

Su Ürünlerinde Sodyum Metabisülfite Kullanımı Genelgesi

Sayı : 250.10.08.11.SÜH-920-1

.../.../2002

Konu : Su Ürünlerinde Sodyum Metabisülfite Kullanımı

Genelge No: 2002-31

..... **VALİLİĞİNE**
(İl Müdürlüğü)

Bilindiği üzere 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu, Su Ürünleri Yönetmeliği ve AB 'nin ilgili direktifleri çerçevesinde Bakanlığımızca oluşturulan kalite kontrol sistemi gereğince su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde teknik ve hijyen kriterleri aranmaktadır.

Ülkemizde özellikle kabuklu su ürünlerinde (karides, kerevit v.b.) ve kafadan bacaklılarda (sübye, kalamar v.b.) ürün kalitesinin korunmasına yönelik olarak bir takım antioksidant (sodyum metabisülfite v.b.) maddeler kullanılmaktadır. Yapılan denetimlerde bu uygulamanın istenilen şartlarda yapılmadığı ve konuya ilişkin bilincin yeterli olmadığı görülmüştür.

Bu çerçevede;

1- Yukarıda belirtilen ürünlerden elde edilecek son üründe sodyum metabisülfite miktarı maksimum SO₂ (kükürt dioksit) cinsinden;

- Taze, soğutulmuş, dondurulmuş ve derin dondurulmuş kabuklular ve kafadan bacaklılarda 150 mg/kg (yenilebilir kısımlarda)

- Pişirilmiş kabuklular ve kafadan bacaklılarda 50 mg/kg (yenilebilir kısımlarda) olacaktır.

Bu miktar gıdalarda kullanılacak katkı maddelerine ilişkin AB 'nin 95/2/EEC direktifi ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği dikkate alınarak, Su Ürünleri Yönetmeliğinin 31 'inci Maddesi doğrultusunda belirlenmiştir.

2- Su ürünleri işleme ve değerlendirme tesisinde natürel olarak taze ve soğutulmuş kabuklu ve kafadan bacaklılar ihraç edilmek üzere çalışılıyorsa, bu ürünler "Su Ürünleri Kalite Kontrol El Kitabı" 'nın VII. Bölümü doğrultusunda organoleptik muayene sonucunda ihraç edilecektir. Ancak, bu tesislerde HACCP (tehlike analizi kritik kontrol noktası belirlenmesi) planı oluşturulurken kabuklu ve kafadan bacaklıların hammadde kabulü KKN (kritik kontrol noktası) olarak tespit edilecek ve bu noktaya ilişkin sodyum metabisülfite analizleri risk olarak değerlendirilerek gereği yapılacaktır. Ayrıca, Bakanlık denetçileri tarafından zaman zaman taze ve soğutulmuş olarak ihraç edilen ürünlerden tesadüfi örnekler alınarak sodyum metabisülfite analizi yaptırılacaktır. Herhangi bir olumsuzlukla karşılaşıldığı takdirde tesis tarafından düzeltici önlemlerin alınması sağlanacak ve analiz sonuçları uygun çıkıncaya kadar ürünlerine ihracatına müsaade edilmeyecektir.

3- Donmuş ve pişirilmiş kabuklular ile kafadan bacaklılarda ise ihracat aşamasında "Su Ürünleri Kalite Kontrol El Kitabı" nın VII. Bölümü doğrultusunda ihraç edilecek üründen yapılması talep edilen parametrelere ilaveten sodyum metabisülfite için sodyum sülfite analizi yaptırılacaktır. Analiz sonuçları uygun çıkmayan ürünlerin ihracatına ve insan tüketimine sunulmasına müsaade edilmeyecektir. Ayrıca taze, soğutulmuş kabuklu ve kafadan bacaklı su ürünleri çalışan tesislerde olduğu gibi dondurulmuş ve pişirilmiş ürün çalışan tesislerin HACCP planında da sodyum metabisülfite kullanımı KKN olarak dikkate alınacaktır.

4- İhracat aşamasında alınan numune miktarına ilave olarak sodyum metabisülfite analizi için 0,5 kg numune alınarak ilgili laboratuvara gönderilecektir. Sodyum metabisülfite analizi için İzmir, Konya, Balıkesir, İstanbul, Adana, Çanakkale ve Hatay İl Kontrol Laboratuvarları ile Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü yetkilidir.

Bilgilerinizi ve işlemlerin bu doğrultuda yürütülmesi hususunda gereğini rica ederim.

H. Hüseyin POLAT
Bakan a.
Genel Müdür Vekili

DAĞITIM :

- 81 İl Val. (İl Md.)
- İzmir, Konya, Balıkesir, İstanbul, Adana, Çanakkale, ve Hatay İl Kontrol Lab. Md.
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araş. Enst. Md.
- İzmir Tah. ve Güm. Vet. Md.
- Kabuklu ve/veya Kafadan Bacaklı Çalışan Onay Numaralı Tesisler