

هئية التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARTLAŞTIRMA KURUMU (GSO)



GSO 996/2016 (E)

لحوم البقر والجاموس والضناً والمعاز الطازجة
Taze sığır, bufalo, koyun ve keçi eti

ICS : 67.120

Taze sığır, bufalo, koyun ve keçi eti

GSO Yönetim Kurulu Onayı Tarihi : 05/08/1437h(12/05/2016)
Basım Durumu : Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standartlaştırma Kurumu (GSO), GCC üye Ülkelerin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir Kurumdur. GSO'nun ana görevlerinden birisi, uzman teknik komiteler (TC) aracılığıyla Körfez Standartları/Teknik yönetmelikleri yayımlamaktır.

GSO, Komite TC No (5) "Gıda ve ziraat ürünleri standartları için teknik komite" teknik programı aracılığıyla GSO Teknik yönetmeliği No: GSO 966/1998 "Sığır, bufalo, koyun ve keçi eti" yönetmeliğini güncellemiştir. Teknik yönetmelik Taslağı Katar Devleti tarafından hazırlanmıştır.

Bu Teknik yönetmelik, 05/08/1473h (12/05/2016) tarihinde gerçekleşen (23) numaralı toplantıda GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır. Onaylanan standart, standart no. GSO 966/1998'in yerine geçecek ve geçersiz kılacaktır.

Taze sığır, bufalo, koyun, keçi ve deve Eti

1. Kapsam:

Bu körfez standardı, taze sığır, bufalo, koyun, keçi ve deve eti için temel gereksinimleri ve kalite faktörlerini ele alır.
2. Bütünleyici Standartlar:
 - 2.1 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi".
 - 2.2 GSO 20 "Gıda maddelerindeki bulaşıcı metalik unsurların tespiti için yöntemler."
 - 2.3 GSO 21 "gıda tesisleri ve çalışanları için hijyenik yönetmelik " .
 - 2.4 GSO 150-1 "Gıda ürünleri son kullanım tarihleri – Bölüm 1"
 - 2.5 GSO 382,383 "Zirai gıda ürünlerinde maksimum böcek ilacı kalıntısı limitleri- Bölüm 1 ve bölüm 2"
 - 2.6 GSO 592 "Et ve et ürünlerinden numune alma yöntemleri" .
 - 2.7 GSO 593 " Et ve et ürünleri — fiziksel testler " .
 - 2.8 GSO 655 " Et, balık, kabuklu deniz ürünleri ve bunların ürünlerinin mikrobiyolojik açıdan inceleme yöntemleri. "
 - 2.9 GSO 988 " Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyesi sınırları bölüm - 1"
 - 2.10 GSO 993 " İslam hukukuna göre hayvan kesim gereksinimleri" .
 - 2.11 GSO 815 " Taze etin hazırlanması, taşınması, elleçlenmesi ve depolanması için hijyenik uygulama kuralları " .
 - 2.12 GSO 1016 " Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler bölüm 1 "
 - 2.13 GSO 2276 " Gıdalarda domuz yağı tespiti " .
 - 2.14 GSO tarafından onaylanacak GSO Standardı "Et ve Et Ürünlerinde Hormon ve Antibiyotik Kalıntıları Tespiti".
 - 2.15 GSO tarafından onaylanacak GSO Standardı "Hayvan Kökenli Gıda Ürünlerinde Maksimum İzin Verilebilir Veteriner İlacı Kalıntısı Seviyeleri".
3. Tanımlar:
 - 3.1 Taze et: insan tüketimine uygun ve kesilen sağlıklı hayvanlardan elde edilen ettir.
4. Gereksinimler:
 - 4.1 Hayvan kesimi, Madde (2.10) ve (2.11)'de belirtilen Körfez Standardında bahsi geçen yönetmeliklere göre yapılacaktır.
 - 4.2 Kesilen hayvanlar, madde (2.9)'da bahsedilen salgın hastalık ve radyasyon olmayan yerlerden olmalıdır.
 - 4.3 Hayvanları, etin fiziksel özelliklerini etkileyen materyallerle beslemeyin, kesimden en az on beş gün önce beslemeyi kesmelisiniz.

- 4.4 GSO Standardı madde No. 2.14'te bahsedilene göre hayvanlar farklı büyüme hormonlarıyla işlem görmemelidir.
- 4.5 Veteriner ilaçlarıyla tedavi gören bir hayvan, GSO Standardı madde No. 2.15'te bahsedilen GSO Standardında belirtilen önerilen ilaç yoksunluk süresine uygun olmaması durumunda kesilemez.
- 4.6 İnsan sağlığına uygunluğundan ve salgın hastalık, parazit ve salgıları olmadığından emin olmak için veteriner incelemesine göre etler kesim öncesi ve sonrasında denetlenmelidir.
- 4.7 Tespit edilen eti kirleten bir iç organ içeriği olmaması durumunda kesimden sonra cilt ve iç organlar, baş ve yanları çabucak giderilerek karkas hazırlanır.
- 4.8 İnsan sağlığına uygun ve yenilebilir içme suyuyla yıkama süreci yapılır ve hayvan karkaslarının veya parçalarının ağırlığını arttırmak için su kullanmak yasaktır.
- 4.9 Taze ette iç organ veya cilt kalıntısı olması yasaktır.
- 4.10 Taze et ve yağ doğal özelliklerinde saklanır.
- 4.11 Domuz ürünleri veya türevleri ya da diğer hayvan yağı ürünlerini içermemelidir.
- 4.12 Kesimler toplu kesim olmalı ve kesim noktaları kesim için lisanslı, onaylı ve izinli olmalıdır.
- 4.13 Taze etteki toplam uçucu bileşenler nitrojen oranı, 100 mg ette 20 mg'yi geçmeyecektir.
- 4.14 Taze etteki tiyobarbitürik asit oranı, 1 kg ette 0.9 mg malondialdehiti geçmeyecektir.
- 4.15 Taze etin pH aralığı hayvanların kesilmesinden sonraki 24 saatte 5.6 ile 6.2 arasındadır.
- 4.16 Ürün için mikrobiyolojik gereklilikler Madde No. 12.2'de belirtilen GSO standardına uygun olmalıdır.
- 4.17 Veteriner ilaçları, antibiyotik, atık ve mikotoksin kalıntıları Madde No. 15.2'de belirtilen GSO standardına uygun olmalıdır.
- 4.18 Taze etin yüzeyi toz, mikrobiyolojik büyümeler, aşınma ve hasar barındırmamalıdır.
- 4.19 Taze deve etinin işlenmesi ve satılması bu hususta lisanslı bağımsız dükkanlarda yapılmalıdır, dükkan bunu Arapça ve okunaklı bir yazıyla belirtmelidir.
5. Numuneler:
Numuneler Madde (2.6)'da belirtilen GSO standardına uygun alınmalıdır.

6. İnceleme ve test etme yöntemleri:
- 6.1 Tüm testler alınan temsili numuneler üzerinde Madde (2.5)'te belirtilen GSO standartlarına uygun şekilde gerçekleştirilir.
- 6.2 Böcek ilacı kalıntılarının tespiti Madde (2.12)'de belirtilen GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 6.3 Metalik element kalıntılarının tespiti Madde (2.2)'de belirtilen GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 6.4 Radyoaktivite seviye limitleri Madde (2.9)da belirtilen GSO standartlarına uygun olmalıdır.
7. Ambalaj:
Taze et Madde (2.11)de belirtilen GSO standartlarına uygun olmalıdır.
8. Nakliye ve Muhafaza:
Madde (2.11)de belirtilen GSO Standardında her ne yazarsa yazsın aşağıdaki adımlara uyulmalıdır:
- 8.1 Yenilebilir iç organlar (mide, bağırsaklar, akciğerler) taze etlerden ayrı bir şekilde muhafaza edilmeli ve satılmalıdır.
- 8.2 Taze et buz dolaplarında diğer ürünlerden ayrı bir şekilde tutulmalı ve depolanmalıdır.
- 8.3 Taze et teşhir dolaplarındaki sıcaklık ve havalandırma ses teknik spesifikasyonuna uygun olmalıdır.
9. Etiketleme :
Madde (2.4)te belirtilen GSO Standardında her ne yazarsa yazsın aşağıdaki adımlara uyulmalıdır::
- 9.1 Etin bulaşıcı hastalık taşımadığı ve insan tüketimi için uygun olduğu hususunda resmi veteriner müfettişi tarafından mühürlenmelidir – mühür her bir GCC ülkesindeki yaptırım sistemine bağlı olan et türü – kesim tarihi – belediye ismi ve kalite derecesi (etin kaliteye göre derecelenmesi durumunda) de dahil olmak üzere temel açıklamaları içerir.
- 9.2 Gövdeler en azından kalça ve kasiğin, sırtın, göğüsün ve omuzun her iki tarafından dışarıdan olacak şekilde damgalanmalıdır.
- 9.3 Kesilen etler paketli ya da sarılmış değilse et kesim tesislerinden resmi şekilde elde edilen mühürlerle damgalanmalıdır.
- 9.4 Paketlenmiş taze et:
Madde (2.1)de belirtilen Gulf Standardında her ne yazarsa yazsın:
- Et türü.
- Kesimin adı.
- Kalite derecesi (Et kalitesine göre derecelendiriliyorsa).

Referanslar:

Mısır Standardı
ES 4334/2008
"Taze Et "