



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

# GIDA ÜRETİCİLERİNİN AB STANDARTLARINA UYUMU

Prof. Dr. Bülent GÜLÇUBUK, Ankara Üniversitesi



# İÇERİK

- **Temel Kavramlar: Gıda Güvenliği, Gıda Kontrolü, Gıda Mevzuatı, Gıda Güvenilirliği**
- **AB Gıda Güvenliği Tüzüğü**
- **AB ve Gıda Güvenliği**
- **Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuat**
- **Gıda Üreticilerinin Sorumlulukları**
- **Karşılaşılan Sorunlar**
- **Tartışma – Çözüm Konuları**



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

# GIDA GÜVENLİĞİ

**Gıda güvenliği**, genel anlamda gıdanın üretiminden sonra tüketime (çiftlikten çatala) kadar kimyasal, fiziksel, duyuusal ve biyolojik niteliklerini koruyarak sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulması ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır.

Sıfır risk değerinde bir gıdanın tüketimi arzulanan olmakla beraber, bu durum, teknik ve ekonomik açıdan uygulanabilir değildir. İlgili olarak gıda mevzuatı; sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdaları, **güvenilir gıda** olarak tanımlamaktadır.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

**Gıda kontrolü;** mevcut mevzuat çerçevesinde gıdanın tüketici lehine otorite tarafından denetlenmesidir. Gıda kontrolü ve gıda güvenliğini sağlamak amacıyla çıkartılan yasa, tüzük ve yönetmeliklere gıda mevzuatı denmektedir.

**Gıda mevzuatı;** gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen bir kurallar dizisidir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki **temel amaç, gıda güvenliğinin sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunmasıdır.**



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

## Gıda güvenilirliği şartları

- Güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir.
- Gıdanın güvenilir olup olmadığının belirlenmesinde **üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgiler ile insanlar tarafından günlük normal kullanım koşulları dikkate alınır.**
- Gıdanın insan sağlığına zararlı olup olmadığının belirlenmesinde; **tüketenin sağlığı üzerinde ani, kısa veya uzun vadede oluşturabileceği muhtemel etkileri yanında, gelecek nesiller üzerindeki etkileri, birikerek artan muhtemel toksik etkileri ve belirli tüketici gruplarının özel sağlık hassasiyetleri de dikkate alınır.**
- **Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenmesinde,** gıdanın yabancı madde karışması da dâhil olmak üzere her tür bulaşıklığı veya çürüme, bozulma veya kokuşma nedeniyle kullanım amacına uygun olmaması dikkate alınır.
- **Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit gıdanın bir bölümünün güvenilir olmadığı tespiti durumunda,** geri kalanı ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirme sonucunda güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.



## AB Gıda Güvenliği Tüzüğü (178/2002/EC)

Halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinde rol alan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini (EFSA) kuran, gıda güvenliği ile ilgili işlemleri ve yöntemleri belirleyen söz konusu tüzük **AB Gıda Yasası** olarak da adlandırılıyor.

Söz konusu tüzük, gıda güvenliği için gerekli olan genel ilkeleri belirliyor ve detaylı düzenlemeleri üye ülkelere bırakıyor.

**Bu belge gıda güvenliğini beş temel ilke üzerinden ele alıyor;**

1. Gıda zinciri bir bütün olarak ele alınmalı.
2. Risk analizi, gıda güvenliği politikasının temel bir bileşeni olarak ele alınmalı.
3. Üretim sürecine dahil olan bütün öğeler gıda güvenliğinin sağlanmasında temel sorumluluğa sahip.
4. Ürünlerin geriye dönük izlenebilirliklerinin tüm aşamalarda sağlanması gerekir.
5. Tüketicilerin karar alma sürecinde yer almaları ve bilgi alma hakkına sahip olmaları sağlanmalı.



# AB ve Gıda Güvenliği

- Avrupa Birliği gıda güvenliği politikalarının önemi, **insana verilen değerin artışına** paralel olarak yükseliyor.
- AB sınırları içinde son yıllarda yaşanmış olan gıda krizleri, AB tarım politikalarının geçirmekte olduğu evrim ve AB sanayisinin en büyük üretim sektörlerinden birinin gıda olması gıda güvenliğini Avrupa Birliği için gittikçe önem kazanan ve detaylı düzenlemelerin yapıldığı bir konu olarak gündeme taşıyor.
- **Tarladan-çatala;** gıda güvencesinde bütüncül zincir yaklaşımı – kontrol – AB üyeliği veya olmayanlar
- AB gıda politikasının odak noktası **üretkenlik ve ticaretten halk sağlığı ve hayvan sağlığına yönelmektedir.**
- Türkiye'nin üyelik müzakerelerinin başlamasıyla Türk mevzuatının AB müktesebatına uyumu çerçevesinde gıda güvenliği alanında da değişimler yapılmaktadır.. Ancak AB gıda güvenliği gerekliliklerinin yeterli ölçüde yerine getirilmemesi nedeniyle Türkiye'nin en önemli ticari ortağı olan AB'ye ihracatında sorunlar yaşanıyor. **AB üyeliği ile birlikte AB standartlarını karşılamayan gıda işletmeleri kapanmak durumunda kapanabiliyor ve bu durum AB gıda güvenliği düzenlemelerine uyumun önemini gösteriyor.**



# «Tarladan Çatala» Gıda Güvenliği Anlayışında Önemli Noktalar

**'Tarladan Çatala'** sloganıyla gıda güvenliği konusunda bütüncül bir yaklaşım sergileyen AB gıda güvenliği anlayışında “izlenilebilirliğin sağlanması” ana prensip olarak görmektedir.

İzlenebilirlik, üretim aşamasından tüketiciye sunum ve tüketicinin gıdayı kullanmasına kadar tüm süreçlerin kontrol altına alınmasını gerektiren bir anlayış olup, bir gıda ürünü gerektiğinde kaynağına kadar geriye doğru takip edilebilmelidir.

**AB gıda güvenliği yaklaşımında gıda işletmeleri;**

Tüm süreçlerde birincil sorumlu. Olumsuzluk durumlarında toplatma, imha etmekle yükümlü, Genel ve özel hijyen kurallarına uymakla sorumlu(?), Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) uygulamasından sorumlu konumdadır.

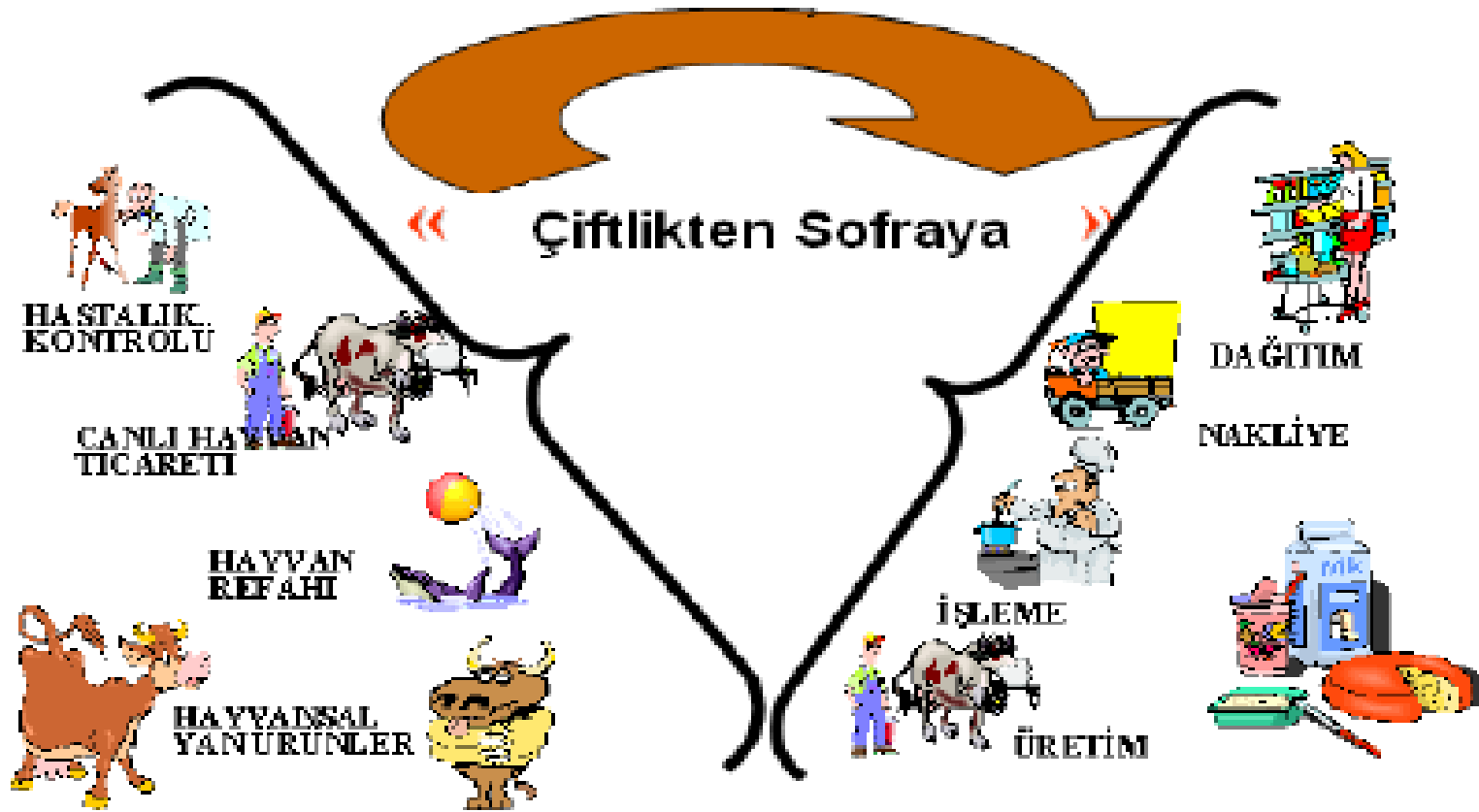
**Beyaz Kitap (White Book)**

Avrupa Komisyonu tarafından, 14 Ocak 2000'de yayınlanmış ve AB Gıda Güvenliği yaklaşımının ana prensiplerini içermektedir.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir



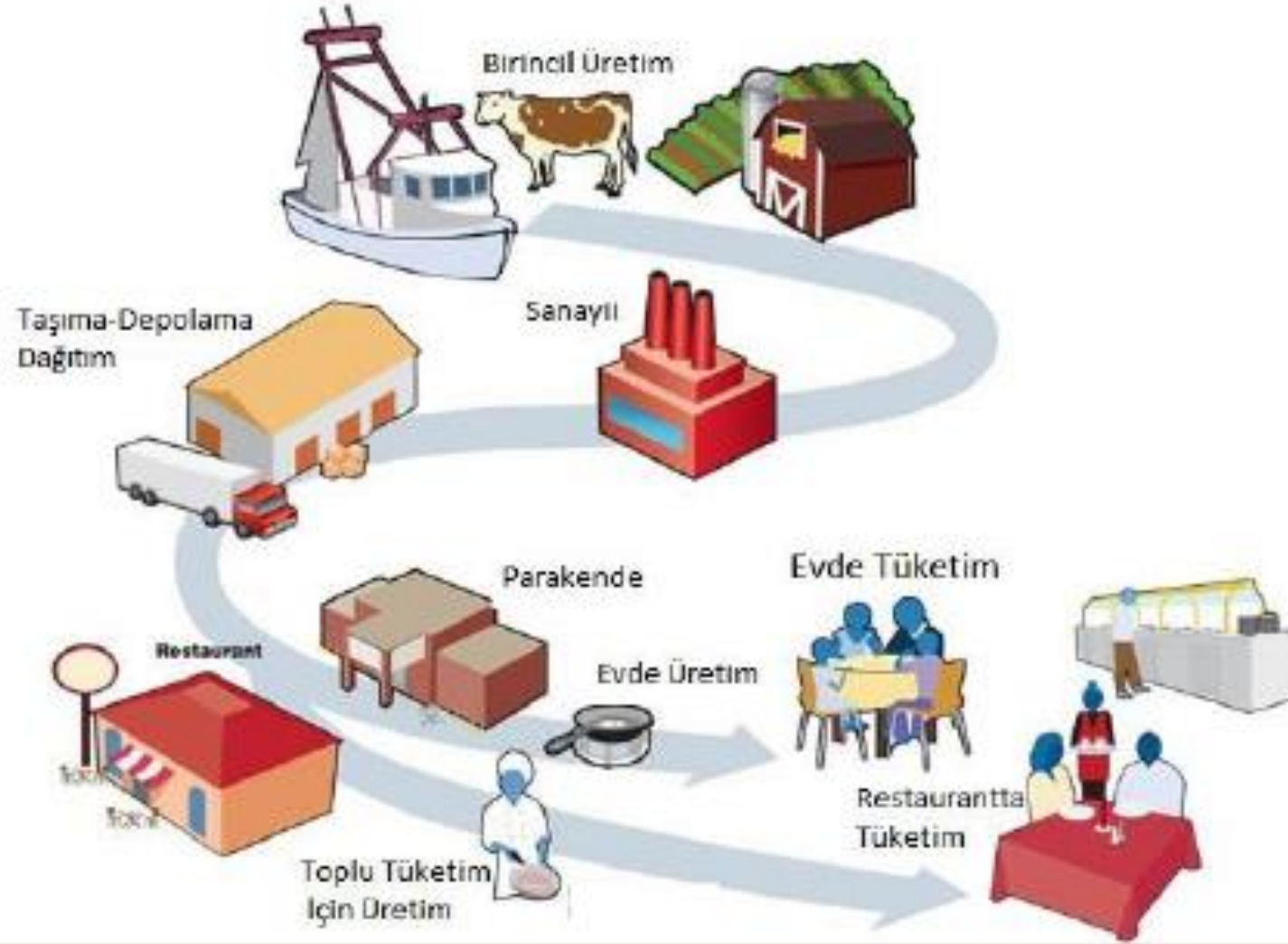


### *İzlenebilirliğin Aşamaları*



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

## Gıda Üretim Zinciri



- **Gıda güvenliği kuralları**, üçüncü ülkelerden ithal edilen ürünlere AB tarafından aynı hassasiyetle uygulanır. AB'ye ithal edilen gıda ürünlerinin AB gerekliliklerini (veya AB tarafından kabul edilen asgari gereklilikleri) karşılama ve bu gereklilikleri yerine getirip getirmediğinin izleme ve kontrol sistemi ile denetlenmesi gerekmektedir.

**Ürünler AB sınır kontrol noktalarında denetlenir** (hayvansal ürünlerde ve bazı bitkisel ürünlerde sağlık sertifikası kontrolü, kimlik kontrolü; bazı durumlarda veteriner ilaç kalıntıları, pestisit kalıntıları, bulaşan analizleri) **ve gıda güvenliği kurallarına uygun olmayan gıda maddelerinin girişi engellenir.**

Gıda güvenliğini tehdit eden önemli sorunların sıkça tespit edilmesi durumunda ilgili ürünlerin ithalatının durdurulması ve sınır kontrol noktalarında sistematik olarak kontrol edilmesi söz konusu olabilir. İthalatta ve ihracatta lisans uygulaması ise 1291/2000 sayılı Komisyon Yönetmeliği ile düzenlenir.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

## AB Mevzuatına Uyumun Getirileri

- Pazarlama standartlarına uymayan ürünlerin serbest dolaşıma girememesi,
- Hastalıklı hayvanların ve bunlardan elde edilen ürünlerin serbest dolaşıma girmemesi,
- Belirlenen düzeyin üzerinde zirai ilaç kalıntısı olan sebze ve meyvenin AB ülkelerinde satılamaması,
- AB hijyen kurallarına uygun olmayan tesislerde üretilen gıdanın serbest dolaşıma girememesi,
- Tesislere gelen hammaddenin sağlıklı olması,
- Tesislerde hijyen kurallarına uygun üretim yapılması.



## AB gıda güvenliği yaklaşımında gıda işletmeleri

- Tüm aşamalarda birincil sorumlu,
- Olumsuzluk durumlarda toplatma, imha etmekle yükümlü,
- Genel ve özel hijyen kurallarına uymakla ve
- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) uygulamasından sorumlu konumdadır.



## Bir not;

Sanayici, ithal ettiği, ürettiği, işlediği, imal ettiği veya dağıtımını yaptığı gıdanın gıda güvenliği şartlarına uymaması durumunda, ürününü pazardan geri çekmek ve bu konuda yetkili mercileri bilgilendirmek zorundadır.

Gıda maddesinin toptan veya perakende satış ve/veya dağıtım faaliyetlerinden sorumlu kişiler, gıda güvenliği şartlarına sahip olmayan ürünleri pazardan geri çekmek, yetkili merciler tarafından alınan tedbirler ile ilgili olarak işbirliği yapmak, gıdanın izlenebilirliğine katkıda bulunmak zorundadır.

# TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ MEVZUAT



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

## Gıda Hijyeni Yönetmeliği

- **Yönetmeliğin amacı**, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.
- **Yönetmelik**; gıda işletmecisinin birincil üretim aşaması dahil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.
- **Gıda işletmecisi**, kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün bu Yönetmelikte belirtilen ilgili hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumludur.
- Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle **gıda işletmecisindedir**.
- Gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.





## Gıda Hijyeni Yönetmeliği

- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından **gıda işletmecisi sorumludur.**
- İyi uygulama kılavuzları, **gıda işletmecisine** gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır.
- **Gıda işletmecisi**, gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında kontrol edilmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya eğitilmelerini, iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu olan personelin, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını, sağlamakla yükümlüdür.



# GIDALARIN ÜRETİMİ, TÜKETİMİ ve DENETLENMESİNE DAİR KANUN HÜKMÜNDE KARARNAMENİN DEĞİŞTİRİLEREK KABULÜ HAKKINDA KANUN

**Kanun No:** 5179

**Kabul Tarihi:** 27.05.2004

**Bu Kanunun amacı,** gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir



# Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik

(17 Aralık 2011 CUMARTESİ)

- **Yönetmeliğin amacı;** insan ve hayvanlara yönelik doğrudan veya çevre aracılığıyla oluşabilecek risklerin önlenmesine, bertaraf edilmesine veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesine, gıda ve yemin etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri de dâhil olmak üzere tüketici menfaatlerinin korunmasına ve haksız rekabetin önlenmesi ile gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.
- **Yönetmelik;** resmi kontroller, izlenebilirlik, hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, ihtiyati tedbirler, kriz yönetimi, kamuoyunun bilgilendirilmesi, resmi sertifikasyon, yıllık ve çok yıllık ulusal kontrol planları, sorumluluklar ve itirazlara ilişkin usul ve esasları kapsar.
- Resmi kontrollere etkinlik kazandırmak amacıyla idari yaptırımlarda **Bakanlık İl ve İlçe Müdürleri yetkili kılınmıştır.**
- İnsan sağlığı, gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan acil tedbirleri gerektiren durumlarda, idarî para cezaları hariç olmak üzere diğer idarî yaptırımların uygulanmasında **kontrol görevlisine yetki verilmiştir.**



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

## Gıda İşletmecisi İçin Sorumluluklar

- Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile ilgili faaliyet gösteren işletmeci, **kendi faaliyet alanının her aşamasında Kanunda belirtilen şartları sağlamakla yükümlüdür.**
- Gıda işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün, gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi **kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere**, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Bakanlık il/ilçe müdürlüğünü bilgilendirmek zorundadır.
- Gıda işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan ve hayvan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır.
- Gıda işletmecisi, üretim, hazırlama ve satışta, Bakanlıktan kayıtlı veya onaylı işletmelerin ürünlerini ve ürünün onaya tabi olması durumunda onaylı ürünleri kullanmak zorundadır.
- Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üreterek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği **yetmiş iki saat** uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.



# Gıda Kodeksi Yönetmeliği

**Yönetmeliğin amacı;** gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenlemektir.

**Yönetmelik;** gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile **coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları kapsar.**



# Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

- **Yönetmeliğin amacı**, hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir.
- **Yönetmelik**; işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin uyması gereken hijyen gerekliliklerini, sorumluluklarını ve yürüttüğü otokontrollere ilişkin usul ve esasları kapsar.
- **Yönetmelik**; bitkisel ve işlenmiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdalar için uygulanmaz. Ancak, bu tür gıdaların hazırlanmasında kullanılan işlenmiş hayvansal ürünler bu Yönetmelikte belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir ve işleme tabi tutulur.

## Gıda İşletmecisi için Sorumluluklar

- Gıda işletmecisi hayvansal gıdaların hijyenine ilişkin ilgili gerekliliklere uyar.
- Gıda işletmecisi, hayvansal gıdanın yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için, içilebilir su veya Gıda Hijyeni Yönetmeliği veya bu Yönetmelikte kullanımına izin verilen temiz su dışında başka bir madde kullanamaz.
- Gıdanın üretim tarihi olarak;
  - Karkas, yarım karkas veya çeyrek karkaslar için kesim tarihi,
  - Yaban av hayvanının gövdesi için avlanma tarihi,
  - Balıkçılık ürünleri için hasat veya avlanma tarihi,
  - Diğer hayvansal gıdalar için işleme, parçalama, kıyma veya hazırlama tarihi, esas alınır, işletmeci bunlar uyar.

## Sonuç:

- AB süreci gıda güvenliği açısından bir fırsat,
- Türkiye'nin, sektörün ciddi birikimi, deneyimleri, düzenlemeleri var,
- Akredite olmuş gıda ve yem laboratuvarlar var,
- Gıdanın artan önemi

## Gıda güvenliği açısından ülkemizdeki temel sorunlar nelerdir;

- kayıt ve denetim
- taklit ve tağşiş
- denetçi kadrosunun yetersizliği
- eğitim-bilgilendirme-farklılık
- kamuoyunun ilgisi/ilgisizliği
- Türk Gıda Kodeksi'nin güncellenmemesi
- gıda güvenliğine yönelik mevzuatlara uyma-uymama
- küçük ölçekli işletmelerin çokluğu nedeniyle HACCP ve Risk Analiz Sistemlerinin uygulanmasında güçlükler
- tarım ve Gıda sektörleri arasında koordinasyonun kurulmamış olması.



## TARTIŖMA SORULARI

1. AB Uyum Sürecinin Türkiye'nin Gıda Güvenliğine Olumlu Yönleri
2. AB Uyum Sürecinin Türkiye'nin Gıda Güvenliğine Olumsuz Yönleri
3. Isparta ilinde gıda üreticilerinin güçlü yönleri
4. Isparta ilinde gıda Üreticilerinin zayıf yönleri
5. Isparta ilinde gıda üreticilerinin «gıda güvenliği temelinde» sorunlarının çözümü için neler yapılabilir, kimler yapabilir?
6. Gıda üretim, işleme KOBİ'leri olarak geleceğe ilişkin gördüğünüzü en büyük risk, belirsizlik nelerdir? Bunu nasıl yönetebiliyorsunuz?







Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

*TEBD Projesini Sosyal Medya üzerinden takip edin!*

- *Twitter: @TEBD\_Project*
- *LinkedIn: Turkey-EU Business Dialogue (TEBD) - [www.linkedin.com/company/tebd](http://www.linkedin.com/company/tebd)*
- *Web sitesi: [www.tebd.eu](http://www.tebd.eu)*

*TEBD faaliyetleri ile ilgili sorularınız için lütfen [tebd@eurochambres.eu](mailto:tebd@eurochambres.eu) adresine yazınız.*

**TEŞEKKÜRLER!**

