

**TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ (2013/Taslak) TASLAĞINA İLİŞKİN
TMMOB GIDA, KİMYA ve ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODALARI ORTAK GÖRÜŞÜ**

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde yapılan değişikliğin Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile eş zamanlı olarak yapılması ve ilgili yönetmeliğin yumurta ile ilgili AB hükümlerini uyumlu bir biçimde içermesi; yönetmelikte yer alan sıcaklık kriterleri kaldırılırken; yumurtaya yönelik 61. Madde'nin 1, 2 ve 4. Bentlerinin aynen korunması bir zorunluluk olarak değerlendirilmektedir. Aksi takdirde çelişmeler ve uygulamada sıkıntılar yaşanacaktır.

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif
Taşıma ve depolama MADDE 13 – (1) b) Yumurtalar, yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci güne kadar tüketiciye ulaşana kadar soğutulmamalıdır. Yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci günden itibaren +8 °C'nin altındaki bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.	Yumurtanın soğutulmasının zorunlu tutulması kadar, yasaklanması da bilimsel bir yaklaşım değildir. Soğuk uygulamada gıda güvenliği açısından sağlanması gereken, sıcaklık dalgalanmalarının önlenmesidir. Gerek Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun konu ile ilgili kodunda, gerekse AB belgelerinde bu açıkça görülmektedir.	MADDE 13 – (1) b) “Yumurtaların, yumurtlama tarihinden sonra tüketiciye ulaşana kadar soğutulması zorunlu değildir. Ancak soğutulması halinde sıcaklık 5 ⁰ C'ın altına düşmemeli ve soğuk zincir sıcaklık dalgalanmalarına izin vermeyecek şekilde izlenmelidir.”