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

|  |
| --- |
| TS 12981: 2013 |
| tst T2: |

ICS 67.060

Bu tadil, TSE 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.

|  |
| --- |
| Pizza - Dondurulmuş  Frozen pizza |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS EN ISO 6579 | 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 6582-1  EN ISO 6888-1 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Koagulaz pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metod - Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanılarak | Mikrobiology of animal food and feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci Part 1: Technique using Baird - Parker agar medium |

* Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve /veya dokümanlar 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) |
| TS EN ISO 6888-1\* | Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanan yöntem | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium |

* Madde 4.2.5 Histolıjik ve serolojik özellik” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**4.2.5 Histolojik ve serolojik özellik**

Pizza iç malzemelerinde kasaplık hayvanların kırmızı etleri veya kanatlı hayvanların etleri kullanılır. Kullanılan etler; mevzuatında katılmasına müsaade edilmeyen hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Elde edildiği hayvan türüne ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

* **Madde “5.3.9 Koagülaz pozitif stafilokok aranması"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**5.3.9 Koagülaz pozitif stafilokok aranması**

Koagülaz pozitif stafilokok aranması, TS EN ISO 6888-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır

* **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. Sonucun Madde 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.