

HONG KONG GIDA MEVZUATI

Hong Kong'da gıda güvenliği mevzuatı Kamu Sağlığı ve Belediye Hizmetleri Yasası altında, Gıda Mevzuatı başlığı altında konulara göre sıralanmış olup, altı çizili başlıklara tıklanması halinde Gıda Güvenliği Merkezinin web sayfalarından ilgili mevzuata ulaşılmaktadır.

Yasanın 54. Bölümünde belirtildiği gibi ithalatta temel koşul ürünlerin insanların tüketimi için uygun olmasıdır.

Bu konuyla ilgili mevzuata aşağıda verilen linklerden ulaşılabileceği gibi basılı olarak Publication Sales Unit, Room 402, Murray Building, Central, Hong Kong adresinden satın alınabilir.

Gıda ve Çevre Sağlığı Dairesi

Hong Kong sınırları içinde gıda güvenliği politikalarının belirlenmesi ve gıda güvenlik kontrollerinin yapılmasında Hong Kong Hükümeti Gıda ve Çevre Hijyeni Dairesi (Food and Environmental Hygiene Department) yetki ve sorumluluk sahibidir.

Bu görevlerin yerine getirilebilmesi için Gıda ve Hijyen Dairesi gümrük giriş noktalarından aldığı örneklere bakteriyolojik ve kimyasal testler dahil olmak üzere çeşitli testler uygulamaktadır.

İthalatçılar

Gıda ithalatçıları ithal ettikleri ürünlerin ihracatçıları ile yakın işbirliği halinde ithal ettikleri ürünlerin yerel mevzuata uygunluğunun sağlanmasından sorumludur. Gıda hijyen standartlarına uygunluğun sağlanması için; için ihracatçı ülke yetkili makamlarından ilgili ürünün insan tüketimine uygun olduğunu belgeleyen sağlık sertifikası alınması teşvik edilmektedir.

Belirli ürünlerdeki düzenlemeler

Bozulma özelliği aşağıda belirtilen ürünler için için özel hukuki ve idari düzenlemeler yapılmıştır

- (a) Etler, kümes ve av hayvanı etleri,
- (b) süt ve sütlü içecekler;
- (c) dondurulmuş şeker mamulleri; ve
- (d) deniz ürünleri.

Gıda Mevzuatı / Klavuzlar

Hong Kong'un temel gıda kanunu Kamu Sağlığı ve Belediye Hizmetleri Yasası kapsamında yer almaktadır. (Part V of the Public Health and Municipal Services

Ordinance (Cap. 132)) . Kanunun temel hükümleri gıda satın alan tarafların korunması, bozuk ve sağlığa zararlı gıdaların satışı ile ilgili suçlar, bozuk gıdaların toplanması ve imha edilmesi ve gıda hijyeni alanlarını kapsamaktadır. Farklı sektörlerde yapılması öngörülen kontroller bu yasanın altında bulunan aşağıda yer alan düzenlemelere uygun olarak yürütülür.

Gıda ile ilgili diğer kanun Gıda Güvenliği Yasası the Food Safety Ordinance (Cap. 612) olup, gıda ithalatçıları, dağıtıcıları ve gıda ticareti yapan taraflar için zorunlu bir kayıt sistemi dahil olmak üzere yeni gıda güvenliği önlemleri öngörmektedir. Bu yasa aynı zamanda ilgili kamu kuruluşlarına belirli gıda türlerinin ithalatına sınırlamalar koyma, yasaklama veya piyasadan toplama yetkisi vermektedir.

Gıda Kanunları

Temel Yasalar

- Part V of the Public Health and Municipal Services Ordinance (Cap. 132)
- Food Safety Ordinance (Cap. 612)

İlgili Dökümanlar

Hong Kong'a Gıda İthalatı Rehberi Guide to Import of Food into Hong Kong

Gıdaların Toplatılması Rehberi Food Recall Guidelines

Gıda Güvenliği Yasası Code of Practice on Food Safety Orders

Düzenlemeler

1. Gıda maddelerinde kullanılan boyalar Colouring Matter in Food Regulations (Cap.132H)

Powerpoint of "Permitted colouring matter: Natural colours" presented in the Seventeenth Meeting held on 22 May 2009

2. Suyu alınmış süt mevzuatı Dried Milk Regulations (Cap.132R)
3. Gıda maddelerinde kullanılan tatlandırıcılar Sweeteners in Food Regulations (Cap.132U)
4. Bozuk ve sağlığa uygun olmayan gıdalar Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations (Cap.132V)

5. Gıda ve ilaçlarda etiketleme Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations (Cap.132W)

İlgili dökümanlar

Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims

Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims

Guide to Application for Small Volume Exemption (PDF)

Labelling Guidelines on Food Allergens, Food Additives and Date format

6. Gıda ticareti düzenlemeleri (Cap.132X)

İlgili dökümanlar

Trade Guidelines on Safe Production of Chinese Cold Dishes

Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Food Factory, Foodservice and Retail Outlets

Trade Guidelines on Safe Production of Rice and Noodles

Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods

7. Dondurulmuş gıda düzenlemeleri Frozen Confections Regulation (Cap.132AC)

İlgili dökümanlar

Guide to Import of Frozen Confections into Hong Kong

8. Gıdaların içeriğindeki zararlı maddelerle ilgili düzenlemeler Harmful Substances in Food Regulations (Cap.132AF)

9. İthal et, av ve kümes hayvanları ile ilgili düzenlemeler Imported Game, Meat and Poultry Regulations (Cap.132AK)

İlgili dökümanlar

Guide to Import of Mainland Chilled Chickens into Hong Kong

Guide to Import of Game, Meat and Poultry into Hong Kong

Guide to Application for Import Licence for Frozen Meat, Chilled Meat, Frozen Poultry and Chilled Poultry

10. Süt düzenlemeleri Milk Regulation (Cap.132AQ)

İlgili dökümanlar

Guide to Import of Milk and Milk Beverages into Hong Kong

11. Gıdaların içeriğinde bulunan mineral yağlar Mineral Oil in Food Regulations (Cap.132AR)

12. Gıda koruyucu maddeler Preservatives in Food Regulation (Cap.132BD)

İlgili dökümanlar

Preservatives and Antioxidants User Guidelines

13. Kesimhanelere ilişkin Düzenlemeri Slaughterhouses Regulation (Cap.132BU)

Guidelines for Trade

1. Draft Trade Guidelines on Safe Production of Non-prepackaged Beverages NEW
2. Trade Guidelines on Safe Production of Sweet Food NEW
3. A Guide for Food service and Retail Outlets - Practise Food Hygiene to Prevent Hepatitis A and Hepatitis E
4. Trade Guidelines on Reducing Acrylamide in Food NEW
5. Trade Guidelines on Safe Production of Chinese Cold Dishes
6. Guidelines on the Use of Disposable Tray Liners
7. Guidelines to the Trade on Reducing the Level of Ethyl Carbamate in Alcoholic Beverages during Storage and Transport

8. Guidelines on the Use of Aluminium-containing Food Additives
9. Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Food Factory, Foodservice and Retail Outlets
10. Guidelines for Safe Preparation and Handling of Poached Chicken - A Guide to Consumer
11. Trade Guidelines on Safe Production of Rice and Noodles
12. Preservatives and Antioxidants User Guidelines
13. Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims
14. Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims
15. Guide to Application for Small Volume Exemption (PDF) ^{NEW}
16. Trade Guidelines on Reducing Trans Fats in Food
17. Guidelines on Identification and Labelling of Oilfish / Cod
18. Labelling Guidelines on Food Allergens, Food Additives and Date format
19. Guidelines on Voluntary Labelling of Genetically Modified (GM) Food
20. A. Microbiological Guidelines for Ready-to-eat Food
B. Supplementary Information to Microbiological Guidelines for Ready-to-eat Food
21. Guide to Import of Mainland Chilled Chickens into Hong Kong
22. Guide to Import of Food into Hong Kong
23. Guide to Import of Milk and Milk Beverages into Hong Kong
24. Guide to Import of Frozen Confections into Hong Kong

25. Guide to Import of Game, Meat and Poultry into Hong Kong
26. Guide to Import of Marine Products into Hong Kong
27. Guide to Application for Import Licence for Frozen Meat, Chilled Meat, Frozen Poultry and Chilled Poultry
28. Food Recall Guidelines
29. Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods
30. A Guide to Application for Health Certificate for Foods of Animal Origin
31. Monitoring Pesticides Residues in Food
32. CODE OF PRACTICE - Import and Sale of Live Marine Fish for Human Consumption
33. Code of Practice on Food Safety Orders^{NEW}
34. Trade Guidelines on Serving Size of Prepackaged Food For Nutrition Labelling
^{NEW}
35. A Guide to the Registration Scheme for Food Importers and Food Distributors
^{NEW}
36. Code of Practice on Keeping Records Relating to Food ^{NEW}