

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**BALIKÇILIK ÜRÜNLERİNE AİT DUYUSAL ÖZELLİKLER
VE TOPLAM UÇUCU BAZİK AZOT LİMİTLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2012/73)**

Amaç ve kapsam

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

Dayanak

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

Tanımlar

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğin uygulanmasında;

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

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

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

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

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

Duyusal muayene ve duyuusal özellikler

MADDE 4 – (1) Gıda işletmecisi; balıkçılık ürünlerinde duyuusal muayene yapar.

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

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

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

Görsel muayene

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

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

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

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

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

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

Toplam uçucu bazik azot

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Tebliğin eklerini görmek için tıklayınız](#)