

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMAN VE UYGUNLUK TAKİP LİSTESİ														
Mevzuat uygunluğu her 8 ayda bir değerlendirilir.Değişen yönetmeliğin maddesi değişen madde alanına yazılır .Tesisin alması gereken önlemleri aksiyon kısmında tanımlanır .İlgili departmanlara mail ile bildirilir. YGG Toplantılarında Gündeme getirilir.														
Doküman adı	Belge/RG Tarihi	Rg - Dkd No	Takip Sistemi https://www.resmigazete.gov.tr/	Takip Sorumlusu	Uygun	Uygun Değil	Değişen Madde	Aksiyon	Açıklama	Uygun	Uygun Değil	Değişen Madde	Aksiyon	Açıklama
5996 Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu	11.06.2010	27610	https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1-5_5996.pdf	Kalite Müdürü	*		EK 1. / 29	ÇALIŞTIRILMASI ZORUNLU MESEK MENSUPLARININ BELİRLENMESİNE DAİR TEBLİĞ YAYINLANMIŞ VE BUNA UYGUN İSTİHDAM SAĞLANMIŞTIR.	Güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir. Gıdanın güvenilir olup olmadığının belirlenmesinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri ve sağlığa ilgili uyan niteliğindeki bilgiler ile insanlar tarafından günlük normal kullanımı koşulları dikkate alınır. Gıdanın insan sağlığına zararı olup olmadığının belirlenmesinde; tüketicinin sağlığı üzerinde ani, kısa veya uzun vadede oluşturabilecek muhtemel etkileri yanında, gelecek nesiller üzerindeki etkileri, birikerek artan muhtemel toksik etkileri ve belirli tüketici gruplarının özel sağlığı hassasiyetleri de dikkate alınır.Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olmadığının belirlenmesinde, gıdanın yabancı madde kaynağına da dâhil olmak üzere her tür bulaşıcıya veya gücüne, bozulma veya kokusuna nedeniyile kullanımı amacına uygun olmaması dikkate alınır. Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit gıdanın bir bölümünün güvenilir olmadığının tespiti durumunda, geri kalanı ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirmede sonucunda güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.Gıda, Bakanlıkça belirlenen şartlara uygun olsa bile, gıdanın güvenilir olmadığına dair yeterli şüphe veya sebebin oluşması durumunda, Bakanlık söz konusu gıdanın piyasaya arzını kısıtlayabilir veya piyasaya arz edilen gıdayı toplatılabilir.					
Türk Gıda Kodeksi Distile Alkolü İçkiler Tebliği	21.03.2017	30014	https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=234328&MevzuatTur=98&MevzuatTertip=5	Kalite Müdürü	*				Bu Tebliğin amacı, distile alkolü içkilerin resmi kontrolleri için uygulanacak analiz metodlarını düzenlemektir.					
Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği	26.01.2017	29960	https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=232838&MevzuatTur=98&MevzuatTertip=5	Kalite Müdürü	*				Bulgur kendine has renk, tat, koku ve görünüşe olur. Açılması, ekşimsi, kokusuz, kükürlümsü olmaz. Yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermez. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uyulur.					
Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Yönetmeliği	26.01.2017	29960	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm	Kalite Müdürü	*				Bu Yönetmelik, toplu tüketim yerleri tarafından sunulan gıdalar dâhil olmak üzere son tüketiciye sunulması amaçlanan tüm gıdaları, toplu tüketim yerlerine yönelik olarak hazırlanan gıdaları ve gıda işletmecileri arasında arz edilen gıdaları kapsar.Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda son tüketim tarihi, diğer gıdalarda tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilir. Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıklandıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları ve/veya tüketimi için zaman sınırı belirtilir.Gıdanın kimliği ve bileşimi, özellikleri veya diğer nitelikleri. Özellikle belli tüketici gruplarının sağlığına zararlı olabilecek içerik, güvenli kullanımı, muhafaza, dayanıklılık ve gıdanın zararlı veya tehlikeli içeriğine ilişkin sonuçları ve riskleri içeren sağlık etkisine dair bilgileri içerecek şekilde tüketici sağlığının korunmasını ve gıdanın güvenli kullanımını.Özel beslenme ihtiyaçları olanlar dahil tüketicilerin bilinci olarak seçim yapmasını sağlayacak besin öğeleri.					
Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği	26.01.2017	29960	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-5.htm	Kalite Müdürü	*				Bu Yönetmeliğin amacı, tüketiciyi en üst düzeyde korumak için son tüketiciye arz edilen gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları belirlemektir.					
İşyeri Açma ve Çalışma Ruh. İliş. Yön	03.01.2017	29937	https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=200592078&MevzuatTur=21&MevzuatTertip=5	Kalite Müdürü	*				İçkil yer bölgesi, mülki idare amirinin genel güvenlik ve asayiş durumu hakkındaki görüşü doğrultusunda belediye sınırları ve mücavir alanları içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından tespit edilir. Umuma açık istirahat ve eğlence yeri açmak ve işletmek isteyen gerçek ve tüzel kişiler Örnek-1’de yer alan başvuru ve beyan formu ile yetkili idareye başvurur. Umuma açık istirahat ve eğlence yerinin açılması ve faaliyette bulunmasına belediye sınırları ve mücavir alan sınırları içinde belediye, bu alanlar dışında il özel idaresi tarafından izin verilir.İl özel idaresi ve belediyeler, umuma açık istirahat ve eğlence yeri ruhsatını vermeden önce kolluk kuvvetinin görüşünü alır.Yetkili kolluk kuvveti, açılacak yerin genel güvenlik ve asayişin korunması açısından kolaylıkla kontrol edilebilecek bir yerde ve konumda olup olmadığının dikkate alarak, işyeri hakkındaki görüşünü mülki idare amiri vastasıyla yedi gün içinde bildirir.					
Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemleri Yönetmeliği	08.07.2019	30825	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/07/20190708M1-27.htm	Kalite Müdürü	*		8/7/2019-30825 tarihinde değişiklik yapılmıştır.		Gıda işletmecileri, kayıt kapsamındaki işletmelerini, ilgili kurumdan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı aldıktan sonra işletme kayıt işlemlerini yaptırmak üzere, en geç otuz gün içerisinde yetkili mercie başvurmak ve başvuru tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar. Gıda işletmecilerin faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurulmaları durumunda, bu durumu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek ve yetkili mercinin işletmeye ilgili gündüz bilgileri sahip olmasını sağlamak zorundadır.					
İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik	20.10.2016	28580	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/03/20130307-7.htm	Kalite Müdürü	*		2016-29863 tarihinde revize edilmiştir.		Suları, sağlığı uygun ve temiz olması zorundadır.Kurşun parametresi için belirlenen değere uyum sağlamak amacı ile verilen süre boyunca insani tüketim amaçlı suların kurşun miktarını mümkün olduğu kadar azaltmak için bütün tedbirlerin alınması sağlanır.İçme-kullanma sularına dezenfeksiyon gerekmesi halinde, dezenfeksiyonun etkinliği doğrulanır. Yan ürünlerden kaynaklanan kirletimlerin önlenmesi için; dezenfeksiyondan önce verilemsiz dezenfeksiyon dozu düşük tutulur ve gerekli bütün tedbirler alınır. İçme-kullanma sularının dezenfeksiyonunda klor kullanılması halinde uç noktalardan alınan numunelerde serbest bakiye klor miktarı en fazla 0.5 mg/l’den fazla olmamalıdır.					
TARIMSAL KAYNAKLI NİTRAT KİRLİLİĞİNE KARŞI SULARIN KORUNMASI YÖNETMELİĞİ	23.07.2016	29779	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/07/20160723-2.htm	Kalite Müdürü	X				Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Orman ve Su İşleri Bakanlığı tarafından suyun ve toprağın fiziksel ve çevresel özellikleri ile azot bileşiklerinin su ve topraktaki miktarları dikkate alınarak; a) 50 mg/l den fazla nitrat içeren ve 8 inci maddeye göre önlem alınmadığı takdirde belirlenen sınır değerde nitrat içerebilecek olan tüm yer üstü ve yer altı sular, b) Doğal tatlı su gölleri, diğer tatlı su kaynakları, haliciler, kıyı suları ve deniz sularının ötrofik olup olmadığı ya da 8 inci maddeye göre önlem alınmazsa yakın gelecekte ötrofik hale gelip gelmeyeceği, tespit edilir.					
Et ve Et Ürünleri Tebliği (2012/74)’nda Değişiklik	29.01.2019	30670	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/01/20190129-4.htm	Kalite Müdürü	X				Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımının içerdiği yağ oranı kütüce en çok % 25 ve tuz oranı kütüce en çok % 2 olur. Hazırlanmış kanatlı et karışımında yağ miktarı kütüce en çok % 20 ve toplam et proteinindeki kolajen bağ dokü proteini oranı en çok % 10 olur.Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütüce en çok % 20, tuz oranı kütüce en çok % 2 olur. Kanatlı eti dönerinin üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılmaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 11 aşmaması gerekir. Çiğ kanatlı eti dönerinin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saattir.					
Gıda Katkı Maddeleri Yön. Değ.	22.09.2017	29772	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/09/20170922-4.htm	Kalite Müdürü	X				Gıdada kullanımı için” veya “Gıdada kullanımı sınırları” ifadesi veya gıda katkı maddesinin kullanımının amaçlandığı gıdayı belirten daha özel bir ifade, Gıda katkı maddesinin elde edildiği kaynağın adı, Hayvansal gıda katkı maddesinin elde edildiği hayvandan türü, belirlenmek zorundadır.					
Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Yön. Değ.	15.03.2016	29654	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/03/20160315-3.htm	Kalite Müdürü	X									
Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2014/6)’nde Değ.	11.03.2016	29650	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/03/20160311-17.htm	Kalite Müdürü	X				Domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresi kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve kokuda olmaz, yabancı madde içermez.Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler için ambalaj doldurma oranı, %90’dan (v/v) az olmaz.					
Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği (2016/7)	03.03.2016	29642	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/03/20160303-2.htm	Kalite Müdürü	X				Kafeinsiz kavruşmı çekirdek kahve ve kafeinsiz öğütülmüş kahvenin kuru madde esası üzerinden suda çözünen madde miktarı ağırlıkça en az %22 olmalıdır.Çiğ çekirdek kahvede rutubet miktarı ağırlıkça %8’den az ve %14’ten fazla olmamalıdır.					
Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Mad. Sınıfl. Yön.	13.07.2019	30830	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/07/20190713-6.htm	Kalite Müdürü	X									
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kur. Yön. Değ.	31.12.2019	30995	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/12/20191231-11.htm	Kalite Müdürü	X				Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır.Gıda kodeksinde B sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C’la 12 °C arasındaki sıcaklıklarda ve % 70 - 85 bağıl nem içeren depolarda muhafaza edilir ve belirlenen sıcaklıklarda taşınır.Et, kesimhaneden veya kesimhane ile aynı yerde bulunan parçalamla tesisinden hemen ayrılır ve nakliye süresi 2 saatten fazla olmaz.Apk etler ve paketlenmiş etler aynı depoda farklı zamanlarda veya aynı depolarda muhafaza edilir. Bu uygulamaya nakliye işlemleri için de geçerlidir.					
Bitki Adı İle Anılan Yağlar Teb. Değ.	28.04.2020	31112	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/04/20200428-7.htm	Kalite Müdürü	X									
Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği (No: 2015/30)	17.06.2015	29389	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06/20150617-4.htm	Kalite Müdürü	X									
Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (No: 2015/28)	13.06.2015	29385	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06/20150613-10.htm	Kalite Müdürü	X				Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olur ve tahin helvasında şeker kristalleşmesi olmaz.Tahin helvasında kullanılan çesni maddelerinden kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılır ve ürünün net kütlesindeki oran en az % 8 olur.					
Ambalajlı Mamullerin Ağırlık Esasına Göre Net Mik. Tespiti Yön.	04.06.2015	29376	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06/20150604-12.htm	Kalite Müdürü	X									
Şekerlerin Ambalajlanması Hk. Teb. Değ.	23.04.2015	29335	https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/04/20150423-9.htm	Kalite Müdürü	X									

Mevzuat uygunluğu her 8 ayda bir değerlendirilir. Değişen yönetmeliğin maddesi değişen madde alanına yazılır .Tesisin alması gereken önlemleri aksiyon kısmında tanımlanır .İlgili departmanlara mail ile bilgilendirilir. YGG Toplantılarında Gündeme getirilir.

[illegible]