinin ve/veya biyolojik olarak aktif maddelerin maksimum içeriği, olası tüm kaynakların kullanımı göz önüne alındığında bu maddelere ilişkin maksimum güvenli kullanım düzeyini aşmamalıdır (eğer bu düzeylerin geçerliliği varsa);

Gıda ürünlerinin son kullanım tarihi - gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelikte ve/veya belirli türden ürünlere ilişkin Gümrük Birliği teknik yönetmeliğinde belirlenen geçerli güvenlik gerekliliklerini tamamen karşılamak ve etikette ifade edilen tüketim özelliklerini korumak zorunda olduğu ve bitişinin ardından gıda ürünlerinin amaçlanan kullanımı için uygun olmadığı sürenin sonundaki tarih;

Çiftlik balığı - bir su tesisinde kurulan bir yapıda canlı bir şekilde tutulan ve yetiştirilen balık;

Gıda katkısı - besin değerinden bağımsız olarak, genellikle insanlar tarafından gıda olarak doğrudan kullanılmayan veya gıda ürünlerinin üretimi (imalatı), nakliyesi (taşınması) ve depolanması için teknolojik bir amaçla (işlev) gıda ürünlerine bilerek eklenen ve sonuç olarak gıda ürünlerinin kendisi veya transmutasyon ürünleri gıda ürünlerinin bileşeni haline gelen herhangi bir madde (veya madde karışımı); bir gıda katkı maddesi birçok teknolojik işlevi yerine getirebilir;

Gıda Aroması (Aroma verici) - insanlar tarafından gıda olarak doğrudan kullanılmayan ve gıda ürünlerine aroma ve/veya tat (tatlı, ekşi ve tuzlu hariç) katmak için kullanılan ve gıda katkısı ve bileşenleri içeren veya içermeyen aroma verici madde veya aromalandırma preparatı veya termal teknolojik aroma verici veya füme aroması veya aromalandırma öncülleri veya bunların karışımı (aromalandırıcı kısım);

Gıda ürünü bileşeni (gıda bileşeni) (buradan sonra bileşen olarak anılacaktır) - gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan ve tarifine uygun olarak ürünün bir bileşenini oluşturan bir ürün veya madde (gıda katkı maddeleri ve aroma vericileri dahil);

Gıda ürünleri - özel gıda ürünleri, şişelenmiş içme suyu, maden suyu, alkollü (bira ve bira bazlı olarak imal edilen ürünler dahil) ve alkolsüz içecekler, gıdalara eklenen biyolojik olarak aktif katkı maddeleri, sakız, maya ve mikroorganizmaların başlatıcı kültürler, gıda katkı maddeleri ve aroma vericiler ve gıda ham maddeleri (yenebilir) dahil olmak üzere insanlar tarafından gıda olarak tüketilmesi amaçlanan, doğal, işlenmiş veya işlem görmüş haldeki hayvansal, bitkisel, mikrobiyolojik, madensel, suni veya biyoteknolojik kaynaklı ürünler;

Çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünleri - çocuk organizmasının ilgili fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan, bir çocuğun sağlığına zarar vermeyen ve çocukların beslenmesi (0-3 yaşındaki bebeklerin beslenmesi için, 3-6 yaşındaki okul öncesi çocukların beslenmesi için ve 6 yaşında ve daha büyük okul çağındaki çocukların beslenmesi için) amacıyla üretilen gıda ürünleri;

Koruyucu beslenme diyetine yönelik gıda ürünleri - belirli maddelerin içeriği ve (veya) oranı doğal içeriğine kıyasla değiştirilmiş olan ve/veya içeriğine aslında içinde bulunmayan madde veya bileşenlerin katıldığı, karbonhidrat, yağ, protein, vitamini ve diğer metabolizma türlerini düzeltme amacıyla ve ayrıca hastalık geliştirme riskini azaltma amacıyla üretilen gıda ürünleri;

Terapötik beslenme diyetine yönelik gıda ürünleri - özel olarak ayarlanmış besleyici ve enerji verici ve fiziksel ve organoleptik özelliklere ve tedavi edici etkiye sahip olan ve terapötik diyetlerde kullanılması amaçlanan gıda ürünleri;

Sporcu beslenmesine yönelik gıda ürünleri - özel yapım kimyasal bileşime, artırılmış besleyici değerlere ve/veya yöneltmiş etkilere sahip olan, çeşitli ürünlerin birleşiminden oluşan veya belirli türden ürünlerin temsil ettiği, insanların fiziksel ve nöroduygusal eforları için uyum sağlama yeteneklerinin artırılması üzerinde belirli etkileri olan gıda ürünleri;

Karışık bileşimli gıda ürünleri - gıda katkı maddeleri ve aroma vericiler hariç olmak üzere iki veya daha fazla bileşenden oluşan gıda ürünleri;

Endüstriyel olarak imal edilmeyen gıda ürünleri - insanların ev koşullarında ve/veya kendi şahsi arazilerinde ürettiği veya bahçecilik, bahçe bitkileri, hayvancılıkla ilgilinen insanların ürettiği hayvansal ve bitkisel kaynaklı gıda ürünleri;

Gıda (yenebilir) ham maddeleri - hayvansal, bitkisel, mikrobiyolojik, madensel, suni veya biyoteknolojik kaynaklı ürünler ve gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) için kullanılan içme suyu;

Diğer süt karışımları - bebekleri altıncı aydan sonra tamamlayıcı gıda ürünleri ile birlikte beslemek için inek sütü veya diğer verimli hayvanların sütü kullanılarak üretilen adapte edilmiş (kimyasal bileşim açısından insan sütüne azami derecede benzer hale getirilen) veya kısmen adapte edilmiş (kimyasal bileşim açısından insan sütüne kısmen benzer hale getirilen) karışımlar;

Genetiği değiştirilmiş (genetik yapısı değiştirilmiş, transgenik) organizmalar (GDO) - doğal organizmalar dışında genetik mühendisliği yöntemlerinin uygulanmasıyla alınan ve/veya genler veya parçalar veya bunların kombinasyonları dahil olmak üzere genetik mühendislik materyallerini içeren, kalıtsal genetik materyali çoğaltabilen veya aktarabilen organizma veya birkaç organizma veya hücresiz, tek hücreli veya çok hücreli oluşum;

Gıda ürününün bir insan üzerindeki zararlı etkisi - gıda ürünlerinde bulunan ve insan hayatı ve sağlığı veya gelecek nesillerin hayatı ve sağlığı için tehlike arz eden kontaminant ve kirleticilerin varlığı ile bağlantılı olumsuz faktörlerin etkisi;

Gıda rnlerinin tanımlaması- gıda ürünlerinin (işlemlerinin) teknik yönetmeliklere uygun olarak teknik yönetmelik konuları ile bağdaştırılması prosedürü;

İthalatçı - Gümrük Birliğinde yer almayan bir kişi tarafından temin edilen gıda ürünlerini gümrük bölgesinde dolaşıma sokan ve bu gıda ürünlerinin bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerine uygunluğuna ilişkin sorumluluğu üstlenen, bir Gümrük Birliği ye ülkesinde yerleşik bir şirket;

İlk süt karışımları - bebekleri yaşamlarının ilk günlerinden altı aylık oluncaya kadar beslemek için inek sütü veya diğer verimli hayvanların sütü kullanılarak üretilen adapte edilmiş (kimyasal bileşim açısından insan sütüne azami derecede benzer hale getirilen) veya kısmen adapte edilmiş (kimyasal bileşim açısından insan sütüne kısmen benzer hale getirilen) karışımlar;

Gıda rnlerinin dolaşıma sokulması - imalatçı veya ithalatçıdan başlamak üzere gıda rnlerinin Gümrük Birliğinin gümrük bölgesinde satışı ve alımı ve diğer yollarla transferi;

Gıda rnleri imalatçısı - gıda ürünlerinin alıcılara (tüketicilere) satılması amacıyla bu ürünlerin üretimini (imalatını) yapan (kendi adına) ve bu ürünlerin bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerine uygunluğuna ilişkin sorumluluğu üstlenen, şirketleşme şeklinden bağımsız olarak herhangi bir kurum veya yabancılar da dahil olmak üzere bireysel bir girişimci;

Yeni tür gıda rnleri - Gümrük Birliği gümrük bölgesinde insanlar tarafından daha önce gıda olarak kullanılmayan gıda ürünleri (gıda katkı maddeleri ve aroma vericiler dahil), olarak adlandırılan: yeni veya bilerek değiştirilmiş bir ilk moleküler yapıya sahip, mikroorganizmalardan, mikro mantarlardan, alglerden, bitkilerden oluşan veya ayrılmış, hayvanlardan ayrılmış, genetiği değiştirilmiş mikroorganizmalardan veya genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların, nano malzemelerin ve nanoteknoloji ürünlerinin kullanılmasıyla genetik mühendisliği yöntemleri sonucunda elde edilmiş, dolaşımda olan veya deneyimler sebebiyle güvenli olarak kabul edilen ve geleneksek yöntemlerle elde edilen gıda ürünleri hariç olmak üzere tüm gıda rnleri;

İşlenmemiş hayvansal gıda ürünleri - tüm türlerden verimli hayvanların karkasları ve kısımları (kan ve yan ürünler dahil), ham süt, ham yağsız süt, ham krema, arı yetiştiriciliği ürünleri, yumurtalar ve yumurta ürünleri, avlanan sucul biyolojik kaynaklar ve işlenmemiş (işleme tabi tutulmamış) su rnleri;

Enerji ve besleyici maddelere ilişkin fizyolojik ihtiyaç normları - yaş, cinsiyet, fizyolojik durum ve fiziksel aktivite dikkate alınarak nüfusun en az %97.5'inin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli olan besleyici maddelerin günlük tüketim oranı;

Besin maddeleri - gıda ürünlerinin bileşen maddeleri olan ve bir insan organizması tarafından enerji kaynağı olarak ve organ ve dokuların oluşum, büyüme ve yenilenmesi ve hayatsal faaliyet süreçlerinin düzenlenmesinde yer alan fizyolojik olarak aktif maddelerin oluşumu için gerekli sübstrat kaynakları veya öncülleri olarak kullanılan ve gıda ürünlerinin besleyici değerini belirleyen maddeler;

Kolay bozulan gıda ürünleri - Güvenliği sağlamak ve zararlı mikro organizmaların, gıdaları bozucu mikro organizmaların gelişimini ve toksinlerin insan sağlığı için tehlikeli düzeylerde oluşumunu önlemek için depolama ve nakliye (taşıma) işlemleri için özel sıcaklık rejimlerinin uygulanmasını gerektiren, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece son kullanma tarihi 5 günü geçmeyen gıda ürünleri;

Prebiyotikler - insanların bağırsak yolunun koruyucu mikroflorasının temsilcilerinin büyüme ve/veya biyolojik faaliyetini seçici olarak uyaran ve gıda ürünlerinde sistematik olarak tüketilmeleri halinde mikrofloranın normal içeriği ve biyolojik faaliyetinin devam ettirilmesine katkıda bulunan besin maddeleri;

Probiyotikler - canlı, patojenik olmayan ve toksikojenik mikroorganizmalar - bir insanın bağırsak yolunun koruyucu mikroflorasının içeriği ve biyolojik faaliyetinin geliştirilmesi (optimize edilmesi) amacıyla gıda ürünlerinin içinde alınan, sağlıklı bir insanın normal bağırsak mikrobiyosenözünün koruyucu gruplarının temsilcileri ve doğal simbiyotik birliktelikler;

Gıda ürünlerinin üretim (imalat) süreci - gıda ürünlerinin üretimi (imalatıyla) ilgili olarak tutarlı bir şekilde gerçekleştirilen farklı teknolojik işlemler dizisi veya kombinasyonu;

İşleme (işlemden geçirme) - ısı işlem (dondurma ve soğutma hariç), tütüleme, konserveleme, bekletme, olgunlaştırma, tuzlama, kurutma, salamura yapma, konsantreleme, özütme, kalıptan çekme veya bu sayılan işlemlerin kombinasyonu;

İşlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerinin hazırlanması ve işlenmesine (işlemden geçirme) yönelik üretim tesisi - işlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi ile ilgili faaliyetleri yürütüldüğü, söz konusu faaliyetleri yürütmek için kullanılan ve unvanı sebebiyle söz konusu faaliyetleri yürüten bir tüzel kişiye veya bireysel bir girişimci olarak çalışan bir kişiye ait tesis (bina, yapı, alan ve diğer yerler);

Verimli hayvanlar - gıda ürünlerinin elde edilmesi amacıyla kullanılan, balık, sucul omurgasızlar, sucul memeliler ve diğer sucul hayvanlar dışındaki hayvanlar;

Gıda ürünlerinin güvenilirliği - gıda ürünlerinin bir insan ve gelecek nesiller üzerinde zararlı etkilerle bağlantılı kabul edilemez bir riski içermediğini gösteren durumu;

Özel gıda ürünleri - belirli veya tüm madde ve bileşenlerin içeriği ve/veya oranına ilişkin olarak gerekliliklerin belirlendiği ve/veya belirli maddelerin içeriği ve/veya oranı bu gıda ürünlerindeki bu maddelerin içeriğine kıyasla değiştirildiği ve/veya içeriğine normalde olmayan yeni madde veya bileşenler (gıda katkı maddeleri ve tatlandırıcıları hariç) eklenen ve imalatçısının tıbbi ve/veya koruyucu özelliklerini bildirdiği ve bu gıda ürünlerinin belirli insan kategorileri tarafından güvenli bir şekilde tüketilmesi için tasarlanan gıda ürünleri;

İşlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi (işlemden geçirilmesi) ile ilgili süreçleri yürüten üretim tesislerinin devlet tescili (buradan sonra üretim tesislerinin devlet tescili olarak anılacaktır) - bir tüzel kişinin veya bireysel bir girişimcinin işlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi (işlemden geçirilmesi) ile ilgili bir faaliyeti yürütmesinin kabul edilmesi ve onaylanması;

Teknolojik araçlar - gıda bileşenleri olmadığı halde belirli teknolojik amaçların gerçekleştirilmesi için gıda (yenebilir) ham maddelerinin işlenmesinde ve/veya gıda ürünlerinin üretiminde kasıtlı bir şekilde kullanılan ve bu amaçların gerçekleştirilmesi üzerine bu ham maddelerden veya bu gıda ürünlerinden çıkarılan veya artık maddeleri, son ürünler üzerinde hiçbir teknolojik etkiye sebep olmayan maddeler, materyaller veya bunların türevleri (ekipman, ambalaj malzemeleri ve araçları hariç);

Tonik içecekler - bitkisel olanlar da dahil olmak üzere tonik maddeleri (bileşenleri) insan organizmasında tonik etki sağlamak için yeterli miktarda içeren, çay, kahve ve bu maddelerden yapılan içecekler hariç olmak üzere alkolsüz veya düşük alkollü içecekler;

Gıda ürünlerinin izlenebilirliği - dolaşımda olan gıda ürünlerinin nihai tüketicileri hariç olmak üzere imalatçısı ve diğer sahiplerinin ve ayrıca gıda ürünlerinin ve/veya gıda (yenebilir) ham maddelerinin menşe yerinin dokümanlarla (basılı ve/veya elektronik) tespit edilebilmesi;

Gıda ürünlerinin kullanımı - Gümrük Birliğinin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin, bu ürünlerin amacı ve genel kullanımı dışında amaçlarla kullanımı ve Gümrük Birliğinin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin insanlar, hayvanlar ve çevre üzerinde istenmeyen etkilerinin önlenmesi şeklinde kullanılması.

Madde 5. Piyasada Dolaşıma İlişkin Düzenlemeler

1. Gıda ürünleri, bu teknik yönetmeliğe ve gıda ürünleri için geçerli Gümrük Birliğinin diğer teknik yönetmeliklerine uygun olmaları halinde dolaşıma alınır.

2. Bu teknik yönetmeliğin ve gıda ürünleri için geçerli Gümrük Birliğinin diğer teknik yönetmeliklerin gerekliliklerine uygun olan ve bir uygunluk değerlendirmesinden (doğrulama) geçen gıda ürünleri, ürünün Gümrük Birliğindeki üye devletlerde bulunan pazarlarda dolaşımı için tek bir işaretle işaretlenir.

3. Ham gıda (yenebilir) maddeleri de dahil olmak üzere dolaşımda olan gıda ürünlerinin yanında, ürünün izlenebilirliğini sağlayan nakliye belgeleri bulunmalıdır.

4. Son kullanma tarihi geçmiş gıda ürünleri de dahil olmak üzere bu teknik yönetmeliğin ve gıda ürünleri için geçerli Gümrük Birliğinin diğer teknik

yönetmeliklerin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünleri, ekonomik faaliyet katılımcısı (gıda ürününün sahibi) tarafından bağımsız olarak veya Gümrük Birliği üye devletlerinin yetkili devlet kontrol (denetim) kurumlarının talimatıyla dolaşımdan çekilir.

Madde 6. Gıda Ürünlerinin (İşlemlerinin) Teknik Yönetmelikteki Teknik Düzenleme Konularıyla Bağdaştırılması Amacıyla Tanımlanması

1. Bu teknik yönetmeliğin geçerli olduğu gıda ürünlerinin teknik yönetmelikteki konularla bağdaştırılması amacıyla ilgili taraflarca gıda ürünlerinin tanımlanması yapılacaktır.

2. Gıda ürünlerinin tanımlanması, bu teknik yönetmelikte veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde bu ürünlerin tanımında belirtilen isim ve/veya özellikleriyle ve/veya görsel ve/veya duyuşsal ve/veya analitik yöntemlerin uygulanmasıyla yapılacaktır.

3. Gıda ürünlerinin tanımlanması, aşağıdaki yöntemlerle yapılacaktır:

1) isimle - gıda ürünlerinin tüketici ambalajında ve/veya nakliye belgelerinde belirtildiği şekilde isim ve amaçlanan kullanımının, ilgili ürünlerin bu teknik yönetmelikte ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde yer alan tanımında belirtilen isimle kıyaslanmasıyla;

2) Görsel yöntemle - gıda ürünlerinin görünüşünün, bu ürünlerin bu teknik yönetmelikte veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde yer alan tanımında belirtilen özellikleri ile kıyaslanmasıyla;

3) Duyuşsal yöntemle - gıda ürünlerinin duyuşsal göstergelerinin, bu ürünlerin bu teknik yönetmelikte veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde yer alan tanımında belirtilen göstergelerle kıyaslanmasıyla. Duyuşsal yöntem, gıda ürünlerinin isim veya görsel yöntemle tanımlanamadığı durumlarda uygulanır.

4) Analitik yöntemle - gıda ürünlerinin fizikokimyasal ve/veya mikrobiyolojik göstergelerinin, bu ürünlerin bu teknik yönetmelikte veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde yer alan tanımında belirtilen göstergelere uygunluğunun doğrulanmasıyla. Analitik yöntem, gıda ürünlerinin ne isimle ne de görsel veya duyuşsal yöntemlerle anımlanamadığı durumlarda uygulanır.

BÖLÜM 2. GIDA ÜRÜNLERİ GÜVENLİK GEREKLİLİKLERİ

Madde 7. Gıda Ürünlerinin Güvenilirliğiyle İlgili Genel Gereklilikler

1. Belirtilen geçerlilik süresi boyunca Gümrük Birliğinin gümrük bölgesinde dolaşımda olan ve amaçlanan kullanımı doğrultusunda kullanılan gıda ürünleri güvenli olmalıdır.

2. Gıda ürünleri güvenlik göstergeleri, bu Yönetmelikte Ek 1, 2, 3, 4, 5 ve 6'da belirtilmektedir.

3. Karışık bileşimli gıda ürünlerine (çok bileşenli gıda ürünleri) ilişkin güvenlik göstergeleri, bu teknik yönetmelikte Ek 1, 2, 3, 4, 5 ve 6'da ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde aksi belirtilmediği sürece bu bileşenlerin kütle oranları ve güvenlik göstergeleri dikkate alınarak bu gıda ürünlerinin farklı bileşenlerinin katkısına göre belirlenir.

4. Suyu alınmış gıda ürünlerine ilişkin güvenlik göstergeleri (mikrobiyolojik olanlar dışında), bu teknik yönetmelikte Ek 1, 2, 3, 4, 5 ve 6'da ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine dair teknik yönetmeliklerinde aksi belirtilmediği sürece orijinal gıda (yenebilir) ham maddeleri açısından bu maddelerin ve suyu alınmış gıda ürününün içindeki kuru maddenin içeriği dikkate alınarak hesaplanır.

5. Dolaşımda olan gıda ürünleri, insan ve hayvan sağlığı için tehlike arz eden bulaşıcı veya parazitik hastalıklara sebep olan maddeleri veya bunların toksinlerini içermeyecektir.

6. Gıda ürünlerinin son kullanma tarihleri ve saklama koşulları imalatçı tarafından belirtilir.

7. Ambalaj imalatı için kullanılan materyaller ve gıda ürünleriyle temas eden mallar,

Gümrük Birliğinin ilgili teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygun olacaktır.

8. Gıda katkı maddelerine, aroma vericilere ve gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan teknolojik araçlara ilişkin gereklilikler, Gümrük Birliğinin ilgili teknik yönetmelikleriyle belirlenir.

9. Bitkisel, hayvansal ve mikrobiyal kaynaklı GDO'lardan elde edilen gıda (yenebilir) ham maddelerinden gıda ürünlerinin üretilmesinde (imalatında) devletin tescilinden geçmiş GDO hatlarının kullanılması gerekir.

Eğer imalatçı gıda ürününün üretiminde GDO kullanmadıysa gıda ürünündeki %0.9 veya daha düşük bir GDO içeriği önemsiz veya teknik olarak kaçınılamaz bir katkı olarak değerlendirilir ve bu gıda ürünü, GDO içeren bir gıda ürünü olarak nitelendirilmez.

10. Yenidoğanların ilk yılında bebek maması olarak gıda ürünlerinin üretimi (imalatı), özel üretim tesislerinde veya özel imalathanelerde veya özel üretim hatları kullanılarak üretilen olacaktır.

11. Taze ve dondurulmuş yeşillikler, sebzeler, meyveler ve taneli meyvelerin (dut, böğürtlen gibi) kurt yumurtaları ve bağırsak patojeni tek hücrelileri içermesine izin verilmemektedir.

12. Zenginleştirilmiş gıda ürünlerinde zenginleştirme için kullanılan her bir besin maddesi veya biyolojik olarak aktif maddenin içeriği, 100 ml veya 100 gramlık tüketim düzeyine getirilmeli veya bu ürünün tek bir porsiyonu, günlük tüketim düzeyinin en az %5'ini içermelidir.

Zenginleştirilmiş gıda ürünlerindeki probiyotik mikroorganizmaların içeriği, bu ürünlerin 1 g veya 1 ml'sinde en az 10^9 koloni oluşturan ünite (mikrobiyal hücrelerin) bırakmalıdır.

Madde 8. Özel Gıda Ürünleri için Güvenlik Gereklilikleri

1. Yenidoğanlar, hamile kadınlar ve emziren kadınlara yönelik gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) GDO içeren gıda (yenebilir) ham maddelerinin kullanılmasına izin verilmez.

Yenidoğan maması olarak gıda ürünlerinin üretiminde Ek 10'a göre böcek ilacı kullanılarak üretilen gıda (yenebilir) ham maddelerinin kullanılmasına izin verilmez.

2. Hamile ve emziren kadınlara yönelik gıda ürünleri, bu Yönetmelikte Ek 1, 2 ve 3'te ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

3. Bir yaşındaki bebeklere yönelik gıda ürünleri, yaşa uygunluk bakımından bu bebeklerin sindirim sisteminin fizyolojik ihtiyaçlarına uygun olmalıdır.

4. Çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünleri aşağıdaki gerekliliklere uygun olmalıdır:

çocukların beslenmesine yönelik bisküvilere eklenen şeker oranı %25'ten fazla olmamalıdır;

çocukların beslenmesine yönelik unlu mamüller %0.5'ten fazla tuz içermemelidir.

5. Çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünleri aşağıdakileri içermemelidir:

Etil alkol - %0.2'den fazla;

Doğal kahve;

Kayısı çekirdeği ve yer fıstığı;

Sirke;

Terapötik diyet ve önleyici beslenme diyeti için özel gıda ürünleri hariç olmak üzere tatlandırıcılar.

6. Yenidoğanlara yönelik bebek maması ürünleri, insan sütü ikame maddelerinde toplam yağlı asit içeriğinin %4'ünden daha fazla miktarda yağlı asit transizomerleri içermemelidir.

7. Çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) benzoik ve sorbik asitlerin ve bunların tuzlarının kullanılmasına izin verilmez.

8. Yenidoğanların beslenmesine yönelik bebek maması ürünlerinin üretiminde (imalatında) aşağıdaki türden gıda (yenebilir) ham maddelerinin kullanılmasına izin verilmez:

1) Asit değeri 150 Turner dereceden yüksek olan lor/kesilmiş süt;

2) Soya unu (izole protein ve soya proteini konsantresi hariç);

- 3) Yabancı maddeler ve tanelerle kontamine olmuş tahıllar ve bunlardan işlenmiş ürünler ve tarım zararlıları;
- 4) Verimli hayvanların ve kümes hayvanlarının kesilip tekrar tekrar dondurulduğu ürünler;
- 5) Balık ve balıkçılıktan elde edilen balık dışı türlerden elde edilen ve tekrar tekrar dondurulan ham maddeler;
- 6) Kesilen verimli hayvanlar ve kümes hayvanlarının makinelerle kemiklerinden sıyrılan eti;
- 7) Kümes hayvanlarının etinden elde edilen ve kollajen içeren ham maddeler;
- 8) Verimli hayvanlar ve kümes hayvanlarının karaciğer, dil, kalp ve kan hariç olmak üzere yan ürünleri;
- 9) Bağ dokuları ve yağ dokuları kütle oranı %12'nin üzerinde olan kesilmiş sığır eti;
- 10) Yağ dokusu kütle oranı %32'nin üzerinde olan kesilmiş domuz eti;
- 11) Yağ dokusu kütle oranı %9'un üzerinde olan kesilmiş koyun eti;
- 12) 2. kategoriden tavuk ve kasaplık piliçlerin karkasları;
- 13) Hayvanların ve yan ürünlerinin (karaciğer, dil, kalp) kesilmiş etinin farklı türlerinin son kullanma tarihi 6 aydan fazla olan dondurulmuş blokları;
- 14) Boğa, yaban domuzu ve yağsız hayvanların eti;
- 15) Çiftlik balıkları ve bentik (deniz dibi) balık türlerinden elde edilen balık ham maddeleri;
- 16) Su kuşlarının yumurtaları ve eti;
- 17) Ekmeğe sürülebilecek ürünler;
- 18) Tuzlu tereyağı;
- 19) Bitkisel yağlar - pamuk yağı ve susam tohumu yağı;
- 20) Peroksit sayısı 2 mmol aktif oksijen/kg yağdan fazla olan bitkisel yağlar (zeytin yağı hariç); peroksit sayısı 2 mmol aktif oksijen/kg yağdan fazla olan zeytin yağı;
- 21) Yayılmış konsantre meyve suları;
- 22) Baharatlar (miktarı imalatçı tarafından belirtilen dereotu, maydanoz, kereviz, frenk kimyonu, fesleğen, tatlı biber, beyaz karabiber, yenibahar, keklikotu, tarçın, vanilya, kişniş, karanfil, defneyaprağı, soğan ve sarımsak hariç);
- 23) Yumurta tozu (kolay bozulan gıda ürünleri için);

24) Hidrojenize yağlar, yüksek miktarda doymuş yağ asidi içeren yağlar;

25) Acı baharatlar (biber, bayır turpu, hardal);

26) Mayonez, mayonezli sos, bitkisel yağlarla hazırlanmış soslar, bitkisel yağlarla hazırlanmış kremalar, özel amaçlı yağlar, kızartma yağları.

9. Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) aşağıdaki türden gıda (yenebilir) ham maddelerinin kullanılmasına izin verilmez:

1) Verimli hayvanların ve kümes hayvanlarının kesilip tekrar tekrar dondurulduğu ürünler;

2) Balık ve balıkçılıktan elde edilen balık dışı türlerden elde edilen ve tekrar tekrar dondurulan ham maddeler;

3) Verimli hayvanlar ve kümes hayvanlarının makinelerle kemiklerinden sıyrılan eti;

4) Kümes hayvanlarının etinden elde edilen ve kollajen içeren ham maddeler;

5) Hayvanların ve yan ürünlerinin (karaciğer, dil, kalp) kesilmiş etinin farklı türlerinin son kullanma tarihi 6 aydan fazla olan dondurulmuş blokları;

6) Bağ dokuları ve yağ dokuları kütle oranı %20'nin üzerinde olan kesilmiş sığır eti;

7) Yağ dokusu kütle oranı %70'in üzerinde olan kesilmiş domuz eti;

8) Yağ dokusu kütle oranı %9'un üzerinde olan kesilmiş koyun eti;

9) Boğa, yaban domuzu ve yağsız hayvanların eti;

10) Verimli hayvanlar ve kümes hayvanlarının karaciğer, dil, kalp ve kan hariç olmak üzere yan ürünleri;

11) Su kuşlarının yumurtaları ve eti;

12) Yayılmış konsantre meyve suları;

13) Peroksit sayısı 2 mmol aktif oksijen/kg yağdan fazla olan bitkisel yağlar (zeytin yağı hariç); peroksit sayısı 2 mmol aktif oksijen/kg yağdan fazla olan zeytin yağı;

14) Bitkisel yağlar - pamuk yağı

15) Hidrojenize yağlar;

16) Acı baharatlar (biber, bayır turpu, hardal);

10. 3-14 yaş arası çocuklara yönelik gıdalara ve yenidoğanlar için bebek bitki içeceklerine (bitki çayları) eklenen biyolojik olarak aktif katkı maddelerinin

üretiminde (imalatında) yalnızca bu Yönetmelikte Ek 8'de belirtilen bitkisel ham maddelerin kullanılmasına izin verilir.

11. Yenidoğanların beslenmesine yönelik gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) bu Yönetmelikte Ek 9'da belirtilen vitamin ve mineral tuzların kullanılmasına izin verilir.

12. Her yaş grubundan çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) belirli bir aroma ve tat katmak için yalnızca doğal gıda aroma vericileri (aroma aktif bileşenler) kullanılabilirken vanilya yalnızca 4 aydan büyük çocuklara yönelik gıdalarda kullanılabilir.

13. Gıda ürünlerine konan biyolojik olarak aktif katkı maddelerinin (BOAKM) üretiminde (imalatında) bu Yönetmelikte Ek 7'de belirtilen, insan hayatı ve sağlığı için tehlike arz eden bitkiler ve bunların türevleri, hayvansal ürünler, mikroorganizmalar, mantarlar ve biyolojik olarak aktif maddeler ve gıda bileşenleri kullanılmasına izin verilmez.

14. Gıdalara konan biyolojik olarak aktif katkı maddeleri (BOAKM), bu Yönetmelikte Ek 1, 2 ve 3'te belirtildiği şekilde gıda ürünlerinin güvenilirliğine ilişkin hijyen gerekliliklerine uygun olmalıdır. Bitki ve (veya) bitki özütlerinden elde edilen biyolojik olarak aktif maddelerde biyolojik olarak aktif katkı maddelerinin (BOAKM) günlük doz miktarı, bu maddelerin tıbbi madde olarak kullanılmasına ilişkin olarak tanımlanan tek bir terapötik dozunun yüzde 10'u ile 50'si arasında olmalıdır.

Madde 9. Tonik İçeceklere İlişkin Güvenlik Gereklilikleri

Tonik içecekler (enerji içecekleri dahil), alkolsüz veya düşük alkollü içecekler şeklinde üretilir (imal edilir).

Tonik maddelerin (bileşenlerin) kaynakları olarak kafein ve kafein içeren bitkilerin (bitki özütlerinin), çayın, kahvenin, guarananın, matenin (Paraguay çayı) ve ayrıca tonik etki yapan tıbbi bitkiler ve bunların özütlerinin (ginseng, maral kökü, altın kök, manolya üzümü, Sibiryaya ginsengi). Tonik alkolsüz içecekler ikiden fazla, tonik düşük alkollü içecekler ise birden fazla tonik madde (bileşen) içeremez.

Tonik içeceklerin üretiminde (imalatında) mineral maddelerin, kolaylıkla sindirilebilir karbonhidratların, vitamin ve vitamin benzeri maddelerin, sübstratların ve enerji metabolizması stimülatörlerinin kullanılmasına izin verilir.

Tonik içeceklerdeki kafein içeriği 400 mg/dm'yi geçmemelidir.

BÖLÜM 3. GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜRETİM (İMALAT), DEPOLAMA, NAKLIYE (TAŞIMA), SATIŞ VE KULLANIM SÜREÇLERİNE İLİŞKİN GEREKLİLİKLER

Madde 10. Üretim (İmalat), Depolama, Nakliye (Taşıma) ve Satış Sürecinde Gıda Ürünlerinin Güvenilirliğinin Sağlanması

1. İmalatçılar, satıcılar ve gıda ürünlerinin yabancı imalatçıları olarak hareket eden kişiler, gıda ürünlerinin üretimi (imalatı), depolanması, nakliyesi (taşıması) ve satışını bu teknik yönetmelikte ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde bu gıda ürünleri için belirtilen gerekliliklere uygun olarak gerçekleştirmekle yükümlüdür.

2. İmalatçı, gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) sırasında bu maddede Kısım 3'te belirtilen ve bu ürünlere ilişkin güvenlik gereklilikleriyle ilgili olan HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası) ilkelerine bağlı olarak prosedürleri hazırlayacak, uygulamaya koyacak ve destekleyecektir.

3. Üretim (imalat) sürecinde gıda ürünlerinin güvenilirliğini sağlamak için aşağıdaki prosedürler hazırlanacak, uygulamaya konacak ve desteklenecektir:

1) Gıda ürünlerinin güvenliğini sağlamak için gerekli olan teknolojik üretim (imalat) süreçlerinin seçimi;

2) Gıda (yenebilir) ham maddeleri ve gıda ürünlerinin kontaminasyonunu önlemek için gıda ürünlerinin üretimine (imalatına) ilişkin teknolojik işlemlerin akışı ve güzergahının seçimi;

3) Üretim (imalat) sırasında üretim kontrol programları aracılığıyla teknolojik işlemlerin ve gıda ürünlerinin kontrollü aşamalarının belirlenmesi;

4) Gıda (yenebilir) ham maddeleri, teknolojik ekipmanlar, ambalaj malzemeleri ve gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) sırasında kullanılan unsurlar üzerinde kontrollerin gerçekleştirilmesi ve gıda ürünleri üzerinde bu kontrolün gerekli güvenilirliği ve tamlığını sağlayan araçlarla denetimin gerçekleştirilmesi;

5) Gıda ürünlerinin üretiminin (imalatının) bu teknik yönetmeliğin ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerindeki gerekliliklerine uygunluğunu sağlayan prosedürler doğrultusunda çalışan makine ve ekipmanlar üzerinde kontrolleri gerçekleştirilmesi;

6) Teknolojik işlemlerin kontrollü aşamalarına dair bilgilerin ve gıda ürünleri üzerinde gerçekleştirilen kontrollerin sonuçlarının kaydedilmesi;

7) Gıda ürünlerinin depolanması ve nakliyesine (taşınmasına) ilişkin gerekliliklere uygunluk;

8) Gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde kullanılan üretim tesisleri, makineleri, ekipmanları ve araçlarının gıda ürünlerinde kontaminasyonu önleyen koşullarda tutulması;

9) Gıda ürünlerinin güvenilirliğini sağlamak için yöntemlerin seçilmesi ve çalışanların kişisel hijyen kurallarına uymasının sağlanması.

10) Gıda ürünlerinin güvenliğini sağlayan yöntemlerin seçilmesi, gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde kullanılan üretim tesisleri, makineleri, ekipmanları ve araçlarının düzenli olarak temizlenmesi, yıkanması, dezenfekte edilmesi, böceklerden ve farelerden arındırılmasının sağlanması;

11) Üretilen gıda ürünlerinin, bu teknik yönetmelikte ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu teyit eden dokümanların basılı kopya şeklinde ve (veya) elektronik olarak saklanması;

12) Gıda ürünlerinin izlenebilirliği.

Madde 11. Üretim (İmalat) Sürecinde Gıda Ürünlerinin Güvenilirliğinin Sağlanmasına İlişkin Gereklilikler

1. Gıda ürünlerinin imalatçıları, gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmelikleri kapsamında dolaşıma sokulmasına ilişkin gerekliliklere uymak için gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde güvenilirliğini sağlamaya yönelik prosedürleri uygulayacaktır.

2. Gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde güvenlik sisteminin organize edilmesi ve ilgili kontroller imalatçı tarafından bağımsız olarak ve (veya) bir üçüncü taraf aracılığıyla gerçekleştirilecektir.

3. Gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde güvenilirliğini sağlamak için imalatçı aşağıdakileri belirlemelidir:

1) Üretim (imalat) sürecinde bu teknik yönetmeliğin ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliğinin belirtilen gerekliliklerine uygun olmayan ürünlerin dolaşıma sokulmasına yol açabilecek tehlikelerin listesi;

2) Gıda ürünlerinin üretimine (imalat) ilişkin teknolojik işlemlerin parametreleri olan üretim (imalat) sürecinin imalatçı tarafından belirlenen kritik kontrol noktalarının listesi; bu maddedenin 1. bendinde belirtilen tehlikeleri önlemek veya ortadan kaldırmak için gıda (yenebilir) ham maddelerinin ve kontrole tabi ambalaj malzemelerinin güvenilirliğine ilişkin parametreler (göstergeler);

3) Kritik kontrol noktalarında izlenen parametrelerin sınır değerleri;

4) Üretim (imalat) sürecinin kritik kontrol noktalarının izlenmesine yönelik prosedürler;

5) 3. Bentte belirtilen parametrelerin bunlar için belirlenen sınır değerlere uymaması durumunda atılacak adımların belirlenmesi;

6) Dolaşıma sokulan gıda ürünlerinin bu teknik yönetmeliğin ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygunluğuna ilişkin olarak gerçekleştirilen denetimlerin sıklığı;

7) Üretim tesislerinin temizlenme, yıkanma, dezenfekte edilme ve böcek ve farelerden arındırılma sıklığı ve gıda maddelerinin üretim (imalat) sürecinde kullanılan makine, ekipman ve araçların temizlenme, yıkanma ve dezenfekte edilme sıklığı;

8) Kemirgenlerin, böceklerin, insanlara yakın yaşayan kuşların ve hayvanların üretim tesislerine girişini önlemeye yönelik tedbirler.

4. İmalatçılar, işlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerinin güvenilirliğini doğrulayan dokümanlar da dahil olmak üzere gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde güvenliği sağlamaya yönelik tedbirlerin uygulanmasına ilişkin dokümanları basılı kopya şeklinde ve/veya elektronik ortamda saklamakla yükümlüdür.

İşlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerinin güvenilirliğini doğrulayan dokümanlar, düzenlenme tarihinden itibaren üç yıl süreyle saklanacaktır.

5. Doğrudan üretim tesislerinde yemek yemek yasaktır.

6. Gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) ile ilgili işlerde çalışan ve çalışırken gıda (yenebilir) ham maddeleriyle ve/veya gıda ürünleriyle doğrudan teması olan işçiler, işe alındıktan sonra zorunlu bir ön tıbbi muayeneden ve daha sonra da Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarına uygun olarak periyodik muayenelerden geçmelidir.

7. Bulaşıcı hastalıklara sahip hastalar, bu tür hastalıkları taşıdığından şüphelenilen kişiler, bulaşıcı hastalığa sahip hastalarla temas eden kişiler ve bulaşıcı etkenleri taşıyan kişilerin, gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) ile ilgili işlerde çalışmasına izin verilmez.

Madde 12. Gıda Ürünlerinin Üretim (İmalat) Süreçlerine Su Temin Edilmesine Yönelik Gereklilikler

1. Soğuk ve sıcak su, buhar ve buzun miktarı, gıda ürünlerinin üretiminin (imalatının) güvenilirliğini sağlamak için yeterli olmalıdır.

2. Farklı toplu hallerde bulunan ve gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde kullanılan su aşağıdaki gerekliliklere uygun olacaktır:

1) Gıda ürünlerinin üretim (imalat) sürecinde kullanılan ve gıda (yenebilir) ham maddeleriyle ve ambalaj malzemeleriyle doğrudan temas eden su, Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarına uygun olarak belirtilen içme suyu gerekliliklerine uygun olacaktır.

2) Gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan ve gıda (yenebilir) ham maddeleriyle ve ambalaj malzemeleriyle doğrudan temas eden buhar, gıda ürünlerinin kontaminasyonunu kolaylaştırmayacaktır.

3) Gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan buz, Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarında içme suyu için belirtilen gerekliliklere uygun içme suyundan üretilecektir.

3. Su teminine ilişkin gereklilikler:

1) İçme suyuna ilişkin gerekliliklere uymayan sular, gıda ürünlerinin üretimiyle doğrudan ilgili olmayan üretim (imalat) süreçlerinde (yangın söndürme sistemi, soğutma ekipmanlarının soğutulması, buhar üretimi vb.) ve ayrıca teknik ihtiyaçlar (yüzdürme, temizleme) doğrultusunda bitkisel gıda (yenebilir) ham maddelerinin işlenmesi (işlem görmesi) esnasında kullanılabilir. Bu tür işlemler için tasarlanan boru hatları içme suyu temini için kullanılamaz ve bunların içme suyu boru hatlarından ayırt edilmesi için bu boru hatlarına tanıtm etiketlerinin konması gerekir;

2) Gıda (yenebilir) ham maddelerinin ve gıda ürünlerinin basınçlı kaplarda ve (veya) gerekli ekipmanların kullanımıyla ısı işlem gördüğü durumlarda söz konusu kap ve ekipmanların soğutulması için kullanılan suyla gıda ürünlerinin kontaminasyonunun önlenmesine yönelik koşulların sağlanması gerekmektedir.

Madde 13. Gıda Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Gıda (Yenebilir) Ham Maddelerine İlişkin Güvenlik Gereklilikleri

1. Gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan gıda (yenebilir) ham maddeleri, bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde bu ham maddelerin güvenliğine ilişkin olarak belirtilen gerekliliklere uygun olacak ve izlenebilir olacaktır.

2. Bitkisel gıda (yenebilir) ham maddeleri, böcek ve hastalıklara karşı koruma sağlama amacıyla ilgili bitkilerin yetiştirilmesinde böcek ilaçlarının kullanımı ve bu ham maddelere ilişkin üretim tesislerinin ve saklama konteynerlerinin dumanla dezenfekte edilmesi hakkındaki bilgilerin mevcut olması durumunda gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılabilir.

3. İşlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddeleri, doğal ve sentetik östrojenik, hormon benzeri maddelerden, triostatik maddelerden (hayvansal büyüme stimulantları), antibiyotiklerden ve kesimden önce ve bu maddelerin hayvanlardan çıkış süresinden önce enjeksiyonla hayvanlara verilen diğer veterinerlik ilaçlarından etkilenmemiş verimli hayvanlardan elde edilecektir.

4. Gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan gıda (yenebilir) ham maddeleri ve bileşenlerinin depolanması, bu ham maddelerin ve bileşenlerin bozulmasını önleyen ve kontaminantlara karşı korunmasını sağlayan uygun koşullar altında gerçekleştirilecektir.

Madde 14. Gıda Ürünlerinin Üretimine İlişkin Üretim Tesislerinin Organize Edilmesine İlişkin Gereklilikler

1. Üretim tesislerinin kat planı, inşası, yeri ve alanı aşağıdakileri mümkün kılacaktır:

1) Gıda (yenebilir) ham maddeleri ve gıda ürünlerinin, kirli ve temiz ekipman ve araçların karşı ve çapraz akışını önleyen akışlı teknolojik süreçlerin gerçekleştirilebilmesi;

2) Gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan havanın kirlenmesinin önlenmesi veya en aza indirilmesi;

3) Kemirgen ve böcekler de dahil olmak üzere hayvanların üretim tesislerine girişine karşı koruma;

4) Makine ve ekipmanların gerekli teknik bakım ve onarımının gerçekleştirilmesi ve üretim tesislerinin temizlenmesi, yıkanması, dezenfekte edilmesi, böceklerden ve farelerden arındırılması;

5) Süreç işlemlerinin gerçekleştirilmesi için gerekli alanın sağlanması;

6) Tozların birikmesine, partiküllerin üretilen gıda ürünleri içine girmesine, üretim tesisindeki yüzeylerde yoğuşma sıvısı ve küf oluşumuna karşı koruma;

7) Gıda (yenebilir) ham maddelerin, ambalaj malzemelerinin ve gıda ürünlerinin depolanmasına ilişkin gerekliliklerin sağlanması;

2. Gıda ürünlerinin üretildiği (imal edildiği) üretim tesisleri, aşağıdakilerle donatılacaktır:

1) Boyutu ve/veya gücü, yapısı ve performansı gıda ürünlerinde kontaminasyonun önlenmesini mümkün kılan ve temizlenecek veya değiştirilecek söz konusu sistemlerin filtreleri ve diğer elemanlarına erişimi sağlayan doğal ve mekanik havalandırma ekipmanları;

2) Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarında belirtilen gerekliliklere uygun olan doğal veya yapay aydınlatma;

3) Kapıları üretim tesislerine açılmaması gereken, hole girişin önünde iş kıyafetlerinin asılacağı askılar bulunan ve el yıkama cihazlarıyla birlikte lavabolar içeren tuvaletler;

4) Sıcak ve soğuk su beslemeli, sabun, havlu ve (veya) kurutucularla donatılmış lavabolar.

3. Üretim tesisleri, personelin kişisel kıyafetleri ve iş (özel) kıyafetlerini ve ayakkabılarını saklamak için kullanılamaz.

4. Üretim tesisleri ve ekipmanlarında mevcut anda yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerine ilişkin temizlik maddeleri ve dezenfektanlar hariç olmak üzere temizlik maddeleri ve dezenfektanlar da dahil gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılmayan hiçbir madde ve malzeme üretim tesislerinde depolanamaz.

5. Üretim tesislerinin gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) için tasarlanmış bölümleri, aşağıdaki gerekliliklere uygun olacaktır:

1) Zemin yüzeyleri su geçirmez, yıkanabilir ve zehirli olmayan malzemelerden yapılmalı, temizlik için ve gerektiğinde dezenfeksiyon ve drenaj için elverişli olmalıdır;

2) Duvar yüzeyleri su geçirmez, temizlenebilir, zehirli olmayan ve yıkanabilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir malzemelerden yapılacaktır;

3) Tavanlar veya tavanlar yoksa çatının iç yüzeyleri ve üretim tesislerinin üzerinde yer alan yapılar, toz birikmesinin, küf oluşumunun ve tavan veya diğer yüzey ve yapılardan gelen partiküllerin uçuşmasının önlenmesini sağlamalı ve nem yoğunlaşmasının azaltılmasını temin etmelidir;

4) Açılan dış pencereler (kapı üstü pencereleri), temizlik için kolaylıkla çıkarılabilir sinekliklerle donatılacaktır;

5) Üretim tesislerinin kapıları pürüzsüz ve yüzeyinde toplama yapmayan malzemelerden yapılacaktır.

6. Yangın yönetmeliğinde aksi öngörülmediği sürece kapılar üretim tesislerinden dışarıya doğru açılacaktır.

7. Üretim tesislerindeki kanalizasyon ekipmanları, gıda ürünlerinin kontaminasyon riskinin ortadan kaldırılmasını mümkün kılacak bir şekilde tasarlanacak ve kurulacaktır.

8. Üretim tesislerindeki onarım işlemleri bu üretim tesislerindeki gıda ürünlerinin üretimiyle (imalatıyla) aynı anda gerçekleştirilemez.

Madde 15. Gıda Ürünlerinin Üretim (İmalat) Sürecinde Makine, Ekipman ve Araçların Kullanımına İlişkin Gereklilikler

1. Gıda ürünlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan ve gıda ürünlerine temas eden makine, ekipman ve araçlar:

1) Gıda ürünlerinin üretiminin (imalatının) bu teknik yönetmeliğe ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerine uygun olmasını sağlayan yapısal ve operasyonel özelliklere sahip olacaktır;

2) Yıkama ve (veya) temizlik ve dezenfeksiyon yapılmasını mümkün kılacaktır;

3) Gıda ürünleriyle temas eden malzemelere yönelik gerekliliklere uygun olan malzemelerden yapılmış olacaktır;

2. Bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde kapsamında gerekirse makine ve ekipmanlar ilgili kontrol cihazlarıyla birlikte temin edilecektir.

3. Gıda ürünleriyle temas eden makine, ekipman ve araçların çalışma yüzeyleri, yüzeyde toplanmayı önleyici malzemelerden yapılmış olacaktır.

Madde 16. Gıda Ürünlerinin Üretimi (İmalatı) için Depolama ve Atık Temizleme Koşullarına İlişkin Gereklilikler

1. Gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) sonucunda meydana gelen atıklar, üretim tesislerinden düzenli olarak çıkarılacaktır.

2. Gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) sonucunda meydana gelen atıklar, kategorilere ayrılacaktır:

a) Hayvansal dokulardan oluşan atıklar;

b) Verimli hayvanların atık ürünleri;

c) Diğer atıklar (katı atık, çöp).

3. Atıklar, yalnızca bu atık ve çöplerin toplanması ve tutulması için kullanılan etiketli ve kilitlenebilir konteynerlerde kategorilere ayrılacaktır.

4. Bu maddedenin 3. bendinde belirtilen konteynerlerin yapısal özellikleri, bunların temizlenmesini ve (veya) yıkanmasını ve içlerine girmeye çalışan hayvanlara karşı korunmasını mümkün kılacaktır.

5. Üretim tesislerinin atıklarının gıda ürünlerinin üretildiği (imal edildiği) üretim tesislerinin alanından çıkarılması ve bertaraf edilmesi, gıda ürünlerinin veya çevrenin kontamine olmasına yol açmayacak veya insan hayatı veya sağlığı için tehlike arz etmeyecektir.

Madde 17. Gıda Ürünlerinin Depolanma, Nakliye (Taşıma) ve Satış Süreçlerine İlişkin Gereklilikler

1. Gıda ürünlerinin nakliyesi (taşınması), bu ürünlerin imalatçıları tarafından belirtilen nakliye (taşıma) koşullarına uygun ulaşım araçlarıyla gerçekleştirilecek ve bu koşulların mevcut olmaması durumunda bu ürünlerin imalatçıları tarafından belirtilen depolama koşullarına uygun olarak nakliye işlemleri gerçekleştirilecektir.

2. Eğer farklı gıda ürünlerinin veya gıda ürünleri ile diğer kargoların aynı anda nakliyesi (taşınması) için nakliye araçları ve/veya nakliye konteynerleri kullanılırsa bunların gıda ürünlerinin birbirine temasını, kontaminasyonunu veya duyuşsal niteliklerinde değişimi önleyecek koşulların sağlanması gerekir.

3. Nakliye araçlarının kargo kompartmanlarının ve konteynerlerin yapısı, gıda ürünlerinin kontaminasyonuna, kemirgen ve böceklerde dahil olmak üzere hayvanların girişine karşı koruma sağlayacak ve temizlik, ykama ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun olacaktır.

4. Gıda ürünlerinin nakliyesi (taşınması) için kullanılan nakliye araçlarının kargo kompartmanları, konteynerler ve tanklar, gıda ürünlerinin nakliyesi (taşınması) ve/veya depolanmasına yönelik koşulları destekler nitelikte olacaktır.

5. Nakliye araçlarının kargo kompartmanlarının ve konteynerlerin iç yüzeyleri yıkanabilir ve zehirli olmayan malzemelerden yapılmış olacaktır.

6. Nakliye araçlarının kargo kompartmanları ve konteynerler, gıda ürünlerinin kontaminasyonuna yol açmayacak şekilde yeterli sıklıkta düzenli olarak temizlenecek, yıkanacak ve dezenfekte edilecektir. Nakliye araçlarının kargo kompartmanlarının ve konteynerlerin iç yüzeylerini yıkamak için kullanılan su, Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarında belirtilen içme suyuna ilişkin gerekliliklere uygun olacaktır.

7. Gıda ürünlerinin depolanması sırasında depolama ve son kullanma tarihine ilişkin olarak imalatçı tarafından belirtilen gerekliliklere uyulmalıdır. Depolama için belirtilen koşullar, gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine

8. Gıda ürünleri, kontaminasyona yol açabilecek diğer türden gıda ürünleri ve gıda olmayan ürünlerle birlikte depolanamaz.

9. Depolanan gıda ürünlerinin yanında bu ürünlerin depolama koşulları ve son kullanma tarihine ilişkin bilgiler yer alacaktır.

10. Depolanan gıda ürünlerinin yanında bu ürünlerin depolama koşulları ve son kullanma tarihine ilişkin bilgiler yer alacaktır. Gıda ürünlerinin depolanması, nakliyesi (taşınması) ve satışı ile ilgili işlerde çalışan ve çalışırken gıda (yenebilir) ham maddeleriyle ve/veya gıda ürünleriyle doğrudan teması olan işçiler, işe alındıktan sonra zorunlu bir ön tıbbi muayeneden ve daha sonra da Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarına uygun olarak periyodik muayenelerden geçmelidir.

11. Bulaşıcı hastalıklara sahip hastalar, bu tür hastalıkları taşıdığından şüphelenilen kişiler, bulaşıcı hastalığa sahip hastalarla temas eden kişiler ve bulaşıcı etkenleri taşıyan kişilerin, gıda ürünlerinin depolanması, nakliyesi (taşınması) ve satışı ile ilgili işlerde çalışmasına izin verilmez.

12. Gıda ürünlerinin depolanması ve son kullanma tarihine ilişkin olarak imalatçı tarafından belirtilen şartlara bu gıda ürünlerinin satışı sırasında da uyulacaktır.

13. Tüketici ambalajıyla birlikte sunulmayan gıda ürünlerinin veya bu ürünlere dair bazı bilgileri içeren ve ambalaja tutturulmuş broşürlerle birlikte sunulan gıda ürünlerinin satışında satıcı bu bilgileri tüketicilere sunacaktır.

Madde 18. Gıda Ürünlerinin Kullanımına İlişkin Gereklilikler

Bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygun olmayan gıda ürünleri kullanılacaktır.

Bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygun olmayan gıda ürünlerinin hayvanların beslenmesi için kullanılmasına yönelik karar, yetkili devletin veterinerlik denetim kurumları veya diğer yetkili kurumlar tarafından Gümrük Birliği üye devletlerinin veterinerlik konularına dair kanunlarına uygun olarak kabul edilecektir.

5. Maddenin 4. bendinde belirtilen gıda ürünleri, kullanılmadan önce depolama ortamlarına aktarılacak, depolama sırasında bu ürünlere yetkisiz erişim imkanı ortadan kaldırılacak ve ürünler muhasebe işlemlerine tabi tutulacaktır.

5. Maddenin 4. bendinde belirtilen gıda ürünlerinin yetkili devlet kontrol (denetim) kurumu tarafından verilen bir talimata göre kullanılması kapsamında, bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin sahibi, bu ürünlerin kullanımına ilişkin yöntem ve koşulları belirleyecektir.

Bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinin şartlarına uygun olmayan gıda ürünlerinin, insanlar, hayvanlar ve çevre üzerinde olumsuz etkilerinin olmasını önleyecek şekilde kullanılamaz bir hale getirilmesi (buradan sonra kullanım olarak anılacaktır), Gümrük Birliği üye devletlerinin kanunlarındaki çevre korumayla ilgili gerekliliklere zorunlu olarak uyulması kaydıyla herhangi bir teknik yöntemle gerçekleştirilecektir.

Amaçlanan kullanım şekliyle kullanılamayan ve hastalık getirme veya taşıma, insan ve hayvanların zehirlenmesine yol açma veya çevrenin kirlenmesine sebep olma ihtimali olan gıda ürünlerinin kullanılması gerektiğinde, bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin sahibi, bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin kullanılmasına ilişkin bir talimat yayımlayan Gümrük Birliği üye devletinin yetkili devlet kontrol (denetim) kurumunu, belirlendiği şekilde kullanım işleminin yeri, zamanı, yöntemleri ve koşulları hakkında yazılı olarak bilgilendirecektir.

7. Enfekte olmuş ve insanlar ve hayvanlar için tehlike arz eden gıda ürünleri, kullanım işleminden önce ve kullanım işlemi sırasında dekontaminasyona (arındırılma) tabi tutulur.

8. Son kullanma tarihi geçmiş gıda ürünleri de dahil olmak üzere bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin, Gümrük Birliği üye devletinin yetkili devlet kontrol (denetim) kurumu tarafından verilen talimat doğrultusunda kullanılması kapsamında imalatçı ve/veya ithalatçı ve/veya satıcı, bu ürünlerin kullanımına ilişkin olarak talimat yayımlayan yetkili devlet kontrol (denetim) kurumuna bu gıda ürünlerinin Gümrük Birliği üye devletinin kanunlarında belirtilen prosedürlere uygun olarak kullanımını doğrulayan dokümanları sunacaktır.

Madde 19. İşlenmemiş Hayvansal Gıda Ürünlerinin Elde Edilmesine İlişkin Gereklilikler

1. Verimli hayvanların kesilmesi bu iş için tayin edilmiş yerlerde yapılacaktır.

Kesim yapılan üretim tesisleri, et ve et ürünleri üreten (imal eden) üretim tesislerinin bakım ve işletilmesine ilişkin olarak güvenli gıda ve gıda dışı ürünleri elde edilmesine ve müsaade edilemez risklerin önlenmesine yönelik hijyenik, veterinerlik ve sağlık gerekliliklerine uymalıdır.

2. Verimli hayvanların kesilmesi, onlara insancıl muamelenin gösterildiği yöntemlerle gerçekleştirilecektir.

3. Ailelerin ve/veya kırsal alanlardaki insanların veterinerlik açısından tatmin edici düzeyde olduğu düşünülen sağlıklı verimli hayvanları, gıda elde etme amacıyla kesilebilir.

Böceklere karşı preparatlarla işlenen ve (veya) beslenme, iyileşme veya hastalıktan korumaya yönelik veterinerlik ilaçlarının uygulandığı verimli hayvanlar, verimli hayvanlar arasından çıkarılmaları için beklenen sürenin dolmasından önce gıda elde etme amacıyla kesilemez.

Verimli hayvanlar, gıda elde etme amacıyla kesilmeden önce kesim öncesi tutuşa tabi tutulur.

Verimli hayvanlara yönelik kesim öncesi tutuş tesisi, bir karantina bölümü, bir izolasyon bölümü ve bir de hastalıklı hayvanların kesilmesine yönelik bir yer içermelidir. Hastalıklı verimli hayvanların kesilmesine yönelik bir tesis yoksa verimli hayvanlar özel olarak belirlenen günlerde veya tüm karkasların ve sağlıklı verimli hayvanların diğer kesim ürünlerinin dışarı çıkarıldığı bir vardiyanın sonunda verimli hayvanların birincil işlenmesine yönelik atölyede kesilebilir.

4. Ölüm öncesi muayene, verimli hayvanların kesilmesinden hemen önce gerçekleştirilir.

5. Verimli hayvanların karkasları ve kesim sonucu elde edilen diğer işlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddeleri, ölüm sonrası muayeneye ve veteriner ve sağlık incelemesine tabi tutulur.

Verimli hayvanların kesimi sonucu elde edilen işlenmemiş hayvansal gıda ürünleri, bulaşıcı hayvan hastalıkları için tipik değişiklikleri göstermemelidir.

6. Sucul biyolojik kaynaklardan yakalanan avlar hariç olmak üzere gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) için elde edilen diğer işlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddeleri, hastalıklar açısından sorun yaşamayan evlerdeki (üretim tesislerindeki) sağlıklı verimli hayvanlardan alınacaktır.

7. Sucul biyolojik kaynaklar, güvenli avlanma alanlarından elde edilecektir.

8. İşlenmemiş hayvansal gıda ürünlerinin elde edilmesine yönelik işlemlere ilişkin ek gereklilikler, bu gıda ürünlerine ve bu ürünlerin üretim, depolanma, nakliye, satış ve kullanım süreçlerine ilişkin gerekliliklerin ifade edildiği Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilmektedir.

Madde 20. Gıda Ürünlerinin Güvenlik Gerekliliklerine Uygunluğunun Sağlanması

1. Gıda ürünlerinin bu teknik yönetmeliğe uygunluğu, güvenlik gerekliliklerinin uygulanmasıyla ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerindeki güvenlik gerekliliklerinin uygulanmasıyla sağlanır.

2. Gıda ürünlerini inceleme (test etme) ve ölçme yöntemi, bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerini uygulamak ve gıda ürünlerinin uygunluğuna ilişkin bir değerlendirme (doğrulama) yapmak için gereken numunelerin seçilmesine yönelik yönetmelikler de dahil olmak üzere inceleme (test etme) ve ölçüme ilişkin yönetmelikleri içeren standartlar listesinde belirtilmektedir.

BÖLÜM 4. UYGUNLUK (DOĞRULAMA) DEĞERLENDİRMESİ

Madde 21. Gıda Ürünlerinin ve Üretim (İmalat), Depolama, Nakliye (Taşıma), Satış Kullanım Süreçlerinin Uygunluğunun Değerlendirilmesine (Doğrulanmasına) İlişkin Formlar

1. Bu Maddede kısım 3'te belirtilen gıda ürünleri hariç olmak üzere gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerindeki gerekliliklere uygunluğunun değerlendirilmesi (doğrulanması):

- 1) Gıda ürünlerinin uygunluğuna ilişkin doğrulama (beyan);
- 2) Özel gıda ürünlerinin devlet tescili;
- 3) Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili;
- 4) Veteriner ve sağlık raporu.

2. Gıda Ürünlerinin ve üretim (İmalat), depolama, nakliye (Taşıma), satış ve kullanım süreçlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerindeki gerekliliklere uygunluğunun değerlendirilmesi (doğrulanması), Madde 32'de belirtilen üretim (imalat) süreçleri hariç olmak üzere bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerindeki belirtilen gıda ürünlerine yönelik gerekliliklere uygunluk üzerinde devlet denetimi (kontrolü) şeklinde gerçekleştirilecektir. Bu üretim (imalat) süreçlerinin uygunluğunun değerlendirilmesi (doğrulanması), üretim tesislerinin devlet tescilinden geçirilmesi şeklinde gerçekleştirilecektir.

3. Endüstriyel olmayan imalatla elde edilen gıda ürünleri ve yemek servis tesislerinin (kamusal yemek servisi) ürünlerinin değerlendirilmesi, bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerindeki belirtilen gıda ürünlerine yönelik gerekliliklere uygunluk üzerinde devlet denetimi (kontrolü) şeklinde gerçekleştirilecektir.

Madde 22. Gıda Ürünlerinin Uygunluğunun Değerlendirilmesi (Doğrulanması) için Başvuranlar

1. Devlet kontrolünde (denetim) olanlar hariç olmak üzere gıda ürünlerinin uygunluğunun değerlendirilmesi için başvurular, Gümrük Birliği üye devletinin mevzuatına göre bireysel bir girişimci veya bir gıda imalatçısı veya satıcı olarak tescil edilmiş olan veya temin edilen gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin ilgili diğer teknik yönetmeliklerine uygunluğunun sağlanmasına ve bu ürünlerin bu teknik yönetmelikteki gerekliliklere uygun olmaması durumunda sorumluluğun kime ait olacağına ilişkin olarak yabancı bir imalatçıyla yapılmış bir sözleşmeye göre yabancı imalatçının işlevlerini yerine getiren bir tüzel kişi veya gerçek kişi olabilir.

2. Başvuruda bulunan taraf, gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin diğer ilgili teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu sağlamalıdır.

Madde 23. Uygunluk Beyanı

1. Aşağıdakiler hariç olmak üzere Gümrük Birliği gümrük bölgesinde dolaşıma dokulan gıda ürünleri uygunluk beyanına tabi olacaktır:

- 1) İşlenmemiş hayvansal gıda ürünleri;
- 2) Özel gıda ürünleri;
- 3) Sirke.

2. Gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğuna dair beyan, başvuruda bulunan tarafın isteğine göre kendisinin sunacağı kanıtlara ve/veya üçüncü bir tarafın katılımıyla sunulacak kanıtlara göre uygunluk beyanının kabul edilmesi yoluyla gerçekleştirilecektir.

3. Gıda ürünlerinin uygunluk beyanı, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece başvuruda bulunan tarafın tercihine bağlı olarak bu teknik yönetmelikte belirtilen beyan şekillerinden birisi kullanılarak gerçekleştirilir.

4. Beyan şekilleri aşağıdakilerdir:

1) Beyan şekli 1d

1.1) Beyan şekli 1d şu prosedürlerden oluşmaktadır:

- Teknik belgelerin oluşturulması ve analizi;

- Üretim izlemenin gerçekleştirilmesi;
- Üretim numunelerinin test edilmesi;
- Uygunluk beyanının kabulü ve tescili;
- Gümrük Birliği üye devletinin pazarında ürün dolaşımının tek bir işaretinin uygulanması;

1.2) Başvuruda bulunan taraf, üretim (imalat) sürecinin stabil olması ve gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunun sağlanması için gerekli tüm tedbirleri alır, teknik belgeleri hazırlar ve bunların analizini gerçekleştirir.

1.3) Başvuruda bulunan taraf, üretim izlemesinin gerçekleştirilmesini sağlayacaktır.

1.4) Başvuruda bulunan taraf, gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu izlemek için gıda ürünlerinin numuneleri üzerinde testler yapacaktır. Gıda ürünlerinin numuneleri üzerinde yapılan testler, başvuruda bulunan tarafın tercihine göre bir test laboratuvarı veya akredite bir test laboratuvarında gerçekleştirilecektir.

1.5) Başvuruda bulunan taraf, uygunluk beyanını hazırlayacak ve bildirim ilkelerine göre tescil ettirecektir.

1.6) Başvuruda bulunan taraf, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece Gümrük Birliği üye devletinin pazarında ürün dolaşımına ilişkin tek bir işareti uygulayacaktır.

2) Beyan şekli 2d

2.1) Beyan şekli 2d şu prosedürlerden oluşmaktadır:

- teknik belgelerin oluşturulması ve analizi;
- gıda ürünlerinin bir partisinin test edilmesi;
- Uygunluk beyanının kabulü ve tescili;
- Gümrük Birliği üye devletinin pazarında ürün dolaşımının tek bir işaretinin uygulanması;

2.2) Başvuruda bulunan taraf, teknik belgeleri hazırlayacak ve bunların analizini gerçekleştirecektir.

2.3.) Başvuruda bulunan taraf, bu ürünlerin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu doğrulamak için gıda ürünlerinin numuneleri üzerinde testler gerçekleştirecektir. Gıda ürünlerinin (tek ürünler) numuneleri üzerinde yapılacak testler, başvuruda bulunan tarafın tercihine göre bir test laboratuvarı veya akredite bir test laboratuvarında gerçekleştirilecektir.

2.4.) Başvuruda bulunan taraf, uygunluk beyanını hazırlayacak ve bildirim ilkelerine göre tescil ettirecektir.

2.5) Başvuruda bulunan taraf, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece Gümrük Birliği üye devletinin pazarında ürün dolaşımına ilişkin tek bir işareti uygulayacaktır.

3) Beyan şekli 3d

3.1) Beyan şekli 3d şu prosedürlerden oluşmaktadır:

- Teknik belgelerin oluşturulması ve analizi;
- Üretim izlemenin gerçekleştirilmesi;
- Üretim numunelerinin test edilmesi;
- Uygunluk beyanının kabulü ve tescili;
- Gümrük Birliği üye devletinin pazarında ürün dolaşımının tek bir işaretinin uygulanması;

3.2.) Başvuruda bulunan taraf, üretim (imalat) sürecinin stabil olması ve gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunun sağlanması için gerekli tüm tedbirleri alır, teknik belgeleri hazırlar ve bunların analizini gerçekleştirir.

3.3) Başvuruda bulunan taraf, üretim izlemesinin gerçekleştirilmesini sağlayacaktır.

3.4) Başvuruda bulunan taraf, gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu izlemek için gıda ürünlerinin numuneleri üzerinde testler yapacaktır. Gıda ürünlerinin numuneleri üzerinde yapılacak testler, akredite bir test laboratuvarında gerçekleştirilecektir.

3.5) Başvuruda bulunan taraf, uygunluk beyanını hazırlayacak ve bildirim ilkelerine göre tescil ettirecektir.

3.6) Başvuruda bulunan taraf, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece Gümrük Birliği üye devletinin pazarında ürün dolaşımına ilişkin tek bir işareti uygulayacaktır.

5. Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde, uygunluk beyanı için başka beyan şekilleri belirtiliyor olabilir.

6. Başvuruda bulunan taraf kendi kanıtlarını sunarak uygunluk beyanında bulunurken gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu doğrulamak için kanıt niteliğindeki materyalleri kendisi oluşturacaktır.

7. Kanıt niteliğindeki materyaller, bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklerin yerine getirildiğini doğrulayan araştırmaların (testlerin) sonuçlarını içermelidir. Bu

araştırmalar (testler), başvuruda bulunan tarafın kendi test laboratuvarında veya başvuruda bulunan tarafın kabul ettiği başka bir test laboratuvarında gerçekleştirilebilir.

8. Bu Maddede kısım 7'de belirtilen dokümanlardan ayrı olarak kanıt niteliğindeki materyaller, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece ve başvuruda bulunan tarafın isteğine bağlı olarak, beyan edilen gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunun doğrulanmasına olanak tanıyan başka belgeleri de içerebilir.

9. Uygunluk beyanı şu bilgileri içermelidir:

- Başvuruda bulunan tarafın adı ve adresi;

- İmalatçının adı ve adresi;

- Uygunluk beyanının düzenlendiği ürün hakkında bu ürünün tanımlanmasını mümkün kılan bilgiler;

- Uygunluk beyanının doğrulandığı ürünün bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde geçen adı;

- Kullanım amacına uygun olarak kullanılıyorsa gıda ürünlerinin güvenliğiyle ilgili olarak başvuruda bulunan tarafın başvurusu ve gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu sağlamaya yönelik tedbirler;

- Gerçekleştirilen araştırmalar (testler) ve ölçümler hakkındaki bilgilerin yanı sıra beyan edilen gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunun doğrulanmasına olanak tanıyan belgeler;

- Uygunluk beyanının süresi;

- Gümrük Birliğinin ilgili teknik yönetmeliklerinde öngörülen diğer bilgiler.

10. Uygunluk beyanının süresi, Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece başvuruda bulunan tarafça belirlenecektir.

11. Gıda ürünlerine ilişkin zorunlu gerekliliklerde bir değişiklik olması halinde bu gerekliliklere uygunluğun doğrulanmasına ilişkin kanıt niteliğindeki materyaller de değiştirilmelidir. Bu tür bir değişiklik durumunda yeni bir beyanın düzenlenmesi gerekmeyecektir.

12. Gümrük Birliği üye devletleri, kabul edilen uygunluk beyanlarının kaydını tutacaktır.

Madde 24. Özel Gıda Ürünlerinin Devlet Tescili

1. Özel gıda ürünleri devlet tesciline tabi olacaktır.

Özel gıda ürünleri aşağdakileri içerir:

1) Çocukların beslenmesine yönelik olarak içme suyu da dahil olmak üzere gıda ürünleri;

2) Terapötik diyet ve koruyucu beslenme diyeti kapsamındaki gıda ürünleri;

3) Tuzluluğu 1 mg/dm'den fazla olan veya tuzluluğu az olup en az kullanım suyunda olduğu kadar biyolojik katkı maddesi içeren tıbbi maden suyu, doğal maden suyu, tıbbi içme suyu;

4) Sporcuların ve hamile ve emziren kadınların beslenmesine yönelik gıda ürünleri;

5) Gıdalara konan biyolojik olarak aktif katkı maddeleri (BAA/BOAKM).

2. Bu Maddede kısım 1'de belirtilen gıda ürünlerinin, ancak burada belirtilen prosedüre uygun olarak devlet tescili yapıldıktan sonra üretimi (imalatı), depolanması, nakliyesi (taşınması) ve satışına izin verilecektir.

3. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili, Gümrük Birliği gümrük bölgesinde üretime (imalata) hazırlanma aşamasında, Gümrük Birliği gümrük bölgesine ithal edilen özel gıda ürünlerinin devlet tescili ise ürünlerin Gümrük Birliği gümrük bölgesine ithal edilmesinden önce gerçekleştirilecektir.

4. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili, Gümrük Birliğinin bir üye devletinin yetkilendirdiği bir kurum tarafından gerçekleştirilecektir (buradan sonra özel gıda ürünleri tescil kurumu).

5. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili, sınırsız bir süreyle geçerli olacaktır.

6. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili, devlet kontrolünün (denetiminin) sonucu olarak ve/veya Gümrük Birliği üye devletinin adli makamlarının bir kararı uyarınca ürünlerin bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerine uygun olmaması halinde özel gıda ürünleri tescil kurumu tarafından feshedilebilir veya askıya alınabilir.

7. Başvuruda bulunan taraf, özel gıda ürünleri tescil kurumunun kararını hukuki işlemlerle temyize götürme hakkına sahip olacaktır.

Madde 25. Özel Gıda Ürünlerinin Devlet Tesciline İlişkin Prosedür

1. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili aşağıdakileri içerir:

1) Başvuruda bulunan tarafça sunulan ve bu ürünlerin güvenliğini ve bu teknik yönetmelik ile Gümrük Birliğinin ilgili diğer teknik yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygunluğunu doğrulayan belgelerin gözden geçirilmesi;

2) Özel gıda ürünlerinin ismi ve başvuruda bulunan taraf hakkındaki bilgilerin özel gıda ürünleri birleşik kayıtlarına girilmesi veya devlet tescilinin reddedilmesine ilişkin kararın başvuruda bulunan tarafa iletilmesi;

2. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili için başvuruda bulunan taraf, özel gıda ürünleri tescil kurumuna aşağıdaki belgeleri sunacaktır:

1) başvurunun ilgili olduğu ürünlerin adı, başvuruda bulunan tarafın adı, adresi (başvuruda bulunan tarafın tüzel kişi olması halinde), soyadı, baba kökenli adı, adresi, kimlik bilgilerinin (başvuruda bulunan tarafın bireysel bir girişimci olması

halinde) yazılı olduğu özel gıda ürünlerinin devlet tescilinin yapılmasına ilişkin başvuru;

2) Özel gıda ürünlerinin numunelerinin akredite test laboratuvarlarında gerçekleştirilen araştırmalarının (testlerinin) sonuçları ve bu ürünlerin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin diğer ilgili teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunu doğrulayan belgeler;

3) Gıda ürünlerinin tespitine ilişkin bilgiler;

3. Özel gıda ürünleri tescil kurumuna sunulan dokümanlar, kabul tarihinin yazılı olduğu bir kopyası başvuruda bulunan tarafa verilecek tebliğ edilecek) olan listeye göre kabul edilecektir.

4. Özel gıda ürünlerinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine ilişkin başvuru ve başvuruya ekli belgeler, ekli belgelerin listesi ve bir teslim bildiriyle birlikte özel gıda ürünleri tescil kurumuna posta yoluyla veya Gümrük Birliği üye devletinin kanunlarına uygun olarak elektronik imzayla teyit edilen elektronik bir dosya şeklinde de gönderilebilir.

5. Özel gıda ürünleri tescil kurumu, tescil için ibraz edilen belgeleri, başvuru ve gerekli tüm belgelerin alınmasından itibaren en fazla 5 iş günü içinde değerlendirmelidir.

6. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili, ibraz edilen belgelerin özel gıda ürünleri tescil kurumu tarafından değerlendirilmesinin ardından 3 gün içinde ürünler hakkındaki bilgilerin özel gıda ürünleri birleşik siciline girilmesi şeklinde gerçekleşecektir.

7. Özel gıda ürünlerinin tescili, aşağıdaki durumlarda reddedilebilir:

1) Bu Maddede kısım 2 uyarınca başvuruda bulunan tarafça ibraz edilen belgelerin eksik veya güvenilmez olması;

2) Özel gıda ürünlerinin, tüketicilerin yanlış bilgilendirilmemesine ilişkin gereklilikler de dahil olmak üzere bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin diğer ilgili teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygun olmaması;

Tescilin reddedilmesi halinde red kararı, reddin gerekçesiyle birlikte üç iş günü içerisinde başvuruda bulunan tarafa yazılı veya elektronik olarak gönderilecektir.

8. Başvuruda bulunan taraf, özel gıda ürünleri tescil kurumunun devlet tescilinin reddine ilişkin kararını hukuki işlemlerle temyize götürebilir.

Madde 26. Özel Gıda Ürünleri Birleşik Sicili

1. Özel gıda ürünlerinin devlet tescili hakkındaki bilgiler, özel gıda ürünleri birleşik siciline girilecektir.

Özel gıda ürünleri birleşik sicili, tescilli gıda ürünleri birleşik sicilinin Gümrük Birliği üye devletinin özel gıda ürünleri tescil kurumları tarafından oluşturulan ve tutulan özel gıda ürünleri birleşik sicilinin ulusal kısımlarından oluşan bir bileşenidir.

2. Özel gıda ürünleri birleşik siciline aşağıdaki bilgiler girilmelidir:

1) Özel gıda ürünlerinin üretimini (imalatını) yapan tüzel kişinin adı ve adresi veya bireysel girişimci ise adı, soyadı, baba kökenli adı, tescil adresi ve kimlik bilgileri;

2) Özel gıda ürünlerinin adı;

3) Ürünlerin özel gıda ürünü olarak sınıflandırılması hakkındaki bilgiler;

4) Devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik kararın tarihi ve sayısı;

5) Devlet tescilini gerçekleştiren özel gıda ürünleri tescil kurumunun adı ve adresi.

3. Özel gıda ürünlerinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesi için yapılan başvuru ve ekli belgeler, özel gıda ürünleri birleşik siciline girilecek bilgileri teşkil edecek ve özel gıda ürünleri tescil kurumunda daimi olarak kalacaktır.

4. Devlet tescili alan özel gıda ürünleri birleşik sicili, her türlü kayıp ve yetkisiz erişimden korunan elektronik bir veritabanı şeklinde tutulacaktır.

Bu özel gıda ürünleri birleşik sicilinin bilgileri halka açık olacak ve günlük olarak güncellenen özel bir internet sunucusuna konacaktır.

Madde 27. Yeni Tür Gıda Ürünlerinin Devlet Tescili

1. Yeni tür gıda ürünleri devlet tesciline tabi olacaktır.

Yeni tür gıda ürünleri, halihazırda insanlar tarafından gıda olarak kullanılan gıda katkı maddeleri de dahil olmak üzere, yeni bir tarife göre üretilmiş olsalar bile halihazırda bilinen ve uygulanan teknolojiler ve bileşenler kullanılarak üretilen gıda ürünlerini içermez.

2. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili, Gümrük Birliği gümrük bölgesinde üretime (imalata) hazırlanma aşamasında, Gümrük Birliği gümrük bölgesine ithal edilen yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili ise ürünlerin Gümrük Birliği gümrük bölgesine ithal edilmesinden önce gerçekleştirilecektir.

3. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili, Gümrük Birliğinin bir üye devletinin yetkilendirdiği bir kurum tarafından gerçekleştirilecektir (buradan sonra yeni tür gıda ürünleri tescil kurumu).

4. Yeni tür gıda ürünlerinin tescil edilmesi, tescilden sonra bu gıda ürünlerinin yeni tür ürünler olarak değerlendirilmeyeceği ve başka bir başvurudan ve başka bir isim altında devlet tesciline tabi tutulmayacağı anlamına gelir.

5. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili, sınırsız süreyle geçerli olacaktır.

6. Yeni tür gıda ürünleri, burada belirtilen prosedüre uygun olarak bir uygunluk değerlendirmesine (doğrulamasına) tabi tutulacaktır.

7. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili, devlet kontrolünün (denetiminin) sonucu olarak ve/veya Gümrük Birliği üye devletinin adli makamlarının bir kararı uyarınca bir zararın tespit edilmesi halinde yeni tür gıda ürünleri tescil kurumu tarafından feshedilebilir veya askıya alınabilir.

Madde 28. Yeni Tür Gıda Ürünlerinin Devlet Tesciline İlişkin Prosedür

1. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili aşağıdakileri içerir:

1) Başvuruda bulunan tarafça sunulan ve bu ürünlerin insan hayatı ve sağlığı açısından güvenliğini doğrulayan belgelerin gözden geçirilmesi;

2) Yeni tür gıda ürünleri hakkındaki bilgilerin yeni tür gıda ürünleri birleşik kayıtlarına girilmesi veya devlet tescilinin reddedilmesine ilişkin kararın başvuruda bulunan tarafa iletilmesi.

2. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescili için başvuruda bulunan taraf, yeni tür gıda ürünleri tescil kurumuna aşağıdaki belgeleri sunacaktır:

1) Başvurunun ilgili olduğu ürünlerin adı, başvuruda bulunan tarafın adı, adresi (başvuruda bulunan tarafın tüzel kişi olması halinde), soyadı, baba kökenli adı, adresi, kimlik bilgilerinin (başvuruda bulunan tarafın bireysel bir girişimci olması halinde) yazılı olduğu yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescilinin yapılmasına ilişkin başvuru;

2) Belgeler:

2.1) Yeni tür gıda ürünlerinin numunelerinin akredite bir test laboratuvarında gerçekleştirilen araştırmalarının (testlerinin) sonuçları ve ürünlerin insan sağlığı ve hayatı açısından güvenliğini doğrulayan diğer belgeler;

2.2) Ürünlerin insan organizması üzerindeki etkileri hakkında ürünlerin insanlar üzerinde zararlı bir etkisinin olmadığını doğrulayan bilgiler.

3. Yeni tür gıda ürünleri tescil kurumuna sunulan dokümanlar, kabul tarihinin yazılı olduğu bir kopyası başvuruda bulunan tarafa verilecek tebliğ edilecek) olan listeye göre kabul edilecektir.

4. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine ilişkin başvuru ve başvuruya ekli belgeler, ekli belgelerin listesi ve bir teslim bildiriyle birlikte yeni tür gıda ürünleri tescil kurumuna posta yoluyla veya Gümrük Birliği üye devletinin kanunlarına uygun olarak elektronik imzayla teyit edilen elektronik bir dosya şeklinde de gönderilebilir.

5. Yeni tür gıda ürünleri tescil kurumu, tescil için ibraz edilen belgeleri, başvuru ve gerekli tüm belgelerin alınmasından itibaren en fazla 5 iş günü içinde değerlendirmelidir.

6. Yeni tür gıda ürünlerinin tescili aşağıdaki durumlarda reddedilebilir:

1) Bu Maddede kısım 2 uyarınca başvuruda bulunan tarafça ibraz edilen belgelerin eksik veya güvenilmez olması;

2) Yeni tür gıda ürünlerinin, bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin diğer ilgili teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygun olmaması;

3) Ürünlerin insan organizması üzerinde kanıtlanmış olumsuz etkilerinin olduğunun tespit edilmesi.

Tescilin reddedilmesi halinde red kararı, reddin gerekçesiyle birlikte üç iş günü içerisinde başvuruda bulunan tarafa yazılı veya elektronik olarak gönderilecektir.

7. Başvuruda bulunan taraf, yeni tür gıda ürünleri tescil kurumunun devlet tescilinin reddine ilişkin kararını bir mahkeme prosedürüyle temyize götürebilir.

Madde 29. Yeni Tür Gıda Ürünleri Birleşik Sicili

1. Yeni tür gıda ürünlerinin tescili hakkındaki bilgiler, yeni tür gıda ürünleri birleşik siciline girilecektir.

Yeni tür gıda ürünleri birleşik sicili, tescilli gıda ürünleri birleşik sicilinin Gümrük Birliği üye devletinin yeni tür gıda ürünleri tescil kurumları tarafından oluşturulan ve tutulan yeni tür gıda ürünleri birleşik sicilinin ulusal kısımlarından oluşan bir bileşenidir.

2. Yeni tür gıda ürünleri birleşik sicili şu bilgileri içerir:

1) Yeni tür gıda ürünlerinin tanımı:

2) Devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik kararın tarihi ve sayısı.

3. Yeni tür gıda ürünlerinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesi için yapılan başvuru ve ekli belgeler, yeni tür gıda ürünleri birleşik siciline girilecek bilgileri teşkil edecek ve yeni tür gıda ürünleri tescil kurumunda daimi olarak kalacaktır.

4. Devlet tescili alan yeni tür gıda ürünleri birleşik sicili, her türlü kayıp ve yetkisiz erişimden korunan elektronik bir veritabanı şeklinde tutulacaktır.

Yeni tür gıda ürünleri birleşik sicilinin bilgileri halka açık olacak ve günlük olarak güncellenen özel bir internet sunucusuna konacaktır.

Madde 30. Veterinerlik ve Sağlık İncelemesi

1. İşlenmemiş hayvansal gıda ürünleri, Gümrük Birliğinin balık türü gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliğinde aksi öngörülmediği sürece Gümrük Birliği gümrük bölgesinde dolaşıma sokulmadan bir veterinerlik ve sağlık incelemesine tabi tutulacak ve bu ürünlerin yanında ürünlerin güvenliğini doğrulayan bilgileri içeren bir belge yer alacaktır.

İşlenmiş hayvansal gıda ürünleri, veterinerlik ve sağlık incelemesine tabi tutulmayacaktır.

Endüstriyel şekilde imal edilmeyen hayvansal gıda ürünlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin diğer teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklerine uygunluğuna ilişkin bir değerlendirme, bir veterinerlik ve sağlık incelemesi şeklinde gerçekleştirilebilir.

2. İşlenmemiş hayvansal gıda ürünleri üzerinde yapılacak veterinerlik ve sağlık incelemesi şu amaçlarla gerçekleştirilecektir:

1) Gıda ürünlerinin ve üretim (imalat), depolama, nakliye, satış ve kullanım süreçlerinin bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin diğer teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunun tespiti;

2) Hayvanların temin edildiği yerlerin (üretim tesislerinin) veterinerlik konuları açısından güvenliğinin tespiti;

3. Veterinerlik ve sağlık incelemesi, Gümrük Birliği üye devletinin kanunlarına ve Gümrük Birliğinin veterinerlik ve sağlık tedbirlerine ilişkin Anlaşmasına uygun olarak gerçekleştirilecek ve sonuçları da yine bu kanunlara ve Anlaşmaya göre tescil edilecektir.

Madde 31. Üretim Tesislerinin Devlet Tescili

1. Bir ekonomik faaliyet katılımcısı, ancak üretim (imalat) süreçlerinin yürütüleceği üretim tesislerinin devlet tescili gerçekleştirildikten sonra Gümrük Birliği gümrük bölgesinde Madde 32'de belirtilen gıda ürünlerinin üretim (imalat) süreçlerini yürütme hakkına sahip olacaktır.

2. Üretim tesislerinin devlet tescili, ekonomik faaliyet katılımcısı (buradan sonra başvuran taraf olarak anılacaktır) tarafından üretim tesisinin devlet tesciline yönelik başvuru üzerine Gümrük Birliği üye devletinin yetkili bir kurumu (buradan sonra üretim tesis tescil kurumu olarak anılacaktır) tarafından gerçekleştirilecektir.

3. Başvuran taraf, bu yönetmelikte Madde 32'de belirtilen gıda ürünlerinin üretim (imalat) süreçlerinin başlatılmasının planlandığı yerde üretim tesisi tescil kuruma üretim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesi için başvurusunu sunacaktır.

4. Basılı kopya şeklindeki başvuru, ekonomik faaliyet katılımcısının yetkili bir temsilcisi tarafından imzalanmalı ve bu yönetmelikteki Madde 33'ün gerekliliklerine uygun olmalıdır.

5. Bir üretim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik başvuru ve başvuruya ekli belgeler, ekli belgelerin listesi ve bir teslim bildiriyle birlikte postayla veya elektronik olarak teslim edilebilir.

6. Basılı kopya şeklindeki belgelerin ekli kopyaları, başvuran tarafça tasdik edilmelidir. Başvuran taraf, ekli belgelerde yer alan bilgilerin güvenilirliğinden sorumlu olacaktır.

7. Üretim tesisi tescil kurumu, bir üretim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik bir başvuruyu aldıktan sonra en geç 30 gün içinde denetlenen üretim tesislerinin, bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde üretim tesislerine ilişkin olarak belirtilen gerekliliklerine uygunluğunu denetlemelidir. Denetim, Gümrük Birliği üye devletinin mevzuatında belirtilen prosedüre uygun olarak gerçekleştirilecektir.

8. Tescil edilen üretim tesisinde yapılan denetimin sonuçlarına göre üretim tesisi tescil kurumu, üretim tesisinin devlet tesciline ilişkin bir karar alacak, üretim tesisine bir kimlik (hesap) numarası tahsis edecek ve üretim tesisini devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline girecek veya tespit edilen ihlallerin ortadan kaldırılmasına yönelik bir talimat verecektir.

9. Talimatta belirtilen ihlallerin ortadan kaldırılması üzerine başvuran taraf, üretim tesisi tescil kurumunu talimatın yerine getirildiğine ve tespit edilen ihlallerin ortadan kaldırıldığına dair olarak yazılı şekilde bilgilendirecektir. Tespit edilen ihlallerin ortadan kaldırıldığına dair bildirim, tespit edilen ihlallerin ortadan kaldırıldığına dair bilgiler ve bu ortadan kaldırma işleminin araçlarının yanı sıra bu ihlallere ilişkin olarak alınan koruyucu tedbirler hakkındaki bilgileri içermelidir. Bildirim, bu Maddede kısım 3 ve 5'te öngörülen şekilde gönderilecektir.

10. Üretim tesisi tescil kurumu, talimatın yerine getirildiğine ve tespit edilen ihlallerin ortadan kaldırıldığına dair bildirim alınmasının ardından 15 iş günü içinde bu Maddede kısım 7'de öngörülen şekilde talimatın yerine getirilip getirilmediğine ilişkin bir denetim gerçekleştirecek ve üretim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine veya devlet tescilinin reddedilmesine ilişkin bir karar alacaktır.

11. Bir üretim tesisinin devlet tescili, sınırsız süreyle geçerli olacaktır.

12. Bir üretim tesisinin devlet tescilinin reddedilmesinin gerekçesi, bu yönetmelik veya Gümrük Birliğinin ilgili diğer teknik yönetmeliklerindeki gerekliliklerin tespit edilen ihlallerinin ortadan kaldırılmasına yönelik talimatın yerine getirilmemesi olacaktır. Bir üretim tesisinin devlet tescilinin reddi, yazılı olarak gerçekleştirilmeli ve ihlal edilmiş olan teknik yönetmelik gerekliliklerine yapılan atıfları içermelidir. Bir üretim tesisinin devlet tescilinin reddi, başvuran tarafın temsilcisine bizzat teslim edilmeli veya başvuran tarafa iadeli taahhütlü postayla gönderilmelidir.

13. Bir üretim tesisinin devlet tescili, Gümrük Birliği üye devletinin adli kurumlarının kararı uyarınca gerçekleştirilen devlet kontrolü (denetimi) sonucunda üretim sürecinin bu yönetmelikteki gerekliliklere uygun olmadığı tespit edilmesi halinde üretim tesisi tescil kurumu tarafından feshedilebilir.

14. Başvuran taraf, yasal işlemler başlatarak üretim tesisi tescil kurumunun kararını temyize götürebilir.

Madde 32. Devlet Tesciline Tabi Gıda Ürünleri Üretim Tesisleri

Özellikle gıda ürünlerinin aşağıdaki üretim (imalat) süreçleri dahil olmak üzere işlenmemiş hayvansal gıda (yenebilir) ham maddelerini hazırlamaya ve işlemeye (işleme tabi tutmaya) yönelik faaliyetlerin yürütüldüğü üretim tesisleri devlet tesciline tabi olacaktır:

a) Verimli hayvanlar ve kümes hayvanlarının kesilmesi, gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) için verimli hayvanlar ve kümes hayvanlarının kesim ürünlerinin işlenmesi (işleme tabi tutulması);

b) Ham süt, ham krema ve ham yağsız sütün elde edilmesi ve/veya süt ürünlerinin üretiminde (imalatında) bunların işlenmesi (işleme tabi tutulması);

c) Kümes hayvanlarının yumurtalarının ve bunların türevlerinin üretimi (imalatı) ve işlenmesi (işleme tabi tutulması);

d) Bitkisel  r nler hariç olmak üzere su ürünlerinin ve sucul biyolojik kaynaklardan (balıkçılığın balık olmayan türleri) yakalanan avların üretimi (imalatı) ve işlenmesi (işleme tabi tutulması);

Madde 33. Üretim Tesislerinin Devlet Tesciline Yönelik Başvurular

1. Bir  retim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik olarak yapılan bir başvuru Şu bilgileri içermelidir:

1) İsim ve adres (tüzel kişiler için) veya soyadı, adı, baba kökenli adı, tescilli adresi ve kimlik bilgileri (bireysel bir girişimci için);

2)  retim tesisinin gerçek adresi;

3) Madde 32'de belirtilen gıda ürünü üretim (imalat) süreçleri arasından gerçekleştirilmesi planlanan üretim süreçlerinin listesi;

4) Tüzel kişinin tescil belgesinin bilgileri (tüzel kişiler için);

5) Bireysel girişimcinin tescil belgesinin bilgileri (bireysel giriŐimciler için);

2. Bir  retim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik olarak yapılan başvuru, söz konusu üretim tesisinin bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygunluğunun bildirildiği bir not içermelidir.

3. Başvuran taraf, bir üretim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik olarak yapılan başvuruda yer alan bilgilerin güvenilirliğinden sorumlu olacaktır.

4. Bir  retim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik olarak yapılan başvurunun Şekli,  retim tesisi tescil kurumu tarafından belirlenecektir. Bir  retim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik olarak yapılan başvurunun onaylanmış Şekli, bir halk bilgilendirme sisteminde elektronik dijital bir formatta resmi olarak yayımlanmalıdır.

Madde 34. Üretim Tesislerinin Devlet Tescilini Doğrulayan Belgeler

1. Bir  retim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirildiği gösteren unsurlar, üretim tesisine bir kimlik numarasının tahsis edilmesi ve üretim tesisinin bilgilerinin devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline girilmesidir. Başvuran taraf, kendi tercihinine göre devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri sicilinden üretim tesisinin onaylı sicil kaydını (buradan sonra sicil kaydı olarak anılacaktır) alabilir.

2. Sicil kaydı, Şu bilgileri içermelidir:

1) devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline girilen kimlik numarası;

2) isim ve adres (tüzel kişiler için) veya soyadı, adı, baba kökenli adı, tescilli adresi ve kimlik bilgileri (bireysel bir girişimci için);

3) Üretim tesisinin gerçek adresi;

4) Madde 32'de belirtilen gıda ürünü üretim (imalat) süreçleri arasından gerçekleştirilmesi planlanan üretim süreçlerinin listesi;

3. Sicil kaydının şekli, üretim tesisi tescil kurumu tarafından belirlenecektir. Sicil kaydının onaylı şekli, bir halk bilgilendirme sisteminde elektronik dijital bir formatta resmi olarak yayımlanmalıdır

Madde 35. Devlet Tesciline Tabi Gıda Ürünü Üretim Tesisleri ve Başvuran Taraf Hakkındaki Bilgilerin Değiştirilmesine İlişkin Bildirim Prosedürü

1. Başvuran taraf, şu değişiklikleri Madde 31 kısım 5'te belirtilen şekilde ve 14 gün içinde üretim tesisi tescil kurumuna bildirmekle yükümlüdür:

1) Tüzel kişinin adresindeki değişiklikler;

2) Bireysel girişimcinin soyadı, adı, baba kökenli adı, tescilli adresi veya kimlik bilgilerindeki değişiklikler;

3) Tüzel kişinin yeniden yapılandırılması.

2. Bu yönetmeliğin 33. Maddesinin,1. kısmının, 3. bendinde belirtilen bilgilerin, bu yönetmelikte Madde 32'de belirtilen üretim süreçleri listesinin genişletilmesi yönünde değişmesi halinde başvuran taraf, devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri sicilinde ve devlet tescili belgesinde (varsa) belirtilmemiş olan ve bu yönetmelikte Madde 32'de verilen listede yer alan yeni üretim süreçlerinin uygulanmaya fiilen başlanması için öngörülen tarihten en az 30 gün önce üretim tesisi tescil kurumunu bu değişiklikler hakkında bilgilendirecektir. Başvuran taraf ayrıca bu bildirimde, bu değişikliklerin yansıtıldığı belgeleri veya bu Yönetmeliğin 33. Maddesinin, 1. kısmının, 4. ve 5. bendlerinde öngörülen yeni belgeleri eklemelidir.

Üretim tesisi tescil kurumu, başvuran tarafın bildirimini aldıktan sonra en geç 30 gün içinde, devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesislerinin, bu teknik yönetmelik ve/veya Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde üretim (imalat) süreçlerine ilişkin olarak belirtilen gerekliliklere uygunluğunu denetleme hakkına sahip olacaktır.

3. Başvuran tarafın bu Maddede kısım 1 ve 2'de belirtilen bildirimlerine göre üretim tesisi tescil kurumu, devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline ilgili değişiklikleri 30 gün içinde girmekle yükümlü olacaktır. Bu Maddede kısım 2 uyarınca yapılan denetim sırasında bu teknik yönetmelik ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliğinde yer alan gerekliliklerin ihlal edildiğinin tespit edilmesi halinde devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline ilgili değişikliklerin girilmesi reddedilebilir.

4. 33. Maddenin 1. kısmının, 2. bendinde belirtilen bilgilerde değişiklik olması veya başvuran tarafın tasfiyesi halinde tescil feshedilecektir.

Madde 36. Devlet Tesciline Tabi Gıda Ürünlerinin Üretimine Yönelik Üretim Tesisleri Sicili

1. Üretim tesislerinin devlet tescili hakkındaki bilgiler, üretim tesisi tescil kurumu tarafından tutulan devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline girilecektir.

2. Devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri sicili şu bilgileri içerecektir:

1) Bu yönetmelikte Madde 35 kısım 1'de belirtilen bilgiler;

2) Tescil edilen üretim tesisinin kimlik numarası;

3) Üretim tesisinin devlet tescilinin gerçekleştirilmesine yönelik kararı alan üretim tesisi tescil kurumunun adı ve adresi.

3. Yapılan başvurular, devlet tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline girilecek bilgileri teşkil edecek ve üretim tesisi tescil kurumunda daimi olarak kalacaktır. Bu yönetmelikte Madde 33, kısım 1, 2 ve 4'e uygun olarak bilgilerde bir değişiklik olması halinde bu değişiklik, devlete tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri siciline girilecektir.

4. Devlete tesciline tabi gıda ürünlerinin üretimine yönelik üretim tesisleri sicilindeki bilgiler, internette bir halk bilgilendirme sisteminde elektronik formatta yayımlanmalıdır.

BÖLÜM 5. DEVLET KONTROLÜ (DENETİMİ)

Madde 37. Gıda Ürünlerinin Üretimine Yönelik Üretim Tesislerinin Hesaplarının Tutulması

1. Ekonomik faaliyetlerin bir katılımcısı, bu yönetmelikte madde 32'de belirtilen gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) hariç olmak üzere gıda ürünlerinin üretimine ilişkin faaliyetlere başlamak için Gümrük Birliği üye devletinin kanunlarında öngörülen prosedürlere uygun olarak devlet kontrol (denetim) kurumuna bir başvuru yaptıktan sonra bu gıda ürünlerinin üretimine ilişkin faaliyetlere başlama hakkına sahip olacaktır.

2. Gümrük Birliği üye devletleri, bu yönetmelikte madde 32'de belirtilen gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) hariç olmak üzere gıda ürünlerinin üretimine (imalatına) ilişkin faaliyetlerin gerçekleştirildiği üretim tesislerinin hesaplarını tutar.

3. Bu yönetmelikte madde 32'de belirtilen gıda ürünlerinin üretimi (imalatı) hariç olmak üzere gıda ürünlerinin üretimine (imalatına) ilişkin faaliyetlerin gerçekleştirildiği üretim tesislerine dair bilgiler, Gümrük Birliği üye devletinin yetkili bir kurumu tarafından tutulan devlet tesciline tabi olmayan gıda ürünlerinin üretimine (imalatına) yönelik üretim tesisleri siciline girilir.

Devlet tesciline tabi olmayan gıda ürünlerinin üretimine (imalatına) yönelik üretim tesisleri sicili, her türlü kayıp ve yetkisiz erişimden korunan elektronik bir veritabanı şeklinde tutulur.

Bu sicilde yer alan bilgiler halka açıktır ve günlük olarak güncellenen özel bir internet sunucusunda yayımlanır.

Madde 38. Bu Teknik Yönetmeliğin Gerekliliklerine Uygunluk Üzerinde Devlet Kontrolü (Denetimi)

Bu teknik yönetmeliğin gıda ürünlerine ve gıda ürünleriyle ilgili üretim (imalat), depolama, nakliye (taşıma) satış ve kullanım süreçlerine ilişkin gerekliliklerine uygunluk üzerinde yapılacak devlet kontrolü (denetimi), Gümrük Birliği üye devletinin kanunlarına uygun olarak gerçekleştirilecektir.

BÖLÜM 6. GIDA ÜRÜNLERİNİN ETİKETLENMESİ

Madde 39. Gıda Ürünlerinin Etiketlenmesine İlişkin Gereklilikler

Gıda ürünlerinde yapılan etiketleme işlemleri, Gümrük Birliğinin gıda ürünlerinin etiketlenmesine ilişkin teknik yönetmeliğinde ve Gümrük Birliğinin belirli tür gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde belirtilen gerekliliklere uygun olacaktır.

Vatandaşların ev koşullarında, kendi şahsi arazilerinde ürettiği veya bahçecilik, bahçe bitkileri, hayvancılıkla ilgilenen şahısların ürettiği gıda ürünleri için ve yalnızca kişisel tüketim için üretilen ve Gümrük Birliğinin gümrük bölgesinde dolaşıma sokulması amaçlanan endüstriyel nitelikli olmayan gıda ürünleri ve yemek servisi şirketlerinde (kamusal yemek servisi) satılan gıda ürünleri hariç olmak üzere uygunluk değerlendirmesini (doğrulamasını) başarıyla geçen gıda ürünleri, Gümrük Birliğinin belirli gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece Gümrük Birliği üye devletinin tek pazarda dolaşım işareti ile etiketlenecektir.

Ambalajlanmamış bir gıda ürününün Gümrük Birliği üye devletinin pazarında dolaşımına ilişkin tek işaret, Gümrük Birliğinin belirli gıda ürünlerine ilişkin teknik yönetmeliklerinde aksi öngörülmediği sürece nakliye belgelerine konur.

BÖLÜM 7. SORUMLULUK REDDİ

Madde 40. Sorumluluk Reddi

1. Gümrük Birliği üye devletleri, bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerine uygun olmayan gıda ürünlerinin Gümrük Birliği gümrük bölgesinde dolaşıma girmesinin önlenmesi ve dolaşımdan çekilmesi için gerekli tüm tedbirleri alacaktır.

2. Gümrük Birliği üye devletinin yetkili kurumu, Gümrük Birliğinin diğer üye devletlerinin yetkili kurumlarını bu yönde alınan kararlara ilişkin olarak bilgilendirecek ve onlara bu kararların gerekçelerini ve bu tedbirlerin alınmasını açıklayan kanıtları sunacaktır.

3. Bu maddenin uygulanmasına ilişkin gerekçeler aşağıdakiler olabilir:

Bu teknik yönetmeliğin gerekliliklerinin yerine getirilmemesi, bu teknik yönetmelikle ilgili standartların uygun olmayan bir şekilde uygulanması.

**Mikrobiyolojik Güvenlik Standartları
(Patojenik)**

Gösterge	Ürün Grubu	İzin verilmeyen ürün miktarı (g)
Salmonella da dahil olmak üzere patojenik mikroorganizmalar	Et ve et ürünleri, yan ürünleri, domuz yağı ve domuz yağı ürünleri	25
	Kuşların yumurtaları ve türevleri	25 125 g - ham yumurtalar (her biri 25 gramlık 5 numune); analiz yumurta sarıları üzerinde yapılır
	Süt ve süt ürünleri (aseptik ön ambalajlı, ultra pastörize ve sterilize edilmiş ürünler hariç), bakteri kültürleri için besin çözeltileri, süt pıhtılaştırma preparatları, dondurma için kuru karışımlar	25 (Laktuloz konsantreleri, süt proteini ve kazein için 50)
	Kültürler	100 (sıvı), 10 (kurutulmuş)
	Balık ve balık dışı türler ile bunların türevleri (balık yağı hariç)	25
	Un ve tahıl ürünleri (hazır tahıllar, dolgulu, kepekli ve lifli yumurta içeren makarnalar), dolgulu unlu mamüller	25
	Şeker içeren şekerleme ürünleri, sakız, kakao ürünleri, çikolata ve çikolatalı ürünler, unlu şekerleme ürünleri	25
	Taze sebze ve patatesler; beyazlatılmış, kaynatılmış, şoklanmış, kurutulmuş, tuzlanmış, suda bekletilmiş, sterilize edilmemiş meyveler, sebzeler, patatesler, mantarlar ve türevleri; pastörize meyve suyu ürünleri; taze sıkılmış meyve suları, konsantre meyve suları, konsantre meyve karışımları ve konsantre meyve ve/veya sebze püreleri, şoklanmış gıdalar dahil	25
	Tatlandırıcılar, baharatlar, çerezler, yenilebilir yağlı tohumlar	25

Yemek, şekerleme ve unlu mamül yapımında kullanılanlar dahil olmak üzere özel yağlar, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı soslar, margarinler, süt yağı ikame maddeleri, SOS tipi kakao yağına denk maddeler, kakao yağı düzenleyicileri, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri, katılaşmayan, lorik tip olmayan kakao yağı ikame maddeleri, katılaşmayan, lorik tip kakao yağı ikame maddeleri, eritilmiş karışımlar, sürülebilir ürünler, bitkisel yağlı kremalar.	25
Alkolsüz içecekler, içeceklere, yönelik konsantre ürünler ve karışımlar, şuruplar, fermente içecekler, bira ve bira bazlı içecekler	25 (30 güne kadar raf ömrü olan alkolsüz içecekler için 100)
Protein izolatları ve konsantre ürünleri ve türevleri, pektin, agar agar, jelatin, zamklar, nişasta ve türevleri, maya, başlatıcı kültürler, konsantre gıda ürünleri, tüketime hazır mutfak ürünleri, ikram yemekleri	25 (başlatıcı kültürler için 10; ikram içecekleri için 50)
Gıdalara konan biyolojik olarak aktif katkı maddeleri	10 (Lifli gıdalardan elde edilen BOAKM ve çocuklara yönelik BOAKM çayları için 25; probiyotik organizmaların saf kültürlerinden elde edilen sıvı BOAKM için 50)
Hamile ve emziren kadınlar için süt bazlı* ürünler	50
Yenidoğanların beslenmesine yönelik gıda ürünleri, adapte edilmiş, hazır ilk ve ikinci aşama süt karışımları, Hazır süt tozu (aseptik ön ambalajlı, ultra pastörize ve sterilize edilmiş ürünler hariç)*, adapte edilmiş, sterilize süt karışımları, süt dağıtım kurumlarında imal edilen aseptik ön ambalajı olmayan sterilize süt ve kremalar, terapötik diyetlere yönelik özel gıda ürünleri (et ve süt bazlı düşük proteinli dondurularak kurutulmuş ürünler)	100
Yenidoğanların beslenmesi için üretilen gıda ürünleri, tahıl bazlı takviye gıda ürünleri: kaynatılması gereken unlu ve tahıllı ürünler, çocuklar için bitkisel içecekler (bitki çayı), süt tozu	25

	Çocukların terapötik diyetlerine yönelik ürünler dahil olmak üzere yenidoğanlara yönelik diğer gıda ürünleri, et ve süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler, düşük proteinli ürünler, ikinci aşama ve kısmen adapte edilmiş ısıtılmış işlem uygulanmasını gerektiren süt karışımları (aseptik ön ambalajlı sterilize ve ultra pastörize ürünler ve konserve ürünler)*, suyu alınmış tahıl yemekleri için (kuru olarak)	50
	Okul öncesi ve okul çağındaki çocuklara yönelik gıda ürünleri (tüketici kaplarında aseptik ön ambalajı olmayan ultra pastörize süt ve tüketici kaplarında aseptik ön ambalajı olmayan ultra pastörize krema hariç)	25 (tüketici kaplarında aseptik ambalajı olmayan ultra pastörize süt, konserve ürünler için 100)
Listeria monositojens	Et ve et ürünleri, yan ürünleri, domuz yağı ve domuz yağı ürünleri (yenebilir kan hariç)	25
	Yumuşak servis edilen dondurma için kuru karışımlar da dahil olmak üzere süt ve süt ürünleri (ham süt, ham yağsız süt, ham krema, aseptik ön ambalajlı sterilize ve ultra pastörize ürünler, kültürlü süt ürünleri, kuru ve koyulaştırılmış ürünler, peynirler ve işlenmiş peynir ürünleri, eritilmiş tereyağı, süt yağı, eritilmiş tereyağ-yağ karışımı hariç)	25 125 g (yumuşak ve salamura peynirler - her biri 25 g olan 5 numune halinde)
	Balık ve balık dışı türler ve bunların türevleri (doğal olarak kurutulmuş ve asılmış ürünler ve pastörize balık yumurtası hariç)	25
	Beyazlatılmış, şoklanmış sebzeler ve patatesler ve bunların ürünleri, ham sebze ve meyvelerin salataları, taze sıkılmış meyve suları	25
	Sebze ve krema bazlı sürülecek ürünler	25
	Hamile ve emziren kadınlar için süt bazlı ve soya bazlı* ürünler	50 Süt ve tahıllardan elde edilen kuru ürünler için 25 (kuru olarak)
	Yenidoğanların beslenmesine yönelik gıda ürünleri: adapte ilk ve ikinci aşama hazır süt karışımları, hazır süt tozu; terapötik diyetler için özel gıda ürünleri: prematüre doğan ve düşük ağırlıklı yenidoğanlara yönelik ürünler; süt tozu, yüksek proteinli, düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler (aseptik ambalajlı sterilize, ultra pastörize ürünler hariç)*; adapte sterilize süt karışımları, süt dağıtım kurumlarında hazırlanan, aseptik ambalajı olmayan sterilize süt ve krema	100

	Yenidoğanlara yönelik diğer süt bazlı gıda ürünleri (aseptik ambalajlı sterilize, ultra pastörize ürünler hariç)*; suyu alınmış tahıl yemekleri için (kuru olarak)	50
	Yenidoğanların beslenmesine yönelik süt tozu	25
	Okul öncesi ve okul çağındaki çocuklara yönelik gıda ürünleri, yarı işlenmiş et ürünleri, yarı işlenmiş balık ve balık dışı tür ürünleri, ezme/macunlar ve etli mutfak ürünleri, sosis ürünleri (sosis ve sardelki), süt ve süt ürünleri (aseptik ambalajlı sterilize ve ultra pastörize ürünler)	25
Enterobakter sakazakii	Yenidoğanların beslenmesine yönelik gıda ürünleri: adapte süt karışımları, 6 aylıktan küçük bebekler için hazır tip süt tozu ve tahıl yemekleri, 6 aylıktan küçük bebeklerin, prematüre bebekler ve/veya düşük ağırlığa sahip yenidoğanların terapötik diyetleri için özel gıda ürünleri (kuru olarak), pastörize ve yapısı geri kazandırılmış süt tozu karışımları, çocuklara süt dağıtılan kurumlarda doğumdan itibaren yenidoğanlar için üretilen ürünler*	300 Standardize miktarda E. coli veya salmonella bakterilerine ait olmayan Enterobacteriaceae bakterilerinin tespit edilmesi halinde
Yersinia genus bakterileri	Kuru sebzeler ve patatesler ve bunların türevleri, kesilmiş, beyazlatılmış, dondurulmuş ham sebzelerden, sebzelerden ve meyvelerden yapılmış ürünler	25 (eğer üretim bölgesinde bir salgın hastalık durumu varsa)
Stafilokokkal enterotoksinler	Çocukların beslenmesine yönelik olanlar da dahil olmak üzere peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri, terapötik diyetler yönelik özel süt ürünleri de dahil olmak üzere çocukların beslenmesine yönelik süt tozu bazlı gıda ürünleri (süt tozu ve tahıllı yemekler hariç)	125 (her biri 25 g olan 5 adet numune halinde), (eğer standardize miktarda S. aureus bakterileri varsa)

* tüketime hazır bir üründe

Ek No. 2

Gıda Ürünlerinin Güvenliğine İlişkin Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği

(TR CU 021/2011)

Mikrobiyolojik Güvenlik Standartları

Tablo 1

1.1 Et ve Et Ürünleri, Kümes Hayvanları, Yumurtaları ve Bunların İşlenmesinden Elde Edilen Ürünler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g (cm ³), en fazla	10	Yeni kesilmiş et (her türlü kesim hayvanından)
	100	Taze tavuk ve bıldırcın yumurtası
	1x10 ³	Yüzeyi dondurulmuş, soğutulmuş et (her türlü kesim hayvanından), kümes hayvanlarının etinden üretilenler de dahil olmak üzere kaynatılmış sosis ürünleri, kaynatılmış, kaynatılıp fırınlanmış, kaynatılıp tütülenmiş, fırınlanıp tütülenmiş, fırınlanmış et ürünleri (hazır kesim ve modifiye atmosferde vakumla ambalajlanmış ürünler dahil), kılıfta olanlar da dahil olmak üzere karaciğer ve/veya et ezmeleri, kümes hayvanlarının karkasları ve karkas kısımları ve bunların türevleri (kıyılmış olanlar da dahil olmak üzere fırınlanmış, kaynatılmış ve tütülenmiş, tütülenmiş, ham tütülenmiş, ham kurutulmuş)
	2x10 ³	Kan, karaciğer, sakatat içeren sosisler, et ve kümes hayvanlarının eti ve ezmelerinden elde edilen pelte ürünler;
	2,5x10 ³	Hazır kesim olanlar da dahil olmak üzere ikinci ve üçüncü kalite birincil malzemelerden üretilen kaynatılmış sosis ürünleri

	5x10 ³	Kümes hayvanlarının karaciğerinden yapılan ezmeler, kümes hayvanlarının karaciğerinden yapılan sosisler ve yan ürünler, ısıtılarak suyu alınmış doldurulmuş tavuk, tavuk ve diğer kümes hayvanlarının yumurtaları
	1x10 ⁴	Dondurulmuş et, büyük parçalar halinde soğutulmuş ve vakumla veya modifiye gazlı atmosferde ambalajlanmış et, tüketime hazır, şoklanmış et yemekleri: tüm verimli hayvanların biftek kısımlarından (sossuz) kızartılmış, kaynatılmış, kümes hayvanlarının karkasları ve soğutulmuş et, dondurularak kurutulmuş dolgu tavuk dahil olmak üzere kümes hayvanlarının etinden yapılan kurutulmuş ürünler, dondurularak kurutulmuş yumurta beyazı
	2x10 ⁴	Soslu doğranmış etlerden yapılan tüketime hazır, şoklanmış et yemekleri, et ve yan ürünleri dolgulu krepler
	2,5x10 ⁴	Yenilebilir yumurta beyazı, et ve yan ürünlerinden yapılan kuru gıda konsantreleri
	5x10 ⁴	Kan plazması (serum) kuru konsantresi, yumurta tozu, enteral beslenme ürünleri için karışımlar, dondurularak kurutulmuş yumurta sarısı
	1x10 ⁵	Dondurulmuş kümes hayvanı karkaslar ve eti, filtrelenmiş ve pastörize sıvı yumurta ürünleri, kümes hayvanlarının etinden doğal yarı işlenmiş ürünler: etli ve kemikli, kemiksiz ve panelenmemiş
	5x10 ⁵	Kemikli ve kemiksiz etlerden dondurulmuş bloklar, soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş ve dondurulmuş kemiksiz yarı işlenmiş et ürünleri (salamura ürünler dahil): büyük boyutlu parçalar, tüketilebilir kan, soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş ve dondurulmuş ambalajlı kümes hayvanı karkasları ve eti, sıvı, dondurulmuş yumurta ürünleri
	1x10 ⁶	Salamura olanlar da dahil olmak üzere küçük boyutlu parçalar halinde yarı işlenmiş kemiksiz et ürünleri (soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş ve dondurulmuş), yarı işlenmiş doğal kümes hayvanı eti ürünleri: et ve kemik, kemiksiz ve panelenmiş, baharatlı, soslu, salamura, bloklar halinde kemiksiz et, kümes hayvanlarının etinden yarı işlenmiş doğranmış ürünler (soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş ve dondurulmuş), makinelerle kemiği sıyrılmış kümes hayvanları eti: soğutulmuş ve blok halinde, yarı işlenmiş kemik ürünleri, kümes hayvanlarının derisi, kümes hayvanlarının yan ürünleri ve bunlardan elde edilen yarı işlenmiş ürünler
	2x10 ⁶	Yarı işlenmiş et ürünleri - ezme kılıfında, doldurulmuş (lahana sarma, kabak), et içeren, doğranmış (soğutulmuş, dondurulmuş) yarı işlenmiş ürünler
	5x10 ⁶	Kesim hayvanlarının makinelerle kemiği sıyrılmış ve dondurulmuş eti, yarı işlenmiş, doğranmış et ürünleri (soğutulmuş, dondurulmuş): kalıplanmış, panelenmiş dahil, Sığır, domuz ve diğer kesim hayvanlarının etinin doldurulmuş ürünleri, et ve kemikten oluşan yarı işlenmiş ürünler (büyük parçalar halinde doğranmış ve küp küp kesilmiş)

Ürün kütleğinde koliform bakterisinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	1.0	Yeni kesilmiş et (her türlü kesim hayvanından), kümes hayvanlarının etinden üretilenler de dahil olmak üzere kaynatılmış sosis ürünleri, kaynatılmış, kaynatılıp fırınlanmış, kaynatılıp tütülenmiş, fırınlanıp tütülenmiş, fırınlanmış et ürünleri (hazır kesim ve modifiye atmosferde vakumla ambalajlanmış ürünler dahil), kan, karaciğer, sakatat içeren sosisler, kılıfta olanlar da dahil olmak üzere karaciğer ve/veya et ezmeleri, et ve yan ürünlerinden elde edilen kuru gıda konsantreleri, kümes hayvanlarının karkasları ve karkas kısımları ve ürünleri (fırınlanmış, kaynatılmış ve tütülenmiş, tütülenmiş, ham tütülenmiş, ham kurutulmuş), doğranmış etten mutfak ürünleri
	0.1	Yüzeyi dondurulmuş, soğutulmuş et (tüm hayvan türlerinin), tüketilebilir kan ve kuru türevleri: albümin, plazma konsantresi, et ve kümes hayvanlarından elde edilen sosis ve ürünler (ham tütülenmiş ve ham kurutulmuş), et ve kümes hayvanlarından elde edilen pelte ürünler, et ve kümes hayvanlarının yan ürünlerinden ezmeler ve karaciğer sosisleri, kurutulmuş kümes hayvanı et ürünleri, taze tavuk ve bıldırcın yumurtaları, sıvı pastörize, dondurulmuş, kuru, omlet karışımları şeklindeki yumurta ürünleri
	0.01	Dondurulmuş et, büyük parçalar halinde soğutulmuş ve dondurulmuş, modifiye atmosferde vakumla ambalajlanmış et (her tür hayvanın), kesim hayvanlarının karkas, yarı karkas, çeyrek karkas ve büyük parçalar halindeki dondurulmuş eti, tüketime hazır, şoklanmış et yemekleri, dondurularak kurutulmuş tavuk eti kıyması, sofraya yumurtası, dondurularak kurutulmuş yumurta ürünleri
	0.001	Kemikli, kemiksiz, blok, kesilmiş dondurulmuş et, yarı işlenmiş kemiksiz et ürünleri (soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş, dondurulmuş), salamura dahil
	0.0001	Makinelerle kemiği sıyrılmış, dondurulmuş et, yarı işlenmiş ve et içeren ürünler, kümes hayvanlarının etinden elde edilen ürünler, et ve kemik, doğranmış, kalıplanmış, panelenmiş dahil, ezme kılıfında, doldurulmuş, dolgu malzemeleri
	Ürün kütleğinde koliform bakterisinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	1.0
Ürün kütleğinde S. aureus bakterisinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	1.0	Tüketilebilir kan, sosis ürünleri ve et ve kümes hayvanlarından elde edilen ürünler - kaynatılmış, fırınlanmış, kaynatılıp tütülenmiş, tütülenmiş, ham tütülenmiş, ham kurutulmuş, kanlı sosisler, kümes hayvanlarının etinden ve yan ürünlerinden elde edilenler de dahil olmak üzere karaciğer sosisleri, kanlı sosisler, karaciğer sosisleri, sakatat sosisleri, karaciğer ve/veya etten yapılan ezmeler, kılıfta olanlar dahil, pelte et ürünleri (iki günden fazla raf ömrü olan ürünler için), doğranmış kümes hayvanı etinden mutfak ürünleri, kümes hayvanı etinden tüketime hazır, şoklanmış yemekler: kızartılmış, kaynatılmış, soslu ve harçlı doğranmış etten, kümes hayvanı

		etinden ezmeler, iç kısımlarının kullanıldığı ürünler dahil, kümes hayvanlarından elde edilen pelte ürünler, sıv, pastörize, dondurulmuş yumurta ürünleri, omlet yapmak için kuru karışımlar
	0.1	Tüketime hazır, şoklanmış et yemekleri: her türlü verimli hayvanın etinin porsiyonluk parçalarından sossuz, kızartılmış, kaynatılmış, soslu doğranmış etten, et ve yan ürünleri vb. dolgulu krepler, kılıflarda olanlar da dahil olmak üzere karaciğer ve (veya) etten elde edilen ezmeler, pelte et ürünleri, kümes hayvanları etinden yarı tütsülenmiş sosis ürünleri, kümes hayvanları karaciğerinden ezmeler, doldurulmuş tavuk - dondurularak kurutulmuş ve ısıyla suyu alınmış
	0.01	Kümes hayvanları etinden kuru ürünler
Ürün kütlesinde proteus genus bakterisinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	1.0	Et (her türlü hayvanın): soğutulmuş - çocukların beslenmesine, terapötik diyetlere yönelik: tüketilebilir yumurta beyazı, doldurulmuş tavuk - şoklanmış ve ısıyla suyu alınmış, kümes hayvanları etinden kuru ürünler, yumurta ürünleri, sıvı: filtrelenmiş, pastörize, kuru yumurta ürünleri, omlet karışımları
	0.1	Raf ömrü 7 günden fazla olan soğutulmuş et (her türlü havanın)
Ürün kütlesinde sülfite indirgeyen klostridya olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	1.0	Tüketilebilir kan, albümin, kuru kan plazma konsantresi, karaciğer ve (veya) et ezmeleri, kılıfta olanlar da dahil
	0.1	Et ve kümes hayvanlarından sosis ürünleri - kaynatılmış ve tütsülenmiş, yarı tütsülenmiş; kaynatılmış sosis ürünleri, hazır kesim ve vakum altında modifiye atmosfer koşullarında ambalajlanmış olanlar dahil; et ürünleri - kaynatılmış, tütsülenmiş ve kaynatılmış, tütsülenmiş ve fırınlanmış, fırınlanmış; et ürünleri - kaynatılmış ve fırınlanmış, tütsülenmiş ve fırınlanmış, hazır kesim ve vakum altında modifiye atmosfer koşullarında ambalajlanmış olanlar dahil; sakatat sosisleri; sosisler - kanlı, karaciğerli (raf ömrü 2 günden fazla olan ürünler için); sosisler - kanlı, karaciğerli, kümes hayvanları eti ve yan ürünlerinden yapılanlar ve kılıfta olanlar dahil; pelte et ve kümes hayvanları eti; kümes hayvanlarının karkası ve karkas kısımları ve ürünleri - fırınlanmış, kaynatılmış ve tütsülenmiş, tütsülenmiş, ham tütsülenmiş, ham kurutulmuş; doğranmış kümes hayvanları etinden mutfak ürünleri
	0.01	Kesim hayvanlarının etinden sosisler ve ürünler - ham tütsülenmiş ve ham kurutulmuş, sosis ürünleri - yarı tütsülenmiş, kaynatılmış ve tütsülenmiş, kaynatılmış; kümes hayvanları etinden sosis ürünleri
Enterococcus genus bakterileri, KOB/g, en fazla	1 x 10 ³	Et ürünleri - tüketime hazır, şoklanmış/porsiyonluk parça etten (sossuz), soslu doğranmış etten, et ve yan ürünleri vb. içeren dolgulu krepler
	1 x 10 ⁴	Kümes hayvanları etinden tüketime hazır, şoklanmış yemekler

Küf, KOB/g, en fazla	500	Yarı işlenmiş doğranmış et ürünleri (soğutulmuş, dondurulmuş), kalıplanmış, panelenmiş olanlar dahil, hamurun içinde, doldurulmuş (lahana sarması, kabak), raf ömrü 1 ayın üzerinde olan yarı işlenmiş ürünler içeren doğranmış et
	100	Et ve yan ürünlerinden kuru gıda konsantreleri

1.2. Balık, balık dışı türler ve bunlardan yapılan ürünler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	1 x 10 ³	Kaynatılmış ve dondurulmuş yapılandırılmış ürünler, mersin balığı yumurtası - taneli, pastörize
	5 x 10 ³	Diğer balık türlerinin yumurtaları - pastörize; balık dışı deniz türlerinden, canlı deniz taraklarından hidrolizat; laminaryadan yapılan reçeller
	1 x 10 ⁴	Balık ürünleri - sıcak ve soğuk tütsülenmiş, bütün; mutfak ürünleri - ısı işlem görmüş, balık yumurtası ürünleri; salatalar - çok bileşenli, sossuz; mersin balığı yumurtası - taneli, konserve, sıkıştırılmış, balık yumurtası benzeri ürünler
	2 x 10 ⁴	Kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: balık ve balık dışı türlerden yapılan, vaum altında ambalajlanmış olanlar da dahil olmak üzere şoklanmış ve tüketime hazır yemekler; deniz omurgasızlarından yapılan kurutulmuş ürünler
	3x10 ⁴	Soğuk tütsülenmiş balık ürünleri - soslu, hazır kesim ürünler dahil
	7,5x10 ⁴	Soğuk tütsülenmiş balık ürünleri - mersin balığı ve somon balığından az tuzlu balık ürünleri, hazır kesim ürünler dahil

	5 x 10 ⁴	Ham balık ve canlı balık; soğutulmuş ve dondurulmuş balık ürünleri: özel olarak koşullandırılmış dolma; soslu ve ısıtılmış işlem görmüş balıktan, deniz tarağı etinden yapılan konserve ürünler; balık - soslu, yumuşak tütülenmiş ve az tuzlu, fileto kesim ve vakum altında ambalajlanmış ürünler dahil; balık - kesilmiş, asılmış ve kurutulmuş; mutfak ürünleri - çok bileşenli, ısıtılmış işlem görmüş, pelte ürünler; balık spermi ve elenmemiş balık yumurtası - soğutulmuş ve dondurulmuş; mersin balığı yumurtası - elenmemiş, tuzlu; somon yumurtası - taneli, tuzlu, dondurulmuş yumurtalıklardan; kabuklular ve diğer canlı omurgasızlar; deniz tarakları - soğutulmuş, dondurulmuş; kurutulmuş ve proteinik balık dışı deniz türleri: kuru midye bulyonu, bulyon küpler ve ezmeler, izole protein, algler, ham deniz çayırı, dondurulmuş ve kurutulmuş olanlar dahil
	1x10 ⁵	Balık ürünleri - soğutulmuş ve dondurulmuş, özel olarak koşullandırılmış dolgu ve balık dışı türler hariç; balık karaciğeri, kafası - dondurulmuş; baharatlı ve özel olarak tuzlanmış balık konserveleri, bütün balıktan olanlar dahil; "ezmeler" - protein ezme konserveleri; soğuk tütülenmiş balık ürünleri - tuzlu, baharatlı, salamura, fileto ve dolgulu, baharatlı, harçlı ve bitkisel yağlı hazır kesim olanlar dahil; mersin balığı yumurtası - taneli, tuzlu; diğer balık türlerinin yumurtaları - elenmiş, elenmemiş tuzlu, tütülenmiş, kurutulmuş
	2 x 10 ⁵	Soslu balık ve balık dışı türlerin bitkisel yap, dolgu malzemeleri, soslar eklenmiş, harçlı veya harçsız konserveleri (somon balıkları dahil); ısıtılmış işlem görmemiş mutfak ürünleri: tuzlu, doğranmış balık; ezmeler ; tereyağı - ringa, balık yumurtası, kril ve diğerleri; balık yumurtasından mutfak ürünleri: çok bileşenli yemekler
	5 x 10 ⁵	Ezme konserveleri - balık ezmeleri; pişirilmesi gereken balıklı kuru çorbalar
Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Isıtılmış işlem görmüş balık konserveleri; sıcak tütülenmiş balık ürünleri; ısıtılmış işlem görmüş mutfak ürünleri, dolgulu ürünler, ezmeler , makarnalar , fırınlanmış, kızartılmış, kaynatılmış, dolgulu vb.; balık ve deniz ürünlerinden sossuz salatalar; ısıtılmış işlem görmüş balık yumurtası ürünleri, kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler - yapılandırılmış; mersin balığı ve somon yumurtaları - taneli, tuzlu, diğer balıkların yumurtaları - pastörize; balık dışı türler - deniz tarakları - canlı, kurutulmuş; kurutulmuş ve proteinik balık dışı deniz türleri: hidrolizat ve protein ve karbonhidratlı konsantre midye; algler ve deniz çayırı - kuru, laminarya reçelleri

	0.1	<p>Soğuk tütsülenmiş balık ürünleri, hazır kesim olanlar dahil, mersin balığı ve somon balıklarından az tuzlu balık ürünleri, hazır kesim olanlar dahil</p> <p>Balık - soslu, az tuzlu, fileto olanlar dahil, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil, balık - tuzlu, baharatlı, salamura; balık - kesilmiş, asılmış, kurutulmuş; protein ezmesinden, deniz tarağı etinden ezme konserveleri; pelte mutfak ürünleri, çok bileşenli ve ısıtılmış işlem görmemiş balık yumurtası ürünleri, kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler; balık, balık köftesi, doldurulmuş balıktan şoklanmış tüketime hazır yemekler ve atıştırmalıklar, vakum altında ambalajlanmış olanlar ve balık dışı türlerden yapılanlar dahil; tuzlu balık spermeleri; mersin ve somon dışındaki diğer balık türlerinin yumurtaları - elenmiş ve tuzlu, elenmemiş ve az tuzlu, tütsülenmiş, kurutulmuş, protein dahil balık yumurtası benzeri ürünler; deniz tarakları - soğutulmuş, dondurulmuş; kurutulmuş ve proteinik balık dışı deniz türleri: kuru midye bulyon, bulyon küpleri ve ezmeler, izole protein; algler, ham deniz çayırı.</p>
	0.01	<p>.</p> <p>Ham balık, canlı balık, balık dışı türler - kabuklu deniz ürünleri ve diğer canlı omurgasızlar</p> <p>Soğutulmuş ve dondurulmuş balık ürünleri: özel olarak koşullandırılmış dolgu; baharatlı ve özel olarak tuzlanmış soslu balıklar ve balık dışı türlerin bitkisel yağ, dolgu malzemeleri, soslar eklenerek harçlı veya harçsız olarak hazırlanan konserveleri; balık - tuzlu, baharatlı, salamura, soslu olanlar dahil, koruyucu maddeleri içermeyenler dahil, dolgulu, baharatlı, harçlı, bitkisel yağlı hazır kesim; ısıtılmış işlem görmüş mutfak ürünleri: çok bileşenli ürünler, dondurulmuş olanlar dahil, ısıtılmış işlem görmemiş mutfak ürünleri: balık - tuzlu, doğranmış, ezme</p>
	0.001	<p>Soğutulmuş ve dondurulmuş balık ve balık ürünleri: balık fileto, özel soslu balık, doldurulmuş balık - yenebilir; şekillendirilmiş dolgu ürünleri, un içerikli olanlar dahil; balık dışı türler: kabuklular ve diğer omurgasızlar; pişirilmesi gereken balıklı kuru çorbalar; ısıtılmış işlem görmemiş mutfak ürünleri: tereyağı - ringa balığı, kril ve diğerleri; balık spermi ve elenmemiş balık yumurtası, soğutulmuş ve dondurulmuş; balık karaciğeri, kafaları - dondurulmuş</p>

Ürün kütlesinde S. aureus bakterisinin olmasına izin verilmez (g) Ürün kütlesinde küf olmasına izin verilmez (g)	1.0	Konserveler - baharatlı ve özel olarak tuzlanmış az tuzlu balıklardan, bitkisel yağ, dolgu malzemeleri, sos eklenmesiyle hazırlanan harçlı veya harçsız olanlar dahil; ısıtılmış işlem görmüş balıklardan, bitkisel yağ, dolgu malzemeleri, eklenmesiyle hazırlanan harçlı veya harçsız balık dışı türlerden; Sıcak ve soğuk tütülenmiş balık ürünleri, mersin ve somondan az tuzlu balık ürünleri, hazır kesim olanlar dahil; ısıtılmış işlem görmüş mutfak ürünleri: balık ve doldurulmuş ürünler, ezmeler, fırınlanmış ezmeler, kızartılmış, kaynatılmış, dolgulu ve diğerleri, un içerikli, çok bileşenli ürünler, pelte ürünler; balık yumurtasından mutfak ürünleri; karıştırıldıktan sonra ısıtılmış işlem görmemiş mutfak ürünleri: balık ve deniz ürünlerinden sossuz salatalar; kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: balık dışı türlerden hazırlanan yapılandırılmış ürünler: yumuşakçaların eti, deniz tarağı etinden yemekler, karides eti, yengeç ve kril eti; mersin balığı ve somon balığı yumurtaları - taneli, tuzlu; diğer balık türlerinin yumurtaları; balık yumurtası benzeri ürünler; kurutulmuş ve proteinik balık dışı deniz türleri: midye hidrolizatı (MIGI-K), protein ve karbonhidratlı midye konsantresi.
	0.1	Soğutulmuş ve dondurulmuş balık ürünleri: özel olarak koşullandırılmış dolgu; deniz tarağı etinden ezme konserveleri; Soğuk tütülenmiş balık ürünleri, dolgu ve sosis ürünleri dahil, balık - soslu, az tütülenmiş, az tuzlu, vakum altında ambalajlanmış filetolar dahil; balık -tuzlu, baharatlı, salamura, soslu, dolgulu, baharatlı, harçlı, bitkisel yağlı olanlar dahil; ısıtılmış işlem görmemiş mutfak ürünleri: balık -tuzlu, doğranmış, ezme, makarna, ringalı tereyağı, balık yumurtalı tereyağı, karıştırıldıktan sonra ısıtılmış işlem görmemiş çok bileşenli balık yumurtası yemekleri; kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: şoklanmış ve tüketime hazır balık yemekleri, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil; balık dışı türler: kabuklular; tuzlu balık spermi; deniz tarakları
	0.01	Ham balık ve canlı balık; soğutulmuş balık, dondurulmuş balık; balık dışı türler: kabuklular ve diğer omurgasızlar (kafadan bacaklılar ve karından bacaklılar, derisi dikenliler ve diğerleri): canlı, soğutulmuş, dondurulmuş; soğutulmuş ve dondurulmuş balık ürünleri: balık fileto, özel soslu balıklar, doldurulmuş balıklar - yenebilir, şekillendirilmiş dolgulu ürünler, un içerikli olanlar dahil; balık spermleri ve elenmemiş balık yumurtası, soğutulmuş ve dondurulmuş; balık karaciğeri, kafaları - dondurulmuş

V. parahaemolyticus, KOB/g, en fazla	10	Soğuk tütsülenmiş deni balıklarından hazır kesim olanlar da dahil olmak üzere balık ürünleri; deniz balıkları - soslu, az tütsülenmiş, az tuzlu, fileto olanlar dahil
	100	Ham balık ve canlı balık (deniz); soğutulmuş ve dondurulmuş: balık (deniz), balık ürünleri: balık fileto, özel olarak soslanmış balık (deniz balıkları için), yenabilir doldurulmuş balık ve dolgu ürünler, un içerikli olanlar dahil; balık spermi ve elenmemiş balık yumurtası (deniz balıkları için); balık karaciğeri, kafaları - dondurulmuş; Balık dışı türler: kabuklular ve diğer omurgasızlar: canlı, soğutulmuş, dondurulmuş; deniz tarakları - soğutulmuş, dondurulmuş
Ürün kütlesinde V. parahaemolyticus bakterisinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	25	Balık dışı türler - canlı deniz tarakları
Ürün kütlesinde Enterococcus genus bakterisinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	0.1	Balık dışı türler - canlı deniz tarakları
Enterococcus genus bakterileri şu miktardan fazla olmayacaktır (KOB/g)	1x10 ³	Kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: şoklanmış ve tüketime hazır balık yemekleri, atıştırmalıkları, balık köftesi, doldurulmuş balıktan şoklanmış tüketime hazır yemekler ve atıştırmalıklar, vakum altında ambalajlanmış olanlar (porsiyonluk parçalar halinde olanlar) dahil; balık dışı türlerden kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: kabuklular, yumuşakçaların eti, deniz tarağı, karides eti, yengeç ve kril etinden yemekler (porsiyonluk parçalardan oluşan ürünler). .
	2x10 ³	Kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: balık dışı türlerden yapılandırılmış ürünler: Kabuklular, yumuşakça eti, deniz tarağı, karides eti, yengeç ve kril etinden yemekler (doldurulmuş ürünler)

Ürün kütlesinde sülfite indirgeyen klostridya olmasına izin verilmez (g)	1.0	Isıl işlem görmüş balıklardan hazırlanan konserve; kesilip kurutulmuş balık; ısıl işlem görmüş mutfak ürünleri: dolgu, fırınlanmış, kızartılmış, kaynatılmış olanlar dahil; un içerikli; çok bileşenli ürünler, vakum altında ambalajlanmış; kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: balık dışı türlerden yapılandırılmış ürünler: Kabuklular, yumuşakça eti, deniz tarağı, karides eti, yengeç ve kril etinden yemekler (vakum altında ambalajlanmış); Mersin ve somon balıklarının yumurtaları - taneli, tuzlu; diğer balık türlerinin yumurtaları; elenmiş tuzlu, elenmemiş az tuzlu, tütsülenmiş, kesilip kurutulmuş, pastörize edilmiş; kuru ve proteinik balık dışı deniz türleri: vakum altında ambalajlanmış protein ve karbonhidratlı midye konsantresi
	0.1	Soğutulmuş ve dondurulmuş balık ürünleri: özel olarak koşullandırılmış dolgular; protein ezmesinden ezme konserve; balık yumurtasına benzeri ürünler, protein dahil; balık ürünleri - vakum altında sıcak ve soğuk tütsülenmiş; balık - tuzlu, baharatlı, salamura, asılmış olanlar dahil (vakum altında); kaynatılmış ve dondurulmuş ürünler: şoklanmış, tüketime hazır balık yemekleri, balık köfteleri, doldurulmuş balık (vakum altında); balık dışı türler - canlı deniz tarakları; deniz omurgasızlarından kesilip kurutulmuş ürünler
	0.01	Soğutulmuş ve dondurulmuş balık ürünleri: balık filetosu, özel olarak soslanmış balık, doldurulmuş balık - yenebilir, doldurulmuş ürünler, un içerikli olanlar dahil (vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil); konserve - baharatlı ve özel olarak tuzlanmış balıklardan, bitkisel yağ, dolgu malzemeleri, sos eklenen soslu, harçlı veya harçsız balıklar; ezme konserve - balık ezmeleri, balık dışı türlere bitkisel yağ, dolgu malzemeleri, sos eklenerek hazırlanan harçlı veya harçsız ezmeler; balık - kurutulmuş (vakum altında); kuru ve proteinik balık dışı deniz türleri: kuru midye bulyon, bulyon küpler ve ezmeler, izolat protein

Ürün kütlesinde küf olmasına izin verilmez (g)	0.1	Mersin balığı yumurtaları - taneli, pastörize, diğer balık türlerinin yumurtaları - pastörize
Küfler, KOB/g (cm ³), en fazla	10	Baharatlı ve özel olarak tuzlanmış bütün ve soslu balık konserveleri, az tuzlu olanlar dahil; soslu balık ve balık dışı türlerden bitkisel yağ, dolgu malzemesi, sos eklenerek hazırlanan harçlı ve harçsız konserveler; ezme konserveleri - balık ezmeleri, proteinik ezme; deniz tarağı etinden konserveler
	50	Kesilip kurutulmuş balık; mersin balığı yumurtası: taneli, konserve, bastırılmış, elenmemiş, az tuzlu, tuzlu; somon yumurtası - taneli, tuzlu; diğer balık türlerinin yumurtaları: elenmiş tuzlu, elenmemiş az tuzlu, tütsülenmiş, kurutulmuş balık yumurtası benzeri ürünler, proteinik olanlar dahil.
	100	Algler ve deniz çayırı - kurutulmuş
Ürün kütlesinde maya olmasına izin verilmez (g)	0.1	Mersin balığı yumurtası - taneli, pastörize: diğer balık türlerinin yumurtaları - pastörize
Maya, KOB/g (cm ³), en fazla	50	Mersin balığı yumurtası - taneli, konserve, bastırılmış, balık yumurtası benzeri ürünler, proteinik olanlar dahil
	100	Baharatlı ve özel olarak tuzlanan balık konserveleri, soslu balık ve balık dışı türlerden bitkisel yağ, dolgu malzemeleri, soslar eklenerek hazırlanan, harçlı ve harçsız ürünler de dahil, deniz tarağı etinden; ezme konserveleri - balık ezmeleri, proteinik ezmeden, kesilip kurutulmuş balık; mersin balığı yumurtası - elenmemiş, az tuzlu, tuzlu.
	200	Mersin balığı yumurtası - taneli, tuzlu, dondurulmuş yumurtalıklardan
	300	Somon balığı yumurtası - taneli, tuzlu, konserve, fiçılanmış; diğer balık türlerinin yumurtaları - elenmiş ve tuzlu, elenmemiş ve az tuzlu, tütsülenmiş, kesilip kurutulmuş
Küf ve maya, KOB/g(cm ³), en fazla	100	Balık - asılmış, kurutulmuş; deniz omurgasızlarından kurutulmuş ürünler; pişirilmesi gereken balıklı kuru çorbalar; ısıtılmış işlem görmüş mutfak ürünleri: balık ve doldurulmuş ürünler, makarnalar, ezmeler - fırınlanmış, kızartılmış, kaynatılmış, dolgulu veya diğer; un içerikli, dondurulmuş olanlar dahil.

Ürün kütlesinde Proteus genus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Balık ve deniz ürünlerinden, balık yumurtası ürünlerinden hazırlanan, ısıtılmış mutfak ürünleri - çok bileşenli yemekler
	0.1	Balık dışı türler - canlı deniz tarakları

1.3. Tahıl (tohumlar), unlu ve tahıllı ürünler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	1x10 ³	Dolgulu unlu mamüller
	5x10 ³	Hazır tip tahıllar; kremalı unlu mamüller
.	1x10 ⁴	Sıkılarak üretilen kuru kırma tahıl ürünleri
	5x10 ⁴	Süt ve bitkisel bazlı katkı maddeleri içeren hazır tip makarna; tahıllardan elde edilen yenebilir kepek; kepekten elde edilen yenebilir lifler
	1x10 ⁵	Proteinsiz makarna;
Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Sıkılarak üretilen kuru kırma tahıl ürünleri; dolgulu unlu mamüller
	0.1	Bitkisel bazlı katkı maddeleri içeren hazır tip makarna; tahıllardan elde edilen yenebilir kepek; kepekten elde edilen yenebilir lifler
	0.01	Hazır tip tahıllar, süt bazlı katkı maddeleri içeren hazır tip makarna, proteinsiz makarna, tereyağında ısıtılmış kremalı unlu mamüller
Ürün kütlesinde S. aureus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Dolgulu unlu mamüller
	0.1	Süt bazlı katkı maddeleri içeren hazır tip makarna;
Küf, KOB/g, en fazla	50	Hazır tip tahıllar; Sıkılarak üretilen kuru kırma tahıl ürünleri; kepekten elde edilen lifler; dolgulu unlu mamüller
	100	Bitkisel bazlı katkı maddeleri içeren hazır tip makarna (mayalı); tahıllardan elde edilen yenebilir kepek (ısıtılmış)
	200	Proteinsiz makarna (mayalı);

Maya, KOB/g, en fazla	100	Proteinsiz makarna;
Ürün kütlesinde B. cereus bakterilerinin olmasına izin verilmez.	0.1	Hazır tip tahıllar, sıkılarak üretilen ve kakao içermeyen her türlü kuru ürün
Ürün kütlesinde proteus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Dolgulu unlu mamüller

1.4. Şeker ve şekerleme ürünleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	500	Karamel - parlak kaplamasız (katı, dolgulu - fondan, likör, meyve ve yemiş, şişirilmiş, jöleli) diyabetik; sakız; unlu oryantal tatlılar (tarçınlı bisküvi, kurabiye, lokum, çörek)
	1x10 ³	İris, pastil ve marmelatlı ürünler; parlak kaplamasız, diyabetik; oryantal tatlılar: karamel tipi (kızartılmış çerezler); erişte tipi şekerli yarı işlenmiş süsleme ürünleri; bisküviler: peksimet, kraker; unlu oryantal tatlılar: çerezli rulolar ve tüpler
	2,5x10 ³	Baharatlı kekler, zencefilli çörek: dolgusuz

	5x10 ³	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız (fondan, süt), diyabetik; Karamel - parlak kaplamasız, dolgulu: çerezli, çikolata ve çerezli, çikolatalı, kremalı ve diğer; pastil ve marmelatlı ürünler: parlak kaplamalı; oryantal tatlılar: yumuşak şekerlemeler, karamelli tip (gevrek fıstıklı); diyabetik çikolata; makarnalar, kremalar: sütlü, çikolatalı; kekler ve meyveli kremalı kekler, diyabetik rulolar; dolgulu waffle kekler: yağlı; kap kekler; vakumlu ambalajda kap kekler ve rulolar; waffle ürünleri: dolgusuz, dolgulu; baharatlı kekler, zencefilli çörek: dolgulu; unlu oryantal tatlılar (zemelakh)
	1x10 ⁴	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız (pralin bazlı, yağ taban üzerinde), parlak kaplamalı, ortasında fondan, meyve, badem ezmesi, krokan olan, meyveli şekerlemelerden, şişirilmiş çekirdeklerden, likörden, jöleden; karamel - parlak kaplamalı, dolgulu: fondan, meyve, likör, jöle; parlak kaplamalı helva Draje; oryantal tatlılar: yumuşak tip şeker, parlak kaplamalı (lokum); karamel tipi, parlak kaplamalı; çikolata - normal ve fondanlı, katkısız; ticari işlemeli kakao tozu; kekler ve meyveli ve kremalı kekler: kaplamalı; dolgulu bisküvi rulolar: meyveli, meyveli şekerlemeli, haşhaşlı, çerezli; bisküviler: şekerli, çikolata kaplamalı, her türlü tereyağlı bisküvi, yüksek yağ içerikli hamurdan yapılan bisküviler, yulafli bisküviler, krema katmanlı, dolgulu; unlu oryantal tatlılar - parlak kaplamalı
	5x10 ⁴	Şekerler ve tatlılar - parlak kaplamalı, ortasında süt bulunan, kabartılmış, kurutulmuş meyvelerden, kremalı, pralin bazlı, yağlı; karamel - parlak kaplamalı, dolgulu: sütlü, kabartılmış, çerezli; helva - parlak kaplamasız; çikolata - katkılı, dolgulu; asorti tip tatlılar; şekerleme çubukları; makarnalar, kremalar; kekler ve yüksek yağ içerikli, kaplamalı kekler; dolgulu waffle kekler: pralin, çerezli ve çikolatalı, helva; dolgulu bisküvi ruloları: kremalı, yağlı; Waffle ürünleri - çikolata kaplamalı
	1x10 ⁵	Satılabilir kakao tozu

Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (cm ³)	1.0	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız (fondanlı, sütlü), parlak kaplamalı, ortasında fondan, meyve, badem ezmesi, krokan olan, diyabetik; karamel: parlak kaplamasız, diyabetik; iris; sakız; pastil ve marmelatlı ürünler: diyabetik; oryantal tatlılar: karamel tipi (kızartılmış çerez); şeker kaplamalı ara ürünler; kekler ve yüksek yağ içerikli ve kaplamasız kekler; margarin bazlı kaplamalı, kremalı ve yağ ikame maddeleri içeren; dolgulu biskivi ruloları; baharatlı kekler ve zencefilli çörek: dolgusuz, dolgulu; bisküviler: peksimet, kraker; unlu oryantal tatlılar
	0.1	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamalı, ortasında süt olan, şişirilmiş, kurutulmuş meyveli, meyveli şekerlemelerden, şişirilmiş çekirdeklerden, likörden, jöleden; drahe; karamel: parlak kaplamasız, dolgulu, parlak kaplamalı olanlar dahil; pastil ve marmelatlı ürünler; oryantal tatlılar: yumuşak tip şekerler, yumuşak tip parlak kaplamalı şekerler, karamelli tip (gevrek fıstıklı), karamelli tip - parlak kaplamalı; asorti tip çikolata ve tatlılar; makarnalar, kremalar (sütlü, çikolatalı); kekler ve yüksek yağ içerikli kekler, diyabetik rulolar; dogulu waffle kekleri (yağlı); kap kekler; vakumlanmış ambalajlı kap kekler ve rulolar; waffle kekleri; bisküviler (şekerli, çikolata kaplamalı, tereyağlı, yüksek yağ içeriğine sahip hamurdan, yulafli, krema tabakalı, dogulu); unlu oryantal tatlılar - parlak kaplamalı
	0.01	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız, parlak kaplamalı, ortasında krema, pralin olan; helva; oryantal tatlılar: lokum, macunlar, çerezli kremalar; ticari işlemeli kakao tozu, kekler ve yüksek yağ içeriğine sahip kekler: kaplamalı (raf ömrü 5 günün altında olan); dolgulu waffle kekler; dolgulu bisküvi ruloları (kremalı, yağlı);
Ürün kütlesinde S.aureus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g/cm ³)	1.0	Kekler ve yüksek yağ içerikli kekler: kaplamalı (haşlanmış kremalı), diyabetik; rulolar: dolgulu bisküvi (meyveli, meyve şekerlemeli, haşhaşlı, çerezli), diyabetik
	0.1	Kekler ve yüksek yağ içerikli kekler: kaplamalı (kremalı (eğer raf ömrü 5 günden az değilse)), meyveli, fondanlı, çikolata kaplamalı, yağlı, kesmik ve kremalı, kremalı ve sebzeli, patates tipi); kaplamasız: margarin, bitkisel krema ve yağ bazlı kaplamalı; kapalı ambalajlarda kap kekler ve rulolar; bisküviler: krema tabakalı, dolgulu
	0.01	Kekler ve yüksek yağ içerikli kekler: kaplamalı, dondurulmuş dahil: kremalı (raf ömrü 5 güne kadarsa);

Küf, KOB/g, en fazla	10	Tereyağlı karamel şekerleri;
	50	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız, içi dolgulu parlak kaplamalı, diyabetik; draje; karamel: parlak kaplamasız, dolgulu ve parlak kaplamalı; diyabetik; sakız; helva; pastil ve marmelatlı ürünler (diyabetik); oryantal tatlılar: karamel tipi (kızartılmış çerezli, gevrek); karamel tipi, parlak kaplamalı; erişte tipi şekerli kaplamalı ara ürünler; Çikolata: normal ve fondanlı, katkısız; diyabetik; macunlar, kremalar: sütlü, çikolatalı; kekler ve yüksek yağ içerikli kekler: kaplamalı; kaplamasız; diyabetik; dolgulu waffle kekler, kap kekler (pudra şekerli); Kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar; baharatlı kekler ve zencefilli çörek: dolgusuz ve dolgulu; unlu oryantal tatlılar: tarçınli bisküvi, kurabiye, lokum, çörek, zemelakh, çerezli rulolar ve tüpler
	100	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız (pralin bazlı, yağlı taban üzerinde), ortasında kurutulmuş meyve, krema olan parlak kaplamalı, pralin bazlı; pastil ve marmelatlı ürünler, oryantal tatlılar: yumuşak tip şeker, parlak kaplamalı, şerbet, lokum; çikolata ve çikolatalı tatlılar; makarnalar, çerezli kremalar; kakao tozu; kekler ve yüksek yağ içerikli kekler: kaplamalı (protein kabartmalı, sufle tipi, meyveli, fondanlı; çikolata kaplamalı, yağlı, kesmik ve kremalı, krema ve sebzeli, patates tipi, haşlanmış kremalı); dolgulu bisküvi ruloları - kremalı, yağlı, meyveli, meyve şekerlemeli, haşhaşlı, çerezli; kap kekler (parlak kaplamalı, çerezli, meyve şekerlemeli, meyveli, romda bekletilmiş); waffle ürünleri, bisküviler, unlu oryantal tatlılar - parlak kaplamalı
Maya, KOB/g, en fazla	10	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız (fondanlı, sütlü), tereyağlı karamel şekerleri;
	50	Şekerler ve tatlılar: parlak kaplamasız (pralin bazlı, yağlı taban üzerinde), ortasında dolgu olan parlak kaplamalı, diyabetik; draje; karamel - parlak kaplamasız, dolgulu parlak kaplamalı; diyabetik; sakız; helva; pastil ve marmelatlı ürünler; oryantal tatlılar: karamel tipi, parlak kaplamalı karamel tipi; şeker kaplamalı ara ürünler; asorti tip çikolata ve şekerler, şekerleme şubukları; diyabetik; macunlar, kremalar; kekler ve yüksek yağ içerikli kekler: kaplamalı, kaplamasız, margarin, bitkisel krema ve yağ bazlı kaplamalı; diyabetik rulolar, waffle kekleri: dolgulu (yağlı, pralinli, çikolata ve çerezli, helvalı); dolgulu bisküvi ruloları; kap kekler; kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar; waffle ürünleri; baharatlı kekler, zencefilli çörek; bisküviler; unlu oryantal tatlılar: tarçınli bisküvi, kurabiye, lokum, çörek, zemelakh, çerezli rulolar ve tüpler, parlak kaplamalı

	100	Oryantal tatlılar: yumuşak tip şeker, parlak kaplamalı yumuşak tip şeker; Ticari işlemelik kakao tozu; kaplamalı kekler ve yüksek yağ içerikli kekler (kremalı)
	200	Şekerler ve tatlılar: ortası kurutulmuş meyveli, parlak kaplamalı; oryantal tatlılar: şerbetli tip;

1.5 Meyve ve sebze ürünleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g (cm ³), en fazla	1x10 ³	Meyve ve dut tipi yumuşak meyvelerden tatlılar, şoklanmış; patates cipsler; meyveli şekerlemeler
	5x10 ³	Meyve sebzelerden tatlılar; reçeller, meyveli macunlar, şekerlemeler, meyveler ve dut tipi yumuşak meyveler, meyveli ve yumuşak meyveli ve şekerli konsantre ürünler, sterilize edilmemiş; toz sarımsak; domates sosları ve ketçaplar, sterilize edilmemiş, eklenen katkı maddeleri dahil
	1x10 ⁴	Şoklanmış: sebzeler - taze, bütün; ve mantarlar - beyazlatılmış; cipsler ve aroma katkılı sıkılmış ürünler; meyve suyu dondurma karışımları (suyla yapısı geri kazandırıldıktan sonra)
	2x10 ⁴	Suyu alınmış patatesler ve diğer kök mahsülleri, kurutulmadan önce beyazlatılmış

	5x10 ⁴	Patatesten hazırlanan şoklanmış, yarı işlenmiş ürünler; beyazlatılmış patatesten hazırlanmış salata ve karışımlar - şoklanmış; yarı işlenmiş sebze ürünleri - püre benzeri, şoklanmış; yumuşak çekirdekli (elma, armut gibi) ve serbest çekirdekli (şeftali gibi) meyveler - şoklanmış; dut tipi yumuşak meyveler - taze, vakumlu ambalajda, şoklanmış, bütün; Kuru patates püresi, meyve ve yumuşak meyveler (kurutulmuş meyve); dondurularak kurutulmuş meyve ve yumuşak meyve püreleri; sebze tozları (dondurularak kurutulmuş); Tatlandırıcı sos - hardal, bayır turpu
	1x10 ⁵	Sebzeler - taze, bütün, beyazlatılmamış, şoklanmış; doğranmış sebzeler - şoklanmış; yumuşak meyveler - süzölmüş veya dövölmüş, şoklanmış; yarı işlenmiş ürünler - tatlı, meyve ve yumuşak meyveler, şoklanmış; meyve sulu dondurma, aromalı ve şekerli şurup bazlı yenabilir buzlar
	5x10 ⁵	Sebzeler - taze, bütün, beyazlatılmamış, şoklanmış; çekirdeği etinen tutunan meyveler, şoklanmış; patatesler ve sebzeler - kuru, kurutulmadan önce beyazlatılmamış; mantar - kurutulmuş; Tatlandırıcı ve baharatlar - tüketime hazır; tatlandırıcılarla birlikte kompleks gıda katkı maddeleri ve baharatlı sebzeler;
	2x10 ⁶	Tatlandırıcılar ve baharatlar - ham;

Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g/cm ³)	1.0	Şoklanmış: sebzeler - taze, bütün; mantarlar - beyazlatılmış, şoklanmış; tatlılar - meyve ve yumuşak meyveler, şoklanmış; Meyveli şekerlemeler; tatlılar - sebze ve meyveli (ısıyla suyu alınmış); reçeller, meyve macunu, şekerlemeler, meyveli, yumuşak meyveli ve şekerli konsantre ürünler, sterilize edilmemiş; toz sarımsak (dondurularak kurutulmuş); domates sosları ve ketçaplar, sterilize edilmemiş, eklenen koruyucu maddeler dahil
	0.1	Beyazlatılmış sebzelerden yapılan salatave karışımlar, şoklanmış; yarı işlenmiş sebze ürünleri - püre benzeri, şoklanmış; doğranmış sebzeler - şoklanmış (yarı işlenmiş); yumuşak çekirdekli ve serbest çekirdekli meyveler - şoklanmış; çekirdeği etine tutunan meyveler - şoklanmış; yumuşak meyveler - vakumlu ambalajda ve bütün olarak şoklanmış; yarı işlenmiş tatlı ürünleri - meyveli ve yumuşak meyveli; kuru patates püresi; patates cipsi; cipsler ve tatlandırıcı katkı maddeleri içeren kabartılarak kalıptan çekilen ürünler; meyve ve yumuşak meyveler (kurutulmuş meyveler); meyve ve yumuşak meyve püreleri - dondurularak kurutulmuş; kızartılmış çerezler
	0.01	Sebzeler - taze, bütün, beyazlatılmamış, şoklanmış; patatesten yapılan yarı işlenmiş ürünler - şoklanmış; yumuşak meyveler - süzölmüş veya dövölmüş, şoklanmış; macun kabında yarı işlenmiş meyveli ve yumuşak meyveli ürünler, şoklanmış; patatesler ve sebzeler - kurutulmuş, kurutulmadan önce beyazlatılmamış; kurutulmadan önce beyazlatılmış kuru patatesler ve diğer kök ürünleri; sebze tozları (dondurularak kurutulmuş); tatlandırıcılar ve baharatlar - tüketime hazır; tatlandırıcı ve baharatlı sebzeler içeren kompleks gıda katkı maddeleri; tatlandırıcı sos - hardal, bayır turpu (sofralık); çerezler - doğal, kabuklu, kızartılmamış; meyve sulu dondurma, aromalı ve şekerli şurup bazlı yenilebilir buzlar; meyve sulu dondurma karışımları (suyla yapısı geri kazandırıldıktan sonra)
	0.001	Kurutulmuş mantarlar; tatlandırıcılar ve baharatlar - ham;
Ürün kütlesinden S. aureus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g/cm ³)	1.0	Tatlılar - sebze ve meyveli (ısıyla suyu alınmış);

Küf, KOB/g, en fazla	50	Meyveli şekerlemeler; reçeller, meyve ezmesi, şekerlemeler, meyve ve yumuşak meyveli ve şekerli konsantre ürünler, sterilize edilmemiş; domates sosları ve ketçaplar, sterilize edilmemiş, eklenen koruyucu maddeler dahil Meyveli şekerlemeler; reçeller, meyve ezmesi, şekerlemeler, meyve ve yumuşak meyveli ve şekerli konsantre ürünler, sterilize edilmemiş; domates sosları ve ketçaplar, sterilize edilmemiş, eklenen koruyucu maddeler dahil
	100	Şoklanmış: sebzeler - taze, bütün; mantarlar - beyazlatılmış; beyazlatılmış sebzelerden salatalar ve karışımlar - şoklanmış; yumuşak meyveler - süzölmüş veya dövölmüş, şoklanmış; tatlılar - meyveli ve yumuşak meyveli, şoklanmış (mayalı); meyveler ve yumuşak meyveler, meyve ve yumuşak meyveli pürelere - dondurularak kurutulmuş; sebze tozları (dondurularak kurutulmuş); toz sarımsak (dondurularak kurutulmuş); Hindistan cevizi - kurutulmuş; meyve sulu dondurma, aromalı ve şekerli şurup bazlı yenabilir buzlar; meyve sulu dondurma karışımları (suyla yapısı geri kazandırıldıktan sonra)
	200	Yarı işlenmiş sebze ürünler - püre benzeri, şoklanmış; cipsler ve tatlandırıcı katkı maddeleri içeren kabartılarak kalıptan çekilen ürünler; sebze ve meyveli tatlılar (ısıyla suyu alınmış); tatlandırıcı ve baharatlı sebzeler içeren kompleks gıda katkı maddeleri; tatlandırıcı sos - sofr hardalı, bayır turpu
	500	Sebzeler - taze, bütün, beyazlatılmamış, şoklanmış; yumuşak meyveler - taze, vakumla ambalajlanmış ve şoklanmış, bütün; patates ve sebzeler - kurutulmuş, kurutulmadan önce beyazlatılmamış; kuru patates püresi; kurutulmuş patatesler ve diğer kök ürünler - kurutulmadan önce beyazlatılmış; meyve ve yumuşak meyveler (kurutulmuş meyveler); mantarlar - kurutulmuş; çerezler - kızartılmış; kahve çekirdekleri, yeşil
	10 ³	Yumuşak çekirdekli meyveler ve sert çekirdekli meyveler - şoklanmış; yarı işlenmiş tatlılar - meyveli ve yumuşak meyveli (mayalı); tatlandırıcılar ve baharatlar - tüketime hazır; çerezler - doğal, kabuklu, kızarılmamış; çay
	10 ⁴	Tatlandırıcı ve baharatlar - ham

Maya, KOB/g, en fazla	50	Meyveli şekerlemeler; reçeller, meyve ezmesi, şekerlemeler, meyve ve yumuşak meyveli ve şekerli konsantre ürünler, sterilize edilmemiş; domates soslari ve ketçaplar, sterilize edilmemiş, eklenen koruyucu maddeler dahil
	100	Şoklanmış: sebzeler - taze, bütün; ve mantarlar - beyazlatılmış; beyazlatılmış sebzelerden salatalar ve karışımlar - şoklanmış; meyve sulu dondurma, aromalı ve şekerli şurup bazlı yenilebilir buzlar; meyve sulu dondurma karışımları (suyla yapısı geri kazandırıldıktan sonra)
	200	Yarı işlenmiş sebze ürünleri - püre benzeri, şoklanmış; yumuşak çekirdekli ve serbest çekirdekli meyveler - şoklanmış; yumuşak meyveler - taze, vakumla ambalajlanmış ve şoklanmış, bütün
	500	Sebzeler - taze, bütün, beyazlatılmamış, şoklanmış; çekirdeği etine tutunan meyveler - şoklanmış; yumuşak meyveler - süzölmüş veya dövölmüş, şoklanmış, meyve ve yumuşak meyveler (kurutulmuş meyve)
	10 ³	Patateslerden yarı işlenmiş ürünler - şoklanmış; doğranmış sebzeler - şoklanmış;
Ürün kütlesinde sülfite indirgeyen bakterilerin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Yarı işlenmiş sebze ürünleri - püre benzeri, şoklanmış
	0.1	Domates soslari ve ketçaplar, sterilize edilmemiş, eklenen koruyucu maddeler dahil
	0.01	Tatlandırıcı ve baharatlar - tüketime hazır; tatlandırıcı ve baharatlı sebze içeren kompleks gıda katkı maddeleri
Ürün kütlesinde mezofilik sülfite indirgeyen klostridya olmasına izin verilmez (g)	0.1	Mantarlar- koruyuculu, tuzlu ve fiçılarda salamura yapılmış, fiçılarda kaynatılmış;
Ürün kütlesinde spor oluşturmeyen mikroorganizmalar B. cereus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Tatlılar - sebze ve meyveler (ısıyla suyu alınmış)
	10 ²	Toz sarımsak (dondurularak kurutulmuş)
	10 ³	Patates ve sebzeler - kurutulmuş, kurutulmadan önce beyazlatılmamış

1.6. Bitkisel yağlı ham ve hayvansal yağlı malzemeler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g , en fazla	5x10 ⁴	Domuz yağı - soğutulmuş, dondurulmuş, tuzlanmamış; Domuz yağından ve göbeğinden yapılan ürünler - tuzlu, tütsülenmiş, tütsülenmiş ve fırınlanmış
Ürün kütlesinde koliform bakteri olmasına izin verilmez (g)	1	Domuz yağından ve göbeğinden yapılan ürünler - tuzlu, tütsülenmiş, tütsülenmiş ve fırınlanmış
	0,001	Domuz yağı - soğutulmuş, dondurulmuş, tuzlanmamış
Ürün kütlesinde S. aureus bakterisinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Domuz yağından ve göbeğinden yapılan ürünler - tuzlu, tütsülenmiş, tütsülenmiş ve fırınlanmış

1.7. İçecekler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g , en fazla	100	Alkolsüz içecekler, meyve sulu olanlar dahil, raf ömrü en az 30 gün, tatlandırıcı
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/100 cm ³ , en fazla	10	Kvaslar - filtrelenmiş, pastörize; Fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmiş, pastörize;
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	30	Alkolsüz içecekler - pastörize edilmemiş ve koruyucu madde içermeyen, raf ömrü en az 30 gün olan
	100	Su - içme suyu, maden suyu, sofrası suyu, sofralık ve tıbbi su, tıbbi su
	500	Bira - pastörize ve sterilize edilmiş
	5x10 ⁴	Alkolsüz içecekler için konsantre ürünler (sıvı, macunumsu), karışımlar (toz, tablet, tane vb. şeklinde) (sodyum bikarbonat içeren konsantre ürünler hariç)
	5x10 ⁵	Sıcak alkolsüz içeceklerin hazırlanmasına yönelik kurutulmuş sebze ham maddelerinden oluşan karışımlar
İzin verilmeyen Pseudomonas Aeruginosa hacmi (cm ³)	300 (her biri 100 cm ³ olan 3 numune)	Su - içme suyu, maden suyu, sofrası suyu, sofralık ve tıbbi su, tıbbi su
Ürün hacminde koliform bakterilerinin (dışkı koliformu) olmasına izin verilmez (cm ³)	300 (her biri 100 cm ³ olan 3 numune)	Su - içme suyu, maden suyu, sofrası suyu, sofralık ve tıbbi su, tıbbi su

Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g/cm ³)	333	Alkolsüz içecekler - pastörize edilmemiş ve koruyucu madde içermeyen, raf ömrü en fazla 30 gün olan
	300 (her biri 100 cm ³ olan 3 numune)	Su - içme suyu, maden suyu, sofr suyu, sofralık ve tıbbi su, tıbbi su
	100	Su - içme suyu, suni olarak mineral eklenmiş; Meyve sulu olanlar da dahil olmak üzere raf ömrü en az 30 gün olan alkolsüz içecekler, şekerli, tatlandırıcı; meyve sulu alkolsüz içecekler
	1	Alkolsüz içecekler için konsantre ürünler (sıvı, macunumsu), karışımlar (toz, tablet, tane vb. şeklinde) Sıcak alkolsüz içeceklerin hazırlanmasına yönelik kurutulmuş sebze ham maddeleri karışımları; Şuruplar - pastörize edilmemiş, pastörize, sıcak ambalajlanmış; Kvaslar - filtrelenmemiş, fıçı, filtrelenmiş, pastörize edilmemiş, fıçı . Fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmemiş, fıçı; düşük alkollü, filtrelenmiş, pastörize edilmemiş, fıçı; fıçı bira
	3	Filtrelenmemiş kvaslar: fıçıda; Kvaslar - filtrelenmiş, pastörize edilmemiş; fıçıda Fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmemiş, fıçıda; fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmiş, pastörize edilmemiş, fıçıda; bira - pastörize, fıçıda
	10	Kvaslar - filtrelenmiş, pastörize edilmemiş: polimerik şişelerde (polietilen tereftalat); kvaslar - filtrelenmiş, pastörize edilmiş; fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmiş, pastörize edilmemiş, polimerik şişelerde (PET ve diğerleri); fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmiş, pastörize edilmiş; bira - pastörize edilmemiş, şişelerde; bira - pastörize ve sterilize edilmiş
Küf ve maya (toplamda), KOB/100 cm ³ , en fazla	15	Meyve sulu olanlar da dahil olmak üzere raf ömrü en az 30 gün olan alkolsüz içecekler, şekerli

Küf ve maya (toplamda), KOB/100 cm ³ , en fazla	10	Alkolsüz içecekler için konsantre ürünler (sıvı, macunumsu), karışımlar (toz, tablet, tane vb. şeklinde)
İzin verilmeyen küf ve maya miktarı (toplam), KOB/cm ³	40	Meyve sulu olanlar da dahil olmak üzere raf ömrü en az 30 gün olan alkolsüz içecekler; meyve suyu içeren alkolsüz içecekler; şuruplar - pastörize, sıcak ambalajlanmış; bira - pastörize ve sterilize
Küf ve maya (toplamda), KOB/10 cm ³ , en fazla	50	Şuruplar - pastörize edilmemiş
Küf ve maya (toplamda), KOB/g cm ³ , en fazla	100	Kvaslar - filtrelenmiş, pastörize; Fermente içecekler - düşük alkollü, filtrelenmiş, pastörize;
Maya, KOB/g, en fazla	100	Sıcak alkolsüz içeceklerin hazırlanmasına yönelik kurutulmuş sebze ham maddelerinden oluşan karışımlar
Küf, KOB/g, en fazla	100	Sıcak alkolsüz içeceklerin hazırlanmasına yönelik kurutulmuş sebze ham maddeleri karışımları;

1.8 Diğer ürünler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	5x10 ²	Çocuklar ve diyet beslenme ürünlerine yönelik pektin; sıcak çorbalar ve diğer sıcak yemekler: borş (borscht) çorbası, lahana çorbası (shchi), rassolnik, kharcho çorbası, solyanko çorbası, sebze çorbaları, bulyonlar, makarna ve patates, sebze, baklagil, tahıl içeren çorbalar; aynı malzemeli sütlü çorbalar, kremalı çorbalar; kesmik yemekleri: peynirli mantı, buharda pişirilmiş puding; garnitürler: haşlanmış sebzeler (sossuz); tatlı yemekler ve içecekler: taze ve koruyuculu meyve ve yumuşak meyveler içeren kompostolar, kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden yapılan kompostolar, taze ve kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden, meyve sularından, şuruplardan, meyve ve yumuşak meyve pürelerinden kisseller
	1x10 ³	Ham soya malzemelerinden enzimatik protein hidrolizati; jöleli balık; koruyuculu ve kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden soğuk tatlı çorbalar ve kremalı çorbalar; yumurta yemekleri: kaynamış yumurtalar, yumurtadan yapılan omletler (karışım, yumurta tozu) - doğal ve sebze, et ürünleri vb. eklenmiş, yumurta içeren dolgular; kesmik yemekleri: kesmikli kekler, fırın ürünleri, fırınlanmış puding, kesmikli dolgular, tartlar; balık yemekleri: balık - kaynatılmış, yarım kaynatılmış, haşlanmış, kızartılmış, fırınlanmış; et ve et ürünlerinden yemekler: et - kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış; pilavlar, pelmeni, etli mantı, krepler, doğranmış etten ürünler, fırınlanmış olanlar da dahil; kümes hayvanları, tavşandan hazırlanan yemekler; doğranmış kümes hayvanları etinden kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış, fırınlanmış ürünler, pelmeni, tart, vb.; garnitürler: kaynatılmış pirinç, kaynatılmış makarna, patates püresi (sossuz), kaynatılmış patates, kızartılmış patates (sossuz); jöle, mus (köpük) tatlılar; elmalı şarlot; kümes hayvanları etinden ve balıktan tüketime hazır mutfak ürünleri - tüketici ambalajında, vakumla ambalajlanmış olanlar dahil; pizza - hazır; pamuk şeker
	2,5x10 ³	Yumurta akı ve kazein konsantresi; balık kroket yemekleri (kroket, zrazy, şinitzel, domates soslu köfte); fırınlanmış ürünler, tartlar

	5x10 ³	Bitkisel protein izolatları ve konsantreleri, soya unu (yenidoğan ürünleri için); Karajenan; zamk bazlı kıvam verici ve stabilize edici maddeler (guar, ksantin); koruyucu diyetlere yönelik kuru ürünler - karışımlar - tahıl, süt, et (kalıptan çekirme teknolojisi), salatalar ve kaynatılmış sebzelerden salata sosları, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzelerden tuzlu sebze ve sos eklenmemiş yemekler; soslar ve salata sosları
	1x10 ⁴	Çocukların beslenmesine ve diyet beslenme ürünlerine yönelik yenebilir jelatin; amilopektin şişen nişasta; kalıptan çekme nişastası
		Düşük çevrimli glukoz şurubu; meyve suyu katkı maddeleri içeren taneli glukoz; tek hücreli bitki biyokütlesi, ticari işlemelik maya; ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkoller; kristal aminoasitler ve bunların karışımları Soslar - mutfak sosları, toz (ısıyla suyu alınmış); sebze, tatlandırıcı ve baharat katkılı toz tatlandırıcı soslar (ısıyla suyu alınmış); kuru hazır tip konsantre tahıl yemekleri; çiğ sebze ve meyve salataları: sossuz; sığır eti, kümes hayvanları eti, balık, tütsülenmiş ürünlerin vb. eklenmesiyle hazırlanan sossuz salatalar; jöleli sığır eti, domuz eti, kümes hayvanları eti; et ve karaciğerden hazırlanan ezmeler; sığır eti, kümes hayvanları eti, tavşan eti, domuz eti vb. - kaynatılmış (sossuz); balık - kaynatılmış, salamura kızartılmış; çorbalar - soğuk: borş, shchi - yeşil, etli, balıklı, yumurtalı (ekşi krema sosu olmayan)
	2,5x10 ⁴	Soya proteini konsantresi, soya unu - tekstüre
	2 x10 ⁴	Hamburgerler, çizburgerler, sandviçler - hazır
Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasınınai izin verilmez (g)	5x10 ⁴	İzolatlar ve bitkisel protein konsantreleri, soya unu Ayçiçeği proteini konsantresi; tahıllardan elde edilen yenebilir kepek; kepekten elde edilen yenebilir lifler; sebzelerden, sıkma meyvelerden elde edilen küspe; fasulye, soya bazlı içecekler: soyalı içecekler, kokteyller, soğutulmuş ve dondurulmuş tatlılar; başlatıcı kültür kullanılmadan üretilen soya proteini ürünleri (tofu, okara), kitle tüketimine yönelik pektin; yenilebilir agar, agaroid, fursellarin, yenebilir sodyum alginat; maltin, maltodekstrinler; kuru gıda bulyonları; hazır tip konsantre yemekler (hazır çorbalar); kalıptan çekirme teknolojisiyle üretilen yemekler ve salatalar (hazır tip); pişirilmesi gereken kuru ve çok bileşenli çorbalar; pişirilmesi gereken kuru mantar çorbaları; pişirilmesi gereken baharatlı kuru konsantre bulyonlar; çiğ ve sebzelerden hazırlanan soslu (mayonez, salata sosları vb.) salatalar, salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren soslu (mayonez, soslar vb.) yemekler; kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık, tütsülenmiş ürünler eklenerek yapılan soslu (mayonez, soslar vb.) salatalar; pizza - yarı işlenmiş, dondurulmuş

1.0

Ham soya malzemelerinden enzimatik protein hidrolizatı; soyalı içecekler, kokteyller, soğutulmuş ve dondurulmuş tatlılar (raf ömrü 72 saatin üzerinde olan); kültürlü soya içecekleri (raf ömrü 72 saatin üzerinde olan); raf ömrü 72 saatin üzerinde olan soya proteini ürünleri (tofu); çocuklar ve diyet beslenme ürünlerine yönelik pektin; yenilebilir agar, agaroid, fursellarin, yenebilir sodyum alginat; karajenan; zambak bazlı kıvam verici ve stabilize edici maddeler (guar, ksantin); çocukların beslenmesine ve diyet beslenme ürünlerine yönelik yenebilir jelatin; düşük çevrimli glukoz şurubu; maltin, maltodekstrinler; glukoz ve fruktoz şurubu; meyve suyu katkılı taneli glukoz; dondurularak suyu alınmış başlatıcı kültürler (fermente et ürünlerinin üretimi için); tek hücreli bitki biyokütlesi, ticari işlemelik maya; kuru gıda bulyonları; ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkoller; kristal aminoasitler ve bunların karışımları; hazır tip ana yemek ve yan yemekler; pişirilmesi gereken baharatlı kuru konsantre bulyonlar; jöleli balık; sığır eti, kümes hayvanları eti, tavşan eti, domuz eti vb. - kaynatılmış (sossuz); balık - kaynatılmış, salamura halde kızartılmış; çorbalar - konserve ve kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden soğuk, tatlı ve kremalı çorbalar; sıcak çorbalar ve diğer sıcak yemekler: borş (borscht) çorbası, lahana çorbası (shchi), rassolnik, kharcho çorbası, solyanko çorbası, sebze çorbaları, bulyonlar, makarna ve patates, sebze, baklagil, tahıl içeren çorbalar; aynı malzemeli sütlü çorbalar, kremalı çorbalar; yumurta yemekleri: kaynamış yumurtalar, yumurtadan yapılan omletler (karışım, yumurta tozu) - doğal ve sebze, et ürünleri vb. eklenmiş, yumurta içeren dolgular; kesmik yemekleri: peynirli mantı, buharda pişirilmiş puding; kesmikli kekler, fırın ürünleri, fırınlanmış puding, kesmikli dolgular, tartlar; balık - kaynatılmış, yarım kaynatılmış, haşlanmış, kızartılmış, fırınlanmış; balık kroket yemekleri (kroket, zrazy, şinitzel, domates soslu köfte); et ve et ürünlerinden yemekler: et - kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış; pilavlar, pelmeni, etli mantı, krepler, doğranmış etten ürünler, fırınlanmış olanlar da dahil; kümes hayvanları, tavşandan hazırlanan yemekler; doğranmış kümes hayvanları etinden kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış, fırınlanmış ürünler, pelmeni, tart, vb.; garnitürler: kaynatılmış pirinç, kaynatılmış makarna, patates püresi (sossuz), kaynatılmış patates, kızartılmış patates (sossuz); haşlanmış sebzeler (sossuz); yan yemekler için soslar; tatlı yemekler ve içecekler: taze ve koruyuculu meyve ve yumuşak meyveler içeren kompostolar, kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden yapılan kompostolar, taze ve kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden, meyve sularından, şuruplardan, meyve ve yumuşak meyve pürelere kadar; jöle, mus (köpük) tatlılar; elmalı şarlot; kümes hayvanları etinden ve balıktan tüketime hazır mutfak ürünleri - tüketici ambalajında, vakumla ambalajlanmış olanlar dahil; pizza - hazır; pamuk şeker

	0.1	Bitkisel protein izolatları ve konsantreleri, soya unu (bebek ürünleri için); soya proteini konsantresi, soya unu - tekstüre; tahıllardan elde edilen yenebilir kepek; kepekten elde edilen yenebilir lifler; sebzelerden, sıkma meyvelerden elde edilen küspe; soyalı içecekler, kokteyller, soğutulmuş ve dondurulmuş tatlılar; kültürlü soya içecekleri; soya proteini ürünleri (tofu); kitle tüketimine yönelik pektin; amilopektin şişen nişasta; kalıptan çektirme nişastası; hazır tip konsantre yemekler (hazır çorbalar); koruyucu diyetlere yönelik kuru ürünler - tahıl, süt, et karışımları (kalıptan çektirme teknolojisiyle üretilen); Sossuz ve soslu (mayonez, soslar vb.) çiğ sebze ve meyve salataları; salamura, fermente, tuzlu sebzelerden salatalar; çiğ sebze ve meyve salataları; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren, tuzlu sebzeler eklenmemiş soslu (mayonez, soslar vb.) ve sossuz yemekler; sığır eti, kümes hayvanları eti, balık, tütsülenmiş ürünlerin vb. eklenmesiyle hazırlanan sossuz ve soslu (mayonez ve benzeri soslar) salatalar; jöleli sığır eti, domuz eti, kümes hayvanları eti; et ve karaciğerden hazırlanan ezmeler; kremalar (turunçgiller, vanilya, çikolata ve benzeri ürünlerden); hamburgerler, çizburgerler, sandviçler - hazır
--	-----	---

	0.01	Soyadan elde edilen okara; kuru nişasta (patates, mısır unu, bezelye); kuru fırın mayası; toz yemek sosları (ısıyla suyu alınmış); sebze katkı, tatlandırıcı ve baharatlı toz tatlandırıcılar (ısıyla suyu alınmış); pişirilmesi gereken kuru çok bileşenli çorbalar; hazır tip kuru konsantre tahıl yemekleri; kuru meyve ve yumuşak meyve kisselleri; yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenerek hazırlanan sossuz ve soslu (mayonez ve benzeri soslar) ve tuzlu sebzeler içermeyen çiğ sebzelerden salatalar; soğuk çorbalar: okroşka, kvaslı et, sebze, kefir, pancar çorbası, botvinya, borş, lahana çorbası (shchi) - yeşil, etli, balıklı, yumurtalı (ekşi krema sosu olmadan); pizza - yarı işlenmiş, dondurulmuş
	0.001	Sıkıştırılmış fırın ürünleri mayası, kaynatılması gereken kuru mantar çorbaları

Ürün kütlesinde E. coli bakterilerinin olmasına izin verilmez.	1.0	Çiğ sebze ve meyvelerden salatalar: sossuz, soslu (mayonez ve benzeri soslar); jöleli sığır eti, domuz eti, kümes hayvanları eti (jelatin); kırmızı et ve karaciğerden hazırlanan ezmeler; sıcak çorbalar: kremalı çorbalar; hamburgerler, çizburgerler, sandviçler - hazır
	0.1	Yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenerek hazırlanan sossuz ve soslu (mayonez ve benzeri soslar) ve tuzlu sebzeler içermeyen çiğ sebzelerden salatalar; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren, tuzlu sebzeler eklenmemiş soslu (mayonez, soslar vb.) yemekler; sığır eti, kümes hayvanları eti, balık, tütsülenmiş ürünlerin vb. eklenmesiyle hazırlanan sossuz ve soslu (mayonez ve benzeri soslar) salatalar; soğuk çorbalar: okroşka, kvaslı et, sebze, kefir, pancar çorbası, botvinya, borş, lahana çorbası (shchi) - yeşil, etli, balıklı, yumurtalı (ekşi krema sosu olmadan); pizza - yarı işlenmiş, dondurulmuş
Ürün kütlesinde S. aureus bakterisinin olmasına izin verilmez (g/cm ³) Ürün kütlesinde S. aureus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Soyalı içecekler ve kokteyller, soğutulmuş ve dondurulmuş tatlılar; kültürlü soya içecekleri; soya proteini ürünleri (tofu), soyadan elde edilen okara; sıkıştırılmış fırın ürünleri mayası, yemeklik toz soslar (ısıyla suyu alınmış); kalıptan çektirme teknolojisiyle üretilen hazır tip ana yemek ve yan yemekler; koruyucu diyetlere yönelik kuru ürünler - karışımlar - tahıl, süt, et (kalıptan çektirme teknolojisi); çiğ ve sebzelerden hazırlanan soslu (mayonez, salata sosları vb.) ve sossuz salatalar; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzelerden tuzlu sebzeler eklenmeden hazırlanan sossuz ve soslu (mayonez ve benzeri) yemekler; jöleli balık; sığır eti, kümes hayvanları eti, tavşan eti, domuz eti vb. - kaynatılmış (sossuz); balık - kaynatılmış, salamura halde kızartılmış; konserve ve kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden soğuk, tatlı ve kremalı çorbalar; sıcak çorbalar ve diğer sıcak yemekler: makarna ve patates, sebze, baklagil, tahıl içeren çorbalar; aynı malzemeli sütlü çorbalar, kremalı çorbalar; yumurta yemekleri: kaynamış yumurtalar, yumurtadan yapılan omletler (karışım, yumurta tozu) - doğal ve sebze, et ürünleri vb. eklenmiş, yumurta içeren dolgular; kesmik yemekleri: peynirli mantı, buharda pişirilmiş puding, kesmikli kekler, fırın ürünleri, fırınlanmış puding, kesmikli dolgular, tartlar; balık yemekleri: balık - kaynatılmış, yarım kaynatılmış, haşlanmış, kızartılmış, fırınlanmış; balık kroket yemekleri (kroket, zrazy, şinitzel, domates soslu köfte); fırınlanmış ürünler, tartlar; et ve et ürünlerinden yemekler: et - kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış; pilav, pelmeni, etli mantı, krepler, doğranmış etten ürünler, fırınlanmış olanlar dahil; kümes hayvanları ve tavşan etinden yemekler; doğranmış kümes hayvanları eti, pelmeni, tartlardan vb. fırınlanmış ürünler; garnitürler: kaynatılmış pirinç, kaynatılmış makarna, patates püresi (sossuz), patatesler - kaynatılmış, kızartılmış (sossuz), haşlanmış sebzeler (sossuz), soslar ve yan yemeklerde kullanılan soslar;

		tatlı yemek ve içecekler: taze ve koruyuculu meyve ve yumuşak meyveler içeren kompostolar, kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden yapılan kompostolar, taze ve kurutulmuş meyve ve yumuşak meyvelerden, meyve sularından, şuruplardan, meyve ve yumuşak meyve pürelerinden kisseller; jöle, mus (köpük) tatlılar; elmalı şarlot; kümes hayvanları etinden ve balıktan tüketime hazır mutfak ürünleri - tüketici ambalajında, vakumla ambalajlanmış olanlar dahil; pizza - hazır; hamburgerler, çizburgerler, sandviçler - hazır
	0.1	Bitkisel protein izolatları ve konsantreleri, soya unu; soya proteini konsantresi, soya unu - tekstüre; kuru fırıncılık mayası; hazır tip konsantre yemekler (hazır çorbalar); yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenenek hazırlanan sossuz ve soslu (mayonez ve benzeri soslar) ve tuzlu sebzeler içermeyen çiğ sebzelerden salatalar; jöleli sığır eti, domuz eti, kümes hayvanları eti; et ve karaciğerden hazırlanan ezmeler; soğuk çorbalar: okroşka, kvaslı et, sebze, kefir, pancar çorbası, botvinya, borş, lahana çorbası (shchi) - yeşil, etli, balıklı, yumurtalı (ekşi krema sosu olmadan); kremalar (turunçgillerden, vailyadan, çikolatadan) pizza - yarı işlenmiş, dondurulmuş

Ürün kütlesinde proteus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenerek hazırlanan salatalar; salamura, fermente, tuzlanmış sebzelerden salatalar; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren yemekler; kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık eti ve tütsülenmiş ürünler eklenerek hazırlanan salatalar; jöleli balık; sığır eti, kümes hayvanları eti, domuz eti - kaynatılmış (sossuz); balık - kaynatılmış, salamura, yarı kaynatılmış, haşlanmış, kızartılmış, fırınlanmış; balık kroket yemekleri (kroket, zrazy, şinitzel, domates soslu köfte); fırınlanmış ürünler, tartlar; soğuk çorbalar (okroška, kvaslı et, sebze, kefir, pancar çorbası, botvinya, borş, lahana çorbası (shchi) - yeşil, etli, balıklı, yumurtalı (ekşi krema sosu olmadan)); yumurtadan yapılan omletler (karışım, yumurta tozu) - doğal ve sebze, et ürünleri vb. eklenmiş, yumurta içeren dolgular; kesmikli kekler, fırın ürünleri, fırınlanmış puding, kesmikli dolgular, tartlar; et ve et ürünlerinden yemekler: et - kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış; pilavlar, pelmeni, etli mantı, krepler, doğranmış etten ürünler, fırınlanmış olanlar da dahil; kümes hayvanları ve tavşan etinden yemekler; doğranmış kümes hayvanları etinden kaynatılmış, kızartılmış, haşlanmış, fırınlanmış ürünler, pelmeni, tart, vb.; sossuz garnitürler (kaynatılmış pirinç, kaynatılmış makarna, patates püresi, kaynatılmış patates, kızartılmış patates, haşlanmış sebzeler); yan yemeklere yönelik soslar; kümes hayvanları eti ve tüketici ambalajında balıktan tüketime hazır yemeklik ürünler, vakumla ambalajlanmış olanlar dahil; pizza - hazır
Ürün kütlesinde sülfite indirgeyen klostridya olmasına izin verilmez (g)	1.0	Dondurularak kurutulmuş başlatıcı kültürler (fermente et ürünlerinin üretimine yönelik) Yemeklik toz soslar (ısıyla suyu alınmış); sebze katkıları, tatlandırıcı ve baharatlar içeren toz tatlandırıcı maddeler (ısıyla suyu alınmış);
	0.1	Bitkisel protein izolatları ve konsantreleri, soya unu; soya proteini konsantresi, soya unu - tekstüre; Kümes hayvanları eti ve tüketici ambalajında balıktan tüketime hazır yemeklik ürünler, vakumla ambalajlanmış olanlar dahil;
	0.01	Kuru gıda bulyonları; kaynatılması gereken kuru çok bileşenli çorbalar; kaynatılması gereken kuru, konsantre, baharatlı bulyonlar

Ürün kütlesinde B. cereus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Soyalı içecekler, kokteyller, soğutulmuş ve dondurulmuş tatlılar; kültürlü soya içecekleri; soya proteini ürünleri (tofu), okara
	10	Koruyucu diyetlere yönelik kuru ürünler - tahıl, süt ve et karışımları (kalıptan çektirme teknolojisiyle)
	100	Sebze katkı, tatlandırıcı ve baharatlı toz tatlandırıcılar (ısıyla suyu alınmış); hazır tip ve kalıptan çektirme teknolojisiyle üretilen ana yemek ve yan yemekler; hazır tip konsantre tahıl yemekleri
Ürün kütlesinde maya olmasına izin verilmez (g)	1.0	Ham soya malzemelerinden enzimatik protein hidrolizatı
Maya, KOB/g, en fazla	10	Fasulye bazlı soya içecekleri (kültürlü soya içecekleri) Dondurularak kurutulmuş başlatıcı kültürler (fermente et, balık ve sebze ürünlerinin üretimine yönelik); koruyucu diyetlere yönelik kuru ürünler - tahıl, süt ve et karışımları (kalıptan çektirme teknolojisiyle)
	50	Soya proteini ürünleri (tofu); pektin (çocukların beslenmesine yönelik ürünler ve diyet ürünleri için) Düşük çevrimli glukoz şurubu; maltin, maltodekstrinler; konsantre laktuloz; glukoz ve fruktoz şurubu; meyve suyu katkı taneli glukoz; tek hücreli bitkilerin biyokütlesi, üretimde işlenebilir maya
	100	Bitkisel protein izolatları ve konsantreleri, soya unu; soya proteini konsantresi, soya unu - tekstüre; pektin (kitle tüketimine yönelik); hazır tip konsantre tahıl yemekleri
	200	Çiğ sebze ve meyvelerden hazırlanan soslu (mayonez ve benzeri soslar) ve koruyuculu salatalar; yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenerek hazırlanan soslu (mayonez ve benzeri soslar) ve koruyuculu salatalar; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren soslu (mayonez, soslar vb.) ve koruyuculu yemekler; kırmızı et, kümes hayvanları eti, balıketi ve tütsülenmiş ürünler vb. eklenerek hazırlanan soslu (mayonez, soslar vb.) ve koruyuculu salatalar;
	250	Amilopektinli şişen nişasta; kalıptan çektirme nişastası

	500	Kuru nişasta (patates, mısır unu, bezelye); kuru meyve ve yumuşak meyvelerden yapılan kisseller Çiğ sebze ve meyvelerden hazırlanan soslu (mayonez ve benzeri soslar) salatalar; yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenerek hazırlanan soslu (mayonez ve benzeri soslar) salatalar; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren soslu (mayonez, soslar vb.) yemekler; kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık eti ve tütsülenmiş ürünler vb. eklenerek hazırlanan soslu (mayonez, soslar vb.) salatalar;
Küf ve mayalar (toplamda), KOB/g, en fazla	500	Zamk bazlı kıvam verici ve stabilize edici maddeler (guar, ksantin vb.);
Ürün kütlesinde küf olmasına izin verilmez (g)	1.0	Ham soya malzemelerinden enzimatik protein hidrolizatı
Küf, KOB/g, en fazla	10	Ayçiçeği proteini konsantresi; fasulye bazlı soya içecekleri, soya proteini ürünleri (tofu), okara; dondurularak kurutulmuş başlatıcı kültürler (fermente et, balık ve sebze ürünlerinin üretimine yönelik)
	50	Tahıllardan elde edilen yenebilir kepek; sebzelerden ve meyvelerden elde edilen küspe; pektin (çocukların beslenmesine yönelik ürünler ve diyet ürünleri için); tek hücreli bitkilerin biyokütlesi, üretimde işlenebilir maya; çiğ sebze ve meyvelerden hazırlanan soslu (mayonez ve benzeri soslar) salatalar; yumurta, konserve sebzeler, meyveler vb. eklenerek hazırlanan soslu (mayonez ve benzeri soslar) salatalar; salatalar ve kaynatılmış sebzeler içeren sirke bazlı soslar, kaynatılmış, kızartılmış ve haşlanmış sebzeler içeren soslu (mayonez, soslar vb.) yemekler; kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık eti ve tütsülenmiş ürünler vb. eklenerek hazırlanan soslu (mayonez, soslar vb.) salatalar

100	Bitkisel protein izolatları ve konsantreleri, soya unu; soya proteini konsantresi, soya unu - tekstüre; tahıllardan elde edilen yenebilir kepek; kitle tüketimine yönelik pektin; yenilebilir agar, agaroid, fursellarin, yenebilir sodyum alginat; karajenan; düşük çevrimli glukoz şurubu; maltin, maltodekstrinler; glukoz ve fruktoz şurubu; meyve suyu katkı taneli glukoz; sıkıştırılmış fırıncılık mayası, ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkoller; yemeklik toz soslar (ısıyla suyu alınmış); sebze katkı, baharatlı ve otlu tatlandırıcı toz katkı maddeleri (ısıyla suyu alınmış); kaynatılmayan konsantre yemekler (hazır çorbalar); kaynatılmayan ve kalıptan çektirme teknolojisiyle üretilen ana yemekler ve yan yemekler; kuru hazır konsantre tahıllar; koruyucu diyetlere yönelik kuru ürünler: tahıl, süt ve et karışımları (kalıptan çektirme teknolojisiyle)
200	Kaynatılan baharatlı kuru konsantre et suyu
250	Amilopektinli şişen nişasta; kalıptan çektirme nişastası
500	Kuru nişasta (patates, mısır unu, bezelye); kuru çok bileşenli kaynatılan çorbalar; kuru meyve ve yumuşak meyve kisselleri

1.9. Gıdalara konan biyolojik olarak aktif katkı maddeleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	5x10 ³	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM: şurup, iksir, demleme, balsam vb. şeklindeki sıvılar; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için);
	1x10 ⁴	Mumiyo dahil olmak üzere doğal maden bazlı BOAKM'ler (zeolitler vb.); irmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde; Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklem bacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler - kuru; süt ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru; tek hücreli alglerden (spirulina, klorella vb.) elde edilen BOAKM'ler, maya ve bunların lizatları
	5x10 ⁴	Esasen gıda liflerinden elde edilen BOAKM'ler (selüloz, zambak, pektin, doğal zambak, mikro kristal selüloz, kepek, fruktooligosakkarit, kitosan ve diğer polisakkaritler); temiz maddelerden elde edilen BOAKM'ler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içeceklere yönelik kuru konsantreler de dahil olmak üzere çeşitli dolgu malzemelerinin kullanımıyla elde edilen konsantreler (bitkisel ve diğer özütler)
	5x10 ⁵	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler: kurutulmuş şifalı bitkilerin (çayların) karışımları

Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	10	BOAKM: sıvı, probiyotik kültürden, konsantre; BOAKM: sıvı, probiyotik kültürden, konsantre olmayan
	2.0	BOAKM'ler: kuru, probiyotik kültürden
	1.0	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM: şurup, iksir, demleme, balsam vb. şeklindeki sıvılar; BOAKM: kuru, mikroorganizma kültürlerinden, aminoasitlerin, monosakkarit, disakkarit ve oligosakkaritlerin vb. eklenmesiyle elde edilen
	0.1	Esasen gıda liflerinden elde edilen BOAKM'ler (selüloz, zambak, pektin, doğal zambak, mikro kristal selüloz, kepek, fruktooligosakkarit, kitosan ve diğer polisakkaritler); temiz maddelerden elde edilen BOAKM'ler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içeceklere yönelik kuru konsantreler de dahil olmak üzere çeşitli dolgu malzemelerinin kullanımıyla elde edilen konsantreler (bitkisel ve diğer özütler); mumiyo dahil olmak üzere doğal maden bazlı BOAKM'ler (zeolitler vb.); irmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde; irmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde, probiyotiklerin eklenmesiyle elde edilen; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için); yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklem bacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler - kuru; kümes hayvanları yan ürünleri dahil olmak üzere et ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; süt ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru; tek hücreli alglerden (spirulina, klorella vb.) elde edilen BOAKM'ler, maya ve bunların lizatları Tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler,
	0.01	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler: kurutulmuş şifalı bitkilerin (çayların) karışımları
Ürün kütlesinde E. coli bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	5.0	BOAKM: kuru, mikroorganizma kültürlerinden, aminoasitlerin, monosakkarit, disakkarit ve oligosakkaritlerin vb. eklenmesiyle elde edilen

	1.0	Esasen gıda liflerinden elde edilen BOAKM'ler (selüloz, zambak, pektin, doğal zambak, mikro kristal selüloz, kepek, fruktooligosakkarit, kitosan ve diğer polisakkaritler); temiz maddelerden elde edilen BOAKM'ler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içeceklere yönelik kuru konsantreler de dahil olmak üzere çeşitli dolgu malzemelerinin kullanımıyla elde edilen konsantreler (bitkisel ve diğer özütler); irmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde, probiyotik eklenen ve eklenmeyen; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için); . Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler - kuru; kümes hayvanları yan ürünleri dahil olmak üzere et ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; süt ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru; tek hücreli alglerden (spirulina, klorella vb.) elde edilen BOAKM'ler, maya ve bunların lizatları;
	0.1	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler: kurutulmuş şifalı bitkilerin (çayların) karışımları
	10	BOAKM: sıvı, probiyotik kültürden, konsantre; BOAKM: sıvı, probiyotik kültürden, konsantre olmayan
Ürün kütlesinde S. aereus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	2.0	BOAKM'ler, probiyotik kültürlerden elde edilen;
	1.0	Mumiyo dahil olmak üzere doğal maden bazlı BOAKM'ler (zeolitler vb.); irmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde; probiyotiklerin eklenmesiyle elde edilen; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için); . Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler - kuru; kümes hayvanları yan ürünleri dahil olmak üzere et ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; süt ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru; BOAKM'ler - kuru, mikroorganizma kültürlerinden, aminoasitlerin, monosakkarit, disakkarit ve oligosakkaritlerin vb. eklenmesiyle elde edilen

Küf, KOB/g, en fazla	10	BOAKM: kuru, probiyotik kültürlerden elde edilen; BOAKM: sıvı, probiyotik kültürlerden elde edilen, konsantre (mayalı); BOAKM: sıvı, probiyotik kültürlerden elde edilen, konsantre olmayan (mayalı)
	50	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM: şurup, iksir, demleme, balsam vb. şeklindeki sıvılar; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için); BOAKM: kuru, mikroorganizma kültürlerinden, aminoasitlerin, monosakkarit, disakkarit ve oligosakkaritlerin vb. eklenmesiyle elde edilen; BOAKM: maya ve bunların lizatlarıyla elde edilen
	100	Esasen gıda liflerinden elde edilen BOAKM'ler (selüloz, zambak, pektin, doğal zambak, mikro kristal selüloz, kepek, fruktooligosakkarit, kitosan ve diğer polisakkaritler) (mayalı); temiz maddelerden elde edilen BOAKM'ler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içeceklere yönelik kuru konsantreler de dahil olmak üzere çeşitli dolgu malzemelerinin kullanımıyla elde edilen konsantreler (bitkisel ve diğer özütler) (mayalı); mumiyo dahil olmak üzere doğal maden bazlı BOAKM'ler (zeolitler vb.); irmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde, probiyotik eklenmiş ve eklenmemiş; tek hücreli alglerden (spirulina, klorella vb.) elde edilen BOAKM'ler;
	200	Arıcılık ürünlerinden (arı sütü, arı tutkalı vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru (mayalı); denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru (mayalı)
	103	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler: kurutulmuş şifalı bitkilerin (çayların) karışımları
Maya, KOB/g, en fazla	10	BOAKM: kuru, probiyotik kültürlerden elde edilen; maya ve bunların lizatlarından elde edilen BOAKM'ler
	50	İrmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM: şurup, iksir, demleme, balsam vb. şeklindeki sıvılar; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için); BOAKM: kuru, mikroorganizma kültürlerinden, aminoasitlerin, monosakkarit, disakkarit ve oligosakkaritlerin vb. eklenmesiyle elde edilen
	100	İrmik dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde, probiyotik eklenen ve eklenmeyen; irmik dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler: kurutulmuş şifalı bitkilerin (çayların) karışımları; tek hücreli alglerden (spirulina, klorella vb.) elde edilen BOAKM'ler

Ürün kütlesinden üreticinin yaşayan hücrelerinin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Maya ve bunların lizatlarından elde edilen BOAKM'ler
Ürün kütlesinde B. cereus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	2x10 ²	Mumiyo dahil olmak üzere doğal maden bazlı BOAKM'ler (zeolitler vb.); ırmık dahil olmak üzere sebze bazlı BOAKM'ler: tablet, kapsül, toz şeklinde; ırmık dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM: şurup, iksir, demleme, balsam vb. şeklindeki sıvılar; BOAKM çayları (kuru, çocuklar için);

1.10. Hamile ve emziren kadınlara yönelik ürünler

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	5x10 ³	Hazır bitki çayları (bitkisel bazlı)
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	2,5x10 ⁴	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: hazır kuru ürünler(tüketime hazır bir üründe)
	5x10 ⁴	Tahıl ve süt bazlı tahıllar (hazır)
Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	3.0	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: sıvı kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler
	1.0	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: hazır kuru ürünler(tüketime hazır bir üründe); hazır bitki çayları
	0.1	Tahıl ve süt bazlı tahıllar (hazır)
Ürün kütlesinde E. coli bakterilerinin olmasına izin verilmez.	10	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: hazır kuru ürünler(tüketime hazır bir üründe);

Ürün kütlesinde S. aereus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	10	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: sıvı kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler
	1.0	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: hazır kuru ürünler(tüketime hazır bir üründe)
Küf, KOB/g, en fazla	10	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: kuru kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler Kuru kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler;
	50	Hazır bitki çayları
	100	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: hazır kuru ürünler(tüketime hazır bir üründe)
	200	Tahıl ve süt bazlı tahıllar (hazır)
Maya, KOB/g, en fazla	10	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: kuru kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler Kuru kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler;
	50	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler, kuru, hazır (tüketime hazır bir üründe); hazır bitki çayları (bitkisel bazlı)
	100	Tahıl ve süt bazlı tahıllar (hazır)
Ürün hacminde B. cereus bakterilerinin olmasına izin verilmez (cm ³)	1.0	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: kuru kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler Kuru kültürlü süt ürünleri ve kültürlü soya bazlı ürünler;
B. cereus, KOB/g, en fazla	100	Hazır bitki çayları (bitkisel bazlı)
	2x10 ²	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler: hazır kuru ürünler(tüketime hazır bir üründe)

1.11. Süt dağıtım kurumlarında yenidoğanların beslenmesi için üretilen (imal edilen) özel gıda ürünleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	1x10 ²	Adapte sterilize süt karışımları, sterilize süt ve aseptik olmayan dolgu kreması, süt dağıtım kurumlarında üretilen kalsine edilmiş kesmik
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	2x10 ²	Pastörize et bazlı sosisler (en az 1.5 yaşında)
	5x10 ²	Süt dağıtım kurumlarında üretilen yapısı geri kazandırılmış pastörize karışımlar
	1x10 ³	Süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıllar
	1x10 ⁴	Hazır kuru süt ve sütsüz tahıllar (hazır), hazır bisküviler
	5x10 ³	Süt dağıtım kurumlarında üretilen demleme ürünler (yaban gülünden, siyah kuşüzümünden vb.); çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları)
	5x10 ⁴	Kaynatılması gereken un ve tahıllar
Ürün kütlelerinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g/ cm ³)	0.1	Kaynatılması gereken un ve tahıllar
	0.3	Süt dağıtım kurumlarında üretilen kesmik ve kesmik ürünleri, kesmik bazlı ürünler, asidofilik ezme, düşük laktozlu protein ezmesi
	1.0	Hazır sütsüz tahıllar (hazır), hazır bisküviler; pastörize et bazlı sosisler; çocuklara yönelik hazır bitkisel içecekler (bitki çayları); süt dağıtım kurumlarında üretilen kalsine edilmiş kesmik, tüketime hazır sütlü tahıllar, demleme ürünler (yaban gülünden, siyah kuşüzümünden vb.);
Ürün kütlelerinde E. coli bakterilerinin olmasına izin verilmez (g (cm ³))	3.0	Süt dağıtım kurumlarında üretilen aseptik olarak doldurulmamış süt ürünleri
	10	Adapte sterilize süt karışımları, sterilize süt ve aseptik olmayan dolgu ve yapısı geri kazandırılmış pastörize karışımların kreması, süt dağıtım kurumlarında üretilen sıvı kültürler
	10	Adapte sterilize süt karışımları, aseptik olarak doldurulmamış sterilize süt ve krema, yapısı geri kazandırılmış pastörize karışımlar, aseptik olarak doldurulmamış kültürlü süt ürünleri; süt dağıtım kurumlarında üretilen sıvı kültürler, demleme ürünler (yaban gülünden, siyah kuşüzümünden vb.)

Ürün kütlesinde S. aereus bakterilerinin olmasına izin verilmez, g (cm ³)	10	Adapte sterilize süt karışımları, aseptik olarak doldurulmamış sterilize süt ve krema, yapısı geri kazandırılmış pastörize karışımlar, aseptik olarak doldurulmamış kültürlü süt ürünleri; süt dağıtım kurumlarında üretilen kültürler (sıvı), demleme ürünler (yaban gülünden, siyah kuşüzümünden vb.)
	1.0	Süt dağıtım kurumlarında hazırlanan kesmik, kesmik ürünleri, asidofilik ezme, düşük laktozlu protein ezmesi, kalsine edilmiş kesmik, tüketime hazır sütlü tahıllar
Küf, KOB/g	50	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları)
	100	Hazır kuru sütsüz tahıllar
	200	Kaynatılması gereken un ve tahıllar
Maya, KOB/g	50	Un ve tahıllar, hazır kuru sütsüz tahıllar; çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları)
	100	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, kaynatılması gereken kuru sütsüz hazır tahıllar
B. cereus, KOB/g	1.0 g'de izin verilmeyen miktar	Pastörize et bazlı sosisler (en az 1.5 yaşında)
	20	Süt dağıtım kurumlarında üretilen yapısı geri kazandırılmış pastörize karışımlar
	100	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları)
	2x10 ²	Hazır kuru sütsüz tahıllar

1.12. Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesine yönelik gıda ürünleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g (cm ³), en fazla	1x10 ³	Sosis ürünleri; ezmeler, yemeklik et ürünleri, unlu mamüller, peksimetler, krakerler; balık ve balık dışı türlerden yapılan yarı işlenmiş ürünler - yapılandırılmış ürünler (yengeç şiş vb.)
	2.5 x 10 ³	Baharatlı kekler, dolgunsuz zencefilli çörek
	5x10 ³	Pudra şekerli, parlak kaplamalı, çerezli, meyve şekerlemeli, meyveli, romda bekletilmiş kap kekler; kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar; dolgunsuz waffle ürünleri, meyve, fondan, yağ dolgulu waffle ürünleri; dolgulu baharatlı kekler, zencefilli çörek;
	1x10 ⁴	Meyve, meyveli şekerleme, haşhaş, çerez dolgulu bisküvi ruloları; şekerli bisküviler, çikolata kaplamalı bisküviler, tereyağlı bisküviler, krema tabakalı bisküviler, dolgulu bisküviler; balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış işlem görmüş yemeklik ürünler: fırınlanmış, kaynatılmış balık ve dolgu ürünleri, dondurulmuş olanlar dahil; ısıtılmış işlem görmemiş olanlar: balık ve deniz ürünlerinden sossuz salatalar
	2x10 ⁴	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş türler - şoklanmış, tüketime hazır balık yemekleri, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil
	5x10 ⁴	Süt ve sebze bazlı katkıları içeren hazır tip makarna, krema ve yağ dolgulu bisküvi ruloları; çerez ve pralin dolgulu, çikolata kaplamalı waffle ürünleri; balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler
	1 x10 ⁵	Doğal, ham, yarı işlenmiş et ürünleri,
	5x10 ⁵	Doğranmış, ham, yarı işlenmiş et ürünleri

Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Sosis ürünleri, ezmeler, yemeklik et ürünleri, unlu mamüller, meyve, meyveli şekerleme, haşhaş, çerez dolgulu bisküvi ruloları, baharatlı kekler, zencefilli çörek, peksimetler, krakerler; Balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış işlem görmüş yemeklik ürünler: fırınlanmış, kaynatılmış balık ve dolgu ürünleri, dondurulmuş olanlar dahil; balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış işlem görmemiş yemeklik ürünler: balık ve balık dışı türlerden yapılan sossuz salatalar, yapılandırılmış ürünler (yengeç şiş vb.)
	0.1	Bitkisel bazlı katkıları içeren hazır tip makarna; pudra şekerli, parlak kaplamalı, çerezli, meyve şekerlemeli, meyveli, romda bekletilmiş kap kekler; kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar; dolgunsuz waffle ürünleri, meyve, fondan, yağ dolgulu waffle ürünleri; dolgulu baharatlı kekler, zencefilli çörek; şekerli bisküviler, çikolata kaplamalı bisküviler, tereyağlı bisküviler, krema tabakalı bisküviler, dolgulu bisküviler; şoklanmış, tüketime hazır balık yemekleri, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil Süt ve sebze bazlı katkıları içeren hazır tip makarna, krema ve yağ dolgulu bisküvi ruloları; çerez ve pralin dolgulu, çikolata kaplamalı waffle ürünleri; balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler
	0.001	Ham, yarı işlenmiş et ürünleri
Ürün kütlesinde E. coli olmayacaktır (g)	1.0	Raf ömrü 5 günden uzun sosis ürünleri; raf ömrü 72 saatin üzerinde olan ezmeler ve yemeklik et ürünleri
Ürün kütlesinde S. aureus bakterilerinin olmasına izin verilmez, (g)	1.0	Sosis ürünleri, unlu mamüller, meyve, meyveli şekerleme, haşhaş, çerez dolgulu bisküvi ruloları; balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış işlem görmüş yemeklik ürünler: fırınlanmış, kaynatılmış balık ve dolgu ürünleri, dondurulmuş olanlar dahil; balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış işlem görmemiş yemeklik ürünler: balık ve balık dışı türlerden yapılan sossuz salatalar, yapılandırılmış ürünler (yengeç şiş vb.)
	0.1	Ham etten yarı işlenmiş ürünler ve süt bazlı katkıları içeren hazır tip makarna; krema ve yağ dolgulu bisküvi ruloları; kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar, krema tabakalı, dolgulu bisküviler; şoklanmış, tüketime hazır balık yemekleri, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil
	0.01	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler

Ürün kütlesinde proteus tipi bakterilerin olmasına izin verilmez (g)	0.1	Balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış yemeklik ürünler: balık ve deniz ürünlerinden sossuz salatalar
--	-----	--

Ürün kütlesinde sülfite indirgeyen klostridya olmasına izin verilmez (g)	1.0	Balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış yemeklik ürünler: fırınlanmış, kaynatılmış balık ve dolgu ürünleri, dondurulmuş olanlar, vakum altında ambalajlanmış olanlar ve yapılandırılmış ürünler (yengeç şiş vb.) dahil
	0.1	Sosis ürünleri, ezmeler, yemeklik et ürünleri, balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş yemeklik ürünler - şoklanmış, tüketime hazır balık yemekleri, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil
	0.01	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ve vakum altında ambalajlanmış ürünler
V. parahaemolyticus, KOB/g, en fazla	100	Deniz balıklarından yarı işlenmiş ürünler
Enterococcus tipi bakteriler, KOB/g, en fazla	1x10 ³	Porsiyonluk parçalardan oluşan şoklanmış, tüketime hazır balık yemekleri, vakum altında ambalajlanmış olanlar dahil
	2x10 ³	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler - yapılandırılmış dolgu ürünleri
Küf, KOB/g, en fazla	50	Unlu mamüller, pudra şekerli kap kekler; kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar; baharatlı kekler, zencefilli çörek
	100	Sosis ürünleri, ezmeler, yemeklik et ürünleri; meyve, meyveli şekerleme, haşhaş, çerez dolgulu bisküvi ruloları; parlak kaplamalı, çerezli, meyve şekerlemeli, meyveli, romda bekletilmiş kap kekler; dolgunsuz waffle ürünleri, meyve, fondan, yağ dolgulu waffle ürünleri, çerez ve pralin dolgulu, çikolata kaplamalı waffle ürünleri; şekerli bisküviler, çikolata kaplamalı bisküviler, tereyağlı bisküviler, krema tabakalı bisküviler, dolgulu bisküviler, peksimetler, krakerler
	250	Ham etten yarı işlenmiş ve panelenmiş ürünler
Maya, KOB/g (cm ³), en fazla	50	Meyve, meyveli şekerleme, haşhaş, çerez dolgulu bisküvi ruloları; pudra şekerli, parlak kaplamalı, çerezli, meyve şekerlemeli, meyveli, romda bekletilmiş kap kekler; kapalı ambalajda kap kekler ve rulolar; dolgunsuz waffle ürünleri, meyve, fondan, yağ dolgulu waffle ürünleri; çerez ve pralin dolgulu waffle ürünleri; baharatlı kekler, zencefilli çörek; şekerli bisküviler, çikolata kaplamalı bisküviler, tereyağlı bisküviler, krema tabakalı bisküviler, dolgulu bisküviler
	100	Sosis ürünleri, ezmeler, yemeklik et ürünleri
Maya ve küf, toplamda, KOB/g, en fazla	100	Bitkisel bazlı hazır tip makarna; balık ve balık dışı türlerden ısıtılmış yemeklik ürünler: kaynatılmış balık ve dolgu ürünleri, dondurulmuş olanlar dahil

1.13. Prematüre ve düşük ağırlıklı doğan çocuklara yönelik terapötik diyetler için özel gıda ürünleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Açıklamalar
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	2x10 ³	Soya proteini izolatu bazlı ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler; 37-50 °C'de yapısı geri kazandırılmış
	3x10 ³	Düşük proteinli ürünler (nişastalar, tahıllar ve makarna) Prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler; 70-85 °C'de yapısı geri kazandırılmış
	1x10 ⁴	2 yaşına kadar çocuklar için et bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler
	1,5x10 ⁴	2 yaşından büyük çocuklar için et bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler
	2,5x10 ⁴	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler
Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	1.0	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; soya proteini izolatu bazlı ürünler; düşük proteinli ürünler (nişastalar, tahıllar ve makarna); tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; et bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
	0.3	Süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler (kesmik vb.)
Ürün kütlesinde E. coli bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	10	Prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
Ürün kütlesinde S. aureus bakterilerinin olmasına izin verilmez (g)	10	Prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
	1.0	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; soya proteini izolatu bazlı ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; süt bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler (kesmik vb.)
	0.1	Düşük proteinli ürünler (nişastalar, tahıllar ve makarna)
Ürün kütlesinde sülfid indirgeyen klostridya olmasına izin verilmez (g)	0.1	Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler

Küf, KOB/g, en fazla	10	Düşük proteinli ürünler (nişastalar, tahıllar ve makarna), tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; Fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler
	50	Soya proteini izolatu bazlı ürünler, prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
	100	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; süt bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler (kesmik vb.)
Maya, KOB/g, en fazla	10	Soya proteini izolatu bazlı ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
	50	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; düşük proteinli ürünler (nişastalar, tahıllar ve makarna); tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; süt bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler (kesmik vb.)
	100	2 yaşından büyük çocuklar için et bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler
B.cereus, KOB/g, en fazla	100	Soya proteini izolatu bazlı ürünler; düşük proteinli ürünler (nişastalar, tahıllar ve makarna); tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; 2 yaşına kadar olan çocuklar için et bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
	2x10 ²	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, 2 yaşına kadar olan çocuklar için et bazlı, dondurularak kurutulmuş ürünler;

1.14 Çocuklara yönelik özel beslenme diyetlerinin üretiminde (imalatında) kullanılan gıda (yenebilir) ham maddeleri ve bileşenlerinin ana türleri

Göstergeler	Kabul edilebilir düzeyler	Not
Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g , en fazla Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı, KOB/g, en fazla	10	Kesim hayvanlarının eti, yeni kesilmiş
	1×10^2	Rafine edilmiş, kokudan arındırılmış mısır yağı; soya yağı; geri kazanılan kümes hayvanları yağı; vitamin ön karışımı
	2.5×10^2	Aspartam
	5×10^2	Rafine edilmiş, kokudan arındırılmış ayçiçek yağı
	1×10^3	Kesim hayvanlarının eti, soğutulmuş; şeker, rafine edilmiş şeker; rafine edilmiş süt şekeri; konsantre laktoz
	5×10^3	Mısır şurubu; ithal kuru mısır şurubu; laktuloz konsantresi; izole edilmiş soya proteini
	1×10^4	Elektrodiyaliz, ultra filtreleme ve elektrodiyalizle üretilen konsantre peynir altı suyu proteinleri; karbonhidrat ve protein konsantresi; süt ve protein konsantresi; kuru kazein; İşlem görmüş pirinç, kara buğday, yulaf, çavdar unu; irmik; yulaf unu; kesim hayvanlarının eti, dondurulmuş; en iyi kalite tereyağı; bebek maması için malt özütü; en iyi kalite mısır nişastası; düşük çevrimli glukoz şurubu, toz halde; nişastanın enzimatik ayrılmasından elde edilen karbonhidrat bileşeni; en iyi kalite patates nişastası; yenebilir laktoz; mineral ön karışımı; pektin
	1.5×10^4	Çocuklara yönelik kuru ürünler için az yağlı süt tozu bileşeni; malt özütlü süt tozu bileşeni (çocuklara yönelik sıvı ürünler için);

	2,5x10 ⁴	Yağ oranı %25 olan süt tozu, kuru, yağsız; peynir altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülü; kesmik altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülleri; çocuklara yönelik sıvı ürünler için karbonhidrat ve protein konsantreli süt tozu bileşeni; çocuklara yönelik kuru ürünler için kimyasal işlem görmemiş az yağlı süt tozu bileşeni; işlem görmemiş unlar, tüketilebilir kuru kan
	5x10 ⁴	İşlem görmemiş buğdaygiller unu; soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş, dondurulmuş ham balık
	1x10 ⁵	Ham inek sütü (en iyi kalite); kesim hayvanlarının eti, dondurulmuş, bloklar ve parçalar halinde; soğutulmuş kümes hayvanları eti; soğutulmuş tavuk, etlik piliç eti
	2x10 ⁵	Parça kemiksiz et, parça kemikli et, iç diz ve göğüs dahil; soğutulmuş kümes hayvanları etinden yarı işlenmiş ürünler
	5x10 ⁵	Ham inek sütü (birinci kalite)
	2x10 ⁵	Ham inek sütü (en iyi kalite)
Somatik hücre, her 1 cm ³ 'deki (g) miktar, en fazla	1x10 ⁶	Ham inek sütü (birinci kalite)
Ürün kütlesinde koliform bakterilerinin olmasına izin verilmez (g, cm ³)	3.0	Parakazein konsantresi
	1.0	Yağ oranı %25 olan süt tozu, kuru, yağsız; elektrodiyaliz, ultra filtreleme ve elektrodiyalizle üretilen konsantre peynir altı suyu proteinleri; karbonhidrat ve protein konsantresi; süt ve protein konsantresi; peynir altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülü; kesmik altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülleri; kuru kazein; çocuklara yönelik sıvı ürünler için karbonhidrat ve protein konsantreli süt tozu bileşeni; çocuklara yönelik kuru ürünler için kimyasal işlem görmemiş az yağlı süt tozu bileşeni; işlem görmemiş unlar ve yulaf unu; işlem görmemiş buğdaygiller unu; kesim hayvanlarının eti, yeni kesilmiş; tüketilebilir kuru kan; rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş bitkisel yağ; geri kazanılmış kümes hayvanları yağı; şeker, rafine edilmiş süt şekeri; mısır şurubu; bebek mamalarına yönelik malt özütü; en iyi kalite mısır nişastası; aspartam; ithal kuru mısır şurubu; düşük çevrimli glukoz şurubu, toz halde; nişastanın enzimatik ayrılmasından elde edilen karbonhidrat bileşeni; en iyi kalite patates nişastası; rafine edilmiş süt şekeri; yenilebilir laktoz; konsantre laktoz; vitamin ön karışımı; mineral ön karışımı

		İşlem görmemiş unlar ve yulaf unu; işlem görmüş buğdaygiller unu; kesim hayvanlarının eti, yeni kesilmiş; tüketilebilir kuru kan; rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş bitkisel yağ; geri kazanılmış kümes hayvanları yağı; şeker, rafine edilmiş süt şekeri; mısır şurubu; bebek mamalarına yönelik malt özütü; en iyi kalite mısır nişastası; aspartam; ithal kuru mısır şurubu; düşük çevrimli glukoz şurubu, toz halde; nişastanın enzimatik ayrılmasından elde edilen karbonhidrat bileşeni; en iyi kalite patates nişastası; rafine edilmiş süt şekeri; yenebilir laktoz; konsantre laktoz; vitamin ön karışımı; mineral ön karışımı
	0.3	Çocuklara yönelik kuru ürünler için az yağlı süt tozu bileşeni
	0.1	Malt özütlü süt tozu bileşeni; işlem görmemiş buğdaygiller unu; kesim hayvanlarının eti, soğutulmuş; en iyi kalite tereyağı, izole edilmiş soya proteini; pektin
	0.01	Kesim hayvanlarının eti, dondurulmuş; soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş, dondurulmuş ham balık
	0.001	Kesim hayvanlarının eti, dondurulmuş, bloklar ve parçalar halinde
Ürün kütlesinde S. aereus olmasına izin verilmez (g, cm ³)	1.0	Yağ oranı %25 olan süt tozu, kuru, yağsız; elektrodializ, ultra filtreleme ve elektrodializle üretilen konsantre peynir altı suyu proteinleri; karbonhidrat ve protein konsantresi; süt ve protein konsantresi; peynir altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülü; kesmik altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülleri; parakazein konsantresi; kuru kazein; çocuklara yönelik kuru ürünler için az yağlı süt tozu bileşeni; malt özütlü süt tozu bileşeni (çocuklara yönelik sıvı ürünler için); çocuklara yönelik sıvı ürünler için karbonhidrat ve protein konsantreli süt tozu bileşeni; çocuklara yönelik kuru ürünler için kimyasal işlem görmemiş az yağlı süt tozu bileşeni; işlem görmüş buğdaygiller unu; irmik; yulaf unu; tüketilebilir kuru kan; rafine edilmiş, kokusu giderilmiş bitkisel yağ; en iyi kalite yağ; geri kazanılmış kümes hayvanları yağı; mısır şurubu, düşük çevrimli glukoz şurubu, toz glukoz şurubu dahil; yenebilir laktoz; konsantre laktoz; vitamin ve mineral ön karışımları; izole edilmiş soya proteini
	0.01	Soğutulmuş, yüzeyi dondurulmuş, dondurulmuş
Ürün kütlesinde maya olmasına izin verilmez (g)	1.0	Rafine edilmiş, kokusu giderilmiş bitkisel yağ, vitamin ön karışımı

Maya, KOB/g, en fazla	10	Yağ oranı %25 olan süt tozu, kuru, yağsız Elektrodiyaliz, ultra filtreleme ve elektrodiyalizle üretilen konsantre peynir altı suyu proteinleri; karbonhidrat ve protein konsantresi; süt ve protein konsantresi; peynir altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülü; kesmik altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülleri; parakazein konsantresi; kuru kazein; çocuklara yönelik kuru ürünler için az yağlı süt tozu bileşeni; malt özütlü süt tozu bileşeni (çocuklara yönelik sıvı ürünler için); işlem görmüş buğdaygiller unu; yulaf unu; şeker, rafine edilmiş süt şekeri; en iyi kalite mısır nişastası; ithal kuru mısır şurubu; en iyi kalite patates nişastası
	50	Parakazein konsantresi; çocuklara yönelik sıvı ürünler için karbonhidrat ve protein konsantreli süt tozu bileşeni; çocuklara yönelik kuru ürünler için kimyasal işlem görmemiş az yağlı süt tozu bileşeni; irmik; bebek mamalarına yönelik malt özütü; düşük çevrimli glukoz şurubu, toz glukoz şurubu dahil; nişastanın enzimatik ayrılmasından elde edilen karbonhidrat bileşeni; konsantre laktoz; mineral ön karışımı
	100	İşlem görmemiş buğdaygiller; işlem görmemiş buğdaygiller unu; pektin
Küfler, KOB/g (cm ³), en fazla	10	Şeker, rafine edilmiş süt şekeri; rafine edilmiş süt şekeri
	20	Rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş mısır yağı; rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş soya yağı; vitamin ön karışımı
	50	Elektrodiyaliz, ultra filtreleme ve elektrodiyalizle üretilen konsantre peynir altı suyu proteinleri; karbonhidrat ve protein konsantresi; süt ve protein konsantresi; peynir altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülü; kesmik altı suyundan kuru karbonhidrat ve protein modülleri; çocuklara yönelik sıvı ürünler için karbonhidrat ve protein konsantreli süt tozu bileşeni; parakazein konsantresi; kuru kazein; çocuklara yönelik kuru ürünler için az yağlı süt tozu bileşeni; malt özütlü süt tozu bileşeni (çocuklara yönelik sıvı ürünler için); çocuklara yönelik sıvı ürünler için karbonhidrat ve protein konsantreli süt tozu bileşeni; çocuklara yönelik kuru ürünler için kimyasal işlem görmemiş az yağlı süt tozu bileşeni; işlem görmüş buğdaygiller unu; irmik; yulaf unu; bebek mamalarına yönelik malt özütü; en iyi kalite mısır nişastası; mısır şurubu, kuru şurup dahil; en iyi kalite patates nişastası; mineral ön karışımı

	100	Yağ oranı %25 olan süt tozu, kuru, yağsız; işlem görmemiş buğdaygiller; rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş bitkisel yağ; En iyi kalite tereyağı; düşük çevrimli glukoz şurubu, toz halinde; nişastanın enzimatik ayrılmasından elde edilen karbonhidrat bileşeni; yenebilir laktoz; konsantre laktoz; konsantre laktuloz; pektin
	200	İşlem görmemiş pirinç, kara buğday, yulaf, çavdar unu

2. Konserve gıdalara ilişkin mikrobiyolojik güvenlik göstergeleri

Konserve grupları	Endüstriyel sterilizasyon gereklilikleri		Açıklamalar
	Konservelerde bulunan mikroorganizma grupları	Değerlendirme kriterleri	
Grup A ve B konserveler	B. cereus ve B. polymyxa gruplarından sporijen mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	Tahıl, garnitür sebze, ezmeleler dahil yan ürünler (her türlü kesim hayvanı ve yaban hayvanı), kümes hayvanları eti, kırmızı et ve sebzeler içeren sterilize konserveler;
	B. subtilis gruplarından sporijen mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	1 g (cm ³) ürün başına maksimum 11 hücre	Balık, balık karaciğeri ve balık dışı türlerin cam kavanoz, alüminyum ve teneke kaplardaki konserveleri;
	Mezofilik klostridya C. botulinum ve (veya) C. perfringens	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	pH derecesi 4.2 ve daha fazla olan sebze konserveleri,
	Mezofilik klostridya (C. botulinum ve (veya) C. perfringens dışında)	1 g (cm ³) ürün başına maksimum 1 hücre	Kayısı, şeftali, armuttan pH derecesi 3.8 ve daha fazla olan ve meyve suyu ve meyve ürünleri haricinde asit eklenmeyen konserveler; doğal mantarlardan hazırlanan mantar konserveleri; sebzelerden elde edilen sebze suyu ürünleri hariç olmak üzere %12'ye kadar kuru madde içeren konsantre olmayan domates ürünleri (bütün halde konservelenmiş); soya fasulyesi bazlı aseptik olarak doldurulmuş içecekler; bitkisel bazlı ve aseptik olarak doldurulmuş BOAKM'ler

	Sporojen olmayan mikroorganizmalar, laktik asit ve (veya) küf mantarı ve (veya) mayası dahil	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	
	Sporojen termofilik anaerobik, aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	+20° C'nin üzerindeki sıcaklıklarda 1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	
Bebeklerin diyetleri ve terapötik diyetlere yönelik A ve B grubu konserveler	B. cereus ve B. polymyxa gruplarından sporojen mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	Sterilize konserveler: sığır eti, domuz, at eti vb. ürünlerden, doğal, tahıl, garnitür sebze, ezme dahil yan ürünler (her türlü kesim hayvanı ve yaban hayvanı), kümes hayvanları eti, kırmızı et (öğütülmüş et dahil) ve sebzeler içeren sterilize konserveler; balık, balık karaciğeri ve balık dışı türlerin cam kavanoz, alüminyum ve teneke kaplardaki konserveleri; pH derecesi 4.2 ve daha fazla olan sebze konserveleri, kayısı, şeftali, armuttan pH derecesi 3.8 ve daha fazla olan ve meyve suyu ve meyve ürünleri haricinde asit eklenmeyen konserveler; doğal mantarlardan hazırlanan mantar konserveleri; sebzelerden elde edilen sebze suyu ürünleri hariç olmak üzere %12'ye kadar kuru madde içeren konsantrasyon olmayan domates ürünleri (bütün halde konservelenmiş); soya fasulyesi bazlı aseptik olarak doldurulmuş içecekler; bitkisel bazlı ve aseptik olarak doldurulmuş BOAKM'ler
	B. subtilis gruplarından sporojen mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	1 g (cm ³) ürün başına maksimum 11 hücre	
	Mezofilik klostridya	10 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	
	Sporojen olmayan mikroorganizmalar, laktik asit ve (veya) küf mantarı ve (veya) mayası dahil	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	
	Sporojen termofilik anaerobik, aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	

C grubu konserveler	B. polymyxa grubunun aerojenik sporojen mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaları	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	Meyve ve (veya) sebzelerden elde edilen meyve/sebze suyu ürünleri hariç olmak üzere pH derecesi 3.7 - 4.2 arasında olan sebze konserveleri; salamura mantarlardan mantar konserveleri
	Aerojenik olmayan sporojen mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	1 g (cm ³) ürün başına maksimum 90 KOB	
	Mezofilik klostridya C. botulinum ve (veya) C. perfringens	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	
	Mezofilik klostridya (C. botulinum ve (veya) C. perfringens dışında)	1 g (cm ³) ürün başına maksimum 1 hücre	
	Sporojen olmayan mikroorganizmalar ve (veya) küf mantarı ve (veya) mayası	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	
D grubu konserveler	Sporojen olmayan mikroorganizmalar ve (veya) küf mantarı ve (veya) mayası	1 g (cm ³) ürün başına izin verilmeyen miktar	Sebze konserveleri (pH derecesi 3.7'nin altında olan), sorbik asit içeren ve pH derecesi 4.0'in altında olan meyve ve meyve ve yumuşak meyvelerden pastörize konserveler; meyve ve (veya) sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları hariç olmak üzere kayısı, şeftali, armuttan pH derecesi 3.8'in altında olan konserveler; reçeller, meyve ezmeleri, şekerlemeler, şekerli, süzölmüş vb. meyve ve yumuşak meyveler, şekerli, sterilize meyve ve yumuşak meyve konsantreleri

D grubu yarı konserve ürünler	Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların miktarı (QMAFAnM)	Maksimum 2×10^2 KOB/g	Pastörize konserve: sığır eti ve domuz etinden, doğranmış ve seçilmiş but, kümes hayvanları etinden; Cam kavanozlarda balıktan pastörize yarı konserve ürünler
	Koliform bakteri	1 g ürün başına izin verilmeyen miktar	
	B. cereus	1 g ürün başına izin verilmeyen miktar	
	Sülfid indirgeyen klostridya	0.1 g ürün başına izin verilmeyen miktar; yarı konserve balık ürünleri için 1.0 g ürün başına izin verilmeyen miktar	
	S. aureus ve diğer koagülaz pozitif stafilokok	1 g ürün başına izin verilmeyen miktar	

Ek No. 3

Gıda Ürünlerinin Güvenliğine İlişkin Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği

(TR CU 021/2011)

Gıda ürünlerine ilişkin hijyenik güvenlik gereklilikleri 1. Et ve et ürünleri; Kümes hayvanları, yumurta ve bunların türevleri

Göstergeler	İzin verilen seviyeler, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	0.5	Et, et ürünleri ve et içeren ürünler, kümes hayvanları eti ve bundan yapılan ürünler, et, et ve sebze, kümes hayvanı etinden konserveler. Yumurta akı tozu (Albümin).
	0.6	Kesim hayvanlarının yan ürünleri, domuz derisi, tüketilebilir kan ve bunlardan yapılan ürünler, yan ürünlerden yapılan konserveler, ezme ürünler dahil
	1.0	Böbrekler. Böbrek içeren et ürünleri: Konserveler: (Teneke kaplara konan) et, kümes hayvanları eti, et yan ürünleri (Ezme dahil).
	0.3	Yumurtalar ve likit yumurta ürünleri (yumurta karışımı, yumurta beyazı, sarısı)
	3.0	Toz yumurta ürünleri (yumurta tozu, yumurta beyazı, sarısı)
- arsenik	0.1	Et, et bazlı ve et içeren ürünler, kümes hayvanları, bunlardan yapılan ürünler, et, et ve sebze, kümes hayvanları konserveleri; yumurtalar ve likit yumurta ürünleri (yumurta karışımı, yumurta beyazı, yumurta sarısı)
	0.2	Toz yumurta beyazı (Albümin)
	0.6	Toz yumurta ürünleri (yumurta tozu, yumurta beyazı, sarısı)
	1.0	Kesim hayvanlarının yan ürünleri, domuz derisi, tüketilebilir kan ve bunlardan yapılan ürünler, yan ürünlerden yapılan konserveler, ezme ürünler dahil
- kadmiyum	0.05	Et, et bazlı ve et içeren ürünler, kümes hayvanları, bundan yapılan ürünler, et, et ve sebze, kümes hayvanı konserveleri; toz yumurta beyazı (albümin)
	0.1	Teneke kaplara konulan, et, kümes hayvanları eti, et konserveleri. Toz yumurta ürünleri
	0.01	Yumurtalar ve likit yumurta ürünleri (yumurta karışımı, yumurta beyazı, sarısı)
	0.3	Kesim hayvanlarının yan ürünleri, domuz derisi, tüketilebilir kan ve bunlardan yapılan ürünler, yan ürünlerden yapılan konserveler, ezme ürünler dahil, sebzeler ve et

	0.6	Böbrek içeren konserveler, ezme konserveleri dahil
	1.0	Böbrek içeren böbrek eti ürünleri.
- civa	0.03	Et, et bazlı ve et içeren ürünler, kümes hayvanları ve bunlardan yapılan ürünler, et, et ve sebze, kümes hayvanı konserveleri. Yumurta akı tozu (Albümin).
	0.02	Yumurta ve likit yumurta ürünleri
	0.1	Kesim hayvanlarının yan ürünleri, domuz derisi, tüketilebilir kan ve bunlardan yapılan ürünler, yan ürünlerden yapılan konserveler, ezme ürünler dahil; toz yumurta ürünleri
	0.2	Böbrekler; böbrek içeren et ürünleri; böbrek eklenmiş yan ürün konserveleri, ezmeler dahil.
- kalay	200.0	Teneke kutulara konan, et, kümes hayvanları, yan ürün konserveleri.
- krom	0.5	Krom kaplama kaplarda et, kümes hayvanları eti, yan ürün, et ve sebze konserveleri
Zirai ilaçlar		
- HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.1	Et, et bazlı ve et içeren ürünler, kümes hayvanları eti, kesim hayvanlarının ve kümes hayvanlarının yan ürünleri; yumurtalar, yumurta ürünleri; Domuz derisi, yemeklik kan, bundan yapılan ürünler, et, yan ürün konserveleri, et ve sebzeler
- DDT ve metabolitleri	0.1	Et, et bazlı ve et içeren ürünler, kümes hayvanları, kesim hayvanlarının ve kümes hayvanlarının yan ürünleri; yumurtalar, yumurta ürünleri; domuz derisi, yemeklik kan, bundan yapılan ürünler, et, yan ürün konserveleri, et ve sebzeler.
Benzo(a)piren	0.001	Tütsülenmiş et ürünler, et içeren ve kümes hayvanı ürünler
Nitratlar	200.0	Sebze ve sebzeli et konserveleri, sebze ve kümes hayvanı konserveleri
Nitrozaminler (dimetilnitrozamin ve dietonalnitrozamin)	0.002	Sodyum nitrat eklenen et ve kümes hayvanı eti konserveleri; yan ürün konserveleri, ezmeler dahil
	0.004	Tütsülenmiş et ürünler, et içeren ve kümes hayvanı ürünler
Dioksinler	0.000003 (Yağ cinsinden)	Et konserveleri (sığır eti, kuzu eti ve bunlardan yapılan ürünler); tavuk yumurtaları ve bunlardan yapılan ürünler
	0.000001 (Yağ cinsinden)	Et konserveleri (Domuz eti ve bundan yapılan ürünler)
	0.000006 (Yağ cinsinden)	Karaciğer ve bundan yapılan ürünler; karaciğer konserveleri.
	0.000002	Kümes hayvanları ve bunlardan yapılan ürünler

Not: Dondurularak kurutulmuş ve ısıyla suyu alınmış et ve kümes hayvanları eti içeren kuru ürünler, kuru yumurta ürünleri için toksik elementlerin, antibiyotiklerin, zirai ilaçların, dioksinlerin üründe yer alan kuru maddeye ve nihai ürüne göre içeriği

Süt ve süt ürünleri

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	0.1	Ham süt, yağsız ham süt, ham krema; Tüketime hazır süt ve tüketime hazır krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, sütlü içecekler, kültürlü süt ürünleri, ekşi krema, bu bazda karma ürünler; inek sütünden yapılmış tereyağı ezmesi, süt yağı; Sürülebilir krema ve sebze, fırınlanmış krema ve sebze karışımları; her çeşit süttten ve süt temelli üründen üretilen dondurma; kültürler, kültürlü süt ürünlerinin üretimi için organizma kültürleri ve probiyotikler, kültürlü tereyağı, peynirler (sıvı, dondurulmuş dahil)*
	0.1	Süt ürünleri, karma süt ürünleri, kuru, dondurularak kurutulmuş (yapısı geri kazandırılan ürünler)
	0.3	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler, kesmik ürünleri, bunlardan yapılan karma süt ürünleri; Süt albümini ve ondan üretilen ürünler; ezme benzeri süt proteini ürünleri, kültür eklendikten sonra ısıl işlem görenler dahil; işlenmiş süt ürünleri, konsantre edilmiş, koyulaştırılmış; süt konserveleri, karma süt konserveleri; süt proteini konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları; tereyağı, inek sütünden yapılmış tereyağı ezmesi, kakaolu süt yağı ürünleri; sürülebilir krema ve sebzeler, kakao ürünleri ile fırınlanmış krema ve sebzeler; büyüyen kültürler ve probiyotik mikroorganizmalar için süt tozu bazlı gıda çözeltileri)*
	0.5	Peynir ve peynir ürünleri, peynir ezmesi, soslar
	1.0	Kültürler, kültürlü süt ürünleri için kültür mikroorganizmaları ve probiyotikler, kültüre edilmiş tereyağı, peynirler (kuru)
	10.0	Süt pıhtılaştırma enzim preparatları
- arsenik	0.05	Ham süt, yağsız ham süt, ham krema; tüketime hazır süt ve tüketime hazır krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, sütlü içecekler, kültüre edilmiş süt ürünleri, ekşi krema, bundan üretilen karma süt ürünleri; süt ve süt bazlı her çeşit dondurma; Kültürler, kültüre edilmiş sütün, kültüre edilmiş tereyağın, peynirlerin üretimi için kültür organizmaları ve probiyotikler (sıvı, dondurulmuş dahil)*

	0.05	Kuru ve dondurularak kurutulmuş süt ürünleri, karma süt ürünleri (yapısı geri kazandırılan rnler)
	0.1	Tereyağı, inek sütünden yapılan tereyağı ezmesi, süt yağı; sürülebilen krema ve sebze, fırınlanmış krema ve sebze karışımları)*
	0.15	İşlenmiş süt ürünleri, konsantre edilmiş, yoğunlaştırılmış; konserve sütler, karma süt ürünleri, süt içeren konserveler
	0.2	Kesmik, kesmik bazlı ürünler, kesmik ürünleri, süt albümini ve bu bazlı ürünler; ezme benzeri süt proteini ürünleri, kültüre edildikten sonra ısıl işleme tabi tutulanlar dahil; kültüre edilmiş süt ürünlerinin, kültüre edilmiş tereyağının, peynir ürünlerinin üretimi için kültür organizmaları ve probiyotikler (kuru).
	0.3	Peynir ve peynir ürünleri, ezme peynir, sosları
	1.0	Süt proteini konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları; Büyüyen kültürler ve probiyotik mikroorganizmalar için süt tozu bazlı gıda solüsyonları
	3.0	Süt pıhtılaştırma enzim preparatları
- kadmiyum	0.03	Ham süt, yağsız ham süt, ham krema; Tüketime hazır süt ve tüketime hazır krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, sütlü içecekler, kültüre edilmiş süt ürünler, ekşi krema, bundan üretilen karma süt ürünleri; tereyağı, inek sütünden yapılan tereyağı ezmesi, süt yağı; sürülebilen krema ve sebze, fırınlanmış krema ve sebze karışımları; süt ve süt temelli her çeşit dondurma; kültürler, kültüre edilmiş süt, kültüre edilmiş tereyağı, peynir ürünleri için organizma kültürleri ve probiyotikler (sıvı olanlar için ve dondurulmuş dahil)*
	0.03	Süt rnleri, karma süt ürünleri, kuru, dondurularak kurutulmuş (yapısı geri kazandırılan rnler)
	0.1	Kesmik, bundan üretilen ürünler, kesmik ürünleri, süt albümini ve bundan üretilen ürünler; ezme benzeri süt proteini ürünleri, kültüre edildikten sonra ısıl işleme tabi tutulmuşlar dahil; işlenmiş süt ürünleri, konsantraler, yoğunlaştırılmış; Süt konserveleri, karma süt konserveleri, süt içeren konserveler)*
	0.2	Süt protein konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları; Peynirler, peynir ürünleri, peynir ezmeleri, soslar; Tereyağı, inek sütünden tereyağı ezmesi, süt yağı, sürülebilen krema ve sebze karışımları, kakao ürünleri ile fırınlanmış krema ve sebze karışımları; Kültürler, Kültüre edilmiş süt, kültüre edilmiş tereyağı, peynir ürünleri için organizma kültürleri ve probiyotikler (kuru); Büyüyen kültürler ve probiyotik mikroorganizmalar için süt tozu bazlı gıda çözeltileri)*

- civa	0.005	Ham süt, yağsız-ham süt, ham krema; Tüketime hazır süt ve tüketime hazır krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, sütlü içecekler, kültüre edilmiş süt ürünleri, ekşi krema, bundan üretilen karma süt ürünleri; süt ve süt temelli her çeşit dondurma; Kültürler, Kültüre edilmiş süt, kültüre edilmiş tereyağı, peynir ürünleri için organizma kültürleri ve probiyotikler, (Sıvı olanlar için ve dondurulmuş dahil); Toz ve dondurularak kurutulmuş süt ürünleri, karma süt ürünleri (yapısı geri kazandırılmış rnler)
	0.015	İşlenmiş süt ürünleri, konsantre edilmiş, yoğunlaştırılmış; süt konserveleri, süt içeren ve karma süt konserveleri.
	0.02	Kesmik ve bundan yapılan ürünler, kesmik ürünleri; süt albümini ve bundan yapılan ürünler; ezme benzeri süt protein ürünleri, kültüre edildikten sonra ısıl işleme tabi tutulanlar dahil*
	0.03	Süt protein konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt protein hidrolizatları; Peynirler, peynir ürünleri, peynir ezmeleri, soslar; Tereyağı, inek sütünden tereyağı ezmesi, süt yağı, sürülebilen krema ve sebze karışımları, fırınlanmış krema ve sebze karışımları; Kültürler, Kültüre edilmiş süt, kültüre edilmiş tereyağı, peynir ürünleri için organizma kültürleri ve probiyotikler (kuru); Büyüyen kültürler ve probiyotik mikroorganizmalar için süt tozu bazlı gıda çözeltileri
- bakır	0.4	Tereyağı, inek sütünden tereyağı ezmesi, süt yağı (Rezerve rnler için); Srlebilen krema ve sebze, fırınlanmış krema ve sebze karışımları (Rezerve rnler için)*
- demir	1.5	Tereyağı, inek sütünden tereyağı ezmesi, süt yağı (Rezerve rnler için); Srlebilen krema ve sebze , fırınlanmış krema ve sebze karışımları (Rezerve rnler için)*
- nikel	0.7	Srlebilen krema ve sebze , fırınlanmış krema ve sebze karışımları (Hidrojenle doyurulmuş yağ içeren ürünler için)*
- kalay	200.0	Teneke kaplarda konserve edilen işlenmiş süt ürünleri
- krom	0.5	Krom kaplarda konserve edilen işlenmiş süt rnleri
Benzo(a)piren	0.001	Tütsülenmiş peynirler ve peynir ürünleri, ezme peynirler, soslar
Pesticides4		
- HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.05	Ham süt, yağsız-ham süt, ham krema; Tüketime hazır süt ve tüketime hazır krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, sütlü içecekler, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, bundan üretilen karma süt rnleri; Kültüre edildikten sonra ısıl işleme tabi tutulan ürünler dahil

	1.25 (Yağ cinsinden)	Krema, tüketime hazır krema, ekşi krema; Keskik ve bundan yapılan ürünler, kesmik ürünleri, karma süt ürünleri; Süt albümini ve bundan üretilenler, ezme benzeri süt proteini ürünleri; şeker ile konsantrelenmiş ve yoğunlaştırılmış süt, krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, süt ürünleri, karma süt ürünleri; Sterilize edilmiş yoğunlaştırılmış süt ürünleri, süt konserveleri, karma süt konserveleri; Süt ürünleri, karma toz süt ürünleri, dondurularak kurutulmuş ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler); Süt proteini konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt protein hidrolizatları; Peynirler, peynir altı suyu-ve-albümin bazlı işlenmiş peynir ürünleri, toz, ezme peynirler, soslar; Tereyağı, inek sütünden yapılan tereyağı ezmesi, süt yağı; sürülebilir krema ve sebze , fırınlanmış krema ve sebze karışımları; Süt ve süt temelli her çeşit dondurma; Büyüyen kültürler ve probiyotik mikroorganizmalar için süt tozu bazlı gıda çözeltileri.
- DDT ve metabolitleri	0.05	Ham süt, yağsız ham süt, ham krema; Tüketime hazır süt ve tereyağı, peynir altı suyu, sütlü içecekler, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, karma süt ürünleri, kültüre edildikten sonra ısı işlem görmüş olan ürünler dahil*
	1.0 (Yağ bakımından)	Krema, tüketime hazır krema, ekşi krema; Keskik ve bundan yapılan ürünler, kesmik ürünleri, karma süt ürünleri temelli; Süt albümini ve buradan üretilenler, ezme benzeri süt protein ürünleri; şeker ile konsantrelenmiş ve yoğunlaştırılmış süt, krema, tereyağlı süt, peynir altı suyu, süt ürünleri, karma süt ürünleri; Sterilize edilmiş yoğunlaştırılmış süt, süt konserveleri ve kompozit süt konserveleri; Süt ürünleri, karma toz süt ürünleri, dondurularak kurutulmuş ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler); Süt proteini konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt protein hidrolizatları; Peynirler, peynir altı suyu ve albümin bazlı işlenmiş peynir ürünleri, toz, ezme peynirler, soslar; Tereyağı, inek sütünden yapılan tereyağı ezmesi, süt yağı; Sürülebilir krema ve sebze , fırınlanmış krema ve sebze karışımları; süt ve süt bazlı her çeşit dondurma; Büyüyen kültürler ve probiyotik mikroorganizmalar için süt tozu bazlı gıda çözeltileri*
Mikotoksinler		
- aflatoksin M1	0.0005	Süt ve işlenmiş süt ürünleri;
Aflatoksin B1	İzin verilmeyen miktar (<0.00015)	Mikojenöz süt pıhtılaştırma enzim preparatları
Zearelenon	İzin verilmeyen miktar (<0.005)	Mikojenöz süt pıhtılaştırma enzim preparatları
T-2 toksini	İzin verilmeyen miktar (<0.05)	Mikojenöz süt pıhtılaştırma enzim preparatları
Okratoksin A	İzin verilmeyen miktar (<0.0005)	Mikojenöz süt pıhtılaştırma enzim preparatları

Dioxins ²	0.000003 (Yağ cinsinden)	Süt ve süt ürünleri
Melamine ³	İzin verilmeyen (<1.0 mg/kg)	Ham süt, yağsız ham süt, ham krema; toz ve dondurulmuş kurtulmuş işlenmiş süt ürünleri için İşlenmiş süt ürünleri (tereyağı, inek sütünden üretilen tereyağı ezmesi, sürülebilir krema ve sebze , fırınlanmış krema ve sebze karışımları hariç) (yapısı geri kazandırılan ürünler)
Peroksit sayısı	10 mmol aktif oksijen/kg yağ	Sürülebilir krema ve sebze ürünleri, fırınlanmış krema ve sebze karışımları

Notlar:

* %35'inden daha fazlası süt dışı bileşen olan karma süt ve süt içeren ürünler: Mikrobiyolojik güvenlik göstergelerine yönelik olarak toksik elementler, mikotoksinler, antibiyotikler, pestisitler ve radyonüklitlerin kabul edilebilir düzeylerine ilişkin gereklilikler, süt ve süt dışı bileşenlerin içeriği ve oranına ve bu ürünlerdeki potansiyel olarak tehlikeli maddelerin türü ve düzeylerine göre belirlenir.

3. Balık, balık dışı türler ve bunlardan yapılan ürünler

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	1.0	Her türlü balık ürünleri (orkinos, kılıç balığı, Avrupa mersin balığı dışında) ve deniz memelilerinin etleri, kurutulmuş ürünler dahil.
	2.0	Orkinos, kılıç balığı, Avrupa mersin balığı - her çeşit ürünler, kurutulmuş ürünler dahil
	10.0	Yumuşakçalar, kabuklu hayvanlar ve diğer omurgasızlar, iki yaşamlılar, sürüngenler
	0.5	Algler ve deniz çayırı
- arsenik	1.0 tatlı su 5.0 deniz	Her çeşit balık ürünleri (balık yumurtası, spermi ve balık yağı hariç) ve deniz memelilerinin eti, kurutulmuş ürünler dahil
	1.0	Balık yumurtası ve spermleri ve bunlardan yapılan ürünler; balık yağı
	5.0	Yumuşakçalar, kabuklu hayvanlar ve diğer omurgasızlar, iki yaşamlılar, sürüngenler; algler ve deniz çayırı
- kadmiyum	0.2	Her çeşit balık ürünü ve deniz memelileri (yumurtası, spermleri ve karaciğeri dışında), kurutulmuş ürünler dahil
	1.0	Balık yumurtası ve spermleri ve bunlardan yapılan ürünler; balık yumurtası benzeri ürünler; Algler ve deniz çayırı
	0.7	Balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler
	2.0	Yumuşakçalar, kabuklu hayvanlar ve diğer omurgasızlar, iki yaşamlılar, sürüngenler
- civa	0.3 yırtıcı olmayan tatlı su canlısı 0.6 yırtıcı tatlı su canlısı 0.5 deniz suyu	Her çeşit balık ürünleri (Orkinos, kılıç balığı, Avrupa mersin balığı ve yumurtası, spermleri, karaciğeri ve balık yağı gibi ürünler dışında) ve deniz memelilerinin etleri, kurutulmuş ürünler dahil
	1.0	Orkinos, kılıç balığı, Avrupa mersin balığı - her çeşit ürünler (yumurtası, spermleri, karaciğeri ve balık yağı dışında) kurutulmuş ürünler dahil olmak üzere
	0.5	Balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler
	0.3	Balık yağı
	0.2	Balık yumurtası ve spermleri ve bundan yapılan ürünler; yumurta analogları; yumuşakçalar, kabuklular ve diğer omurgasızlar, iki yaşamlılar, sürüngenler
	0.1	Algler ve deniz çayırı

- kalay	200	Balıktan yapılan yiyecek konserve ve yarı konserve ürünler, teneke kaplarda balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler
- krom	0.5	Balıktan yapılan yiyecek konserve ve yarı konserve ürünler, krom kaplarda balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler
Histamin	100.0	Orkinos, Atlantik uskumrusu, somon, ringa - her çeşit ürün, kurutulmuş ürünler dahil
Nitrozaminler (toplam dimetilnitrozamin ve ditonalnitrozamin)	0.003	Her çeşit balık ürünleri ve deniz memelileri, kurutulmuş ürünler dahil
Dioksinler	0.000004	Her çeşit balık ürünleri ve deniz memelileri, kurutulmuş ürünler dahil
	0.000002 (Yağ cinsinden)	Balık yağı
Zirai ilaçlar		
HCH (α , β , γ -izomerleri)	0.03	Her çeşit tatlı su balıkları, karaciğer, yumurta, spermleri, balık yağı ve diğer tüketime hazır ürünler hariç
	0.2	Her çeşit deniz balığı ürünleri ve deniz memelilerinin etleri, (karaciğer ve balık yağı dışında); Balık yumurtası, spermleri ve bunlardan yapılan ürünler; balık yumurtası benzeri ürünler
	0.1	Balık yağı
	1.0	Balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler
DDT ve metabolitleri	0.3	Tatlı su balıklarının tüm ürünleri (karaciğer, balık yumurtası, balık spermi, balık yağı, kurutulmuş ve diğer tüketime hazır ürünler hariç)
	0.2	Deniz balıklarının (mersin balığı, somon ve yağlı ringa hariç) her türlü ürünü ve deniz memelilerinin eti (karaciğer, balık yumurtası, balık spermi, kurutulmuş ve diğer tüketime hazır ürünler hariç); balık yağı
	2.0	Mersin balığı, somon ve yağlı ringa - her türlü ürün (karaciğer, balık yumurtası ve balık spermi hariç), kurutulmuş, tütülenmiş, tuzlanmış, baharatlanmış, salamura, balık içeren yemeklik ürünler ve diğer tüketime hazır ürünler dahil
	0.4	Balık (mersin balığı, somon ve yağlı ringa hariç), kurutulmuş, tütülenmiş, tuzlanmış, salamura yapılmış, balık içeren yemeklik ürünler ve diğer tüketime hazır ürünler; balık yumurtası ve spermi (tüm balıkların) ve bunlardan yapılan ürünler; balık yumurtası benzeri ürünler
	3.0	Balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler

2,4-D asidi, tuzları ve eterleri	izin verilmez	Tatlı su balıklarından her türlü ürün
Poliklorlu bifeniller	2.0	Her türlü balık ürünü (karaciğer ve balık yağı hariç) ve deniz memelilerinin eti, kurutulmuş ürünler dahil
	5.0	Balık karaciğeri ve bundan yapılan ürünler
	3.0	Balık yağı
Benzo(a)piren	0.005	Tütsülenmiş balık ürünleri
Yumuşakçalar paralizanı (saksitoksin maddesi)	0.8	Yumuşakçalar.
Yumuşakçalar amnestik maddesi (domoik asit)	20	Yumuşakçalar
	30	Yengeç iç organları
Yumuşakçalar diyare maddesi (okadoik asit)	0.16	Yumuşakçalar
Asit değeri mg KOH/g	4.0	Balık yağı
Peroksit değeri, aktif oksijen mol/kg	10.0	Balık yağı

Notlar. - ham maddelerde ve nihai üründe yer alan kuru maddelere ilişkin olarak ham ürünler açısından

4. Tahıl (tohumlar), Hububat ve Unlar ve Unlu Mamüller

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
kurşun	0.5	Tüketilebilir tahıllar, bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler, yenabilir kepek, ekmek ve çörek ürünleri hariç
	1.0	Yenabilir kepek (buğday, çavdar)
	0.35	Ekmek, çörek ürünleri ve tereyağlı ekmek ürünleri
arsenik	0.2	Tüketilebilir tahıllar ve bunlardan yapılan ürünler, bakliyat tohumları, ekmek ve çörek ürünleri hariç
	0.3	Bakliyat tohumları
	0.15	Ekmek, çörek ürünleri ve tereyağlı ekmek ürünleri
kadmiyum	0.1	Tüketilebilir tahıllar, bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler, ekmek ve çörek ürünleri hariç
	0.07	Ekmek, çörek ürünleri ve tereyağlı ekmek ürünleri
cıva	0.03	Tahıllar, hububat, yulaf unu, yulaf taneleri, unu, yenabilir kepek
	0.02	Bakliyat tohumları, makarna, baranki (bir çeşit ekmek), gevrek, galeta vb.
	0.015	Ekmek, çörek ürünleri ve tereyağlı ekmek ürünleri
Mikotoksinler		
Aflatoksin B1	0.005	Tahıl, bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler
deoksinivalenol	0.7	Tahıl - buğday - ve bunlardan yapılan ürünler
	1.0	Tahıl - arpa - ve bunlardan yapılan ürünler
T-2 toksini	0.1	Tahıl ve bunlardan yapılan ürünler
- zearalenon	1.0	Tahıllar ve yenabilir kepek (buğday, arpa, mısır)
	0.2	Tahıllardan yapılan ürünler (buğday, arpa, mısır)
Okratoksin A	0.005	Tahıllar - buğday, arpa, çavdar, yulaf, pirinç - ve bunlardan yapılan ürünler
Nitrozaminler (toplam dimetilnitrozamin ve ditonalnitrozamin)	0.015	Bira maltı
Benzo(a)piren	0.001	Yenabilir tahıllar
Zirai ilaçlar		
- HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.5	Tahıl, bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler

- DDT ve metabolitleri	0.02	Tahıl ve bunlardan yapılan ürünler
	0.05	Bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler
- 2,4-D asidi, tuzları ve eterleri	izin verilmez	Tahıl, bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler
Heksaklorbenzen	0.01	Tahıl - buğday - ve bunlardan yapılan ürünler
- organik civa pestisitleri	izin verilmez	Tahıl, bakliyat tohumları ve bunlardan yapılan ürünler
Oligosakkaritler, % olarak üst sınır	2.0	Diyet ve bebeklerin beslenmesine yönelik yenebilir kepek (soya proteini ürünleri için)
Tripsin inhibitörleri, % olarak üst sınır	0.5	Diyet ve bebeklerin beslenmesine yönelik yenebilir kepek (soya proteini ürünleri için)
Zararlı katkı maddeleri, % olarak üst sınır:		
Claviceps purpurea	0.05	Yenebilir tahıllar
Rus kantaronu, Sophora alopecuroides, Thermopsis lanceolata (toplamda)	0.1	Yenebilir tahıllar (buğday, çavdar)
Coronilla varia	0.1	Yenebilir tahıllar (buğday, çavdar)
Bambulotu C. A. Meyer. Lolium temulentum L.	0.1	Yenebilir tahıllar (buğday, çavdar)
Trichodesma incanum D. C	izin verilmez	Yenebilir tahıl (çavdar)
İsli (lekeli, koyu renkli) tahıllar	10.0	Yenebilir tahıl (buğday)
Fusaryumlu tahıllar	1.0	Yenebilir tahıl (buğday, çavdar, arpa, darı, kara buğday)
Pembe renkli tahıllar	3.0	Yenebilir tahıl (çavdar)
Parlak sarı-yeşil flor ışınımlı tahılların varlığı	0.1	Yenebilir tahıl (mısır)

Rezervlerin haşaratlardan (böcekler, akarlar) kaynaklanan enfeksiyonu	izin verilmez	Yenebilir tahıllar, bakliyat tohumları; hububat, yulaf unu, yulaf gevreği, yenebilir tahıllardan un, yenebilir kepek (buğday, avdar)
Rezervlerin haşaratlardan (böcekler, akarlar) kaynaklanan enfeksiyonu, toplam kontaminasyon yoğunluğu	15 (tür/kg, maksimum) izin verilmez	Yenebilir tahıllar Bakliyat tohumları, hububat, yulaf ezmesi, yulaf gevreği, yenebilir tahıllardan un, yenebilir kepek (buğday, avdar)
Ekmeğin yumuşak kök mikroplarıyla kontaminasyonu	izin verilmez	Buğday türlerinden ekmek yapımı için kullanılan buğday unu; laboratuvarıda yapılan test pişirmesinden sonra 36 saat içinde

5. Şeker ve Şekerleme Ürünleri

Göstergeler	İzin verilen seviyeler, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	0.5	Şeker, şekerleme ürünleri
	1.0	Şeker içeren şekerleme ürünleri, oryantal tatlılar, sakız; çikolata ve çikolatadan yapılan ürünler; kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri; bal
- arsenik	1.0	Şeker ve şeker içeren şekerleme ürünleri, oryantal tatlılar, sakız; çikolata ve çikolatadan yapılan ürünler; kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri
	0.3	Unlu şekerleme ürünleri
	0.5	Bal
- kadmiyum	0.05	Şeker, bal
	0.1	Şeker içeren ve unlu şekerleme ürünleri, oryantal tatlılar, sakız
	0.5	Çikolata ve çikolatadan yapılan ürünler; kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri
- cıva	0.01	Şeker ve şeker içeren şekerleme ürünleri, oryantal tatlılar, sakız
	0.1	Çikolata ve çikolatadan yapılan ürünler; kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri
	0.02	Unlu şekerleme ürünleri
Zirai ilaçlar		
- HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.005	Şeker, bal
	0.5	Kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri
	0.2	Unlu şekerleme ürünleri
- DDT ve metabolitleri	0.005	Şeker, bal
	0.02	Unlu şekerleme ürünleri
	0.15	Kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri
Mikotoksinler		
- aflatoxin B1	0.005	Un ve şeker içeren şekerleme ürünleri, oryantal tatlılar, sakız (çerez içeren ürünler için); çikolata ve çikolatadan yapılan ürünler; kakao çekirdekleri ve kakao ürünleri
- deoksinivalenol	0.7	Unlu şekerleme ürünleri
5-hidroksimetil furfural	25	Bal

Not: Şeker içeren şekerleme ürünleri, oryantal tatlılar, sakız, çikolata ve çikolatadan yapılan ürünler: izin verilen HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri) ve DDT ve metabolitlerinin düzeyleri, ham maddelerin ana türlerine ilişkin olarak hem kütle oranı hem de düzenlemeye tabi pestisitlerin izin verilen düzeyleri açısından hesaplanmaktadır.

6. Meyve ve Sebze Ürünleri

Göstergeler	İzin verilen seviyeler, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
kurşun	0.5	Sebzeler, patatesler, kabakgiller kültürleri, çerezler, mantarlar ve bunlardan yapılan ürünler, sebze konserveleri dahil; sebzelerden elde edilen sebze suları*
	0.4	Meyveler, dut tipi yumuşak meyveler ve bunlardan elde edilen ürünler; meyvelerden elde edilen meyve suları*
	1.0	Meyve ve sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları hariç olmak üzere teneke kutulara konan sebze, meyve, yumuşak meyve ve mantar konserveleri; kahve (çekirdek, öğütülmüş, hazır kahve)*
	0.3	Aromalı meyve ve yumuşak meyveli dondurma ve yenebilir buz ürünleri
	5.0	Baharatlar ve yenebilir otlar
	10.0	Çay (siyah çay, yeşil çay, tablet çay)
arsenik	0.2	Sebzeler, patatesler, kabakgiller kültürleri, meyveler, yumuşak meyveler ve bunlardan yapılan ürünler; meyve ve/veya sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları*
	0.1	Aromalı meyve ve yumuşak meyveli dondurma ve yenebilir buz ürünleri
	0.5	Mantarlar ve türevleri*
	1.0	Şekerli meyve ve yumuşak meyve konsantreleri (reçeller, meyve ezmesi vb.); çay, kahve (çekirdek, öğütülmüş, hazır)*
	3.0	Baharatlar ve yenebilir otlar
	0.3	Çerezler
kadmiyum	0.03	Sebzeler, patatesler, kabakgiller kültürleri, meyveler, yumuşak meyveler ve bunlardan yapılan ürünler, sebze konserveleri dahil;* meyve ve/veya sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları
	0.1	Mantarlar, çerezler ve bunlardan yapılan ürünler
	0.05	Meyve ve/veya sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları hariç olmak üzere teneke kutuda sebze, meyve ve yumuşak meyve konserveleri; şekerli meyve ve yumuşak meyve konsantreleri (reçeller, meyve ezmesi vb.); kahve (çekirdek, öğütülmüş, hazır)*

	0.2	Baharatlar ve yenebilir otlar
	1.0	Çay
civa	0.02	Sebzeler, patatesler, kabakgiller kültürleri, meyveler, yumuşak meyveler ve bunlardan yapılan ürünler; meyve ve/veya sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları; kahve*
	0.05	Mantarlar, çerezler ve bunlardan yapılan ürünler*
	0.1	Çay
kalay	200.0	Teneke kutularda sebze, meyve ve yumuşak meyve konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları dahil
krom	0.5	Krom kaplı kaplarda sebze, meyve ve yumuşak meyve konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden elde edilen meyve/sebze suları dahil
Nitratlar	250	Patatesler ve bunlardan yapılan ürünler
	900	Erken olgunlaşan yeşil baş lahanalar (Eylül 1'e kadar) ve bunlardan yapılan ürünler
	500	Geç olgunlaşan yeşil baş lahanalar ve bunlardan yapılan ürünler
	400	Erken olgunlaşan havuçlar (Eylül 1'e kadar) ve bunlardan yapılan ürünler
	250	Geç olgunlaşan havuçlar ve bunlardan yapılan ürünler
	150	Domatesler ve bunlardan yapılan ürünler
	300	Korunan alanlarda yetiştirilen domatesler ve bunlardan yapılan ürünler
	150	Salatalıklar ve bunlardan yapılan ürünler
	400	Korunan alanlarda yetiştirilen salatalıklar ve bunlardan yapılan ürünler
	1400	Kırmızı pancar ve bunlardan yapılan ürünler
	80	Soğan ve bunlardan yapılan ürünler
	600	Taze soğan ve bunlardan yapılan ürünler
	800	Korunan alanlarda yetiştirilen taze soğanlar ve bunlardan yapılan ürünler
	2000	Yapraklı sebzeler (marul, ıspanak, kuzu kulağı, salatalık lahana, maydanoz, kereviz, kişniş, dereotu vb.) ve bunlardan yapılan ürünler
	200	Tatlı biber ve bunlardan yapılan ürünler
	400	Korunan alanlarda yetiştirilen tatlı biber, kabak ve bunlardan yapılan ürünler
	60	Karpuz ve bunlardan yapılan ürünler
90	Kavun ve bunlardan yapılan ürünler	
4500	Korunan alanlarda Ekim 1'den Mart 31'e kadar yetiştirilen taze marul	

	4000	Korunmayan alanlarda Ekim 1'den Mart 31'e kadar yetiştirilen taze marul
	3500	Korunan alanlarda Nisan 1'den Eylül 30'a kadar yetiştirilen taze marul
	2500	Korunmayan alanlarda Nisan 1'den Eylül 30'a kadar yetiştirilen taze marul
	2000	Korunan alanlarda yetiştirilen göbek marul
	2500	Korunmayan alanlarda yetiştirilen göbek marul
Nitratlar	500	Yeşil baş lahanadan yapılan sebze suyu ürünleri
	250	Havuçtan yapılan sebze suyu ürünleri
	150	Domatesten yapılan sebze suyu ürünleri
	700	Kırmızı pancardan yapılan sebze suyu ürünleri
	400	Kabaktan yapılan sebze suyu ürünleri
	200	Diğer sebzelerden yapılan sebze suyu ürünleri
	60	Karpuzdan yapılan sebze suyu ürünleri
	90	Kavundan yapılan sebze suyu ürünleri
Zirai ilaçlar		
HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.1	Patatesler, yeşil bezelyeler, şeker pancarı ve bunlardan yapılan ürünler
	0.5	Sebzeler, kabakgillerin kültürleri, mantarlar, çerezler ve bunlardan yapılan ürünler; sebzeler ve kabakgillerden yapılan sebze suyu ürünleri
	0.05	Meyveler, yumuşak meyveler, üzümler ve bunlardan yapılan ürünler; meyvelerden yapılan meyve suyu ürünleri
DDT ve metabolitleri*	0.1	Sebzeler, patatesler, kabakgillerin kültürleri, meyveler, yumuşak meyveler, mantarlar ve bunlardan yapılan ürünler; meyve ve sebzelerden yapılan meyve/sebze suyu ürünleri
	0.15	Çerezler
Mikotoksinler:		
penisidin	0.05	Elmalar, domatesler, deniz iğdesi, kartopu çiçeği ve bunlardan yapılan ürünler
Aflatoksin B1	0.005	Çerezler, çay, kahve
5-oksimetilfurfural	20.0	Meyve ve yumuşak meyveli dondurma, aromalı dondurma ve yenebilir buzlar*

Not: *kuru sebzeler, patatesler, meyveler ve yumuşak meyveler için toksik elementlerin, nitratların ve pestisitlerin içeriği, ham maddeler açısından ham maddelerde ve nihai üründe bulunan kuru maddelere göre belirlenir

** Meyve ve/veya sebzelerden yapılan meyve/sebze suları hariç.

7. Sıvı Yağlı İşlenmiş ve Katı Yağlı Maddeler

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	0.1	Bitkisel yağlar (tüm türler), bitkisel yağ fraksiyonları, bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, sebze ve yağlardan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema ürünleri, sebze ve yağ karışımları, hayvansal yağ, domuz yağı ve domuz yağından üretilen ürünler, eritilmiş hayvansal yağ
	0.3	Mayonezler, sebze ve kremalı ve sebze ve yağlı sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema ve sebze ve yağ karışımları (kakao ürünleri içeren), bitkisel yağ bazlı soslar, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremalar
	1.0	Yağlı mahsüllerin tohumları, balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı
- arsenik	0.1	Bitkisel yağlar (tüm türler), bitkisel yağ fraksiyonları, bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, sebze ve yağlardan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema ürünleri, sebze ve yağ karışımları, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremalar; hayvansal yağ, domuz yağı ve domuz yağından üretilen ürünler, eritilmiş hayvansal yağ
	0.3	Yağlı mahsüllerin tohumları
	1.0	Balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı

- kadmiyum	0.05	Bitkisel yağlar (tüm türler), bitkisel yağ fraksiyonları, bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, sebze ve yağlardan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema ürünleri, sebze ve yağ karışımları, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremalar;
	0.03	Sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, sebze ve yağlardan sürülebilir ürünler, hayvansal yağ, domuz yağı ve domuz yağından üretilen ürünler, eritilmiş hayvansal yağ
	0.2	Sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, sebze ve yağlardan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema karışımları ve sebze ve yağ karışımları (kakao ürünleri içeren); balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı
	0.5	Yenebilir haşhaş tohumları
- civa	0.03	Bitkisel yağlar (tüm türler), bitkisel yağ fraksiyonları, sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema karışımları, hayvansal yağ, domuz yağı ve domuz yağından üretilen ürünler, eritilmiş hayvansal yağ
	0.05	Bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, sebze ve yağlardan sürülebilir ürünler, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremalar, yağlı mahsüllerin tohumları
	0.2	Sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, kakao ürünleri içeren eritilmiş sebze ve krema karışımları
	0.3	Balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı
- demir	1.5	Rafine edilmiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine yağların karışımları; margarinler, eritilmiş sürülebilir ürünler ve karışımlar (margarinler, kakao ürünleri eklenmiş ve eritilmiş sürülebilir ürünler ve karışımlar); geri kazanılmış hayvansal yağlar (depolanmak üzere teslim edilen)
	5.0	Rafine edilmemiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine edilmemiş yağ karışımları, rafine edilmiş ve edilmemiş yağların karışımları

- bakır	0.1	Rafine edilmiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine edilmiş yağ karışımları; margarin, sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema karışımları (margarinler, eritilmiş sürülebilir ürünler ve kakao ürünleri eklenmiş karışımlar hariç)
	0.4	Rafine edilmemiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine edilmemiş yağ karışımları, rafine edilmiş ve edilmemiş yağların karışımları; sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema karışımları (margarinler, eritilmiş sürülebilir ürünler ve kakao ürünleri eklenmiş karışımlar hariç), geri kazanılmış hayvansal yağlar (depolanmak üzere teslim edilen)
- nikel	0.7	Rafine edilmiş, kokusu giderilmiş hidrojenize yağlar ve hidrojenize yağlar içeren ürünler
Zirai ilaçlar		
- HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.2	Bitkisel yağlar (tüm türler) ve rafine edilmemiş fraksiyonları, rafine edilmemiş yağ karışımları, rafine edilmiş ve edilmemiş yağların karışımları; soya, pamuk tohumları, hayvansal yağ; domuz yağı ve domuz yağından yapılan ürünler
	0.4	Keten, hardal, kolza tohumları
	0.5	Ayçiçeği, fıstık, mısır tohumları
	0.05	Rafine edilmiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine edilmiş yağ karışımları, bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, sürülebilir ürünler ve eritilmiş bitkisel ve hayvansal yağ karışımları, bitkisel yağ bazlı soslar, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremalar;
	1.25	Sebze ve kremalı sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema karışımları (yağ açısından)
	0.1	Balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı
- DDT ve metabolitleri	0.2	Bitkisel yağlar (tüm türler) ve rafine edilmemiş fraksiyonları, rafine edilmemiş yağ karışımları, rafine edilmiş ve rafine edilmemiş yağ karışımları; balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı Balık ve deniz memelilerinin yenebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı
	0.1	Rafine edilmiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine edilmiş yağ karışımları, bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik,

		katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, eritilmiş sebze ve yağdan sürülebilir ürünler ve karışımlar, bitkisel yağ bazlı soslar, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremler;
	1.0	Hayvansal yağ, domuz yağı ve domuz yağından yapılan ürünler
	1.0	Sebze ve kremadan sürülebilir ürünler, eritilmiş sebze ve krema karışımları (yağ açısından)
	0.05	Soya, pamuk, mısır tohumları
	0.1	Keten, hardal, kolza tohumları
	0.15	Ayçiçeği, fıstık tohumları
Mikotoksinler		
- aflatoksin B1	0.005	Rafine edilmemiş bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları, rafine edilmemiş yağ karışımları, rafine edilmiş ve edilmemiş yağların karışımları, bitkisel ve hayvansal yağların türevleri, balık yağı ve yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar dahil; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; lorik olmayan, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, lorik, katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, eritilmiş sebze ve yağdan sürülebilir ürünler ve karışımlar, mayonezler, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremler, yağlı mahsüllerin tohumları, bitkisel yağ bazlı soslar
Poliklorlu bifeniller	3.0	Balık yağı içeren ürünler, balık ve deniz memelilerinin yenilebilir yağları ve diyet (terapötik ve koruyucu) beslenmesinde kullanılan balık yağı
Nitrozaminler (dimetilnitrozamin ve dietonalnitrozamin)	0.002	Hayvanların iç yağı, domuz yağı ve domuz yağından ürünler
	0.004	Tütsülenmiş domuz yağı
Benzo(a)piren	0.001	Tütsülenmiş domuz yağı
Dioksinler	0.00000075	Bitkisel yağlar (tüm türler) ve fraksiyonları
	0.000003	Sığır eti yağı, geri kazanılmış sığır eti yağı dahil
	0.000001	Domuz eti yağı, geri kazanılmış domuz eti yağı dahil
	0.000002	Kümes hayvanları eti yağı, karışık yağlar, geri kazanılmış yağ ve balık yağı dahil

8. İçecekler

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	0.1	İçme suyu, maden suyu: sofralık ve tıbbi su, tıbbi su
	0.3	Alkolsüz içecekler, meyve sulu olanlar dahil, suni olarak mineral eklenmiş içecekler, fermente içecekler, bira; şarap, votka, düşük alkollü ve diğer alkollü içecekler.
- arsenik	0.1	Alkolsüz içecekler, meyve sulu olanlar dahil ve suni olarak mineral eklenmiş fermente içecekler
	0.2	Bira, şarap, votka, düşük alkollü ve diğer alkollü içecekler
- kadmiyum	0.01	İçilebilir maden suyu: sofralık, tıbbi ve sofralık, tıbbi
	0.03	Alkolsüz içecekler, meyve sulu olanlar dahil, suni olarak mineral eklenmiş içecekler, fermente içecekler, bira; şarap, votka, düşük alkollü ve diğer alkollü içecekler.
- civa	0.005	İçilebilir maden suyu: sofralık, tıbbi ve sofralık, tıbbi, alkolsüz içecekler, meyve sulu olanlar dahil, suni olarak mineralize edilmiş (mineral eklenmiş) içecekler, fermente içecekler, bira; şarap, votka, düşük alkollü ve diğer alkollü içecekler.
Metil alkol	%0.05'e kadar	Votka, tüketilebilir etanol, yarı işlenmiş alkollü ürünler dahil
	1.0 g/dm'ye kadar	Konyaklar, konyak alkolü
Mikotoksinler		
- patulin	0.05	Meyve suyu içeren içecekler: elma, domates, deniz iğdesi, kartopu çiçeği
Kafein	150	Kafein içeren içecekler
	400	Kafein içeren özel içecekler
Kinin	85	Kinin içeren içecekler
	300	Kinin içeren alkollü içecekler
Genel mineralizasyon	2 g/l	Suni olarak mineralize edilmiş içecekler
Nitrozaminler (dimetilnitrozamin ve dietonalnitrozamin)	0.003	Bira

9. Diğer Ürünler

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
kurşun	1.0	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; bakliyat tohumlarından, yağlı ve geleneksel olmayan mahsüllerden küspe ve un; kan proteini konsantreleri; tahılların, baklagillerin ve diğer ürünlerin embriyolu tohumları ve bunlardan üretilen ürünler; yemeklik toz et suları; ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkolleri; kristal aminoasitler ve bunların karışımları; yenebilir maya, tek hücreli bitkilerin biyokütlesi, bakterili başlatıcı kültürler.
	0.3	Konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları
	0.2	Tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, bunlardan yapılan içecekler, toz içecekler, kuru tofu ve okara dahil (kuru madde açısından).
	2.0	Karajenan, sulu zamk, zamk (keçiboynuzu ağacı, guar, ksantin, gellan ve konyak); jelatin, konsantre bağ dokusu proteinleri; sofr tuzu ve tıbbi ve önleyici tuz
	5.0	Agar, alginatlar
	10.0	Pektin, zamk (gatti, tar, karaya)
	0.5	Niştastalar, şurup ve türevleri; gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
arsenik	1.0	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; bakliyat tohumlarından, yağlı ve geleneksel olmayan mahsüllerden küspe ve un; konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları; kan proteini konsantreleri; jelatin, konsantre bağ dokusu proteinleri; yemeklik toz et suları; sofr tuzu ve tıbbi ve önleyici tuz; kristal aminoasitler ve bunların karışımları.
	0.1	Tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, bunlardan yapılan içecekler, fermente içecekler, tofu ve okara dahil; konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz içecekler, kuru tofu ve okara (kuru madde açısından).
	3.0	Pektin, agar, karajenan, zamklar (gatti, tar, karaya, gellan, konyak)
	0.5	Niştastalar, şurup ve bunların türevleri
	0.2	Tahılların, baklagillerin ve diğer ürünlerin embriyolu tohumları, bunlardan yapılan gevrek ve küspe, kepek; yenebilir maya, tek hücreli bitkilerin biyokütlesi, bakterili başlatıcı kültürler
	2.0	Ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkolleri
	0.3	Gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri

kadmium	0.2	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; bakliyat tohumlarından, yağlı ve geleneksel olmayan mahsüllerden küspe ve un; konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, bunlardan yapılan içecekler, fermente içecekler, tofu ve okara dahil; konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz içecekler, kuru tofu ve okara (kuru madde açısından); yenebilir maya, tek hücreli bitkilerin biyokütlesi, bakterili başlatıcı kültürler; toz yenebilir et suları.
	0.1	Kan proteini konsantreleri; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin embriyolu tohumları ve bunlardan üretilen gevrek ve küspeler; jelatin, konsantre bağ dokusu proteinleri; nişastalar, şurupları ve bunların türevleri; sofr tuzu ve tıbbi ve önleyici tuz; kristal aminoasitler ve bunların karışımları; gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
	1.0	Karajenan
	0.05	Ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkolleri
cıva	0.03	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; bakliyat tohumlarından, yağlı ve geleneksel olmayan mahsüllerden küspe ve un; konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları; kan proteini konsantreleri; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin embriyolu tohumları ve bunlardan üretilen gevrek ve küspeler; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, bunlardan yapılan içecekler, toz içecekler, kuru tofu ve okara dahil (kuru madde açısından); yenebilir maya, tek hücreli bitkilerin biyokütlesi, bakterili başlatıcı kültürler; kristal aminoasitler ve bunların karışımları.
	0.02	Nişastalar, şurup ve türevleri; gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
	1.0	Karajenan
	0.1	Toz yenebilir et suları.
	0.01	Ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkolleri; "ekstra" sofr tuzu ve tıbbi ve önleyici tuz
	0.05	Jelatin, konsantre bağ dokusu proteinleri.
bakır	50	Pektin
çinko	25	Pektin
nikel	2.0	Ksilitol, sorbitol, mannitol ve diğer şeker alkolleri
iyot	0.04 mg/g	İyotlu sofr tuzu (ürün tanımlamasında izin verilen düzey 0.04 ± 0.015 olacaktır)
Toksik elementler (kurşun, arsenik, kadmium, cıva)	ham ürün açısından	Yenebilir konsantre ürünler
Pentaklorofenol	İzin verilmeyen (<0.001 mg/kg)	Kıvam verici ve stabilize ediciler, jelleştirici maddeler (guar zamkı, keçi boynuzu ağacı zamkı, kitre zamkı, karaya zamkı, tar zamkı, gatti zamkı)
Pestisitler:		

HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.5	İzolatlar, konsantreler, hidrolizatlar ve tekstür; tahıllardan, mısırdan ve baklagillerden (soya hariç) küspe ve un, ayçiçeği ve yer fıstığı; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin embriyolu tohumları ve bunlardan üretilen gevrek ve küspeler (yağ açısından); nişastalar, şurup ve bunların türevleri (mısır)
	0.4	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; keten, hardal ve kolzadan küspe ve un
	0.2	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; soya ve pamuktan küspe ve un; gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
	1.25	Konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları (yağ açısından).
	0.1	Tahılların ve baklagillerin tohumlarından konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz içecekler, kuru tofu ve okara; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, bunlardan yapılan içecekler, fermente içecekler, tofu ve okara dahil (kuru madde açısından); jelatin, konsantre bağ dokusu proteinleri; nişastalar, şurupları ve bunların türevleri (patates); toz yenebilir et suları (ham ürün açısından).
DDT ve metabolitleri	0.15	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; ayçiçeği ve yer fıstığından küspe ve un.
	0.1	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; keten, hardal ve ve kolzadan küspe ve un; jelatin, konsantre bağ dokusu proteinleri; nişastalar, şurupları ve bunların türevleri (patates); toz yenebilir et suları (ham ürün açısından).
	0.05	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; baklagiller, pamuk ve mısırdan küspe ve un; nişastalar, şurupları ve bunların türevleri (mısır).
	0.02	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; baklagillerden küspe ve un; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin embriyolu tohumları, bunlardan elde edilen gevrek ve küspe (yağ açısından); gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
	1.0	Konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları (yağ açısından).
	0.01	Tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, içecekler, fermente içecekler tofu ve okara dahil (kuru madde açısından); tahıl ve baklagil tohumlarından konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz içecekler, kuru tofu ve okara (kuru madde açısından).
Organik pestisitler	izn verilmaz	Tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri; tahıl ve baklagil tohumlarından konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz içecekler, kuru tofu ve okara (kuru madde açısından).
Mikotoksinler		

Aflatoksin B1	0.005	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; bakliyat tohumlarından, yağlı ve diğer mahsüllerden küspe ve un; kepek; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin embriyolu tohumları ve bunlardan yapılan ürünler; tahılların, baklagillerin ve diğer mahsüllerin tohumlarından protein ürünleri, fermente içecekler, tofu ve okara dahil; tahıl ve baklagil tohumlarından konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz içecekler, kuru tofu ve okara; gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
- aflatoksin M1	0.0005	Konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları
deoksinivalenol	0.7	Buğday proteini izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; buğdaydan küspe ve un; buğdaydan embriyolu tohumlar, gevrek ve küspe; kepek; buğdaydan protein ürünleri, içecekler, fermente içecekler dahil; konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz buğday içecekleri; gıda şirketleri tarafından üretilen kaplamalara sahip unlu şekerleme ürünleri
	1.0	Arpa proteini izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; arpadan küspe ve un; arpadan embriyolu tohumlar, gevrek ve küspe; kepek; arpadan protein ürünleri, içecekler, fermente içecekler dahil; konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz arpa içecekleri.
- zearalenon	1.0	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; buğday, arpa ve mısırdan küspe ve un; buğday, arpa ve mısırın embriyolu tohumları, gevrek ve küspe; kepek; buğday, arpa ve mısırdan protein ürünleri, içecekler, fermente içecekler dahil; konsantre, yoğunlaştırılmış ve toz buğday arpa ve mısır içecekleri.
Oligosakkaritler:	%2.'ye kadar	Diyet ve bebeklerin beslenmesine yönelik ürünler için soya proteini: soya proteini izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; soyadan küspe ve un; soyanın embriyolu tohumları, soyadan yapılan gevrek ve küspe; kepek; soya tohumlarından protein ürünleri, içecekler, fermente içecekler, tofu, okara dahil
Antitripsin	%0.5'e kadar	Diyet ve bebeklerin beslenmesine yönelik ürünler için soya proteini: soya proteini izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; soyadan küspe ve un; soyanın embriyolu tohumları, soyadan yapılan gevrek ve küspe; kepek; soya tohumlarından protein ürünleri, içecekler, fermente içecekler, tofu, okara dahil
Melamin	İzin verilmeyen (<1 mg/kg)	Bitkisel protein izolatları, konsantreleri, hidrolizatları ve tekstürü; bakliyat, yağlı mahsül ve diğer mahsüllerin tohumlarından küspe ve un; konsantre peynir altı suyu proteinleri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları
Zararlı katkı maddeleri: Ekmek rezervlerinin haşaratla (böcekler, akarlar) enfeksiyonu ve kontaminasyonu	izin verilmez	Tahıl, bakliyat ve diğer mahsüllerin embriyolu tohumları ve bunlardan yapılan ürünler
Dioksinler		Ham ürünler bakımından (yağ bakımından) yenebilir konsantreler

10. Gıdalara Konan Biyolojik Olarak Aktif Katkı Maddeleri

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
kurşun	1.0	Esasen gıda liflerinden elde edilen BOAKM'ler; yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru)
	5.0	Saf maddeler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içecekler için toz konsantreler dahil olmak üzere diğer dolguların kullanıldığı konsantreler (bitki özütleri ve diğer özütler) bazlı BOAKM'ler
	6.0	Mumiyo dahil olmak üzere doğal mineral (zeolitler vb.) bazlı BOAKM'ler; irmik, kuru, çaylar dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler
	0.5	İrmik, sıvı (iksirler, balsamlar, demleme ürünler vb.) dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler
	10.0	Balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler (kuru).
arsenik	0.1	Probiyotik bazlı BOAKM'ler
	2.0	Tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler,
	0.2	Esasen lif bazlı BOAKM'ler
	3.0	Saf maddeler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içecekler için toz konsantreler dahil olmak üzere diğer dolguların kullanıldığı konsantreler (bitki özütleri ve diğer özütler) bazlı BOAKM'ler; doğal mineral (zeolitler vb.) bazlı BOAKM'ler
	12.0	Mumiyo bazlı BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler (kuru)
	0.5	İrmik, kuru, çaylar dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler
	0.05	İrmik, sıvı (iksirler, balsamlar, demleme ürünler vb.) dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru)
	1.5	Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru).
1.0	Tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler,	
kadmiyum	0.1	Esasen lif bazlı BOAKM'ler

	1.0 0.03 2.0	Saf maddeler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içecekler için toz konsantreler dahil olmak üzere diğer dolguların kullanıldığı konsantreler (bitki özütleri ve diğer özütler) bazlı BOAKM'ler; mumiyoy dahil olmak üzere doğal mineral (zeolitler vb.) bazlı BOAKM'ler; irmik, kuru, çaylar dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklem bacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru); tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler; irmik, sıvı (iksirler, balsamlar, demleme ürünler vb.) dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler (kuru)
civa	0.03 1.0 0.01 0.2 0.5	Esasen lif bazlı BOAKM'ler Saf maddeler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içecekler için toz konsantreler dahil olmak üzere diğer dolguların kullanıldığı konsantreler (bitki özütleri ve diğer özütler) bazlı BOAKM'ler; mumiyoy dahil olmak üzere doğal mineral (zeolitler vb.) bazlı BOAKM'ler. İrmik, sıvı (iksirler, balsamlar, demleme ürünler vb.) dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklem bacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler - kuru; kümes hayvanları yan ürünleri dahil olmak üzere et ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; süt ham maddelerinden elde edilen BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru; BOAKM'ler - kuru, mikroorganizma kültürlerinden, aminoasitlerin, monosakkarit, disakkarit ve oligosakkaritlerin vb. eklenmesiyle elde edilen Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklem bacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru). Balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru
	0.005	Probiyotik bazlı BOAKM'ler
	0.1	İrmik, kuru, çaylar dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler;

Mikotoksinler:	Ham maddelere göre düzenlenmektedir	Esasen lif bazlı BOAKM'ler
- aflatoksin M1	0.0005	işlenmiş süt ham maddeleri bazlı BOAKM'ler (kuru).
Pestisitler**:		
HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.5 0.1 0.2 0.05	Esasen lif bazlı BOAKM'ler Saf maddeler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içecekler için toz konsantreler dahil olmak üzere diğer dolguların kullanıldığı konsantreler (bitki özütleri ve diğer özütler) bazlı BOAKM'ler; (bitki bileşenlerinin dahil edildiği bileşimler için); irmik, kuru, çaylar dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; irmik, sıvı (iksirler, balsamlar, demleme ürünler vb.) dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru); tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru Tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler, Probiyotik bazlı BOAKM'ler
DDT ve metabolitleri	0.02 0.1 2.0 0.05	Esasen lif bazlı BOAKM'ler Saf maddeler (vitaminler, mineral maddeler, organik maddeler vb.) veya içecekler için toz konsantreler dahil olmak üzere diğer dolguların kullanıldığı konsantreler (bitki özütleri ve diğer özütler) bazlı BOAKM'ler; (bitki bileşenlerinin dahil edildiği bileşimler için); irmik, kuru, çaylar dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; irmik, sıvı (iksirler, balsamlar, demleme ürünler vb.) dahil olmak üzere bitkisel bazlı BOAKM'ler; yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklembacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru); tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) ve bunların maya ve lizatları bazlı BOAKM'ler; balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler - kuru Probiyotik bazlı BOAKM'ler
heptaklor	izin verilmez (<0,002) izin	Tüm BOAKM türleri için
aldrin	verilmez (<0,002)	Tüm BOAKM türleri için

Dioksinler	izin verilmez	Yan ürünler, kümes hayvanları eti, eklem bacaklılar, iki yaşamlılar, arıcılık ürünleri (arı sütü, arı tutkalı vb.) dahil olmak üzere et ve süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler (kuru); balık, deniz omurgasızları, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünleri ile denizel bitkilerden (algler vb.) elde edilen BOAKM'ler (kuru)
Melamin	izin verilmeyen (<1 mg/kg)	Süt ham maddelerinin işlenmesiyle elde edilen BOAKM'ler
Nitratlar	1000	Tek hücreli algler (spirulina, klorella vb.) bazlı BOAKM'ler

Not:

Esasen protein, aminoasit ve bunların kompleksleri, yağ, hayvansal ve bitkisel lipidler, balık yağı, bal dahil olmak üzere sindirilebilir karbonhidratlar bazlı ve biyolojik olarak aktif bileşenlerin, şurupların vb. eklenmesiyle elde edilen BOAKM'lere ilişkin güvenlik göstergeleri, BOAKM'lerin elde edildiği ana gıda ürünlerine göre düzenlenmektedir: "Yumurta Tozu Ürünleri", "Süt Tozu Ürünleri", "Bitkisel Protein İzolatları, Konsantreleri, Hidrolizatları, Tekstüre Bitkisel Protein", Bakliyat, Yağlı Mahsul ve Diğer Mahsüllerin Tohumlarından Küspe", "Konsantre Peynir Altı Suyu Proteinler, Kazein, Kazeinatlar, Süt Proteini Hidrolizatları", "Konsantre Kan Proteinleri", "Tahıl Baklagil ve Diğer Mahsüllerin Embriyolu Tohumları, Hububat ve Bunlardan Yapılan Küspe, kepek", "Kristal Aminoasitler ve Bunların Karışımları", "Her Türlü Bitkisel Yağlar", "Balık Yağı Dahil Bitkisel ve Hayvansal Yağların Türevleri", "Balık Yağı ve Deniz Memelilerinin Yağı", "Sığır, Domuz, Koyun ve Diğer Kesim Hayvanlarının Ham İç Yağı", Geri Kazanılmış Hayvansal Yağlar", "İnek Sütünden Tereyağı", "Şeker", "Kurutulmuş Sebzeler, Patatesler, Meyveler, Yumuşak Meyveler, Mantarlar", "Nişastalar, Şurup ve Bunların Türevleri", "Bal" (şuruplar için kuru maddelerin güvenlik göstergelerinin hesaplanması bakımından "Şeker" Bendi).

11. Hamile ve Emziren Kadınlara Yönelik Ürünler

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler		
- kurşun	0.05	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe):
	0.3	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır); meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler)
	0.02	Hazır bitki çayları (bitkisel bazlı)
- arsenik	0.05	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); hazır bitkisel çaylar (sebze bazlı)
	0.2	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
	0.1	Meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler)
- kadmiyum	0.02	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler); hazır bitkisel çaylar (sebze bazlı)
	0.06	Tahıl ve süt bazlı tahıl ürünleri (hazır)
- cıva	0.005	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); hazır bitkisel çaylar (sebze bazlı)
	0.03	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
	0.01	Meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler)
Mikotoksinler		
- aflatoksin M1	İzin verilmeyen (<0.00002 mg/kg)	Süt bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır)
Aflatoksin B1	İzin verilmeyen (<0.00015 mg/kg)	Soya bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır)
- deoksinivalenol	İzin verilmeyen (<0.05 mg/kg)	Buğday ve arpadan tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır)
- zearalenon	İzin verilmeyen (<0.005 mg/kg)	Mısır, buğday ve arpadan tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır)
- T-2 toksini	İzin verilmeyen (<0.05 mg/kg)	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
- okratoksin A	İzin verilmeyen (<0.0005 mg/kg)	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);

- penisidin	İzin verilmeyen (<0.02 mg/kg)	Elma, domates, deniz iğdesi, kartopu çiçeği içeren meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler);
Zirai ilaçlar		
- HCH (- HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.02	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); hazır bitkisel çaylar (sebze bazlı)
	0.01	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır); meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler)
- DDT ve metabolitleri	0.01	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır), hazır bitkisel çaylar (sebze bazlı)
	0.005	Meyve ve sebze bazlı ürünler (meyve ve sebze suları, nektar ve içecekler, meyve ve yumuşak meyveli içecekler)
Heksaklorbenzen	0.01	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
- organik cıvalı pestisitler	izin verilmez	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
- 2.4-D asidi, tuzları ve eterleri	izin verilmez	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
Benzo(a)piren	İzin verilmez (<0.2 mikrogram/kg)	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
Nitratlar	200.0	Sebze ve meyve bazlı ürünler
	50.0	Meyve bazlı ürünler
5-hidroksimetil furfural	20.0	Meyve suyu ürünleri
Dioksinler	izin verilmez	Süt bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır)
Melamin	İzin verilmeyen (<1.0 mg/kg)	Süt bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe); tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır)
Zararlı katkı maddeleri:		
- ekmek rezervlerinin haşaratla (böcekler, akarlar) enfeksiyonu ve kontaminasyonu	izin verilmez	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);
- metal katkıları	3 x 10 ⁻⁴ (%. ayrı partiküllerin boyutu. en büyük lineer ölçümde 0.3 mm'yi geçmeyecektir)	Tahıl ve süt bazlı tahıl yemekleri (hazır);

Oksidatif bozulma endeksi:		
- peroksit değeri	4.0 milimol aktif oksijen/kg yağ. en fazla	Süt bazlı ve soya proteini izolatu bazlı ürünler (tüketime hazır bir üründe):

Tüm Bölümlere Ekler:

1. Antibiyotikler:

Antibiyotikler		
- kloramfenikol	İzin verilmeyen (<0.01 mg/kg)	Süt ve süt türevleri; süt pıhtılaştırıcı enzim preparatları
- tetrasiklin grubu	İzin verilmeyen (<0.01 mg/kg)	
- streptomisin	İzin verilmeyen (<0.2 mg/kg)	
- penisilin	İzin verilmeyen (<0.004 mg/kg)	

Antibiyotikler		
- kloramfenikol	İzin verilmeyen (<0.01 mg/kg)	Et, kümes hayvanlarının eti dahil (vahşi hayvanlar ve kuşlar hariç); et ve et içeren ürünler, kümes hayvanlarının eti dahil; yan ürünler, kümes hayvanları dahil; bunları içeren ürünler; ham et malzemelerinin, kümes hayvanları etinin, yan ürünlerin türevleri; yumurtalar, yumurta ürünleri, yumurta türevleri, yumurta içeren ürünler, balık çiftliklerinden balık, bal
- tetrasiklin grubu	İzin verilmeyen (<0.01 mg/kg)	
- grisin	İzin verilmeyen (<0.5 mg/kg)	
- basitrasin	İzin verilmeyen (<0.02 mg/kg)	

2. Dioksinler, ham maddelerde bulduklarına dair makul bir varsayımda bulunulması halinde belirlenecektir.

Bebek Maması Ürünleri

Göstergeler	Tolerans düzeyleri, mg/kg, maksimum	Açıklamalar
Toksik elementler:		
Kurşun	0.02	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sütlü içecekler, içilebilir krema; tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler, sterilize; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır tahıl yemekleri
	0.06	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
	0.02	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu, toz ve sıvı sütlü içecekler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.3	Kaynatılması gereken un ve tahıllar; hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri; hazır, kuru, sütlü tahıl yemekleri; kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
	0.3	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil

	0.2	Yenidoğanların beslenmesine yönelik et konserveleri, pastörize et bazlı sosisler
	0.3	Okul öncesi ve okul çağındaki çocuklara yönelik et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler
	0.5	Balık konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
	0.4	Balık ve sebze konserveleri
	0.02	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları) (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.3	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler
	0.35	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri
	0.5	Unlu ve kırmalı ürünler
	0.2	Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	0.02	Soya proteini izolatu bazlı düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılmış ürünler bakımından)
	0.3	Düşük proteinli ürünler
	0.15	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
	0.2	Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
	1.0	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
Arsenik	0.05	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sütlü içecekler, içilebilir krema; tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır tahıl yemekleri
	0.15	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler; peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	0.05	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu, toz ve sıvı sütlü içecekler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.2	Kaynatılması gereken un ve tahıllar; hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri; hazır, kuru, sütlü tahıl yemekleri; kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
	0.1	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil
	0.1	Et ve pastörize et bazlı sosislerden konserveler
	0.2	Et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler

	0.5	Balık konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
	0.2	Balık ve sebze konserveleri
	0.05	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları) (yapısı geri kazandırılmış ürün bakımından)
	0.1	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler
	0.2	Unlu ve tahıllı ürünler
	0.15	Unlu mamüller ve unlu şekerleme ürünleri
	0.05	Soya proteini izolatu bazlı düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılmış ürünler bakımından)
	0.2	Düşük proteinli ürünler
	0.15	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
	0.1	Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
	0.2	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
Kadmiyum	0.02	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sütlü içecekler, içilebilir krema; tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır tahıl yemekleri
	0.06	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
	0.02	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu, toz ve sıvı sütlü içecekler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.06	Kaynatılması gereken un ve tahıllar; hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri; hazır, kuru, sütlü tahıl yemekleri; kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
	0.02	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil
	0.03	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler, pastörize et bazlı sosisler, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler
	0.1	Balık konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
	0.04	Balık ve sebze konserveleri
	0.02	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları) (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.1	Unlu ve tahıllı ürünler
	0.7	Unlu mamüller ve unlu şekerleme ürünleri
	0.1	Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	0.02	Soya proteini izolatu bazlı düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılmış ürünler bakımından)

	0.03	Düşük proteinli ürünler
	0.06	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
	0.03	Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
	0.1	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
Cıva	0.005	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sütlü içecekler, içilebilir krema; tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır tahıl yemekleri
	0.015	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
	0.005	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu, toz ve sıvı sütlü içecekler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.02	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri (kuru ürün bakımından)
	0.03	Kaynatılması gereken süt tozu ve tahıl yemekleri, hazır, süt tozu içeren tahıl yemekleri, hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
	0.01	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil
	0.02	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler, pastörize et bazlı soslar, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler
	0.15	Balık konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
	0.05	Balık ve sebze konserveleri
	0.005	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları) (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.03	Un ve tahıllı ürünler; unlu mamüller ve unlu şekerleme ürünleri
	0.015	
	0.03	Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	0.005	Soya proteini izolatu bazlı düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılmış ürünler bakımından)

	0.03	Düşük proteinli ürünler
	0.015	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
	0.02	Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
	0.03	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
Kalay	100	Et konserveleri, pastörize et bazlı sosisler, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler, balık konserveleri, balık ve sebzeli konserveler, ezmeler ve yemeklik ürünler (teneke kutu şeklindeki konserveler için)
Antibiyotikler*		
Kloramfenikol	İzin verilmez <0.01	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sterilize içilebilir krema; kesmik ve kesmik ürünleri; peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri; tüketime hazır, sterilize sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıl yemekleri
	İzin verilmez <0.01	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	İzin verilmez < 0.01	Toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan 3 yaşına kadar olan çocuklara yönelik olanlar dahil (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	İzin verilmez <0.01	Kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır süt tozu ve tahıllı yemekler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	İzin verilmez <0.01	Hazır bisküviler
	İzin verilmez <0.01	Et ve pastörize et bazlı sosislerden konserveler, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler, ezmeler ve yemeklik ürünler
	İzin verilmez < 0.01	Havuz ve kafeslerde yetiştirilen balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (süt içerikli ürünler, balık ve sebzeli konserveler dahil)
	izin verilmez	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından); dondurularak kurutulmuş süt ve et bazlı ürünler
	0.01	.
	İzin verilmez < 0.01	Çocukların beslenmesine yönelik ham madde ve bileşenler (süt, et veya yan ürün bazlı)
Tetrasiklin grubu	İzin verilmez <0.01	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sütlü içecekler, sterilize içilebilir krema; kesmik ve kesmik ürünleri; peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri; toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan büyük çocuklara yönelik olanlar dahil

	İzin verilmez <0.01	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu, kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır bisküviler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından); tüketime hazır, sterilize süt ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır süt ve tahıllı yemekler
	İzin verilmez <0.01	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yapılmış ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler, pastörize et bazlı sosisler, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler
	İzin verilmez <0.01	Havuz ve kafeslerde yetiştirilen balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (süt içerikli ürünler, balık ve sebzeli konserveler dahil)
	İzin verilmez <0.01	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından); dondurularak kurutulmuş süt bazlı ürünler, dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
	İzin verilmez <0.01	Çocukların beslenmesine yönelik ham madde ve bileşenler (süt, et ve yan ürün bazlı)
penisilin	İzin verilmez <0.004	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sterilize içilebilir kremler; kesmik ve kesmik ürünleri; sütlü içecekler; peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	İzin verilmez <0.004	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan büyük çocuklara yönelik olanlar dahil
	İzin verilmez <0.004	Kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır bisküviler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından) Tüketime hazır, sterilize süt ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında hazırlanan tüketime hazır süt ve tahıllı yemekler
	İzin verilmez < 0.01 u/g	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (süt bileşenli ürünler için)
	İzin verilmez <0.004	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından); dondurularak kurutulmuş süt bazlı ürünler
	İzin verilmez <0.004	Çocukların beslenmesine yönelik ham madde ve bileşenler (süt bazlı)
streptomisin	İzin verilmez < 0.2	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri; kesmik ve kesmik ürünleri; sütlü içecekler; peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri, sütlü içecekler, içilebilir sterilize krema
	İzin verilmez < 0.2	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)

	İzin verilmez < 0.2	Toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan büyük çocuklara yönelik olanlar dahil
	İzin verilmez < 0.2	Kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır süt tozu ve tahıllı yemekler, hazır bisküviler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından) Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
	İzin verilmez < 0.2	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (süt bileşenli ürünler için)
	İzin verilmez < 0.2	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt tozu içeren yüksek proteinli ürünler; prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	İzin verilmez < 0.2	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş rnler
	İzin verilmez < 0.2	çocukların beslenmesine yönelik ham madde ve bileşenler (süt, et ve yan ürün bazlı)
basitrasin	İzin verilmez <0.02	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler, pastörize et bazlı sosisler, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler
	izin verilmez	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (yumurta bileşenli ürünlere yönelik)
	İzin verilmez <0.02	Dondurularak kurutulmuş et bazlı rnler
Pestisitler**:		
HCH (α, β, γ-izomerleri)	0.02	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri; sütlü içecekler, içilebilir sterilize krema

	Yağ bakımından 0.55	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
	0.02	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.01	Kaynatılması gereken un ve tahıllar; hazır, süt tozu içeren ve sütsüz tahıl yemekleri; kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler (kuru üründeki yağ bakımından), hazır bisküviler
	0.001	Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
	0.01	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil
	0.02	Balık konserveleri, balık ve sebzeli konserveler, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
	0.02	Çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları) (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.02	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler, pastörize et bazlı soslar, et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler
	0.01	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
	0.6 (Yağ cinsinden)	Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	0.02	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, soya proteini izolatu bazlı ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; 1 yaşından küçük çocuklar için fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.02	Süt tozu içeren yüksek protein içerikli ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.01	Düşük proteinli ürünler
	0.05	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
	0.02	Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
	0.1	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
	0.005	Prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
DDT ve metabolitleri	0.01	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri; sütlü içecekler, içilebilir sterilize krema
	Yağ bakımından 0.33	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
	0.01	Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)

	0.01	6 aylıktan büyük çocuklar için toz ve sıvı sütlü içecekler
	0.01	Kaynatılması gereken un ve tahıllar; hazır, süt tozu içeren ve sütsüz tahıl yemekleri; kaynatılması gereken süt tozu ve tahıllı yemekler (kuru üründeki yağ bakımından), hazır bisküviler
	0.001	Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
	0.005	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil
	0.01	Balık konserveleri, balık ve sebze konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dış türlerden yemeklik ürünler
	0.01	çocuklara yönelik bitkisel içecekler (bitki çayları) (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.01	Et konserveleri, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler, pastörize et bazlı sosisler, et ve sebze ve sebze ve etli konserveler
	0.01	Unlu mamüller, unlu Şekerleme rnleri ve unlu ve tahıllı rnler
	0.2 (Yağ cinsinden)	Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	0.01	Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, soya proteini izolatu bazlı ürünler; süt tozu içeren yüksek protein içerikli ürünler, düşük protein içerikli ürünler, tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	0.03	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş rnler
	0.01	Dondurularak kurutulmuş et bazlı rnler
	0.1	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş rnler
	0.005	Prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
heksaklorobenzen	0.01	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri
	0.01	Balık ve balık dış türlerden yemeklik rnler
Organik cıvalı pestisitler	izin verilmez	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri
	izin verilmez	Balık ve balık dış türlerden yemeklik rnler
2.4-D asidi, tuzları ve eterleri	izin verilmez	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri
	izin verilmez	Balık ve balık dış türlerden yemeklik ürünler
heptaklor	izin verilmez < 0.002 mg/kg	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
aldrin	izin verilmez < 0.002 mg/kg	Sebze bazlı dondurularak kurutulmuş rnler

Oksidatif endeksi: sayısı	bozulma Peroksit	4.0 milimol aktif oksijen/kg yağ	Soya proteini izolatu bazlı ürünler; tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler; fenilalanin içermeyen veya az içeren ürünler; düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
Melamin		İzin verilmeyen (<1 mg/kg)	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri; sütlü içecekler, içilebilir sterilize krema
			Toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan büyük çocuklara yönelik olanlar dahil (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
			Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
			Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
			Kaynatılması gereken süt tozu ve tahıl yemekleri, hazır, süt tozu içeren tahıl yemekleri, hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
			Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
Dioksinler		izin verilmez	Soya proteini izolatu bazlı ürünler; süt tozu içeren yükek protein içerikli ürünler, düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler
			Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları, sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri, sütlü içecekler, içilebilir krema
			Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
			Toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan büyük çocuklara yönelik olanlar dahil (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
			Kesmik ve kesmik bazlı ürünler, peynirler
			Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, süt tozu içeren tahıl yemekleri, hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)			

		Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
		Et konserveleri, pastörize et bazlı sosisler, et ve sebze ve sebze ve etli konserveler, sosis ürünleri, ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler
		Balık konserveleri ve balık ve sebze konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
		Süt tozu içeren yüksek protein içerikli ürünler, düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
		Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler
		Dondurularak kurutulmuş et bazlı ürünler
Ekmek rezervlerinin haşaratla (böcekler, akarlar) enfeksiyonu ve kontaminasyonu	izin verilmez	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri, hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
		Tüketime hazır, sterilize sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler
		Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
		Düşük proteinli ürünler
Metal katkıları	$3 \cdot 10^{-4}$ (%), ayrı partiküllerin boyutu, en büyük lineer ölçümde 0.3 mm'yi geçmeyecektir)	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri, hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
		Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
		Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
		Düşük proteinli ürünler

Mikotoksinler	izin verilmez	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
Aflatoksin B1	(<0.00015)	.
	İzin verilmeyen miktar (<0.00015)	Tüketime hazır, sterilize sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler
	İzin verilmez <0.00015	Et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler (un ve tahıl içerenler için)
	İzin verilmez <0.00015	Meyve ve sebze konserveleri (meyve ve tahıllı püreler için)
		Balık ve sebze konserveleri
	izin verilmez	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
	izin verilmez	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (un ve tahıl içerenler için)
		Soya proteini izolatu bazlı ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), düşük protein içerikli ürünler
Deoksinivalenol	İzin verilmez <0.05	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından) (buğday, mısır, arpa unu ve tahılları içeren tahıl yemekleri için)
	İzin verilmez <0.05	Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
	İzin verilmez <0.05	Meyve ve sebze konserveleri (buğday, arpa unu içeren meyve ve tahıllı püreler için)
	İzin verilmez <0.05	Et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler (buğday, arpa unu ve tahılları içeren konserveler için)
		Balık ve sebzeli konserveler (buğday, mısır, arpa unu ve tahılları içeren konserveler için)
		Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve un ve tahıllı ürünler (buğday ve arpadan)
	izin verilmez	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (un ve tahıl içerenler için)
		Düşük protein içerikli ürünler (buğday, arpa unundan)

Zearelenon	İzin verilmez <0.005	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından buğday, mısır, arpa unu için)
	İzin verilmez <0.005	Tüketime hazır, sterilize sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler (buğday, arpa unu veya tahılları içeren tahıl yemekleri için)
	İzin verilmez <0.005	Et ve sebze ve sebze ve etli konserveler (buğday, arpa, mısır unu ve tahılları içeren konserveler için)
	İzin verilmez <0.005	Balık ve sebze konserveler (buğday, arpa unu veya tahılları içeren konserveler için)
	İzin verilmez <0.005	Meyve ve sebze konserveleri (buğday, mısır, arpa unu içeren meyve ve tahıllı püreler için)
	İzin verilmez	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (un ve tahıl içerenler için)
	İzin verilmez <0.005	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve un ve tahıllı ürünler (buğday, arpa, mısırdan)
	İzin verilmez <0.005	Düşük protein içerikli ürünler (buğday, arpa unundan)
T-2 toksini	İzin verilmeyen miktar (<0.05)	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
	İzin verilmeyen miktar (<0.05)	Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
	İzin verilmeyen miktar (<0.05)	Et ve sebze ve sebze ve etli konserveler (un ve tahıl içerenler için)
	İzin verilmeyen miktar (<0.05)	Balık ve sebze konserveler (un ve tahıllar içeren konserveler için)
	İzin verilmez	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
	İzin verilmez	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (un ve tahıl içerenler için)
		Düşük proteinli ürünler

Okratoksin A	İzin verilmeyen miktar (<0.0005)	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından her tür ürün için)
	İzin verilmeyen miktar (<0.0005)	Tüketime hazır, sterilize sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler (buğday, arpa unu veya tahılları içeren tahıl yemekleri için)
	İzin verilmeyen miktar (<0.0005)	Meyve ve sebze konserveleri (un ve tahıllar içeren konserveleri için)
	İzin verilmez <0.0005	Et ve sebzeli konserveler (sebze ve et konserveleri) (un ve tahıl içeren konserveler için)
	İzin verilmeyen miktar (<0.0005)	Balık ve sebzeli konserveler (un ve tahıllar içeren konserveler için)
	izin verilmez	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
	izin verilmez	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (un ve tahıl içerenler için)
		Düşük proteinli ürünler
Fumonisin B ₁ ve B ₂	0.2	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, kuru, sütsüz ve sütlü tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır bisküviler (kuru ürün bakımından mısır unu için)
	0.2	Tüketime hazır, sterilize sütlü tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü tahıllı yemekler
	0.2	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve un ve tahıllı ürünler (mısır unu için)
Penisidin	İzin verilmez <0.02	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve/sebze suları dahil (elma, domates, deniz iğdesi içerenler için)
	İzin verilmez <0.02	Et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler (domates içerenler için)
	İzin verilmez <0.02	Balık ve sebzeli konserveler (domates içeren konserveler için)
	İzin verilmez <0.02	Dondurularak kurutulmuş sebze bazlı ürünler (elma, domates, deniz iğdesi içeren ürünler için)

Aflatoksin M1	İzin verilmeyen miktar (<0.00002)	Adapte, kısmen adapte edilmiş süt karışımları (kuru - yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından), sterilize, ultra pastörize, pastörize süt, takviyeli süt dahil, kültüre edilmiş sıvı süt ürünleri; sütlü içecekler, içilebilir sterilize krema
		Çocukların beslenmesine yönelik süt tozu, toz ve sıvı sütlü içecekler, 6 aylıktan büyük çocuklar için olan ürünler dahil (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	En fazla 0.00002	Kesmik ve kesmik bazlı ürünler
	İzin verilmez (<0.00005)	Peynirler, peynir ürünleri ve peynir ezmeleri
	İzin verilmez (<0.00002)	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır süt tozu içerene tahıl yemekleri, hazır bisküviler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	İzin verilmez (<0.00002)	Tüketime hazır, sterilize sütlü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütlü ve tahıllı yemekler
	İzin verilmez (<0.00002)	Meyve ve sebze konserveleri (meyve ve sütlü püreler için)
	İzin verilmez (<0.00002)	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (süt bileşenli ürünler için)
	izin verilmez	Süt tozu içeren yüksek protein içerikli ürünler, tam veya kesirli protein hidrolizatları bazlı ürünler, düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, prematüre doğan ve/veya düşük ağırlıklı bebeklere yönelik ürünler (yapısı geri kazandırılan ürünler bakımından)
	(<0.00002)	.
	İzin verilmez (<0.00002)	Süt bazlı dondurularak kurutulmuş ürünler

Benzo(a)piren	İzin verilmez ($<0.0002 \mu\text{g}/\text{kg}$)	Kaynatılması gereken un ve tahıllar, hazır, süt tozu içeren ve sütsüz tahıl yemekleri, kaynatılması gereken süt tozu içeren tahıl yemekleri; hazır süt tozu içeren tahıl yemekleri, hazır bisküviler (kuru ürün bakımından)
	İzin verilmez <0.0002	Tüketime hazır, sterilize sütü ve tahıllı yemekler; süt dağıtım kurumlarında üretilen tüketime hazır sütü ve tahıllı yemekler
	İzin verilmez <0.0002	Unlu mamüller, unlu şekerleme ürünleri ve unlu ve tahıllı ürünler
	İzin verilmez <0.0002	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
Nitratlar	50 (muz ve çilek içerenler hariç olmak üzere meyve bazlı) 200 (sebze ve meyve ve sebze bazlı olanlar ve muz ve çilek içerenler)	Meyve ve sebze konserveleri, meyve ve/veya sebzelerden meyve suyu ürünleri dahil
	150	Et ve sebzeli ve sebze ve etli konserveler (sebze içeren konserveler için)
	150	Balık ve sebzeli konserveler (sebze içeren konserveler için)
	150	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler (sebze içerenler için)
Nitritler	İzin verilmeyen miktar (<0.5)	Et, pastörize et bazlı sosislerden konserveler, et ve sebzeli konserveler (sebze ve etli konserveler) ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler
	30	Sosis ürünleri
Nitrozaminler Dimetilnitrozamin ve dietanolnitrozamin toplamı	İzin verilmeyen miktar (<0.001)	Et, pastörize et bazlı sosislerden konserveler, et ve sebzeli konserveler (sebze ve etli konserveler) ham etten yarı işlenmiş ürünler, ezmeler ve yemeklik ürünler
		Balık ve balık ve sebzeli konserveler, balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler ve yarı işlenmiş ürünler
	0.002	Sosis ürünleri

Poliklorlu bifeniller	0.5	Balık konserveleri, yarı işlenmiş ürünler ve balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
	0.2	Balık ve sebze konserveleri
Histamin	100 (orkinos, Atlantik uskumrusu, somon, ringa)	Balık konserveleri, balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler ve yarı işlenmiş ürünler
	40 (orkinos, Atlantik uskumrusu, somon, ringa)	Balık ve sebze konserveleri
Fikitoksinler		
Yumuşakçalar paralizanı (saksitoksin maddesi)	izin verilmez (yumuşakçalar)	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler
	Ham maddelere göre kontrol	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
Yumuşakçaların amnestik maddesi (domoik asit)	izin verilmez (yumuşakçalar)	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler
	Ham maddelere göre kontrol	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
Yumuşakçalar amnestik maddesi (domoik asit)	izin verilmez (yengeç iç organları)	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler
	Ham maddelere göre kontrol	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
Yumuşakçalar diyare maddesi (okadoik asit)	izin verilmez (yumuşakçalar)	Balık ve balık dışı türlerden yarı işlenmiş ürünler
	Ham maddelere göre kontrol	Balık ve balık dışı türlerden yemeklik ürünler
Oligo şekerler	%2.0 en fazla	Soya proteini izolatları bazlı ürünler
Tripsin inhibitörü	%0.5	Soya proteini izolatları bazlı ürünler

Ek No. 4
Gıda Ürünlerinin Güvenliğine İlişkin
Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği
(TR-CU-021/2011)

**Sezyum-137 ve Stronsiyum-90 Radyonüklitlerinin
Kabul Edilebilir Düzeyleri**

No.	Gıda grupları	Sezyum-137'nin Spesifik Aktivitesi, Bq/kg (L)	Stronsiyum-90'ın Spesifik Aktivitesi, Bq/kg (L)
1.	Et, et ürünleri ve yan ürünleri	200	-
2.	Av eti, yaban hayvanlarının eti	300	-
3.	Balık ve balık ürünleri	130	100
4.	Kesilip kurutulmuş balık	260	-
5.	Süt ve işlenmiş süt ürünleri (koyulaştırılmış, konsantre edilmiş ürünler, kuru ürünler, peynir ve peynir ürünleri, inek sütünden tereyağı ve tereyağı ezmesi, tereyağı ve bitkisel yağ bazlı sürülebilir ürünler ve arındırılmış tereyağı-bitkisel yağ karışımı, süt proteini konsantresi, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları)	100	25
6.	Süt proteini konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları	300	80
7.	İşlenmiş süt ürünleri, kuru, dondurularak kurutulmuş	500	200
8.	Peynir ve peynir ürünleri	50	100
9.	Konsantre edilmiş, koyulaştırılmış işlenmiş süt ürünleri, süt konserveleri, karma süt, süt içeren ürünler	300	100
10.	Tereyağı, inek sütünden tereyağı ezmesi, süt yağı	200 (süt yağı için 100)	60 (süt yağı için 80)

11.	Tereyağı ve bitkisel yağ bazlı sürülebilir ürünler, arındırılmış tereyağı-bitkisel yağ karışımı	100	80
12.	Süt bazlı kuru besin çözeltileri	160	80
13.	Sebzeler, patates dahil kök ürünleri	80 (600 ⁽²⁾)	40 (200 ⁽²⁾)
14.	Ekmek ve çörek ürünleri	40	20
15.	Un, tahıllar, gevrekler, yenilebilir tahıllar, makarna	60	-
16.	Yaban meyveleri (dut tipi) ve bunlardan yapılan konserve ürünler	160(800 ⁽²⁾)	-
17.	Taze mantarlar	500	-
18.	Kurutulmuş mantarlar	2500	-
19.	Çocukların beslenmesine yönelik tüketime hazır özel ürünler	40	25
20.	Bitkisel yağlar	40	80
21.	Yeniden esterleştirilmiş, rafine edilmiş ve kokusu giderilmiş yağlar; hidrojenize, rafine, kokusu giderilmiş yağlar; margarinler, özel amaçlı yağlar, yemeklik, şekerlemelere konan, unlu mamüllere konan yağlar dahil; süt yağı ikame maddeleri, kakao yağına özdeş maddeler, SOS tipi kakao yağı koşullandırıcıları, POP tipi kakao yağı ikame maddeleri; katılaşmayan kakao yağı ikame maddeleri, bitkisel yağlardan sürülebilir ürünler, arındırılmış bitkisel yağ karışımları, bitkisel yağ bazlı soslar, mayonez, mayonezli soslar, bitkisel yağ bazlı kremler	60	80
22.	Tereyağı ve bitkisel yağ bazlı sürülebilir ürünler, arındırılmış tereyağı-bitkisel yağ karışımı	100	80

Notlar: (1) - süblimleştirilmiş ürünlere ilişkin spesifik aktivite, yapısı geri kazandırılan ürünlere göre belirlenir;
(2) - kuru üründe izin verilen düzey

Ek No. 5
Gıda Ürünlerinin Güvenliğine İlişkin Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği

(TR-CU-021/2011)

İşlenmemiş Hayvansal Gıda Ham Maddelerine İlişkin Gereklilikler

I. Et ve Diğer Et Ham Maddelerine İlişkin Gereklilikler

Et ve diğer et ham maddeleri, çiftliklerde veya bölgeselleşmeye göre idari bölgelerde yetiştirilen sağlıklı ve resmi olarak şu hayvansal hastalıkları taşımayan hayvanların kesilmesi sonucu üretilir:

a) Tüm hayvan türleri için:

- sığır hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;

- şarbon - bir çiftliğin bölgesinde son 24 gün içinde

b) Sığırlar:

- sığırların süngerimsi beyin hastalığı (deli dana) ve koyunlarda scrapie - OIE

Kurallarının gerekliliklerine uygun olarak bir ülkenin topraklarında;

- sığır vebası, bulaşıcı plöropnömoni - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;

- tüberküloz, bruselloz - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

- lökoz - bir çiftlikte son 12 ay içinde;

c) koyun ve keçiler:

- Sığırların süngerimsi beyin hastalığı (deli dana) ve koyunlarda scrapie - OIE

Kurallarının gerekliliklerine uygun olarak bir ülkenin topraklarında;

- mavi dil hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;

- geviş getiren küçük hayvanlarda veba - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;

- sığır vebası - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;

- adenomatoz, maedi-visna hastalığı, artrit-ensafalit - bir çiftliğin bölgesinde son 36 ay içinde;

- Koyun-keçi çiçeiği, tüberküloz, bruselloz - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

d) Domuzlar:

- Afrika domuz gribi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;

- domuzlarda veziküler hastalık - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;

- klasik domuz gribi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;

- Aujeszky hastalığı - OIE Kurallarının tavsiyelerine uygun olarak bir ülkenin topraklarında;

- domuzlarda enteroviral ensefalomyelit (Teschin hastalığı) - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 6 ay içinde;

- trişineloz - bir çiftliğin bölgesinde son 3 ay içinde;

- domuzlarda üreme-solunum sendromu - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

Aşağıdakilerin dolaşımına izin verilecektir:

- OIE Kurallarında tavsiye edilen maddeler haricinde geniş getiren hayvanların proteinlerini içeren hayvansal gıdaları almamış olan hayvanların kesilmesi sonucu üretilen siğir ve kuzu eti ve diğer et ham maddeleri;

Aşağıda belirtilen karkaslardan üretilen et ve diğer et ham maddelerinin dolaşımına izin verilmez:

- kesim sonrası muayenede siğir hastalığı, veba, anaerobik enfeksiyonlar, tüberküloz, lökoz ve diğer bulaşıcı hastalıklar, parazit hastalıkları (sistiserkoz, trişinelloz, sarkosporidiyoz, onkoserkoz, ekinokokkoz vb.) ve farklı maddelerden zehirlenme gibi belirtiler gösteren;

- depolama dönemi esnasında çözülen;

- bozulma belirtileri gösteren;

- dondurulmuş etler için bir bacağıın kas tabakasında eksi 8 derecenin üzerinde, soğutulmuş etler için yine bir bacağıın kas tabakasında artı 4 derecenin üzerinde sıcaklıklara sahip olan;

- iç organlarından kalıntıların kaldığı, dokularında ekstrasvazasyon olan, apseleri temizlenmemiş, sinek larvaları içeren, temizlenmiş seröz membranları olan ve lenf düğümleri temizlenmiş, mekanik karışımları olan, et için olağan olmayan renk, koku ve tada (balık, ilaç, ot kokusu vb.) sahip;

- koruyucu maddeler içeren;

- salmonella veya diğer bakteriyel enfeksiyonlara sebep olan organizmalar içeren;

- renk verici maddelerle işlemden geçirilmiş.

II. Kümes Hayvanlarının Etine İlişkin Gereklilikler

Kümes hayvanları eti, çiftliklerde veya bölgeselleşmeye göre idari bölgelerde yetiştirilen sağlıklı ve resmi olarak şu hayvansal hastalıkları taşımayan hayvanların kesilmesi sonucu üretilir:

a) OIE Kurallarına göre bildirilmesi zorunlu olan grip - son 6 ay içinde;

b) Diğer grip virüsleri - bir çiftlikte son 3 ay içinde;

c) Newcastle hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 6 ay içinde;

d) Ornitoz (psittakoz) bakımından - tavuk ve hindi çiftlikleri - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

e) Kaz ve ördek çiftlikleri - yeşil ördeklerde viral hepatit, viral enterit, ördeklerde veba, ornitoz (psittakoz) - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

f) Kesilecek kümes hayvanları, OIE Kurallarının gerekliliklerine uygun olarak salmonella açısından güvenli olarak kabul edilen çiftliklerden alınır;

Aşağıda belirtilen niteliklere sahip kümes hayvanları etlerinin dolaşımına izin verilmez:

- Kesim sonrası muayenede bulaşıcı hastalıklar, parazit hastalıkları veya farklı maddelerden zehirlenme gibi belirtiler gösteren;

- çekilmemiş veya kısmen çekilmiş kümes hayvanları eti;

- duyuusal inceleme sonucu kalitesiz olduğu anlaşılan;

- dondurulmuş kümes hayvanları eti için bir kas tabakasında eksi 12 C derecenin üzerinde (depolama sıcaklığı eksi 18 C derece olmalıdır) sıcaklığa sahip olan;

- koruyucu maddeler içeren

- karkasların yüzeyinde, kas tabakasında veya organ dokularında salmonella içeren;

- renk verici ve kokulu maddelerle, iyonlaştırıcı radyasyonla veya mor ötesi ışınlarla işlemden geçirilmiş;

- koyu pigmentasyonu olan (hindiler ve beç tavukları hariç);

- bozulma belirtileri gösteren;

- uygulama talimatlarında tavsiye edilen dolum sürelerinin ardından doğal veya sentetik estrogenik, hormon benzeri maddeler, tireostatik preparatlar, antibiyotikler, pestisitler ve kesimden önce enjekte edilen diğer ilaçların tatbik edildiği kümes hayvanlarının kesilmesi sonucu elde edilen.

III. At Etine İlişkin Gereklilikler

At eti, çiftliklerde yetiştirilen ve resmi olarak şu hayvansal hastalıkları taşımayan hayvanlardan üretilir:

- Afrika at hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;

- enfeksiyöz anemi - bir çiftliğin bölgesinde son 3 ay içinde;

- at nezlesi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;

- epizootik lenfanjit - bir çiftliğin bölgesinde son 2 ay içinde;

- şarbon- bir çiftliğin bölgesinde son 20 gün içinde. ,

Aşağıda belirtilen etlerin dolaşımına izin verilmez:

- Kesim sonrası muayenede bulaşıcı hastalıklar, parazit hastalıkları veya farklı maddelerden zehirlenme gibi belirtiler gösteren;

- iç organlarından kalıntıların kaldığı, dokularında ekstrasvazyon olan, apseleri temizlenmemiş, sinek larvaları içeren, temizlenmiş seröz membranları olan ve lenf düğümleri temizlenmiş, mekanik karışımları olan, et için olağan olmayan koku ve tada sahip;

- dondurulmuş etler için bir bacağıın kas tabakasında eksi 8 derecenin üzerinde, soğutulmuş etler için yine bir bacağıın kas tabakasında artı 4 derecenin üzerinde sıcaklıklara sahip olan;

- salmonella veya diğer bakteriyel enfeksiyonlara sebep olan organizmalar içeren;

- renk verici maddelerle, iyonlaştırıcı radyasyonla veya mor ötesi ışınlarla işlemden geçirilmiş;

- uygulama talimatlarında tavsiye edilen dolum sürelerinin ardından doğal veya sentetik estrogenik, hormon benzeri maddeler, tireostatik preparatlar, antibiyotikler, pestisitler ve kesimden önce enjekte edilen diğer ilaçların tatbik edildiği kümes hayvanlarının kesilmesi sonucu elde edilen.

IV. Evcil Tavşanların Etine İlişkin Gereklilikler

Tavşan eti, çiftliklerde veya bölgeselleşmeye göre idari bölgelerde yetiştirilen ve resmi olarak şu bulaşıcı hastalıkları taşımayan sağlıklı tavşanların kesilmesi sonucu üretilir:

- miksomatoz, tularemi, hemorrejik septisemi, listeriyoz - bir çiftlikte son 6 ay içinde;

- tavşanlarda hemorrejik hastalık - bir çiftliği bölgesinde son 12 ay içinde

Aşağıda belirtilen tavşan etlerinin dolaşımına izin verilmez:

- Kesim sonrası muayenede bulaşıcı hastalıklar, parazit hastalıkları veya farklı maddelerden zehirlenme gibi belirtiler gösteren;

- duyusal inceleme sonucu kalitesiz olduğu anlaşılan;

- koruyucu maddeler içeren;

- karkasların yüzeyinde, kas tabakasında veya organ dokularında salmonella içeren;

- renk verici maddelerle, iyonlaştırıcı radyasyonla veya mor ötesi ışınlarla işlemden geçirilmiş;

- koyu pigmentasyonu olan;

- depolama dönemi esnasında buzu çözülen;
- tavşan eti için bir kas tabakasında eksi 12 C derecenin üzerinde (depolama sıcaklığı eksi 18 C derece olmalıdır) sıcaklığa sahip olan;
- uygulama talimatlarında tavsiye edilen dolun sürelerinin ardından doğal veya sentetik estrojenik, hormon benzeri maddeler, tireostatik preparatlar, antibiyotikler, pestisitler ve kesimden önce enjekte edilen diğer ilaçların tatbik edildiği kümes hayvanlarının kesilmesi sonucu elde edilen.

V. Sığır ve Küçük Sığırlardan Elde Edilen Ham Süt ve Ham Kremaya İlişkin Gereklilikler

Çiftliklerde yetiştirilen ve resmi olarak şu bulaşıcı hastalıkları taşımayan sağlıklı hayvanlardan üretilen ham süt ve ham kremanın dolaşımına izin verilir:

- sığır hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
- sığır vebası - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;
- geviş getiren küçük hayvanlarda veba - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
- bulaşıcı plöropnömoni - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;
- lökoz - bir çiftliğin bölgesinde son 12 ay içinde;
- sığırlarda bruselloz, tüberküloz, paratüberküloz - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;
- koyun ve keçilerde bruselloz, küçük sığırlarda tüberküloz - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;
- koyun ve keçi çiçeği - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 6 ay içinde

VI. Yaban Hayvanlarının Etine İlişkin Gereklilikler

Yaban hayvanlarının eti, resmi olarak şu bulaşıcı hastalıkları taşımayan sağlıklı hayvanların (yaban kuşları) ve avlanma alanlarında ve çiftlik işletmelerinde yaşayan (tutulan) egzotik hayvanların kesilmesi sonucu üretilir.

a) Tüm hayvan türleri için:

- Kuduz - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede;
- şarbon - bir avlanma alanı, çiftlik veya başka bir yaşam alanında son 20 gün içinde;

b) Büyük, geviş getiren, çatal tırnaklı hayvanlar için:

- sığır hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
- sığır ve küçük sığırlarda bulaşıcı plöropnömoni - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
- sığır vebası, bulaşıcı plöropnömoni - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;
- geviş getiren küçük hayvanlarda veba - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
- hemorrejik septisemi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
- sığırların süngerimsi beyin hastalığı (deli dana) ve koyunlarda scrapie - OIE Kurallarının gerekliliklerine uygun olarak bir ülkenin topraklarında;
- mavi dil hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;

- sığırlarda enfeksiyöz yumrulu deri dermatiti (inci hastalığı) - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
- Rift Vadisi humması - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 4 yıl içinde;
- paratüberküloz - bir çiftlik (işletme), avlanma alanı veya başka bir yaşam alanında son 3 yıl içinde;
- bruselloz, tüberküloz - bir çiftlik (işletme), avlanma alanı veya başka bir yaşam alanında son 6 ay içinde;
- lökoz - lökoz olmayan bir çiftlik veya avlanma alanında son 12 ay içinde;
- c) Küçük, geviş getiren, çatal tırnaklı hayvanlar için:
 - sığır hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde; sığırların süngerimsi beyin hastalığı (deli dana) ve koyunlarda scrapie
 - OIE Kurallarının gerekliliklerine uygun olarak bir ülkenin topraklarında;
 - sığır vebası, geviş getiren küçük hayvanların vebası
 - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
 - Rift Vadisi humması - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 48 ay içinde;
 - bulaşıcı plöropnömoni, mvi dil hastalığı - Rift Vadisi humması
 - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;
 - Q humması - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
 - paratüberküloz, artrit-ensefalit - bir çiftlik (işletme), avlanma alanı veya başka bir yaşam alanında son 36 ay içinde;
 - maedi-visna hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
 - tüberküloz, bruselloz - bir çiftlik (işletme), avlanma alanı veya başka bir yaşam alanında son 6 ay içinde;
 - koyun ve keçi çiçeği - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
- d) Küçük, geviş getirmeyen, çatal tırnaklı hayvanlar için:
 - Afrika domuz gribi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede;
 - sığır hastalığı - bu ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
 - domuzlarda üreme-solunum sendromu - bir avlanma alanı veya başka bir yaşam alanında son 12 gün içinde;
 - klasik domuz gribi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
 - Aujeszky hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede;
 - domuzlarda enteroviral ensefalomyelit (Teschin hastalığı) - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;
- e) Tek tırnaklı hayvanlar için:
 - sığır hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde; enfeksiyöz anemi, örtü hastalığı, epizootik lenfanjit
 - bir çiftliğin (tarım işletme) bölgesinde, avlanma alanında veya başka bir yaşam alanında 12 ay içinde
 - at nezlesi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 36 ay içinde;

- at türlerinde enfeksiyöz ensefalomyelit, enfeksiyöz anemi - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;
- örtü hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 24 ay içinde;
- epizootik lenfanjit - bir çiftliğin bölgesinde son 2 ay içinde
- f) Tavşanlar ve yaban tavşanları için:
 - miksomatoz, tularemi, hemorrejik septisemi, listeriyoz - bir çiftliğin (işletme) bölgesinde, avlanma alanında veya başka bir yaşam alanında son 6 ay içinde;
 - tavşanlarda enfeksiyöz hemorrajik hastalık - bir çiftliğin bölgesinde son 12 ay içinde;
- g) Av kuşları için:
 - Kuşların her serotipinden grip - bir ülkenin topraklarında son 6 içinde;
 - Newcastle hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
 - ördeklerde veba, difteri, ornitoz, asperjiloz, tüberküloz - bir çiftliğin (işletme) bölgesinde, bir avlanma alanında veya başka bir yaşam alanında.
 - Ette, hematoma, temizlenmemiş apseler, sinek larvaları, mekanik kirlilik, et için normal olmayan koku ve balık, şifalı ot vb. aroması olmamalıdır.

VII. Sucul Biyolojik Kaynaklar ve Su Ürünlerine İlişkin Gereklilikler

Güvenli avlanma alanlarında yakalanan sucul biyolojik kaynaklar ve güvenli bir çiftlikte üretilen su ürünlerinin dolaşımına izin verilir.

Yakalanan sucul biyolojik kaynaklar ve su ürünleri (buradan sonra balık ham maddeleri olarak anılacaktır), parazit ve bakteriyel ve diğer enfeksiyonların varlığı bakımından muayene edilecektir. Balık ham maddelerinin parasitolojik güvenlik göstergeleri tablo 1-4'te verilmektedir.

İzin verilen düzeyde canlı parazit ve larvaların olması halinde balık ham maddeleri, uygulanabilir yöntemlerin kullanımıyla dezenfekte edilecektir.

Aşağıda belirtilen balık ham maddelerinin dolaşımına izin verilmez:

- bir ürün katmanında eksi 18 C derecenin üzerinde sıcaklığa sahip dondurulmuş balık ham maddeleri;
 - duysal inceleme sonucu kötü kaliteye sahip olduğu anlaşılan balık ham maddeleri;
 - depolama dönemi esnasında buzu çözülen;
 - Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae ve Canthigasteridae familyalarından zehirli balıklar;
 - insan sağlığı için tehlikeli biyotoksin içerenler;
- Sirkülasyonlu su kültürü sistemlerinde yetiştirilen ve balık yetiştirme ortamlarında yakalanan su ürünleri üzerinde gerekli incelemeler yapılacaktır.
- Balık ham maddeleri, doğal veya sentetik hormon benzeri maddeleri, antibiyotikleri içermeyecektir ve su ürünleri de genetiği değiştirilmiş kaynakları içermeyecektir.

VIII. Doğal Bal ve Arıcılık Ürünlerine İlişkin Gereklilikler

Çiftliklerden (kovanlıklardan) alınan ve çiftlik hayvanlarının tehlikeli ve bulaşıcı hastalıklarını ve Amerikan arı hastalığı, Avrupa arı hastalığı, nosematoz taşımayan doğal bal ve arıcılık ürünlerinin (bir çiftliğin bölgesinde son 3 ay içinde) dolaşımına izin verilir.

Aşağıda belirtilen bal ve arıcılık ürünlerinin dolaşımına izin verilmez:

- değişmiş duysal, fizikokimyasal parametrelere sahip;
- doğal veya sentetik estrojenik, hormon benzeri materyaller, tireostatik preparatlar içeren.

Doğal bal ve arıcılık ürünlerinde aşağıda belirtilen tıbbi ürünlerin mevcut olması yasaktır: kloramfenikol, klorfarmasin, kolkisin, dapson, dimetridasol, nitrofuran, ronidazolün yanı sıra kaumafos (en fazla 100 mikrogram/kg) ve amitraz (en fazla 200 mikrogram/kg)

Arıların tedavisi ve iyileştirilmesi için kullanılan diğer tıbbi ürünlerin bal ve arıcılık ürünlerindeki kalıntılarının mevcut olması da yasaktır. Üretici, balın toplanması ve arıcılık ürünlerinin üretilmesinde kullanılan tüm pestisitleri belirtecektir.

IX. Yumurta Tozu, Karışımı ve Beyazına İlişkin Gereklilikler

Yumurta tozu, karışımı ve beyazının üretilmesinde kullanılan yumurtalar, şu bulaşıcı hayvan hastalıklarını taşımayacaktır:

- OIE Kurallarına göre bildirim zorunluluğu olan grip - son 6 ay içinde;
- diğer grip virüsleri - bir çiftlikte son 3 ay içinde;
- Newcastle hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
- ornitoz (psittakoz), paramiksovirus enfeksiyonu, tavukların enfeksiyöz bronşiti, Gumboro hastalığı, enfeksiyöz laringotrakeit, enfeksiyöz ensefalomyelit - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

Aşağıdaki yumurta tozu, karışımı ve beyazı ürünlerinin dolaşımına izin verilmez:

- duyuusal parametreleri değişmiş olan;
- salmonella veya bakteriyel enfeksiyonlara sebep olan diğer maddeleri içeren;
- kimyasal maddelerle, iyonlaştırıcı radyasyon veya mor ötesi ışınlarla işlemden geçirilmiş;

X. Yumurtalara İlişkin Gereklilikler

Yumurtalar, aşağıdaki bulaşıcı hayvan hastalıklarını taşımayacaktır:

- OIE Kurallarına göre bildirim zorunluluğu olan grip - son 6 ay içinde;
- diğer grip virüsleri - bir çiftlikte son 3 ay içinde
- Newcastle hastalığı - bir ülkenin topraklarında veya bölgeselleşmeye göre bir idari bölgede son 12 ay içinde;
- ornitoz (psittakoz), paramiksovirus enfeksiyonu, tavukların enfeksiyöz bronşiti, Gumboro hastalığı, enfeksiyöz laringotrakeit, enfeksiyöz ensefalomyelit - bir çiftliğin bölgesinde son 6 ay içinde;

Endeks	Ailya adı ürün grubu	Parazitolojik göstergeler ve izin verilen düzeyler													
		Yaşayan larvalar													
		3.	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
13	1-11'de belirtilen balık ailyalarından konserve ürünler	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
14	1-11'de belirtilen balık ailyalarından kızartılmış, aspik, tuzlu, salamura, tütsülenmiş, kesilip kurutulmuş ürünler	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
15	Balık ailyalarından balık yumurtası:														
15.1	Esocidae, Percidae, Gadidae (genus Gadiformes), Thymallinae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-
15.2	Salmonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	geçerli değil	-	-	-
15.3	Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-
15.4	Mersin balığı (Amur havzası, Volga Nehri'nin alçak bölgeleri, Hazar Denizi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil*	-	-	-

Not:

- 1) İzin verilmez (yaşayan larvalar)
- 2) Parazit larvaları

trematodlar	sestodlar	nematodlar
3-opistorşis	12-difilobotrium	13-anisakis
4-klonorşis		14-kontrasaesum
5-psödamfi stomas		15-dioktofima
6-metagonimus		
7-nanofietus		
8-ekinoşasmus		
9-metorşis		
10-rossikotrema		
11-apofallus		

Göçmen balıklar ve bunların işlenmesinden elde edilen ürünler

Endeks	Ürün grubu	Parasitolojik göstergeler ve izin verilen düzeyler					
		Yaşayan larvalar					
		3	4	5	6	7	8
1	Somon	-	geçerli değil	geçerli değil	-	-	-

Endeks	Ürün grubu	Parasitolojik göstergeler ve izin verilen düzeyler					
		Yaşayan larvalar					
		3	4	5	6	7	8
2	Pasifik somonu	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
3	1'de belirtilen balıkların doldurulması	-	geçerli değil	n/a-	-	-	-
	ve 2'de belirtilen balıklar	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
4	1'de belirtilen balık familyalarından konserve ürünler	-	geçerli değil	geçerli değil	-	-	-
	ve 2'de belirtilen balıklar	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
5	1'de belirtilen balık familyalarından kızartılmış, aspik tuzlu, salamura, tütsülenmiş, kesilerek kurutulmuş ürünler	-	geçerli değil	n/a-	-	-	-
	ve 2'de belirtilen balıklar	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
6	1-2'de belirtilen balıkların yumurtaları (eşey organları)	-	geçerli değil	geçerli değil	-	-	-

Not:

- 3) geçerli değil - izin verilmez (yaşayan larvalar)
4) Parazit larvaları
5)

trematodlar	sestodlar	nematodlar	akantosefalans
3-nanofietus	4-difilobotrium	5-anisakis	7-bolbosoma
		6-kontrasaesum	8-korinosoma

Deniz balıkları ve bunların işlenmesinden elde edilen ürünler

Endeks x	Ürün grubu	Parasitolojik güvenlik gereklilikleri												
		Yaşayan larvalar												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Deniz balıkları, bunların tutulduğu alanlar ve familyalarının dökümü														
1.	Barents Denizi													
1.1	Göçmen somonlar	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
1.2	Gümüş balığı	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
1.3	Ringa	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
1.4	Morina	-	-	geçerli değil	-	-	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
1.5	İskorpit	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
1.6	Yassı balık	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
2.	Kuzey Atlantik													
2.1	Gümüş balığı	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
2.2	Ringa	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	geçerli değil	-	geçerli değil	-	-	-
2.3	Morina	-	-	geçerli değil	-	-	geçerli değil	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
2.4	Fare balığı	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
2.5	Berlam	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
2.6	Uskumru	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	geçerli değil
2.7	İskorpit	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-
2.8	Yassı balık	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-

				ri değil						ri değil				
3.	Güney Atlantik													

Endeks x	Ürün grubu	Parazitolojik güvenlik gereklilikleri													
		Yaşayan larvalar													
		3.	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
3.1	Berlam	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	
3.2	Sert kuyruklu uskumru	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	
3.3.	Kilkuyruk	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	geçerli değil	
4.	Baltık Denizi														
4.1	Gümüş balığı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	
4.2	Ringa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	geçerli değil	
4.3	Morina	-	-	geçerli değil	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	
5.	Karadeniz, Azov Denizi, Akdeniz														
5.1	Yem balığı	-	geçerli değil	-	geçerli değil	geçerli değil	-	-	-	-	-	-	-	-	
5.2	Kefal	-	geçerli değil	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6.	Alt Antartik, Antartik Bölgesi														
6.1	Morina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
6.2	Berlam	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
6.3	Gelincik balıkları	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	
6.4	Nototenid balıkları	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
6.5	Buz balığı	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil
7.	Hint Okyanusu														
7.1	Sert kuyruklu uskumru	-	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-	-	

1.3	Uzakdoğu havzalarından (Rusya), Güneydoğu Asya ülkelerinden, Sri Lanka'dan, Orta Amerika'dan, Peru'dan, Liberya'dan, Nijerya'dan, Kamerun'dan, Meksika'dan ve Filipinler'den tatlı su yengeçleri	geçerli değil	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Tatlı su yengeçlerinden sos (1.3. bent)	geçerli değil	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Deniz yumuşakçaları ve türevleri									
2.1	Kalamar	-	-	geçerli değil	geçerli değil	geçerli değil	-	-	-	-
2.2	Ahtapot	-	-	geçerli değil	-	geçerli değil	-	-	-	-
2.3	Deniz tarağı	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-
2.4	Sörf deniz tarağı	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-
2.5	İstridye	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil
3.	İki yaşamlılar (kurbağalar)	-	geçerli değil	-	-	-	geçerli değil	geçerli değil	-	-
4.	Sürüngenler									
4.1	yılanlar	-	geçerli değil	-	-	-	-	-	-	-
4.2	kaplumbağalar									

Endeks x	Ürün Grubu	Parasitolojik göstergeler ve izin verilen düzeyler									
		Yaşayan larvalar (parazit türleri)									
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	
4.2.1	deniz kaplumbağaları	-	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-
4.2.2	tatlı su kaplumbağaları	-	-	-	-	-	-	-	geçerli değil	-	-

Not:

8) geçerli değil - izin verilmez (yaşayan larvalar)

9) parazitlerin larvaları

trematodlar	sestodlar	Nematod
3-paragonimus	4-spirometra	5-anisakis 6-kontrasaesum 7-psödöterran 8-dioktofime 9-gnatostoma 10-sulkaskaris 11-ekinosefalus

Gıdalara Konan Biyolojik Olarak Aktif Katkı Maddelerinde Kullanılması Yasak Olan Bitki ve Bitki Türevleri, Hayvansal Ürünler, Mikroorganizmalar, Mantarlar ve Biyolojik Olarak Aktif Maddelerin Listesi

1.1 Psikotropik, Narkotik, Potent ve Zehirli Maddeler İçeren Bitki ve Bitki Türevleri

No.	Rusça bitki adı	Latin bitki adı	Bitki kısımları
*		Bkz. Catha edulis Forsk.	-
1.		Abrus precatorius L.	Tohumlar
2.		Gratiola officinalis L.	Yere yakın kısım
*		Bkz. Tamus communis L.	-
3.		Adenantha L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Senecio L.	-
4.		Adlumia fugosa Greene	Tüm kısımlar
*		Bkz. Adinis L.	-
5.		Azadirachta indica A. Juss.	Tüm kısımlar
6.		Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Kökler
7.		Ailanthus altissima	Yere yakın kısım
8.		Acacia L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
9.		Aconitum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
10.		Alstonia venenata R.Br.	Kabuk
11.		Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucooides Gaertn.)	Tüm kısımlar
12.		Amorphophallus rivieri Durieu	Tüm kısımlar
13.		Anabasis L.	Tüm türler, asma bıyıkları
14.		Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Tüm kısımlar
15.		Anhalonium lewinii Jennings	Tüm kısımlar
16.		Aplopappus heterophyllus	Tüm kısımlar
*		Bkz. Catha edulis Forsk.	-
17.		Argemone L.	Tüm türler, tüm kısımlar
18.		Areca catechu L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Areca catechu L.	-
19.		Arisarum.L,	Tüm türler, tüm kısımlar
20.		Aristolochia L.	Tüm türler, tüm kısımlar
21.		Arnica L.	Tüm türler, çiçekler
22.		Arum L.	Tüm türler, tüm kısımlar

23.		<i>Arthrocnemum glaucum</i> Delile	Yere yakın kısım
24.		<i>Arundo donax</i> L.	Çiçekler
25.		<i>Atherosperma moschatum</i> Labill.	Tüm kısımlar
26.		<i>Aphanamixis grandiflora</i> Blume	Tohumlar
27.		<i>Ledum</i> L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar, asma bıyıkları
28.		<i>Illicium anisatum</i>	Meyveler
29.		<i>Guaiacum officinale</i> L.	Tüm kısımlar
30.		<i>Bacconia</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
31.		<i>Balduina angustifolia</i>	Yere yakın kısım
32.		<i>Baliospermum Montana</i> Muell. Arg	Kök, rizom
33.		<i>Banisteriopsis</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
34.		<i>Huperzia selago</i> L.	Tüm kısımlar
35.		<i>Berberis</i> L.	Tüm türler, kökler, kabuk
36.		<i>Vinca</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
37.		<i>Mucuna pruriens</i> DC	Tohumlar
38.		<i>Cypripedium</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
39.		<i>Colchicum</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
40.		<i>Baileya multiradiata</i> Harv. et Gray	Yere yakın kısım
41.		<i>Beilschmiedia</i> Nees	Tüm kısımlar
42.		<i>Hyoscyamus</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Atropa belladonna</i> L.	-
43.		<i>Parnassia palustris</i> L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Parnassia palustris</i> L.	-
44.		<i>Leucojum aestivum</i> L.	Tüm kısımlar
45.		<i>Euonymus europaea</i> L.	Tohumlar
*		Bkz. <i>Areca catechu</i> L.	-
46.		<i>Biota orientalis</i> L.	Tüm kısımlar
47.		<i>Ligustrum vulgare</i> L.	Yapraklar, meyveler
48.		<i>Blepharis edulis</i> Pers.	Tüm kısımlar
49.		<i>Pulicaria uliginosa</i> Stev. ex DC.	Tüm kısımlar
50.		<i>Laburnum anagyroides</i> (= <i>Cytisus laburnum</i> L.)	Tüm kısımlar

51.		Conium L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Aconitum L.	-
52.		Boronia Sm.	Yapraklardan uçucu yağlar ve tüm türlerin asma bıyıkları
*		See Euonymus europaea L.	-
53.		Brucea javanica Merr.	Tüm kısımlar
54.		Sambucus edulus L.	- " -
55.		Ligularia dentata Hara	Tüm kısımlar
56.		Burasaia madagascariensis DS	Tüm kısımlar
57.		Thalictrum L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
58.		Vexibia pachycarpa Jakovl	Tüm kısımlar
59.		Alhagi pseudalhagi Fisch.	Asma bıyıkları
60.		Anemone L.	Tüm türler, tüm kısımlar
61.		Cicuta L.	Tüm türler, tüm kısımlar
62.		Virola	Tüm türler, yere yakın kısımlar
*		See Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	-
63.		Withania somnifera (L.) Dunal	Tüm kısımlar
64.		Voacanga africana	Tüm kısımlar
65.		Aquilegia L.	Tüm türler, kökler
66.		Anchusa officinalis L.	Tüm kısımlar
67.		Daphne sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
68.		Actaea L.	Tüm türler, tüm kısımlar
69.		Paris L.	Tüm türler, tüm kısımlar
70.		Convolvulus L.	Tüm türler, tüm kısımlar
71.		Coronilla L.	Tüm türler, kökler, tohumlar
72.		Gaillardia pulchella Foug.	Yapraklar, çiçekler
73.		Peganum L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
*		Bkz. Guaiacum officinale L.	-
74.		Gelsemium L.	Tüm türler, tüm kısımlar
75.		Hydnocarpus Gaertn.	Tüm türler, tohumlar
76.		Hydrastis L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Gypsophila L.	-

77.		Conioselinum jeholense M.Pimem	Tüm kısımlar
78.		Glaucium L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
79.		Gleditsia triacanthos L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Gleditsia triacanthos L.	-
80.		Gomphocarpus L.	Tüm türler, tüm kısımlar
81.		Adinis L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
*		Bkz. Mahonia Nutt.	-
82.		Vicia Angustifolia, V. sativa	Bitkini tüm kısımları
*		Bkz. Vicia Angustifolia, V. sativa	-
83.		Sinapis arvensis L.	Meyve oluşumu sırasında bitkinin tüm kısımları
84.		Cida L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Sedum L.	-
*		Bkz. Sorghum halepensis	-
85.		Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Tüm kısımlar
86.		Inula Britannica L.	Çiçekler, yere yakın kısımlar
87.		Inula oculus-christi L.	Yere yakın kısım
88.		Decodon verticillatus Ell.	Yere yakın kısım
89.		Delosperma	Tüm türler, yere yakın kısımlar
90.		Delphinium L.	Tüm türler, tüm kısımlar
91.		Desmodium racemosum DC	Yere yakın kısım
92.		Desmodium pulchellum Benth.	Yere yakın kısım
93.		Dehaasia squarrosa Hassk.	Tüm kısımlar
94.		Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Tüm kısımlar
*		Bkz. Sorghum halepensis	-
95.		Corchorus L.	Tüm türler, tohumlar
96.		Dioscorea hispida Dennst.	Tüm kısımlar
97.		Dicentra	Tüm türler, tüm kısımlar
98.		Melilotus officinalis.	Tüm kısımlar
99.		Doryphora sassafras Endl.	Tüm kısımlardan uçucu yağlar
100.		Genista tinctoria L.	Tüm kısımlar

*		Bkz. <i>Cyclamen adsharicum</i>	-
*		Bkz. <i>Viscum L.</i>	-
101.		<i>Duboisia</i>	Tüm türler, yere yakın kısımlar
102.		<i>Datura L.</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
103.		<i>Xanthium L.</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
104.		<i>Fumaria L.</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
105.		<i>Duboisia L.</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
106.		<i>Eubotryoides grayana</i> Hara	Yapraklar
*		Bkz. <i>Hydrastis L.</i>	-
107.		<i>Erysimum L.</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Delphinium L.</i>	-
108.		<i>Lonicera. chamissoi</i>	Tüm kısımlar
109.		<i>Lonicera xylosteum</i>	Meyveler
110.		<i>Lonicera. tatarica</i>	Meyveler
111.		Bkz. <i>Rhamnus purshiana</i> , <i>Frangula alnus</i> Mill, <i>Rhamnus catharticus</i>	-
112.		<i>Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray</i>	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Xanthium L.</i>	-
*		Bkz. <i>Coptis L.</i>	-
*		Bkz. <i>Hydrastis L.</i>	-
*		Bkz. <i>Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)</i>	-
113.		<i>Iberis amara L.</i>	Tüm kısımlar
114.		<i>Ignatia amara L.</i>	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms.	-
115.		Illiciaceae	Tüm türler, tohumlar, yapraklar Yapraklar
*		Bkz. <i>Abrus precatorius L.</i>	-
116.		<i>Cephaelis L.</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
117.		<i>Ipomea violacea</i>	Tohumlar
118.		<i>Cabi paraensis</i> Ducke	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Piper methysticum</i> (kava-kava)	-
119.		<i>Lophophora williamsii</i>	Yere yakın kısım

120.		Echinopsis pachanoi	Yere yakın kısım
121.		Caladium L.	Tüm türler, tüm kısımlar, C.esculentum (rizom) hariç
122.		Calea zacatechichi	Yere yakın kısım
123.		Caltha sp.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
124.		Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	Tüm kısımlar
125.		Phalaris tuberosa L.	Yere yakın kısım
126.		Cardaria draba (L.) Desv.	Tüm kısımlar
127.		Catha edulis Forsk.	Yere yakın kısım
*		Bkz. Vinca L.	-
128.		Gypsophila L.	Tüm türler, tüm kısımlar
129.		Quillaja saponaria Molina	Tüm kısımlar
130.		Apocynum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
131.		Oxalis acetosella L.	- " -
*		Bkz. Clematis sp.	-
132.		Acer saccharium	Yapraklar
133.		Ricinus communis L.	Tüm kısımlar
134.		Lepidium rudemale L.	Tüm kısımlar
135.		Lepidium perfoliatum L.	Tüm kısımlar
136.		Atragene sibirica L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Erythroxyllum coca Lam	-
137.		Erythroxyllum coca Lam.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	-
138.		Aethusa Cynapium L.	Tüm kısımlar
139.		Collinsonia anisata Sims.	Yere yakın kısım
140.		Colocasia L.	Tüm türler, tüm kısımlar
141.		Cannabis sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
142.		Consolida regalis S.F. Gray	Meyveler, tohumlar
143.		Coptis L.	Tüm türler, tüm kısımlar
144.		Asarum L.	Tüm türler, tüm kısımlar, uçucu yağ, köklerden alınan yağ ve rizom
145.		Coriaria	Tüm türler, yere yakın kısımlar

146.		Corynocarpus Laevigata Forst.	Çekirdek, meyve
147.		Cornulaca leucantha Charif et Allen	Yere yakın kısım
148.		Cosciniun fenestratum Colebr.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Crossopteryx	-
149.		Urtica pilulifera L.	Yere yakın kısım
150.		Atropa belladonna L.	Tüm kısımlar
151.		Senecio L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
*		Bkz. Gratiola officinalis L.	-
152.		Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Kabuk
153.		Crotalaria L.	Tüm türler, tüm kısımlar
154.		Croton tiglium L.	Tüm kısımlar
155.		Cyclopermum leptophyllum Sprague	Meyveler
156.		Rhamnus purshiana	olgunlaşmamış meyve, taze kabuk
15İ.		Frangula alnus Mill	olgunlaşmamış meyve, taze kabuk
15B.		Rhamnus catharticus	olgunlaşmamış meyve, taze kabuk
15Q.		Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Tüm kısımlar
160.		Nuphar L.	Tüm türler, tüm kısımlar
161.		Agrostemma githago L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	-
162.		Polygonatum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
163.		Anthriscus caucalis Bieb.	Tüm kısımlar
164.		Sassafras officinale albiun	Tüm kısımlar
165.		Phytolacca L.	Tüm türler, tüm kısımlar
166.		Convallaria L.	Tüm türler, tüm kısımlar
167.		Vincetoxicum sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
168.		Latua venenosa Phil.	Tüm kısımlar
169		Lespedeza bicolor Turcz	Yapraklar, kabuk, rizom
170		Lilium monadelphum Bieb.	Tüm kısımlar
171		Lindera oldhamii Hemsl.	Gövdeler, yapraklar
*		Bkz. Cynoglossum officinalis L.	-

*		Bkz. Sedum L.	-
172		Lobelia L.	Tüm türler, tüm kısımlar
173		Clematis sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
174		Nymphaea Caerulea	Yapraklar, taç yapraklar
175		Lophophora L.	Tüm türler, tüm kısımlar
176		Elaeagnus	Tüm türler, yere yakın kısımlar
177		Menispermum dauricum L.	Tüm kısımlar
178		Linaria vulgaris Mill.	Tüm kısımlar
179		Ranunculus L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
180		Magnolia L.	Tüm türler, tüm kısımlar
181		Mahonia Nutt.	Tüm türler, tüm kısımlar
182		Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Tohumlar hariç tüm kısımlar
183		Macleaya	Tüm türler, yere yakın kısımlar
184		Macrozamia spiralis Miq.	Tüm kısımlar
185		Mammillaria	Tüm türler, yere yakın kısımlar
186.		Mandragora officinarum L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Azadirachta indica A. Juss.	-
187		Chenopodium L.	Tüm türler, tüm kısımlar, tüm kısımlardan uçucu yağlar, tohum yağı
188		Melampyrum sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Claviceps sp.	-
*		Bkz. Glaucium L.	-
189		Melia azedarach L.	Tüm kısımlar
190		Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Tüm kısımlar
191		Myricaria L.	Tüm türler, tüm kısımlar

*		Bkz. Chamaedaphne calyculata Moench	-
192		Mitragyna L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Coronilla L.	-
*		Bkz. Peganum L.	-
193		Janiperus sabina L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Abrus precatorius L.	-
194		Euphorbia sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
195		Echinops L.	Tüm türler, meyveler
196		Helleborus L.	Tüm türler, tüm kısımlar
197		Mostuea stimulans A. Cheval	Yere yakın kısım
198		Dryopteris filix mas Schott.	Rizomlar
199		Myristica fragrans Hjuft	Meyve (yemiş)
*		Bkz. Saponaria officinalis L.	-
*		Bkz. Saponaria officinalis L.	-
200		Saponaria officinalis L.	Tüm kısımlar
201		Pedicularis sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Thermopsis L.	-
202		Nandina domestica Thunb.	Kabuk, kök kabuğu
203		Digitalis sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
204		Nauclea rhynchophylla Miq.	Tüm kısımlar
205		Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Meyveler
206		Nemuaron humboldtii Bail.	Uçucu yağ
*		Bkz. Azadirachta indica A. Juss.	-
207		Scrophularia sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
208		Periploca L.	Tüm türler, kabuk
209		Odostemon aquifolium Rydb.	Kökler
210		Symphytum L.	Tüm türler, kökler
211		Nerium L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Turbina corymbosa	-
*		Bkz. Turbina corymbosa	-
212		Oenanthe sp.	Tüm türler, tüm kısımlar

213		Viscum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
214		Orixa japonica Thunb.	Tüm kısımlar
215		Carex L.	Tüm türler, tüm kısımlar
216		Oxytropis L.	Tüm türler, tüm kısımlar
217		Ocimum sanctum L.	Tüm kısımlar
218		Sedum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
219		Anagallis arvensis L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Areca catechu L.	-
220		Zygophyllum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
221		Solatium sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Lophophora williamsii	-
222		Pelargonium Willd.	Tüm türler, bitkinin tüm kısımları
*		Bkz. Gypsophila L.	-
*		Bkz. Parnassia palustris L.	-
223		Bryonia L.	Tüm türler, kökler
224		Piper betle L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Piper methysticum (kava-kava)	-
225		Piper methysticum (kava-kava)	Tüm kısımlar
226		Prammogeton canescens Vatke	Meyveler
227		Petalostylis labicheoides R. Br.	Yere yakın kısım
228		Petrosimonia monandra Bunge	Yere yakın kısım
229		Peumus boldus Molina	Yapraklardan uçucu yağ
230		Anemone sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
231		Galeopsis sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
232		Pinellia ternata Britenbach	Gövde
233		Paeonia anomalae L.	Tüm kısımlar
234		Piptadenia	Tüm türler, tüm kısımlar
235		Piptadenia peregrina Benth.	Kabuk
236		Piscidia erythrina L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. fl,y6oH3HA (Duboisia)	-
*		Bkz. EapaHe^ 06wKH0BeHHHÜ	-

237		<i>Lolium temulentum</i> L.	Meyveler
238		<i>Cuscuta</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
239		<i>Rhinanthus</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
240		<i>Podophyllum</i> L.	Tüm türler, rizomlar ve kökler
241		<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	Tüm kısımlar
242		<i>Artemisia</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
243		<i>Mercurialis</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
244		<i>Pulsatilla</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
245		<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	Yere yakın kısım
*		Bkz. <i>Viscum</i> L.	-
246		<i>Physochlaina</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
247		<i>Ustilago maydis</i> DC.	Tüm kısımlar
248		<i>Utricularia physalis</i>	Yere yakın kısım
*		Bkz. <i>Thermopsis</i> L.	-
*		Bkz. <i>Chamaecytisus ruthenicus</i> , <i>Ch. borysthenicus</i>	-
249		<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	Tüm kısımlar
250		<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Strychnos</i> L.	-
251		<i>Roemeria refracta</i> DC.	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Xanthium</i> L.	-
252		<i>Ceratocephala</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
253		<i>Rhododendron</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
254		<i>Argyrea nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	Tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Ledum</i> L.	-
255		<i>Roubieva multifida</i> Moq.	Yere yakın kısımlardan uçucu yağ
256		<i>Ruta</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
257		Bkz. <i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	-
258		<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	Tüm kısımlar
259		<i>Cycas circinalis</i> L.	Tohumlar
260		<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	Tohumlar

261		Haloxylon L.	Tüm türler, yapraklar, gövde
262		Buxus sempervirens L.	Gövdeler, yapraklar
263		Sanguinaria canadensis L.	Kökler
264		Sarcolobus R. Br.	Tüm türler, tüm kısımlar
265		Sarcocephalus Afzel.	Tüm türler, tüm kısımlar
266		Haloxylon articulatum Bunge	Yapraklar, gövde
267		Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Tüm kısımlar, köklerden uçucu yağ ve odun
268		Suaeda physophora L.	Tüm kısımlar
269		Plumbago europaea L.	Tüm kısımlar
270		Seidlitzia rosmarinus Bunge	Yapraklar, gövde
271		Securinega L.	Tüm türler, asma bıyıkları
272		Siegesbeckia orientalis L.	Tüm kısımlar
*		Bkz. Cida L.	-
273		Simmondsia californica Nutt.	Tohumlar
274		Echium vulgare L.	Tüm kısımlar
275		Sceletium tortuosum	Tüm kısımlar
276		Scopolia L.	Tüm türler, tüm kısımlar
277		Smodium argutum E. Mey	Tüm kısımlar
*		Bkz. Peganum L.	-
*		Bkz. Aethusa Cynapium L.	-
278		Salicornia fruticosa L.	Yapraklar, gövde
*		Bkz. Polygonatum L.	-
279		Salsola L.	Tüm türler, bitkinin tüm kısımları
280		Sorghum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Vexibia pachycarpa Jakovl	-
281		Claviceps sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
282		Stellera chamaejasme L.	Tüm kısımlar
283		Stephania L.	Tüm türler, çiçek soğanları ve kökler
284		Strictocardia tiliaefolia Hall.	Tohumlar
285		Strophanthus DC	Tüm türler, tüm kısımlar
286		Sphaerophysa salsula (Pall.) .	Tüm kısımlar

287		Schoenocaulon officinal A.Gray	Tohumlar
288		Nicotiana L.	Tüm türler, tüm kısımlar
289		Tabernanthe iboga Baill	Tüm kısımlar
290		Tamus communis L.	Tüm kısımlar
291		Tauschia Schltl.	Tüm türler, tüm kısımlar
292		Thermopsis L.	Tüm türler, tüm kısımlar
293		Tinospora cordifolia Miers	Tüm kısımlar
294		Taxus L.	Tüm türler, tüm kısımlar
295		Toddalia asiatica Lam.	Tüm kısımlar
296		Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Tüm türler, tüm kısımlar
297		Trichocereus	Tüm türler, yere yakın kısımlar
298		Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Rizom
299		Turbina corymbosa	Tohumlar
300		Turbina corymbosa Raf.	Tohumlar
301		Viccaria sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
302		Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Tüm kısımlar
303		Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Tüm kısımlar
304		Unona odoratissima Blanco	Çiçekler
305		Ferula gummosa Boiss	Tohumlar
306		Fibraurea tinctoria Lour.	Tüm kısımlar
307		Physochlaina alica Korotk.	Kökler
308		Physochlaina orientalis G. Don f.	Kökler
*		Bkz. Phytolacca americana	-
309		Chamaedaphne calyculata Moench	Yere yakın kısım
*		Bkz. Gomphocarpus L.	-
*		Bkz. Ephedra sp.	-
310		Heimia salicifolia	Yere yakın kısım
*		Bkz. Abrus precatorius L.	-
311		Cinchona succirubra Pavon.	Kabuk
312		Corydalis sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. Simmondsia californica Nutt	-

313		<i>Moringa oleifera</i> Lam.	Tüm kısımlar
314		<i>Hunnemannia fumariaefolia</i> Sweet	Tüm kısımlar
315		<i>Haplophyllum</i>	Tüm türler, tüm kısımlar
316		<i>Cephalanthus occidentalis</i> L.	Yere yakın kısım
317		<i>Cyclamen</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
*		Bkz. <i>Cicuta</i> L.	-
318		<i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt.	Tüm kısımların uçucu yağları
319		<i>Zieria smithii</i> Andr.	Yere yakın kısımlar, tüm kısımların uçucu yağları
*		Bkz. <i>Hydnocarpus</i> Gaertn.	-
*		Bkz. <i>Coronilla</i> L.	-
320		<i>Veratrum</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
321		<i>Cynoglossum officinalis</i> L.	Tüm kısımlar
322		<i>Strychnos</i> L.	Tüm türler, tohumlar
323		<i>Lathyrus</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
324		<i>Stachys palustris</i> L.	Tüm kısımlar
325		<i>Stachys aspera</i> Michx.	Yere yakın kısım
326		<i>Chelidonium</i> L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
*		Bkz. <i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb., <i>F. verna</i> Huds.	-
327		<i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb., <i>F. verna</i> Huds.	Tüm kısımlar
328		<i>Salvia divinorum</i>	Yapraklar
329		<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Yapraklar, asma bıyıkları
330		<i>Evodia meliefolia</i> Benth.	Tüm kısımlar
331		<i>Evodia simplex</i> Cordem.	Tüm kısımlar
332		<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq.	Tüm kısımlar
333		<i>Eriophyllum</i>	Tüm türler, kabuk
334		<i>Ephedra</i> sp.	Tüm türler, tüm kısımlar
335		<i>Echinopsis</i> L.	Tüm türler, yere yakın kısımlar
336		<i>Tribulus</i> L.	Tüm türler, tüm kısımlar
337		<i>Ipomoea purga</i> (Wend.) Hayne	Tüm kısımlar
338		<i>Dictamnus albus</i> L.	Yapraklar, meyveler

339		Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Tüm kısımlar
-----	--	---	--------------

* - Tıbbi bitkilerin Rusça adlarının eşanlamlıları

1.2. Gıdalara konan tek bileşenli biyolojik olarak aktif katkı maddelerine eklenmesi yasak olan bitki ve bitki türevleri

No.	Bitki adı	Latin bitki adı	Bitki kısımları
1		Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Tüm kısımlar
2		Pygeum africanum	Kabuk
3.		Valeriana L.	Tüm türler, kök, rizom
4		Ginkgo biloba L.	Yere yakın kısım
5		Gymnema sylvestre	Tüm kısımlar
6		Dioscorea villosa	Rizom
7		Ginseng	Tüm türler, tüm kısımlar
8		Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Tüm kısımlar
9		Hypericum L.	Tüm türler, tüm kısımlar
10		Ruscus aculeatus (Butcher 's Broom)	Tüm kısımlar
11		Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Tüm kısımlar

No.	Bitki adı	Latin bitki adı	Bitki kısımları
12		Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Tüm kısımlar
13		Muirea puama (Liriosma jvata)	Tüm kısımlar
14		Tabebuia heptaphylla	Kabuk
15.		Rhodiola rosea L.	Tüm kısımlar
16		Turnera Diffusa	Tüm kısımlar
17		Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Tüm kısımlar
18		Yucca filamentosa	Yapraklar

1.3. Prion hastalığının yayılması riskin artıran hayvan organ ve dokuları ve bunların türevleri (sığırların süngerimsi beyin hastalığı):

Sığırlarda:

- 12 aylıktan büyük hayvanların alt çene hariç ve beyin ve gözler dahil olmak üzere kafatası ve omuriliği

30 aylıktan büyük hayvanların kuyruk kısmı, vertebral kolonun oksipital, torasik ve lumbal kısımlarının spinöz ve enine çıkıntıları, kuyruksokumunun orta çıkıntısı ve kanatsız çıkıntısı hariç ve radiküler sırt gangliyonu dahil olmak üzere vertebral kolonu; her yaşta hayvanların bademcikleri, onikiparmak bağırsağından rektuma kadar bağırsakları ve bağırsak askısı, Koyun (koç) ve keçilerden:

12 aylıktan büyük hayvanların ve diş etlerinden kalıcı ön kesici dişleri çıkmış olan hayvanların beyin ve gözler dahil olmak üzere kafatası, bademcikleri ve omuriliği;

Her yaştan hayvanların dalak ve bağırsakları.

Geviş getiren hayvanların materyallerinden oluşan veya bu materyalleri içeren ürünler:

- Makinelerle kemiğinden sıyrılmış et;
- Jelatin (geviş getiren hayvanların postundan üretilenler hariç);
- geviş getiren hayvanların geri kazanılan yağları ve türevleri.

Hayvansal ürünler: yedi noktalı uğurböceği (*Coccinella septempunctata* L.), tüm vücut; akrep (*Scorpiones* L.), tüm vücut; kınkanat (*Lytta* sp.), tüm türler, tüm vücut.

Hayvansal ham maddeler kullanılarak gıda ürünleri ve gıda ürünlerine konan biyolojik olarak aktif katkı maddeleri üretilirken, bu bileşenlerin menşe ülkesindeki yayılabilir süngerimsi beyin hastalığı (sığırların süngerimsi beyin hastalığı dahil) bakımından epizootik durum dikkate alınmalıdır.

1.4. Temel besleyici faktörler olmayan biyolojik olarak aktif sentetik maddeler - tıbbi bitkilerin biyolojik olarak aktif bileşenlerinin benzerleri.

1.5. Hormonel faaliyetin mevcut olması durumunda bitkisel kaynaklı hormonlar ve hayvanların endokrin organları (böbrek üstü bezleri, hipofiz bezi, pankreas, triodi ve paratiroid bezleri, timus bezi ve eşeysel bezler)

1.6. İnsan doku ve organları.

1.7. Patojenik mikroorganizmalar ve aşağıdakiler dahil olmak üzere antibiyotik direnç genlerini iletebilen veya iletilmesi için aracılık edebilen mikroorganizmalar:

- Aşağıdaki cinslerden sporojen aerobik ve anaerobik mikroorganizmalar: *Basil* (. *polimyxa*, *B.cereus*, *B.megatherium*, *B.thuringiensis*, *B.coagulans* (eski adı *Laktobasil koagulanları*) *B.subtilis*, *B.licheniformis* ve diğer türler dahil) ve *Klostridyum*

- *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corynebacterium* spp. cinslerinden mikroorganizmalar;

- Hemolitik faaliyetli mikroorganizmalar;

- Bir kuş organizmasından izole olmuş ve insan organizmasının normal mikroorganizma popülasyonu için olağan olmayan, *Lactobacillus* spp. dahil olmak üzere sporsuz mikroorganizmalar;

1.8. Canlı mayalar ve maya benzeri mantarlar, *Candida* spp., aktinomisetler, streptomisetler, mikroskobik mantarların tüm cins ve türleri dahil; ulusal mevzuata göre zehirli ve yenmez olarak değerlendirilen yüksek mantarlar

Bebeklerin Beslenmesine Yönelik Gıda Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Vitamin ve Mineral Tuzlar

İsim	Şekil
Biotin	D-biotin
D vitamini	D3 kolekalsiferol; D2 ergokalsiferol
A vitamini	Retinol asetat; retinol palmitat; retinol, beta karoten
B1 vitamini	Tiamin hidroklorür (tiamin klorür); tiamin mononitrat
B12 vitamini	Siyanokobalamin; hidroxokobalamin
B2 vitamini	Riboflavin; riboflavin-5-sodyum fosfat
B6 vitamini	Piridoksin hidroklorür; piridoksin-5-fosfat; piridoksin dipalmitat
E vitamini	D-alfa-tokoferol; DL-alfa-tokoferol; D-alfa-tokoferol asetat; DL-alfa-tokoferol asetat
K vitamini	Filokinon (fitomenadionum)
PP vitamini (niasin)	Nikotinamid; nikotinic asit
C vitamini	L-askorbik asit; L-askorbat natriyum; L-askorbat kalsiyum; 6-palmitil-L-askorbik asit (askorbil palmitat); askorbat kalyum
Ferrum	Demir (II) glukonat; demir (II) sülfat; demir (II) laktat; demir (II) fumarat; demir (II) difosfat (pirofosfat); demir (II) sitrat; demir (III) amonyum sitrat; demir (II) bisglisinat
İnosit	İnosit
İyot	Potasyum iyot; potasyum iyodat, sodyum iyodür; iyot kazein (yalnızca iki yaşından büyük çocukların beslenmesi için kullanılan tüketici sütünün üretimi esnasında)
Potasyum	Potasyum sitrat; potasyum laktat; ortofosforik asidin potasyum tuzları; potasyum bikarbonat; potasyum karbonat; potasyum klorür; potasyum glukonat; potasyum hidroksit
Kalsiyum	Kalsiyum karbonat; kalsiyum sitrat; kalsiyum glukonat; kalsiyum gliserofosfat; kalsiyum laktat; ortofosforik asidin kalsiyum tuzları; kalsiyum klorür; kalsiyum hidroksit
Karnitin	L-karnitin; L-karnitin hidroklorür; L-karnitin L-tartrat
Magnezyum	Magnezyum karbonat; magnezyum sitrat; magnezyum klorür; magnezyum glukonat; ortofosforik asidin magnezyum tuzları; magnezyum sülfat; magnezyum laktat; magnezyum hidroksit; magnezyum oksit

Manganez	Manganez karbonat; manganez klorür; manganez sitrat; manganez glukonat; manganez sülfat;
Bakır	Bakır karbonat; bakır sitrat; bakır glukonat; bakır sülfat; bakır-lizin kompleksi
Sodyum	Sodyum sitrat; sodyum klorür; sodyum bikarbonat; sodyum glukonat; sodyum bikarbonat; sodyum laktat; ortofosforik asidin sodyum tuzları; sodyum hidroksit
Pantotenik asit	D-kalsiyum pantotenat; D-sodyum pantotenat
Selenyum	Sodyum selenit, sodyum selenat
Folik asit	Folik asit
Kolin	Kolin klorür; kolin sitrat; kolin hidrojen tartrat; kolin
Çinko	Çinko asetat; çinko sülfat; çinko klorür; çinko laktat; çinko sitrat; çinko glukonat; çinko oksit

**Çocukların Beslenmesine Yönelik Gıdaların Üretimine Yönelik Gıda Ham Maddelerinin
Üretiminde Kullanılması Yasak Olan Pestisitler**

Maddenin kimyasal adı (tanım, ayrışma ürünleri dikkate alınarak verilmektedir)
Disülfoton (disülfoton olarak ifade edilen toplam disülfoton, sülfoksit disülfoton ve sülfon disülfoton)
Fensülfotiyon (fensülfotiyon olarak ifade edilen toplam fensülfotiyon, oksijen analogu ve sülfonları)
Trifeniltin-katyon olarak ifade edilen fentin
Haloksifop (haloksifop olarak ifade edilen toplam haloksifop, tuz ve eterleri, konjüгатları dahil)
Heptaklor olarak ifade edilen heptaklor ve trans-heptaklor epoksit
Heksaklorobenzen
Nitrofen
Ometoat
Terbufos (terbufos olarak ifade edilen toplam terbufos, sülfoksit ve bunların sülfonları)
Dialdrin olarak ifade edilen aldrin ve dieldrin
Andrin

