



**ORTA ANADOLU HUBUBAT
BAKLİYAT YAĞLI TOHUMLAR
İHRACATÇI BİRLİKLERİ**

Sayı: 79316202-TİM.OAİB.06.ARG3.2022/1838-11600
Konu: Muhtelif Ürünlerin Standart Tasarıları

Ankara, 5/12/2022

SİRKÜLER (H – 2022)

Sayın Üyemiz,

Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan "TS 978/tst T1 Kavurma, TS 979/tst T1 Salam, TS 980/tst T1 Sosis, TS 2666/tst T2 Bitkisel Sıvı Yağlı Biber Kızartma Konservesi Hazır Yemek, TS 10580/tst T1 Köfte-Hamburger Köfte-Pişmemiş, TS 10581/tst T1 Köfte-Pişmemiş" standart tasarıları ekte gönderilmektedir.

Bahse konu standart tasarılarına ilişkin olarak ilgili üyelerin varsa görüş ve tekliflerinin **12/12/2022 tarihi mesai bitimine kadar** Genel Sekreterliğimize ayrıca, bir örneğinin ekenm@oaib.org.tr e-posta adresine gönderilmesi gerekmektedir. Belirtilen tarihe kadar herhangi bir cevabi yazının iletilmemesi halinde, Birliğimiz üyeleri tarafından mezkûr tasarımlara ilişkin olarak ilave edilecek bir görüş bulunmadığı addedilecektir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Fatih YUMUŞ
Genel Sekreter V.

Ekler:

- 1- Görüş Tablosu
- 2- Kavurma Standardı
- 3- Salam Standardı
- 4- Sosis Standardı
- 5- Bitkisel Sıvı Yağlı Biber Kızartma Konservesi Hazır Yemek Standardı
- 6- Köfte Hamburger Köfte Pişmemiş Standardı
- 7- Köfte Pişmemiş Standardı

Ayrıntılı bilgi için: Mustafa Eken - Uzman Yrd.

Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği

Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120

06520 BALGAT ANKARA

Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80

e-posta : info@oaib.org.tr / www.oaib.org.tr





TS 2666: 2008 **tst T2:**

ICS 67.080.20

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Konserve - Bitkisel sıvı yağlı biber kızartma - Hazır yemek

Canned fried green peppers with vegetable oil - Ready to serve

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmından aşağıdaki standard kaldırılmıştır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 3135 ISO 3100-1	Et ve Et Mamulleri-Numune Alma ve Analiz Numunelerinin Hazırlanması Bölüm 1-Numune Alma	Meat and meat products-Sampling and Peeparation of test samples part 1-sampling

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmına aşağıdaki standard ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS EN ISO 17604	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analiz için karkasdan numune alma	Microbiology of the food chain - Carcass sampling for microbiological analysis

- Madde 4.2.1 Genel özellikler maddesindeki son satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;
- Kalay 200 mg/kg, Kurşun 1 mg/kg ve Demir 15 mg/kg'dan çok olmamalı

- Madde 5.2.1 Numune alma maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.1 Numune alma

Ambalaj büyüklüğü, ambalaj malzemesi, tipi, sınıfı, imal tarihi aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan bitkisel sıvı yağlı biber kızartma hazır yemek konservesi bir parti sayılır. Numune, TS 2664'e göre partiden alınır.

- Madde 5.2.2 Duyusal muayene maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal muayene yapılmadan önce, aseptik şartlarda, mikrobiyolojik analizler için numune, TS EN ISO 17604' e uygun olarak alınır. Daha sonra tipi, tadı, kokusu, içinde yabancı madde bulunup bulunmadığı kontrol edilir. Sonucun, Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif



TS 978: 2016 tst T1:

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Kavurma

Kavurma

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri -Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)

- Madde 5.3.8 "*Salmonella* aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.8 *Salmonella*. aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 10580: 2010 tst T1:

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Köfte – Hamburger köfte - Pişmemiş

Meatball – Hamburger - Uncooked

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 16654	Gıda ve Hayvan Yemlerinin Mikrobiyolojisi -Escherichia Coli 0157'nin Tespiti İçin Yatay Yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Escherichia coli 0157
TS 6582-1 EN ISO 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerin mikrobiyolojisi- Koagülaz –Pozitif stafilkokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of coagulase-Positive spahylococcoci -Part 1: Technique using baird- Parker agar medium
TS 3834 ISO 2293	Et ve et mamülleri/ Mikroorganizmaların sayımı 30 °C'da koloni sayım tekniği (Referans metot)	Meat and meat products/ Enumeration of microorganism colony count technique at 30 °C (Reference method)
TS EN ISO 7937	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Clostridium perfringens sayımı için yatay yöntem- Koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens – Colony count technique

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve /veya dokümanlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 4833-1	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: <i>Salmonella spp.</i>	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> (ISO 6579-1:2017)
TS EN ISO 17604*	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analiz için karkasdan numune alma	Microbiology of the food chain - Carcass sampling for microbiological analysis

- Madde 4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler maddesi Çizelge 3 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

Çizelge 3 – Hamburger köftenini mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	n	c	m	M
Aerobik koloni sayısı*	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i> 0157	5	0	Bulunmamalı	
<i>Salmonella</i> (kob/25 g)*	5	0	Bulunmamalı	
n: analize alınacak numune sayısı, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir. * kob: koloni oluşturan birim				

- Madde 4.3 Özelik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'den aşağıdaki satırlar çıkartılmıştır.

Özellikler	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no.
Mikrobiyolojik muayene		
– <i>Staphylococcus aureus</i> aranması	4.2.4	5.3.11.3
– <i>Clostridium perfringens</i> aranması	4.2.4	5.3.11.5
– <i>L.monocytogenes</i> aranması	4.2.4	5.3.11.7

- **Madde "5.1 Numune alma "** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.1 Numune alma

Çeşidi, ambalâjı, ambalâj büyüklüğü, şekli ve imâl tarihi ve parti/seri/kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan hamburger köfte-pişmemiş bir parti sayılır. Partiden numune, TS EN ISO 17604'deki kurallar uygulanarak, TS 980'e göre alınır. Mikrobiyolojik analiz için numune, TS EN ISO 6887-2'ye göre alınır ve numuneler +4°C'ü geçmeyen sıcaklıktaki termos kaplarda veya buz kabında lâboratuvara ulaştırılır.

Not - Aynı hamur karıştırıcısı veya teknesine ait hamburger köfte hamurundan, bir defada elde edilen hamburger köfte aynı seri olarak kabul edilir.

- Madde 5.3.11.3, Madde 5.3.11.5, Madde 5.3.11.7 maddeleri standart metinden çıkartılmıştır. Madde numaraları bir önceki ve bir sonraki maddelere teselsül ettirilmiştir.

- **Madde "5.3.11.4 Aerobik koloni sayımı "** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.11.4 Aerobik koloni sayımı

Aerobik koloni sayımı, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır

- **Madde "5.3.11.6 *Salmonella* aranması"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.11.6 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 10581: 2007 **tst T1:**

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Köfte – Pişmemiş

Meatball – Uncooked

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 3446	Et ve Et Mamullerinde Salmonella Aranması (Referans Metot)	Meat and Meat Products Detection of Salmonella (Reference Method)
TS 3834 ISO 2293	Et ve et mamülleri/ Mikroorganizmaların sayımı 30 °C'da koloni sayım tekniği (Referans metot)	Meat and meat products/ Enumeration of microorganism colony count technique at 30 °C (Reference method)
TS 6582-1 EN ISO 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerin mikrobiyolojisi- Koagülaz –Pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs-Harizional method for the enumeration of coagulase-Positive spahylococcoci -Part 1: Technique using baird- Parker agar medium
TS EN ISO 7932	Mikrobiyoloji-Bacillus Cereus Sayımı İçin Genel Kurallar-Koloni Sayım Tekniği (30 C'da)	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30 degrees C
TS EN ISO 7937	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Clostridium perfringens sayımı için yatay yöntem- Koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens – Colony count technique
TS ISO 13681	Et ve Et Ürünleri-Küf ve Maya Sayımı Koloni Sayım Tekniği	Meat and Meat Products-Enumeration of Yeast and Moulds - Colony - Count Tecnique
TS ISO 17410	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi – Psikrotrofik mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizantal method for enumeration psychrotrophic microorganisms

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve /veya dokümanlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 4833-1	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: <i>Salmonella spp.</i>	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> (ISO 6579-1:2017)
TS EN ISO 17604*	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analiz için karkasdan numune alma	Microbiology of the food chain - Carcass sampling for microbiological analysis

- Madde 4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler maddesi Çizelge 3 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

Çizelge 3 – Köftenini mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	n	c	m	M
Aerobik koloni sayısı*	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i> 0157	5	0	Bulunmamalı	
<i>Salmonella</i> (kob/25 g)*	5	0	Bulunmamalı	
n: analize alınacak numune sayısı, c: “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir. * kob: koloni oluşturan birim				

- Madde 4.3 Özelik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'den aşağıdaki satırlar çıkartılmıştır.

Özellikler	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no.
Mikrobiyolojik muayene		
- Psikrofilik mikroorganizma	4.2.3	5.2.15
- Staph. aureus	4.2.3	5.2.12
- Bacillus cereus	4.2.3	5.2.13
- Clostridium perfringens	4.2.3	5.2.14
- Küf	4.2.3	5.2.16

- **Madde "5.1 Numune alma "** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, şekli, imal tarihi ve parti, seri/kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan köfte bir parti sayılır. Partiden numune TS EN ISO 17604' deki kurallar uygulanarak, TS 978'e göre alınır. Mikrobiyolojik analiz için numune TS EN ISO 6887-2'ye göre alınır ve numuneler + 4°C'u geçmeyen sıcaklıkta termos kaplarda ve en geç 2 saat içinde laboratuvara ulaştırılarak analize başlanır.

Not - Aynı hamur karıştırıcısı veya teknesine ait köfte hamurundan bir defada elde edilen köfte aynı seri olarak kabul edilir.

- Madde 5.2.12, Madde 5.2.13, Madde 5.2.14, Madde 5.2.15, Madde 5.2.16 maddeleri standart metinden çıkartılmıştır. Madde numaraları bir önceki ve bir sonraki maddelere teselsül ettirilmiştir.

- Madde "5.2.10 Toplam aerobik mezofilik bakteri sayımı " maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.2.10 Aerobik koloni sayımı

Aerobik koloni sayımı, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır

- Madde "5.2.17 *Salmonella* aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.2.17 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

-



TS 979: 2017 **tst T1:**

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Salam

Salami

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri -Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)

- Madde 5.3.10 "*Salmonella* aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.10 *Salmonella*. aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 980: 2016 tst T1:

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Sosis

Sausage

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standart çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri -Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standart eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)

- Madde 5.3.8 "*Salmonella* aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.8 *Salmonella*. aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.