

YENİ TÜRK GIDA MEVZUATI VE UYGULAMALARI

Prof. Dr. Artemis Karaali
İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü



“ GIDA MEVZUATI”

Tarihsel gelişim içinde, toplumların göçebelikten yerleşik düzene geçerek kentleri oluşturmaları ile birlikte, “üretici” ve “tüketici” sınıfların ayrımları belirginleşmeye başlamıştır. Bu nedenle de, üretici sınıfı, tüketicilerin sağlığını ve ekonomik menfaatlerini etkileyecek tür fiillerden uzak tutmak amacıyla, yaptırımı olan yasal düzenlemelerle bazı tedbirlerin alınması zorunlu hale gelmiştir.

Gıda sanayiinin ürünleri, yediğimiz içtiğimiz maddeler, diğer sanayi sektörlerinin ürünlerinden farklı olarak tüketici sağlığını doğrudan etkilerler. İşte bu nedenle, gıda tüketicisinin korunması amacıyla hazırlanmış tüm yasal düzenlemeler, bir diğer deyişle “ gıda mevzuatı”, her ülkede ulusal hukukun önemli bir boyutunu oluşturur.

Ceza hukukunun gıda suçları ile ilgili tanımları :

Taklit (aldatma, deceit) : Tüketiciyi gıdanın aslında sahip olmadığı özelliklerinin olduğuna inandırarak satın almaya tahrik etmektir. Örneğin küçük bir şeyi büyük bir ambalaja koymak,ürün üzerine 'kansere iyi geliyor' şeklinde yazmak.

Tağşiş (adulteration) : Aldatma niyeti ile, gıdanın değerli maddelerinin alınması, değersizlerin ilavesi fiilleridir.

- A. Sağlığa zararlı.
- B. Sağlığa zararsız

765 sayılı Türk Ceza Kanunu: Mevcut yasalara uymayan ürünlerin üretici ve satıcılarının çarptırılacakları cezalar, belirtilen 4 değişik suça göre verilir:

A.Kasdi olarak yapılmış ve sağlığa zararlı: Örneğin; sahte rakıları üreten ve satanlar. Sahte rakılardaki metanol körlüğe neden olmaktadır.

B.Kasdi olmadan sağlığa zararlı: Örneğin; uzun süre beklemiş ve mikotoksin oluşmuş incirlerin satılması.

C.Kasdi ama sağlığa zararsız: Örneğin; süte su katmak .

D. Kasdi değil, sağlığa zararsız: Örneğin; noksan gramajlı ekmek satmak, belirli ebatta elekten geçmeyen pul veya toz biber satmak en hafif kategoride suç oluşturur.

Tağış edilmiş ürüne **mağşuş gıda** denir.

Tağış Örnekleri:

Tam yağlı peynir deniyor ama yağ yüzdesi çok düşük
ise  C veya D

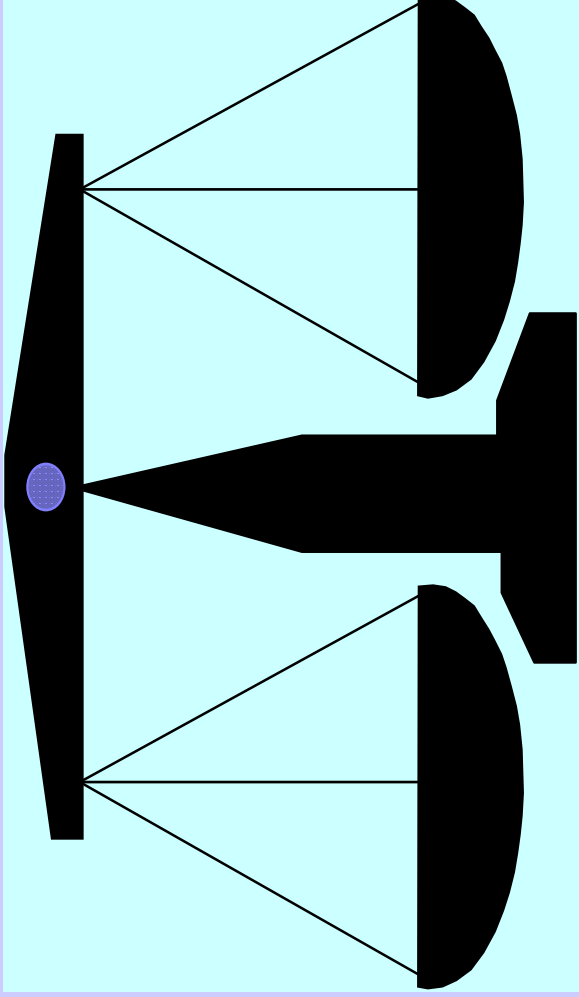
Dört yıl satılmamış bitkisel yağın asiditesi çok
yüksek ise :  A veya B

Cezalar :Sağlığa zararsız suçlar için cezalar genelde
Para karşılığı TL olarak belirlenmiştir.

Örneğın: Gramajı etiketinden farklı ürünler6 ay- 1
yıl hapis ya da 50 000 TL.

Sağlığa zarar veriyorsa hapis cezası öngörölür, ama
hakim kararı para cezası da olabilir.Örnein, üretici
veya satıcının stokçuluk yaptığı tespit edilirse 2-10
yıl hapis ya da 70 000 TL para cezası verme yetkisi
vardır.

Özetle, verilebilecek cezalar hapis, malın imhası, para cezası, ticaretten men şeklindedir. Buna Asliye Ticaret ve Asliye Hukuk Mahkemesi Hakimi karar verir . Ülkemizde ihtisas mahkemeleri bulunmadığından, "bilirkişilik" müessesesi uygulanır.



•Her Mevzuatın 2 boyutu vardır : Hukuksal ve idari boyut.

1. HUKUKSAL (YASAL BOYUT) : Bu amaçla çıkartılmış her yasa, tüm kanun hükmünde kararname, tüzükler olayın yasal boyutunu oluşturur.

Gıda mevzuatı herhangi bir klasik hukuk tanımı altında değildir. Ceza hükümleri içerdiğinden ceza hukuku, kamu sağlığının korunması açısından sosyal hukuka, maddi konuları da kapsadığından iktisadi hukuka girer. 3 hukuk branşının ; ceza hukuku, iktisadi hukuk (üretim) ve sosyal hukuk (sağlık) bir bileşkesini gerektirir.

2.MEVZUATIN İDARİ BOYUTU: hangi Yasanın kimler (hangi merciler) tarafından uygulanacağını ve takip edileceğinin resmen bilinmesidir.

Türkiyede Gıda Mevzuatının “TARİHÇE”si:

A. Cumhuriyetten önce:

Şeriat yasalarının geçerli olduğu Osmanlı Devletinde, bu konuda sadece Kurandaki birkaç surede belirtilen üç husus yasal işlemlerde kıstas teşkil etmekte idi:

gıdaların temiz ve helal olması,
tartı ve ölçü aletlerinde doğruluk,
adil fiat uygulamaları

Daha sonraları ilk kez 1502de II.Bayazıt tarafından çıkarılan bir fermanla daha sistematik gıda kontrolu uygulamalarına başlandı. Bu amaçla "ihtisap teşkilatı" adı verilen bir örgütlenmeye gidildi. İhtisap nezaretinde görevli ihtisap ağalarının gerçekleştirilen denetimlerde ihtisap fermanlarına uymayan üreticilerin mallarına "cerime" adı verilen cezalar uygulanmakta idi. 1884de her şehrin Şehreminine devrolunan bu görev, cumhuriyetten sonra da Belediye olarak adlandırılan yerel örgütler tarafından yürütüldü.

B. Cumhuriyetten sonra:

Cumhuriyet Türkiyesinde ilk laik yasal düzenlemelere 1930'lu yıllarda başlanılmıştır. 1930 yılında hazırlanan Umumi Hifzısıhha Kanunu, ilgili İsviçre kanunlarından adapte olunarak derlenmiş olup, bu genel amaçlı yasada sağlığı ilgilendiren tüm hususların kapsanılmasına çalışılmıştır. Defalarca kez revize edilen bu yasanın birçok hükmü halen yürürlüktedir. Ancak gıda sanayiinde yaşanan teknik gelişmeler, her tür ürün için onu karakterize edecek spesifik limitlerin belirlenmesini zorunlu kıldığından, 1940'lı yıllarda sadece gıda maddelerine has bir düzenlemenin hazırlanması çalışmaları başlamış, ve bu eser, 1952 yılında "Gıda Maddeleri Tüzüğü" -GMT- adını almıştır. Bu yeni düzenlemede hemen her tür gıda maddesi ayrı ayrı kapsamakta olup 37 Bölüm ve 717 maddeden oluşmaktadır. Yirmi kezden fazla revizyon görmüş bu tüzük de günümüz teknolojisini yakalamakta güçlük çekilmesi sonucunu yaratmış, bu defa da konuya ilişkin Türk Standartları Enstitüsünce hazırlanmış ve ISO standartları ile uyumlu modern ulusal standartların "mecburi uygulama" standardı olarak devreye sokulması zorunluluğu ortaya çıkmıştır..

Ancak TS'lerde, GMT ile çelişkili bazı hükümlerin bulunması nedeniyle, böyle durumları açıklığa kavuşturmak için , Başbakanlık tarafından 1982de yayınlanan bir genelge ile , çelişki vukuunda ilgili Türk Standardı maddesinin esas alınacağı hükmü getirilmiştir. Böylece 1999'lı yılların ortasına kadar bu üç yasal düzenleme, yani "UHK-GMT-Mecburi TS'ler" Türk Gıda Mevzuatının üç önemli elemanını oluşturmakta idi.

Yeni Türk Gıda Yasaları:

Türkiyenin Avrupa Topluluğu ile imzalamış olduğu karşılıklı uluslar arası anlaşmaların bir gereği olarak, Topluluğa üye ülkelerle gümrük birliğine gitmemiz durumunda, ortak ticarete konu olan tüm ürünlerin denetimlerinde, yürürlükte olan mevzuatın AT mevzuatı ile uyumlu hale getirilmesi hususu zorunlu hale getirildiğinden, bir çok yasal düzenlemenin yanı sıra , gıda denetimlerine esas olan yasalarımızın da bu gözle yeniden ele alınarak, topluluk mevzuatı ile harmonize edilmesi çalışmaları başlatılmıştır. Bu çalışmaların temel nitelikte olanları çok kısa bir zaman zarfında gerçekleştirilmiş olup süreç halen devam etmektedir.

Gıda Yasalarımızın Değiştirilme Gerekçeleri(ÖZET)

1. Eski mevzuatın global bilimsel ve teknolojik gelişimlere ayak uyduramaması
2. Çok başlı, çok yetkili, az sorumluluklu bir kaotik düzen oluşturması
3. Türkiye'nin imzalamış olduğu yeni uluslararası anlaşmalar:
 - a. Dünya Ticaret Örgütü(WTO) Anlaşmaları
 - a.1. Tarım Anlaşması:Uluslararası Pazarlara giriş, ihracat sübvansiyonları, iç destekler konularında esaslar
 - a.2. SPS:Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması:Önleyici 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 çalışmamız

TÜRK GIDA MEVZUATINDAKİ YASA DEĞİŞİKLİKLERİ

Eski Mevzuat:

1. Umumi Hıfzıslıha 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

Gıda konularında halen de gecerliğini korumakta olan “Eski yasalar”ımız:

1. Anayasa: Birçok anayasa maddesi, devletin kişilerin sağlığını ve ekonomik menfaatini koruması görevine değinmektedir. Anayasa, gıda kontrolünü “resmi hizmet” olarak tanımlamaktadır, Bu nedenle kamu kuruluşları bu hizmeti yerine getirmekle yükümlü kılınmışlardır.

2. Umumi Hıfzıssıhha Kanunu (1930): İsviçre’nin sağlık mevzuatı örnek alınarak geliştirildi. Bu kanun insanların sağlığı ile ilişkili her olguyu düzenlemeyi hedeflediğinden çok geniş bir kapsamla hazırlanmıştı (bulaşıcı hastalıklar vb.). Bu kanuna göre denetleme yetkisi Sağlık Bakanlığına verilmişti. 37,41,42 ve 80 yıllarında kapsamlı revizyonlar geçirmiştir.

• **3. GMT(Gıda Maddeleri Tüzüğü):** 1940'larda Gıdalar için özel bir "nizamname hazırlanmıştır. 1952'de bu nizamname, " Gıda Maddeleri Tüzüğü" adı altında yürürlüğe kondu. 37 değişik bölüm ve 716 maddeden oluşmakta idi, ancak zamanla teknolojik ve bilimsel gelişmelerin ardında kalarak "demode" ve yetersiz kalmıştır. Örnek 1: Salça yapımında kuru madde miktarı için bir üst sınır konmuştu. İleri teknoloji ile çok daha vasıflı duble-triple konsantrasyonlu salçalar üretilebildiğinde, bu üstün ürünler tüzüğe göre "tağış" edilmiş sayılmaktaydı. Örnek 2: Önceleri dondurmaya boya ve esans katımı tamamen yasaklanmıştı. Yeni aromalize ve hoş kıvamlı dondurma ürünleri bu yüzden uzun yıllar "dondurma" adı altında satılmadı, bunlara "buz krem" dendi. Örnek 3: Yeni geliştirilen bazı ürünler için(Palm yağından üretilen kokolin , çıtır çerezler vb.) Tüzükte bir tanım yoktu. Tüzük mikrobiyolojik kriterler açısından bazen yetersiz kalmış, bazen TS ile çelişkilere düşmüştür. Tüzük ile TS arasında çelişki olduğunda TS hükümleri üstündür şeklinde bir genelleme yaygınlaşmıştır.

4. Standartlar:

Uygulama biçimi olarak 1- Mecburi 2- İhtiyari standart olarak 2 gruba ayrılır

Ayrıca, **kapsam** açısından 4 tiptir :

- 1-Madde standardı : Meyve, sebze gibi maddelerin doğal haliyle ilgili standartlar
- 2-Mamul standardı : Sanayi ürünlerinin standardı.
- 3-Metod standardı : Uygulamanın hangi araçlarla nasıl yapılacağını belirtir (pastörizasyon, vitamin C tayini vb.)
- 4-Hizmet standardı : Fatura hazırlama, demirbaş listeleri hazırlama gibi standartlar.

Diğer bir ayırım:

- 1- İşletme standardı: İşyerinin kendi belirli ihtiyaçları için düzenlediği özel, gizli standart.
- 2- Endüstriyel standart: Aynı malı üreten sanayi kuruluşlarının (elektronik , vb.) uyguladığı standart.
- 3- Milli (ulusal) standart: O ülke sınırları dahilinde uygulanır.

- 4- Bölgesel standart : Komşu birkaç ülkenin aralarında anlaşarak hazırladığı standart (AT; EFTA)
- 5- Milletlerarası standart: Üye ülkelerin faaliyetleri sonucunda anlaşmalarla düzenlenen ve uluslararası geçerli standart: Codex Alimentarius Komitesinin geliştirdiği standartlar.

Yeni yasaların içerikleri:

- 1. Dış Ticarete Standardizasyon Yönetmeliği:
- Başbakanlığa bağlı Dış Ticaret Müsteşarlığının yedi bölgesel Denetmenliklerine 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.

560 KHK ile getirilen düzenlemeler

- Gıda maddelerinin tescil işlemleri ,gıda maddelerinin gıda kodeksine uygunluğunun denetimi, numune alarak gerekli incelemelerin yapılması, gıda analizleri için resmi laboratuvar kurma ve denetimi yetkisi Tarım ve Köy İşleri Bakanlığına (KHK 560/7)
- Gıda maddeleri üreten iş yerlerinin ruhsat ve denetim yetkisi Sağlık Bakanlığına (KHK 560/9).
- “Gıda maddeleri satış yerlerinin denetimi Sağlık Bakanlığınca Belediye sınırları içinde belediye ile işbirliği içinde, bunun dışında ise Sağlık Bakanlığınca yapılır” (KHK 560/10)

•İDARİ BOYUTTA YENİ GÖREV DAĞILIMLARI

•Dış ticarete standardizasyon yönetmeliği ile ithalat ve ihracatta gıda maddelerini kontrol yetkisi **Dış Ticaret Müsteşarlığına** verildi. Belirli ihraç ve ithalat noktalarında örgütlenerek uygunluk denetimlerini (conformity assessment) yapmakla görevlendirildiler.

•**Sağlık Bakanlığına** sadece, gıda üretecek kuruluşun üretime geçmeden önce oradan üretim izni ve her ürünü için sicile kayıt ve ruhsat verme yetkisi verildi.

•Üretim yerlerindeki denetim **yetkisi Tarım Bakanlığı'na**, satış yerlerindeki denetim yetkisi **belediyelere** verilerek kavram karmaşası çözümlenmiş oldu.

3.Gıda üretim ve satış yerleri hakkında yönetmelik:

Çalışma izin belgesi, denetim esasları, ve gıda üreten ve satan işyerlerinin taşınması 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.

Bu Yönetmeliklerle Gelen Önemli Değişiklikler

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 16 ve 17. maddeleri ile ülkemizde yasal çerçevede HACCP uygulamalarına zorunluluk getirilmiş oldu.
- Daha sonra 9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiş olan “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” ve onda 19 Mart 2002 ve 15 Kasım 2002 de yapılan değişikliklerle en geç 12 yıl içerisinde Türkiye de faaliyet gösteren tüm gıda işletmelerinin HACCP sistemini uygulamalarını sağlamak hedeflenmiştir.

HACCP sistemi uygulanmasına yumuşak geçiş

2002 yılında işletmelerin

- Büyük ölçekli (60 beygir gücü >)
- Küçük ölçekli (60 beygir gücü <)
- Yada hassas ve hassas olmayan ürün üretmelerine bağlı olarak işletmelere 2 yıldan 12 yıla kadar uzanacak bir “kademeli geçiş” süresi tanındı

Et, süt ve su ürünleri işleyen

1. 251 beygir gücü üzerinde motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren iki yıl içerisinde;
2. 151-250 beygir gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren dört yıl içerisinde;
3. 1001-150 beygir gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren altı yıl içerisinde;
4. 60-100 beygir gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren sekiz yıl içerisinde;
5. 60 beygir gücünü altında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on yıl içerisinde;

Bunların dışında kalan işyerleri ve gıda ile temas eden materyalleri(Ambalaj) reten;
1. 251 beygir gücü üzerinde motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren dört yıl içerisinde;

2. 151-250 beygir gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren altı yıl içerisinde;
3. 101-150 beygir gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren sekiz yıl içerisinde;
4. 60-100 beygir gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on yıl içerisinde;
5. 60 beygir gücünü altında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on iki yıl içerisinde HACCP sistemlerini kurmak zorundadırlar.

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 Tebliği:

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

TEBLİGLER

- Distile Alkollü İçkiler Hakkında Tebliğ (21 Ekim 1995 tarihli ve 22440 sayılı Resmi Gazete)**
- Siyah Çay Tebliği (13 Aralık 1996 tarihli ve 22846 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Hakkında Tebliğ (20 Ağustos 1997 tarihli ve 23086 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Hakkında değişiklik Tebliği (12 Eylül 1997 tarihli ve 23108 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Siyah Çay Hakkında Değişiklik Tebliği (25 Aralık 1997 tarihli ve 23211 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Hakkında Tebliğ (25 Nisan 1998 tarihli ve 23323 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (9 Haziran 1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliği (9 Temmuz 1998 tarihli ve 23397 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (10 Temmuz 1998 tarihli ve 23398 sayılı Resmi Gazete) Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliği (28 Ağustos 1998 tarihli ve 23447 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Alkolsüz İçecekler Tebliği (30 Ekim 1998 tarihli ve 23508 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (17 Aralık 1998 tarihli ve 23556 sayılı Resmi Gazete)**
- Türk Gıda Kodeksi - Buğday Unu Tebliği (17 Şubat 1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmi Gazete)**
- (devam)

(devam)

Türk Gıda Kodeksi- Sakız Tebliği (24 Temmuz 1999 tarihli ve 23765 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi-Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (31

Ağustos 1999 tarihli ve 23802 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği (21 Ekim 1999 tarihli ve 23853 sayılı Resmi Gazete’de)

Türk Gıda Kodeksi- Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (23

Ekim 1999 tarihli ve 23855 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi – Et Ürünleri Tebliği (10 Şubat 2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et karışımları Tebliği (10 Şubat 2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütü Tebliği (14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği (27 Mart 2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmi Gazete)

Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği (27 Mart 2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmi Gazete)

Koyun Keçi Sığır Gövde Yağı ve İç Yağı İthalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi İçin Gerekli Şartlar Hakkında Tebliğ (1 Aralık 1999 tarih ve 23893 sayılı Resmi Gazete)

Bedelsiz İthalat Tebliği (8.8 1998 tarih ve 23427 sayılı Resmi Gazete)

Avrupa Topluluğu veya İkili ve Çok Taraflı Serbest Ticaret Anlaşmaları Çerçevesinde

Bazı Gıda Maddelerine İlişkin Açılan Tarife Kontenjanlarından Faydalanabilmek İçin Tarım

ve Köyişleri Bakanlığından Uygunluk Belgesi Alınması Aşamasında Aranacak Şartlara

İlişkin Tebliğ (9.12.1998 tarih ve 23548 sayılı Resmi Gazete)

“SORUMLU YÖNETİCİ”: “Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik”, gıda üreten işletmelerde “sorumlu yönetici” istihdamını zorunlu kılmıştır.

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 aşağıdaki esaslara göre istihdam edilir.
- a) 5590 sayılı Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Deniz Ticaret Odaları, Ticaret Borsaları ve Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği Kanununa göreticaret siciline kayıtlı gıda maddesi üreten, **60 beygir motor gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 15ve üzerinde işçi çalıştıran veya hazır yemek üreten işyerleri veya her türlü gıda katkı karışımları 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 ne'ine göre her bir işyeri içinsorumlu olarak istihdamı zorunludur (3. Değişiklik).**
- **En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu mezunları ve diyetisyenler hazır yemek üretenher bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler(3. Değişiklik).**
- **60 Beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan gıda ambalajı üreten işyerlerinde ise sorumlu yönetici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, kimya mühendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur (3. Değişiklik).**
- **Sorumlu yöneticiler işverenle noter onaylı sözleşme yaparak söz konusu işyerinde sorumlu yönetici olarak çalıştıklarına dair meslek odasından alacakları belge ile noter sözleşmesini Bakanlığa ibraz ederler (3.Değişiklik).**

- *b) 507 sayılı Esnaf Sanatkarlar Kanunu hükümlerine göre, esnaf ve sanatkarlar siciline kayıtlı işyerleri ile (a) bendi dışındaki işyerleri, (a) bendine uygun olarak azami 5 işyeri için tek sorumlu yönetici istihdamedebilecekleri gibi, üretimin Nevi'ne göre gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyenseviyesindeki elemanlar, üretimin nev'ine göre en fazla iki işyerinden sorumlu olacak şekilde her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir (3. Değişiklik).*
- *60 Beygir gücünün altında motor gücüne sahip, kimyasal ve ısı işlem yapılmadan sadece fiziksel işlemuygulayarak kağıt ve karton kutu üretimi yapan gıda ambalajı üreten işyerlerinde (a) bendinin üçüncü fıkrasında belirtilen meslek gruplarına mensup kişiler azami 5 işyerinden sorumlu yönetici olarak istihdamyapılabilir (3. Değişiklik)*
- *c) (a) bendi dışında kalan işyerlerinden ürettiği gıda maddesini yalnızca ürettiği mekanda satan işyerleri ileen çok 3 ay faaliyet gösteren mevsimlik gıda maddesi üreten işyerlerinde sorumlu yöneticilik usta eğitimbelgesine sahip kişiler sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir (3. Değişiklik).*

- *d) Gıda üretim zincirinin uygun görülen aşama ve/veya aşamalarında istihdam edilecek olan gıda bilimkonusunda eğitim görmemiş, yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesine haiz elemanalar ile sorumluyöneticilik yapacağı iş kolunda en az iki yıl çalışmış kişiler; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 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 Resmi Gazete’de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğinin yayımı tarihinden önce yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgeleri geçerlidir (3. Değişiklik).*
- *e) Gıda, gıda ambalajı ve gıda ile temasta bulunan materyal üreten işyerlerindeki üretim zincirinden işyeriyetkilisi ile sorumlu yönetici birlikte sorumludur.*
- *f) Sorumlu yöneticiler sadece aynı il sınırları içerisinde sorumlu yöneticilik yapabilirler ve başka işle iştigal edemezler (3. Değişiklik).*

Sorumlu m¼d¼rlerin g¼revleri :

Gıda ¼reten ve/veya satışı 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

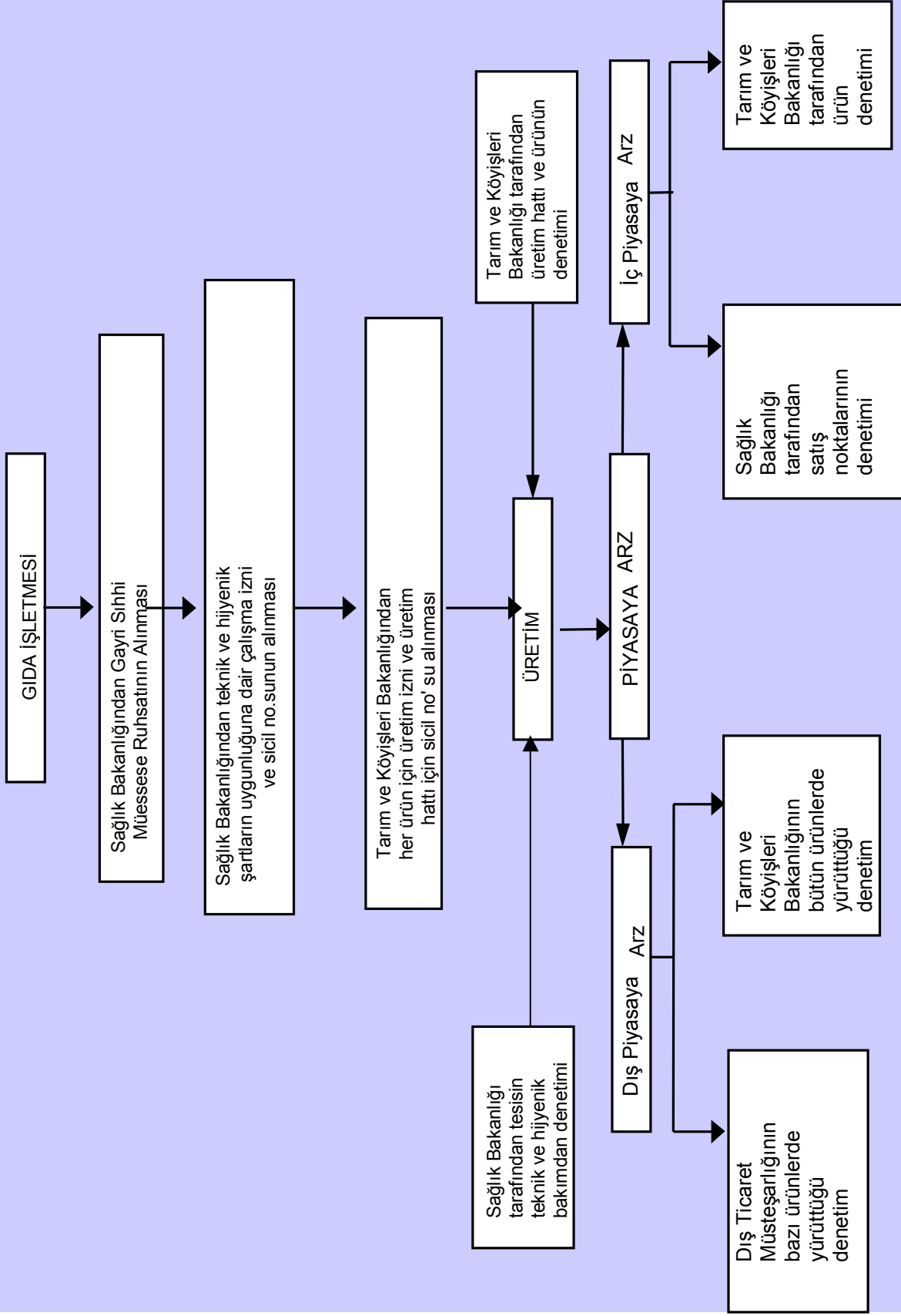
¼retime ait istatistik bilgilerin bildirilmesidir.

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



Şekil - 1: Gıda maddesi üreten işletmelerin üretime geçmelerinden mamulün tüketiciye su nuluşuna kadar geçen izin ve denetim aşamalarının akış şeması.

Türk Gıda Mevzuatının İDARİ BOYUTU:

Türkiye'de 24.000 dolayında gıda işletmesi bulunmaktadır. Modern teknolojileri uygulayan büyük kapasiteli tesislerin sayısı fazla olmayıp bunlar yaklaşık 2000 adettir. Ancak kurulu kapasitenin büyük oranı da bu modern tesislere aittir. Gıda sanayiinde kapasite kullanımı ortalama %50dir, ancak bu oran farklı alt sektörlerle göre değişiklik gösterebilmektedir.

T.C.'nin Resmi Gıda KONTROL Mercileri:

1.Sağlık Bakanlığı: Sağlık Bakanlığı içinde Temel Sağlık Hizmetleri Genel M¼d¼rl¼ę¼ vardır. Bunlar sadece gıda konuları değil, diğer temel sağlık sorunlarıyla da ilgilidirler. Her ilde ve bazı illeri birleştiren b¼lgelerde SSYB kontrol m¼d¼rl¼kleri var. Genel kural her 100 000 n¼fus için bir gıda kontrol¼r¼n¼n g¼revlendirilmesidir. 7 Hıfzıssıhha Enstit¼s¼nde gıdaların yanısıra, ilaç ve kozmetikleri denetleyen laboratuvarları da vardır.

2.Tarım ve K¼yiřleri Bakanlığı: Bu Bakanlık içerisindeki Koruma Kontrol Genel M¼d¼rl¼ę¼ yeni yasayla geniş çapta yetkilendirilmiştir. Gıda hammaddelerinin hasadından başlayarak gıda ¼r¼n¼n¼n ¼retilmesi s¼releri dahil t¼m fabrikayı ve ¼r¼n¼ (T¼rk Gıda Kodeksine, ilgili y¼netmelik ve tebliğlere uygunluğu açısından) denetleme yetkisi artık Tarım ve K¼yiřleri Bakanlığı'ndadır. (<http://www.kkgm.gov.tr>)

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın **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 güvenirlığının 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 şekillerde 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.

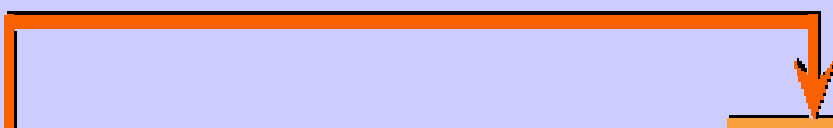
Kontrol esnasında numune alır.
Analiz için İl Kontrol Laboratuvarına gönderir.

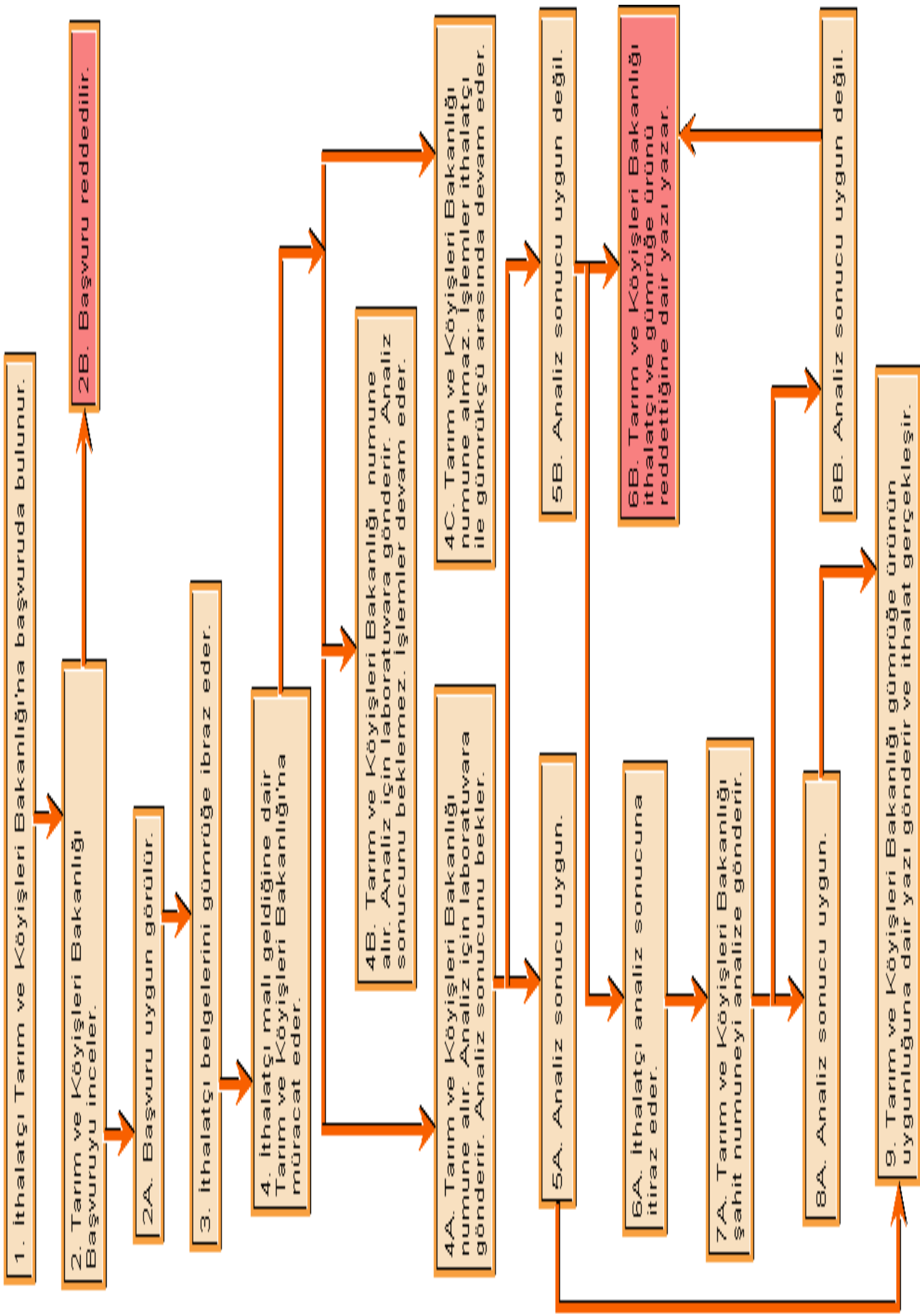
Kontrol esnasında numune almaz.

Analiz sonucu uygun değil.

Analiz sonucu uygun.

4128 Sayılı Kanunun ilgili maddesine göre ceza işlemi uygulanır.





3. Dış Ticaret Müsteşarlığı: Belirli yurt dışına çıkış ve giriş noktalarında kurulmuş olan standardizasyon denetmenlikleri aracılığıyla ithal ve ihraç ürünlerinde mevcut tebliğ ve TS'lere uygunluk denetimi yapma yetkileri var.

4. Belediyeler: Kamu sağlığını ilgilendiren tüm mahallerin denetimi kapsamında kendi bölgelerindeki gıda satışı yapan yerleri de (örneğin fırınlar) denetleme yetkileri var.

5. Türk Standartları Enstitüsü: 1960 yılında kamu kuruluşu olarak TSE kuruldu. Denetim yetkileri çok kısıtlıdır. Sadece belgelendirme çalışmaları yapar. TS'ne uygun üretimi olan kuruluşları onların talebi üzerine denetler. Rutin denetim görevleri yoktur. Şimdi Türkiye'nin resmi "Muayene ve/veya Laboratuvar Hizmet Kuruluşu" olarak görevlendirilmiştir. ISO (International Standards Organisation) üyesidir. Her ülkenin kendi ulusal standartları vardır, ancak bunlar, lokal etmenler(bölgenin iklim koşulları vb.) dışında ilgili ISO standardıyla çelişkili olmamalıdır. ISO ile harmonize edilen TS'lerin GMT'ye üstünlüğü 1982'de çıkarılan bir kanun hükmünde kararname ile yasal hale getirilmişti. Yaklaşık 4000 standarttan 500'ü gıda ile ilgilidir. İsteğe bağlı standart olarak hazırlanır. Ancak ürünle ilgili Resmi Mercî(İlgili bakanlık) buna uyulmasını gerekli görürse, "mecburi standart" haline getirilebilir.

6. TÜRKA: Türk Akreditasyon Kurumu:

“Uygunluk Değerlendirmesi”: Ürünlerin belirlenmiş kalite ve güvenlik kriterlerine göre yeterliliğini tespit etmek için yapılan deney, muayene ve belgelendirme işlemleri “uygunluk değerlendirmesi” kavramı içinde yer almaktadır. Uygunluk değerlendirmesi faaliyetlerinde bulunan kuruluşların; ortak teknik prensip ve işleyiş usullerine göre çalışmasını sağlamak, belirlenmiş uluslararası kriterler karşısında yeterliliği tespit edilenlerin verdiği belge ve raporların karşılıklı tanınabilirliğini temin etmek amacıyla, tüm ülkeler, uygunluk değerlendirmesi sahasını düzenleyen “ulusal akreditasyon” birimlerini oluşturmaktadır. Ülkemizde de uygunluk değerlendirmesi faaliyetlerini akredite etmek için 1999da Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKA) kurulmuştur

Diğer uluslardan örnekler:

1. ABD: FDA (Food and Drug Administration- Gıda ve İlaç Dairesi) Sağlık Eğitim ve Refah Bakanlığı'na (Health and Human Services) bağlıdır. 1931'de özerk olarak kurulmuş, daha sonra 1953'de bakanlığa bağlanmıştır.

Gıda , Ecza ve Kozmetik yasasını çıkarmış ve tüketiciyi yanıltıcı halleri tanımlanmıştır.
İlkeler: Saflık, zararsızlık ve güvenilirliktir.
Ticari sırların korunması esastır. Ancak, yetkili mercinin istediği bilgileri vermemek suçtur.

Öte yandan, (**USDA Department of Agriculture**) **ABD-Tarım Bakanlığı** da üretim konularını düzenleyen çeşitli yasalar çıkartmıştır. 9 cilt ve >2000 sayfadan oluşan mevzuat, her sektör için teferruatlı " iyi üretim uygulamaları"nı (**GMP**) tanımlar.

USDA, ülkede gıda üreten kuruluşları teknoloji ve kalite açısından denetleyerek sertifika verir. Kalite standartları ise **ASA** tarafından oluşturulur.

EPA (**Environmental Protection Agency**) : Gıdalarda çevre kirliliğinden ileri gelen ve sağlık için tehlike oluşturabilecek maddeleriizler, kontrol eder.

2. Avrupa Topluluğu:

A. Kurucu Ülkeler

1. Belçika
2. Fransa
3. Almanya
4. İtalya
5. Lüksemburg
6. Hollanda

B. 1973

7. İngiltere(UK)
8. Danimarka
9. İrlanda

C. 1981

10. Yunanistan

D. 1986

11. İspanya
12. Portekiz

E. 1995

13. Avusturya
14. Finlandiya
15. İsveç

F. 1 Mayıs 2004'de Birliğe Katılacak Ülkeler

16. Çek Cumhuriyeti
17. Estonya
18. Güney Kıbrıs Rum Kesimi
19. Letonya
20. Litvanya
21. Macaristan
22. Malta
23. Polonya
24. Slovakya
25. Slovenya

G- 2007 Yılında Birliğe katılması beklenen ülkeler:

26- Bulgaristan

27-Romanya

H- Durumu Belirsiz Ülke:

28-Türkiye

AVRUPA BİRLİĞİ MEVZUATINI OLUŐTURAN YASAL DÜZENLEMELER

1. Yönetmelik (Regulation)
2. Direktif - Yönerge (Directive)
3. Karar (Decision)
4. Tavsiye ve Görüşler (Recommendation and Opinions)
5. Önerge (Draft Resolution)
6. Beyaz ve Yeşil Kağıtlar (White & Green Papers)
7. Bildirim (Notice)

REGÜLASYON: YÖNETMELİK

- Komisyon tarafından teklif edilir.
- Üye devletlerin hükümetlerine hitap eder.
- Önce komisyon dökümanı olarak yayımlanır; teklif halinde iken görüşleri almak amacıyla **AB Resmi Gazetesi'nin C serisinde** yayımlanır.
- Kabul edilmesinin ardından **AB Resmi Gazetesi'nin L serisinde** yayımlanır ve tüm üye devletlerde otomatik olarak yürürlüğe girer.

DİREKTİF - YÖNERGE

- Komisyon tarafından teklif edilir.
- Belirli bir konuda ulaşılması gereken hedefleri tarif eder. Bu hedeflere, hangi yöntem ve yolla ulaşılacağını ise ulusal hükümetlere bırakmaktadır.
- Önce komisyon dökümanı olarak yayımlanır; teklif halinde iken görüşleri almak amacıyla **AB Resmi Gazetesinin C serisinde** yayımlanır.
- Kabul edilmesinin ardından **AB Resmi Gazetesinin L serisinde** yayımlanır. Direktifte belirtilen süre içerisinde üye ülkeler, ulusal mevzuatlarında gerekli düzenlemeleri yaparak direktifte yer alan hedeflere ulaşmak zorundadırlar.

1992'de üye ülkeler arasındaki tüm ticari sınırlar(gümrük) kaldırıldığından üye ülkeler mecburen ticarete uygulamakta oldukları ulusal yasalarını birbirlerinininkiyle harmonize ettiler. Bir diğer deyişle, ortak bir mevzuata kavuştular. Topluluğa üye ülkelerin bu ortak yasaları, AT Bakanlar Konseyine bağlı çalışan komiteler tarafından geliştirilmekte ve AT Bakanlar Konseyi'nce kabul edilmektedir.

Gıda Maddeleri Daimi Komitesinin hazırladığı direktifleri onaylayarak yasal statü kazandırdılar. Tarım, gıda üreticileri ticareti ile uğrasanlar, tüketiciler, gıda bilimcilerinden oluşmuş komitenin hazırladığı taslak onaylanarak AB Resmi Gazetesinde yayınlanır. Anlaşmazlıklar Lahey Adalet Divanına götürülüyor.

Cassis de Dijon Kararı :

Jye ÷lkelede yatay (büt÷n mamuller için geçerli etiketleme, ambalajlama, katkı vb.) ve dikey (şarap, meyve suyu, diyet gıda) direktifler üzerinde anlaşma sağlamada bazı sorunlar hep çıktığından, iki topluluk üyesi ÷lkenin Lahey’de aldırmiş oldukları “Cassis de Dijon” olarak anılan yargı kararı, topluluk için önemli bir örnek teşkil etmektedir.

u karar, şarapların içereceğı alkol yüzdelerinde Alman ve Fransız şaraplarındaki uygulama farklılığı nedeniyle ortaya çıkan sorunun Lahey adalet divanına götürüldüğü dava sonucunda alınmıştır: Herhangi bir AT ÷lkesinde üretilen ürün, üretildiğı ÷lkenin ulusal yasa ve standardına uyuyorsa, diğler AT ÷lkelerinde de serbestçe satılabilecektir.

CAC (Codex Alimentarius Comission):

1962'de Birleşmiş Milletler'e bağlı FAO ve WHO örgütlerinden uzman temsilcilerin Roma'da biraraya gelerek oluşturdukları bir komisyondur. 100 den fazla ülke üyedir. Türkiye de 1963'te üye oldu. Komisyona bağlı olarak çalışan alt komiteler oluşturarak gıdanın her konusunda faaliyet gösterirler. Örneğin çorbalar, yemeklik yağlar gibi çok özel komiteler var. CAC'nin hazırladığı standartların bir müeyyidesi yoktur, tavsiye niteliğindedirler, ancak dünya ticaretinde hemen her ülke CA standartlarını referans olarak kullanmaktadır. Özellikle de Avrupa Topluluğuna üye ülkeler arasında yapılan ticarette gıda ürününün vasfına dair ortada bir çelişki varsa , konuya ilişkin CA standardı geçerli olmaktadır.