FCE (Food Canning Establishment) Kaydı Nedir?

FCE (Food Canning Establishment) kaydı, ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından; **düşük asitli konserve gıdalar (Low-Acid Canned Foods – LACF)** ve **asitlendirilmiş gıdalar (Acidified Foods)** üreten gıda tesislerinin FDA sistemine bildirilmesini ifade eden bir kayıt türüdür.
Bu kayıt, FDA'nın gıda güvenliği kapsamında ilgili tesisleri tanımlayabilmesi ve izleyebilmesi amacıyla oluşturulmuştur**.**
FCE kaydı bir FDA onayı değildir.

FCE Kaydının Gerekliliği

- Düşük Asitli Gıdalar (LACF): pH değeri 4.6'nın üzerinde ve su aktivitesi (a_w) 0.85'in üzerinde olan gıdalar.
- Asitlendirilmiş Gıdalar: Üretim sırasında asit eklenerek son pH değeri 4.6'nın altına düşürülen gıdalar.
- Ambalaj Türü: Cam, metal veya uygun plastik ambalajlarda, hermetik kapalı ve shelf-stable ürünler.

FCE Kaydının Süreci

1. Kayıt Bildirimi: Tesis bilgileri FDA'nın elektronik sistemi üzerinden bildirim esasına dayalı olarak girilir.
2. Tesis Bilgileri: Tesisin adı, adresi ve üretim faaliyetlerine ilişkin temel bilgiler sisteme tanımlanır.
3. FCE Numarası Atanması: Bildirimin tamamlanmasının ardından FDA sistemi tarafından otomatik olarak bir FCE numarası atanır.

SID (Scheduled Process Identification) Nedir?

SID (Scheduled Process Identification), belirli bir gıda ürünü için uygulanan ısıl işlem ve üretim prosesinin FDA sistemine bildirilmesini ifade eder. **SID bir FDA onayı değildir.**
Scheduled process'lerin belirlenmesi, yetkin gıda mühendisleri tarafından yürütülen teknik çalışmalara dayanır. Bu kapsamda oluşturulan proses parametreleri, FDA'nın ilgili sistemlerine SID bildirimi olarak sunulur.

SID Numarasının Gerekliliği

- İşleme Parametreleri: Süre, sıcaklık ve basınç gibi kritik ısıl işlem koşulları.
- Ürün Detayları: Ürünün formülasyonu, pH değeri ve su aktivitesi bilgileri.

SID Numarasının Süreci

1. Ürün ve Proses Bilgilerinin Hazırlanması
2. FDA Sistemine SID Bildirimi
3. Üretim Sürecinin İzlenmesi ve Kayıt Altına Alınması

Özetle;

- FCE, tesis bazlı bir bildirimdir.
- SID, ürün ve proses bazlı bir bildirimi ifade eder.
- FDA bu süreçlerde onay vermez.
Bu süreçler, düşük asitli ve asitlendirilmiş gıdaların güvenliğini sağlamak amacıyla uygulanmaktadır.

Hangi Ürünlerde FCE ve SID Gerekmez?

Aşağıdaki ürünler için FCE ve SID bildirimi gerekmez:

- **Doğal olarak asidik gıdalar**
  (pH değeri doğal olarak 4.6'nın altında olan ürünler)
- **Soğuk zincirde muhafaza edilen ürünler** (refrigerated products)
- **Dondurulmuş ürünler**
- **Taze ve kısa raf ömürlü gıdalar**
- **Hermetik kapalı olmayan ürünler**

Bu ürünler, FDA'nın düşük asitli veya asitlendirilmiş konserve gıdalar kapsamı dışında değerlendirilir.

TAM ÇÖZÜM DANIŞMANLIK VE MÜHENDİSLİK HİZMETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Yakuplu Mah. Birlik Cad. Beysan San. Sit. No:32/59 34524 Beylikdüzü/İSTANBUL
T.0212 422 06 17 E.info@tam-cozum.com www.tam-cozum.com