|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/2 |
| TADİL TASARISI*DRAFT AMENDMENT* |
|  |

|  |
| --- |
| 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 - PişmemişMeatball – 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 -Eschericha Coli 0157'nin Tespiti İçin Yatay Yöntem  | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157 |
| TS 6582-1 EN ISO 6888-1 | Gıda ve hayvan yemlerin mikrobiyolojisi-Koagulaz –Pozitif stafilokokların (Staphyloccus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird -Parker agar besiyeri kullanarak | Microbiology of food and animal feeding stuffs-Harizonal 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 ºC’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: *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) |
| 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 şeklide değiştirilmiştir;

**Çizelge 3** – Hamburger köftenini mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mikroorganizma** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| Aerobik koloni sayısı\* | 5 | 2 | 5x105 | 5x106 |
| *Escherichia coli O157* | 5 | 0 | Bulunmamalı |
| *Salmonella* (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* *Staphylococcus aureus* aranması
* *Clostridium perfringens* aranması
* *L.monocytogenes* aranması
 | 4.2.44.2.44.2.4 | 5.3.11.35.3.11.55.3.11.7 |

* **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 +4ºC’u 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.