

AVRUPA BİRLİĞİ MEVZUATINA UYUM TABLOSU

MEVZUAT TASLAĞINA İLİŞKİN UYUM TABLOSU

COMMISSION DIRECTIVE 92/2/EEC of 13 January 1992 laying down the sampling procedure and the Community method of analysis for the official control of the temperatures of quick-frozen foods intended for human consumption

İlgili AB Mevzuatının Adı, Sayısı ve Tarihi*

(Varsa değişiklik metinlerinin referansları)

İlgili AB Mevzuatı Hükümü	Taslak Metindeki hüküm
	Amaç ve kapsam MADDE 1– (1) Bu Tebliğ, insan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklığın resmi kontrolü için kontrol noktalarının seçilmesi ve ölçüm metodunu düzenlemektedir.
	Dayanak MADDE 2– (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne dayanılarak hazırlanmıştır.
Article 1 1. Member States shall ensure that the sampling procedure and the method of analysis needed for the official inspection of the temperatures of quick-frozen foods is carried out in accordance with the provisions described in Annexes I and II of this Directive. 2. However, the method of analysis described in Annex II of this Directive may be used only in the case where the inspection leaves	Numune alma ve ölçüm metodu MADDE 3– (1) Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklığın resmi kontrolü için; sıcaklığı ölçülecek numunelerin belirleneceği noktalar EK–1’de yer alan hükümlere göre seçilir ve EK–2’de yer alan metoda göre sıcaklık ölçümü yapılır. Sıcaklığın resmi kontrolünde kontrol noktalarının seçimi veya ölçüm metodu için ulusal veya uluslararası geçerliliği olan diğer metotlarda bu Tebliğdeki metoda göre doğrulanması şartıyla kullanılabilirler. Bu tebliğdeki metodun gerekliliklerini karşılayamayan metotlar kullanılamaz.

<p>reasonable doubts on the threshold of temperatures provided for in Directive 89/108/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to quick-frozen foods intended for human consumption.</p> <p>Article 2</p> <p>The introduction of requirements provided for in Article 1 (1) and Annexes I and II shall not preclude Member States from using other scientifically valid methods provided that this does not hinder the free movement of quick-frozen foods recognized as complying with the rules by virtue of the method described in Annex II of this Directive.</p> <p>However, in the event of differences in the results, those obtained by the use of Community methods shall take precedence.</p>	
<p>COMMISSION DIRECTIVE 92/2/EEC of 13 January 1992 laying down the sampling procedure and the Community method of analysis for the official control of the temperatures of quick-frozen foods intended for human consumption</p>	<p>Avrupa Birliği mevzuatına uyum</p> <p>MADDE 4– (1) Bu Tebliğ, 13/01/1992 tarihli ve sayılı 92/2/EEC sayılı İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklığının Resmi Kontrolü için Örnekleme Prosedürü ve Analiz Metodu hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.</p>
	<p>Yürürlükten kaldırılan Tebliğ</p> <p>MADDE 5– (1) 17/1/2002 tarihli ve 24643 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliđi (Tebliğ No:2001/45) yürürlükten kaldırılmıştır.</p>
	<p>Geçiş hükümleri</p> <p>GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliđin yayımı tarihinden önce resmi kontroller için analiz yapan kurum ve kuruluşlar 30/6/2015 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadırlar.</p> <p>(2) Bu Tebliđin yayımı tarihinden önce resmi kontroller için analiz yapan kurum ve kuruluşlar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 5’inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.</p>

<p>Article 3</p> <p>1. Member States shall put into effect the laws, regulations and administrative provisions needed in order to comply with this Directive by, at the latest by 31 July 1993. They shall forthwith inform the Commission thereof.</p> <p>2. When Member States adopt these measures, they shall contain a reference to this Directive or shall be accompanied by such reference on the occasion of their official publication. The methods of making such a reference shall be laid down by the Member States.</p>	<p>Yürürlük</p> <p>MADDE 6- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.</p>
<p>Article 4</p> <p>This Directive is addressed to the Member States. Done at Brussels, 13 January 1992. For the Commission</p>	<p>Yürütme</p> <p>MADDE 7- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.</p>
<p>ANNEX I</p> <p>PROCEDURE FOR THE SAMPLING OF QUICK-FROZEN FOODS INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION</p>	<p style="text-align: center;">EK - I</p> <p>Kontrol Noktalarının Seçimi</p>
<p>1. Selection of packages for inspection</p> <p>The type and quantity of packages selected shall be such that their temperature is representative of the warmest points of the consignment inspected.</p>	<p>1. Denetim için Ambalajların Seçimi</p> <p>Seçilen ambalajların türü ve miktarı, denetlenen sevkiyatın en sıcak noktalarının sıcaklığını temsil edecek şekilde olmalıdır.</p>
<p>1.1. Cold-storage</p> <p>Samples should be selected from several critical points in the cold store, for example: near the doors (upper and lower levels), near the centre of the cold store (upper and lower levels), and near to the air return of the cooling unit.</p>	<p>1.1. Soğuk hava depoları</p> <p>Sıcaklığın ölçüleceği numuneler soğuk depodaki farklı kritik noktalardan seçilmelidir. Örneğin; kapıların ve soğuk depo merkezinin üst ve alt seviyelerinden ve soğutma ünitesinin hava girişi yakınından.</p>
<p>The duration of storage of any products should be taken into account (for the stabilization of the temperature).</p>	<p>Sıcaklığın kararlı hale gelmiş olması açısından ürünlerin depolanma süresi dikkate alınmalıdır.</p>
<p>1.2. Transport</p> <p>(a) Where it is necessary to select samples during transport:</p>	<p>1.2. Taşıma</p> <p>a) Taşıma sırasında kontrol noktalarının seçimi:</p>
<p>Select from the top and the bottom of the consignment adjacent to the opening edge of each door or pair of doors.</p>	<p>Sıcaklığın ölçüleceği numuneler açılabilen kapıların yakınından sevkiyatın alt ve üstünden seçilmelidir.</p>
<p>(b) Sampling during unloading:</p> <p>Choose four samples from amongst the following critical points:</p>	<p>b) Boşaltma sırasında kontrol noktalarının seçimi:</p> <p>Aşağıdaki kritik noktalar arasından 4 nokta seçilir:</p>
<p>- top and bottom of the consignment adjacent to the opening edge of</p>	<p>(1) Açılabilen kapıların yakınından sevkiyatın alt ve üst noktaları,</p>

<p>doors,</p> <ul style="list-style-type: none"> - top rear corners of the consignment (at a point as far away from the refrigeration unit as possible), - centre of the consignment, - centre of the front surface of the consignment (as close as possible to the refrigeration unit), - top and bottom corners of the front surface of the consignment (as close as possible to the return air to the refrigeration unit). 	<ul style="list-style-type: none"> (2) Soğutma ünitesine en uzak noktadan sevkiyatın üst arka köşeleri (3) Sevkiyatın merkezi (4) Soğutma ünitesine en yakın noktadan sevkiyatın ön yüzeyinin ortası, (5) Soğutma ünitesi hava dönüşüne en yakın noktadan sevkiyatın ön yüzeyinin üst ve alt köşeleri,
<p>1.3. Retail display cabinets A sample must be selected for testing from each of three locations representative of the warmest points within the retail display cabinet used.</p>	<p>1.3. Perakende satış dolapları Satış dolaplarının en sıcak noktalarını temsil edecek üç bölgenin her birinde bir sıcaklık kontrol numunesi seçilmelidir.</p>
<p>ANNEX II METHOD OF MEASURING THE TEMPERATURE OF QUICK-FROZEN FOODSTUFFS INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION</p>	<p style="text-align: center;">EK - II İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdalarda Sıcaklık Ölçüm Metodu</p>
<p>1. Scope Under Article 1 (2) (1) of Directive 89/108/EEC the temperature throughout the product, following thermal stabilization, must be maintained at all times at a temperature of - 18° C or colder with possible brief upward fluctuations as specified in Article 5 of the Directive.</p> <p>89/108/EEC Article 5:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The temperature of quick-frozen foodstuffs must be stable and maintained, at all points in the product, at -18 °C or lower, with possibly brief upward fluctuations of no more than 3 °C during transport. 2. However, tolerances in the temperature of the product in accordance with good storage and distribution practice shall be permitted during local distribution and in retail display cabinets subject to the following conditions: <ol style="list-style-type: none"> (a) these tolerances shall not exceed 3 °C; (b) they may, however reach 6 °C in retail display cabinets, if and to the 	<p>1. Kapsam Ürünün tüm noktalarının, muhtemel kısa süreli sıcaklık artış toleransı dikkate alınarak -18°C veya daha düşük sıcaklıkta olduğu, bu durumun sürekli korunduğu ve bu özelliklerini taşıyacak şekilde pazarlandığı hızlı dondurulmuş gıdaları kapsar. Kısa süreli sıcaklık artış toleransı en fazla 3 °C olmalıdır.</p>

<p>extent that the Member States so decide. In that case, the Member States shall select the temperature in the light of stock or product rotation in the retail trade. They shall inform the Commission of the measures taken and of the grounds for those measures.</p> <p>The Commission shall review the tolerance provided for in the previous subparagraph in the light of technical developments and shall make proposals to the Council if appropriate before 1 January 1993.</p> <p>3. For a period of eight years from the notification of this Directive, the Member States may, for local distribution, authorize tolerances of up to 6 °C.</p>	
<p>2. Principle Measurement of the temperature of quick-frozen foodstuffs consists of accurately recording the temperature of a sample selected in accordance with Annex 1 by means of appropriate equipment.</p>	<p>2. Prensiip Hızlı dondurulmuş gıdalarda sıcaklık ölçümü, Ek-1'e göre belirlenen kontrol noktalarındaki bir numunenin sıcaklığının uygun bir aletle belirlenmesine dayanır.</p>
<p>3. Definition of temperature 'Temperature' means the temperature measured at the specified location by the temperature sensitive part of the measuring instrument or device.</p>	<p>3. Tanım Sıcaklık, ölçme aletinin sıcaklığa duyarlı bölümü ile belirlenen noktadaki ölçülen sıcaklıktır.</p>
<p>4. Apparatus</p> <p>4.1. Thermometric measuring device.</p> <p>4.2. Product-penetration instruments. A pointed metallic instrument shall be used such as an ice punch, a hand drill or an auger that is easy to clean.</p>	<p>4. Cihazlar</p> <p>4.1. Sıcaklık ölçme aleti,</p> <p>4.2. Ürün delme aleti Sivri uçlu, temizlemesi kolay, buz kırıcı, el matkabı benzeri bir alet,</p>
<p>5. Sıcaklık Ölçme Aletlerinin Genel Özellikleri Sıcaklık ölçme aletlerinin özellikleri aşağıdaki gibi olmalıdır:</p>	<p>5. General specification for the temperature measuring instruments The measuring instruments shall meet the following specifications:</p>
<p>5.1. Tepki süresi 3 dakika içerisinde ilk ve son okuma arasındaki farkı % 90 elde etmelidir.</p>	<p>(a) the response time should achieve 90 % of the difference between the initial and final reading within three minutes;</p>
<p>5.2. Aletin doğruluğu -20 °C ile +30 °C ölçüm aralığında ± 0,5 °C olmalıdır.</p>	<p>(b) the instrument must have an accuracy of ± 0,5° C within the measurement range - 20° C to + 30° C;</p>
<p>5.3. -20 °C ile +30 °C ortam sıcaklığı ölçüm aralığında ölçüm doğruluğu 0,3 °C'den fazla olmamalıdır.</p>	<p>(c) the measuring accuracy must not be changed by more than 0,3° C during operation in the ambient temperature range - 20° C to + 30° C;</p>
<p>5.4. Aletin ekran çözünürlüğü 0,1 °C olmalıdır.</p>	<p>(d) the display resolution of the instruments should be 0,1° C;</p>
<p>5.5. Aletin doğruluğu düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.</p>	<p>(e) the accuracy of the instrument should be checked at regular intervals;</p>

5.6. Aletin geçerli bir kalibrasyon sertifikası olmalıdır.	(f) the instrument should have a current certificate of calibration;
5.7. Sıcaklık probu kolaylıkla temizlenmelidir.	(g) the temperature probe should be capable of being easily cleaned;
5.8. Ölçme aletinin sıcaklığa duyarlı bölümü, ürün ile iyi bir ısı alışverişi sağlayacak şekilde dizayn edilmiş olmalıdır.	(h) the temperature-sensitive part of the measuring device must be so designed as to ensure good thermal contact with the product;
5.9. Elektrikli alet nem kondansasyonuna bağlı istenmeyen etkilere karşı korumalı olmalıdır.	(i) the electrical equipment must be protected against undesirable effects due to the condensation of moisture.
6. Ölçme İşlemi 6.1. Aletlerin ön soğutulması: Ürünün sıcaklığı ölçülmeden önce sıcaklık ölçme probu ve ürün delme aleti soğutulmalıdır. Kullanılan ön soğutma yöntemi ile her iki aletin sıcaklığı da ürün sıcaklığına yakın sıcaklıkta dengeye gelmesi sağlanmalıdır.	6. Procedure for measurement 6.1. Pre-cooling of instruments The temperature measuring probe and the product penetration instrument should be pre-cooled before measuring the temperature of the product. The pre-cooling method used should ensure that both instruments equilibrate as close to the product temperature as possible.
6.2. Sıcaklık ölçümü için numunelerin hazırlanması: Sıcaklık ölçme problemleri genellikle dondurulmuş gıdaları delemek şeklinde dizayn edilmediğinden probun girmesi için önceden soğutulmuş ürün delme aletini kullanarak üründe delik açılmalıdır. Deliğin çapı probun sıkıca yerleşmesi için uygun olmalıdır. Derinliği ise 6.3’de belirtildiği şekilde, ürünün tipine bağlıdır.	6.2. Preparation of samples for temperature measurement Temperature measuring probes are not generally designed to penetrate a quick-frozen product. Therefore it is necessary to make a hole in the product in which to insert the probe by using the pre-cooled product penetration instrument. The diameter of the hole should provide a close fit to that of the probe, and its depth will depend on the type of product (as described in 6.3).
6.3. Ürün sıcaklığının ölçülmesi: Numunenin hazırlanması ve sıcaklığının ölçülmesi soğutucu ünitesinde yapılmalıdır. Ölçüm aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:	6.3. Measurement of product temperature The sample preparation and its temperature measurement should be undertaken whilst the sample remains in the selected refrigerated environment. Measurement is as follows:
a. Ürünün boyutları izin verdiğinde, önceden soğutulmuş prob ürün yüzeyinden 2.5 mm derinliğe daldırılır.	(a) Where the product dimensions allow, insert the pre-cooled probe to a depth of 2,5 mm from the surface of the product;
b. 6.3.a.’nın mümkün olmaması halinde prob çapının 3-4 katı kadar yüzeyden derinliğe prob daldırılmalıdır.	(b) Where (a) is not possible the probe should be inserted to a minimum depth from the surface of 3 to 4 times the diameter of the probe.
c. Bezelye gibi bazı gıdalar, büyüklüğü veya bileşimi nedeniyle iç sıcaklıklarının tayini için delinemez. Bu durumda ambalajın iç sıcaklığının ölçümü için soğutulmuş, uygun ve sivri bir prob ambalajın merkezine sokularak gıda ile temas eden sıcaklık ölçülür.	(c) Certain foods, because of their size or composition (e.g. green peas) cannot be drilled to determine their internal temperature. In these cases, the internal temperature of the food package should be determined by insertion of a suitable pre-cooled sharp-stemmed probe to the centre of the pack to measure the temperature in contact with the food.

d. Gözlenen sıcaklık kararlı bir değere ulaştığında okuma yapılır.

(d) Read the temperature indicated when it has reached a steady value.