

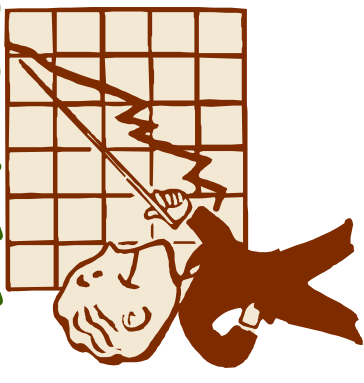
Gıda Güvenliği ile İlgili Ulusal ve Uluslararası Mevzuat

Prof. Dr. Artemis KARAALI
Istanbul Teknik Üniversitesi

Uluslararası Gıda Ticareti

Yararları:

- Tüketicilere daha zengin bir ürün yelpazesi sunulabilir
- İhracatçı ülkeler için döviz kazanımıdır(Gıda Dünyada en çok ticareti yapılan "mal"dır: 1997'de 458 milyar US\$)



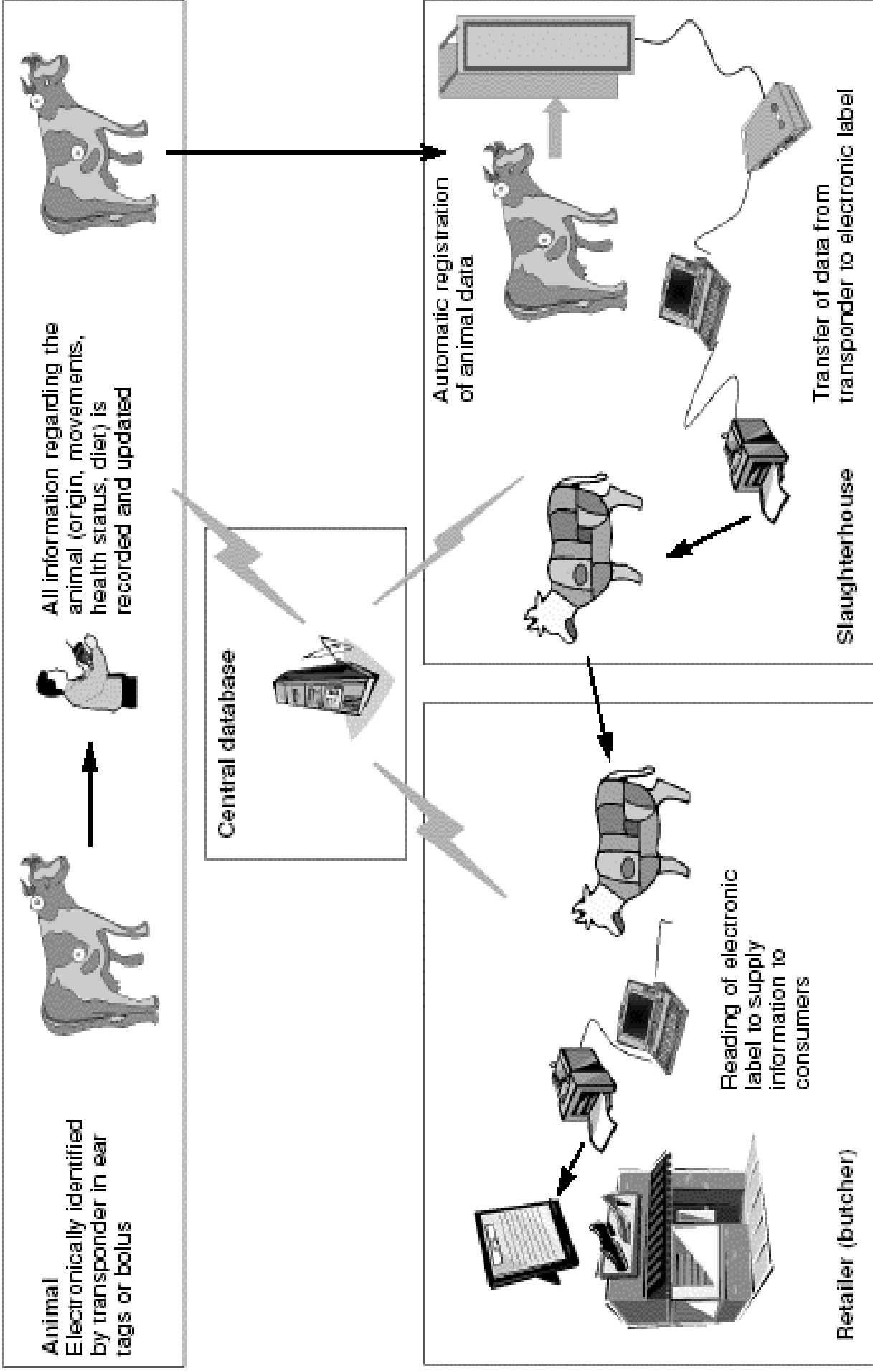
Uluslararası Gıda Ticareti

- RİSKLERİ:
- Gıda ile bulaşabilecek hastalıkların sınırlarötesine taşınımı
- Birbirleriyle uyumsuz gıda yasalarının ortaya çıkarabileceği uluslararası anlaşmazlıklar

Gıdalarda g¼venlięin sağlanmasından sorumlu merciler:

- 1. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan çiftçiler(GAP)**
- 2. Gıda üreten sanayi işletmeler(GHP; GMP; HACCP)**
- 3. Ulusal gıda kontrol yetkisi olan kuruluşlar**
- 4. Bizzat tüketiciler(GHP; HACCP)**





.1
 imple of a bovine meat traceability system using electronic transponders

Çiftçilerden Beklentiler

Gıda Güvenliğinde Önkoşullar

1. Gıda zincirine sadece ve sadece normal koşullarda, özel hassas gruplarda dahi sağlık riski arzlemeyeceğinden emin olunan ürünler sunulmalıdır.
2. Gıda ürünü doğal olarak herhangi bir potansiyel risk taşıyor ise, ve/veya herhangi bir nedenle kontamine olmuşsa pazara sunulmamalıdır.

3. Tüketiciler açık etiket bilgileri ile gıda ürününden doğabilecek her türlü riske karşı uyarılmalıdır.

4. Herhangi bir vardiyadaki üretim bir nedenle riskli bulunduğu, o partinin tümünü izleyebilecek ve geri çağırma yapabilecek şekilde izlenebilirlik sağlanmalıdır.

5. Gıda güvenliği sadece nihai üründe değil, üretim ve dağıtım zincirinin her aşamasında izlenerek, oluşabilecek her türlü risk , daha oluşmadan ön tahminlerle öngörölmesi, bu amaçla gereken her türlü önleyici ve düzeltici faaliyetler önceden belirlenmiş olmalıdır.

Ulusal Boyutta Gıda Güvenliği Mevzuatı

Ulusal yasalar, her ülkenin bilimsel, sosyal, politik, ve ekonomik dinamiklerini yansıtırlar.

Gıda güvenliği konusunda da yasa yapıcıların 2 temel amacı vardır:

1. Tüketici sağlığını koruma
2. Ulusal ve uluslararası gıda ticaretini geliştirme, adil düzen sağlama olmuştur.

Gıda Yasalarımızın Değiştirilme Gerekçeleri

1. Eski mevzuatın global bilimsel ve teknolojik gelişimlere ayak uyduramaması
2. Çok başlı, çok yetkili, az sorumluluklu bir kaotik düzen oluşturması
3. Türkiyenin imzalamış olduğu yeni uluslararası anlaşmalar:
 - a. Dünya Ticaret rgt(WTO) Anlaşmaları
 - a.1. Tarım Anlaşması:Uluslararası Pazarlara giriş, ihracat sübvansiyonları, iş destekler konularında esaslar
 - a.2. SPS:Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması:nleyici tedbirleri bilimsel dayanağa oturtmak amaçlı düzenlemeler
 - a.3. TBT: Ticarete Teknik Engeller Anlaşması:Teknik düzenlemelerin uyumlu olmasının sağlanmasıyla uluslararası ticarete gereksiz teknik engel yaratılmamasına yönelik düzenlemeler
 - b.AB ile imzaladığımız "Gümrük Birliği Anlaşması"nın gereği olan uyum çalışmalarımız

TÜRK GIDA MEVZUATINDAKİ DEĞİŞİKLİKLER

Eski Mevzuat:

1. Umumi Hıfzısıhha Kanunu
2. Gıda Maddeleri Nizamnamesi(Tüzük)
3. Mecburi yürürlükte olan TS'ler
4. Çok sayıda tebliğ, genelge, yönetmelik

Yeni Mevzuat:

1. Dış Ticarete Standardizasyon Yönetmeliği
(RG 9Mart 1995)
2. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair Kanun hükmünde kararname(560 sayılı yasa-RG 28 Haziran 1995)
3. Gıda üretim ve satış yerleri hakkında yönetmelik(RG10Tem. 1996)
4. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği(RG 16 Kasım 1997)
5. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair Yönetmelik(RG 9 Haziran 1998)
6. Ürün tebliğleri

Yeni yasaların içerikleri:

- **1. Dış Ticarete Standardizasyon Yönetmeliği:**
- Başbakanlığa bağlı Dış Ticaret Müsteşarlığının yedi bölgesel Denetimliklerine dış ticarete konu olan ithal ve ihraç mallarının yürürlükte olan mecburi Türk Standartlarına göre uygunluk denetimlerini(conformity assessment) yapma görev ve yetkisi verilmektedir. Burada hedef insan sağlığı ve emniyetinin, hayvan - bitki varlığı-çevrenin korunması, tüketicinin doğru bilgilendirilmesi hususlarının sağlanması olup bu amaçla verilecek kontrol belgesi ve raporlar standardize edilmiştir.
- **2. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair Kanun hükmünde kararname(560 sayılı yasa):**
- Çerçeve bir yasadır. İlgili resmi kuruluşlar arasında görev ve yetki tanımlarına açıklık kazandırılmasına çalışılmış, ve detay konuların düzenlemesini bir yıl içinde çıkartılması öngörülen sekiz yönetmeliğe bırakılmıştır.
- Özetle çalışma izninin verilmesi SSYB'na, üretimin kodekse uygunluğunun denetlemesini TKB'na, satış yerleri denetimlerini Belediyeler bırakılmıştır.
-

3. Gıda üretim ve satış yerleri hakkında

Yönetmelik:

Çalışma izin belgesi, denetim esasları, ve gıda üreten ve satan işyerlerinin taşıması gereken özellikler detaylı olarak tanımlanmaktadır.

4. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği:

Konuya ilişkin tanımlar yapılmakta, gıda katkı maddeleri ve bulaşanlara dair çeşitli hususlar açıklanmaktadır. Ayrıca "gıda hijyeni", ambalaj ve etiketleme esasları, numune alma ve analiz metodlarına dair esaslar verilmektedir.

5. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine

dair Yönetmelik:

Konuya ilişkin tanımlar yapılmakta, sicil-tescil-izin işlerine açıklık getirilmektedir. "Sorumlu yönetici" istihdamı, kontrol ve denetim esasları ve işlemleri dış ticaret kontrolleri, reklam ilkeleri, müeyyideler tanımlanmakta, ilgili başvuru formları ek olarak verilmektedir.

6. Ürün Tebliğleri :

Alkollü içkiler, et ve et ürünleri, bebek mamaları, un, ekme vb. gıdaların uyması gereken teknik özellik ve spesifikasyonlara ait sınırlar belirlenmektedir. Model olarak dikey Codex

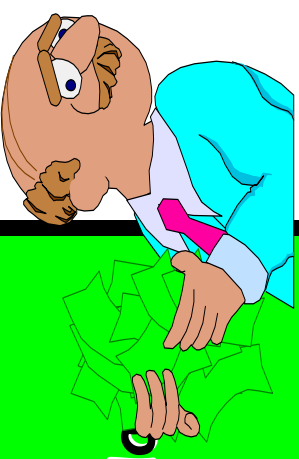
Alimentarus standartları alınmıştır.

GHP

**(Gıda Hijyenine dair Genel Prensipler)
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
Madde 14-15**

GMP

**(İyi Üretim Uygulamaları)
Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında
Yönetmelik,
Madde 5-39**



HACCP

**(Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi)
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
Madde 16-17**

TÜRK GIDA KODEKSİNDE HACCP (Madde 16-17):

Madde 16-: Gıda üretim alanlarının kontrolü:

- a) Gıda üretiminin tüm basamaklarında; yetiştirmeden başlayarak işleme, imalat, dağıtım ve tüketim noktasına ulaşınca kadar olabilecek tehlikeler belirlenmeli ve bu tehlikelere karşı etkili olabilecek tedbirler saptanmalıdır.
- b) Muhtemel tehlikeyi engellemek veya en aza indirmek için üretim zincirinde "kritik kontrol noktaları" belirlenmelidir.
- c) Kritik kontrol noktalarına ait kritik limitler tespit edilmelidir.

d) Kritik kontrol noktalarının belirlenen program doğrultusunda denetlenmesi için izleme sistemi oluşturulmalıdır.

e) İzleme sisteminde belirli bir kontrol noktasında istenmeyen bir durum gözleendiği zaman etkin önlemler alınmalıdır.

f) Kontrol sisteminin etkili bir biçimde çalıştığı, ilave testler ve işlemlerle desteklenmelidir.

g) Tüm bu aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dokümantasyon sistemi oluşturulmalıdır.

Madde 17- Kontrol işlemlerinin uygulama aşamaları :

- a) Ürünle ilgili spesifik bilgi ve deneyime sahip bir kontrol grubu oluşturulmalıdır.
- b) Ürünün tam ve doğru bir tanımı yapılmalıdır.
- c) Gıdanın planlanan tüketim şekli ve tüketicileri tanımlanmalıdır.
- d) Uzman kişiler tarafından oluşturulan kontrol grubu tarafından bir akış şeması yapılmalıdır.

- e) Akış şemasının tüm basamakları ve süreleri kontrol grubu tarafından işlemlerle karşılaştırılmalı, gerektiğinde akış şemasına ilaveler yapılmalıdır.
- f) Hazırlanan bu şema çerçevesinde 16 ncı maddede belirtilen kontrol işlemleri ile ilgili kurallar her aşamada sırasıyla uygulanmalıdır.

“SORUMLU YÖNETİCİ”: “Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair Yönetmelik”te, 19 Mart 2002’de Resmi Gazetede yayınlanan değişiklikle, **60 beygircü** ve daha üstü motora sahip,(veya >15 işçi çalıştıran, veya hazıryemek üreten, veya gıda katkı karışımları üreten, veya ambalaj üreten) işyerlerinde, mutlaka **4 yıllık teknik lisans** eğitimi almış(ziraat, gıda, kimya mühendisleri, kimyagerler ve veteriner hekimler, su ürünleri mühendisleri, biyologlar, Hazır yemek üretenlerde ise ev ekonomistleri ve diyetisyenler) bir sorumlu yönetici istihdamı zorunlu kılınmış, bunun dışında kalan işyerleri için ya **5 işyeri için tek yükseköğrenimli sorumlu yönetici yada gıda bilimi konusunda eğitim görmüş teknisyen seviyesinde (azami iki işyerindeçalışabilecek elemanın sorumlu yönetici olarak istihdamı öngörülmüştür.** Sorumlu müdürlük kapsamında firmaların hem gıda güvenliği ilkelerine uygun hizmet verebilmeleri hem de gıda sicili, gıda üretim izni, marka tescili ve gayri sıhhi müesseseler raporunun alınması gibi yasal mevzuatın verdiği yükümlülüklerin firma adına sorumlu yönetici tarafından daha kolaylıkla yürütülmesinin sağlanması amaçlanmıştır.

Madde 7 — Gıda ve gıda ambalajı üreten işyerlerinde, sorumlu yönetici ve eleman aşğıdaki esaslara göre istihdam edilir.

- a) 5590 sayılı Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Deniz Ticaret Odaları, Ticaret Borsaları ve Türkiye Ticaret Borsaları Birliğı Kanununa göre ticaret siciline kayıtlı, gıda maddesi üreten 60 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 15 ve üzerinde işçi çalıştıran veya hazır yemek üreten işyerleri veya her türlü gıda katkı karışımını üreten işyerlerinde en az 4 yıllık lisans eğitimi almış gıda, ziraat, kimya mühendisleri, veteriner hekimleri, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin nevine göre her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdamı zorunludur. En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu mezunları ve diyetisyenler hazır yemek üreten her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.
- 60 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan gıda ambalajı üreten işyerlerinde ise her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, endüstri, kimya mühendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur. Sorumlu yöneticiler işverenle noter onaylı sözleşme yaparak söz konusu işyerinde sorumlu yönetici olarak çalışıklarına dair meslek odasından alacakları belge ile noter sözleşmesini Bakanlığa ibraz ederler.
- b) 507 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu hükümlerine göre, esnaf ve sanatkarlar siciline kayıtlı işyerleri ile (a) bendi dışında kalan işyerleri; (a) bendindeki meslek gruplarına uygun olarak azami 5 işyeri için tek sorumlu yönetici istihdam edebilecekleri gibi gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar üretimin nevine göre en fazla iki işyerinden sorumlu olacak şekilde istihdam edilebilirler.
- 60 Beygir Gücünün altında motor gücüne sahip, kimyasal ve ısı işlem yapmadan sadece fiziksel işlem uygulayarak kağıt ve karton kutu üretimi yapan gıda ambalajı üreten işyerlerinde (a) bendinin üçüncü fıkrasında belirtilen meslek gruplarına mensup kişiler azami 5 iş yerinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.
- c) (a) bendi dışında kalan işyerlerinden ürettiğı gıda maddesini yalnızca ürettiğı mekanda satan işyerleri ile yılda en çok 3 ay faaliyet gösteren mevsimlik gıda maddesi üreten işyerlerinde sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesine sahip kişiler sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.
- d) Gıda üretim zincirinin uygun görülen aşama ve/veya aşamalarında sorumlu yönetici olarak istihdam edilecek gıda bilimi konusunda eğitim görmemiş, yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesini haiz elemanlar ile sorumlu yöneticilik yapacağı iş kolunda en az iki yıl çalışmış olan kişiler Tarım ve Köyşleri Bakanlığı koordinasyonunda Sağlık Bakanlığı; illerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları ile esnaf ve küçük sanatkarlar odalarının birlikte açacağı kurslardan sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesi almaları zorunludur. 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğın yayımı tarihinden önce yetkili makamlar tarafından verilmiş ustalık belgeleri geçerlidir.
- e) Gıda, gıda ambalajı ve gıda ile temasta bulunan materyal üreten işyerlerindeki üretim zincirinden işyeri yetkilisi ile sorumlu yöneticisi birlikte sorumludur.
- f) Sorumlu yöneticiler sadece aynı il sınırları içerisinde sorumlu yöneticilik yapabilirler ve başka bir işle iştirgal edemezler.
- g) Gıda sicili ve üretim izni ile ilgili bütün bilgi ve belgeler il müdürlüğü kanalıyla Bakanlığa gönderilir. "

SORUMLU YÖNETİCİNİN MESLEK GRUPLARINA GÖRE ÇALIŞABİLECEĞİ GIDA ALT SEKTÖRLERİ

- ET ÜRÜNLERİ Vet. Hek. - Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda + Zootečni) + Kimyager
- SÜT ÜRÜNLERİ Zir. Müh (Süt + Gıda + Zootečni) + Gıda Müh. + Kim. Müh. + Kimyager
- MEYVE-SEBZE İŞLEMİ Gıda Müh + Zir. Müh. (Gıda + Süt + Bahçe Bitkileri) + Kim. Müh. + Kimyager
- BİTKİSEL ÇAY+ÇAY+TUZ Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda) + Kim. Müh. + Kimyager + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Ziraat Fakültesi'nin diğer bölümleri
- SU ÜRÜNLERİ Su Ürn. Müh. + Vet. Hek. + Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda + Zootečni) + Kimya Müh. + Kimyager
- UNLU ÜRÜNLER Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda + Süt) + Kimya Müh. + Kimyager + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Ziraat Fakültesi'nin diğer bölümleri
- UN-BULGUR FABRİKALARI-EKMEK FIRINLARI(30-60 BG) Zir. Müh. (Gıda) + Gıda Müh. + Kimya Müh. + Kimyager + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Ziraat Fakültesi'nin diğer bölümleri
- BİTKİSEL YAĞ VE MARGARİN Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda + Süt + Bahçe Bitkileri (ham yağ)) + Kimya Müh. Kimyager + Dolun tesisleri için bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Zir. Fak. diğer bölümleri.
- ŞEKERLİ ÜRÜNLER Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda + Süt + Bahçe Bitkileri (şeker fab. ve paketlenme)) + Kimya Müh. + Kimyager
- ALKOLLÜ İÇKİLER Gıda Müh. + Zir. Müh. (Gıda) + Kimya Müh. + Kimyager GAZLI/GAZSIZ ALKOLSÜZ İÇECEKLER Gıda Müh. + Zir. Müh. (Süt + Gıda) + Kimya Müh. + Kimyager BAHARATLAR Zir. Müh. (Bahçe Bit. Gıda) + Kimya Müh. + Kimyager + Gıda Müh. + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Zir. Fak. di. bölümleri
- KURUYEMİŞ VE ÇEREZLER Zir. Müh. (Gıda) + Gıda Müh. + Kimya Müh. + Kimyager + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Zir. Fak. diğer bölümleri
- AROMALAR VE KATKI MADDELERİ Zir. Müh. (Gıda + Süt) + Gıda Müh. + Kimya Müh. + Kimyager
- HAZIR YEMEK Zir. Müh. (Gıda + Süt) + Gıda Müh. + Kimya Müh. + Kimyager + Vet. Hek. + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Diyetisyen
- MAYA-SİRKE-SALAMURA ÜRÜNLERİ Zir. Müh. (Bahçe Bit. + Gıda + Süt) + Gıda Müh. + Kimya Müh. + Kimya Müh. + Biyolog
- HUBUBAT BAKLIYAT- KURUTULMUŞ GIDA Zir. Müh. (Gıda) + Gıda Müh. + Kimya Müh. + Kimyager + Bu meslek gruplarından temin edilemediği takdirde Zir. Fak. diğer bölümleri
- BEBEK MAMALARI Zir. Müh. (Gıda + Süt) + Gıda Müh.
- AMBALAJ Gıda Müh. + Makine Müh. + Petrol Müh. + Endüstri Müh. + Zir. Müh. (Gıda + Makine + Süt) + Kimya Müh. + Kimyager

Sorumlu yönetici kimdir? Görevleri nelerdir?

- Gıda ve gıda ambalajı üreten işletmelerde görev yapan gıda mevzuatına uygun üretim yapmaktan işveren ile birlikte sorumlu olan olan kişidir.
- İşletmenin hijyen ve sanitasyonunun devamlılığını,
- Üretim alanı ile ilgili olarak üretilen ürünlerin 560 Sayılı KHK, Türk gıda kodeksi ile ilgili kanun yönetmelik, tebliğ gibi mevzuatlarda yer alan niteliklere uygun olarak üretilmesini,
- İşletmede çalışan işçi ve diğer personelin sağlık kontrollerinin yapılması ve devamlılığını,
- İşçilerin üretim konusundaki eğitimini,
- Su hijyenini,
- Gerekli kayıtların tutulmasını,
- Haşerelere karşı mücadele edilmesini sağlar.
- İşgüvenliğinin sağlanması konusunda işverene önerilerde bulunur.

Sorumlu m¼d¼rlerin g¼revleri gıda ¼reten ve/veya satışıını yapan kuruluşlarda :

Sağlıklı gıda ¼retimi için gereken "Gıda g¼venlik sistemi"nin yerleştirilmesi, ve geliştirilerek s¼rd¼r¼lmesi

¼r¼nlerde "İzlenebilirlik" ve Denetimlerin

kolaylaştırılması, denetim sonuçlarına itiraz hakkı

İşyerinin kapatılması yada sahip değiştirmesi durumunda muhatap bulabilme

¼n ¼retim ve ¼retim izni başvurularının temini

¼r¼nlerdeki bileşim değişimlerinin bildirilmesi

¼retime ait istatistikteki bilgilerin bildirilmesidir.

B¼ylelikle gıda ¼reten firmalar tarafından:

Gıda zehirlenmelerinden kaynaklanan insan, iş g¼c¼ ve m¼řteri kayıplarını ¼nlenmesi

D¼zeltici yerine ¼nleyici faaliyetlerle ferdi ve ulusal maddi kayıpların engellenmesi , b¼ylece ¼retim maliyetlerin d¼ř¼r¼lmesi

Gıda işleme s¼relerinde olası iyileştirme alanlarının saptanması gibi m¼mk¼n olabilecektir.

GIDA DENETİM HİZMETLERİ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gıda denetim hizmetleri 80 ilde bulunan Kontrol Şube Müdürlükleri, 40 il Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve çeşitli araştırma enstitüleri tarafından yürütülmektedir. Bakanlık, kendine verilen yetkiye dayanarak; gıda endüstrisinin gelişmesi, gıda güvenirliliğinin sağlanması, dolayısıyla halkın daha iyi beslenmesini temin etmek amacıyla yaklaşık 24 000 dolaylarındaki gıda tesisini, kampanya dönemlerini gözönüne alarak, belli bir denetim programı altında yılda en az 2 kez denetlemektedir. Denetimler, Bakanlıkça düzenlenen gıda kontrolör kurslarına iştirak etmiş ve başarılı olmuş en az 4 yıllık üniversite mezunu gıda kontrolörleri tarafından yapılmaktadır.

Gerek ülke içinde üretilen gerek ithal edilen gıda ürünlerinin denetimlerinde izlenen yol ekteki iki şekilde özetlenmektedir.

Bakanlık Gıda Kontrolörü, gıda denetim programına göre tesis kontrolü yapar.

Gıda Kontrolörü işyerinin Yönetmelikte belirtilen sorumlulukları yerine getirip getirmediğini inceler.

Gıda kontrolörü, denetim esnasında işyerinin yasal düzenlemelere aykırı üretim yaptığını belirler.

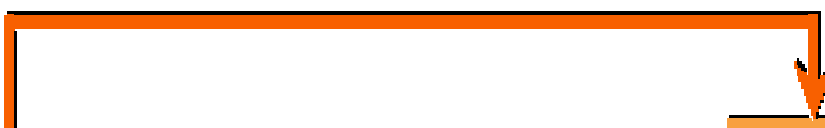
Kontrol esnasında numune alır.
Analiz için il Kontrol Laboratuvarına gönderir.

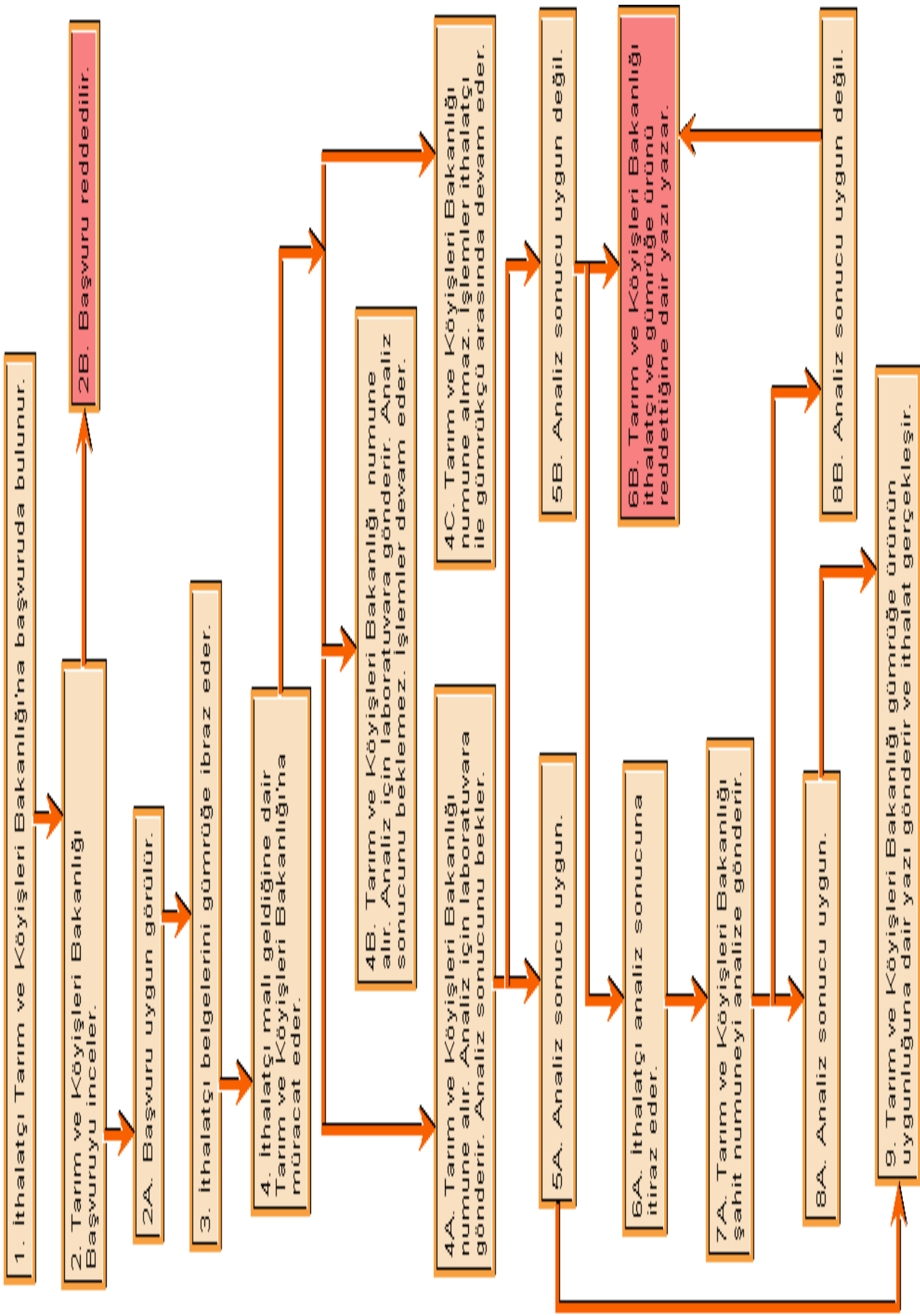
Kontrol esnasında numune almaz.

Analiz sonucu uygun değil.

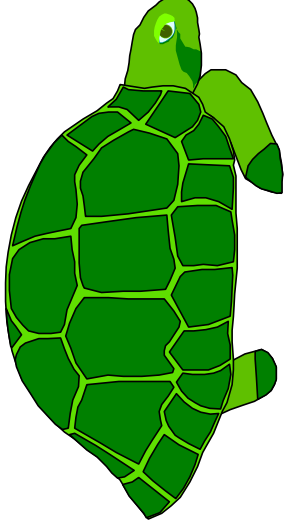
Analiz sonucu uygun.

4128 Sayılı Kanunun ilgili maddesine göre ceza işlemi uygulanır.





Ancak günümüzde globalizasyon, bu konuda bilimsellik ve şeffaflığı ön plana çıkarmış, ayrıca çevre bilincinin gelişmesi de çevre ve hayvanları koruma gibi hususları hazırlanan yasalarda gözönüne almayı bir diğer zorunluluk haline getirmiştir.

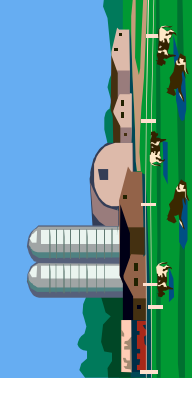


Gıda Sanayiinden Beklentiler:

Her ne kadar halka sağlıklı gıdaların sunulması resmi olarak devletin görevi ise de, güvenli gıdanın üretimindeki birincil görev , gıda hammaddelerini üreten çiftçilere ve gıdayı üreten sanayi kuruluşlara düşmektedir. Ürettikleri her ürünün ulusal gıda güvenliği mevzuatıyla uyumlu olması onların sorumluluğundadır.



İzlenebilirlik:



Son yıllarda yaşanan BSE gibi krizler, tüketiciyi korumada en önemli araçlardan birinin “izlenebilirlik’in sağlanması olduğunu göstermiştir. İzlenebilirlik, mamul gıdanın üretildiği hammaddeye kadar düşünün sağlanmasıdır. İzlenebilirlik, sanayi kuruluşlarınca sağlanacak, fakat izlenmesi devlet tarafından denetlenecektir.

Bu amaçla her üretici, kendi tedarikçilerini ve kendisinin tedarikçisi olduğu tüm kurumları izlenebilir bir siteme dahil etmekle mükelleftir.

İzlenebilirlik, ihracat ve ithalatlarda da sürdürülmelidir.

Tüketici Hakları

Tüketicilerin bilme hakları, onlara doğru bilgilerin sağlanması görevini de üreticilere vermektedir. Öte yandan, risk yönetiminde şeffaflık, ve her türlü bilgiye tüketicilerin erişiminin sağlanması görevi ise devlettir.

Risk yönetiminde “The precautionary principle” sadece riskin tam analiz edilemediği durumlarda uygulanabilir.



Gıda Güvenliği Riskleri

“RISK”, herhangi bir tehlikenin oluşma olasılığının ve şiddetinin bir fonksiyonudur.

“Risk Analizi”, birbiri ile ilişkili üç aşamadan oluşan bir sũreçtir:

- Risk değerlendirmesi (assessment),
- Risk y¶netimi (management),
- Risk iletişimi (communication).

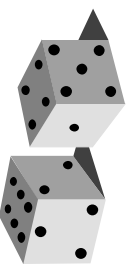


“Risk değerlendirmesi dört aşamadan oluşan bir bilimsel sreğtir:
tehlikelerin belirlenmesi, tehlikenin karakterizasyonu, maruz kalma olasılığının değerlendirilmesi, riskin karakterizasyonu

‘Risk Yönetimi’ ise, ilgili taraflarla yapılacak ortak değerlendirmeler işiğinde, politika alternatiflerini inceleme, yasal açıdan değerlendirmeler ve uygulanacak koruyucu ve kontrol opsiyonlarını seğme sreğlerinden oluşur

“Risk İletişimi, Risk değerlendirmesi yapanlarla, riski yönetenler(devlet mercileri ve çiftçiler- sanayiciler), tüketiciler, bilim çevreleri arasında açık kanallardan sağlanacak interaktif bilgi ve fikir değişimi





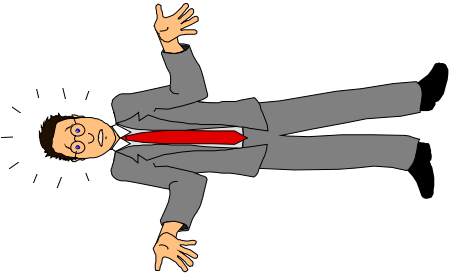
Günümüzde Bellibaşlı Gıda Güvenlik Riskleri

(a) Mikrobiyolojik açıdan oluşabilecek riskler. *Salmonella*, *E.coli*, *Listeria* vb. Kontaminantlar, sanayileşme ve globalizasyona paralel olarak daha kolayca yayılabilmektedirler.

(b) Kimyasal riskler: pestisit kullanımı ve çevre kirliliği gibi nedenlerle artan ağır metaller, radyonükleidler vb. ajanlar

(c) Genetik modifikasyon çalışmalarının neden olduğu yeni riskler
(d) Diyetin yetersiz ve /veya dengesiz olması

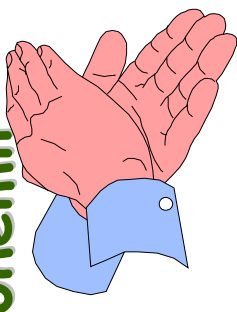




Gıda sanayiinin modernizasyonuna rağmen, son yıllarda yaşanan bazı global krizler, bilimsel çevrelerle koordinasyon ve yakın interaksiyonun zorunlu olduğunu gündeme getirdi.

Ancak, bu konuda sadece ulusal boyutta hareket etmenin de yetersiz olduğu ortaya çıktı.

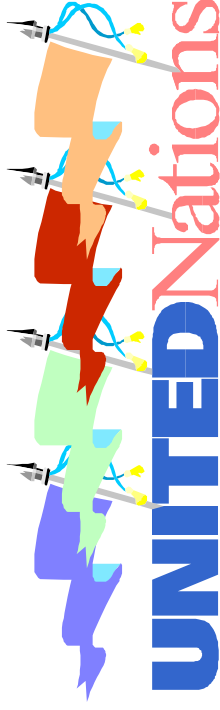
Bu bağlamda, tarafsız uluslararası kuruluşların sağladığı modaliteler önem kazandı. Bu sayede, global gıda zincirinde güvenlik konusu ele alınabildi ve çok önemli adımlar atılabildi.



Uluslararası Gıda Güvenliği Mevzuatı

Ulusal mevzuatlardaki uyumsuzlukların neden olabileceği sorunları ortadan kaldırmak amacıyla, Birleşmiş Milletlere(UN) bağlı FAO/WHO'nun ortak uzmanlarından oluşan Codex Alimentarius Komitesinin hazırlamış olduğu standartlar ve Dünya Ticaret Örgütü WTO'nun uluslararası ticareti düzenleyen yasaları, uluslararası harmonizasyon için iki "anayasa" olarak benimsendi.

1. FAO(Food and Agriculture Organisation)
2. WHO(World Health Organisation)
3. WTO (World Trade Organisation)



FAO

FAO, Ekim 1945te, dunyada kırsal kesimlerde, tarımsal verimliliğın arttırılması, kořulların ve yařam standartlarının iyileřtirilmesi, beslenme durumlarının dűzeltilmesi amaçlarıyla kuruldu. Birleřmiř Milletlerin en geniř űyeli ۆrgűtű(180 űyesi , yaklařık yarısı merkez Romada çalıřan 4000 elemanı var)

Gıda gűvenliğinden sorumlu birim, 'Economic and Social Department' (ES)altında yeralan 'Food and Nutrition Division' ięerisindeki "Food Quality and Standards Service" adlı birimdir. (ESNS olarak bilinir).



WHO

Dünya Sağlık Örgütü

WHO Gıda Güvenliği Programı, üye ülkelerin gıda güvenliğine ait bilgileri toplayan, politika oluşturmak amacıyla kullanılan, sonra bu bilgileri ve politikaları sirküle eden, izleyen, güncelleştiren uluslararası bağımsız uzmanlar tarafından oluşturulmuştur.

Bellibaşlı aktiviteleri:

**Üye ülkelere politika geliştirmede yardım ve destek,
Gıdaların neden olduğu hastalıkları izleme
Gıdalarda bulunabilecek mikrobiyolojik, kimyasal riskler
Güncel sağlıkla ilişkili olabilecek konularda araştırmalar yapma:**

- biyoteknoloji ve GM gıdalar
 - gıda ışınlama (food irradiation)
 - Bulaşıcı Spongiform Encephalopathy(BSE)
- Bilginin ilgililere ulaşmasını sağlama**



“CODEX ALIMENTARIUS” -GIDA YASASI

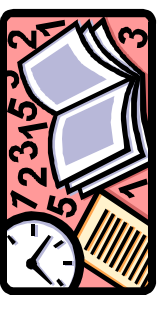
Codex Alimentarius Commission (CAC)uluslararası geçerliliği olan gıda standartlarını hazırlayan kuruluştur. 1962 de kurulmuş olup, (FAO) ve (WHO) tarafından ortak finanse edilir. Sekreteryası Romadaki FAO merkezindedir. FAO ve WHOya üye her ülkenin üyelik ve çalışmalarına katılma veya izleme hakkı vardır.

Tüm CA-Komisyonu, her iki yılda bir Roma veya or Genevada toplanır. Komisyonun alt grupları: Dünya çapında Genel Konular Komiteleri, Dünya çapında Ürün Komiteleri, Bölgesel Koordinasyon komiteleri olmak üzere üç türdedir.

Komiteler, her üye ülkeye davet yazısı gönderilerek herhangi bir üye ülkede, bazıları her yıl, bazıları iki yıldabir toplanabilmektedir.

Standartların hazırlanıp kullanıma sunulması 8 aşamalı ve ortalama 5-8 yıl süren bir süreçtir. Ancak bazen acil durumlarda bazı aşamaların atlandığı hızlandırılmış prosedürler uygulanmaktadır. Hazır olduğunda üye ülkelere sunulan her standart için üye ülkeler üç alternatif yaklaşımda bulunabilirler:

- Tam kabul: Ülkede tam uyum sağlanır ve uyan her urune ithal ve satış hakkı verilir
- Bazı özel şartlarla uyum:Belirtilen şartlar haricinde Tam kabul e banzer yaklaşım gösterilir.



- Serbest Dolaşım:Ulke icinde farklı bir standart uygulanabilir, ancak CAC standardına uyan her urune serbest dolaşım ve satış izni verilir. Son yıllarda, WTO, ihtiyari statüdeki bu CAC standartlarını, uluslararası ticarete kabul ettiği anlaşmalarda benchmarking" standartları olarak tanıdığını ilan etmiş, böylece CAC Standartlarının statüsünü yükseltmiştir

Codex Alimentarius Standard Kategorileri:

I. Codex Alimentarius Genel Standardları:

Gıda Etiketleme

Gıda Katkı Maddeleri

Kontaminantlar

Gıda Analiz ve Örnekleme Yöntemleri

Gıda Hijyeni

Beslenme ve Özel Amaçlı Gıdalar

Gıda İthalat ve İhracat Denetim ve Sertifikasyon

Sistemleri

Veteriner İlaçları Kalıntıları

Tarımsal İlaç Kalıntıları

II. Codex Alimentarius Ürün Standartları:

Format:

Kapsam, Tanımlar

Başlıca Bileşim ve Kalite Faktörleri

Üründe kullanılabilecek Katkı Maddeleri

Üründe bulunmasına izin verilecek Kontaminantlar

Özel hijyenikkoşullar, ağırlık ve ölçüler

Özel Etiketleme Kuralları

Özel örnekalma ve analiz metodları

Codex Alimentarius Standartlarının YAPILANMASI

Volume 1A -General requirements

Volume 1B -General requirements (food hygiene)

Volume 2A -Pesticide residues in foods (general texts)

Volume 2B -Pesticide residues in foods (limits)

Volume 3 -Residues of veterinary drugs in foods

Volume 4 -Foods for special dietary uses

Volume 5A -Processed and quick-frozen fruits and vegetables

Volume 5B -Fresh fruits and vegetables

Volume 6 -Fruit juices

Volume 7 -Cereals, pulses (legumes)and derived products and vegetable proteins

Volume 8 -Fats and oils and related products

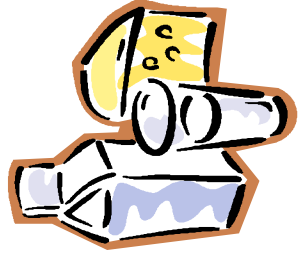
Volume 9 -Fish and fishery products

Volume 10 -Meat and meat products:soups and broths

Volume 11 -Sugars,cocoa products and chocolateand miscellaneous products

Volume 12 -Milk and milk products

Volume 13 -Methods of analysis and sampling



Codex Alimentarius'ta Gıda Güvenliği:

Gıda Hijyeni Standardı ve HACCP

1993de Ortak Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Komisyonu, "The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system"ini geliştirdi.

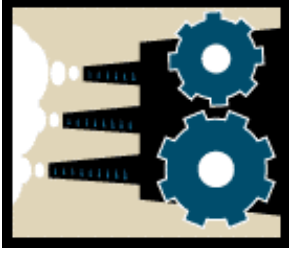
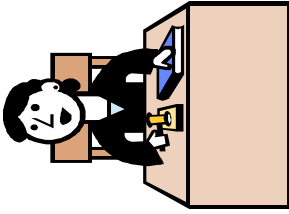
Bugüne değin gıda güvenliğini sağlamada en etkin ve ekonomik "cost-effective" yaklaşım olan HACCP sistemi s¼rekli olarak geliştirildi , uygulamaları arttırıldı ve uluslararası gıda ticaretinde gıda güvenliğini sağlamada esas teşkil edecek hale getirildi. Halen de çalışmaların kapsamı giderek genişlemekte ve yaygınlaştırılmaktadır. Aralarında T¼rkiyenin de bulunduğu birçok ¼lke gıda sanayiinde ve ticaretinde mecburi uygulama zorunluğu getirmiş durumdadır.



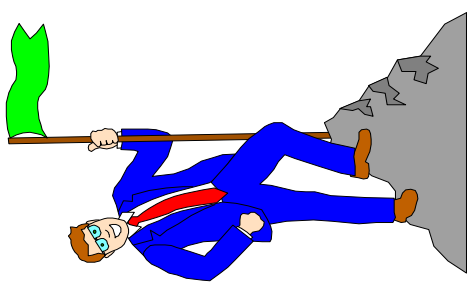
HACCP'in uygulanmasında sorumluluklar:

1. Gıda zincirinin her aşamasındaki üretici, sanayiciler, kuruluşlarında HACCP sistemini yerleştirmek ve işletmekle yükümlüdürler.

2. HACCP sistemini zorunlu uygulamaya koyan hükümetler ve bürokratlar HACCP sisteminin gıda kuruluşlarında kurulmuş ve uygulanmakta olduğunu denetlemekle yükümlüdürler. Tabii ki Hükümetler, önce ulusal sanayi kuruluşlarını HACCP sistemini anlayacak ve kuracak enfastrüktüre kavuşturmakla, gerektiğinde onları eğitmek, yönetmek, denetlemek da yükümlüdürler.



Avrupa Topluluğunun (DIR/93/43/EEC) sayılı Konsey Direktifi HACCP'i zorunlu hale getirdiğinden, tüm üye ülkelerin mevzuatına da dahil edilmiştir. Bu bağlamda ülkemizde de bu entegrasyon yapılmıştır.



Codex Alimentarius ayrıca uluslararası gıda güvenliği konusunda çok önem taşıyan mikrobiyolojik spesifikasyonlarda da harmonizasyon sağlamıştır. Burada (ICMSF):

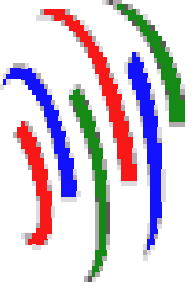
“International Commission on Microbiological Specifications of Foods” devreye sokulmuştur. 9 üye ülkeden gelen 16 saygın gıda mikrobiyologundan oluşan bu topluluk, FAO ve WHO'ya bağlı International Union of Microbiological Societies tarafından sponsor edilmektedir.



ICMSF Kitaplari:

- 1. Microorganisms in Foods: Their Significance and Methods of Enumeration**
- 2. Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications**
- 3. Microbial Ecology of Food Commodities**
- 4. Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to Ensure Microbiological Safety and Quality**
- 5. Characteristics of Microbial Pathogens**





WTO

1995 te **DTO-World Trade Organization** adını alan örgüt, aslında İkinci Dünya Savaşı sonunda oluşan **GATT(General Agreement on Tariffs and Trade)** adlı uluslararası örgütün devamı niteliğindedir. Son 50 yıldaki globalizasyonda katedilen gelişmeler, ticaret hacmini de yaklaşık 15 misli arttırmıştır. Bunda önce **GATT'in** sonra **WTO'nun** rolü büyüktür. Sistem, ticari uzlaşma toplantıları şeklinde başlamış, önce gümrük vergilerinde düzenlemelerde uzlaşlar sağlanmıştır. Sonra anti dumping yasalrı, tarif dışı önlemler gibi konulara geçilmiştir. 1986-94 yılları arasında yaşanan **Uruguay Round**, sonunda **WTO'nun** kurulması ile sonuçlanmıştır.

Uruguay Toplantıları, gıda güvenliği konusunda da bazı uzlaşmalarla neticelenmiştir. Bunlardan ilki olan, ve kısaca (SPS) anlaşması olarak bilinen The Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures doküman, sağlık ve bitki sağlığı konularında her ülkenin benimsemesi gereken önlem ve standartları, tavsiyeleri içermektedir.

İkincisi ise kısaca (TBT) olarak bilinen “The Technical Barriers to Trade Agreement” anlaşması, her ülkenin uygulayacağı standartlarda bir harmonizasyon sağlanması gereğini ele alarak, bu konuda CAC standartlarını benchmark olarak göstermiştir. Bunların ötesinde daha sıkı standart uygulamalarının ticarete “teknik engel “ olarak nitelenmesi gerektiği konusunda mutabakat sağlanmıştır.

SPS anlaşmasının içeriği:

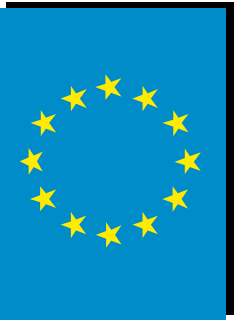
1. Uluslararası Harmonizasyon Codex Standardları

2. Risk Değerlendirmesi Konuları için uzman kuruluşlar:
Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)
Joint FAO/WHO Expert Meetings on Pesticide Residues (JMPR)
“International Commission on Microbiological

Specifications of Foods”

3. Şeffaflık : Yasa yürürlüğe koymadan haber verme, resmi kontakt noktası
oluşturma zorunluluğu

4. Teknik Yardımlar: Gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelere sistemlerin
yerleştirilmesi için bilgibirikimi ve finansal yardım sağlanması ve
gerek uluslararası örgütlerden (WHO, FAO, WTO gibi)
gerek gelişmiş ülkelere destek sağlama



Avrupa Topluluğunda Gıda Güvenliği

AT'da 600 Milyar Euro değerinde bir üretim hacmi olan (toplam imalat sanayinin yaklaşık 15% ini oluşturan) ve yaklaşık 2.6 Milyon kişiyi istihdam eden gıda sektörünün üçte biri KOS(SME) ölçeğindedir. Yılda yaklaşık 7.5 milyon çalışanıyla 220 Milyar Euro değerinde üretim yapan tarım sektörüyle birlikte ele alındığında ise, her yıl 50 Milyar Euro değerinde bir ihracatı gerçekleştirmektedir. Bu haliyle, Dünyanın birinci gıda ihracatçısı konumunda iken, aynı zamanda da birinci ithalatçısı da odur.

Dolayısıyla gıda güvenliği konusunda AT mevzuatı çok önem taşır.



**Avrupa Komisyonunda İşleyiş
(Temel Amaç: Tüketicilere Korunduğu Yolunda Güvence
Sağlama)**

- Yasa yapma ile "Denetleme" ve "Bilimsel Konsültasyon" birbirlerinden ayrılmış, karar verme aşaması şeffaflaştırılmaya çalışılmıştır.





AT Ülkelerinde Hijyen Mevzuatının Harmonizasyonu

OFFICIAL CONTROL OF FOODSTUFFS DIRECTIVE (89/397/EEC):

- Her ülke bu direktif gereği hijyen kontrol sistemlerini oluşturup çalıştırmak zorunda. Bunun gerekleri:
- Muntazam denetimler(uzman deneticiler tarafından)
- Sene sonunda uygulamaların özetleri üye ülkelerce EU Commission'a sunulacak
- Koordineli örnekleme ve izleme programları oluşturulacak
- Komisyon üye ülkelerin gıda güvenlik sistemlerinin statülerini ve izleme yöntemlerini denetleyebilecek.

GELECEKTE BEKLENEN GELİŞMELER

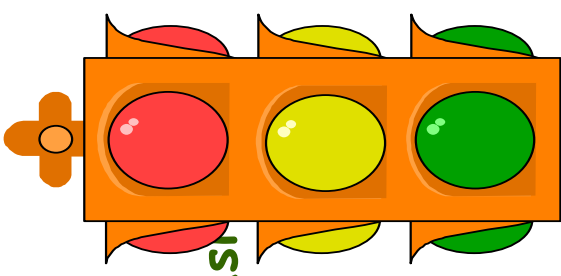
- “Çiftlikten çatala: Farm to fork” kontrolün sağlanmasına yönelik nihai direktifin hazırlanması
- “White paper”
- “EU Food Authority” nin kurulması

EUROPEAN FOOD AUTHORITY

Sorumluluğu: Risk değerlendirme ve risk iletişimi
(Risk Yönetimi, politik sorumluluğu olan hükümetlere bırakılacaktır)

Amaçları:

- Risk değerlendirmelerinde en yeni bilimsel gerçekleri kullanmak
- Sanayinin ve siyasetin dışında olmak
- Her zaman kamu incelemelerine açık olmak
- Bilimsel otorite kuarbilmek
- Diğer ulusal bilim kuruluşlarıyla koordineli çalışmak
- Prensiplerinin ve görevlerinin tam olarak tanımlanmış olması



The Proposed New Order

