

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Suzan DURMAZ

TÜRK GIDA MEVZUATINDA KALİTE ve GÜVENLİK: AVRUPA BİRLİĞİ'NE UYUM  
SÜRECİNDE BİR DEĞERLENDİRME

Danışman

Yrd. Doç. Dr. Mustafa ŞANLI

İktisat Anabilim Dalı  
Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği  
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2010

## İÇİNDEKİLER

<b>TABLolar LİSTESİ</b>	<b>v</b>
<b>KISALTMALAR</b>	<b>vi</b>
<b>ÖZET</b>	<b>viii</b>
<b>SUMMARY</b>	<b>ix</b>
<b>GİRİŞ</b>	<b>1</b>
<b>1.GIDA KALİTE VE GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ BAZI TEMEL KAVRAMLAR</b>	<b>3</b>
1.1. Gıda Kavramı	3
1.2. Gıda Mevzuatı Kavramı	3
1.3. Gıda Kalitesi Kavramı	4
1.4. Gıda Güvenliği Kavramı	5
<b>2. ULUSLARARASI TEMEL KALİTE VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ</b>	<b>7</b>
2.1. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi	7
2.1.1. ISO 9000 Kalite Yönetim Sisteminin Tarihsel Gelişimi	8
2.1.2. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Standart Terimleri	9
2.1.3. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Prensipleri	10
2.1.4. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Standart Maddeleri	11
2.1.5. ISO 9000 Kalite Yönetim Sisteminin Yararları	12
2.2. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standartı	13
2.2.1. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standart Terimleri	15
2.2.2. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standart Maddeleri	16
2.2.3. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Yararları	17
2.3. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi	18
2.3.1. ISO 14000 Çevre Yönetim Sisteminin Tarihsel Gelişimi	19
2.3.2. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standart Terimleri	20
2.3.3. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standart Prensipleri	21
2.3.4. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standart Maddeleri	22
2.3.5. ISO 14000 Çevre Yönetim Sisteminin Yararları	23
2.4. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi	
(HACCP: Hazard Analysis of Critical Control Points)	23
2.4.1. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sisteminin Tarihsel Gelişimi	24
2.4.2. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi Standart Terimleri	25
2.4.3. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi Standart Prensipleri	26

2.4.4. ISO 22000–Haccp Farklılıkları ve Entegrasyon	29
2.5. Uluslararası İyi Tarım Uygulamaları (EUREPGAP- EUREP: Euro Retailer Produce Working Group & GAP: Good Agriculture Practice)	29
2.6. İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Gıda ve Ambalajcılık Standartları (BRC: British Retail Consortium & IoP : Institute of Packaging)	31
2.7. Uluslar arası Gıda Standartı (IFS: International Food Standarts)	33
<b>3. AVRUPA BİRLİĞİ'NDE GIDA KALİTE VE GÜVENLİK POLİTİKALARI</b>	<b>34</b>
3.1. Avrupa Birliği'nde Gıda Kalite ve Güvenlik Kavramının Oluşmasında Etkili Olan Krizler	34
3.1.1. Deli Dana Hastalığı (Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE)	38
3.1.2. Dioksin Krizi	40
3.1.3. Şap Hastalığı (Foot and Mouth Disease: FMD )	41
3.1.4 Kuş Gribi ( Avian Influenza )	43
3.2. Uluslar arası Gıda Mevzuatı (Kodeks Alimentarius Komisyonu)	45
3.3. Avrupa Birliği Gıda Hukuku Mevzuatı	48
3.3.1. Gıda Hukukunun İlkelerine İlişkin Yeşil Kitap	51
3.3.2. Gıda Hukukunun İlkelerine İlişkin Beyaz Kitap	52
3.3.3. Gıda Hukukunun İlkelerine İlişkin 178/2002 Sayılı Genel Gıda Yasası Tüzüğü	55
3.4. AB'de Gıda Kalite ve Güvenliğine İlişkin Kontrol ve Denetim Sistemi	59
3.4.1. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (European Food Safety Authority- EFSA)	59
3.4.2. Hızlı Uyarı Sistemi (The Rapid Alert System For Food and Feed: RASFF)	62
3.4.3. Gıda ve Veterinerlik Ofisi (Food and Veterinary Office: FVO)	66
<b>4. TÜRKİYE'DE GIDA KALİTE VE GÜVENLİK POLİTİKALARI</b>	<b>68</b>
4.1. Türk Gıda Mevzuatının Tarihsel Gelişimi	68
4.2. Türkiye'de Gıda Kalite ve Güvenliğine İlişkin Hukuki Çerçeve	69
4.2.1. 560 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlemesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (28.6.1995 – 22327)	70
4.2.2. 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun (05.6.2004 – 25483)	71

4.2.3. Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği (13.9.2004 – 25582)	77
4.3. Türkiye’de Gıda Hizmetlerinde Yönetmelik Yapılanma	80
4.3.1. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı	80
4.3.1.1. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü	81
4.3.1.1.1. Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığı	82
4.3.1.1.2. Halk Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı	84
4.3.1.1.3. Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Daire Başkanlığı	84
4.3.1.2. Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü	85
4.3.2. Sağlık Bakanlığı	86
4.3.3. Türk Standartları Enstitüsü (TSE)	87
4.3.4. Dış Ticaret Müsteşarlığı (DTM)	88
<b>5. TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİĞİNİN DENETİMİ: UYGULAMANIN DEĞERLENDİRİLMESİ</b>	<b>89</b>
5.1. Gıda Tüketimi: Beslenme Kavramı	89
5.2. Türkiye’de Gıda Kaynaklı Ölümler	95
5.3. Türkiye’de Üretimden Tüketime Gıdanın Denetimi	100
5.3.1. Türkiye’de Gıda Üretimi Yapan Firmaların Denetim Analizleri	100
5.3.2. Türkiye’de Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Denetim Analizleri	129
5.4. Antalya’da Üretimden Tüketime Gıdanın Denetim	130
5.4.1. Antalya’da Gıda Üretimi Yapan Firmaların Denetim Analizleri	131
5.4.2. Antalya’da Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Denetim Analizleri	149
<b>SONUÇ</b>	<b>151</b>
<b>KAYNAKÇA</b>	
<b>EK- Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu</b>	
<b>ÖZGEÇMİŞ</b>	

## TABLolar LİSTESİ

Tablo 3.1: Yıllara Göre Bazı Ülkelerdeki Deli Dana Hastalığının Görülme Sıklığı	40
Tablo 3.2: Kuş Gribi (H5N1) İnsan Vakası Sayısı	44
Tablo 5.1: Dünya’da Gelişmişlik Düzeyine Göre Yetersiz Beslenen Kişi Sayısı	91
Tablo 5.2: Gelişmişlik Düzeyine Göre Toplam Nüfustaki Yetersiz Beslenme Oranları	92
Tablo 5.3: AB’ye Üye Ülkelerde Toplam Nüfusta Hakim Olan Yetersiz Beslenme Oranları	92
Tablo 5.4: Seçilmiş Ülkelerde Toplam Nüfustaki Yetersiz Beslenme Oranları ve Türkiye	93
Tablo 5.5: Seçilmiş Ülkelerde Yetersiz Beslenen Nüfus Miktarı ve Türkiye	95
Tablo 5.6: Türkiye’de Gıda Kaynaklı Ölüm Verileri	98
Tablo 5.7: Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	102
Tablo 5.8: Türkiye’de Et ve Et Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	104
Tablo 5.9: Türkiye’de Un ve Unlu Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	105
Tablo 5.10: Türkiye’de Ekmek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	107
Tablo 5.11: Türkiye’de Şekerli Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	109
Tablo 5.12: Türkiye’de Meyve-Sebze İşleyen Firma Sayıları ve Denetim Verileri	111
Tablo 5.13: Türkiye’de Alkollü İçki Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	112
Tablo 5.14: Türkiye’de Alkolsüz İçecek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	114
Tablo 5.15: Türkiye’de Su Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	116
Tablo 5.16: Türkiye’de Bitkisel Yağ ve Margarin Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	118
Tablo 5.17: Türkiye’de Bal Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	119
Tablo 5.18: Türkiye’de Baharat Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	121
Tablo 5.19: Türkiye’de Tuz Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	122
Tablo 5.20: Türkiye’de Yemek Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri	123
Tablo 5.21: Türkiye’de Ambalaj Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri	124
Tablo 5.22: Türkiye’de Tasnif Dışı Gıda Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	126
Tablo 5.23: Türkiye’de Gıda Üreten Toplam Firma Sayıları ve Denetim Verileri	127
Tablo 5.24: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Firma Sayıları ve Denetim Sonuçları	130
Tablo 5.25: Antalya’da Süt ve Süt Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	132
Tablo 5.26: Antalya’da Et ve Et Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	133
Tablo 5.27: Antalya’da Un ve Unlu Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	135

Tablo 5.28: Antalya’da Ekmek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	136
Tablo 5.29: Antalya’da Şekerli Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	137
Tablo 5.30: Antalya’da Meyve-Sebze İşleyen Firma Sayıları ve Denetim Verileri	139
Tablo 5.31: Antalya’da Alkollü İçki Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	140
Tablo 5.32: Antalya’da Alkolsüz İçecek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	141
Tablo 5.33: Antalya’da Su Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	142
Tablo 5.34: Antalya’da Bitkisel Yağ ve Margarin Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	143
Tablo 5.35: Antalya’da Bal Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	144
Tablo 5.36: Antalya’da Baharat Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	145
Tablo 5.37: Antalya’da Yemek Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri	146
Tablo 5.38: Antalya’da Ambalaj Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri	147
Tablo 5.39: Antalya’da Tasnif Dışı Gıda Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri	148
Tablo 5.40: Antalya İli Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Firma Sayıları ve Denetim Sonuçları	150

## KISALTMALAR

AB		Avrupa Birliği
BRC	British Retail Consortium	İngiliz Perkandeciler Birliği
BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy	Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı
CAC	Codex Alimentarius Commission	Kodeks Alimentarius Komisyonu
CEN	European Standardization Committee	Avrupa Standartlar Komitesi
DPT		Devlet Planlama Teşkilatı
DTM		Dış Ticaret Müsteşarlığı
DTO		Dünya Ticaret Örgütü
EEA	European Economic Area	Avrupa Ekonomik Alanı
EFSA	European Food Safety Authority	AB Gıda Otoritesi
EUREPGAP	Euro Retailer Produce Working Group Good Agriculture Practice	Uluslararası İyi Tarım Uygulamaları
GAP	Good Agricultural Practices	İyi Tarım Uygulamaları
GMO	Genetically Modified Organism	Genetik Olarak Modifiye Edilmiş Ürünler
FAO	Food and Agriculture Organization	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı
FVO	Food and Veterinary Office	Gıda ve Veterinerlik Ofisi
GMT		Gıda Maddeleri Tüzüğü
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
ICM	Integrated Crop Management	Entegre Ürün Yetiştiriciliği
IFS	International Food Standard	Uluslararası Gıda Standartı
IoP	Institute of Packaging	Ambalajcılık Standartları

IPM	Integrated Pest Management	Zararlılarla Entegre Mücadele
ISO	International Organization for Standardization	Uluslararası Standartlar Örgütü
ISIC	International Standard Industrial Classification	Uluslararası Standart Sanayi Sınıflandırma
KHK		Kanun Hükmünde Kararname
KKGM		Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü
KKN		Kritik Kontrol Noktası
MEHTAP		Merkezi Hükümet Teşkilatı Araştırma Projesi
NASA	National Aeronautics and Space Administration	Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi
NATO	North Atlantic Treaty Organization	Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü
OTP		Ortak Tarım Politikası
OGP		Operasyonel Ön Gereksinim Programı
QMS	Quality Management Systems	Kalite Yönetim Sistemi
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed	Hızlı Uyarı Sistemi (Gıda ve Yem için)
SB		Sağlık Bakanlığı
TBMM		Türkiye Büyük Millet Meclisi
TKB		Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
TSE		Türk Standartları Enstitüsü
TSHGM		Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü
WHO	World Health Organization	Dünya Sağlık Örgütü



## ÖZET

Gıda sektöründe müşterilerin beklentilerini karşılayabilmek için en önemli iki kavram üretilen gıdanın güvenliğinin sağlanması ve kaliteli olmasıdır. Bu iki özelliğin sağlanabilmesi için sistematik yaklaşımlar gereklidir.

Bu çalışmada Avrupa Birliği gıda kalite ve güvenliği politikalarının ana unsurları ile hukuki ve kurumsal çerçevesi belirlenerek üyelik sürecinde Türkiye'ye olası etkilerinin tespiti amaçlanmaktadır. Çiftlikten sofraya gıda güvenliği anlayışına dayanan AB politikaları ile ülkemizdeki 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” yönetmeliklerle uyumlaştırılmaya çalışılmaktadır. Çalışmanın birinci bölümünde öncelikle bazı temel kavramlara değinilmiştir. İkinci olarak dünya genelinde kabul görmüş uluslararası standartlar ana hatlarıyla incelenmiştir. Çalışmanın üçüncü bölümünde AB’de gıda kalite ve güvenliğine ait politikalar incelenmiş ve bu politikalara yönelik çalışan kurumlar ele alınmıştır. Dördüncü bölümde ise Türkiye’deki mevcut hukuki ve kurumsal yapı ortaya konulmuş ve gerçekleştirilmekte olan reform çalışmaları gözden geçirilmiştir. Beşinci bölümde Türkiye’de gerçekleştirilen denetimlerin analizi yapılmış ve benzer bir uygulama Antalya ili için de değerlendirilmiştir. Sonuç bölümünde gıda kalite ve güvenliği alanında AB ile Türkiye arasında karşılaştırma yapılarak ülkemizdeki eksikliklere ve sorunlara yönelik çözüm önerilerinde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Avrupa Birliği, gıda kalitesi, gıda güvenliği, gıda mevzuatı, gıda politikaları

## **FOOD QUALITY AND SAFETY LEGISLATION IN TURKEY: AN EVALUATION IN THE PROCESS OF EUROPEAN UNION INTEGRATION**

### **SUMMARY**

Ensuring safety and quality of a food product are the two key factors which determine the degree of meeting customer expectations in food industry. Systematic approaches are required to meet these factors.

This study aims to determine the implications of the European Union's (EU) food quality and safety policies for Turkey in the process of membership. From farm to fork policy in EU and The new Food Law No: 5179 in Turkey is tried to amend by the official regulations. In this study firstly some basic terms are clarified. Secondly international standarts which are acceptable all of the world are examined. At the third part of study EU's food quality and safety policies are analyzed and corporations about food quality and safety are under debated. Forth part devoted to the Turkey's perspective on food safety and control. The current legal and instritutional structure and efforts toward reforming it are scrutrined in detail. At the fifth part of study the auditing operations performed in Turkey have been analysed and such an application has also been considered for Antalya. At the last chapter of the study food quality and safety policies in EU and Turkey are compared and offered some ideas about deficiency and problems in Turkey food sector.

**Key Words:** European Union, food quality, food safety, food legislation, food policies

## GİRİŞ

İnsanın en temel gereksinimlerinin başında beslenme gelir. Beslenme ihtiyacının ‘kaliteli’ ve ‘güvenli’ besinlerle karşılanması insan sağlığı açısından önemlidir. Bu nedenle gıda sektörü sosyal, ekonomik ve çevresel boyutuyla her ülke için büyük önem taşımaktadır. Sektördeki öncelikli hedef güvenli ve kaliteli ürünü tüketiciye ulaştırarak tüketici sağlığının en iyi şekilde korunmasını temin etmektir.

Küreselleşme gıda ticaretine de yansımakta uluslararası ticaretle birlikte gıda kaynaklı hastalıkların yayılması da bir o kadar kolaylaşmaktadır. Gıdanın üretimi, işlenmesi ve hazırlanmasında kullanılan bazı maddeler büyük tehlikeler yaratmakta bu da her yıl pek çok insanın gıda kaynaklı hastalıklardan dolayı hayatını kaybetmesine sebep olmaktadır. Gıda alanında yaşanan krizlerin artması, üreticiyi, hem tüketici sağlığını korumak hem de tüketici memnuniyetini artırmak amacıyla yeni gıda güvenliği ve gıda kalitesi politikaları geliştirmeye, yeni standartlar ve kriterler oluşturmaya yönlendirmiştir.

Dünyanın en büyük ve yüksek gelirli tüketim bölgesi olan Avrupa Birliği pazarı uluslararası ticarete önemli bir yere sahiptir. Avrupa Birliği gıda kalite ve güvenliğinin temelini Gıda Hukuku’nun temellerini belirleyen ‘178/2002 sayılı Konsey ve Parlamento Tüzüğü’ oluşturmaktadır. Söz konusu Tüzük gıda kalite ve güvenliğinin temel özelliklerini belirlemekte, erken uyarı sistemi, risk analizi, izlenebilirlik gibi kavramları daha açık tanımlamakta, Avrupa Birliği gıda güvenliği sisteminin genel ilkelerini sıralamaktadır. Buna bağlı olarak Avrupa Birliği ülkeleri ile bu ülkelerle ticaret yapan diğer ülkelerde piyasa talebine uygun biçimde gıda kalite ve güvenliği konusunda uyum çalışmaları ve zorunlu tedbirler uygulanmaya başlamıştır.

Türkiye de gerek ihracat yapabilmek gerek halk sağlığını korumak amacıyla, gıda güvenliği ve kalitesi alanında yasal sürecini, uygulamaya aktarımını ve sanayiye uyumunu hızlandırmıştır. Avrupa Birliği ile müzakereler sürecine hazırlık aşamasında, Avrupa Birliği gıda mevzuatını izlemek suretiyle ulusal mevzuatını uyumlaştırmakta ve uygulamaya dönük altyapısını güçlendirmektedir. Türkiye’de son olarak çıkartılan ‘5179 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi Denetlenmesine dair Kanun Hükmünde Kararname’ ile Avrupa Birliği gıda politikalarına uyum sağlamak amaçlanmıştır.

Bu çalışmanın amacı; kendini sürekli yenileyen Avrupa Birliği gıda mevzuatındaki son gelişmeleri incelemek, Türk gıda mevzuatının mevcut durumunu irdelemek ve müzakereler öncesinde odaklanılması gereken önceliklere dikkat çekmek suretiyle Avrupa Birliği gıda mevzuatına uyum gerekliliklerini ortaya koymaktır.

Bu gelişmeler ışığında bu çalışmada öncelikle temel kavramlar ışığında uluslararası kabul görmüş gıda kalite ve güvenlik sistemleri incelenerek, bu bilgiler ışığında Avrupa Birliği ve Türkiye’de durum değerlendirilmesinin yapılarak, ülkemizdeki farklılıkların ve yetersizliklerin tespiti amaçlanmıştır. Bu kapsamda birinci bölümde gıda kalite ve güvenliğine dair temel kavramlara değinilecek, ikinci bölümde ise uluslar arası gıda kalite ve güvenlik sistemleri incelenecektir. Çalışmanın üçüncü bölümünde Avrupa Birliği’nde gıda kalite ve güvenliğine ilişkin hukuki dayanaklar ve buna bağlı kurumlara değinilecektir. Dördüncü bölümde gıda kalite ve güvenliğinin Türkiye ayağı incelenerek, yakın geçmişten günümüze mevzuatlar çerçevesinde, denetim ve kontrol mekanizmaları ve kurumlarına yer verilecektir. Çalışmanın beşinci bölümünde Türkiye’nin yanısıra Antalya ili de incelenerek, Türkiye ve Antalya için gıda üretim yerleri, tüketim yerleri ve satış yerleri verileri çerçevesinde istatistiksel değerlendirmeler yapılacaktır. Sonuç kısmında ise Avrupa Birliği üyelik süreci çerçevesinde gıda kalite ve güvenliğine dair Avrupa Birliği ve Türkiye mevzuat ve denetim kurumları kıyaslanarak ülkemizdeki mevcut eksikliklere değinilerek çözüm önerileri sunulacaktır.

## 1. GIDA KALİTE VE GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ BAZI TEMEL KAVRAMLAR

Gıda kalite ve güvenliği kavramları gerek ülkeler arasında gerekse bu konuda sorumlu kurumlar arasında farklı şekilde yorumlanmaktadır. Çalışmanın bu bölümünde söz konusu kavramlar tüm dünyada genel kabul görmüş tanımlarıyla incelenecektir:

### 1.1. Gıda Kavramı

Toplumunu oluşturan bireylerin büyüme, fizyolojik ve zihinsel gelişimlerini sağlama ve yaşamlarını sürdürebilmeleri için beslenmeye gereksinimleri vardır. Beslenme toplum sağlığının korunmasında, ülke ekonomisinde ve kalkınmada temel işlevlerden birisidir. Beslenme işlevini sağlayan maddeler “besin elementleri”, besin elementlerini içeren, işlenmiş ve doğal haldeki hayvansal, bitkisel ve sentetik kökenli yenilebilir ve içilebilir karakterli maddeler de “gıda” olarak tanımlanmaktadır (Halaç, 2002, s.108).

Günümüzde, toplumların en büyük gereksinimi sağlıklı gıda maddeleri temin edebilmektir. Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır. Gelişen gıda teknolojisi ve tüketici bilinçlenmesi, günümüzde ürün kalitesini iyileştirme gayretlerini de arttırmaktadır. Tüketicilerin yaşamları için temel gereksinimleri olan gıdaların, güncel teknolojik gerekler doğrultusunda üretilmesi, sağlıklı beslenmenin sağlanması yolunda önemli bir hizmettir. Gıda güvenliğinin ve kalite güvencesinin sağlanması çabaları da tüketici ve toplum sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır (Halaç, 2002, s.108).

### 1.2. Gıda Mevzuatı Kavramı

Mevzuat sözlük anlamıyla yasal düzenlemeler, yürürlükteki hükümler demektir. Hukuk kurallarına göre bir otoritenin bir konuda mevzuat oluşturabilmesi için; öncelikle o konunun tanımlanması ve sınırlarının belirlenmesi ve bu konuda nasıl bir politika yürütüleceğinin saptanması gerekmektedir. Daha sonra otorite bu konunun yürütülmesi için bir organına görev verir. Ayrıca aykırı halleri ve suç işlenmesi halinde verilecek cezaları belirler (Özcan ve Kahraman, 2005).

Gıda mevzuatı; gıda maddelerinde olması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen bir kurallar dizisidir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki amaç, gıda güvenliğinin

sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunması, tüketiciye kaliteli gıda sunulmasıdır. Ayrıca gıda mevzuatı gıda sektöründe haksız rekabetin önlenmesi, sektörün gelişmesine katkı sağlanması, ülkenin uluslar arası platformda itibarının sağlanması gibi olumlu katkılar da sağlamaktadır. Önemli bir konu da mevzuatın; sağlam bilimsel verilere dayanarak ülkenin hedefleri doğrultusunda uluslar arası kurallara aykırı hükümler içermeyecek (sağlam bilimsel veriler dışında) şekilde hazırlanmasıdır. Böylelikle ülke kaynakları harekete geçirilebilmekte ve böylece gıda iç ve dış ticaretinde etkinlik sağlanabilmektedir (Kayahan ve arkadaşları, 2004, s.1).

Genel anlamıyla gıda mevzuatı, gıda maddelerinin üretilip satıldığı ya da dağıtımına katıldığı yerlere ait standartları belirleyen kurallardır. Kavram daha özel anlamda tanımlanırsa; gıda mevzuatı gıda üretimi ve ticaretiyle uğraşan gerçek ve tüzel kişilerin uymak zorunda oldukları kuralları ifade eder. Bu kurallardan bazıları; gıda maddelerinin taşınması aşamasında sağlanması gereken asgari hijyen ve kalite kriterlerinin saptanması, aykırı durumlarda uygulanması gereken cezai yaptırımların belirlenmesi ve bunları uygulayıcı birimlerinin görev ve sorumluluklarının tanımlanması olarak sayılabilir. Gıda mevzuatı, tüketiciyi korumak ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla uygulamaya konan kanun, yönetmelik ve tebliğlerden oluşan bir bütündür. Gıda mevzuatı, devlet tarafından gıda sektörü elemanları ile tüketicilerin ilişkilerini düzenlemek ve bu kurallara aykırı davranışları önlemek amacıyla uygulanmaktadır. Türkiye’de ‘Tüzükler’ de bazı hallerde Kanunların uygulanmasına dair usul ve esasları belirlemek amacıyla kullanılabilmektedir.

### **1.3. Gıda Kalitesi Kavramı**

Kalite; bir mal veya hizmetin müşteri beklenti ve gereksinimlerini karşılayabilme yeteneğidir. Kalite kavramı topluma, toplumun kültürel gelişimine, tüketicilerin beklentilerine, beğeni ve alışkanlıklarına göre değişen bir kavramdır. Amaç müşteri beğeni ve gereksinimlerini daha iyi karşılamak ve rakiplerinden daha iyi mal / hizmet üretmektir.

Uluslararası Standartlar Kurumu (ISO)’nun kalite için yaptığı tanım ise şöyledir: “kalite, bir mal ya da hizmetin belirli bir gereksinimi karşılayabilme yeteneklerini ortaya koyan karakteristiklerin tümüdür.” ([www.iso.org/iso/iso\\_catalogue.htm](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue.htm)).

Gıdalar söz konusu olduğunda ise kaliteyi, “üretici ve tüketici açısından memnuniyet ve tatmin yaratan nitelikler ile birlikte fiyat üstünlüğünü sağlayan bir kriter” olarak tanımlayabiliriz. Kaliteyi oluşturan bileşenlerden ürün güvenliğini belirlemede de faydalanılmaktadır.

Kalite tanımlama açısından oldukça fazla detaya sahiptir. Öyle ki hem üretime hem de ürüne yönelik boyutları mevcuttur. Nihai ürünün kalitesinin üretim aşamalarının kalitesine bağlı olduğu gerçeği unutulmamalıdır. Güvenlik ve kalite farklı kavramlar olarak görülse de, uygulamada güvenlik kalitenin bir ön koşulu olmalıdır. Bir örnek vermek gerekirse; insan sağlığına zarar veren herhangi bir ürünün/hizmetin müşteri açısından kaliteli olarak algılanmasının oldukça güç olduğunu söyleyebiliriz.

#### **1.4. Gıda Güvenliği Kavramı**

Güvenlik; toplum yaşamında yasal düzenin aksamadan yürütülmesi, kişilerin korkusuzca yaşayabilmesi, emniyette olma durumudur.

Gıda güvenliği; Kodeks Alimentarius Uzmanlar Komisyonunda “sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” olarak tanımlanmıştır. Bu tanımlama Avrupa Birliği (AB) ülkeleri gıda kontrol otoriteleri tarafından etkin kontrol ve denetimin yapılabilmesi ve halk sağlığının korunabilmesi amacıyla ‘çiftlikten sofraya gıda güvenliği’ olarak ifade edilmektedir ([www.kalder.org/genel/izmir/Bediha\\_DEMIROZU.pdf](http://www.kalder.org/genel/izmir/Bediha_DEMIROZU.pdf)).

5 Haziran 2004 tarih ve 25482 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun”da ise gıda güvenliği “gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü” olarak tanımlanmaktadır. Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Müsteşarlığının koordinasyonunda, ilgili kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının katılımı ile hazırlanan Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi belgesinde, güvenli gıda; amaçlandığı biçimde hazırlandığında ve fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi olarak tarif edilmektedir. Toplumun tüm kesimlerini ilgilendiren bir husus olarak gıda güvenliği, ülkemizde gerek akademik ve kamusal kesimlerde ve gerek tüketici ve sivil toplum örgütlerinde giderek daha fazla ilgi toplamaktadır. Artan ilgi aynı zamanda bu alanda tutarlı ve etkili bir politikanın oluşturulması ihtiyacını da beraberinde getirmektedir (Güder, 2006, s.1).

Gıda güvenliği konusunda uzmanlara göre, gıdaların neden olduğu sağlık sorunları içinde ilk sırayı gıdalardaki mikrobiyolojik kirlenme almaktadır. Bunun ardından ikinci sırada gıdalardaki kontrol edilmeyen kimyasal kirlilikler bulunmaktadır. Gıda katkı maddeleri

işlenmiş gıdaların üretiminde, değişik amaçlarla kullanılan maddelerdir. Gıdaların üretimi esnasında teknolojik işlemlere yardımcı olma, gıdanın raf ömrü denilen üretimden tüketime kadar olan süreçte mikrobiyolojik bozulmayı önleme, dayanıklılığı artırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi özellikleri düzenlemek gıda katkı maddeleri ile sağlanır. Gıda katkı maddelerinin kullanılmasında çeşitli uluslararası düzenlemeler söz konusudur ve tüm gelişmiş ülkelerde aynı kullanım kuralları geçerlidir. Kullanılan bir gıda maddesinin insan sağlığı yönünden yeniden değerlendirilmesine ihtiyaç duyulursa bu Türkiye'nin de dahil olduğu uluslararası kuruluşlara bağlı bilim kurulları tarafından yapılmaktadır. Bu kurulların kararları vakit geçirilmeden kamuoyu ile paylaşılmakta ve uygulamaya yansıtılmaktadır.



## **2. ULUSLARARASI TEMEL KALİTE VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ**

Yüzyıllar öncesinden bu yana ulusal ve uluslararası ticaretin önündeki en önemli engellerden birisi, farklı ülke veya bölgelerde benzer ürün ve hizmetler için geliştirilen standartların birbirinden farklı unsurlar içermesi olmuştur. Söz konusu farklılıkları minimize etmek, uluslararası mal ve hizmet değişimini süratlendirmek; ekonomik, bilimsel ve teknolojik faaliyetlerde işbirliğini geliştirmek gibi amaçlarla, 23 Şubat 1947 tarihinde, Uluslararası Standartlar Kurumu (International Organization for Standardization-ISO) kurulmuştur. Merkezi İsviçre'nin Cenova kentinde yer alan ISO, halen 157 ülkeden (her ülkeden bir üye olmak üzere) ulusal standart kuruluşlarının katılımıyla standardizasyon faaliyetlerini sürdürmektedir ([www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/9000bilgi.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/9000bilgi.asp)). ISO'nun günümüzdeki en önemli işlevi uluslararası kabul görmüş standartlar hazırlayarak, özellikle uluslararası ticaretin önündeki bütün teknik engelleri ortadan kaldırmaktır.

### **2.1. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi**

Günümüzde teknoloji, sanayi ve bilim alanlarında yaşanan gelişmeler, ülkeler arasında şekli her geçen gün değişen, kaçınılmaz bir rekabet ortamını doğurmuştur. Bahsi geçen bu rekabet ortamında yara almadan mücadeleye devam edebilmek, tüm sektörlerde müşteri ihtiyaç ve beklentilerine tam olarak uyumlu mal ve hizmet üretiminin sağlanmasıyla mümkün olacaktır. Bu amaç ancak tasarım, üretim, kalite kontrol, pazarlama, satış sonrası hizmetler, vb. aşamaların tümünü kapsayan ve sürekli gelişmeyi hedef edinmiş olan Kalite Yönetim Sisteminin başarıyla uygulanmasıyla gerçekleştirilebilecektir.

ISO 9000 kaliteyi de üretime dahil etmeyi esas alan, üretilen üründe belirli bir kalite düzeyinin elde edilmesini ve bu kalite düzeyindeki üretimin garanti edilebilmesi için üretim ve kontrol açısından izlenecek yöntemleri genel hatlarıyla tanımlayan bir kalite yönetim sistemidir. ISO 9000 imalat ve hizmet endüstrilerinde kalite güvencesi için kurulmuş, kapsamlı bir standartlar topluluğudur. Bir firmanın kalite sistemini geliştirmesi, belgelemesi ve sistemi bu doğrultuda çalıştırması ISO 9000'in gerekliliklerindedir. ISO 9000 serisi standartları gerek kalite sistemi oluşturmak gerekse mevcut bir kalite sistemini değerlendirmek amacıyla kullanılabilen bir yönetim sistemi modelidir ([www.kalitekontrol.org/iso-9001.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-9001.html)).

ISO 9000 sadece ürüne ait standartlar serisi değildir, ürünün üretiminin nasıl yapılacağına, hangi şartların sağlanacağına, kontrolün nasıl yapılacağına kadar geniş bir alanı kapsayan bir

sistemdir. ISO 9000 sertifikası ürüne değil üretici firmaya verilmektedir. Çünkü belgelendirme; çalışma standartları uygun olan bir firmanın ürünlerinin de uygun olacağı prensibine dayanmaktadır. ISO 9000 sertifikasına sahip olmak etkili bir kalite sisteminin varlığını göstermektedir.

### **2.1.1. ISO 9000 Kalite Yönetim Sisteminin Tarihsel Gelişimi**

Kalite Yönetim Sistemi konusunda ISO 9000 Kalite Sistem Standartları 1987 yılında yayımlandığı tarihten itibaren en fazla talep gören ve geniş uygulama alanı bulan uluslararası bir standart ve kılavuz haline gelmiştir. İlk aşamada standart 3 alt standarttan oluşmaktaydı: ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003. Kurumlar hizmet verdikleri alan doğrultusunda bu 3 standarttan birisini uygulayarak, denetime girmektedirler. Standartın bu versiyonu, ağırlıklı olarak doğru üretim ve hata yakalama konularını hedeflemiştir ([www.kalitekontrol.org/iso-9001.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-9001.html)). Standart ilk olarak 1994 yılında değişikliğe uğramış ve yeniden Kalite Güvence Sistem Standardı olarak yayınlanmıştır. Bu aşamada sistem yine 3 alt standarttan oluşmaktaydı: ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003. Standartın bu versiyonu, önceki versiyondaki konulara ilave olarak hata önleme konusuna da odaklanmıştır ([www.kalitekontrol.org/iso-9001.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-9001.html)).

ISO'nun 176 numaralı Teknik Komite Toplantısı Japonya'nın Kyoto şehrinde Temmuz 2000'de düzenlenmiş, ISO 9000, ISO 9001 ve ISO 9004 Taslak Uluslararası Standardı (DIS) olarak onaylanmış ve standartlar nihai onay için üye ülkelere gönderilmiştir. ISO Standartları ile ilgili süreç 15 Aralık 2000 tarihinde tamamlanarak standart 'ISO 9000:2000' adı altında yayınlanmıştır. Böylece ISO 9000 Kalite Güvence / Kalite Yönetim Standartları serisi "ISO 9000: 2000" standart serisi ile son halini almıştır. Belgelendirmeye esas teşkil eden sadece ISO 9001:2000 standardıdır. ISO 9002, ISO 9003 artık güncelliğini yitirmiş standartlardır. Ancak ana standart olan ISO9001:2000'i destekleyen ISO 9000, ISO 9004, ISO 19011 gibi klavuz standartlar da ISO tarafından yayınlanmıştır. Kurumlar, faaliyet kapsamı ne olursa olsun sadece ISO 9001 standardını uygulamakta ve bu belgeyi almaktadırlar. Standartın bu versiyonu, önceki versiyonlardaki konulara ilave olarak sürekli iyileşme ve verimliliğin artırılmasını hedefleyen süreç (process) tabanlı, müşteri odaklılığı daha ön planda tutan bir yönetim modeli sunmaktadır ([www.iso.org/iso/iso\\_catalogue/management\\_standards.htm](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue/management_standards.htm)). Türk Standartları Enstitüsü (TSE), ISO'nun üyesi ve Türkiye'deki tek temsilcisidir.

ISO 9000 Standartlarının Gelişimi ([www.kalitekontrol.org/iso-9001.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-9001.html)):

- 1963'de MIL/Q/9858 (ABD'de savunma teknolojisinde)
- 1968'de AQAP Standartları (NATO üyesi ülkelerde)
- 1979'da BS 5750 (İngiltere'de)
- 1987'de ISO 9000 serisi (ISO tarafından)
- 1988'de EN 29000 standartları (CEN tarafından)
- 1988'de TS 6000 Kalite Güvence Sistem Standardı olarak yayımlandı
- 1991'de TS-EN-ISO 9000
- 1994'de ISO tarafından revize edildi.(9001:1994 / 9002:1994 /9003:1994)
- 1996'da EN 29000 serisi EN-ISO 9000 olarak yayınlandı.
- 2000'de ISO tarafından revize edildi ve 9001:2000 olarak yayımlandı.

### **2.1.2. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Terimleri**

Kalite Yönetim Sistemini oluşturan temel terimlerin tanımları ([www.aycertkalite.com/iso9001\\_kalite\\_terimleri.htm](http://www.aycertkalite.com/iso9001_kalite_terimleri.htm)):

**Kalite:** Mevcut ve var olan karakteristiklerin şartları karşılama derecesidir.

**Kalite Politikası:** Kalite ile ilişkili olarak üst yönetim tarafından resmi olarak formüle edilen şirketin yönelişini ve toplam hedefleri gösteren ifadedir.

**Kalite Yönetimi:** Bir organizasyonun yönetilmesi ve kontrolü için koordine edilmiş faaliyetlerdir.

**Kalite Hedefleri:** Kalite ile ilişkili olarak istenen veya amaçlanan şeylerdir.

**Kalite Planlaması:** Kalite Yönetiminin, kalite hedeflerinin belirlenmesi ve bu hedeflerin karşılanması için gerekli operasyonel süreç ve ilgili kaynakların temini konusunda odaklanmış bir parçasıdır.

**Kalite Kontrol:** Kalite şartlarının karşılanmasına odaklanmış kalite yönetiminin bir parçasıdır.

**Kalite Güvence:** Kalite şartlarının karşılandığı güvencesi vermeye odaklanmış kalite yönetiminin bir parçasıdır.

**İyileştirme:** Kuruluşun kalite şartlarını karşılama kabiliyetinin artırılmasına odaklanmış kalite yönetiminin bir parçasıdır.

**Çalışma Ortamı:** İşin yapıldığı ortam şartlarıdır.

Denetim Kriteri: Referans olarak belirlenen politika, prosedür ve gerekliliklerdir.

Ürün: Sürecin (process) bir sonucudur.

Şartlar: Belirlenen, genel olarak istenen veya yasal ihtiyaç ve beklentilerdir. Ürün, sistem veya müşteri ile ilişkili olabilir. Belirlenmiş şartlar yazılı hale getirilmiş olandır. Şartlar değişik kaynaklar tarafından ortaya konmuş olabilir.

Düzeltilici Faaliyet: Belirlenen bir uygunsuzluğun ana sebebini ortadan kaldırmak ve tekrarını engellemek için yapılan faaliyettir

Önleyici Faaliyet: Potansiyel bir uygunsuzluğun (henüz ortaya çıkmamış) sebebini ortadan kaldırmak için yapılan faaliyettir.

Standart Dışı İzin: Şartlara uymayan ürünlere çıkış izni vermektir.

Serbest Bırakma: Sürecin bir sonraki aşaması ile devam etmek için verilen izindir.

Gözden Geçirme: Belirlenen hedefleri gerçekleştirmek için oluşturulan konuların uygunluğunu ve etkinliğini tespit için gerçekleştirilen faaliyetler.

Doğrulama: Belirlenen şartların karşılandığını gösteren objektif delillere dayalı olarak teyit işlemidir.

Geçerli Kılma: Gerçek delillerin incelenmesi sonucunda istenen amaca ve uygulamaya dönük gerekliliklerin karşılandığının teyit edilmesidir.

Gerçek Delil: Bir şeyin bulunduğunu ve gerçek olduğunu gösteren bilgi veya verilerdir.

Uygunsuzluk: Gerekliliklere uymamaktır.

Proses: Girdileri çıktılara dönüştüren ve birbirleri ile ilişkili veya etkileşen faaliyetler dizisidir.

### **2.1.3. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Prensipleri**

ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistem, Toplam Kalite Yönetimi temel prensiplerini içinde barındırmaktadır. Bu prensipler ([www.tcsbelgelendirme.com](http://www.tcsbelgelendirme.com)):

1. Müşteri Odaklılık: Kuruluşlar, müşterilerine bağımlıdır. Bu yüzden müşterilerinin mevcut ve gelecekteki ihtiyaçlarını anlamalı, müşteri şartlarına uymalı ve müşteri beklentilerinin üzerine çıkmak için çaba harcamalıdır.

2. Liderlik: Liderler organize ederler, yön ve amaç birliğini belirlerler. Lider firma içerisinde öyle bir ortam kurmalı ve devam ettirmelidir ki insanlar kuruluşun hedeflerinin başarılmasında tam olarak katılabilmelidirler.
3. Çalışanların Katılımı: Her seviyedeki insanlar kuruluşun birer değeridir ve tam olarak katılımları ile kabiliyetleri kuruluşun çıkarları için kullanılabilir.
4. Proses Yaklaşımı: Faaliyetler ve ilişkili kaynaklar bir proses olarak yönetildikleri zaman başarılı sonuçlar çok daha etkin olarak gerçekleştirilebilir.
5. Yönetim Sistem Yaklaşımı: Birbirleri ile ilişkili proseslerin Sistem olarak belirlenmesi, anlaşılması ve yönetilmesi kuruluşları etkinliklerini sağlar ve hedeflerin gerçekleştirilmesinde verimlilik getirir.
6. Sürekli İyileştirme: Kuruluşun bütün performansının sürekli iyileştirilmesi kurumun kalıcı bir hedefi olmalıdır.
7. İyileşme: ürünün özellik ve karakteristiklerinin artırılması ve/veya bunları üretmek ve dağıtmak için kullanılan proseslerin etkinliğinin ve verimliliğinin artırılması demektir.
8. Karar Vermede Gerçekçi Yaklaşım: Etkili kararlar veri ve bilginin analizine dayanır.
9. Karşılıklı Çıkara Dayalı Tedarikçi İlişkileri: Bir kuruluş ve tedarikçisi birbirine bağımlıdır ve bir değer oluşturma konusunda kabiliyetleri artırmak için karşılıklı çıkarları vardır.

#### **2.1.4. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Standart Maddeleri**

TS-EN-ISO 9001:2000 standardı şu bölümlerden oluşmaktadır  
([www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/9000bilgi.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/9000bilgi.asp)):

- 1.Kapsam
- 2.Atıf Yapılan Standartlar
- 3.Terimler ve Tarifler
- 4.Kalite Yönetim Sistemi
  - 4.1 Genel Şartlar
  - 4.2 Dokümantasyon Şartları
- 5.Yönetim Sorumluluğu
  - 5.1 Yönetimin Taahhüdü
  - 5.2 Müşteri Odaklılık
  - 5.3 Kalite Politikası
  - 5.4 Planlama

- 5.5 Sorumluluk, Yetki ve İletişim
- 5.6 Yönetimin Gözden Geçirmesi
- 6.Kaynak Yönetimi
  - 6.1 Kaynakların Sağlanması
  - 6.2 İnsan Kaynakları
  - 6.3 Alt Yapı
  - 6.4 Çalışma Ortamı
- 7.Ürün Gerçekleştirme
  - 7.1. Ürün Gerçekleştirmenin Planlaması
  - 7.2. Müşteri İle İlişkili Prosesler
  - 7.3. Tasarım ve Geliştirme
  - 7.4. Satın Alma
  - 7.5. Üretim ve Hizmetin Sağlanması
  - 7.6. İzleme ve Ölçme Cihazlarının Kontrolü
- 8.Ölçme, Analiz ve İyileştirme
  - 8.1 Genel
  - 8.2 İzleme ve Ölçme
  - 8.3 Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü
  - 8.4 Veri Analizi
  - 8.5 İyileştirme

### **2.1.5. ISO 9000 Kalite Yönetim Sisteminin Yararları**

Kalite Yönetim Sistemi, yöneticiler, firma çalışanları, tedarikçiler için önemli yararlar sağlamanın yanısıra tüketicilerinde sistemden fayda sağlamanı destekler ([www.asbcert.com/iso.php-kalite=iso9001](http://www.asbcert.com/iso.php-kalite=iso9001) yararları):

- Çalışanların kalite bilincinde artış sağlanması
- Kurulusta kalite anlayışının gelişiminin sağlanması
- İşletmenin piyasa itibarında artış sağlanması (prestij)
- Pazarlama faaliyetlerinde rakiplerden farklılık sağlanması
- İşletmenin uluslararası geçerliliğe sahip bir kalite belgesi edinmesinin getirdiği ticari avantajlardan yararlanabilme (ihracat için kalitenin belge ile ispatlanabilmesi)
- Müşteri memnuniyetinde ve müşteri sadakatinde artış sağlanması
- Hata oranlarında, firelerde, yeniden işlemlerde azalma sağlanması

- Girdi, üretim ve son kontrollerin etkin olarak yapılabilmesi
- Tedarikçilerin seçiminde, değerlendirilmesinde ve takibinde kolaylık sağlanması
- İşletme içi yetki ve sorumlulukların tespitinde ve dağıtılmasında kolaylık sağlanması
- İşletme faaliyetlerinin standartlaştırılmasını sağlayacak alt yapının oluşturulması
- Geçmişe yönelik kayıtların düzenli bir şekilde tutulmasını sağlayacak altyapının oluşturulması
- Veriler ve istatistiksel ölçümler doğrultusunda durum analizlerinin yapılabilmesi ve geleceğe yönelik kararlarda bu analiz sonuçlarının kullanılabilmesi
- Kurumsallaşma yolunda önemli bir adım atılmış olması

## **2.2. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standartı**

Tüketicilerin güvenli ve aynı zamanda kaliteli gıda temini çabaları sürekli olarak artmaktadır. Gıda kalite ve güvenliği yönetimi açısından farklı ulusal standartların getirilmesi karışıklığa neden olmuşsa da bahsi geçen tüketici çabaları, dünya genelinde çok çeşitli gıda güvenliği standartlarının geliştirilmesini sağlamıştır.

ISO tarafından hazırlanan ve 2005 yılı Eylül ayında yayınlanan ISO 22000:2005 standardı, 'Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi' olarak yayınlanmış ilk uluslararası standarttır. Bu standart Uluslararası Standart Örgütü'nün ISO/TC 34. teknik komitesi tarafından bütün dünyadaki dernekler ve gıda uzmanlarının da bir araya gelmesiyle geliştirilerek yayınlanmıştır. Resmi adı "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirinde Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar" olan ISO 22000:2005 uluslararası bir standarttır ve yiyecek, içecek sunumu (catering) ve paketleme firmaları dahil "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuruluşları kapsayan bir Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarını tanımlamaktadır ([www.aycertkalite.com/gida\\_guvenligi.htm](http://www.aycertkalite.com/gida_guvenligi.htm)).

ISO 22000:2005 dünya genelinde güvenli gıda tedarik edilmesini sağlamak amacıyla düzenlenmiş bir standarttır. Standardın temel prensibi, müşteriler için ürünlerin kullanımının güvenli olmasını sağlayacak bir gıda güvenliği yönetim sistemini planlamak, tasarlamak, uygulamak, işletmek, bakım yapmak ve gerektiğinde güncellemeaktır. Bu yönetim aracı, ürün üreticileri, yem üreticileri, tüm gıda üreticileri, ambalaj malzemesi üreticileri, hammadde veya katkı maddeleri üreticileri, imalatçılar, depocular ve taşımacılar boyunca, toptancılara, perakendecilere ve gıda hizmeti verenlere kadar herkes tarafından kullanılan, uluslararası tanınan bir sistem olmasının yanında, bütün gıda endüstrisinin kullanabileceği ortak bir referans da sağlamaktadır.

Uluslararası ISO 22000 Gıda Güvenlik Sistemi Standartı, gıda zinciri boyunca son tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamak için takip eden genellikle anahtar ögeler olarak kabul edilen ögeleri birleştiren gıda güvenliği yönetimi sistemi için ihtiyaçları tanımlamaktadır ([www.qatechnic.com/makale-iso\\_22000:2005-38.html](http://www.qatechnic.com/makale-iso_22000:2005-38.html)):

- İnteraktif iletişim
- Sistem yönetimi
- Ön gereksinim programları
- HACCP prensipleri

Standart, gıda güvenliğini sağlamak amacıyla yukarıda sıralanan; etkileşimli iletişim, sistem yönetimi, ön şartlı programlar ve HACCP planları vasıtasıyla gıda güvenliğinin kontrolü, sürekli iyileştirme ve yönetim sisteminin güncellenmesini de içeren ana unsurları birleştirmektedir. Standardın en yenilikçi özelliklerinden birisi 'İnteraktif İletişim'dir. Bu özellikle birlikte, gıda tedarik zincirindeki tüm birimlerden müşteriyle sürekli ve açık iletişim kurmaları istenmekte ve bu sayede risk kontrolünün sağlanması amaçlanmaktadır. ISO 22000'nin amaçlarını, gıda zincirindeki potansiyel tehlikelerin önlenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indirilmesi için tehlike analizi yapıldıktan sonra kritik kontrol noktalarının belirlenmesini, izlenmesini, gözden geçirilmesini ve iyileştirilmesini sağlamak olarak sayabiliriz. Yaklaşımı ve yapısı ISO 9001 ve ISO 14001 (Çevre yönetim sistemi) ile benzerlik gösteren ISO 22000, tarıma dayalı tüm sanayi kolları zincirindeki gıda güvenlik sistemi gereksinimlerini karşılayan HACCP ilkeleriyle de ilişkilidir.

ISO 22000:2005 standardı Türk Standartları Enstitüsü tarafından 27.01.2006 tarihinde, TS-EN-ISO 22000 standardı olarak yayınlanmış ancak daha sonra iptal edilerek yerine 24.04.2006 tarihinde TS-EN-ISO 22000 standardı 'Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri – Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar' yayınlanmış olup, standart üzerindeki düzenlemeler devam etmektedir. Bu standartın yayınlanması ile TS 13001 – HACCP standardı iptal edilerek, yürürlükten kaldırılmıştır ([www.yds.gen.tr/gida\\_guvenligi\\_yonetim\\_sis.html](http://www.yds.gen.tr/gida_guvenligi_yonetim_sis.html)).

ISO 22000 standardı kapsamında belgelendirme yapılabilecek olan dolaylı ve dolaysız yer alan kuruluşlar şunlardır ([www.akredite.com.tr/iso22000.asp](http://www.akredite.com.tr/iso22000.asp)):

a) Kuruluşlar,

- Çiftçiler,
- Hasatçılar,
- Yem üreticileri,
- Gıda bileşeni üreticileri,
- Gıda üreticileri,



- Gıda satıcıları,
- Gıda servisleri,
- Hazır yemek firmaları,
- Temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar,
- Taşıyıcılar, depolama ve dağıtım kuruluşları vb.

b) Dolaylı olan kuruluşlar

- Ekipman sağlayan kuruluşlar,
- Temizlik ve sanitasyon ajanları,
- Ambalaj malzemeleri
- Gıda ile temasta bulunan diğer öğeleri üreten kuruluşlar vb.

### **2.2.1 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standart Terimleri**

Sisteme ait standart terimler birçok kavrama açıklık getirmektedir ([www.kalitekontrol.org/forum/iso-220002005-gida-guvenligi-yonetim-sistemi-t2466.0.html](http://www.kalitekontrol.org/forum/iso-220002005-gida-guvenligi-yonetim-sistemi-t2466.0.html)):

**Gıda güvenliği:** Gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı yaklaşımı

**Gıda zinciri:** Gıdanın ve ingrediyeentlerinin birincil üretiminden tüketimine kadar olan, üretim, proses, dağıtım, depolama ve hazırlama gibi birbirini takip eden basamaklar ve işlemler.

**Gıda güvenliği tehlikesi:** Gıdanın kendisi ya da gıdada bulunan biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler vasıtasıyla olumsuz sağlık etkisine yol açma potansiyeli.

**Gıda güvenliği politikası:** Üst yönetim tarafından resmi olarak ifade edildiği gibi, gıda güvenliği ile ilgili bir kuruluşun tüm niyeti ve istikameti.

**Son ürün:** Kuruluş tarafından başka bir prosese (işleme) ve dönüşüme uğratılmayan ürün.

**Akış şeması:** Aşamaların, sıraları ile etkileşimlerinin, sistematik ve şematik gösterimi.

**Kontrol önlemi:** Gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya elimine etmek ya da kabul edilebilir düzeye indirmek için uygulanabilecek işlemler ve faaliyetler.

**Ön gereksinim programı:** Gıda zinciri boyunca gerekli hijyenik ortamı sağlayarak uygun bir üretim yapmak, son ürünün güvenli bir şekilde hazırlanmasını sağlamak ve insan tüketimi için güvenli gıdalar sunmak için temel koşullar ve faaliyetler.

**Operasyonel ön gereksinim programı (OGP):** Olası gıda güvenliği tehlikelerini ve/veya üründe ya da proses ortamında gıda güvenliği tehlikelerinin kontaminasyonu veya

çoğalmasını kontrol altına almak için zorunlu olduğu tehlike analizleriyle tanımlanan ön gereksinim programı.

Kritik kontrol noktası: Gıda güvenliği tehlikesinin önlendiği veya elimine edildiği ya da kabul edilebilir düzeye indirilebildiği ve kontrol edilebilen aşama.

Kritik limit: Kabul edilme durumunun kabul edilmeme durumundan ayrıldığı kriter.

İzleme: Bir dizi planlı inceleme ve ölçüm yaparak kontrol önlemlerinin tasarlanmış şekilde yürüyüp yürümediğini belirlemek.

Düzeltilme: Tespit edilen uygunsuz durumu elimine etmek için gerçekleştirilen faaliyet.

Düzeltilici faaliyet: Tespit edilen uygunsuzluğun veya diğer istenmeyen durumun nedenlerinin giderilmesi.

Geçerli kılma: HACCP planı ve operasyonel ön gereksinim programı tarafından yürütülen kontrol önlemleriyle elde edilen verilerin etkinlik düzeyinin belirlenmesi.

Doğrulama: Objektif ölçütlerle yerine getirilen spesifik gereksinimlerin onaylanması.

### **2.2.2. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standart Maddeleri**

Sistem, firmalarda standardizasyon sağlanmasına dair şu maddeleri içermektedir ([www.standartkalite.com/egitimi\\_denetci\\_iso22000.htm](http://www.standartkalite.com/egitimi_denetci_iso22000.htm)):

#### 1.Giriş

2.Atıf Yapılan Standart ve / veya Dokümanlar

3.Terimler ve Tarifler

4.Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

4.1. Genel Şartlar

4.2.Dokümantasyon Şartları

5.Yönetim Sorumluluğu

5.1.Yönetim Taahhüdü

5.2.Gıda Güvenliği Politikası

5.3.Gıda Güvenliği Yönetimi Sistem Planlaması

5.4.Sorumluluk ve Yetki

5.5.Gıda Güvenliği Takım Liderleri

5.6.İletişim

5.7.Acil Durumlara Karşı Hazırlık ve Tepki

5.8.Yönetim Gözden Geçirmesi

6.Kaynak Yönetimi

- 6.1.Kaynakların Sağlanması
- 6.2.İnsan Kaynakları
- 6.3.Alt Yapı
- 6.4.Çalışma Ortamı
- 7.Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme
  - 7.1.Genel
  - 7.2.Ön Koşul Programları
  - 7.3.Tehlike Analizi Gerçekleştirmek için İlk Adımlar
  - 7.4.Tehlike Analizi
  - 7.5 Operasyonel ön gereksinim programlarının oluşturulması
  - 7.6.HACCP Planının oluşturulması
  - 7.7.İlk Bilgilerin, Ön Koşul Programlarına Ait Dokümanların ve HACCP Planının Güncellenmesi
  - 7.8.Doğrulama Planları
  - 7.9.İzlenebilirlik
  - 7.10.Uygunsuzlukların Kontrolü
- 8. Gıda güvenliği yönetim sisteminin geçerli kılınması, doğrulanması ve iyileştirilmesi
  - 8.1 Genel
  - 8.2 Kontrol önlem kombinasyonlarının geçerli kılınması
  - 8.3 İzleme ve ölçmenin kontrolü
  - 8.4 Gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması
  - 8.5 İyileştirme

### **2.2.3. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Yararları**

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin, gıda üreticisi, tedarikçisi, tüketicisi açısından güvenilir gıdanın üretilmesi, temin ve tüketilmesine dair sağladığı yararlar şu şekildedir ([www.akalite.com/iso\\_22000.asp](http://www.akalite.com/iso_22000.asp)) :

- Uluslararası bir standarttır.
- Tüm dünyada ticaret kolaylığı sağlar.
- Güvenilir gıdanın tüketiciye ulaşmasının sağlama
- Tüketici tercihi, beğenisi ve güveninin kazanılması
- Gıda kökenli tehlikelerin ekonomik kontrolü

- Ürün kayıplarının azaltılması
- Tüm çalışanların ortak sorumluluğu sağlanarak etkin bir oto kontrol sisteminin uygulanabilmesi
- Yasal mevzuata uygunluğun sağlanması
- Ürün ve hizmet kalitesinde ölçülebilir düzelme, rekabet gücü kazanma
- Standart dışı üretimde azalma dolayısıyla ürün geri dönüşlerinin ortadan kalkması ve imaj korunması
- Uluslar arası pazarlara girişte ilk gereksinimi sağlama, tüm dünyada ticaret kolaylığının sağlanması
- Tüm çalışanların ortak sorumluluğu sağlanarak etkin bir oto-kontrol sisteminin uygulanmasının sağlanması
- Tedarik zincirinde iyi bir yer edinme/güven oluşturma
- Ürün yaklaşımı yerine sistem yaklaşımı
- Gıda güvenliği unsurları hakkında tedarikçiler ve müşteriler, denetleyiciler ve diğer ilgili taraflar ile dinamik iletişim sağlama
- Gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması ve kontrol önlemlerinin uygulanması için sistematik ve önleyici bir yaklaşım sağlanması

### **2.3. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi**

Doğada mevcut kaynakların sınırsız olmayışından dolayı, üretilen ürünler ve gerçekleştirilen faaliyetlerin çevreye etkilerinin bölgesel ölçekte kalmayıp, global olduğun herkes tarafından kabul görmüş bir gerçektir. Bugün firmalar açısından uluslararası anlamda iyi bir yere sahip olabilmek, insana ve doğaya karşı duyarlı hareket etme dereceleriyle doğru orantılıdır. Beklenti ve ihtiyaçlarının en üst düzeyde karşılanmasının yanı sıra çağımızda tüketiciler, yaşadıkları çevreye de değer verilmesi ve saygı gösterilmesini arzu etmekte ve bu kriteri ısrarla sorgulamaktadırlar.

Yaşadıkları çevrenin temiz ve güvenli oluşu bütün insanların en doğal hakkıdır. Sanayi devriminden itibaren hızla artan sanayileşme, doğaya zarar vermeye başlamış ve çevre kirliliği her geçen gün artmıştır. Bireylerden başlayarak bütün şirketlerin, sivil toplum örgütlerinin, belediyelerin, merkezi yönetimlerin ellerinden geldiğince özenli davranmaları, gelecek nesillere daha temiz bir dünya bırakabilmek için olmazsa olmaz bir gerekliliktir. İşletmelerin çevreye verdikleri veya verebilecekleri zararların sistematik bir şekilde azaltılması ve mümkün ise ortadan kaldırılabilmesi için geliştirilen yönetim sistemine Çevre

Yönetim Sistemi adı verilir. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi, doğal kaynak kullanımının azaltılması ve doğaya verilen zararın en düşük seviyeye indirilmesini amaçlayan, risk analizleri temelinde kurulan bir yönetim modelidir. Ne üretildiğinden çok ne şekilde üretildiği ile ilgilenen ISO 14000 bir ürün standardı değil sistem standardıdır. Bu standart, çevre performansının izlenmesi ve sürekli iyileştirilmesi temeline dayanırken, çevre faktörlerine ilişkin ilgili mevzuatça tanımlanmış şartlara uyulmasını zorunlu kılmaktadır ([www.tse.org.tr/Turkish/kaliteYonetimi/14000bilgi.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/kaliteYonetimi/14000bilgi.asp)).

Sektör ve büyüklük farkı olmaksızın ISO 14000 standardı her işletme için uygulanabilmektedir. ISO 14000 sertifikasyonunun sağladığı yararlardan birkaçı; rekabet gücünün artırılması, yasalara uygun hareket edilmesinin sağlanması, çevrenin korunması, etkin bir yönetim sisteminin kurulması olarak sıralanabilir. İşletmeler, ISO 14000 sistemi ile atık ve kirleticileri daha verimli bir şekilde bertaraf edebilmekte, enerji ve hammadde verimliliğini artırarak rekabet avantajı sağlamak ve tüketicilerin çevreye ilişkin taleplerini de karşılayabilmektedirler. Günümüzde çevresel bilincin hızla artmasına bağlı olarak, tüketiciler ve ithalatçı firmalar üretici firmaların ISO 14000 belgesine sahip olmalarını talep edebilmektedirler.

Çevre kirliliğinin hızla artmaya başlaması ile birlikte tüm ülkeler çevre konusunda çok ciddi yasal düzenlemeler oluşturmakta ve denetimlerini sıklaştırmaktadırlar. Avrupa birliği ile uyum sürecinde Türkiye’de Çevre ve Orman Bakanlığı da çevre kirlenmesini önleyici/azaltıcı faaliyetlerine hız kazandırmış bulunmaktadır.

### **2.3.1. ISO 14000 Çevre Yönetim Sisteminin Tarihsel Gelişimi**

ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standardı'nın oluşturulması fikri ilk olarak 1992 haziranında Rio'da gerçekleştirilen dünya zirvesinde doğmuş ve Rio Sözleşmesi'nde yer alan prensiplerle desteklenmiştir. Rio'da yapılan zirvesinden yaklaşık 1 yıl sonra, 1993 yılında ISO tarafından, uluslararası çevre yönetim standartlarını hazırlamak üzere, yaklaşık 50 farklı ülkenin temsilcilerinden oluşan bir teknik komite kurulmuş ve bu komitenin çalışmaları sonucunda, 1996 yılı eylül ayında ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi standardı yayınlanarak hayata geçirilmiştir. Şu anda ISO 14000 standardının uygulaması gönüllülük esasına dayanmaktadır. Ancak çok yakın bir gelecekte toplumların gereksinimleri, uluslararası kuruluşların ve hükümetlerin baskısı ile bu standardın zorunlu hale getirileceğine kesin gözüyle bakılmaktadır ([www.iso.org/iso/iso\\_catalogue/management\\_standards.htm](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue/management_standards.htm)).

Çevre yönetim sisteminin geçirdiği aşamalar aşağıda yer aldığı gibi özetlenebilir ([www.cebelgesi.tk/iso14001belgesi.html](http://www.cebelgesi.tk/iso14001belgesi.html)):

- 1973'de Avrupa birliği ilkeleri I. Eylem planını yayınlamışlardır (Çevreyi koruyucu önlemleri uygulamaya koymak için).
- 1992'de BS 7750 Standardı (Çevresel konuların kolay ve anlaşılır bir sistem üzerine kurulması için)
- 1992'de Rio Deklarasyonu
- 1993'de ISO tarafından 14000 ailesi Standartlarını geliştirmek için ISO/TC 207. Çevresel Yönetim Teknik Komitesi kurulmuştur.
- 1994 TS 9719 standardı (Çevre Yönetim Sistemleri - Genel Özellikler)
- 1996'da ISO 14001 standardı
- 2004'de ISO 14001 güncel versiyon

### **2.3.2. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standart Terimleri**

Çevre Yönetim Sistemi'ne ait standart terimler şu şekildedir ([www.kalitest.com.tr/iso14001.asp](http://www.kalitest.com.tr/iso14001.asp)):

**Sürekli Gelişme:** Kuruluşun, çevre politikasına uygun olarak genel çevre icraatında gelişmeler sağlamak için kuruluş çevre yönetim sisteminin sürekli olarak iyileştirilmesidir.

**Çevre:** Bir kuruluşun faaliyetlerini içinde yürüttüğü, hava, su, toprak, tabii kaynaklar, bitki topluluğu (flora) hayvan topluluğu (fauna), insanlar ve bunlar arasındaki ilişkileri içinde alan ortamdır.

**Çevre Boyutu:** Kuruluşun, faaliyetlerinin, ürünlerinin veya hizmetlerinin çevre ile etkileşime giren unsurlarıdır.

**Çevre Etkisi:** Çevrede, kısmen veya tamamen kuruluşun faaliyet, ürün ve hizmetleri dolayısıyla ortaya çıkan, olumlu veya olumsuz her türlü değişikliktir.

**Çevre Politikası:** Kuruluşun, genel çevre icraatı ile ilgili niyet ve prensiplerini açıklamak, faaliyet, çevre amaç ve hedeflerle çerçeve teşkil etmek üzere yaptığı beyandır.

**Kirlenmenin Önlenmesi:** Kirlenmeyi önlemek, azaltmak veya kontrol altında tutmak amacıyla yeniden devreye sokmayı, başka işleme tabi tutmayı, işlemde değişiklik yapmayı, kontrol mekanizmalarını, kaynakların etkin kullanımını, malzeme ikamesini içine alabilen her türlü işlem ve uygulamaya başvurulması, malzeme veya ürün kullanılmasıdır.

**Sürdürülebilir Kalkınma:** Kısaca, mevcut ihtiyaçları gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını

karşılatabilmelerine engel olmadan karşılayarak kalkınmaktadır.

**Hayat Boyu Değerlendirme:** Bir mal ve hizmet sisteminde belirli bir malzeme ve enerjiden elde edilen mal ve hizmetlerle bu sistemin hayat döneminde ortaya çıkan ve doğrudan doğruya sisteme atfedilebilen çevre etkilerine ait bilgilerin toplanması ve gözden geçirilmesiyle ilgili bir usuller dizisidir.

### **2.3.3. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standart Prensipleri**

Çevre yönetimi sistemlerinin ilkeleri; uyuması gerekli kuralları, sürekli gelişmenin gerekliliği ve periyodik olarak çevre performansının değerlendirilmesi konularını kapsamaktadır([www.sistempatent.com/Hizmetlerimiz/SistemBelgelendirme/ISO14001Cevre/ISO14000Standardi/tabid/560](http://www.sistempatent.com/Hizmetlerimiz/SistemBelgelendirme/ISO14001Cevre/ISO14000Standardi/tabid/560)):

**Yükümlülük Altına Girme ve Politika:** Kuruluş çevre politikasını tayin etmeli ve çevre yönetim sistemine bağlılık taahhüdünde bulunmalıdır.

**Planlama:** Kuruluş faaliyet, ürün ve hizmetlerinin çevre boyutlarını belirlemeli, bunların önemli olanlarını seçmelidir. Taahhütlerini gerçekleştirmek için amaç ve hedefler tespit etmeli, bu amaç ve hedeflere ulaşmak için gerçekleştireceği faaliyetleri programlamalıdır.

**Uygulama ve İşlem:** Kuruluş, çevre politikasını gerçekleştirmek, amaç ve hedeflerine ulaşabilmek amacıyla etkin bir uygulamada bulunabilmek için gerekli yetenek ve imkanlarla birlikte bir destek mekanizması geliştirmelidir.

**Kontrol ve Düzeltici Faaliyet:** Kuruluş, çevre icraatını ve bu icraattaki başarı derecesini ölçmeli, izleyip değerlendirmelidir.

**Gözden Geçirme ve Geliştirme:** Kuruluş, genel çevre icraatını ve bu icraattaki genel başarı derecesini geliştirmek amacıyla, çevre yönetim sistemini gözden geçirmeli ve sürekli olarak geliştirmelidir.

ISO14000 serisi diğer çevresel standartlarla uyumludur TC 207 ISO komitesi tarafından geliştirilmiştir. Bu seri aşağıdaki standartlardan oluşur ([www.kascert.com/goster.aspx.metin](http://www.kascert.com/goster.aspx.metin)):

- ISO 14004 - Çevre Yönetim Sistemleri - Temel Sistemler ve Destekleyici Teknikler Hakkında El Kitabı;
- ISO 14010 - Çevresel Tetkik İçin El Kitabı - Genel Çevresel Tetkik Prensipleri;
- ISO 14011 - Çevresel Tetkik İçin El Kitabı - Tetkik Prosedürleri - Çevre Yönetim Sistemlerinin Tetkiki;

- ISO 14012 - Çevresel Tetkik İçin El Kitabı - Çevre Tetkikçileri İçin Yeterlilik Kriterleri.

### **2.3.4. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standart Maddeleri**

ISO 14001 Standardı bu bölümde yer alan ana başlıklar ve bunlara ait alt başlıkların uygulanmasını istemektedir ([www.isokalitebelgesi.com/iso\\_belgeleri\\_egitim\\_danismanlik/iso\\_14000\\_14001\\_22060/temel\\_ic\\_tetik\\_dokumantasyon\\_egitimi\\_1.php](http://www.isokalitebelgesi.com/iso_belgeleri_egitim_danismanlik/iso_14000_14001_22060/temel_ic_tetik_dokumantasyon_egitimi_1.php)):

1.Kapsam

2.Atıf Yapılan Standartlar

3.Tarifler

4. Çevre Yönetim Sisteminin Şartları ve Başlıca Unsurları

4.1 Genel Şartlar

4.2 Çevre Politikası

4.3 Planlama

4.3.1. Çevre Boyutları

4.3.2. Yasal ve Diğer Şartlar

4.3.3. Amaçlar, Hedefler ve Programlar

4.4.Uygulama ve Faaliyetler

4.4.1 Kaynaklar, Görevler, Sorumluluk ve Yetki

4.4.2 Uzmanlık, Eğitim ve Farkında Olma

4.4.3 İletişim

4.4.4 Dokümantasyon

4.4.5 Dokümanların Kontrolü

4.4.6 Faaliyetlerin Kontrolü

4.4.7 Acil Duruma Hazır Olma ve Müdahale

4.5. Kontrol Etme

4.5.1.İzleme ve Ölçme

4.5.2 Uygunluğun Değerlendirilmesi

4.5.3 Uygunsuzluk, Düzeltici-Önleyici Faaliyet

4.5.4. Kayıtların Kontrolü

4.5.5 İç Tetkik

4.6.Yönetimin Gözden Geçirmesi



### 2.3.5. ISO 14000 Çevre Yönetim Sisteminin Yararları

ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi uluslararası işletmelerde tanınması ve uygulanması, tüm dünyada ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Standardından sonra daha hızlı olan bir sistemdir. ISO 14000 Çevre Yönetim sisteminin işletmelerde geliştirilmesinin yararları ([www.aycertkalite.com/iso14001\\_faydalari.htm](http://www.aycertkalite.com/iso14001_faydalari.htm)):

- Çevre ile ilgili yasalara ve mevzuatlara uyum sağlanır.
- Çevre etkilerinden kaynaklanan maliyetler düşer
- Acil durumlarda oluşabilecek çevre etkileri en az düzeye indirilir veya tamamen ortadan kaldırılır.
- Gerek ulusal, gerekse uluslararası piyasada tanınmışlık sağlanarak kuruluşa prestij kazandırır.
- Şirket faaliyetlerinin çevreye olan etkisi ve çevre riskleri belirlenerek kontrol edilebilir ve çevreyi olumsuz etkileyen unsurlar azaltılır.
- Şirket personeline verilen eğitimlerle çalışanlarda çevre bilinci artar.
- Tüketicinin çevre ile ilgili beklentilerine cevap verilir
- Kaynakların etkin kullanılmasını sağlar.
- Çevreye bırakılan atıklar azalır.
- Maliyetlerden tasarruf sağlanır.
- Firma saygınlığının ve pazar payının artması, rekabet gücünü artırır.
- Verimliliğin artması sağlanır.

### 2.4. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi (Hazard Analys of Critical Control Points: HACCP)

Sağlıklı bir yaşam bütün insanlar için en önemli ihtiyaç ve en temel hak. İnsan sağlığını yakından etkileyen unsurların başında gıda ürünleri gelmektedir. Gıda ürünü kullanan tüketicinin öncelikli talebi ürünün kaliteli ve güvenilir olmasıdır. Bir işletmeci, üretim tesisinde daima hijyen standartlarına uyulmasını ve ürettiği bütün ürünlerin güvenli olmasını istiyorsa mutlak surette Gıda Güvenliği Kontrol Sistemi'ni inşa ederek sürekliliğini sağlamalıdır.

Türkiye'de Tarım Bakanlığı başta olmak üzere birçok kurumun gerçekleştirdiği denetimlerde ve Gıda Kodeksi içeriğinin oluşturulmasında önemli rol oynayan kavram, Avrupa Birliği'ne uyum sürecin en önemli konulardan olan gıda güvenliği kavramı olmuştur.

Gıda kalitesi kavramı, en büyük etkileyicisi olan gıda güvenliğini de kapsamaktadır. Hükümetler bu standartları oluşturarak kanun, kararname, tüzük, kodeks ve yönetmeliklerinin ilgili bölümlerinde onlara yer verirler. Bundan dolayı gıda güvenliği ve HACCP ile ilgili standartlar için firmanın yer aldığı ülkenin mevzuatı esas alınmaktadır.

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) kavramı bir üretim sürecinin aşamalarının tamamını sistematik olarak ele alan, önleyici nitelikte bir sistemdir. HACCP sisteminin amacı güvenli gıda üretimini sağlamaktır. Bu sistemde gıdaların yalnızca mikrobiyolojik kontrolü değil, oluşumları süresince ortaya çıkan fiziksel ve kimyasal etmenlerin tümü geniş bir biçimde kontrol edilmektedir. Öncelikle kritik kontrol noktaları ile ilgili ölçülebilir göstergelerin tespitini zorunlu kılan HACCP sistemi, bu özelliğiyle, yüksek maliyetli gıda güvenliği ölçüm yöntemlerinin daha kolay ve düşük maliyetle uygulanmasını sağlar (patojen kültürü tespiti yerine sıcaklık kontrolünün yapılması gibi). Sistem ikinci aşamada ise, zararlı maddelerin oluşması olası aşamaların belirlenerek bu aşamalarda gerekli koruyucu önlemlerin alınmasını sağladığı için kaynaklardan en verimli biçimde faydalanılmasını sağlar. ([www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/.../foodhygknow/](http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/.../foodhygknow/)).

Her ülkenin gıda güvenliği ile ilgili kendine göre bir gıda standardının bulunması ve ülkelerin birbirlerine uyum sağlamaları aşamasında yaşanan güçlük, bu konuda uluslararası bir standardın hazırlanıp yayınlanması ihtiyacını doğurmuştur. Bu ihtiyacı karşılamak amacıyla, ISO 22000 Standardı, ISO bünyesindeki çalışma gruplarından birisi olan TC 34 tarafından “ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems - Requirements for any organization in the food chain” adı ile uluslar arası bir HACCP Yönetim Sistemi Standardı olarak 2005 yılında yayınlanmıştır. 1 Mayıs 2006 tarihi itibarı ile tüm HACCP 13001 belgelerinin geçerliliğini kaybetmesinden ötürü ve tüm işletme, kurum ve kuruluşlar ISO 22000 Standardını uygulamakla mükellefirlir ([www.kalitekontrol.org/iso-9001.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-9001.html)).

#### **2.4.1. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sisteminin Tarihsel Gelişimi**

HACCP sisteminin gelişimi şu şekildedir

([www.standartkalite.com/haccp\\_iso22000\\_tarihi.htm](http://www.standartkalite.com/haccp_iso22000_tarihi.htm)):

-1959-1960 NASA (Amerikan Ulusal Havacılık Ve Uzay Kurumu)'nın uzaya giden astronotların tüketeceği gıda maddelerinin güvenliğini garanti altına alacak sıfır hatalı program isteği,

-1963 Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) Codex Alimentarius’da HACCP prensiplerinin yayımlanması,

-1973 NASA’nın Natick Amerikan Ordu Laboratuvarları ve Pillsbury grubunun astronomlar için gıda üretiminde sıfır hata ortak projesinin yürütülmesi ve HACCP kavramının literatüre girişi,

-1985 yılında ABD Ulusal Bilim Akademisi gıda güvenliğinin sağlanması için gıda işletme tesislerinde HACCP yaklaşımının kabul edilmesi gerektiği tavsiyesinde bulunması,

-1993 HACCP’ in 93/43/EEC “Gıda Maddelerinin Hijyeni” direktifi ile yasal olarak Avrupa Birliği ülkelerinin kanunlarına girişi,

-1996 Avrupa’da tüm gıda endüstrisinin uygulaması gereken yasal bir zorunluluk haline getirilmesi,

-Türkiye’de ise 16 Kasım 1997 tarihi itibarı ile Türk Gıda Kodeksi ile gıda sanayinde HACCP uygulamaları zorunlu hale getirildi. 09.06.1998 tarihli resmi gazetede yayınlanan "Gıdaların Üretimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" de HACCP sisteminin uygulama gerekliliği belirtilmiştir. Yine aynı yönetmelikte 15.11.2002 tarihinden geçerli olmak üzere; başta et, süt ve su ürünleri işleyen işletmeler olmak üzere, gıda üreten diğer işletmelerin de kademeli olarak HACCP sistemini uygulamaları zorunlu hale getirilmiştir.

- 1998 Danimarka’da DS 3027/1998 HACCP Standardı’nın yayımlanması,

- 3 Mart 2003 tarihinde TS 13001/Mart 2003 “Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçileri İçin Yönetim Sistemine İlişkin Kurallar” adıyla HACCP standardı yayımlanması.

- 1 Eylül 2005 ISO 22000 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirinde Yer Alan Kuruluşlar İçin Şartlar” standardı yayımlanması

#### **2.4.2. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi Standart Terimleri**

HACCP Sisteminin en önemli terimleri şu şekilde yer almaktadır  
([www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP\\_TERMINOLOGY.PDF](http://www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP_TERMINOLOGY.PDF)):

**Sürekli Gözetim:** Verilerin kesintisiz olarak kaydedilmesidir.

**Kontrol Noktası:** Yapılmaması durumunda sağlıkla ilgili risklerin ortaya çıkmayacağı, yalnızca kalite kontrol, estetik görünüş ve duyu özellikler açısından ürünlerin değerlendirildiği kontrollerin yapıldığı noktadır.

**Kritik Kontrol Noktası:** Kontrol edilmemesi durumunda kabul edilemez sağlık

risklerinin ortaya çıktığı kontrol noktasıdır.

**Kritik Kusur:** Ortaya çıkması durumunda gıdayı tüketen kişilere zarar verebilecek veya hasta edebilecek kalite kusurlarına denir.

**Kritik Limit:** Bir kritik kontrol noktasının kontrol altında olduğu ve aşılması durumunda kritik kusurların olmaya başladığı güvenlik aralığının son noktasıdır.

**Önleyici Kritik Kontrol Noktası:** Oluşabilecekleri yerlerde, riskleri ortadan kaldırmak amacıyla belirlenmiş kritik kontrol noktasıdır.

**Azaltıcı Kritik Kontrol Noktası:** Risklerin azaltıldığı veya belirlenen şartlara indirilebildiği yerlerde uygulanan kritik kontrol noktasıdır.

**Ortadan Kaldırıcı Kritik Kontrol Noktası:** Belirlenen tehlikelerin tamamen ortadan kaldırıldığı noktalarda uygulanan kritik kontrol noktasıdır.

**Sapma:** Kritik limitler içinde çalışmada ortaya çıkan başarısızlık durumuna sapma denir.

**HACCP Sistemi:** HACCP prensiplerinin uygulanmasının ortaya çıkardığı sonuçlar HACCP sistemi olarak adlandırılır. HACCP sistemi, aynı zamanda uygulamanın tanımlandığı bir dokümantasyon, doğrulama, iyileştirme ve kayıtlama yapısıdır.

**Gözetim:** Etkili bir kayıtlama sistemi sağlayarak kritik kontrol noktalarının sürekli incelenmesi işlemidir.

### **2.4.3. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi Standart Prensipleri**

HACCP Prensipleri ([www.imes.kosgeb.gov.tr/vf\\_tr/content.asp](http://www.imes.kosgeb.gov.tr/vf_tr/content.asp)):

**Prensip 1:** Tehlike Analizlerinin Yürütülüşü (Conduct a hazard analysis)

a) HACCP analizinde ilk prensip tehlike analizlerinin yürütülüşüdür. Tehlike analizlerinin yürütülüşü iki adımlı bir süreçtir. İlk adım ürünün üretilmesi ile ortaya çıkması muhtemel, insan sağlığı için tehlikeli durumların belirlenmesi. Bu tehlikeler genel olarak üç grup altında toplanır.

b) Üretim sürecinde tehlike noktalarının belirlenmesinde ilk adım “beyin fırtınası” olarak düşünülür. Süreçteki tüm aşamaları içeren bir diyagram üzerinde sistematik olarak düşünülerek neler oluşabileceği gözden geçirilir.

c) İkinci aşama gıdayı her tehlike noktasında koruyucu kriterlerin belirlenmesidir. Koruyucu kriterler fiziksel veya kimyasal olabilir. Yine üretim sürecinin tüm aşamalarını göz önünde bulunduran bir kontrol listesi oluşturularak sistematik bir şekilde her aşamada ortaya

çıkabilecek tehlikeler için azaltıcı veya ortadan kaldıracı koruyucu kriterler belirlenir. Bazı durumlarda aynı noktada birden fazla koruyucu kriter gerekli olabilir.

d) Tehlike analiz şeması geliştirirken, destekleyici dokümanlara ve yasal zorunluluklara dikkat edilmelidir. Kritik limitler yasalara, bilimsel makalelere veya çalışmalara ya da kurum içi çalışmalara dayanabilir. Üretim süreci ile ilgili geçmişe yönelik veriler de kullanılabilir. Bu aşama genel olarak zaman alıcı, zor, teknik ve bilimsel verilere gerek duyulan bir süreci kapsar.

**Prensip 2: Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi (Identify the critical control points)**

HACCP analizinde ikinci prensip üretim sürecinde kritik kontrol noktalarının belirlenmesidir. Kritik kontrol noktası, tehlikenin ortaya çıkabileceği ve tehlikenin tamamen ortadan kaldırılabildiği veya önlenerek kabul edilebilir düzeylere indirildiği böylece gıdanın sağlık emniyetinin sağlandığı bir süreci ifade eder.

**Prensip 3: Her Kritik Nokta İçin Kritik Limitlerin Belirlenmesi (Establish critical limits for each critical control point)**

Kritik kontrol noktalarının belirlenmesinden sonra, HACCP analizinde üçüncü prensip bu noktalar için önleyici kritik limitlerin belirlenmesidir. Bu aşamada belirlenen kritik limitler, kritik kontrol noktaları ile birlikte hareket eder. Kritik limit; fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler için maksimum ve minimum değerleri içerir. Bu değerler, gıda sağlık emniyeti için tehlikeyi önlemek, ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir sınırlara indirmek için mutlaka uygulanmalıdır. Kritik limit genellikle, ısı, zaman, ürün özellikleri veya kimyasal özellikler gibi okunabilen ya da gözlenebilen değerlerden oluşacaktır. Üretim sürecinde belirlenen kritik kontrol noktaları için oluşturulan birçok kritik limit, yasal gereklilikler veya bilimsel ve teknik gerçeklere dayanır. İki çeşit kritik limit vardır, en yüksek ve en düşük değerlerin belirlenmesine dayanır.

**Prensip 4: İzleme Prosedürlerinin Oluşturulması (Establish monitoring procedures)**

HACCP analizinde izleme prosedürleri; üretim süreci içinde verilen kritik kontrol noktaları için işçiler tarafından ya da mekanik olarak rutin bir şekilde yapılan ve geleceğe yönelik kullanım için kaydedilen işlemlerdir. Sürekli izleme eğer ekonomik ise daima tercih edilir. Eğer bu mümkün değilse firma kesikli bir izleme prosedürüne ve ne sıklıkta uygulanacağına karar verir. Bu işlemin sıklığına uzman görüşü ve istatistik veriler ile karar verilir. Aynı zamanda işyerinde kullanılan teknolojinin hata düzeltme kapasitesi de göz önünde bulundurulmalıdır. Genel olarak fiziksel ve kimyasal izleme prosedürleri geri beslemenin (feedback) daha hızlı olmasından dolayı mikrobiyel uygulamalara tercih edilir. Bu aşama çok iyi planlanmalıdır, çünkü potansiyel olarak büyük kayıplar ortaya çıkabilir. Kritik

kontrol noktalarında işçiler yardımı ile yapılan izlemenin daha etkili olması için çalışanlar eğitim sürecinden geçirilmelidir. Çalışanlar bu aşamanın önemini, amacını ve sonuçlarını tam olarak kavramalıdır. Kritik kontrol noktalarının tam olarak izlenebilmesi için çalışanların yeterli ekipmana da sahip olmaları gerekir.

**Prensip 5:** Düzeltme Hareketlerinin Belirlenmesi (Establish corrective actions.)

HACCP analizinde beşinci prensip düzeltme işlemlerinin oluşturulmasıdır. Düzeltme işlemleri kritik limitlerden sapma olduğunda hayata geçirilmelidir.

**Prensip 6:** Kayıt Tutma Prosedürünün Oluşturulması (Establish record keeping procedures)

Altıncı prensip HACCP sistemini belgeli hale getirecek kayıt tutma prosedürünün oluşturulmasıdır. Genel olarak sistemin geliştirilmesi ve işleyişi ile ilgili kayıtların devamlılığını sağlamayı içerir. Üretim süreci karmaşıklıktıkça tutulan kayıtları da karmaşık olmaya başlar. Kayıt prosedürü oluşturmanın en genel yöntemi mevcut tutulan kayıtların uygun

olup olmadığını ya da küçük bir düzenleme ile kullanılıp kullanılmayacağını araştırılmasıdır. Kayıt sistemi oluşturulurken bu kayıtlar en iyi kim tarafından tutulur, en iyi saklama koşulları nedir, çalışan bu işin önemini farkında mı gibi sorular göz önünde bulundurulmalıdır.

**Prensip 7:** Değerlendirme Prosedürünün Oluşturulması (Establish verification procedures)

HACCP analizinde yedinci prensip, sistemin etkin çalışıp çalışmadığını sorgulayan prosedürün oluşturulmasıdır. Bu prosedürün hangi sıklıkta uygulanması gerektiğine de bu aşamada karar verilir. Onaylama, sürekli değerlendirme ve genel değerlendirme aşamalarını içerir. Onaylama bu sürecin başlangıç aşamasıdır ve plan test edilir ve gözden geçirilir. HACCP uygulamasının başlamasıyla birlikte prensipler sürekli gözden geçirilmeli ve tanımlı tehlikelerin önlenmesi veya kontrolü gösterilmelidir. Bu aşamada üretim sürecinin kontrol altında tutulduğunu ve kabul edilebilir ürünler üretildiğini onaylayan mikrobiyel testler veya kalıntı testleri etkin bir şekilde kullanılabilir. Sürekli değerlendirme, HACCP planının etkin bir şekilde işleyip işlemediğini günlük olarak sorgular. Bu sorgulama, izleme araçlarının kalibrasyonunu, izleme faaliyetlerinin gözlenmesini, düzeltme işlemlerini ve HACCP kayıtlarının gözden geçirilmesini içerir. HACCP konusunda yetiştirilmiş uzman kişilerce yapılmalıdır.

#### **2.4.4. ISO 22000 –Haccp Farklılıkları ve Entegrasyon**

İki sistemin de birbirine benzeyen ve birbirinden farklı yönleri bulunmaktadır. Genel olarak HACCP standartları gıda üreticilerinin takip ettiği standartlardır. ISO 22000 standartları, gıda üreticilerinin yanı sıra, ekipman ve kimyasal tedarikçileri ile depolama ve taşıma hizmeti veren; BRC, EFSİS, IFS gibi sektörlerin de içinde bulunduğu, tedarikçi konumundaki firmalar tarafından da sertifikasyona yönelik olarak kullanılabilir. Bu firmalara örnek olarak ([www.kalitekontrol.org/iso-22000.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-22000.html)):

- Hammadde tedarikçileri
- Hayvan yemi üreticileri
- Gıda nakliyecileri
- Gıdayla temas eden ambalaj üreticileri
- Gıda depoları
- Gıda makineleri üreticileri
- Gıda sektörüne yönelik temizlik kimyasalı üreticileri

ISO 22000 standardı, ISO 9000'e ihtiyaç duyulmaksızın tek başına kurulabilmektedir. Tıpkı diğer HACCP standartlarında olduğu gibi ISO 22000 de belgelendirme amacıyla edinilmek üzere yayınlanmış olup firmadaki ISO 9000 ve ISO 14000 gibi yönetim sistemleri ile bütünleşik olarak kurulabilmektedir. ISO 22000'nin madde sıralaması, bu entegrasyonu kolaylaştırmak adına, ISO 9000'e benzeyecek şekilde hazırlanmıştır. ISO 22000, gıda zinciri (girdi temini, üretim, dağıtım) boyunca bütün tehditlerin tehlike analizi ile tespit edilmesini, kontrol önlemlerinin (ön koşul ve/veya KKN) belirlenip izlenmesini, sonuçlarının değerlendirilmesini, iyileştirilmesini ve iç/dış değişiklikler doğrultusunda güncellenmesini şart koşmaktadır. Bir HACCP gıda güvenliği yönetim sistemi standardında ilk defa bu kadar açık bir şekilde iki çeşit kontrol önlemi (Ön koşul programları ve kritik kontrol noktaları) olduğuna değinilmektedir. Kontrol önlemlerinin amacı tehlikelerin önlenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indirilmesidir ([www.isobelgesi.gen.tr](http://www.isobelgesi.gen.tr)).

#### **2.5 Uluslararası İyi Tarım Uygulamaları (Euro Retailer Produce: EUREP & Good Agriculture Practice: GAP) (EUREPGAP)**

Gıda sektöründeki üreticiler, yalnızca kaliteli ürün üretmek durumunda kalmayıp her geçen gün kendini yenilemekte, gerektiğinde sivil toplum kuruluşları doğrudan müdahale

edilen çevresel ve sosyal konuları da göz önünde bulundurmak durumundadır. Tüketiciler de bir malı satın alırken, artık çok daha bilinçli ve duyarlı davranmakta, tükettiği gıdaların güvenilirliğine dikkat etmektedirler. Tarımsal ürün üreticileri ile tüketiciler arasındaki aracı olan perakendeciler de, besin maddelerini tüketiciye ulaştırırken, insan sağlığını tehdit edebilecek olası tehlikeleri en aza indirmek için tüm önlemleri almak ve gereken özeni göstermek zorundadır.

EUREPGAP; 1997 yılında Avrupalı büyük perakendeci süper marketlerin raflarına koydukları tarım ürünlerinin insan sağlığına zararlı olmadığından emin olabilmek için bir araya gelerek kurdukları ve uygulamaya koydukları bir girişimdir. "The Euro Retailer Products Working Group " - EUREP – Avrupa Perakende Ürünleri Çalışma Grubu'nun, İyi Tarım Uygulamaları (GAP: Good Agriculture Practice) protokolüdür. Avrupa'nın en büyük perakendecileri tarafından kurulu bir birlik olup tarımsal ürün üreticileri ile perakendeciler arasında toplantılar düzenlemekte ve sürdürülebilir bir tarımın çağdaş gereksinimlerine daha iyi yanıt verebilecek tarımsal ürünler yetiştirilebilmesine yönelik ortak bir protokol hazırlanabilmesi için çalışmalar organize etmektedir. Günümüzde tüm dünyada geçerli olan global bir standart haline gelmiştir. Şu anda, Avrupa'daki önde gelen perakendeci ve üreticilerin %70-80'i EUREPGAP'e üyedir ( [www.isosistem.com/Eurepgap.html](http://www.isosistem.com/Eurepgap.html)).

EUREPGAP'ın tüm dünyada geçerli olan ve Genel Kuralları yayınlanmış kapsamı ise şöyle sıralanabilir ([www.isosistem.com/Eurepgap.html](http://www.isosistem.com/Eurepgap.html)):

- Üretim Materyali(Fide, Tohum)
- Meyve&Sebze
- Çiçek ve Süs Bitkileri
- Entegre Çiftlik Güvenliği (Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Çiftlikleri, Hububat, Çay, Yem vs.)
- Entegre Su Kültürleri Güvenliği (Alabalık, Levrek yetiştirme çiftlikleri vs.)
- Yeşil (Ham) Kahve

EUREPGAP Sertifikası ile; bir ürün/hizmetin insan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik kalıntılar içermediği, çevre kirliliği yaratmadan ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği, üretim sırasında diğer canlıları olumsuz olarak etkilemediği, tüketicinin bulunduğu ülkenin ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarım mevzuatlarına uygun işlemler yapıldığı belgelenmiş olur ( [www.usaid.gov/our\\_work/environment/compliance/ane/workshops/Jordan2007/day2/K/GlobalGAP](http://www.usaid.gov/our_work/environment/compliance/ane/workshops/Jordan2007/day2/K/GlobalGAP)).



Dünyanın yüzlerce noktasından ürün ithal eden kuruluşlar arasında artan rekabet ortamı gıda güvenliği hususunu her zamankinden daha da mühim kılmıştır.. Bunun sonucu olarak süpermarketler tedarikçi ve dolayısı ile üreticilerden “raflarına koydukları ürünün müşterilerine zarar vermeyeceği” konusunda güvence istenmektedir (DPT, 2006, s.28).

Ülkemizde son yıllarda tarım ürünleri ihracatında tarımsal ilaç kalıntıları bakımından ciddi sorunlar yaşanmıştır. Bu durum, Türk tarım ürünlerinin uluslar arası pazarda imajını olumsuz yönde etkilemiş ve yurtdışına ihraç edilen pek çok ürünümüz geri dönmüştür. Bu standartların oluşturulma nedenlerinin başında "marka değerinin" korunması gelmektedir. Perakendeciler açısından bu konu; müşteri algısı, medya baskısı, yasal yükümlülükler ve satışlardaki azalış sonucunda daha da önemli hale gelmiştir. HACCP veya ISO Sertifikaları, birçok firma için genel anlamda istenilen minimum gıda güvenliği şartlarını içermesi açısından ticari bir ayrıcalık haline gelmiştir.

## **2.6 İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Gıda ve Ambalajcılık Standartları (BRC: British Retail Consortium & IoP: Institute of Packaging)**

1998 yılında, İngiliz Perakendeciler Birliği (BRC) tarafından BRC Gıda Teknik Standardı adı altında yayınlanan BRC Global Gıda Standardı ürüne veya menşesine bakmaksızın İngiliz perakendecilere gıda ürünü tedarik eden satıcılar için tasarlanmıştır. Standart, dünya çapında, özellikle de İngiltere perakendecilere ürün sağlayan kuruluşlar tarafından benimsenmiştir. Standarda göre belgelendirme üreticilerin, marka sahiplerinin ve perakendecilerin kendi yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerine yardımcı olurken nihai olarak da tüketicinin koruyucusu olur. Standart, işletmede HACCP sisteminin kurulmasını ve devamlılığının sağlanmasını, dokümente edilmiş etkin bir kalite yönetim sisteminin uygulanmasını ve fabrika çevre standartlarının, ürünlerin, süreçlerin ve personelin etkin bir şekilde kontrol altında tutulmasını öngörmektedir ([www.kascert.com/goster.aspx\\_metin](http://www.kascert.com/goster.aspx_metin)).

Bu standarda uygunluğun sağlanabilmesi için gıda üreticileri altı temel kriteri yönetim sistemlerine adapte etmelidirler ([www.kascert.com/goster.aspx\\_metin](http://www.kascert.com/goster.aspx_metin)):

- HACCP Sistemi
- Kalite Yönetim Sistemi
- İşletme(fabrika) Çevre Standartları
- Ürün Kontrolü
- Proses Kontrolü
- Personel Yeterliliği ve Hijyeni Eğitimi

17 Ekim 2001'de, BRC Standartları esas alınarak; Ambalajlama Enstitüsü (Institute of Packaging-IoP) ve Britanya Perakendeciler Birliği (British Retail Consortium-BRC)'nin ortak çabaları sonucu tüm gıda üreticilerinin, perakendecilerin, ticari birliklerin ve ambalajlama kuruluşlarının uymakla mükellef olacağı BRC/IoP standardı meydana getirilmiştir. Standart, aşağı yer alan 8 unsuru ön plana çıkarmaktadır ([www.brc.org.uk/standards/default.asp](http://www.brc.org.uk/standards/default.asp)):

1. Faaliyet Alanı: Standardın kimlere uygulanacağı ve talepler
2. Organizasyon: Organizasyonun yapısı ve işletmenin tekrar incelenmesi
3. Tehlike ve Risk İşletme Sistemi: Tüketici güvenliğini tehdit eden kimyasal, mikrobiyolojik maddeler ile ambalaj hatalarını önlemek amacıyla üretimin bütün aşamalarında uygulanacak tehlike analizlerinin tespit edilmesi
4. Teknik İşletme Sistemi: Genel hijyen ve kalite politikası, , ürün analizleri, teknik şartnameler, hijyen sistemlerine ait dokümantasyon ve kontrolü, tekrarlamaya katsayıları ve ürün geri çağırma, iç denetimler, tedarikçi denetimi, izleme sistemleri, şikayetler, alt sözleşmeler
5. İşletme Standartları: Bina altyapı talepleri, inşaat, yerleştirme, ürün akım şemaları, ekipman seçimi/bakımı, temizlik ve atık yönetimi, koruma
6. Kontaminasyon Kontrolü: Yabancı maddelerin takibi, cam ve benzeri kesici maddelerin kontrolü, kalıntı kontrolü, kimyasal ve biyolojik kontroller, depolama ve dağıtım.
7. Personel: Personel işe alımı ve eğitimi, tuvalet temizliği, sürekli hijyen eğitimi, yeme-içme, sigara alışkanlıkları, hastalık ve yaralanmalar, koruyucu giyimler, mücevher ve takı kullanımı
8. Risk Sınıflarını Belirleme: Bu aşamada tüm tehlikeler ve tedarikçiler risk gruplarına göre ayrılır.

BRC Global Gıda Standardı, gıdaları işleniş türlerine göre ayrıma tabi tutmuş ve 6 başlık altında yayınlamıştır. Firmalar belgelendirme için kendilerine en uygun olan kategoriye seçerek başvurularını yapmaktadırlar ([www.eph.org/brc/2407](http://www.eph.org/brc/2407)):

1. İşlenmemiş et ve balık ürünleri (Kırmızı et, beyaz et, dondurulmuş/soğutulmuş balık, işlenmemiş et ve balık ürünleri)
2. Taze ve dondurulmuş sebze ve meyve ürünleri
3. Soğutulmuş, dondurulmuş süt ve süt ürünleri, yumurta
4. Yemeğe yada pişirilmeye hazır soğutulmuş, dondurulmuş, pişirilmiş et ve ablık ürünleri
5. Çevre koşullarına dayalı, ısı korumalı, hermetik konserve gıda ürünleri
6. Çevre koşullarına dayanıklı diğer gıda ürünleri (içecekler, unlu mamuller, kurutulmuş gıdalar, şekerleme ve kahvaltılı tahılları, sıvı ve katı yağlar, gıda katkı maddeleri)

BRC standardının getiriliş amacı, uluslararası gıda güvenliği standartlarını kapsayan bir yapı oluşturmak ve gıda güvenliğinin gelişimine katkıda bulunmaktır. BRC, biçim ve içerik yönünden, gıda üreticilerinin çalışma sistemleri hakkında fikir verebilecek şekilde dizayn edilmiştir.

## **2.7. Uluslar arası Gıda Standartı (International Food Standards: IFS)**

2000 yılında; Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya' da ilk aşamada 40 ticari işletmenin katılımı ile Ticaret Odası CIES - The Global Food Business Forum - tarafından gerçekleştirilen gıda güvenliğini geliştirme çalışmaları sonucunda ortaya çıkan ve Uluslar arası Gıda Standartı (International Food Standard) olarak adlandırılan bu standardın ISO 9000: 2000' den tek farkı, HACCP' yi bünyesinde barındırıyor oluşudur. ([www.kascert.com/goster.aspx\\_metin](http://www.kascert.com/goster.aspx_metin)).

IFS'in temel amacı küresel bir gıda güvenlik standardı hazırlayarak işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamaktır. IFS 5 ana bölümden oluşmaktadır ([www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodhygknow/](http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodhygknow/)):

1. QMS' e talepler
2. Yönetim Sorumluluğu
3. Kaynak Yönetimi
4. Üretim Süreçleri
5. Ölçme, analiz, iyileştirme

### 3. AVRUPA BİRLİĞİ'NDE GIDA KALİTE VE GÜVENLİK POLİTİKALARI

Avrupa Birliği'nde gıda güvenliğine dair geliştirilen mevzuatlar, yaşanan krizlerden sonra güncellenmiş ve özellikle tüketicinin güven duyması ön plana çıkmıştır. Gıda kalite ve güvenliğine dair politikalar geliştirilirken üye ülkelerde uygulanan mevzuatlar göz önünde bulundurularak kriz anında tespit edilen eksiklikler de belirlenmiş ve bu iki etken politikaların şekillenmesinde önemli rol oynamıştır.

#### 3.1. Avrupa Birliği'nde Gıda Kalite ve Güvenlik Kavramının Oluşmasında Etkili Olan Krizler

Avrupa Birliği, gıda ürünleri ihracatı ve ithalatında dünyada ilk sıralarda yer alırken aynı zamanda uluslararası gıda ticaretinin yönlendirilmesinde de önemli güce sahiptir. Avrupa'da özellikle son onbeş yılda yaşanan gıda krizleri, gıda güvenliğinin ve buna bağlı olarak gıda kalitesinin ticaret üzerindeki etkisini artırmasını sağlamıştır.

Avrupa Birliği'nin temelleri 1951 yılında Avrupa Kömür ve Çelik Topluluğu ardından 1957'de Avrupa Ekonomik Topluluğu (AET)'nin kurulmasıyla atılmıştır ([www.abofisi.metu.edu.tr/ab\\_tarihi.htm](http://www.abofisi.metu.edu.tr/ab_tarihi.htm)). Söz konusu topluluk 2. Dünya Savaşından kısa bir süre sonra kurulduğu için toplulukta ilk dönemlerde ekonomik reformlar öncelikli olmuş gıda alanında ise ilk etapta hedeflenen nokta serbest mal dolaşımını sağlamak ve gıda ürünlerinin sınırlar ötesinden de temin edilebilmesini kolaylaştırmak olmuştur. Tüm dünyada olduğu gibi Avrupa'da da yaşam tarzı, yemek kültürü ve buna bağlı olarak gıda tüketim alışkanlıkları da yıllar içinde büyük farklılıklar göstermiştir. 1950'lerde gıda üretimi, dağıtımı ve depolanması geleneksel yöntemlerle yapılmaktaydı. Birçok aile tarafından çiftçilik hane odaklı devam ettirilerek sınırlı sayıda büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştirilmekteydi. Çok az evde buzdolabının yer alması nedeniyle gıdaların evlerde uzun süre depolanma şansı olmuyordu ve bu nedenle alışverişler günümüzdeki gibi aylık değil günlük olarak yerel marketlerden yapılmaktaydı. Özel saklama metotlarının kullanılmadığı bu dönemde yiyecekler genellikle sezonunda üretilmekte ve tüketilmekteydi. Ulaşım ve taşımacılık sektörü günümüzdeki kadar gelişmiş olmadığı için, birçok gıda ürünü uzak mesafedeki bölgelere gönderilemiyordu.

1960'lı yıllara gelindiğinde Topluluk'da görülen hayvan hastalıklarının artması nedeniyle hayvansal ürünlerin güvenliğini sağlamak için kurallar düzenlenmiştir. Bu tedbirlerle hayvansal kaynaklı gıdaların güvenliğinin sağlanması ve salgınlarla ortaya çıkan ekonomik kayıpların azaltılması amaçlanmaktadır. Yine bu yıllarda gıda mamüllerinin işlenmesi, paketlenmesi, depolanması ve taşınmasındaki modernleşmeyle büyük değişim yaşanmaya

başlamış, işlenmiş gıdalara olan talebin artmasıyla da büyük ölçekli işletmelerin sayısı yükselmiştir. Bu durum gıda güvenliği problemlerinin de artmasına neden olmuştur; çünkü bir işletmede yaşanabilecek herhangi bir gıda güvencesizliği yüzlerce insanı etkiler duruma gelmiştir. Avrupa Birliğinde gıda hijyeni ile ilgili ilk düzenleme 1964 yılında taze et için yapılmıştır. Taze etin üretilmesi ve pazarlanması için sağlık kuralları hakkında 64/433 sayılı Direktifle Topluluk içi ticareti düzenlemek amaçlı dikey kurallar (tek bir ürün veya ürün grubu ile ilgili düzenlemeler) konulmaya başlanmıştır. Yıllar içinde yumurta, kanatlı eti, su ürünleri gibi başka gıda grupları için de hijyen mevzuatı çıkarılmıştır.

Avrupa'da 1970'lerde yemek alışkanlıklarında geleneksel yapı değişmeye başlamıştır. Kadınların iş hayatında daha çok yer almaya başlamasıyla evde yeme alışkanlıkları yerini dışarıda yeme alışkanlığına bırakmıştır. Üretimde ve ürün paketlemede yeni yöntemlerin gelişimiyle ve gelişen soğutma sistemleri ile Avrupa Topluluğunda dondurulmuş yiyecek pazarı giderek genişlemeye başlamıştır.

Avrupa Topluluğu'na üye ülkelerde ticaretin önündeki engellerin kaldırılması için yeni yasalar kabul edilmiştir. Bu noktada Topluluk için ticarete dönüm noktası olarak görülen "Cassis de Dijon" davası yaşanmıştır. 1979'da gerçekleşen dava, Alman süpermarket zinciri olan Rewe'nin Fransa'dan Cassis de Dijon adlı meyve likörünü ithal etmek istemesiyle ortaya çıkmıştır. Cassis de Dijon yalnızca % 20 alkol içerirken Alman kanunlarına göre, meyve likörünün en az % 25 alkol içermesi gerekiyordu.. Alman otoritelerine göre düşük alkol oranlı içeceklere gençler yüksek alkol oranlı içeceklere göre daha fazla oranda tolerans gösterebilirdi; bunun yanı sıra Alman kanunlarına alışık olan tüketicilerin daha yüksek oranlı alkol beklentisiyle bu ürünleri aldığı anda aldatılmış olacaklarını belirtmişlerdir. Alkoldeki yüksek vergilerden dolayı düşük alkollü içkilerin, düşük fiyata satılmasıyla rekabet de risk altındaydı. Adalet Divanı genel bir yönetmelik sundu: Bir üye ülkede yasal olarak üretilen ve pazarlanan bir ürün, diğer bir üye ülkenin ulusal yasalarına uymasa bile o ülkeye girişi engellenemez. Bu durum 'Karşılıklı Tanıma' prensibi olarak adlandırıldı (Meulen and Velde 2006). Bu mahkeme kararı ortak Pazar kapsamında, bir üye ülke tüketicisi için yeterince iyi olan bir ürünün topluluğun tüm tüketicileri için yeterli olması esasına dayanır. "Cassis de Dijon" vakası Avrupa gıda kanununun esasına dayanan bir ilerleme olarak gösterilebilir. 'Karşılıklı Tanıma' ilkesi 1985 yılında "İç Pazarın Tamamlanması-Gıda Maddelerinde Topluluk Mevzuatı"nın resmen yayınlanmasıyla AB'de geçerlilik kazanmıştır.

1970'li yıllardan itibaren çiftçiler büyük ölçeklerde tarımsal üretim gerçekleştirmek ve ürünlerini zararlılardan korumak amacıyla büyük oranlarda kimyasal madde kullanmaya yönelmiştir. Yoğun ve bilinçsiz pestisit (zararlı organizmaları engellemek, kontrol altına

almak, ya da zararlarını azaltmak için kullanılan madde) kullanımının sonucunda toprak, su ve havada kullanılan pestisitlerin kendisi ya da dönüşüm mamülleri kalabilmekte bunun sonucunda da pestisit kalıntılarının temas ettiği en önemli kaynağı gıdalar tehlike altında olabilmekteydi. Bu nedenle 1960 yılında Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) "Pestisit Kalıntıları Kodeks Komitesi"ni kurmuşlar ve bu komitenin çalışmaları sonucu pestisitler ile ilgili tanımlamalar yapılmış, bilimsel deneylere ve verilere dayanılarak gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı miktarları belirlenmiştir. Tarımda modernleşmeyle birlikte gittikçe artan oranda kullanılan pestisitlerin uygun miktarda kullanılmaması insan, hayvan ve çevre için ciddi tehlike yaratmaya başlamış ve bu alanda düzenleme yapılması gereği ortaya çıkmıştır. 1976 yılında Toplulukta pestisitlerle ilgili olarak gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitleri tespit edilmesine dair ilk yasa kabul edilmiştir.

Küreselleşen dünya düzeni ile birlikte 1980'lere gelindiğinde gıda ticaretinde artık sadece ulusal sınırlar değil, uluslararası sınırlar ve hatta kıtalararası sınırlar aşılmaktaydı. Uluslar arası çapta üretici olan gıda markaları, pek çok ülke marketlerinin raflarında yerini almış, ev dışı yemek tüketimi artmaya devam etmiş, ayaküstü (fast food) tarzı yiyecek satan restoran zincirleri hızla yayılmaya devam etmiştir. Gıda arzındaki artışın yanı sıra küçük çapta bazı gıda krizleri yaşanmıştır. 1980 yılında İtalya'da büyükbaş hayvanlara gelişimleri sırasında büyüme hormonu verilerek hızla kilo almalarının sağlanmasına yönelik hormon kullanımına, halk sağlığını tehdit ettiği gerekçesiyle yasaklamalar getirilmiştir. Çünkü söz konusu hormonları içeren dana mamülleri kullanılarak üretilen bebek yiyeceklerinin tüketilmesi ile çocuklarda erken cinsel gelişim ve büyüme arasındaki ilişki olduğuna dair bulgular saptanmıştır. 1981 yılında ise Topluluk kapsamında yasak uygulanmaya başlamış, 1985 yılında ise üretiminde büyüme hormonu kullanılarak üretilen sığır etinin ithalatı tamamen yasaklanmıştır. İngiltere'de ise Salmonella vakaları ortaya çıkmış, İngiltere'de insan vakaları 1981-1991 arası %170 oranında artmış (özellikle 1986 yılında çok gündeme gelmiştir), gıda güvenliği konusunda kamuoyunun ilgisini artan oranda çekmiştir.

1990'lı yıllarda Avrupa'da İngiltere ve İrlanda görülen vakaların dışında, ilk defa 9 üye ülkede daha deli dana hastalığı belirlenmesiyle, gıda kaynaklı hastalıkların etkilediği alanın artması tüketicilerin güvenini ciddi anlamda sarsmıştır. Söz konusu krizi aşmak için uygulanan gıda güvenliği politikaları yeni bir dönüm noktası olmuştur. 1997 yılında yayımlanan "Avrupa Birliği'nde Gıda Yasasının Genel İlkelerine İlişkin Yeşil Kitap" ile gıda mevzuatının geliştirilmesine yönelik olarak ciddi bir adım atılmıştır. Yeşil Kitap ile tüketicilerin korunması en öncelikli konu olmuş, tüketicilerin sarsılan güveninin yeniden

kazanılması hedeflenmiştir. Yine 1997 yılında Avrupa çapında gıda güvenliği seviyesinin artırılmasına büyük katkı sağlayacak bir kurum olan ‘Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO)’ kurulmuştur.

2000’li yıllara gelindiğinde yaşanan dioksin krizi tüketicilerde gıdalarla ilgili olarak endişeleri yeniden artırmıştır. Belçika’da başlayan bu krizde daha önce yaşanmış krizlerden çıkarılan derslerle daha erken önlemler alınmış, dioksinin üretilen gıdalara bulaşımı sonucunda tehlike teşkil eden çok sayıda hayvan ve gıda ürünü piyasalardan toplanmış veya imha edilmiştir. Dioksin krizi o dönemdeki Avrupa Gıda Kanunu’nda bir takım yetersizliklerin olduğunu, yapısal reform ihtiyacının olduğunu ortaya çıkarmıştır. 12 Ocak 2000 tarihinde Avrupa Birliği Komisyonu tarafından ‘Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap’ yayınlanmıştır. Beyaz Kitap ‘çiftlikten sofraya’ yaklaşımıyla üretilen gıda ürünleriyle ilgili önemli konuları kapsayan, Birlik üyesi ülkelerin gıda güvenliğini ve kalitesini sağlamak için oluşturulan bir mevzuat yapısı oluşturulmasında önemli bir adımdır. Beyaz Kitap’ın yayınlanmasından 2 sene sonra Avrupa Gıda Yasası’ndaki önemli bir yere sahip olan ‘178/2002/AT sayılı Tüzük’ yayınlanmıştır. Bu tüzük gıda ürünleri ile ilgili olarak toplum sağlığı ve tüketici çıkarlarının korunması, Avrupa ve ulusal gıda yasalarının yeniden yapılandırılmasını amaçlamaktadır.

Bu gelişmelere genel bir perspektiften bakıldığında; dünyada 1960’lı ve 1970’li yıllarda ‘Yeşil Devrim’ yaşanmıştır. Dünyada ve tabiki Avrupa’daki çiftçiler, yoğun gübreyle birlikte yüksek verimli melez tohumlarını, zararlı ot öldürücülerini, tarımsal mekanizasyonu ve bununla beraber geliştirilmiş sulama sistemlerini kullanmaya başladı. Yeni tarımsal tekniklerin devreye girmesi sayesinde 1970’lerde açlık sorunu ile karşı karşıya olan Hindistan 1990’larda ihtiyaç fazlası tahıl ihraç eden bir ülke haline gelmiştir.

1980’lerde tarım sektöründe ‘Biyoteknoloji Devrimi’ yaşandı. Biyoteknoloji tek veya çok hücreli canlıların, organ doku veya hücrelerin ekonomik değeri olan ürünlerin elde edilmesinde kullanılmasıdır. Aslında biyoteknoloji yoğurt, şarap, maya gibi tüketim maddelerinin üretiminde geleneksel olarak kullanıla gelmektedir. Günümüzde modern biyoteknoloji belli bir ürünü ticari miktarlarda elde etmek amacıyla genetik olarak değiştirilmiş canlıları kullanmaktadır. Biyoteknoloji ve moleküler biyoloji alanındaki gelişmeler çevre, enerji ve gıdaüretimi alanlarında da devrim yapıcı gelişmelere yol açmıştır.

1990’lı ve 2000’li yıllarda ‘Genetik Devrimle’ birlikte gen çoğaltımı (klonlamalar) ve gen transferleri (bir canlının hücrelerine, başka bir canlının DNA’sının belli bölümlerinin yerleştirilmesi işlemi) dönemi yaşanmıştır. Gen transferleri ile genetiği değiştirilmiş bitkiler oluşturulmakta, doğada yetişen diğer bitkilerden farklı olarak, bu bitkiler de kendi biyolojik

yapılarına ait olmayan genleri taşıdıklarından, bu bitkilerin yetiştirildiği ülkelerde, başta sağlık olmak üzere, çevre ve sosyo-ekonomik yapı üzerinde önemli riskler söz konusu olmaktadır ve söz konusu çalışmalar hala dünya genelinde tartışma konusudur.

Gıda canlılar için olduğu gibi ülkeler için de stratejik güce sahiptir. Ancak beklenmedik gelişmeler bir gıda krizine yol açabilmektedir. Hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar (kuş gribi, deli dana hastalığı gibi), son yıllarda ülkemizde olduğu gibi tüm dünyada endişe ve korku yaratmaktadır. Uluslararası gıda ticareti, bu hastalıkların bölgesel olmaktan çıkıp tüm dünyaya yayılmasına yol açmaktadır. Hızlı yayılım gösteren bu tür hastalıklarla mücadele, artık ulusallıktan çıkarak uluslararası boyut kazanmış durumdadır. Bu nedenle Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Birleşmiş Milletler, Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE), Avrupa Birliği ve benzeri uluslar arası örgütlerin ortak çalışmaları zorunlu hale gelmektedir. Çünkü gıda güvenliğinin sağlanamaması, toplumların güveninin sarsılması açısından tehlike yaratır. Gıdalardan kaynaklanan sağlık sorunları, ölüm vakaları ve olası riskler özellikle gelişmiş toplumlardaki tüketicilerde gıdalara karşı büyük güvensizlik yaratmıştır. Buna bağlı olarak tüketicilerin gıda güvenliği ve kalitesi konusundaki duyarlılıkları artmış, bu yönde etkili yöntemlerin uygulanmasını isteyen tepkiler konmaya başlanmıştır. Yakın geçmişte AB' de gıda kaynaklı oluşan krizler şu şekildedir:

1. BSE KRİZİ ( 1985 )
2. DİOKSİN KRİZİ ( 1999 – 2000)
3. ŞAP HASTALIĞI KRİZİ ( 2001 )
4. KUŞ GRİBİ ( 2006... )

### **3.1.1. Deli Dana Hastalığı (Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE)**

1985 yılında hastalık ilk kez İngiltere'de ortaya çıkmıştır. İngiltere'de patlak veren ve sığır etinden insanlara da geçebileceği kabul edilen 'Deli Dana' hastalığının başlıca nedeninin özellikle Avrupa'da sığırların ot yerine etle beslenmesi olduğu sanılmaktadır. Avrupa ülkelerinde et ve süt hayvanları, ucuz ve karlı olması sebebiyle, bitkisel yemler yerine kemik tozu ve insan tüketiminde kullanılmayan artık etlerden üretilen yemlerle beslenmeye başlanmıştır ([www.who.int/zoonoses/diseases/bse/en/](http://www.who.int/zoonoses/diseases/bse/en/)). Başta bilim adamları olmak üzere pek çok çevreci sivil toplum kuruluşları doğal yaşama aykırı bu beslenme biçiminin tehlikeli olduğunu, hayvan kaynaklı hastalıkların yayılmasına neden olabileceğini savunmaktadır. Hastalığın özellikle İngiltere'de sığırların veya scrapie adı verilen bir hastalığın bulunduğu



koyunların beyin ve sinir dokularının, sığır yemlerine karıştırılması ile bulaşmış olabileceği sanılmaktadır. İngiltere dışındaki ülkelerde deli dana hastalığı daha az görülmüştür. Hastalık sığırların beyin dokusunda süngerimsi bir görünüme sebep olur. Bu nedenle 'Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı (Bovine Spongiform Encephalopathy)' olarak adlandırılmaktadır. İnsanda görülen 'Creutzfeldt Jacobs' adlı beyin ve sinir dokusu hastalığının etkeninin deli dana hastalığı ile benzer olabileceği düşünülmektedir. Bu hastalık bulaşıcı olabilen, beyindeki süngerimsi değişikliklerle kendini gösteren, duruş, hareket, duyu bozukluklarına sebep olan ve sinirsel dokuların bozulmasıyla öldürebilen bir hastalıktır ([www.bseinfo.org/AboutBSE.aspx](http://www.bseinfo.org/AboutBSE.aspx)).

Hastalığın Ülkeler Bazında Tarihsel İzlenimleri ([www.gidaclub.com/index.php](http://www.gidaclub.com/index.php)):

- 1985 : BSE ilk olarak İngiltere'de ortaya çıktı.
- 1987 : Hastalığın, içerisinde hayvan yağı bulunan yemlerden bulaştığı anlaşıldı.
- 1992 : BSE Fransa, Almanya ve İrlanda'da görüldü.
- 1992 : İngiltere'de 37 bin 300 sığır BSE'den telef oldu.
- 1995 : İngiltere'de 3 kişi BSE'nin neden olduğu CJK hastalığından öldü.
- 1996 : İngiltere'de 10 kişi CJK'den yaşamını yitirdi. AB, İngiltere'den sığır eti ithalatını tamamen durdurdu.
- 1999 : AB, İngiltere'ye yönelik sığır eti ithalatındaki sınırlamasını yumuşattı.
- 2000 : İngiltere'de 21 kişi CJK'nın bir türevi olan vCJK'dan yaşamını yitirdi.
- 2002 : AB çapında 200 bin sığır daha itlaf edildi.
- 2003 : BSE, ABD ve Kanada'ya ulaştı.
- 2005 : AB çapında BSE vakalarında düşüş başladı.
- 2006 : AB, İngiltere'ye uyguladığı sığır eti ambargosunu tamamen kaldırmayı gündeme getirdi.

Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE) kriterlerine göre bir ülkenin deli dana hastalığından arınması için en az 7 yıl hastalık görülmemesi kuralı vardır. Tablo 3.1'de ülkelere göre yıllar bazında görülen vaka sayıları incelendiğinde İngiltere ve İrlanda ilk sıralarda yer almıştır ancak sonraki yıllarda bu ülkelerde vaka sayısı azalma eğilimindedir. İspanya ve Portekiz'de ise 2003 ve 2004 yıllarında hastalık artış eğilimi gösterebilirken sonraki yıllarda görülen vaka sayıları azalmıştır:

Tablo 3.1: Yıllara Göre Bazı Ülkelerdeki Deli Dana Hastalığının Görülme Sıklığı

Ülke/Yıl	2002	2003	2004	2005	2006	2007
İngiltere	1144	611	343	225	114	24
İrlanda	333	183	126	69	41	7
Fransa	239	137	54	31	8	-
İspanya	127	167	137	98	68	-
Almanya	106	54	65	32	9	-
Portekiz	86	139	92	45	33	-
İtalya	48	38	29	7	8	7
İsviçre	42	24	21	3	3	5
Belçika	38	15	11	2	2	-
Hollanda	24	19	6	3	-	-
Slovakya	6	2	7	3	-	-
Danimarka	3	2	1	-	-	-
Çek Cum.	3	4	7	8	3	-
Japonya	3	4	5	7	10	1
Slovenya	1	1	2	1	1	1
ABD	-	-	-	1	1	-

Kaynak: [www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly\\_report\\_index&admin](http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly_report_index&admin)

### 3.1.2. Dioksin Krizi

Dioksin doğada çok zor parçalanan yüzlerce kimyasala verilen genel bir isimdir. Dioksinler, oksijenin az olduğu ortamda, klorlu bileşenlerin yanmasıyla ortaya çıkar. Dioksinler kimyasal süreçlerin yan ürünü olarak oluşmaktadırlar. Bazıları volkan patlamaları ve orman yangınları gibi doğal nedenlerle oluşmaktadır ve doğal ortamda da bulunabilirler (Örn. toprakta, suda ve havada). Egzoz emisyonları ile selüloz ve kağıt beyazlatma, yakma, çelik ve kimyasal üretimi gibi süreçler de dioksin oluşmasına neden olmakta ve çevreyi kirletmektedir ([www.food-info.net/tr/qa/qa-wi2.htm](http://www.food-info.net/tr/qa/qa-wi2.htm)).

Dioksinler çevreye doğal yollarla ya da kimyasallarla girebilir, güneş ışığı ile ya da çevredeki küflerin aktiviteleri ile yok edilebilirler. Dioksinler, yağda çok çözünür ancak suda çözünmez. Kül parçaları sayesinde dioksinler bitkilerde de (örneğin çimlerde) bulunabilir. Bir

inek bu çimi yediğinde, vücuduna dioksin almış olur ve dioksin yağında depolanır, sütü ile de dioksini atabilir. Dioksinler insan vücuduna da gıdalarla girer ve vücut yağında depolanır ve uzun bir süre orada kalır. Özellikle besin zinciri yolu ile canlıdan canlıya taşınabilir ve her birinde giderek daha yüksek miktara ulaşabilir. Örneğin dioksin ile kirlenmiş olan sularda yaşayan balıkları tüketen, dioksin ile kirlenmiş otlaklarda beslenen hayvanların etini yiyen insanlar bu maddeden çok daha fazla etkilenebilir. Dioksin doğada çok zor yok olan bir madde olduğundan hem ekosistem dengesini bozar, hem de o ortamda yaşayan insanlar için ciddi sağlık sorunu oluşturur. İnsan yapımı maddeler arasında en toksik maddelerin başında dioksin gelir.

1999 yılında 'Dioksin Krizi' dünyada ilk defa Belçika'da görülmüştür. Hayvan yemlerine dioksin karışmasıyla ve ineklerin yakma fırınlarının yakınında otlatılmasıyla ortaya çıkmıştır. Belçika'da hayvan yemi üretiminde de kullanılan yağ, Belçika, Hollanda ve Fransa'da 11 firmaya satılmıştır. Bu bulaşmış yağ ile üretilmiş yemlerde dioksin miktarı izin verilenin yaklaşık 700 katı olmuştur. Sorun, Mart ayında tavukların birdenbire yumurtadan kesilmesi ve ölmesi ile ortaya çıkmıştır. Problemin kaynağı araştırılmış ve yapılan testler sonucunda yemlerden kaynaklandığını açıklanmıştır. Dioksin tesbiti ve bunun mahkemeye sunulması 5-10 hafta sürmüştür. Bu süre içerisinde halka açıklayıcı bir ikaz yapılmamış ve Avrupa Birliği Brüksel Merkezi'ne bildirilmemiştir. Avrupa Birliği üyelerine, 2 Haziran'da dioksin içeren piliç, yumurta ve ürünlerinin sağlığa zararlı olduğunu bildirilmiş, 2 gün sonra uyarı domuz ve dana etleri, birkaç gün sonra da süt ve ürünleri kapsama dahil edilmiştir. 2 Haziran'da başlayıp 16 Haziran'da tamamlanan araştırmada bulaşma nedeni net olarak açıklanamamıştır. Olasılıklar ısıtma sisteminden sızma ve yağın toplama sistemindeki yanlışlıklardan kaynaklanabileceği üzerindedir (Buzby ve Chandran, 2000, s.127).

Dünya Ticaret Teşkilatı, Belçika'da ortaya çıkan dioksin krizi ile çalkalanmıştır. Bu kriz deli dana hastalığından sonra ortaya çıkan en büyük kriz olarak gösterilebilir.

### **3.1.3. Şap Hastalığı (Foot and Mouth Disease: FMD )**

1546 yılında dünyada ilk defa İtalya'da İtalyan Hieronymus Fracastorius tarafından hastalık tanımlanmıştır. Hastalık 1800'lü yıllarda İngiltere'den Kuzey Amerika'ya geçmiş, Güney Amerika'da ise 1950 yıllarında görülmeye başlamıştır. Şap hastalığı nedeniyle Kuzey Amerika'da 1908, 1914, 1929, 1953 yıllarında çok ciddi salgınlar yaşanmış, Orta Amerika (Panama'nın kuzeyi), Avusturalya, Yeni Zelanda ve Kanada

dışında pek çok ülkede de hastalık görülmüştür. Özellikle Afrika, Güney Amerika, Asya ve Avrupa'nın bazı bölümlerinde Şap hastalığının değişik türleri görülmüştür (Virüsün 7 tipi vardır: A, O, C, SAT-1, SAT-2, SAT-3, ASIA-1). Hastalık taşıyıcı hayvanlar, ürünler ve insanlar aracılığı ile yayılır. 1968 yılında İngiltere'de salgına yol açan etken Güney Amerika'dan getirilen hayvan yemlerinin hammaddeleri ile olmuştur. 1994-1995 yıllarında Yunanistan, Bulgaristan, Arnavutluk ve Makedonya'da salgına yol açan etken Hindistan'dan ithal edilen etlerle gelmiştir. 1981 yılında hastalık Fransa'dan İngiltere'ye rüzgârlarla bulaşmıştır. Virüs taşıyan yabani hayvanlar, sinekler, meralar, yemler, sular, rüzgar ve hayvan bakıcıları hastalığın bir bölgeden başka bir bölgeye yayılmasına sebep olur. Şap hastalığının en tehlikeli özelliklerinden biri de virüsün hava yoluyla kilometrelerce uzaklara taşınarak yayılmasıdır. Virüsün hava yolu ile yayılmasında sıcaklık, havadaki nem oranı, rüzgarın yönü ve hızı da etkilidir. Şap hastalığına yakalanan hayvanların ağızda, meme ve tınaklarında, içi lenf benzeri sıvıyla dolu yuvarlak kesecikler oluşur, devamlı bir salya akışı görülür. Hayvanda yürüme güçlüğü, yüksek ateş ve ağızdaki şişlikler nedeniyle, yeme-içme sıkıntısına bağlı hızlı kilo kaybının görülür. Meme dokusunun fonksiyonunu yitirmeye başlaması nedeniyle hayvanın süt verimi de hızla düşer ([www.sap.gov.tr/sap\\_hastaligi\\_genel.htm](http://www.sap.gov.tr/sap_hastaligi_genel.htm)).

Şap hastalığı hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar arasında yer almakla birlikte, insanlar hastalığa karşı fazla duyarlı değildir bu nedenle hastalığın görülme sıklığı diğer gıda krizlerinde görülenlere göre daha azdır. İnsanlar, hasta hayvanların deri veya ağız mukozası ile temas etmiş ve yeterli ısı işlemi uygulanmamış (iyi pastörize edilmemiş) virüsle bulaşık sütleri içerek, çiğ süttten üretilen ve olgunlaştırılmayan peynirleri, yine yeterli ısı işlemi uygulanmamış, etleri tüketerek hastalığa yakalanabilirler. Hastalık insandan insana geçmemektedir.

1954 yılında 'Avrupa Şap Hastalığı Mücadele Komisyonu', Birleşmiş Milletler Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün yardımları ile kurulmuştur. Komisyonun amacı; şap hastalığı ile mücadele etmek, üye ülkeler arasında işbirliği sağlamak ve araştırmaları desteklemektir. Komisyon şap hastalığı ile mücadelede üye ülkelere teknik uzman, veri sağlama ve tavsiye hizmeti sağlamaktadır. 33 ülke Komisyonun üyesidir.

Türkiye'de şap hastalığı ile ilgili ilk istatistiki bilgilere 1914 yılında yayınlanan Ziraat İstatistik Dergisinde rastlanmaktadır. Hastalık hakkındaki daha kapsamlı kayıtlara ise 1957 yılından sonra rastlanmaktadır. 1957 yılında görülen büyük şap salgınına takiben; 1958 yılında Etlik Veteriner Bakterioloji Enstitüsü bünyesinde geçici bir şap laboratuvarı kuruldu. 1967 yılında ise Türkiye'de mevcut şap virusu tiplerine karşı aşı hazırlanması,

ülkeye girebilecek diğer tiplere karşı belirli periyotlarda aşı hazırlayarak stoklarda bulundurmak, ülke genelinde şap hastalığından şüpheli hayvanlardan alınarak bulguların şap virusu yönünden laboratuvar teşhislerini yapmak amacıyla 'Şap Enstitüsü' kurulmuştur. Türkiye'ye 1957 yılında Irak'tan hastalıklı hayvan girişi olmuş ardından 1963 yılında ise İran kaynaklı hastalıklar görülmüştür. 1967 yılında yine Irak'tan virüsün 'Asia-1' türü girmiştir. Türkiye'ye özellikle Ortadoğu'dan yasal yollarla veya kaçak olarak canlı hayvan getirilmeye başlanması ile hastalık yaygınlaşmaya başlanmıştır. Ülkemizde şap hastalığı ile mücadelede aşılama ve karantina yöntemleri kullanılmaktadır. Ancak canlı hayvan hareketlerinin çok fazla olması ve denetlenememesi, doğu ve güneydoğu sınırından kaçak hayvan girişleri, endüstriyel hayvancılığa geçilememesi ve çiftçilerin yeterince bilinçlendirilmemesi hastalıkla mücadeleyi zorlaştırmaktadır ([www.abveteriner.org/Dosyalar/SAP.doc](http://www.abveteriner.org/Dosyalar/SAP.doc)).

#### **3.1.4. Kuş Gribi ( Avian Influenza )**

Kuş gribi, evcil veya yabani kanatlılar ile memeli hayvanların çoğunda solunum ve sindirim sistemine ait belirtiler gösteren, ölümlü sonuçlanan çok bulaşıcı bir hastalıktır. Hasta tavuklarda yüksek bulaşıcılığı olan bu hastalık ilk kez 1878 yılında İtalya'da tespit edilmiş ve "tavuk vebası" olarak adlandırılmıştır. Hastalık etkeninin bir virus olduğu 1901 yılında ortaya konulmuş olmasına karşın, etkenin memeli influenza A virusları ile ilişkili olduğu ancak 1955 yılında gösterilebilmiştir ([www.kusgribi.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx](http://www.kusgribi.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx)).

2003-2008 yılları arasında, Uluslararası Salgınlar Ofisi (OIE) verilerine göre evcil ve yabani hayvanlarda rapor edilen Kuş Gribi vakası sayısı toplam 61 ülkede beş binin üzerindedir. 2007 yılında 27 ülke, 2008 yılında ise Çin Halk Cumhuriyeti, Mısır, Almanya, Hindistan, İran, Tayland, Türkiye, Ukrayna, İngiltere ve Vietnam'ın da dahil olduğu toplam 22 ülkede vaka rapor edilmiştir. Tablo 3.2 incelendiğinde Kamboçya'da vakaların hepsi ölümlü sonuçlanmıştır, bu oran Endonezya için % 70'tir. Vietnam'da görülen vakalarda ölüm oranları yıllar itibariyle düşüş eğilimindedir. Ülkemizde 2006 yılında 12 kuş gribi vakası görülmüş ve vakaların % 30'u ölümlü sonuçlanmıştır.

Tablo 3.2: Kuş Gribi (H5N1) İnsan Vakası Sayısı

Ülkeler	2003		2004		2005		2006		2007		2008		Genel Toplam	
	V	Ö	V	Ö	V	Ö	V	Ö	V	Ö	V	Ö	V	Ö
Azerbaycan	-	-	-	-	-	-	8	5	-	-	-	-	8	5
Bangladeş	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-
Kamboçya	-	-	-	-	4	4	2	2	1	1	-	-	7	7
Çin	1	1	-	-	8	5	13	8	5	3	3	3	30	20
Cibuti	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Mısır	-	-	-	-	-	-	18	10	25	9	7	3	50	22
Endonezya	-	-	-	-	20	13	55	45	42	37	20	17	137	112
Irak	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	3	2
Laos	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	2	2
Myanmar	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-
Nijerya	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	1	1
Pakistan	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	-	-	3	1
Tayland	-	-	17	12	5	2	3	3	-	-	-	-	25	17
Türkiye	-	-	-	-	-	-	12	4	-	-	-	-	12	4
Vietnam	3	3	29	20	61	19	-	-	8	5	5	5	106	52
TOPLAM	4	4	46	32	98	43	115	79	88	59	36	28	387	245

Kaynak: [www.kusgribigov.tr/TR/Genel/BelgeGoster](http://www.kusgribigov.tr/TR/Genel/BelgeGoster)

Not: 1) V: Vaka Ö:Ölüm kelimelerini ifade etmektedir.

2) Toplam vaka sayısı ölü sayısını da içermektedir.

3) Dünya Sağlık Örgütü raporları yalnızca laboratuarda doğrulanan vakalardır.

Kuş gribi salgınlarının yaşandığı yerlerde, gıdaların hazırlanmasında kanatlı hayvan ve ürünlerinin uygun şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve işlenmesi önemlidir. Kuş gribi virüsü eğer gıdalar uygun şekilde pişirilmişse insanlara geçmemektedir çünkü virüs ısıya duyarlıdır. Pişirme öncesinde, virüs pişirilecek gıda maddesine bulaşmışsa olsa bile uygun şekilde pişirilmiş kanatlı veya kanatlı ürünlerinin tüketimini takiben virüs ile herhangi bir kişinin ölümüne sebep olduğunu gösteren bir bulguya rastlanmamıştır. Çiğ kanatlı eti veya kanatlı ürünlerinin işlenmesinde gıdaları hazırlayan kişiler, ellerini tam olarak yıkamalı ve kanatlı ürünleri ile temas eden yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu yapmalıdır. Tüketiciler, kanatlı

hayvanların etlerinin ve yumurtalarının iyi piştiğinden (ette pembe bölgelerin bulunmaması, yumurtanın beyaz ve sarısında akışkanlık olmaması) emin olmalıdır. Genellikle az pişirilmiş kanatlı hayvan etlerinin ve yumurtalarının tüketilmesi sadece kuş gribine değil diğer bilinen gıda kaynaklı hastalıklara (salmonella türü vb.) da sebep olmaktadır ([www.kusgribi.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx](http://www.kusgribi.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx)).

### **3.2. Uluslararası Gıda Mevzuatı (Kodeks Alimentarius Komisyonu)**

Hızla artan nüfusa paralel olarak dünyada gıda maddesi ihtiyacı da giderek artmıştır. Gıda maddesi talebinin karşılanabilmesi amacıyla verim artışı zorunlu hale gelmiş ve birim başına alınan ürün miktarını artırmak hedeflenmiştir. Bu amaçla tarımsal alanda yüksek miktarda kimyasal girdinin kullanıldığı üretim süreci başlamıştır. 1960'larla başlayan, üretimde ve verim oranında önemli artışların olduğu "Yeşil Devrim" olarak adlandırılan dönemde, bilinçsizce ve/veya yanlış ilaç uygulamaları ve kimyevi gübrelerin aşırı miktarda kullanımı sonucunda doğal denge bozulmaya başlamış; bu durum da çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açmıştır.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini:

1. Mikrobiyolojik tehlikeler,
2. Kimyasal tehlikeler
3. Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi
4. Yeni teknolojiler
5. Ülkelerde mevcut idari ve beşeri kapasitenin geliştirilmesi başlıkları altında sınıflandırmıştır ([www.who.int/foodsafety/codex/general\\_info/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/codex/general_info/en/index.html)).

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün Gıda Standartları Programını yürütmek üzere 1963 yılında kurdukları, gıda sanayiine öncülük etmeyi ve tüketici sağlığını korumayı amaçlayan uluslararası bir kuruluştur ([www.abvizyon.com/148.htm](http://www.abvizyon.com/148.htm)) Kodeks Alimentarius Komisyonu, kaliteli ve güvenli ürünlerin üretilmesini, tüketicilere sunulmasını, dünya gıda ticaretinde yer alan gıda maddelerinin kalite ve güvenlik kriterlerinin belirlenmesini hedeflemiştir.

Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun altında gıda standartlarını hazırlama sürecinde birçok alt komite görev almaktadır. Alt komiteler yılda bir kez toplanır, Komisyon ise dönüşümlü olarak bir yıl Roma'da FAO başkanlığında diğer yıl Cenevre'de WHO başkanlığında olmak üzere yılda bir kez toplanır. Oturumlara üye ülkelerin yanı sıra

uluslararası kuruluşlar da katılır. Alt komite ve komisyon toplantılarına Ulusal delegasyonlar her bir hükümetin atadığı uzmanlar tarafından katılım sağlanır. Delegasyonlarda sektör temsilcileri, tüketici organizasyonları ve akademik enstitülerden de katılımcı yer alabilir. Komisyonunda üyesi bulunmayan ülkeler ise gözlemci sıfatı ile katılabilir, ayrıca belli sayıda uluslararası resmi organizasyonlar ve sivil toplum örgütleri de gözlemci olarak toplantılara katılmaktadır. Gözlemci olarak katılmalarına rağmen, Kodeks Alimentarius Komisyonu'nda bu tür organizasyonlar son karar aşaması haricinde diğer tüm aşamalarda hazırlanan taslak standart hakkında görüşlerini beyan edebilirler ([www.kkgm.gov.tr/genel/kodeks\\_alimentarius.html](http://www.kkgm.gov.tr/genel/kodeks_alimentarius.html)).

Kodeks Alimentarius Komisyonu'nda bulunan komiteler 3 ayrı kategoride görev yaparlar ([www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf](http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf)):

a) Genel Konu Komiteleri – Yatay

- Genel Prensipler Komitesi, (ev sahibi Fransa)
- Gıda Etiketleme Komitesi, (ev sahibi Kanada)
- Numune Alma ve Analiz Metotları Komitesi, (ev sahibi Macaristan)
- Gıda Hijyeni Komitesi, (ev sahibi ABD)
- Pestisit Kalıntıları Komitesi, (ev sahibi Hollanda)
- Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Komitesi, (ev sahibi Hollanda)
- Gıda İthalat/İhracat Denetimi ve Sertifikasyon Sistemleri Komitesi, (ev sahibi

Avustralya)

- Beslenme ve Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Komitesi (ev sahibi Almanya)
- Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları Komitesi (ev sahibi ABD)

b) Ürün Komiteleri - Dikey

- Katı ve Sıvı Yağlar Komitesi, (ev sahibi İngiltere)
- Balık ve Su Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Norveç)
- Süt ve Süt Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Yeni Zelanda)
- Taze Sebze ve Meyveler Komitesi, (ev sahibi Meksika)
- Kakao Ürünleri ve Çikolata Komitesi, (ev sahibi İsviçre)
- Şekerler Komitesi, (ev sahibi İngiltere) (şimdilik durduruldu)
- İşlenmiş Meyve ve Sebzeler Komitesi, (ev sahibi ABD)
- Bitkisel Proteinler Komitesi, (ev sahibi Kanada)(şimdilik durduruldu)
- Hububat ve Baklagiller Komitesi, (ev sahibi ABD)
- İşlenmiş Et ve Kanatlı Et Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Danimarka)



- Çorba ve Et Suyu Komitesi, (ev sahibi İsviçre) (Kaldırıldı)
- Et Hijyeni Komitesi, (ev sahibi Yeni Zelandada)
- Doğal Mineral Sular Komitesi, (ev sahibi İsviçre)( şimdilik durduruldu)
- Yenilebilir Buzlar, (ev sahibi İsveç) (Kaldırıldı)
- Dondurulmuş gıdalar, (ev sahibi Kodeks Alimentarius) (Kaldırıldı)

c) Yardımcı Birimler (Bölgesel Komiteler)

- Afrika FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Asya FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Avrupa FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Yakın Doğu FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Latin Amerika ve Karayipler FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Kuzey Amerika ve Pasifik FAO/WHO Koordinasyon Komitesi

Kodeks Standartlarının hazırlanmasında uyulması gereken kurallar Komisyon tarafından belirlenmiş ve bir El Kitabı (Procedural Manual) şeklinde yayımlanmış olup zaman zaman güncelleştirilmektedir. Komisyonun Yürütme Komitesi (Executive Committee) Komisyon çalışmalarına genel yönetim için tavsiyelerde bulunmakta olup Komisyonun yürütme organı olarak faaliyet gösterir ve kararları alır. Kodeks Komiteleri bu prensipleri dikkate alarak iş programlarını ve öncelik gerekçelerini hazırlarlar. Yukarıda belirtilen Komite grupları, buna göre, her yıl belirli programlarda toplanır ve kabul edilen çalışmaları yürütür. Komite grupları, standart tasarısı teklifini hazırlar ve üye ülkelere ve uluslararası kuruluşlara gönderir. Standartlar çeşitli aşamalardan geçip hükümetler ve diğer ilgili grupların (üniversiteler, gıda üreticileri, ticaret grupları, tüketici örgütleri gibi) incelemelerine aşamalı olarak sunulur ve sekiz aşamayı geçiren tasarı, sekreteryaya tarafından yazılı olarak Komisyona sunulur ve Kodeks Standardı olarak yayımlanır. Bugün 300'ün üzerinde Kodeks Standardı bulunmaktadır ([www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf](http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf)).

Kodeks Alimentarius'a sadece ülkeler üye olabilmektedir. Ancak sivil toplum kuruluşları gözlemci statüde toplantılara katılabilme hakkına sahiptir. Türkiye 01 Ekim 1963 yılında Kodeks Alimentarius Komisyonu'na üye olmuştur. Türk Hükümeti Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından temsil edilmektedir. Ülkemizde Kodeks irtibat noktası Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı olan Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'dür.

Kodeks irtibat noktası, Kodeks Komisyonu ile haberleşme kanalı olup ülkedeki diğer ilgili birimlerin katılımının sağlandığı bir koordinatördür. Kodeks Kontakt Noktası, olası duplikasyonların önlenmesi, işbirliği ve koordinasyonun geliştirilmesi ve ülke görüşlerinin oluşturulması amacıyla Ulusal Gıda Kodeks Komitesi ile yakın ilişki içinde olmaktadır. Tarım

ve Köyişleri Bakanlığı, Kodeks Alimentarius'un değişik komitelerinin toplantılarına uzun yıllardır katılmakta ve ülke görüşlerini aktarmaktadır. Bakanlık, ayrıca, katılmadığı toplantılara da Ulusal Gıda Kodeks Komitesi üye kuruluşlarının görüşlerini almakta ve ülke görüşünü oluşturarak sekreteryaya göndermektedir

([www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf](http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf)).

DTO Antlaşması çerçevesinde insan, hayvan ve bitki sağlığını korumaya yönelik tedbirlerin alınmasının önlenemeyeceği, ülkeler arasında ayrımcılık yapılmadan konulan kurallara uyulacağı ve uluslar arası ticaretin engellenemeyeceği koşuluna uygun olarak, üye ülkelerin farklı uygulamalar yapmaması gerekmektedir. Bu amaca ulaşmada en fazla katkının uluslar arası standartların esas alınmasıyla sağlanabileceği belirtilmektedir. Bu kapsamda, gıda güvenliği konusunda CAC tarafından kabul edilen katkı ve bulaşanlar, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma ve analiz metotları, ithalat, ihracat ve sertifikasyon, gıda etiketleme ve gıda hijyeni uygulamaları ve ürünlere ilişkin standartların, kural ve prensiplerin ülkelere tanınması ve uygulanması gerekliliği ortaya konulmuştur. Böylece, CAC normları, uluslararası gıda ticaretinde mevcut ve oluşabilecek sorunların çözümünde esas alınmıştır ([www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf](http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf)).

### **3.3. Avrupa Birliği Gıda Hukuku Mevzuatı**

AB'nin gıda mevzuatı yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik güçlerin bir karışımını yansıtacak şekilde ve özellikle de Ortak Tarım Politikası (OTP)'nin amaçlarından biri olan İç Pazarın oluşturulması çerçevesinde gelişmiştir (Gültekin, 2005, s.12).

AB'nin gıda mevzuatı, Avrupa Topluluğu'nu Kuran Antlaşma'nın dört maddesine dayanmaktadır (Gültekin, 2005, s.12):

- Madde 37 – Antlaşma'nın “Tarım” isimli ikinci başlığı altında yer almakta olup; OTP'nin uygulanması ve işleme için, Konsey'e, Komisyon tarafından sunulan öneri üzerine ve Avrupa Parlamentosu'na danıştıktan sonra, tüzük, direktif veya kararlar oluşturma görevi verir.
- Madde 95 – Antlaşma'nın “Rekabet, vergilendirme ve kanunların yakınlaştırılması” isimli altıncı başlığının “Kanunların yakınlaştırılması” isimli bölümünde yer almakta olup; Konsey'e, iç pazarın oluşturulması ve işleme amacı doğrultusunda Üye Devletlerin mevzuatlarının yakınlaştırılmasına ilişkin tedbir alma yükümlülüğü getirir.
- Madde 152 – Antlaşma'nın “Halk Sağlığı” isimli on üçüncü başlığı altında yer almakta olup; tüm politika ve uygulamalarda halk sağlığının en iyi şekilde korunmasını

amaçlar. Halk sağlığının korunması hedefi doğrultusunda, bilimsel araştırmalar yapılması ile veterinerlik ve bitki sağlığı alanlarında tedbir alınmasını teşvik eder.

- Madde 153 – Antlaşma'nın "Tüketicinin Korunması" isimli ondördüncü başlığı altında yer almakta olup; Topluluğa, tüketicilerin sağlığını, güvenliğini ve ekonomik çıkarlarını koruma, tüketicilerin bilgi edinme ve çıkarlarını korumak amacıyla organize olma haklarını destekleme yükümlülüğü getirir.

1990'lı yıllarda yaşanan sığırların süngerimsi beyin hastalığı(deli dana) krizi, tüketicinin korunması ve gıda güvenliği politikaları için bir dönüm noktası olmuştur. BSE, sığır beyinde ortaya çıkan bir hastalıktır ve ilk olarak 1986 yılında İngiltere'de görülmüştür. Daha sonra, hayvan karkaslarından üretilen et ve kemik ununun hayvan yemlerine eklenmesi ile yayılmıştır. Başlangıçta sadece bir hayvan hastalığı olarak görülen BSE'nin sonraki yıllarda insanlar üzerinde de etkilerinin ortaya çıkması ile gıda zincirinin bir bütün olarak algılanmasının ne denli önemli olduğu gözler önüne serilmiştir. Bu kriz; AB mevzuatındaki yetersizlikleri, sorumlulukların Komisyon ile üye devletler arasında karışık bir şekilde dağıldığını, kapsamlı ve tutarlı bir politika bulunmadığını, sistemin uzmanlarca dahi zor anlaşılan bir yapıya dönüştüğünü, üye devletlerde farklı yaklaşım ve uygulamaların bulunduğunu göstermiş; Toplulukta gıda mevzuatına ilişkin hukuki bir çerçeve oluşturulması ve mevcut mevzuatın yeniden incelenmesi fikrini gündeme getirmiştir (Gültekin, 2005, s.13).

Avrupa Birliği mevzuatı, gıda çeşnileri, katkı maddeleri, işleme yardımları, bulaşanlar, gıda maddeleri ile temas halindeki maddeler, pestisit kalıntıları, veteriner ilaçlarının kalıntıları, besin içeriği ile ilgili etiketleme, gıda ürünlerinin kurumsal kontrolü ve hijyeni gibi çok çeşitli konularda düzenlemeler içermektedir. Mevzuat ayrıca, veteriner yasasındaki kırmızı et, tavşan eti, çiftlikte yetiştirilen ve vahşi doğada yaşayan av hayvanlarının etleri, balık ve ürünleri, süt ve süt ürünleri ile yumurta, yılan ve hayvansal temelli diğer gıdalarla ilgili düzenlemeleri de içermektedir.

Birlik, hayvanlardan kaynaklanan hastalıkların (ortadan kaldırılması, azaltılması ve tedavisinin) kontrolü ve yönetimi için stratejik çeşitliliğe sahiptir. Yasalar, kaliteli, sağlıklı ve insan tüketimine uygun gıdalar için uygun bir kontrol otoritesine sahip olması kadar, üreticilere, imalatçılara, dağıtıcılara ve perakendecilere de sorumluluk yüklemiştir. Son gelişmeler gıda üretim metotlarına olan tüketici ilgisinin altını çizer. Birlik gıda yasası, tamamlanmış gıda ürününün özellikleri ile ilişkili olmayan gıda üretim metodunun etiket üzerinde belirtilmesini zorunlu tutmaz. Ancak hayvansal orijinli ürünlerde son adapte edilen kanunlar etiketlemede üretim sürecini göz önünde bulundurmaktadır (Alpay, Yalçın ve Dölekoğlu, 2001, s.10).

Avrupa Birliği gıda maddelerinin kalitesini koruma konusunda etiketleme sistemini esas alan bir uygulama geliştirmiştir. Bunun da üç temel nedeni vardır. Bunlar (Alpay, Yalçın ve Dölekoğlu, 2001, s.9):

- tarım üretimindeki çeşitliliği teşvik etmek,
- ürün isimlerinin yanlış kullanılmasını ve taklit edilmesini önlemek,
- tüketicilere ürünlerin özel karakterlerini anlatabilecek bilgi vermek olarak belirlenmiştir.

Sistem AB'nin 1992 yılında yürürlüğe koyduğu (EEC)No 2081/92 ve (EEC)No 2082/92 numaralı Komisyon Regülasyonları ile işlemeye başlamıştır. Bu düzende üç temel kalite damgası bulunmaktadır. Bunlar; orijini koruyan "Protected Designation of Origin" (PDO), coğrafi göstergeyi koruyan "Protected Geographical Indication" (PGI) ve geleneksel üretim şeklinin garanti edildiği "Traditional Speciality Guaranteed" (TSG) damgalarıdır. Komisyon PDO, PGI ve TSG etiketlerinin tüketiciler tarafından tanınmasını sağlamak için çeşitli kampanyalar hazırlamıştır (Alpay, Yalçın ve Dölekoğlu, 2001, s.10).

AB gıda ürünleri ile ilgili politikaların oluşturulmasında "Bağımsız Bilimsel Görüşten" yararlanılır. Kamu yararını gözetecek bağımsız kaynaklı danışmanlık çok önemlidir. Bilimsel komitelerin ve bilimsel danışmanlığın bağımsızlığı ve tarafsızlığı her düzeyde garanti altına alınmalıdır. Komisyon, bilimsel komitelerin merkezi koordinasyonu, izlenmesi, kompozisyonu ve faaliyetleri ve bilimsel danışmanlığının yüksek düzeydeki yeteneği ve kararlılığı için gerekli kaynakların sağlanmasını garanti altına almalıdır. Gösterilen her çaba açık ve ikna edici bilimsel sonuçlara dayanmalıdır. Bilimsel danışmanlık birincil öneme sahiptir. Birlik yasaları, karar alma sürecinde özellikle tüketici ihtiyaçları ve ilgileri gibi faktörleri göz önünde bulunduran bir yapıdadır. Halk sağlığının korunmasında doğru kararların alınabilmesi için alanlarında en iyi bilim adamlarının tüm politik kaygılardan bağımsız olması esastır. AB gıda sağlık güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili 9 bilimsel komiteye sahiptir. Bu komitelerin çalışmaları "Bilimsel Yönetim Kurulu" tarafından koordine edilir. Bu komiteler sırası ile (Alpay, Yalçın ve Dölekoğlu, 2001, s.10):

- a. Bilimsel Yönetim Kurulu
- b. Gıdalar için Bilimsel Komite
- c. Hayvan Besleme için Bilimsel Komite
- d. Hayvan Sağlığı için Bilimsel Komite
- e. Halk Sağlığı ile ilgili Veteriner Kriterleri için Bilimsel Komite
- f. Bitkiler için Bilimsel Komite
- g. Kozmetik ürünler ve gıda dışı ürünler için Bilimsel Komite
- h. Tedavi edici ilaçlar için Bilimsel Komite

### 1. Zehirler ve Çevre için Bilimsel Komite

Yasalar, tüketicilerin, halk sağlığının ve çevrenin yüksek düzeyde korunmasının devamlılığının sağlanması için halkın katkıda bulunmasını gerektirir. Yüksek düzeyde koruma, tutarlılık ve koruyucu kriterler risk değerlendirmesine, teknolojiyi de içeren ilişkili risk faktörlerinin göz önünde bulundurulmasına, bilimsel kanıtlara, sorgulama, örnekleme ve test yöntemlerinin elde edilebilir olmasına dayanmaktadır. Risk değerlendirmesinin mümkün olmadığı durumlarda ise ihtiyati önlemler oluşturulmuştur (Alpay, Yalçın ve Dölekoğlu, 2001, s.10).

AB'de gıda kalite ve güvenliğinin temel hukuki dayanakları şu 3 temel kaynağa dayanır:

#### 3.3.1. Gıda Hukukunun İlkelerine İlişkin Yeşil Kitap

AB'de Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Kitap'ın 1997 yılında yayımlanması ile, Avrupa Gıda Mevzuatının değiştirilmesine yönelik ilk adım atılmıştır. Yeşil Kitap'ın amacı; mevcut mevzuatın tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerine ne ölçüde yeterli olduğunu belirlemek; gıdaların denetimlerinden sorumlu kurumların gıda kalite ve güvenliği ile tüketiciyi ne derece koruduğunu belirlemek, gıda mevzuatına ilişkin halkın bilinçlenmesini sağlamaktır (Ordukaya, 2008, s.45) Yeşil Kitap; Birlik mevzuatının ulusal düzeyde yürürlüğe konması ve uygulanmasında farklar bulunduğunu, bu nedenle de henüz birbiri ile uyumlu hale getirilmemiş alanların ticarete engel oluşturacak derecede farklılıklar arz ettiğini ortaya koymuştur. Mevcut gıda mevzuatının şeffaf ve tutarlı olmaması nedeniyle gıda güvenliğinde birincil sorumluluğun sanayici, üretici ve tedarikçilere verilmesi ve mevzuatın basit, tutarlı, gerçekçi olması hedeflenmiş ve Yeşil Kitap yayımlanmıştır. Diğer hedefler arasında malların serbest dolaşımının sağlanması, bilimsel verilere dayalı temel bir mevzuat oluşturulması ve ihracat hacminin artırılması yer almaktadır.

Yeşil Kitap 4 temel hedefi kapsamaktadır (DPT, 2006, s.10):

- Mevzuatın; tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerini ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda maddelerinin denetim ve kontrollerine ilişkin resmi sistemler ile ilgili önlemlerin, gıdaların sağlıklı ve güvenli olmasını ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda mevzuatına ilişkin kamuoyu oluşturmak,

- Komisyonun gerekli hallerde Birlik Gıda Hukukunu geliştirici uygun önlemler teklif etmesini sağlamak.

Gıda kanunlarının genel prensiplerinin vurgulandığı Yeşil Kitap, AB'nin gıda kanunlarının dayandırıldığı altı temel prensip tanımlar. Bu prensipler (Alpay, Yalçın ve Dölekoğlu, 2001, s.9):

- 1- Tüketicilerin ve halk sağlığının yüksek düzeyde korumasını garanti altına almak.
- 2- İç pazarda malların serbest dolaşımını garanti altına almak.
- 3- Kanunların, bilimsel temellere ve risk değerlendirmelerine dayandırılmış olmasını garanti altına almak.
- 4- Avrupa Endüstrisinin rekabetçi yapısını ve ihracat kabiliyetini geliştirmesini garanti altına almak.
- 5- Etkili bir kurumsal kontrolün oluşturulması ile birlikte hareket eden HACCP tipi sistemleri kullanarak, gıda sağlık güvenliği için temel sorumluluğu endüstriye, üreticilere ve tedarikçilere bırakmak.
- 6- Yasaların tutarlı ve rasyonel olmasını garanti altına almak.

### 3.3.2. Gıda Hukukunun İlkelerine İlişkin Beyaz Kitap

BSE krizinin ardından, hayvan yemlerine kanserojen dioksin içeren yağ bulaşması sonucu ortaya çıkan Dioksin krizi de büyük endişelere yol açmıştır. Kriz, 1999 yılında Belçika'da ortaya çıkmış ve kısa sürede yayılmıştır. Krizlerin ortaya çıkmasıyla yaşanan belirsizlikler, tüketicinin ürünlerin kalite ve güvenilirliğine olan inancını sarsmıştır. Bu nedenle Komisyon; 12 Ocak 2000 tarihinde "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap"ı yayınlamıştır (Çığ, 2008, s.13). Kitap, yalnızca gıda güvenliğinin sağlanmasını değil, tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması ve tüketici güveninin yeniden sağlanmasını da amaç edinmiştir. AB'nin "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" yaklaşımını temel alan Beyaz Kitap; gıda zincirinde hijyen ile ilgili mevzuattan; hayvan sağlığı, refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda kalite ve güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez bir arada ele alındığı bir kaynaktır. Beyaz Kitap; mevzuatın bilimsel görüşe dayandırılmasını, daha tutarlı ve şeffaf olmasını, zincirdeki her aşamada kontrollerin artırılmasını sağlamıştır.

Beyaz Kitap'ın stratejik öncelikleri;

- Bir Avrupa Gıda Otoritesi kurmak,
- Gıda mevzuatında tutarlı bir çiftlikten sofraya yaklaşımı uygulamak,

- Gıda güvenliği için birincil sorumluluğun gıda ve yem operatörlerinde olduğu, Üye Devletlerin bu operatörlerin gözetimini ve kontrolünü yapmaları gerektiği ve Komisyon'un Üye Devletlerin kontrol kapasitelerini ve yeterliliklerini tetkikler ve denetimler yoluyla test etmesi gerektiği ilkesini getirmektir (Gültekin, 2005, s.14).

Beyaz Kitap'ta; gıda güvenliği ilkeleri, gıda güvenliği politikasının önemli unsurları (bilgi toplama ve analiz – bilimsel tavsiye), Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması gerekliliği, düzenleyici unsurlar, kontroller, tüketicinin bilgilendirilmesi ve gıda güvenliğine ilişkin konuların uluslararası boyutu ele alınmıştır. İnsan sağlığı ve tüketicinin korunmasının temini için kapsamlı ve bütünlük "çiftlikten sofraya" yaklaşımı, sorumluluk, izlenebilirlik, tutarlı, etkin ve dinamik gıda politikası, şeffaflık, risk analizi ve ihtiyatlılık ilkeleri getirilmiştir. Ayrıca; öncelikli tedbirler (Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması, gıda güvenliği prosedürlerinin belirlenmesi, Genel Gıda Yasası'nın oluşturulması, gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin Tüzük, yeme ilişkin Tüzük, hijyene ilişkin Tüzük, gibi), yem, zoonozlar, hayvan sağlığı, hayvan yan-ürünleri, BSE/TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathies – Bulaşıcı süngerimsi beyin hastalıkları), hijyen, bulaşanlar, gıda katkıları ve aroma maddeleri, gıda ile temas eden maddeler, yeni gıdalar/genetiği değiştirilmiş organizmalar, ıslama, diyetik gıdalar/gıda tamamlayıcıları/zenginleştirilmiş gıdalar, etiketleme, pestisitler, beslenme, tohumlar, destekleyici tedbirler, üçüncü ülke politikası/uluslararası ilişkiler konularındaki önlemleri içeren bir eylem planı ortaya konmuştur (Gültekin, 2005, s.14).

Beyaz Doküman; AB'nin "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" yaklaşımını destekleyici mevzuat reformları ile gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı ilgilendiren pek çok konuya ilişkin önlemleri kapsamaktadır. Bu önlemlere göre temel ilkeler (DPT, 2006, s.12-13):

**Kapsamlı ve Bütünlük Yaklaşım İlkesi;** gıdaların birincil üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları içine alan ve gıda güvenliğinin temel unsurları olan bilimsel tavsiye, veri toplama ve analiz, düzenleyici hususlar ile halkın bilgilendirilmesi gibi konuların bütünlük olarak ele alındığı kapsamlı bir yaklaşımın bir ifadesidir.

**Sorumluluk İlkesi;** yem imalatçıları, çiftçiler, gıda imalatçıları/işletmecileri, tüketiciler, üye devletlerdeki ve üçüncü ülkelerdeki yetkili merciler, Komisyon gibi gıda zincirinde yer alan tüm paydaşların rolünün açık olarak belirlenmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda;

- Yem imalatçıları, çiftçiler, işletmeciler gıda güvenliği konusunda birinci derecedeki sorumludur,
- Yetkili merciler bu sorumluluğu ulusal gözetim ve kontrol sistemlerinin işletilmesi yolu ile izler ve yürütürler,

- Komisyon, yetkili mercilerin bu sistemlerin kullanımlarını ulusal seviyede gerçekleştirdiklerinin teftiş edilmesinden ve denetimlerin değerlendirilmesinden sorumludur,
- Tüketicilerin ise, güvenli gıdaları satın alması gıdaların uygun koşullarda saklanması ve değerlendirilmesinden sorumlu olduklarını bilmeleri gereklidir.

Bu şekilde, yem üretimi, birincil üretim, gıda işlenmesi, depolanması, nakliyesi ve perakende satışı da dahil olmak üzere gıda zincirindeki tüm sektörleri kapsayan çiftlikten sofraya politikası sistematik ve tutarlı bir şekilde uygulanmış olacaktır.

Geriye Dönük İzlenebilirlik İlkesi; ortaya çıkan risklerin kaynağının belirlenebilmesi için önemlidir. Gıda kaynaklı bir sorun ile karşılaşıldığında, Topluluk içinde çiftlikten veya tarladan başlamak üzere, bir ürünün nihai tüketiciye ulaşana kadar geçtiği tüm aşamalar incelenerek sorunun kaynağına ulaşılabilir. Bu çerçevede topluluk içinde geriye dönük izleme sistemlerinin ve prosedürlerin oluşturulması önem arz etmektedir.

Tutarlı, Dinamik ve Etkin Yaklaşım İlkesi; mevcut sistemin ortaya çıkacak risklere hızlı bir şekilde yanıt verebilecek ve üretim zincirindeki gelişmeleri takip edebilecek bir yapıya kavuşturulması, etkili ve dinamik bir gıda güvenliği politikası oluşturulması gerekliliğini ortaya koyar. Bu yaklaşımın tüm üye ülkelerde uygulanabilir olması ile Topluluk içinde tutarlılık sağlanmış olacaktır.

Şeffaflık İlkesi; Topluluk içinde ortaya çıkan risklerin ve bunlara ilişkin olarak alınan önlemlerin halka açık ve ulaşılabilir olmasını kapsamaktadır. Kamuoyunun tam ve doğru bir şekilde bilgilendirilebilmesi için bilimsel veri, analiz ve tavsiyelerin halka açık bir şekilde yayınlanması gerekmektedir.

Risk Analizi İlkesi; gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmaktadır ve risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olmak üzere üç unsuru kapsamaktadır. Risk değerlendirmesi; geniş kapsamlı bilimsel bilgi toplanması ve bu bilgilerin analizini, bu analizler sonucunda da doğru ve güncel bir bilimsel tavsiye oluşturulmasını kapsar. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiyeler dikkate alınarak politik alternatifler ile uygun önleyici ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreçtir. Risk iletişimi ise; risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri, tüketiciler, gıda ve yem işletmecileri, akademik topluluk ve diğer ilgili taraflar arasında tehlikeler, riskler, riskler ile bağlantılı faktörlerle ilgili olarak risk değerlendirmesine ilişkin bulgular ve risk değerlendirmesi kararları da dahil olmak üzere bilgi ve görüş alışverişinde bulunulmasıdır.

İhtiyatlılık İlkesi; Mevcut bilginin değerlendirilmesini takiben sağlık üzerinde zararlı bir etki olması ihtimalinin belirlendiği, fakat bilimsel belirsizliğin devam ettiği özel durumlarda, daha kapsamlı bir risk değerlendirmesi yapılana kadar Birlik içinde sağlığın korunmasının



sağlanması için gerekli görülen geçici risk yönetimi önlemlerinin kabul edilmesini kapsamaktadır.

Beyaz Kitap ile ortaya konan önemli konulardan birisi de; karar alma sürecini destekleyecek bilgilerin toplanması ve analizi, bu analiz ışığında bilimsel tavsiyelerin hazırlanması, gıda güvenliğine ilişkin gelişmelerin takibi ve bulguların tüm ilgili taraflara iletilmesi gibi konularda görev yapacak bağımsız bir Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin kurulması olmuştur.

Avrupa Birliği'nde gıda mevzuatı ile ilgili olarak yaşanan sıkıntıların başında sektörlere özel olarak geliştirilen mevzuatlar arasında farklılıkların oluşu ve AB'nin gelişen acil durumlara karşı etkin bir şekilde müdahalesine imkan tanıyacak erken uyarı sisteminin çok gelişmemiş olması gelmektedir. Buna bağlı olarak gıda mevzuatı için ortak ilkeler belirleyen, gıda zincirinin farklı yönleri ile ilgili olan yeni bir kurallar seti ortaya konulması düşünülmektedir. Mevcut erken uyarı sistemi ise, tüm gıda zincirini (özellikle hayvan yemlerini) kapsamamakta ve konuya göre değişen bildirim sistemlerinden oluşmaktadır. Beyaz Kitap'ta, erken uyarı sisteminin tüm yem ve gıdaları kapsayacak şekilde kapsamının genişletilmesi ve uyumlu bir yasal çerçeveye kavuşturulması öngörülmektedir.

### **3.3.3. Gıda Hukukunun İlkelerine İlişkin 178/2002 Sayılı Genel Gıda Yasası Tüzüğü**

28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü (AT) ile Avrupa Parlamentosu tarafından onaylanan AB Genel Gıda Yasası Tüzüğü AB gıda mevzuatının genel çerçevesini çizmektedir (Adıgüzel, 2008, s.12). Bu tüzük ile, gıda yasasının genel ilke ve ihtiyaçları belirlenmiş, gıda güvenliğini konu edinen Yeşil ve Beyaz Kitaplarda açıklaması yetersiz görülen konuların bir kısmı AB müktesebatının bir parçası haline getirilmiştir. Genel Gıda Yasasının amaçları, gıda ile ilgili olarak insan sağlığı ve tüketici haklarının yüksek bir seviyede korunması, gıda mevzuatının daha kolay anlaşılmasının sağlanması, gıda ve yem ile ilgili özellikle gıda güvenliği konusundaki genel ilkeleri Birlik düzeyinde ve ulusal düzeyde belirleyerek Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kurmaktır. Genel Gıda Yasası, gıda kalite ve güvenliğinin sağlanmasında AB kurumlarının, üye ülkelerin, gıda sektörünün ve tüketicilerin yetki ve sorumluluklarını tespit etmektedir. Buna göre gıda ürünlerinde güvenliğin sağlanması gıda sektörünün sorumluluğuna bırakılmış; yem ve gıda üreticileri, ithalatçılar, dağıtım firmaları ve satıcıların, tüketiciye sundukları ürünlerinin AB mevzuatına uygun bir şekilde sağlıklı ve hijyenik olmasını sağlamakla görevlendirilmişlerdir. Sektörün AB müktesebatını

uygulayıp uygulamadığını kontrol etme sorumluluğu üye devletlerdeki yetkili otoritelerdedir. Her üye devlette bu konuda farklı bir kurumsal yapı ile karşılaşıldığından Komisyon, gıda kontrol sistemlerinin tek bir merkezden yönetilmesi için üye devletler arasında işbirliğinin sağlanması çalışmalarını sürdürmektedir.

178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü, konuyla ilgili beş genel ilke sıralamaktadır (Güder, 2006, s.13):

- Gıda zinciri bir bütün olarak ele alınmalıdır. Yüksek seviyede bir gıda güvenliğinin ilk üretimden son tüketime kadar gıda zincirinin tüm aşamalarında sağlanması şarttır.
- Risk analizi, gıda güvenliği politikasının temel bileşenlerinden biridir. Üç ayrı uygulama söz konusudur. Bunlar bilimsel kanıta dayanan risk değerlendirme, kamu otoritelerinin müdahalesi yoluyla yürütülecek olan risk yönetimi ve kamuoyunun gereği gibi bilgilendirilmesi anlamında risk iletişimi. Ortaya çıkan riski ölçümlemek eldeki bilimsel verilerle mümkün olmuyorsa, ihtiyati tedbir alma (precautionary principle) uygulaması gıda mevzuatının bir parçası olmaktadır.
- Gıda güvenliğinin sağlanmasında temel sorumluluk gıda sektöründedir. Gıda sektöründeki işletmelerin tümü ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, piyasaya sundukları veya dağıtımını yaptıkları gıdaların güvenilirliğinden sorumludurlar. Herhangi bir riskin ortaya çıkması durumunda, ilgili işletme gerekli ihtiyati tedbirleri vakit kaybetmeksizin almalı ve durumu yetkililere bildirmelidir.
- Ürünler gıda zincirinin tüm aşamalarında izlenebilmelidir. Uygun bilgi toplama sistemleri kullanılarak, işletmeler kendilerine gıda ürünü sağlayan ve kendilerinin gıda ürünü sağladığı kişi veya işletmeleri belirleyebilmelidir.
- Vatandaşlar, kamu kuruluşlarından açık ve kesin bilgi alma hakkına sahiptirler. Karar alma süreci boyunca tüketicilere açık ve şeffaf bir şekilde danışılmalıdır. Bu zorunluluk AB tüketici politikasının bir gereğidir.

Gıda yasasının genel ilkeleri uyarınca gıda, güvenli değilse (sağlığa zararlıysa veya tüketime uygun değilse) piyasaya sürülemez. Gıdanın güvenliği belirlenirken; tüketiciye sunulan bilgiler, kullanım şartları, kısa dönemli etkilerinin yanı sıra gelecek nesiller üzerindeki etkileri, olası alerjik etkileri ve belli tüketici gruplarının o gıda/gıdalara ilişkin hassasiyetleri dikkate alınır. Güvensiz gıda, malın bir bölümünü oluşturuyorsa bile tamamı güvenilir kabul edilir. Yem güvenli değilse, piyasaya sürülemez veya gıda üretiminde kullanılan bir hayvana verilemez.

AB Gıda Güvenliği mevzuatının esasını şu düzenlemeler oluşturur ([www.ec.europa.eu/food/food/foodlaw/principles/index\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/food/food/foodlaw/principles/index_en.htm)):

1. EC, 178/2002 (28.01.2002) Gıda yasası ile ilgili temel ilke ve koşulları belirleyen ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kuran düzenleme
2. EC, 852/2004 (29.04.2004) Genel gıda hijyeni (gıda güvenliği, HACCP, mikrobiyolojik kriterler ve sıcaklık kontrolleri vb.) hakkında düzenleme
3. EC, 853/2004 (29.04.2004) Hayvansal gıdalar için spesifik hijyen kuralları (kesim hijyeni, parçalama, muhafaza, kanatlı eti, yabani hayvan eti, kıyma, et ürünleri, kabuklu deniz ürünleri, balık ve balık ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve ürünleri, hayvansal yağ, kolajen, jelatin ) hakkında düzenleme
4. EC, 854/2004 (29.04.2004) İnsanlar için tüketime sunulacak hayvansal gıdaların resmi kontrolleri (852 ve 853'ün kontrolü, HACCP, iyi hijyen uygulamaları, mikrobiyolojik kontroller) hakkında düzenlemeler
5. EC, 882/2004 (28.05.2004) Gıda ve yem yasası ile hayvan sağlığı ve refahı uygulamalarının resmi kontrolleri hakkında düzenlemeler.

Gıda yasası; insan hayatı ve sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve çevreyi dikkate alarak tüketici çıkarlarının en üst düzeyde korunmasını amaçlamaktadır. Bu bütünlüklü 'çiftlikten sofraya' yaklaşımı, bugün, AB gıda güvenliği politikasının temel hedefi olarak kabul edilmektedir. Yasa, ayrıca, gıda ve yem Birlik içinde serbest dolaşımını amaçlamaktadır. Gıda yasası; AB'nin uluslararası yükümlülüklerine ilişkin taahhütlerini kabul etmekte olup, tüketicinin yüksek düzeyde korunması hedefine ters düşmediği sürece, uluslararası standartlar dikkate alınarak geliştirilecek ve adapte edilecektir. 21 Şubat 2002'de yürürlüğe giren Gıda Yasasının Genel İlkeleri (5-10. Maddeler) doğrultusunda herhangi bir tedbir alınacağına bunlara uyulması zorunludur. Bu ilkeler genel hatlarıyla şu konulardan oluşmaktadır (Gültekin, 2005, s.16-17):

Risk analizi ilkesi kapsamında; gıda yasası, esasen bilimsel bulgu üzerine bina edilen risk analizine dayanmaktadır. Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olarak isimlendirilen ve birbiriyle ilişkili üç bileşenden oluşan risk analizinde; risk değerlendirmesi, mevcut en doğru bilimsel veriye dayalı bağımsız, tarafsız ve şeffaf bir anlayış içinde yapılmalıdır. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi sonuçlarına bakarak, politika alternatiflerini tartma ve riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılması için gerekli faaliyetleri seçme sürecidir. Risk yönetimi aşamasında, karar vericilerin, risk değerlendirmesinin yanında,

geniş bir dizi başka etkenleri de (riskin kontrol edilebilirliği, gıda arz zincirinin problemleri bölümü için en etkili risk azaltma faaliyetleri, pratik düzenlemeler, sosyo-ekonomik etkiler ve çevre etkisi) dikkate almaları gereklidir.

İhtiyatlılık ilkesi kapsamında; değerlendirme sonucu sağlık üzerinde zararlı etkilerin olabileceği tespit edildiği, fakat riskle ilgili bilimsel bilgi ve verilerin kesinlik kazanmadığı veya tamamlanmamış olduğu durumlarda; Üye Devletler, İhtiyatlılık İlkesi gereği geçici risk yönetimi tedbirleri alabilirler. Bu durumda karar vericiler veya risk yöneticileri, kesin bilimsel sonuçlara ulaşılan kadar, sağlığı korumak için sınırlamalar ya da tümüyle engeller getirebilirler .

Şeffaflık İlkesi kapsamında ise; gıda güvenliği ve tüketici çıkarlarının korunması, genel olarak halkı, hükümet-dışı örgütleri, meslek birliklerini, uluslararası ticaret ortaklarını ve ticaret örgütlerini ilgilendirdiğinden; gıda yasasının hazırlanması, değerlendirilmesi ve revizyonu sırasında, tüm paydaşlar dahil edilmeli, temsil yapıları aracılığıyla veya doğrudan şeffaf halk paylaşımına gidilmelidir. Yem veya gıdanın risk oluşturduğu düşünülüyorsa, otoriteler, insan veya hayvan sağlığına yönelik risk hususunda halka bilgi vermelidirler.

İç pazarın sorunsuz işlemesi için güvenli gıdanın serbest dolaşımı büyük öneme sahiptir. Üye Devletlerin gıdalarla ilgili yasalarındaki farklılıklar gıda maddelerinin serbest dolaşımında engeller yaratabileceğinden; gıda ve yem konularını düzenleyen önlemler hakkında AB düzeyinde ortak bir yapı oluşturmak gereklidir. Kapsamlı bir “çiftlikten sofraya” yaklaşımın yerleştirilebilmesi için; mevzuatın gıda üretim zincirinin tüm aşamalarını kapsamaması, kontrol ve izlemenin de tüm aşamalarda gerçekleşmesi gerekir. Zincirin tüm aşamalarında, gıda güvenliğinin sağlanmasındaki yasal sorumluluk operatöre aittir.

AB Gıda Otoritesi'nin (EFSA - European Food Safety Authority) kuruluşunu resmen onaylamış olması, Genel Gıda Yasası'nın getirdiği en önemli gelişmedir. 178/2002 sayılı Konsey Tüzüğünde AB Gıda Otoritesinin, Komisyon'un diğer tüm kurumlarından ayrı olarak, özerk bir yapıya sahip olması, gıda ve yem güvenliği konularında bilimsel tekliflerde bulunması, gıda kalite ve güvenliğine doğrudan veya dolaylı olarak etki eden tüm konularda rehberlik görevini yerine getirmesi öngörülmüştür. Gıda Otoritesi, ilk üretim safhasından hayvan yeminin güvenliğine, gıdanın tüketicilere ulaşımına kadar gıda üretiminin tüm safhalarından sorumludur. Gıda Otoritesi, gıda güvenliği hususunda muhtemel tehlikelere karşı önlem mahiyetinde tavsiyelerde bulunur. Risk yönetimi sorumlulukları ise AB Komisyonu, AB Parlamentosu, Konsey ve üye ülkeler gibi AB'nin diğer kurumlarına aittir. Bu kurumların görevleri arasında gıda otoritesinin tavsiyelerini dikkate almak, mevzuat önermek ve kabul etmek, gerektiğinde düzenleyici ve denetleyici önlemleri almak yer

almaktadır. AB Gıda Otoritesinin görevlerinden bir diğeri de, toplum sağlığının yanında hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı da dahil olmak üzere gıdanın kaliteli ve güvenli olmasında doğrudan veya dolaylı olarak etkisi bulunabilen tüm konularda bilimsel değerlendirme yapmaktır.

Gıda güvenliği AB'nin genişleme sürecinin önemli unsurlarından biri olmuş ve AB tüketiciler için risk oluşturabilecek, kendi standartlarının altında herhangi bir durumu kabul etmeyeceğini açıkça ortaya koymuştur. AB'nin gıda güvenliği mevzuatına uyumun ne denli önemli olduğunun farkında olan yeni üyeler, mevzuatın tam olarak uyumlaştırılmış olması, idari yapının ve prosedürlerin yerleştirilmesi ve reformların hayata geçirilmesinin büyük önem taşıdığının bilinci ile çalışmalarını sürdürmektedirler.

### **3.4. AB'de Gıda Kalite ve Güvenliğine İlişkin Kontrol ve Denetim Sistemi**

Avrupa Birliği'nde gıda kalite ve güvenliğine ilişkin kontrol ve denetimlerden sorumlu kurumların yükümlülükleri de birbirinden farklıdır. Özellikle yaşanan gıda krizlerinde doğan yetki boşlukları sonucunda kurumlar belli konularda uzmanlaşma yoluna gitmiştir. Bu durum da yaşanabilecek kriz durumlarında kurumların yetki çerçevesini çizmektedir.

#### **3.4.1. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ( European Food Safety Authority: EFSA)**

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı Gıda Hukukunun Temel İlkelerine İlişkin Konsey ve Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'ne dayanılarak kurulmuştur. Otorite'nin merkezi İtalya'nın Parma şehrindedir. Otorite, kendi tüzel kişiliği bulunan bir kurumdur. Bu nedenle çalışma şekli Topluluğun diğer kurumlarından bağımsızdır, ancak harcamaları Topluluk bütçesinden finanse edilmektedir. Gıda zincirinin tüm unsurları Otoritenin sorumluluk alanına dahildir. Bu nedenle Otorite, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı da dahil olmak üzere gıda güvenliğinin toplum sağlığını ilgilendiren her alanıyla ilgili bilimsel araştırma yapmak ve görüş oluşturmakla görevlendirilmiştir. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi; gıda alanındaki bilimsel gelişmeleri yakından takip etmekte ve bunları ilgililerle paylaşmaktadır. Otorite gıda kalite ve güvenliğine dair dünyanın her tarafından bilgi toplayabilmekte böylece gıda zincirine ilişkin riskleri daha objektif değerlendirmekte ve kamuoyunu da bu konuda bilgilendirebilme gücüne sahiptir ([www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm)).

Otorite 178/2002 sayılı Tüzüğe göre, gıda güvenliği kapsamında bulunan risk analizinin, risk değerlendirme ve risk iletişimi kısımlarından sorumludur. Bu çerçevede; yem, bitki ve hayvan sağlığı konuları dahil olmak üzere gıda zincirinin tamamıyla ilgili Topluluğun bilimsel bilgi ve danışma ihtiyacını karşılamaktadır. Bunu yaparken dünyanın diğer bölgelerindeki ve üye ülkelerdeki yetkili otoritelerle de işbirliği yapmaktadır. Otoritenin faaliyetlerinde izleyeceği üç temel ilke; bağımsızlık, bilimsel yetkinlik ve şeffaflıktır. Bundan dolayı, en üst düzeyde bilimsel bilgiye sahip olmak, herhangi bir siyasi veya sektörel çıkardan uzak olmak, kamu tarafından yakından izlenebilir olmak ve ulusal bilimsel otoritelerle işbirliği yaparak yönlendirici bir kimlik kazanmak Otoritenin en temel prensipleri olarak görülmektedir. Otoritenin aynı zamanda tüketicilerle de yakın temas halinde bulunması ve tüketicilerin gerekli bilgilere zamanında ulaşmalarını sağlaması görevleri arasında yer almaktadır.

Tüzüğe göre risk değerlendirmesi ile risk yönetimi birbirinden ayrılmış ve risk yönetiminde Otoriteye herhangi bir görev verilmemiştir. Gıda Otoritesi, gıda güvenliği konusunda muhtemel riskler üzerine tavsiye verirken, risk yönetimi sorumlulukları AB'nin diğer kurumlarınca (AB Komisyonu, AB Parlamentosu, Konsey ve Üye Ülkeler) yürütülmektedir. Gıda Otoritesinin tavsiyelerini dikkate almak, mevzuat önermek ve kabul etmek ile aynı zamanda, gerektiğinde düzenleyici ve kontrol önlemlerini almak AB kurumlarının görevidir. Gıda Otoritesi, ilk üretim safhasından hayvan yeminin güvenliğine, tüketicilere gıdanın sağlanmasına kadar gıda üretiminin tüm aşamalarından sorumludur. Bilgi toplayarak, gıda zincirinde meydana gelebilecek potansiyel riskleri belirleyip değerlendirmek üzere yeni bilimsel gelişmeleri analiz eder. Hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı da dahil olmak üzere gıdanın güvenli olmasında doğrudan veya dolaylı olarak etkisi bulunabilecek konularda bilimsel değerlendirme yapar (Öztañ ve Kahraman, 2005, s.8).

Yetki alanı içinde, EFSA'nın görevleri şunlardır (Gültekin, 2005, s.19):

- Kendi inisiyatifiyle veya Komisyon'un, Avrupa Parlamentosu'nun veya Üye Devletlerin isteği üzerine; Topluluk kurumlarına ve Üye Devletlere en doğru bilimsel görüşü vermek;
- Bir örnek risk değerlendirme metotlarının geliştirilmesini teşvik ve koordine etmek;
- Komisyon'a bilimsel ve teknik destek sağlamak;
- Görevini yerine getirmesini sağlayacak bilimsel çalışmalar yapmak;

- Gıda güvenliğine ilişkin alanlarda (bireylerin gıdaların tüketiminden kaynaklanan risklere maruz kalması, biyolojik riskler, bulaşanlar ve kalıntılar) bilimsel ve teknik veri araştırmak, toplamak, bir araya getirmek, analiz etmek ve özetlemek;
- Ortaya çıkabilecek riskleri belirlemek ve tanımlamak için harekete geçmek;
- Gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren örgütlerden oluşan bir ağ sistemi kurmak ve bunun işleyişinden sorumlu olmak;
- Komisyon'un isteği üzerine; uygulanan kriz yönetimi prosedürlerinde bilimsel ve teknik destek vermek;
- Komisyon'un isteği üzerine; Komisyon, üyelik için başvuran ülkeler, uluslararası örgütler ve üçüncü ülkeler arasındaki işbirliğini geliştirmek amacıyla bilimsel ve teknik destek sağlamak;
- Halkın ve ilgili tarafların hızlı, güvenilir, tarafsız ve kapsamlı bilgi edinmesini sağlamak;
- Kendi alanındaki konularda elde ettiği sonuç ve görüşlerini serbestçe ifade etmek.

Otoritenin faaliyetleri dört farklı birim tarafından yürütülmektedir (Güder, 2006, s.27-29):

- Yönetim Kurulu: Yönetim kurulunun görevi Otoritenin etkin bir şekilde çalışmasının sağlanmasıdır. Kurul Avrupa Parlamentosunun görüşü alınarak Konsey tarafından belirlenen üyelere oluşmaktadır. Komisyon Konseyin içinden seçim yapacağı aday listesini oluşturmaktadır. Kurulda ayrıca bir Komisyon temsilcisi bulunmaktadır. Kurul üyeleri dört veya altı yıllığına seçilmektedir. Üyeler herhangi bir hükümeti, sektörü veya kuruluşu temsil etmezler. Ancak, üyelere dördünün tüketicileri temsil edebilecek bir öz geçmişe sahip olması gerekmektedir. Yönetim kurulu üyelerinin belirlenmesinde bilimsel yetkinliklerine ve tecrübelerine dikkat edilmektedir. Üyelerin seçiminde ayrıca AB'nin coğrafi anlamda en iyi şekilde temsiline önem verilmektedir. Otoritenin şeffaf çalışma ilkesi gereği Kurul toplantıları internette yayınlanmakta ve bazıları kamuoyuna açık gerçekleştirilmektedir.
- Genel Müdür: Otoritenin günlük işlerinin yürütülmesi görevini üstlenir ve Yönetim Kuruluna karşı sorumludur. Genel Müdür Komisyon tarafından hazırlanan bir listeden Yönetim Kurulunca atanır. Görev süresi beş yıl olmakla beraber gerektiğinde uzatılabilir.
- Danışma Kurulu: Üye devletlerdeki gıda güvenliğinden sorumlu yetkili otoritelerin temsilcilerinden oluşur. Görevi genel müdüre yardımcı olmaktır. Her bir

üye devlet bir kişi ile temsil edilmektedir. Bu kurul aracılığıyla üye devletler arasında gıda güvenliği alanında işbirliği geliştirilmekte, üye devletlerdeki ilgili kuruluşlar arasında bilgi paylaşımı ve görüş alışverişi sağlanmakta ve bazı bilimsel sorunlar çözüme kavuşturulabilmektedir. Ayrıca bu Kurul Otoritenin görüşlerinin AB üyesi ülkelerce benimsenmesini de kolaylaştırmaktadır.

- Bilimsel Komite ve Paneller: Otoritenin bilimsel görüşleri bir Bilimsel Komite ile farklı Bilimsel Paneller aracılığıyla oluşturulmaktadır. Bilimsel Komite farklı bilimsel panellerde ortaya çıkan görüşlerde tutarlılık sağlanması amacıyla oluşturulmuş olup genel koordinasyondan sorumludur. Komite bilimsel panel başkanlarından ve herhangi bir panele bağlı olmayan altı bağımsız uzmandan oluşmaktadır. Bilimsel paneller yönetim kurulunca üç yıllığına seçilen bağımsız uzmanlardan oluşmaktadır. Üyeler, bilimsel yeterlilik, bağımsızlık ve tecrübe kriterlerine göre belirlenmektedir.

AB Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) AB'nin gıda ve yem güvenliği açısından temel taşlarından birisidir. Ulusal otoritelerle işbirliği ve ilgili birimlerin tümü ile açık danışma yöntemi ile EFSA, mevcut ya da olası risklere ilişkin net bir iletişim ve bağımsız bilimsel tavsiye sunmaktadır. Bu sistemde, Üye Ülkelerin AB Gıda Güvenliği Otoritesi ile iletişimi ulusal gıda güvenliği otoriteleri aracılığıyla sağlanmaktadır. Üye Ülkeler de Komisyon'un yeni politikaları uyarınca, kurumsal yapılanmalar oluşturmuşlar ve özellikle tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki endişelerini ortadan kaldırmak amacıyla Gıda Güvenliği Ajansı/ Otoritelerini meydana getirmişlerdir. Kontrol sisteminde de çok önemli sorumluluklara sahip olan bu kurumların bazıları ulusal düzeyde ve Birlik seviyesinde daha kapsamlı çalışmalar yürütmeye başlamışlardır.

### **3.4.2. Hızlı Uyarı Sistemi ( The Rapid Alert System For Food and Feed: RASFF )**

Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), gıda güvenliği açısından ortaya çıkabilecek tüm tehlikelere karşı tüketiciyi korumak ve üye ülkeler arasında hızlı bilgi alışverişi sağlamak, gıda güvenliğine yönelik kontrol ve denetim mekanizmaları arasındaki bilgi akışını sağlamak üzere oluşturulmuş bir sistemdir ve 1979 yılından itibaren bu amaca yönelik işlemektedir (Adıgüzel, 2008, s.34). Hızlı uyarı sistemiyle, ürün pazara girer girmez, tüketici açısından bir risk içeriyorsa bütün üye ülkeler ve ilgili makamlara alarm verilmektedir. Ayrıca ürün pazara girmeden de, risk içeren ürünün sınırda durdurularak ülkeye girmesi engellenmektedir. Böylece sorunlu üründen kaynaklanabilecek bir tehlikeden bütün topluluk tüketicileri



korunmaktadır. Günümüzdeki yasal dayanağı 178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü olan ve yeni tüzükle birlikte gıda ve yem konularında daha güncel hale gelen RASFF sisteminde tüzük; üye devletler, Komisyon ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi arasında gıda güvenliğine ilişkin oluşturulacak bilgi akışının içeriğini ve niteliğini belirlemektedir. Bu durum, Tüzüğün yerleştirmek için büyük çaba harcadığı “tarladan sofraya gıda güvenliği” yaklaşımının da bir göstergesidir.

Bu sistem Üye Ülkeleri, yönetim kapasitesi olarak Komisyonu ve EFSA'yı içine almakta olup; ağıın üyeleri ([www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert/members\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert/members_en.htm)) :

- AB
- Avrupa Komisyonu,
- Avrupa Komisyonu – Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü,
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA),
  - Avrupa Serbest Ticaret Birliği (EFTA-European Free Trade Association Gözetim Otoritesi),
  - Üye ülkelerdeki yetkili otoriteler,
  - İzlanda, Liechtenstein ve Norveç'teki yetkili otoritelerdir.

Üye Ülkeler, RASFF yoluyla (Gültekin, 2005, s.21) :

- yem ve gıdanın piyasaya sürülmesini sınırlandırmaya ya da geri çekilmesini veya geri çağırılmasını zorlamaya yönelik her tedbirden,
- yem ve gıdanın kullanımının önlenmesi veya kontrol altına alınmasına yönelik operatörlerle ilgili her tedbirden,
- AB sınır kapılarında yetkili otorite tarafından reddedilen her yem veya gıda partisinden

Komisyonu haberdar eder ve Komisyon bu bilgiyi ağ boyunca aktarır. Gıda konusunda RASFF'ta yayılan riske ilişkin bilgi, halka da açılır.

“Uyarı bildirim”, “bilgi bildirim” ve “haber” olmak üzere üç tür bildirim vardır. “Uyarı bildirim”; risk oluşturan gıda veya yemin piyasada olduğu ve derhal faaliyet gerektiği durumlarda, problemi tespit eden ve geri çekme/geri çağırma gibi gerekli tedbirleri almış olan Üye Devlet tarafından gönderilir. Ağdaki tüm üyeleri, problemlü ürünün onların piyasalarında da bulunup bulunmadığını araştırma ve böylece onların da gerekli tedbirleri alabilmeleri için bilgilendirme amacını taşır. Tüketiciler, uyarı bildirim almış ürünün piyasadan geri çekilmiş veya geri çekilme aşamasında olduğu konusunda temin edilebilir. Üye Devletlerin; medya yoluyla detaylı bilgi vermek dahil, bu faaliyetleri gerçekleştirmek için kendi mekanizmaları

vardır. “Bilgi bildirimleri” ise; ürünün riskli olduğunun tespit edildiği, fakat bunun için ağıdaki diğer üyelerin derhal tedbir almasının gerekmediği, çünkü ürünün onların pazarlarına ulaşmamış olduğu durumlardaki gıda ve yem için söz konusudur. Bu bildirimler, çoğunlukla AB dış sınırlarında test edilip reddedilmiş olan gıda ve yem mallarına ilişkindir. Tüketiciler, bilgi bildirimini almış ürünün pazarlarına ulaşmamış olduğu veya tüm gerekli tedbirlerin çoktan alınmış bulunduğu konusunda temin edilebilir. ‘Haberler’; ‘Uyarı’ veya ‘Uyarı olmayan’ bildirim olarak iletilmeyen, fakat kontrol otoritelerinin ilgisini çekebilecek gıda ve yem güvenliğine ilişkin bilgiler; Komisyon tarafından ağıdaki üyelere ‘Haberler’ başlığı altında sunulur (Gültekin, 2006, s.22).

Komisyon, uyarı ve bilgi bildirimlerine ilişkin haftalık bülten yayınlamaktadır. Bu bültenlerde hem açıklık hem de ticari bilginin korunması ilkeleri arasındaki dengeyi korumak için, firmaların ticari isimleri ve kimliklerine yer verilmez. RASFF bildirim, tedbirlerin alındığı veya alınma sürecinde bulunduğu anlamına geldiği için, bu durum tüketicinin korunması ilkesine aykırı değildir. Komisyon, haftalık bültenlerde yer alan bilgilerin doğruluğuna dair herhangi bir sorumluluk almaz. Bu bilgiler, Üye Devletlerdeki / Avrupa Ekonomik Alanı (EEA – European Economic Area) – Avrupa Serbest Ticaret Birliği (EFTA) ülkelerindeki resmi temas noktalarından alındığı şekliyle, değişikliğe uğramadan yayınlanır. Bir resmi temas noktasından çoktan yayınlanmış bir bildirimle ilişkin alınan ek bilginin değişikliğe veya bilginin geri çekilmesine neden olacağı durumlarda, Komisyon yayınlanacak bir sonraki haftalık bültenine bir düzeltme veya geri çekme duyurusu ilave eder

Erken uyarı sisteminin yönetimi Komisyona aittir. Ancak bir üye devlet, gıda ve yemlerden kaynaklanan ve kamu sağlığını doğrudan veya dolaylı olarak tehdit eden herhangi bir ciddi riskin ortaya çıkması durumunda, durumu en kısa sürede Komisyona bildirmekle yükümlüdür. üye devletlerin bildirmekle yükümlü oldukları diğer hususlar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Güder, 2006, s.48):

- Üye devlet tarafından, insan sağlığının korunması amacıyla, gıda veya yemlerin piyasadaki toplanması ve piyasada bulunmalarına sınırlama getirilmesine ilişkin alınan tedbirler,
- İnsan sağlığı için tehdit oluşturması nedeniyle, gıda ve yemlerin kullanımının veya piyasada bulunmasının yasaklanması, piyasada bulunmasına ilişkin sınırlamaların veya özel koşulların getirilmesine ilişkin, üye devlet ile gıda işletmeleri arasında yapılan anlaşmalar veya bu işletmelere yapılan tavsiyeler,
- Doğrudan veya dolaylı bir sağlık riski nedeniyle sınır kontrol noktalarında gıda ve yemlerin reddedilmesi durumları.

Herhangi bir bildirim, alınan tedbirlerin gerekçesini ortaya koyan açıklamalarla desteklenmelidir. Komisyon kendisine ulaşan bildirim ve gerekli ilave bilgileri ağ içerisinde yer alan diğer üyelere en kısa sürede gönderir. Komisyon aynı zamanda tüm sınır kontrol noktalarından reddedilmiş ürünlere ilişkin bildirim sunmasını zorunlu kılmaktadır. Bu nedenle sınır kontrol noktaları da ağın üyeleri konumundadır. Erken uyarı sistemi kapsamında, sınırda ürünü reddedilen ülkelere ve herhangi bir bildirim konu ürünün sevkiyatının yapıldığı ülkelere de gerekli bilgiler ulaştırılmaktadır (Güder, 2006, s.49).

Bir üye devlet tarafından ağa ulaştırılan bilgiler mümkün olduğu ölçüde ayrıntı içermek zorundadır. Ancak bu durumda diğer üye devletler ve Komisyon söz konusu riske karşı gerekli tedbirleri alabileceklerdir. Ağa iletilen bildirimlerde özellikle;

- Ürünün özellikleri,
- Karşı karşıya bulunulan risk, bununla ilgili varsa test veya analiz sonuçları,
- Kararlaştırılan veya uygulanan tedbirler ve
- Ürünün kökeni ve arz zinciri hakkındaki bilgiler gibi hususlar yer almalıdır (Güder, 2006, s.49).

Komisyon kendisine ulaştırılan bildirimleri değerlendirir, gerekli şartları karşılayıp karşılamadığını tetkik eder, en kısa sürede ağın diğer üyelerini bildirimden haberdar eder ve gerekirse bildirim konu olan riski yerinde değerlendirmek üzere bir ekip veya komite kurar. Komisyon tarafından bildirim hususunda haberdar edilen üye devletler gecikmeksizin aşağıdaki hususlar hakkında bilgi vermek zorundadır (Güder, 2006, s.49):

- Söz konusu ürünün ülke sınırları içerisinde piyasaya sunulup sunulmadığı
- Söz konusu riske ilişkin varsa test ve analiz sonuçları ve diğer ilave bilgiler
- Alınan tedbirler
- Ülke sınırları içerisinde ürün tespit edilmiş ve buna karşı herhangi bir tedbir alınmamış ise nedeni
- Söz konusu ürünün üçüncü bir ülkeye veya diğer üye devletlere dağıtımının yapılıp yapılmadığı

Ağa iletilen bildirimler üç ayrı standartta değerlendirilmektedir. Bunlar; alarm bildirimi, bilgi bildirimi ve haberlerdir. Alarm bildirimi, en kısa sürede piyasadaki çekilmesi veya izlenmesi gereken ürünlere ilişkin risklerle ilgilidir. Bilgi bildirimleri, acil müdahale gerektirmeyen ancak tüketici sağlığının korunmasına ilişkin önemli görülen durumlarla ilgilidir. Ağa iletilen haberler ise Komisyon tarafından herhangi bir ağ üyesi tarafından alınmış olmayan ancak gıda ve yemlere ilişkin risklerle ilgili yararlı bilgiler sunan

bildirimlerdir Ağa iletilen Haberler ise Komisyon tarafından herhangi bir ağ üyesi tarafından alınmış olmayan ancak gıda ve yemlere ilişkin risklerle ilgili yararlı bilgiler sunan bildirimlerdir (Güder, 2006, s.50).

AB üyesi Devletler ile Avrupa Ekonomik Alanı devletlerini kapsayan erken uyarı sistemine ülkemiz dahil değildir. Ağa üye her ülke bir temas noktası tespit etmek ve bilgi alışverişinin sağlanabilmesi için bir e-posta kutusu oluşturmakla mükelleftir.

### **3.4.3. Gıda ve Veterinerlik Ofisi ( Food and Veterinary Office: FVO )**

BSE krizinin hemen sonrasında, 1997 yılında, AB’de gıda güvenliğinin güçlendirilmesi amacıyla Komisyonun Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğüne bağlı olarak kurulan ve merkezi İrlanda’nın başkenti Dublin’de bulunan Gıda ve Veterinerlik Ofisi, üye devletlerde ve AB’ye ihracat yapan ülkelerde, müfettiş ve uzmanları aracılığıyla gıda güvenliğine ilişkin yerinde tetkikler ve denetimler yapmaktadır. ([http://ec.europa.eu/food/fvo/what\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/fvo/what_en.htm)) AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi’nin görevleri; gıda güvenliği ve sağlığı ile hayvan ve bitki sağlığı alanlarında etkin denetim sistemlerine destek vermek; gıda güvenliği ve kalitesi, hayvan ve bitki sağlığı kriterlerine AB içinde ve AB’ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde uyulma derecesini kontrol etmek; gıda güvenliği ve kalitesi, hayvan ve bitki sağlığı alanlarındaki AB politikasının gelişimine katkıda bulunmak ve ilgili taraflara gerçekleştirdiği değerlendirmeler hakkında bilgi sunmaktır. AB son dönemde gıda kalite-güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı için çok önemli yasalar oluşturmuştur. Avrupa Komisyonu’nun görevlerinden birisinin de Avrupa Birliği Antlaşmalarında yer alan maddelerin uygulanmasının denetimi oluşundan ötürü, Birlik tarafından belirlenen gıda kalite ve güvenliği ile hayvan ve bitki sağlığı alanındaki yasal düzenlemelere ne ölçüde uyulduğunun denetimi de yine Avrupa Komisyonu tarafından yapılmaktadır. Komisyon, AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi’ni söz konusu denetimlerin gerçekleştirilebilmesi için özel olarak kurmuştur.

Ulusal kontrol sisteminin etkinliğinin gereğince tespit edilebilmesi amacıyla, denetimler sırasında, hem üye devletlerin yetkili birimlerinin faaliyetleri incelenmekte hem de gıda sektöründe örnek mahiyette kontroller yürütülmektedir. Denetçilerin ve uzmanların ziyaretlerinde denetlenen her bir tesis için Ofis tarafından bir rapor hazırlanmaktadır. Tavsiyeler de içeren bu raporlar üye devlete iletilmekte ve üye devletten ortaya konulan sorun alanlarında iyileştirmeler yapmak üzere eylem planı hazırlaması istenmektedir. Ofis, üye devletler tarafından sunulan eylem planlarının uygulamasını takip etmektedir. Bu kapsamda,

gerektiğinde ilgili devleti tekrar ziyaret edebilmektedir. Denetim raporları Avrupa Komisyonu internet sitesinde yayınlanmaktadır. Ofis tarafından talep edilen iyileştirmelerin gerçekleştirilmediği tespit edilirse üye devletler Avrupa Adalet Divanına sevk edilebilmekte, diğer ülkelere ise ihracat yasağı getirilebilmektedir. Ofis her yıl bir denetim programı yapmakta ve böylece o sene ağırlık vereceği gıda güvenliği konularını ve devletleri tespit etmektedir. Ofis, ayrıca, yürüttüğü denetimlerde elde ettiği tecrübeler ışığında AB gıda mevzuatının oluşumuna da destek olmaktadır (Güder, 2006, s.30).

Ofisin önemli sorumluluk alanlarından birisi de hayvan sağlığı konusudur. AB’de bir hayvan hastalığı ortaya çıktığında, Komisyon hastalığın ortaya çıktığı üye devletin bütün hayvan hareketlerine yasaklama getirebilmektedir. Örnek olarak, BSE krizinde AB, hastalığın yayılmasını önlemek amacıyla İngiltere ve Portekiz’den hayvan ihracatını yasaklamıştır. Bu gibi durumlarda Ofisten konuyu bizzat olay yerinde değerlendirmesi ve gerekli ilave tedbirleri geliştirebilmek için acil denetimler yapması istenebilmektedir. Bitkisel ürünlerle ilgili gıda güvenliği konularından da sorumlu olan Ofis, bu kapsamda meyve ve sebzelerdeki pestisit kalıntılarını izlemekte ve üreticilerin organik üretim yapıp yapmadıklarını denetlemektedir.

Son yıllarda Ofis çeşitli yasaklama kararları almıştır. Örneğin, gerekli gıda güvenliği standartlarını sağlamadığı için Ofis ABD’den kanatlı hayvan ürünleri ithalatının yasaklanmasını tavsiye etmiştir. Bazı AB üye devletleri BSE krizinde gerekli kontrol önlemlerini uygulamadıkları gerekçesiyle Komisyon tarafından Divana verilmişlerdir (Güder, 2006, s.31).

Gıda ve Veterinerlik Ofisi yaptığı incelemeler sonucunda hangi alanlarda yeni yasal düzenlemelere ihtiyaç olduğunu ve hangi alanlarda değişikliğe gidilmesi gerektiğini ortaya çıkarmakta; ilgili Komisyon birimlerine tavsiyelerde bulunmaktadır. AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi tarafından gerçekleştirilen denetimler gıda güvenliği ile hayvan ve bitki sağlığı alanlarındaki koşulların iyileşmesini sağlamanın yanı sıra bu alanlardaki AB yasal mevzuatının gelişmesine de katkı sağlamaktadır.

## 4. TÜRKİYE'DE GIDA KALİTE VE GÜVENLİK POLİTİKALARI

Türkiye'de gıda kalite ve güvenliğine dair mevzuatın oluşturulması Avrupa Birliği'ne kıyasla oldukça uzun bir zaman sonra gerçekleştirilmiştir. Özellikle mevzuatın denetimden yetkili kurum konusunda yeterince açıklık getirmemesi ya da farklı iki kurumu görevlendirmesi yetki karmaşasının yaşanmasına neden olmuştur. Türk gıda mevzuatının Avrupa Birliği mevzuatına göre uyumlaştırılması gündeme geldikten sonra sorumluluk ve yetki dağılımı daha açık olarak dile getirilmiştir. Çalışmanın bu bölümünde Türk gıda mevzuatının oluşturulması kapsamında yaşanan gelişmelere ve ilgili kurumlara değinilecektir.

### 4.1. Türk Gıda Mevzuatının Tarihsel Gelişimi

Türlere ait gıda mevzuatının yer aldığı ilk bulgular, Anadolu'da Hitit devrinin 3500 yıl öncesine ait olan bir sütununda, "Komşunun etini zehirleme" yani zehirli yiyecek satma "Komşunu aldatma" ifadeleri ile yer almaktadır. Fakat Türk toplumunda gıdaya yönelik hizmetleri düzenlemek üzere ilk resmi hükümler, Fatih Sultan Mehmet tarafından 1485 yılında yemiş iskelesi adı verilen ve İstanbul'a dışarıdan gelen sebze ve meyvelerin, Haliç'te aynı adla anılan iskeleye yanaşan gemilerden indirildiği bölgede, sebzehanlerde ve salhane adı verilen hayvan kesim yerlerinde yapılacak mal ve hizmet ticaretine yönelik taban ve tavan fiyatlarının devletin yetkili kurumları tarafından belirlenmesine yönelik kontrole ilişkin kanunda yer almıştır. Sonraki yıllarda ise, II. Beyazıt tarafından 1501 tarihli ve Bursa, İstanbul ve Edirne şehirlerine yönelik İhtisap Kanunları (Osmanlılarda İhtisap ağalığı, çarşı-pazar kontrolü, vergi toplama işi gibi günümüzdeki gibi belediye zabıtasının görevleri yanında yine bugünkü anlamda polisin görevlerini de yürütüyordu) getirilmiştir ([www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf](http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf)).

Cumhuriyet dönemine geçildiğinde, 1930 yılında yürürlüğe giren 1593 sayılı "Umumi Hıfzısıhha Kanunu" ile gıda mevzuatının hazırlanması ve yapılacak denetimler için yetkili kurum olarak Sağlık Bakanlığı görevlendirilmiş ve bununla birlikte 1580 sayılı "Belediye Kanunu"nda ise, nüfusu 10.000'den fazla olan belediyelerin geçerli olan mevzuata göre Sağlık Bakanlığı sorumluluğunda gıda kontrolü yapabilecekleri hükmü getirilmiştir. 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunundaki birtakım kavram karmaşası ve yetki belirsizlikleri nedeniyle, önce 1942 yılında "Gıda Nizamnamesi" daha sonra da 1952 yılında "Gıda Maddeleri Tüzüğü" yürürlüğe konulmuştur. 1963 tarihinde merkezi hükümete bağlı kurumlar arasında görev dağılımını incelemek ve kamu hizmetlerinin daha etkin ve verimli çalışmasının

sağlanabilmesi yolunda öneriler hazırlamak üzere yapılan ve çok geniş kapsamlı bir araştırma olan MEHTAP (Merkezi Hükümet Teşkilatı Araştırma Projesi) raporu doğrultusunda gıda hizmetlerinin bir bütün olarak ele alınması gerektiği dile getirilmiştir ve 1966 yılından itibaren de yıllık kalkınma planlarında gıda hizmetlerinin biran önce " Gıda Kanunu"na kavuşturulması gerektiğine dikkat çekilmiştir. 1972 tarihinde "Gıda İşleri Genel Müdürlüğü" (eski ismi İlaş Genel Müdürlüğü) oluşturulmuş ve Tarım Köyişleri Bakanlığı da gıda hizmetleri alanında yetkili kılınmıştır. Ancak bu genel müdürlük, yetki yetersizliği sebebiyle denetimleri Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'na bağlı denetçiler ile birlikte gerçekleştirmiştir. 6.3.1985 tarih ve 3161 Sayılı Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Kuruluş ve Görevleri Hakkındaki Kanun ile, "Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü" oluşturulmuş ve bu genel müdürlük Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü, Zirai Mücadele, Karantina Genel Müdürlüğü ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü ile diğer gıda konularında çalışan birimleri ortak bir merkezde birleştirmiştir. Gıda sektöründe yaşanan krizler ve bu krizlerin çözümüne yönelik uygulanan yeni yöntemler, AB'de devam eden bir genişleme süreci, uluslararası piyasalara da yansımış, mevzuatlarda değişiklikler yapılmıştır. Bu gelişmeler Türk gıda sektörüne de yansımış ve 1995 yılında gıda mevzuatı incelenerek güncellemeler yapılmıştır (www.tarim.gov.tr/ORGANIZASYON,tarihce.html).

1995 yılında devletin önemli kurumlarında hızla yapısal bir değişim yapılmış, gıda sektöründe de yenilikler yaşanmış, ancak mevcut karışıklık yine devam etmiştir. Gıda maddelerinde hijyen, güvenlik ve kalite bilincinin artırılması, uluslararası piyasalarda rekabet edilebilirliğinin üst seviyelere çıkarılması amacıyla 1995 yılında 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" çıkarılmıştır. Söz konusu Kanun Hükmünde Kararname'nin kapsamı ve eksikliklerine çalışmanın 4.2.1 no'lu bölümünde değinilecektir.

560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" Kanun Hükmünde Kararname'deki bir takım yersizlikleri nedeniyle, 5 Haziran 2004 tarihinde 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Çalışmanın 4.2.2 no'lu bölümünde bu Kararname detaylı şekilde incelenecektir.

#### **4.2. Türkiye'de Gıda Kalite ve Güvenliğine İlişkin Hukuki Çerçeve**

Türkiye'de gıda mevzuatı yakın geçmişe kadar yalnızca yönetmeliklere dayalı olduğu için gıda kalite ve güvenliğine dair yükümlülükler gerek yönetmeliği yürürlüğe koyan kurumlar,

gerek üreticiler gerekse tüketiciler açısından bazı yasal boşlukların oluşmasına sebep oluyordu. Çalışmanın bu bölümünde şu an yürürlükte olan kanuna kadar geçen dönemdeki kanun ve kararnamelerin kapsamı ile bu kanun ve kararnamelerdeki eksikliklere değinilecektir.

#### **4.2.1. 560 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlemesine Dair Kanun Hükümünde Kararname (28.06.1995 – 22327)**

Tüketicilerin değışen talepleri, yaşanan krizler, geliştirilen yeni teknolojiler gıda sektöründe de yaşanmış ve bunun sonucu olarak gıda mevzuatında da yenilik yapma gerekliliğı doğmuştur. Türk gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlu hale getirmesinde 28 Haziran 1995 tarih ve 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükümünde Kararname” önemli bir adım olmuştur (DPT, 2001, s.35). Bu Kararname gıdanın çerçeve yasası olarak kabul edilmekte, gıda hizmetlerindeki dağınıklık ve kargaşayı önlenmeyi, gıda kontrol ve denetim sistemini geliştirmeyi, halkın güvenli ve kaliteli gıda tüketimini sağlamayı, üretici ve tüketici çıkarlarını korumayı hedeflemektedir. Söz konusu Kararname, gıda zincirinde gıdaların hammaddeden başlayarak, üretimden son tüketiciye ulaşınca kadar tüm aşamalarını ele alarak, gıda maddelerinin teknik ve hijyenik kurallarına uygun üretim, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlayan, üretici ve tüketici çıkarları ile halk sağlığını korumayı amaçlayan gıda hizmetlerini belirlemektedir.

1995 yılında kurumsal yapının değıştirilmesi çerçevesinde yapılan bir atılım yapılmaya çalışılmış, ancak, mevcut kargaşa yine devam etmiştir. Öncelikle gıda izin ve denetim sistemi Sağlık ve Tarım ve Köyişleri Bakanlıkları arasında paylaşılmıştır. Gıda üretim yerlerinin üretim izni ile denetimi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na, gıda üretim yerlerinin çalışma izni ile gıda satış yerlerinin denetimi ise Sağlık Bakanlığı'na ait olmuş, Sağlık Bakanlığı denetim yetkisini Belediyeler ile paylaşma yolunu açmıştır. Gıda sicili ve işyeri sicili tutulmaya başlanmış, Türk Gıda Kodeksi hazırlanması için uygun ortam hazırlanmıştır. 560 sayılı KHK çerçeve bir mevzuat olup, gıda zincirinin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarında uygulanmak üzere hazırlanmıştır. Cezai hükümler ise 4128 sayılı Kanun ile düzenlenmiştir. Nitekim bu kararnamenin ilgili hükümlerine uygun olarak, yasal süreleri içinde olmasa da, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı, Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik, Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Kanatlı Hayvan Eti ve Ürünleri Üretim



Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, İçilebilir Nitelikteki Suların İstihsalı, Ambalajlanması, Satışı ve Denetlenmesi Hakkında Yönetmelik, sorumlu bakanlıkların işbirliği ile hazırlanarak yürürlüğe konmuştur (DPT, 2006, s.34).

28 Haziran 1995 tarihinde yayınlanan ve Türk gıda mevzuatında önemli bir adım olan 560 sayılı KHK, 7 Kasım 1995 tarihinde değişikliğe uğramış ve Kanun şekline dönüşmüştür. Bu Kanun ile birlikte gıdaların üretim izinleri, üretim zincirlerinin denetlenmesi, ithalat ve ihracatlarında belge düzenlenmesi ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve bağlı tebliğlerinin hazırlanması ile ilgili görevler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne verilmiştir. Yaklaşık 10 yıl yürürlükte kalan bu Kanun yaşanan sorunlara çözüm getirememesi, yetki belirsizliğini çözümleyememesi nedeniyle yerini 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'ye bırakmıştır.

#### **4.2.2. 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun (05.06.2004 – 25483)**

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin yürürlüğe girmesi, gıda mevzuatı konusundaki belirsizlikleri tam olarak giderememiş fakat yetki karmaşasını az da olsa giderebilmiştir. 1995 yılında Gümrük Birliği çerçevesinde yayımlanarak yürürlüğe giren 560 sayılı Kararname ile başlatılan gıda sektöründeki düzenlemeleri daha da geliştirmek amacıyla '5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'' hazırlanarak 27.5.2004 tarihinde yasalaşmış ve 05.6.2004 tarih ve 25483 sayılı resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu kanun ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanması ve denetimine yönelik uygulamaya konulmuş en kapsamlı mevzuattır. 5179 sayılı Kanun ile gıda denetim uygulamalarında etkinliğin sağlanması ve yetki belirsizliğinin engellenmesi amacıyla sular hariç olmak üzere gıda kontrolünde yetki ve sorumluluk tamamen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde toplanmıştır. Türkiye'de içme suyu ve kanalizasyon sektöründen sorumlu kurumlar ise her biri kendi kanun ve kurumsal düzenlemeleriyle birbirinden bağımsız çalışan DSİ, İller Bankası ile Büyük şehir Belediyeleri Su İşleri Genel Müdürlükleri (İSKİ, ASKİ gibi) birimlerdir. 5179 sayılı Kanun ile AB Gıda Kanunu'nun "Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği" anlayışı benimsenmiştir. Bu yaklaşım; gıdaların son ürün aşamasında değil, üretimden tüketiciye ulaşana kadar her aşamada

izlenebilmesi üzerine kurulmuştur. İnsan sağlığının korunması amacıyla, gıda maddeleri üreten, ithal eden, dağıtımını yapan ve satan işyerlerine de sorumluluklar ve yaptırımlar getirilmiştir.

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin değiştirilmesinin nedenleri, KHK'nin belirlediği tescil ve izin işlemlerinin Bakanlıklar arasında yol açtığı yetki kargaşasının önüne geçilmek istenmesi, AB ile mevzuatlarda da uyum sağlanması gerekliliği, gıda işletmelerinin önündeki mali ve bürokratik engellerin ortadan kaldırılmak istenmesi, gıda ile ilgili temel kavramların tanımlanarak yenilerinin bir yasa çerçevesine alınmak istenmesi olarak sıralanabilir. 5179 sayılı Kanun, AB müktesebatında yer alan gıda güvenliği ile ilgili birçok kavram ve sistemi açıklamakta, bunların tatbikini öngörmekte ancak uygulamaya ilişkin usul ve esasların belirlenmesini Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanacak olan yönetmeliklere bırakmaktadır (Güder, 2006, s.66).

5179 sayılı Kanun, AB mevzuatına uyumlu olarak gıda güvenliği ile ilgili bir çok kavram ve sistemi açıklamakta ancak uygulamaya ilişkin usul ve esasların belirlenmesini Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanacak olan yönetmeliklere bırakmaktadır. Söz konusu Kanun toplam 41 madde ile 6 geçici maddeden oluşmaktadır.

Kanunun amacı; gıda güvenliğini sağlamak, buna uygun olarak her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama gibi aşamalarda üretici ve tüketici haklarını korumak, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları olarak belirtilmiştir.

Kanunun ikinci maddesinde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumlulukları ile risk analizine, ihtiyati tedbirlere, gıda ile tüketici haklarının korunmasına, izlenebilirlik ve bildirimlere dair hususları kapsadığına dair hükümleri içermektedir

Kanunun dördüncü maddesi, üretim izni, gıda sicili ve tescil işlerini bir esasa bağlarken işyeri çalışma izni ve sicil numarasını almayı zorunlu kılmıştır. Beşinci maddesi Sağlık Bakanlığı ile Türk Silahlı Kuvvetleri'ne ait olanları hariç tutularak, gıda maddelerinin ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gıda güvenliği yönünden, hijyen ve kalite analizlerini yapmak üzere, kurulacak kamu ve özel laboratuvarların, kuruluş ve çalışmasını Tarım Bakanlığının iznine bağlamıştır. Kanunun altıncı maddesi, istihdam ile ilgili olup gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici istihdamını zorunlu kılmaktadır.

Gıda maddelerinin asgari hijyen ve kalite kriterleri, pestisit ve veteriner ilacı kalıntıları, katkı maddeleri, gıdaya bulaşan zararlı maddeler, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ile analiz metotlarını içeren Türk Gıda Kodeksinin, Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunca hazırlanmasını ve Bakanlıkça yayımlanıp denetlenmesi Kanunun yedinci maddesinde ele alınmıştır.

Kanunun sekizinci maddesinde Türk Gıda Kodeksinin hazırlanması sürecinde Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu kurulması, Komisyonun görevleri, Komisyonu oluşturacak üye sayıları ve kriterleri, Komisyonun çalışma şekli ile, gıda kodeksi hazırlanma usul ve esasları açıklanmıştır.

Kanunun dokuzuncu maddesinde, insan sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için, gıda mevzuatı uygulamalarında bilimsel kanıtlara dayanan, bağımsız, şeffaf ve tarafsız bir şekilde yapılacak risk analizinin esas alınması belirlenmiş, ancak risk analizi usul ve esasları yine yönetmeliklere bırakmıştır.

Kanunun onuncu maddesinde insan sağlığı üzerinde zararlı bir etkinin olma ihtimalinin belirmesi ve bilimsel belirsizliklerin sürmesi gibi özel hallerde, kapsamlı bir risk değerlendirmesine imkan sağlayacak ileri düzeyde bilimsel veriler elde edilene kadar, geçici risk yönetimi önlemlerinin alınabileceği belirtilmiştir. Buna bağlı olarak oluşturulan on birinci maddesinde ise, risk değerlendirmesi için bilimsel ve teknik verileri araştırmak, toplamak, düzenlemek, analiz etmek, yorumlamak, özetlemek ve görüş oluşturmak üzere, bilimsel komiteler oluşturulacağı belirtilmiştir.

Kanunun on ikinci maddesine göre Ulusal Gıda Meclisi oluşturmasına yetki verilmiş ve bu meclisi oluşturacak üyelerin sayıları, hangi kuruluşları temsil edeceği ve nitelikleri belirtilirken, ayrıca Gıda Bankaları Birliği oluşturulması hükme bağlanmıştır.

Kanunun on üçüncü maddesi; acil durumlar, izlenebilirlik, kriz yönetimine yönelik olarak insan sağlığını korumak ve gıda güvenliği koşullarını sağlamak üzere gıdadan kaynaklanan doğrudan veya dolaylı bir riskin bildirimine ilişkin sistemlerin Tarım Bakanlığı tarafından oluşturulması ve gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin bir bilgi olması halinde Sağlık Bakanlığı ile bunun paylaşılmasını ve gerekli tedbirlerin alınmasını; on dördüncü maddede ise üretilen veya ithal edilen gıda maddesinin, sağlığa zararlı olabileceği ihtimalinin belirmesi durumunda, söz konusu gıda maddesinin pazara sunumu, kullanımı ve ithalatına ilişkin gerekli tedbirler alınmasının gerekliliği belirtilmiştir.

Gıda konusunda insan sağlığına karşı doğrudan veya dolaylı biçimde bir risk oluşturan durum saptandığında, bu riskin mevcut hükümlerle önlenememesi, giderilememesi veya

azaltılamaması ya da acil durum tedbiriyle yeterince yönetilememesi durumunda, Tarım Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı'nın, ilgili tüm kurum ve kuruluşların da katılımı ile bilimsel ve teknik yardım sağlamak üzere bir kriz birimi oluşturması gerekliliğine kanunun on beşinci maddesinde yer verilmiştir.

Kanunun on altıncı maddesinde gıda, gıdanın elde edildiği bitki, hayvan ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için gıda üretim, işleme ve dağıtım ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirlik tesis edilmesine yer verilmekte ve bununla birlikte gıda işletmecilerinin gıda, gıdanın ilk elde edildiği bitki, hayvan ya da gıda maddelerine karıştırılması tasarlanan herhangi bir maddeyi, kimden aldıklarını belirleyebilecek bir sisteme sahip olmaları zorunlu kılınmıştır. Bu maddeyle birlikte piyasaya sürülen gıdaların, izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, gerekli bilgileri içerecek şekilde etiketlenmesi ve tanımlanması hedeflenmiştir.

Kanunun on yedinci maddesinde işyeri sorumluluğuna değinilmiş, gıda işletmecisinin ithal ettiği, ürettiği, işlediği, imal ettiği veya dağıtımını yaptığı gıdanın gıda güvenliği şartlarına uymaması durumunda, ürününü pazardan geri çekmesini ve ilgili birimlerin bilgilendirilmesi zorunlu kılınmıştır.

Kanunun on sekizinci maddesi insan sağlığının korunması amacıyla, gıda maddelerini ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerlerinin, taşınması gereken özellikler konusunda genel bir çerçeve çizmiştir.

Kanunun dış ticaret ile ilgili on dokuzuncu maddesinde; dış ticarete yönelik ihracat ve ithalatta gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda güvenliği ve kalitesi yönünden denetim esaslarını oluşturmaya Tarım Bakanlığı yetkili kılınmış; ancak, ihraç edilmek üzere üretildiğinin önceden ilgili mercilere bildirilmiş olması ve/veya ihraç edilecek ülke tarafından talepte bulunulduğunun ihracatçı tarafından beyan edilmesi halinde gıda kodeksine uygunluk aranmayacağını, ihraç edilen ürünün geri gelmesi halinde ise halk sağlığını tehlikeye düşürmemek şartıyla ayniyat tespiti yapılarak yurda girişine izin verileceği ve bu ürünlerin yurt içinde satışına ancak Türk Gıda Kodeksine uygun hale getirilmesi koşuluyla izin verileceğini hükme bağlamıştır. Gıda ithalat işlemlerinde istisnalar ise, yine bu maddede belirtilmiştir.

Tarım Bakanlığı'nın ilgili kurumların görüşünü alarak, ithal ve ihraç edilecek gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kontrolü için giriş ve çıkış gümrük kapılarını tespit ve ilân etmesine ve bu amaçla, tespit ve ilân edilen kapılarda, kontrol merkezleri kurulmasına yetki verilmesine kanunun yirminci maddesinde değinilmiştir.

Kanunun yirmi birinci maddesinde, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin etiketlenmesi, reklam ve tanıtımı; sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine, yapısına, özellikle doğasına, özelliklerine, bileşimine, miktarına, dayanıklılığına, orijinine, üretim metoduna göre hatalı bir izlenim yaratacak, gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak, tüm benzer gıda maddeleri ile aynı özelliklere sahip olduğu halde gıda maddesinin özel karakteristiklerine sahip olduğunu bildiren veya ima eden ifadeleri ve tüketiciyi yanıltacak yazı, resim, şekil ve benzerlerini içermemesi zorunlu kılınmaktadır.

Tüketici haklarının korunmasıyla başlıklı yirmi ikinci maddede tüketicilerin her türlü gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, ithal eden ve satan gerçek veya tüzel kişiler tarafından bilgilendirilmesini zorunlu kılmıştır.

Piyasa gözetimi ve denetimi ile ilgili olan kanunun yirmi üçüncü maddesinde; gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile bu yerlerde üretilen, satılan tüm gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile toplu tüketim yerlerinin piyasa gözetimi ve denetimi, ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içinde yapılacağı; ancak Sağlık Bakanlığının halk sağlığını ilgilendiren acil durumlarda müdahale hakkının da olduğu belirtilmiştir,

Kanunda yirmi dördüncü madde ise gıda üreten ve/veya satan işyerlerinde, Tarım Bakanlığı'nın yetkilendireceği kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından kalite, risk analizi ve Bakanlığın uygun gördüğü benzeri diğer konularda, kontrol ve sertifikasyon hizmetleri yapılabileceği hükme bağlanmıştır. Kontrol ve sertifikasyon başlıklı söz konusu madde yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından verilecek sertifika, belge ve raporları gerekçesini belirtmek suretiyle iptal etmeye ve kuruluşlara verilen belgelendirme yetki süresini belirlemeye Tarım Bakanlığı'nı yetkili kılar. Yirmi beşinci maddede gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, ithal ve ihraç eden ve satan işyeri yetkilileri, kontrol ve denetim sonuçları hakkında, ilgili mercilere itiraz edebilecektir.

Yirmi altıncı maddede sularla ilgili hükümlere yer verilmiş, doğal kaynak, doğal maden, içme, tıbbî sular ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak ve işlenmiş maden suyu üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esasları Sağlık Bakanlığı tarafından; kendi doğasında bulunmayan herhangi bir katkı maddesi ilave edilen doğal kaynak, doğal maden, içme ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak, işlenmiş maden suyu ve yapay sodaların üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esaslarının ise, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nca belirlenmesini esas almıştır.

Kanunun yirmi yedinci maddesinde takviye edici gıdalar ve bebek mamalarının üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin usul ve esasların Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nca;

enteral beslenme ürünleri dahil özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar, tıbbî amaçlı bebek mamaları ile ilaç olarak kullanımı bilimsel ve klinik olarak kanıtlanmış ancak reçeteye tabi olmayan ürünlerin üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin usul ve esasların da Sağlık Bakanlığınca yürütülmesini esas almıştır.

Kanunun yirmi sekizinci maddesinde ise Türk gıda mevzuatına uymayan gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin serbest bölgelere getirilebileceği, üretilebileceği ve yurt dışı edilebileceğini ancak bununla ilgili usul ve esasların Dış Ticaret Müsteşarlığının görüşü alınarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca belirleneceğini belirtilmiştir. Kanunun yirmi dokuzuncu maddesi, geçen hükümlere aykırı hakarete bulunan gerçek veya tüzel kişilere uygulanacak ceza hükümlerini; otuzuncu madde ise verilen cezaların ne şekilde tahsil edilebileceğine ve yapılabilecek itirazları içermektedir.

Sağlık Bakanlığı'nın "genel sağlığın korunması ve hijyen ile ilgili olarak, diğer mevzuattan kaynaklanan görev ve yetkilerinin saklı olduğunu hükmü otuz birinci maddede yer almaktadır.

Kanunun 32, 33, 34. maddeleri değişen hükümlerle ilgili olup; yürürlükten kaldırılan hükümler ise 35, 36, 37, 38, 39. maddelerde belirtilmiştir.

Kanunun 40. ve 41. maddelerinde Kanunun yürürlüğe girmesi ve yürütme yetkisi belirtilmiştir.

Gıda Yasasının yayınlanmasından 6 ay sonra AB Komisyonu bir tebliğ ile yasanın eksiklikleri konusunda görüşlerini bildirmiştir. AB genel olarak şu önerilerde bulunmuştur:

- Sağlıklı ve güvenli gıda üretilmesi ve bunların uygun şartlarda piyasaya sunulmasından gıda üreticileri birincil derecede sorumludur. Üreticinin sorumluluğu ve uymaması durumunda karşılaşılabilecek cezai yaptırımlar yasa da kesin olarak belirtilmemiştir.
- Gıda Kanunu'nda ihraç edilen ancak aflatoxin gibi gerekçelerle geri dönen ürünlerin ülke içinde kullanılabileceği dair içerik karmaşası yaratılmıştır.
- Kanunda denetimlerden bahsedilmiş olsa da bu denetimlerden sorumlu yetkili kurum açıkça belirtilmemiştir.

Yasanın yürürlüğe girmesinden sonra çıkarılan ilk yönetmelik 27/8/2004 tarihli ve 25566 Nolu Resmi Gazetede Yayınlanan ve 15.02.2005 tarih ve 25728 sayılı Resmi Gazetede bazı maddeleri değiştirilen "Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik" tir. Bu yönetmelik ekinde getirilen yeni düzenleme ile Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Kolları (56 adet) tasnif edilmiş, Ek 7/A ve

7/B de "Gıda İşletmelerinde Üretimin Niteliğine Göre Sorumlu Yönetici Olarak İstihdam Edilecek Meslek Mensupları" izlemiştir. Takiben 30 Mart 2005 tarih ve 25771 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" çıkarılmıştır. Bu yönetmeliğe göre gıda üretim ve satış yerlerinde HACCP uygulaması zorunlu hale getirilmiştir (Öztañ ve Kahraman, 2005, s.5).

5179 sayılı Kanun, AB gıda mezutında yer alan gıda güvenliği ile ilgili bir çok kavram ile örtüşmekte, ancak uygulamaya ilişkin düzenlemeleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanacak olan yönetmeliklere bırakmaktadır. Kanunda risk analizi kavramına geniş yer verilmiştir. Risk analizi ve alt başlıkları olan risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi kavramları tanımlanmış ve gıda güvenliği ile ilgili önlemlerin alınmasında risk analizinin esas alınması gerekliliği belirtilmiştir. Ancak risk analizini düzenleyecek ve denetimini yapacak birim hala oluşturulmamıştır. Ayrıca, gıda güvenliğinin gıda zincirinin tüm aşamalarında sağlanması gerekliliği mevzuata dahil edilmiştir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında sorumluluk gıda işletmelerine verilmiş ancak denetim yetkisi Bakanlığın belirleyeceği kurallar çerçevesinde yerel otoriteler, belediyeler, Sağlık Bakanlığının ilgili birimlerine verilmiştir. Kanunla, gıda güvenliğine ilişkin önlemlerin alınmasında Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu ve Ulusal Gıda Meclisi kurulmaktadır. AB’de uygulanan olası krizlere yönelik Erken Uyarı Sistemi ve izlenebilirliğinin sağlanmasına yönelik “bildirimler sistemi”nin kurulması ve gıda işletmecilerinin gerekli izlenebilirliği sağlamaları talep edilmektedir.

#### **4.2.3. Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği (13.9.2004 – 25582)**

Gıda Kodeksleri, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 7’nci maddesine göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı’nın katılımıyla ortak bir çalışma ile yayımlanmakta, gıda maddelerinin asgari hijyen ve kalite kriterleri, katkı maddeleri, bulaşanlar, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metodlarını içermekte ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nca denetlenmektedir. Gıda Kodeksinin daha sistematik ve düzenli aralıklarla hazırlanması amacıyla 5179 sayılı Kanunda Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu adıyla bir Komisyon kurulması ve hizmetlerin tek elden yürütülmesi hükmü getirilmiştir. Söz konusu yönetmelik 27/5/2004 tarihli ve ‘5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunu’nun 8’inci maddesine dayanarak hazırlanmıştır (Çiğ,

2008, s.96). Yönetmelik, daha önce Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na 07.02.1994 tarih ve 21842 sayılı resmi gazetede yayımlanan "Ulusal Gıda Kodeks Komitesi Yönetmeliği"ni yürürlükten kaldırmıştır. 13.09.2004 tarihinde 25582 sayılı resmi gazetede Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği adıyla yayımlanan bu yönetmeliğin amacı; Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu çalışma usul ve esasları ile gıda kodeksi hazırlama usul ve esaslarını belirlemektir. Bu Yönetmelikle birlikte Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu ve İhtisas Alt Komisyonlarının oluşturulması ve çalışma usul ve esasları ile gıda kodeksinin hazırlanmasına yönelik usul ve esaslar belirlenmiştir.

Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Tarım Bakanlığı'ndan iki, Sağlık Bakanlığı'ndan bir, her iki Bakanlıkça ayrı ayrı seçilecek gıda konusunda öne çıkmış birer bilim adamı, Türk Standartları Enstitüsünden bir üye ve gıda güvenliği konusunda faaliyet gösteren en fazla üyeye sahip olan sivil toplum örgütünden bir üye olmak üzere gıda alanında deneyimli 7 üyeden oluşmaktadır. Komisyon üyelerinin görev süresi iki yıldır ([www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/21991.html](http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/21991.html)).

#### Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Görev Yetki ve Sorumlulukları

([www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/ulusal\\_gida.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/ulusal_gida.html)):

- a) Gıda Kodeksi hazırlanması, izlenmesi ve alt komisyon çalışmalarının denetlenmesi,
- b) Gıda Kodeksinin hazırlanması için İhtisas Alt Komisyonlarının ve üyelerinin belirlenmesi, çalışma takviminin belirlenmesi ve bu takvime uyum hususlarının denetlenmesi,
- c) Ulusal Programda Gıda Kodeksi ile ilgili yer alacak mevzuatın belirlenmesi,
- d) Gıda Kodeksi ve/veya ulusal görüşlerin oluşturulması aşamasında gerekli olacak verilerin sağlanmasında kurum ve kuruluşlara konu ile ilgili çalışmalar yaptırılması ve veri tabanı oluşturulması,
- e) Gıda Kodeksi ile ilgili kamu ve özel kuruluşlardan gelecek başvuruların değerlendirilmesi,
- f) Bakanlıkça tespit edilen önerilerin değerlendirilmesi,
- g) Gerek kendi gerekse İhtisas Alt Komisyonlarının çalışma yönteminin belirlenmesi,
- h) Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde, AB - Türkiye Ortaklık Konseyi Kararları ve Ulusal Programda yer alan taahhütler öncelikli olmak üzere hazırlanacak gıda kodekslerini ve hangi İhtisas Alt Komisyonunda değerlendirileceğinin belirlenmesi, gerekli görüldüğü hâllerde değişiklik yapma ve/veya yürürlükten kaldırma kararı alınması, alınan kararların İhtisas Alt Komisyonuna gönderilmesi,
- i) İhtisas alt komisyonlarınca hazırlanan taslakların karara bağlanması, gerek görüldüğünde gerekçelerini yazılı olarak bildirerek taslağı yeniden değerlendirmek üzere



İhtisas Alt Komisyonuna iade edilmesi ve konu ile ilgili ilâve görüşlerin alınması,

j) Kabul edilen gıda kodekslerinin yayımlanmak üzere Bakanlığa sunulması,

k) Kodeks Alimentarius Komisyonunu tarafından hazırlanan tasarıların, ilgili İhtisas Alt Komisyonları tarafından incelenmesinin sağlanması ve ihtisas alt komisyonlarınca hazırlanan görüş taslaklarının ülke görüşü hâline getirilmesi, gerek görüldüğünde gerekçelerini yazılı olarak bildirerek, görüş taslağının yeniden değerlendirmek üzere İhtisas Alt Komisyonuna iade edilmesi ve konu ile ilgili olarak ilâve görüşlerin alınması,

l) Kodeks Alimentarius Komisyonunu toplantıları sonuç raporlarının değerlendirilmesi veya incelenmek üzere İhtisas Alt Komisyonuna gönderilmesi, gelen ihtisas alt komisyon raporlarının ve toplantıya katılan delegasyon raporlarının incelenmesi,

m) Karar verirken, gerek görüldüğünde kamu ve özel hukuk kişilerinin görüşlerine başvurulması,

n) İhtisas Alt Komisyonundan gelen konuların on beş gün içinde karara bağlanması.

Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu yılda en az dört defa olağan olarak planlama ve değerlendirme toplantısı yapar. Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu üye sayısının salt çoğunluğu olan dört üye ile toplanır ve üye tam sayısının salt çoğunluğu olan dört üye ile karar alır. Komisyon üyeleri çekimser oy kullanamaz.

İhtisas Alt Komisyonları üyeleri ise kendi aralarında bir başkan seçer. İhtisas Alt Komisyonu üyeleri hazırlanacak kodeks ile ilgili konuda uzmanlaşmış kişilerden oluşmalıdır. İhtisas Alt Komisyonunda çalışılacak konu ile ilgili kurum, kuruluş, üniversite ve sivil toplum örgütü temsilcilerinin aktif olarak katkıda bulunur.

İhtisas Alt Komisyonunun görevleri şu şekilde sıralanabilir ([www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/ulusal\\_gida.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/ulusal_gida.html)):

a) Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunu tarafından tespit edilen İhtisas Alt Komisyonları; Avrupa Birliği Mevzuatı öncelikli olmak üzere, Kodeks Alimentarius Komisyonunu yaklaşımları, ulusal ve uluslararası mevzuat ile ülke koşullarını dikkate alarak gıda kodeks taslaklarının hazırlanması,

b) Hazırlanan gıda kodeks taslak metinlerinin konu ile ilgili kurum ve kuruluşlara görüşe açılması, görüşlerin Bakanlığa ulaşmasını takiben İhtisas Alt Komisyonu Başkanının ilgili İhtisas Alt Komisyonunu toplantıya çağırması ve İhtisas Alt Komisyonunun gelen görüşleri değerlendirmesi,

c) Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunu tarafından tekrar değerlendirilmek üzere iade edilen gıda kodekslerinde ve/ veya gelen görüşlerin değerlendirilmesi aşamasında gerek görüldüğü hallerde geniş katılımlı toplantılar düzenlenmesi,

d) Gıda kodeks taslak metinlerine son şekli verilerek Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonuna sunulması,

e) Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunu tarafından gönderilen Kodeks Alimentarius Komisyonunu taslaklarının incelenmesi, oluşturulan ulusal görüşün Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonuna iletilmesi,

f) Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunu tarafından gönderilen Kodeks Alimentarius Komisyonunu sonuç raporlarının ve delegasyon raporlarının incelenmesi ve Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonuna değerlendirme raporu verilmesi,

g) İhtisas Alt Komisyon başkanının, ilgili kodeks taslakları görüşülürken Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu toplantılarına katılarak bilgi vermesi.

### **4.3. Türkiye’de Gıda Hizmetlerinde Yönetsel Yapılanma**

Gıda mevzuatında özellikle gıda kalite ve güvenliğine dair konularda yaşanan yönetsel belirsizlikler ‘5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname’nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’la giderilmiştir. Bu çerçevede Türkiye’de gıda sektöründeki en yetkili kuruluş Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tayin edilmiştir. Bu nedenle çalışmanın bu bölümünde öncelikle söz konusu bakanlık ve bağlı birimler incelenecek ardından ilgili diğer bakanlıklar ve kurumlar incelenilecektir.

#### **4.3.1. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı**

Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulduğu günden bugüne kadar geçen süreçte, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın başta ismi olmak üzere, ana hizmet birimleri, örgüt yapısı, yetki alanları gibi önemli işlevleri sıkça değişikliğe uğramıştır. 1924 yılında çıkarılan 432 sayılı kanunla ilk kez bağımsız bir Tarım Bakanlığı kurulmuştur. 1928 yılında çıkarılan 1200 sayılı kanunla daha önce birbirinden bağımsız ve iki ayrı Bakanlık olarak oluşturulmuş bulunan Ziraat ve Ticaret Bakanlıkları, İktisat Vekaleti adı altında tekrar birleştirilmiştir. 1931 yılında çıkarılan 1910 sayılı kanunla ikinci kez yeniden bağımsız bir Tarım Bakanlığı kurulmuş ve Ziraat, Orman ve Veteriner Genel Müdürlükleri bu Bakanlığa bağlanmışlardır. Ancak, söz konusu kanunlarda, Tarım Bakanlığı’nın merkezi örgüt yapısı resmi görev ve yetkileri ile bu bakanlığa bağlı merkez ve taşra kuruluşlarının görev ve taşra kuruluşlarının görev yetki ve sorumlulukları açıkça belirtilmemiştir. Bu eksikliği gidermek üzere Tarım Bakanlığı 1937 yılında yasal olarak yeniden yapılandırılmış, merkeze taşra birimlerinin örgüt yapısı ilk kez

oluşturulmuştur. Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı'nın 26 Ocak 1974 tarih ve 4/92 sayılı onayları ile kurulan Hükümetin onay yazısında, Tarım Bakanlığı'nın adı değiştirilerek "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı" haline dönüştürülmüştür. 17 Şubat 1981 tarih ve 17254 sayılı Resmi gazetede yayınlanan " 2384 Sayılı Orman Bakanlığının Tarım Bakanlığına Devri Hakkındaki Kanun " ile Bakanlığın adı " Tarım ve Orman Bakanlığı " olarak değiştirilmiştir. Son olarak, Bakanlığın şu andaki merkezi örgüt yapısını şekillendiren 9.8.1991 tarih ve 20955 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan " 441 ve 442 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameler " çıkarılmıştır. Kararnameler ile Orman Bakanlığı ikinci kez ayrılmış ve Bakanlığın adı "441 sayılı Kanun Hükmünde Kararname" ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olarak değiştirilmiştir (Gül, 2007, s.58).

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ana hizmet birimleri şunlardır:

- Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü
- Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü
- Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü
- Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü
- Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü gıda kalite ve güvenliği konularında önemli yetkilere sahiptir. Çalışmanın bu bölümünde bu iki birim incelenecektir:

#### **4.3.1.1. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı kuruluş amaç ve görevlerinden biri de 441 sayılı KHK gereğince "Gıda standartları ve kalite kontrol hizmetleri için temel prensip ve kriterleri belirlemek, duyurmak, uygulamalarını denetlemek, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Türk Gıda Kodeksini hazırlanması ve uygulanmasını gerçekleştirmek, mecburi uygulanan standartların kontrolünü yapmak, gıda kontrol una yardımcı olmak"tır. Ülkemizde gıda güvenliği hizmetleri; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ana hizmet birimlerinden Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde bulunan üç Daire Başkanlığı ve illerde Tarım İl Müdürlüklerindeki Kontrol Şube Müdürlükleri ile yetkilendirilmiş İlçe Müdürlükleri tarafından yürütülmektedir. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü çatısı altında, 81 Tarım İl Müdürlüğü, 803 Tarım İlçe Müdürlüğü, 39 İl Kontrol Laboratuvarı ve bir Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü bulunmaktadır. Denetimlerde alınan numunelerin analizleri, 39 İl Kontrol Laboratuvarı ve Bursa

Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş özel gıda laboratuvarları tarafından yürütülmektedir. Gıda konularında araştırmalar ise merkezde Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü taşrada ise Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (aynı zamanda gıda kontrol amaçlı da görev yapmaktadır) ve diğer Araştırma Enstitüsü Müdürlüklerinde yürütülmektedir ([www.kkgm.gov.tr/yonerge/kkgm\\_bagli\\_alt\\_birimleri\\_yonergesi.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonerge/kkgm_bagli_alt_birimleri_yonergesi.html)).

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü 11 adet Daire Başkanlığı ile faaliyet göstermektedir:

- Koordinasyon Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Bitki Koruma Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Zirai Karantina Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Halk Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Çevre ve Afet Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Su Ürünleri Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Hayvan Hareketleri ve Karantina Hizmetleri Daire Başkanlığı
- Hayvan Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı
- İlaç-Alet Hizmetleri Daire Başkanlığı

Söz konusu Daire Başkanlıklarından 3 tanesi doğrudan gıda kalite ve güvenliğine yönelik gıda kontrol ve düzenlemelerden sorumludur. Bu başkanlıklar:

#### **4.3.1.1.1. Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığı**

Gıda zincirinin tüm aşamalarındaki denetim ve kontrollerden, Kodeks Alimentarius Komisyonun çalışmalarının sürekliliğinden, ithalat ve ihracat yapılan ülkelerin gıda mevzuatlarının takip edilmesinden sorumludur. Gıda kontrolüyle ilgili 2 Şube Müdürlüğü bulunmaktadır:

- **Yurtiçi Gıda Kontrol ve Beslenme Şube Müdürlüğü:** 5179 Sayılı Kanun'a göre Gıda Üretimin zincirinin tüm aşamalarında denetim ve kontrolün sağlanması ve koordine edilmesi, Avrupa Birliği gıda mevzuatına uyum kapsamında etkin bir kontrol sistemi oluşturarak kaliteli ve güvenli gıda arzını sağlama amacıyla Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) kavramının ve İyi Hijyen

Uygulamaları'nın gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında uygulanmasını sağlamak, gıda ile ilgili konularda kalkınma ve planlarının hazırlanmasını desteklemek ve takip etmek, Gıda Kontrolör eğitimleri düzenlemek ve yıllık planlama dahilinde hizmet içi eğitimler düzenlemek, gıda ihracatı yapılan gıda ve gıda ürünleri için gerekli düzenlemeleri yaparak, denetim sonuçlarının alıcı ülke kriterlerine ve/veya Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğlere uygunluğunun tespitinden sonra Gıda Güvenliği/Sağlık Sertifikası düzenlemek, gıda güvenliğini yönelik acil durumlarda, kriz yönetimi sağlamaya yönelik teknik ve bilimsel desteği oluşturarak erken müdahale edilmesini sağlamak, Avrupa Birliği Hızlı Alarm Sistemine benzer bir uygulamanın ülkemiz alarm sistemine uyumlaştırılması ve etkin bir şekilde uygulanmasını sağlayarak, bu amaca yönelik ilgili kurum/kuruluşlar arasında ulusal bir ağ sistemini kurmak ve işletmek görevlerini yerine getirmeyi amaçlamaktadır.

- **Gıda Dış Ticareti ve Kontrolü Şube Müdürlüğü:** 5179 Sayılı Kanun ile gıda maddeleri ve gıda ile temas eden ambalaj materyallerinin ithalatında belge düzenlemek, gıda güvenliği açısından fiili ithalat kontrollerini yapmak, uluslararası anlaşmalar ile ithalat anlaşma ilkelerine uygunluğunu sağlayacak sistem ve yapısal düzenlemeler için gerekli yasal mevzuatı düzenlemek, ikili ve çok taraflı anlaşmalar ile belirlenen yükümlülükleri yerine getirmek üzere yurt içinde ilgili kurum ve kuruluşlarla koordinasyonu sağlamak, Avrupa Birliği (AB), Avrupa Serbest Mübadele Birliği (EFTA), Ekonomik İşbirliği ve Gelişme Teşkilatı (OECD), Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ/GATT) ile bağlantılı anlaşmalar ve önlemler (SPS,TBT) ile ikili veya çok taraflı anlaşma ve görüşmeler veya bölgesel bazda yapılan teknik anlaşmaları yürütmek ve gerekli koordinasyonu sağlamak, gıda maddelerinin ithalatında uluslararası anlaşmalara göre gereken yükümlülüklerin tespiti, planlanması ve yönetimini yapmak, gıda dış ticaretine ilişkin yurtiçi ve yurtdışı elektronik bilgi ağını yerleştirmek; gıda maddelerinin ithalatına ilişkin projeler hazırlamak ve yürütmek, ithalatta gıda kontrolör eğitimi koordinasyonunu sağlamak bu Gıda Dış Ticareti ve Kontrolü Şube Müdürlüğü'nün temel görevleridir.

#### 4.3.1.1.2. Halk Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı

Sorumlu olduğu Şube Müdürlükleri ile et ve et ürünlerine yönelik üretim izni,denetleme,düzenleme yapmak ve konu ile ilgili istatistiksel çalışmalardan, İl Kontrol Laboratuvarlarının çalışmalarından ve ülkemizde görülen zoonoz hastalıkların tesbitinden ve bu hastalıklara yönelik yapılan çalışmalardan sorumludur. Başkanlığa bağlı 3 Şube Müdürlüğü'nden 2 tanesi gıda kontrolüyle ilgilidir:

- **Kontrol Laboratuvarları ve Kalıntı İzleme Şube Müdürlüğü:** "Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarları Hakkında Yönetmelik" hükümlerinin uygulanmasını sağlamak, denetlemek ve izlemek, özel gıda kontrol laboratuvarlarının faaliyet izinlerini vermek ve denetimlerini yapmak, Ulusal Kalıntı İzleme Planını hazırlamak ve izlemek, bu kapsamda; çiftlik ve işleme tesislerinin denetim, numune alımı ve analiz esaslarını belirlemek, denetim ve analiz sonuçlarını değerlendirmek ve düzeltici önlemleri almak, kalıntı izleme çalışmalarında görevli denetim ve laboratuvar elemanlarının eğitimlerinin yapılmasını sağlamak görevlerinden sorumludur.
- **Tesisler Denetleme ve Ruhsat Şube Müdürlüğü:** Et ve et ürünleri tesislerine kuruluş ve çalışma izinlerini vermek, denetimlerini yapmak, konu ile ilgili istatistiki bilgileri toplamak ve değerlendirmek, eğitim programları düzenlemek, diğer ülkelerle, ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar ile Bakanlığımız arasındaki ilişkileri sağlamak, yeni gelişmeleri takip etmek faaliyetlerini yerine getirir.

#### 4.3.1.1.3. Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Daire Başkanlığı

1734 Sayılı Yem Kanunu'na bağlı olarak çıkarılan yönetmelik ve tebliğler doğrultusunda yem üretiminde bulunacak fabrikaların faaliyetlerine yönelik işlemlerini yaptırma ve kuruluş aşamasından sonra yem üretim izin belgelerini düzenleme, 1734 Sayılı Yem Kanunu çerçevesinde yemlerin beyan ve tescile esas işlemlerini düzenleme ve buna göre ithalat ve ihracatı kontrol altında tutma, yem ve gıda üretiminde güvenilirliği sağlamak amacıyla gerekli sistemleri ve politikaları oluşturma görevlerini bağlı olan Şube Müdürlükleriyle yerine getirir.Gıdaya yönelik 2 Şube Müdürlüğü bulunmaktadır:

- **Gıda Sanayi Üretim ve Tescil Şube Müdürlüğü:** Gıda ve gıda ile temas eden maddelerin Türk Gıda Kodeksine uygun üretimini sağlamak amacıyla tescil ve

üretim izni işlemlerini yapmak, gıda sanayi ile ilgili envanter çalışmasını yürütmek, gıda üretiminde karşılaşılan sorunlar konusunda üretici ve sanayiye yardımcı olmak ve gıda sanayinin teşvik edici konularını saptamak amacıyla çalışmalar yapmak, gıda güvenirliliğini sağlamak amacıyla oluşturulacak sistemlerde koordinasyonu sağlamak görevlerini yerine getirir.

- **Gıda Kodeks Şube Müdürlüğü:** 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunu gereğince Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Tebliğlerinin hazırlanmasında görevli olmak üzere oluşturulan Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu ve İhtisas Alt Komisyonlarının idari işlerini yürütme, bu amaçla İhtisas Alt Komisyonlarında çalışılacak tebliğ taslaklarını hazırlama, çalışması tamamlanan taslakları görüşe açma, taslağın son halini Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu'na sunma, yayımlanan mevzuatı takip etme, Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun çalışmalarını izleme ve Kodeks Alimentarius Komisyonu toplantılarına katılarak yapılan tartışmalarda ülkemiz menfaalarını ilgilendiren konularda görüş bildirme, Avrupa Birliği mevzuatını takip ederek, Türk Gıda Kodeksi'nin bu mevzuata uyumunu sağlamak amacıyla gerekli çalışmaları yürütme, Ulusal Program hazırlık çalışmalarını yürütme görevleriyle yükümlüdür.

#### 4.3.1.2. Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı; çiftçi, sanayici ve hizmet verdiği diğer üreticiler için araştırma-geliştirme (AR-GE) görevini, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü vasıtasıyla yürütür ve koordine eder. Ana hatlarıyla, Genel Müdürlüğün görev ve yükümlülükleri, 441 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 12'ci maddesi gereğince, 9.8.1991 tarih ve 2055 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir ([www.tagem.gov.tr/kurusal\\_yapi.html](http://www.tagem.gov.tr/kurusal_yapi.html)).

Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü'ne bağlı birimler:

- Bahçe Bitkileri Araştırmaları Dairesi Başkanlığı
- Bitki Sağlığı Araştırmaları Dairesi Başkanlığı
- Tarla Bitkileri Araştırmaları Dairesi Başkanlığı
- Hayvancılık ve Su Ürünleri Araştırmaları Dairesi Başkanlığı
- Hayvan Sağlığı Araştırmaları Dairesi Başkanlığı

- Gıda ve Yem Araştırmaları Dairesi Başkanlığı
- Araştırma Yönetimi Daire Başkanlığı
- Koordinasyon ve Değerlendirme Dairesi Başkanlığı
- İdari ve Mali İşler Şubesi Müdürlüğü

Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü'ne bağlı Gıda ve Yem Araştırmaları Dairesi Başkanlığı belirlenen hedefler ve ilkeler doğrultusunda gıda ve yem konularında hammadde veya mamullerde ilaç, bulaşanlar ve diğer zararlı kalıntılardan arıtılmış ya da kalıntıların insan ve hayvan sağlığı ile ekosisteme zarar verecek seviyelerin altında olacak şekilde, ürün geliştirme teknikleri ve kaliteyi belirlenecek yöntemlerle ilgili araştırma projeleri hazırlamak, hazırlatmak, uygulatmak, devam eden projeleri izlemek, değerlendirmek, uygulamaya aktarılmasını sağlamak; bu konuda yurtiçi ve dışındaki araştırma kuruluşları ve üniversiteleri arasında işbirliği imkanlarını araştırmak ve geliştirmek, ortak projelerle ilgili çalışmalarını izlemek ve değerlendirmek, araştırmalarda ihtiyaç duyulan eleman, eğitim ve altyapı ihtiyaçlarını belirlemek, karşılanması için gerekli program ve bütçe tekliflerini hazırlamak görevlerini yerine getirmekle yükümlüdür.

#### **4.3.2. Sağlık Bakanlığı**

Sağlık Bakanlığı, kuruluşu ve görevlerine ilişkin 13/12/1983 tarihli ve 181 sayılı KHK hükümleri gereğince “Yenilecek ve içilecek tüm gıda maddeleri ile toplum sağlığını ilgilendiren eşya ve levazımı sağlık yönünden kontrol ve denetimlerini yapmak ve gerekli hallerde izin vermek” görevlerini merkezde Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü taşrada ise 81 İlde Sağlık İl Müdürlükleri, 74 İlde Halk Sağlığı Laboratuvarları ve 6 Hıfzısıhha Merkezi aracılığıyla yürütmekte idi, fakat 05.6.2004 tarihinde 5179 sayılı Kanunun yürürlüğe girmesiyle çalışma izni ve gıda satış yeri denetimleri ile ilgili görevler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na devredilmiştir ([www.saglik.gov.tr/TR/Genel/Default.aspx](http://www.saglik.gov.tr/TR/Genel/Default.aspx)).

Sağlık Bakanlığı, ‘5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’unun hükümlerine göre; doğal kaynak, doğal maden, içme, tıbbî sular ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak ve işlenmiş maden suyu üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esaslarına ilişkin hizmetler ile enteral beslenme (işlevsel sindirim sistemine sahip olduğu halde günlük alması gereken besin miktarını ağız yoluyla alamayan hastalarda besinlerin bir tüp aracılığıyla mideye veya ince bağırsağa verilmesi) ürünleri dahil özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar, tıbbî



amaçlı bebek mamaları ile ilaç olarak kullanımı bilimsel ve klinik olarak kanıtlanmış ancak reçeteye tabi olmayan ürünlerin üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin hizmetleri yürütmekle yükümlüdür. Önceki görevlerden “İşyeri Sicili” ve “Çalışma İzni” ile “satış yerlerinin denetimine ilişkin görevler yasa gereği Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na devredilmiştir. Gıda ile ilgili Kanununun değişmesi ve gıda hizmetlerinin tek elden Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na yürütülecek olması sonucunda Sağlık Bakanlığı’na bağlı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü gıda ve gıda katkı maddelerinin satıldığı işyerlerinde söz konusu maddeleri denetleme, toplum sağlığını ilgilendiren eşya, araç.-gereçleri sağlık yönünden kontrol ve denetimlerini yapma ve gerekli hallerde izin verme, içilecek ve kullanılacak nitelikte su temini, sıcak ve soğuk hamamlar ile içmeceler tesisi, mezbaha inşaatı ile ilgili sağlık düzenlemeleri yapma ve denetleme, insan sağlığını tehlikeye düşürecek etkenlerle mücadele etme görevlerini yerine getirmekle yükümlüdür. Ayrıca Sağlık Bakanlığı bünyesindeki Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı’na bağlı Beslenme Araştırmaları Şube Müdürlüğü, Sağlık Bakanlığı’nın görev alanına giren gıda sağlığı hizmetlerini yürütme ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili çalışmalarını koordine etme faaliyetlerini yerine getirir.

#### **4.3.3. Türk Standartları Enstitüsü (TSE)**

Türk Standartları Enstitüsü; her türlü madde ve mamüller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur. Türk Standartları Enstitüsü, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı’na bağlıdır. Türk Standartları Enstitüsü Kanunu ve Türk Standartlarının Yayınlanması Hakkında Tüzük hükümlerine göre Türk Standartları Enstitüsü birçok sektöre yönelik hizmet vermektedir, bu sektörlerden biri de gıda sektörüdür. Türk Standartları Enstitüsü gıda maddeleri ve kalitesi ile ilgili de standartlar hazırlamaktadır. Hazırlanan Türk Standartları ilgili Bakanlığın/Kurumun onayını aldıktan sonra uygulamaya konulmaktadır ([www.tse.org.tr/Turkish/tse/kurulus.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/tse/kurulus.asp)).

Türk Standartlarına Uygunluk Belgesi; Türk Standartı bulunan konularda, İmalata Yeterlilik Belgesi almaya hak kazanmış firmaların söz konusu ürünlerinin ilgili Türk Standardına uygunluğunu belirten sözleşme ile TSE Markası kullanma hakkı verilen firma adına düzenlenen ve üzerinde TSE Markası kullanılacak ürünlerin ticari Markası, cinsi, sınıfı, tipi ve türünü belirten, geçerlilik süresi bir yıl olan belgedir. TSE Markası; üzerine ve/veya

ambalajına konulduğu ürünlerin ilgili Türk Standardına uygun olarak imal edilip piyasaya arz edildiklerini gösterir.

#### **4.3.4. Dış Ticaret Müsteşarlığı (DTM)**

Dış Ticaret Müsteşarlığı, 9.12.1994 tarihinde kabul edilen ve 20.12.1994 tarih ve 22147 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 4059 sayılı Kanun ile Başbakanlığa bağlı olarak, dış ticaret politikalarının tespitine yardımcı olmak, tespit olunan bu politikalar çerçevesinde ihracat, ihracatı teşvik, ithalat, yurtdışı müteahhitlik hizmetleri ve ikili ve çok taraflı ticari ve ekonomik ilişkileri düzenlemek, uygulamak, uygulamaları izlemek ve geliştirmek görevlerini üstlenmiştir ([www.dtm.gov.tr/dtmweb/index](http://www.dtm.gov.tr/dtmweb/index)).

Dış Ticaret Müsteşarlığı, teknik düzenlemeleri ilgili kamu kurumlarına bağlı olmak üzere ülkeye ithal edilecek veya ülkeden ihraç edilecek tüm ürünlere yönelik düzenlemeler yapmaktadır. Bu kapsamda Dış Ticaret Müsteşarlığı'nca her yıl yayımlanan "Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğleri"ne göre gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin ithalat aşamasındaki gıda güvenliği ve kalitesine yönelik kontrolleri yürütmek üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve/veya Tarım İl Müdürlüğü tarafından ithalat gerçekleştirilmeden önce "Kontrol Belgesi" onaylanmakta ve gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda kalitesi ve güvenliğine yönelik kontroller Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılmaktadır.

## 5. TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİNİN DENETİMİ: UYGULAMANIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Gıda sanayii tarım, hayvancılık ve balıkçılık sektörlerinden elde edilen hammaddelerin gerek işlenmeden gerekse endüstriyel olarak işlenerek tüketime hazır hale getirilmesini içeren bir imalat sanayisidir ve dünya imalat sanayiinin de önemli alt sektörlerinden biridir. Gıdanın sadece bir ticari araç değil, aynı zamanda insan yaşamının en önemli ihtiyaçlarından biri olması, gıda sanayiinin kendini sürekli geliştirmesini ve yenilemesini gerekli kılmaktadır.

Hammaddesinin büyük bir kısmını tarım sektöründen alan gıda sanayiinin birçok alt dallarında üretilen ürünler ülkemizde üretilmektedir. Gıda sektörünün dağınık bir şekilde üretim yapması ve çeşitli alt sektörleri olması nedeniyle sektör hakkında sağlıklı istatistiksel bilgilerin elde edilmesinde zorluklar yaşanmaktadır.

Türkiye'de gıdanın denetlenmesine dair yetkili kurumların sık sık değiştirilmesi sonucunda, denetlemeye yönelik verilerin de elde edilmesinde önemli güçlüklerle karşılaşmıştır. Bu nedenle çalışmanın bu bölümünde yer alan analizlerde geçmiş yıllara yönelik uzun vadeli analizler yapılamamıştır.

### 5.1. Gıda Tüketimi: Beslenme Kavramı

Beslenme anne karnında başlayıp hayatımızın sonlanmasına kadar geçen her süreçte yaşamımızın vazgeçilmezi olan bir gereksinimdir. İlkçağlarda insanoğlu doğada bulabildiği canlıları yerken yıllar içinde bunlar arasında seçim yapmaya, seçtiklerini üretmeye, ürettiklerini bulunmayan mevsime kadar saklamaya, pişirerek daha uygun duruma getirmeye başlamıştır. Zamanla insanlar besin olarak ürettiği her şeyin bileşimini merak ederek analizini gerçekleştirmiştir. Bilim ve teknolojinin ilerlemesiyle, besinler öğelerine ayrılmış ve özellikleri saptanmıştır. İnsanın vücudunun ihtiyacı olan besinlerin bileşiminde yaklaşık 50 besin ögesi kimyasal yapılarına ve vücut çalışmasındaki etkinliklerine göre 6 grupta toplanabilir. Bunlar proteinler, yağlar, karbonhidratlar, mineraller, vitaminler ve sudur.

Yenilebilen ve yenildiğinde yaşam için gerekli besin öğelerini sağlayan bitki ve hayvan dokuları "Besin" olarak tanımlanır. Besinlerin içinde bulunan karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve minerallere de "Besin Öğeleri" denir ([www.sagliklibeslenme-saglik.gov.tr](http://www.sagliklibeslenme-saglik.gov.tr)). Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan enerji ve besin öğelerinin her

birinin yeterli miktarlarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması durumu "Yeterli ve Dengeli beslenme" deyimini ile açıklanır (DPT, 2004, s.9).

Beslenme insanın büyüme, gelişme, hastalıklardan korunma, kaliteli ve uzun bir yaşam sürmeleri için vücudun ihtiyacı olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir olgudur. Beslenme insanın açlığını bastırma, karın doyurma yada canının istediği besinleri yeme- içme anlamı taşımamaktadır. Beslenme kişiye özel planlanmalı ve uygulanmalıdır çünkü genetik, yaş, cinsiyet, fizyolojik, biyolojik özellikler ve hastalık durumu alınması gereken besin öğeleri miktarını etkiler. Yetersiz ve dengesiz beslenme insanın çalışma, planlama ve yaratma performansının düşmesine neden olur. Ekonomik açıdan gelişmiş olmanın önemli şartlarından biri de insan gücünü üretimi arttırmak için kullanabilmektir çünkü sağlıklı insan üretken insandır. Bireylerin yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenerek doğru beslenme alışkanlıkları kazanmasıyla toplumda kalp-damar hastalıkları, diyabet, kanser gibi hastalıkların görülme riski azalarak daha sağlıklı bir toplum yaratılır.

İnsan vücudu gerek etkinlik durumunda gerekse dinlenme durumunda olsun her gün mutlaka belli miktarda besin almak zorundadır; aksi takdirde açlık duyar. Canlıların ihtiyaç duydukları besinleri alamadıkları zaman gösterdikleri duruma "Açlık" denir. Açlık, besinlerin bulunamadığı zamanlarda olabildiği gibi, çeşitli hastalık sebepleri ile besin yenmemesinden de meydana gelebilir. Besin yetersizliğinin belli bir insan topluluğunu ya da bölgeyi etkilemesine ise "Kıtlık" denir. Doğadan, insanlardan genellikle de her ikisinden kaynaklanan açlık ve kıtlık, aynı salgın hastalıklarda olduğu gibi, tarih boyunca toplumların yaşamında yıkımlara sebep olmuştur. Uluslararası Gıda ve Politika Gelişimi Enstitüsü'nün raporuna göre açlığın en temel sebebi savaşlar ve kıtlıktır. Enstitü'nün raporuna göre açlıktan ölümlerin en önemli nedeni yetersiz beslenme ve yoksulluktur. Dünya Gıda Örgütü 2009 yılı verilerine göre yaklaşık 6,7 milyar nüfusa sahip dünyada 1,02 milyarı aşkın insan açlık çekmektedir ([www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/en/](http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/en/)). Bu da dünya nüfusunun yaklaşık % 15'inin açlık çektiğini ifade eder. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'ne göre gelişmiş ülkelerin 2005 yılı itibariyle nüfusu yaklaşık olarak 997 milyondur ve bu nüfusun yine aynı yıl itibariyle yaklaşık 15,8 milyonu yetersiz beslenme tehlikesi ile karşı karşıyadır .Bu da toplam nüfusun % 1,5'ine denk gelmektedir. Ancak gelişmekte olan ülkelere baktığımızda 2005 yılında yaklaşık 5 milyara yakın nüfusa sahip bu ülkelerdeki yetersiz beslenen kişi sayısı 832.2 milyondur. Bu rakam ise nüfusun % 16 gibi yüksek bir oranını kapsamaktadır (Rastoin, 2007, s.28). Tablo 5.1 incelendiğinde yıllar itibariyle gelişmiş ülkelerde yetersiz beslenen kişi sayısı azalma eğilimindeyken bu durum gelişmekte olan ülkeler için artış yönündedir:

Tablo 5.1: Dünya’da Gelişmişlik Düzeyine Göre Yetersiz Beslenen Kişi Sayısı (Milyon)

Ülke Grupları	1990-1992	1995-1997	2003-2005
Dünya	841.9	831.8	848.0
Gelişmiş Ülkeler	19.1	21.4	15.8
Gelişmekte Olan Ülkeler	822.8	810.4	832.2

Kaynak: [www.fao.org/economic/ess/food-security-statistics/en/](http://www.fao.org/economic/ess/food-security-statistics/en/)

Beslenme yetersizliğinin pek çok nedeni olmakla birlikte genelde açlıkla sonuçlanır. Örneğin Ortaçağ Avrupası’nda tarıma ve feodaliteye dayalı bir ekonomi söz konusuydu; yetersiz para dolaşımı, değiş-tokuş ve ulaşım yetersizliği, olumsuz iklim koşulları, hayvan ve bitki hastalıklarının yanı sıra, savaşlar ve sonuçları kıtlığa neden olan başlıca etmenlerdi. Bu sebeplerle toplumun önemli bir kesimi aç kalma tehlikesiyle karşı karşıya kalmakta, bu durum bazen bütün bir ülkeyi etkisi altına almaktaydı. İrlanda’da 1846-1851 yılları arasında patateslerde görülen bir hastalık sonucu, bir milyonu aşkın kişi Amerika’ya göç etmiş ve yine o dönemde 1,5 milyon İrlandalı açlıktan ve açlığın yol açtığı hastalıklardan ölmüştür (Rastoin, 2007, s. 27). Kıtlığın, çok sayıda ölüme yol açarak nüfus artışını engellemesinin yanı sıra, çeşitli toplumsal ve siyasal olayların doğması (iç savaşlar, kanlı ayaklanmalar ve göçler gibi) gibi pek çok kötü sonucu vardır.

Kıtlıklar günümüz dünyasında azalmaktadır; ancak ortaya çıktıklarında da, dünya nüfusunun büyük çoğunluğunu etkileyen sürekli beslenme yetersizliği gibi daha ciddi bir sorunun göstergesi olarak ele alınmaktadır. Günlük yeterli kalorinin alınmaması ‘Nicel açlık’ olarak tanımlanır. Daha tehlikeli ve sık görüleni ise ‘Nitel Açlık’tır. Nitel açlıkta kalori yetersizliği söz konusu değildir ancak temel besin maddelerin büyük ölçüde eksikliği görülür. Bu protein ve vitamin yetersizliği, açlığa göre daha az zararlı olmakla birlikte sürekli bir beslenme yetersizliğine neden olur. Beslenme yetersizliği ise insanın bedensel ve zihinsel yeteneklerinin azalmasına beriberi, iskorbüt, diyabet, anemi raşitizm gibi hastalıklara ve erken ölümlere yol açar.

Yetersiz beslenme, gelir düzeyi yüksek ülkelerde toplumun belli bir kesimini etkiler. Ancak sürekli açlık günümüzde, başlıca belirtilerinden biri sayıldığı iktisadi açıdan az gelişmişliğe bağlıdır. Tablo 5.2 incelendiğinde gelişmiş ülkelerde yetersiz beslenen nüfusun

oranı %5 'in altındayken bu oran gelişmekte olan ülkelerde azalma eğiliminde olmakla birlikte % 18 dolaylarındadır:

Tablo 5.2: Gelişmişlik Düzeyine Göre Toplam Nüfustaki Yetersiz Beslenme Oranları(%)

Ülke Grupları	1990-1992	1995-1997	2003-2005
Dünya	18	14	13
Gelişmiş Ülkeler	<5	<5	<5
Gelişmekte Olan Ülkeler	20	18	17

Kaynak: [www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index\\_en.htm](http://www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index_en.htm)

Tablo 5.3 incelendiğinde ise AB'ye üye ülkelerde yetersiz beslenen nüfusun oranı % 5 civarındadır. Tablo 5.4'deki rakamlara göre bu oran ülkemiz için de benzer seviyelerdedir. Ancak aynı tabloda az gelişmiş ülkeler incelendiğinde (Mozambik, Etopya vb.) bu oranın azalma eğiliminde olmakla birlikte yine de oldukça ciddi seviyelerde olduğu görülmektedir:

Tablo 5.3: AB'ye Üye Ülkelerde Toplam Nüfusta Hakim Olan Yetersiz Beslenme Oranları (%)

Ülke Adı	1990-1992	1995-1997	2003-2005
Almanya	<5	<5	<5
Avusturya	<5	<5	<5
Birleşik Krallık	<5	<5	<5
Belçika	<5	<5	<5
Bulgaristan	<5	<5	<5
Çek Cumhuriyeti	<5	<5	<5
Danimarka	<5	<5	<5
Estonya	<5	<5	<5
Finlandiya	<5	<5	<5
Fransa	<5	<5	<5
Hollanda	<5	<5	<5
İrlanda	<5	<5	<5
İspanya	<5	<5	<5

İsveç	<5	<5	<5
İtalya	<5	<5	<5
Kıbrıs	<5	<5	<5
Letonya	<5	<5	<5
Litvanya	<5	<5	<5
Lüksemburg	<5	<5	<5
Macaristan	<5	<5	<5
Malta	<5	<5	<5
Polonya	<5	<5	<5
Portekiz	<5	<5	<5
Romanya	<5	<5	<5
Slovakya	<5	<5	<5
Slovenya	<5	<5	<5
Yunanistan	<5	<5	<5

Kaynak: [www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index\\_en.htm](http://www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index_en.htm)

Tablo 5.4: Seçilmiş Ülkelerde Toplam Nüfustaki Yetersiz Beslenme Oranları ve Türkiye (%)

Ülke Adı	1990-1992	1995-1997	2003-2005
Etopya	71	63	46
Mozambik	59	52	38
Bangladeş	36	40	27
Pakistan	22	18	23
Hindistan	24	21	21
Brezilya	10	10	6
Çin	15	12	9
İran	<5	<5	<5
Japonya	<5	<5	<5
Türkiye	<5	<5	<5

Kaynak: [www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index\\_en.htm](http://www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index_en.htm)

Açlık sorunu az gelişmiş ülkelerde çok daha şiddetlidir ve farklı sebeplere dayanır. Üçüncü dünya ülkelerinde besin üretimi yetersizliği, gerek doğal gelir kaynaklarının yetersizliği ve

iklim koşullarının elverişsizliğinden gerekse nüfus yoğunluğunun fazlalığından kaynaklıdır. Bu gibi ülkeler için açlık değiştirilemez bir olgu gibi algılanmakta ve yalnızca teorik çözümler sunulmaktadır. Ancak söz konusu faktörler beslenme yetersizliğinde önemli olsalar da, sorun sadece bunlarla açıklanamaz. Çünkü üçüncü dünya ülkelerinin tümü kurak ve verimsiz topraklarda yer almamaktadır; ama doğal gelir kaynakları son derece iyi olan bölgelere yayılmış az gelişmiş ülkelerde bile aynı yoksullukla karşılaşmaktadır. Açlık sadece besin kaynaklarının yetersizliğinden değil, aynı zamanda bunların adaletsiz dağıtılmasından da kaynaklanmaktadır. Günümüzde açlık ve yoksulluğun hakim olduğu bazı ülkelerin, toplumun büyük bir çoğunluğunun erişemediği besin maddelerini yurt dışına sattıkları görülmektedir. Bu durum Üçüncü Dünya ülkelerinin çelişmesini açıkça yansıtmaktadır. Doğal kaynakların satışından elde ettikleri gelir, nüfus artışıyla orantılı bir besin üretimi yapmaları için yeterli değildir. Az gelişmiş ülkelerdeki beslenme yetersizliğine karşın gelişmiş ülkelerde aşırı tarım üretiminin çeşitli sorunlara neden olması, açlıkla ve yetersiz beslenmeyle mücadele etmek amacıyla 'Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün kurulmasını sağlamıştır. Örgüt, özellikle şiddetli kıtlıkların görüldüğü ülkeleri desteklemektedir ancak bu tutum sürekli açlık sorununa köklü çözümler getirmekten uzaktır; çünkü dünyada açlık sorunu ancak az gelişmişliğe bağlı ekonomik, sosyal ve siyasal yapılarda yaşanan çatışmaların ortadan kaldırılması ve sürekli barışın sağlanması ile çözülebilir.

Açlık ve gıda güvencesizliği sorunlarının uluslararası boyutları da vardır. Dünya nüfusundaki hızlı artış ve doğal kaynakların gün geçtikçe tükenmesi nedeniyle acil, istikrarlı ve uyumlu eylem planlarının oluşturulmaması halinde bu durumun bazı ülkelerde devam etmesi ve hatta artması kaçınılmaz olacaktır. Yoksulluk gıda güvencesizliğinin en önemli nedenidir. Açlık ise yoksulluğun hem sebebi hem de sonucudur. Açlıkla mücadele etmek aynı zamanda yoksullukla da mücadele etmek anlamını taşır. Açlığın ve yetersiz beslenmenin hakim olduğu ülkelerde, yoksullukla mücadelede ekonomik büyüme ve kalkınmanın gerçekleştirilmesi de mümkün değildir. Tablo 5.5 incelendiğinde yetersiz beslenen kişi sayısının yüksek olduğu bazı ülkelerin aynı zamanda ekonomik açıdan da yetersiz durumda oldukları görülmektedir.



Tablo 5.5: Seçilmiş Ülkelerde Yetersiz Beslenen Nüfus Miktarı ve Türkiye (Milyon)

Ülke Adı	1990-1992	1995-1997	2003-2005
Etopya	37.4	39.3	35.2
Mozambik	8.2	8.6	7.5
Bangladeş	41.6	51.4	40.1
Pakistan	25.7	23.7	35.0
Hindistan	206.6	199.9	230.5
Brezilya	15.8	15.6	11.7
Çin	178.0	143.7	122.7
İran	ns	ns	ns
Japonya	ns	ns	ns
Türkiye	ns	ns	ns

Kaynak: [www.fao.org/economic/ess/food-security-statistics/en/](http://www.fao.org/economic/ess/food-security-statistics/en/)

Not: Ns-Rakam istatistiksel olarak anlamlı değil (Figure not statistically significant)

## 5.2. Türkiye’de Gıda Kaynaklı Ölümler

Uluslararası gıda ticaretinin gelişmesi önemli ekonomik ve sosyal kazançlar sağlamanın yanı sıra bazı hastalıkların dünyaya yayılmasına da neden olabilmektedir. Birçok ülkede gıda sektörünün üretim, hazırlama, paketlenme ve dağıtım aşamalarındaki gelişmelerin de etkisiyle tüketim alışkanlıklarında da değişiklikler yaşanmıştır. Yaşanan gelişme ve değişimler doğrultusunda gıda zincirinin her basamağında yer alan birimler (gıda maddelerinin üretiminde hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasaya arz aşamalarının tümünü ve tüketicileri kapsar) gıdaların güvenilir ve tüketim için uygun olmasından sorumludurlar.

Tüm dünyada en önemli halk sağlığı sorunlarından birisi de gıda kaynaklı hastalıklardır. Gıda kaynaklı hastalıklara bağlı olarak yaşanan ekonomik kayıpların yanı sıra sosyal ve kültürel kayıplar da olmaktadır. Gıda kaynaklı sağlık sorunları; doğrudan gıda maddelerinden kaynaklanmış olabileceği gibi, toplumda gıda kaynaklı hastalık taşıyıcılarının varlığı, olumsuz iklim ve çevre şartları, hayvanlardaki zoonotik (hayvanlardan insanlara geçebilen herhangi bir enfeksiyon hastalığı) hastalıklar, üretici ve tüketicilerin gıda hijyeni hakkındaki yetersiz bilgi

ve davranışları, teknolojik gelişmelere karşın zaman zaman ilkel yöntemlerle gıda üretiminin sürmesi gibi bir çok etkenlerden de kaynaklanabilir.

Gıda kaynaklı hastalıklar, riskli yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi ile ortaya çıkar. Gıda kaynaklı hastalıklar gıda zehirlenmeleri ve gıda enfeksiyonları olmak üzere ikiye ayrılır. Gıda zehirlenmelerinin nedeni toksin içeren gıdanın tüketilmesidir. Bu toksinler mikroorganizmalar tarafından üretilebildiği gibi gıdanın doğal yapısında (örneğin bazı mantarlarda olduğu gibi) da bulunabilir. Gıda kaynaklı enfeksiyonlara ise gıdalarda bulunan ve enfeksiyona neden olan mikroorganizmalar neden olmaktadır. Bu mikroorganizmalar bağırsakta çoğalarak epitel hücrelere zarar veren toksinleri salgırlar. Çoğu gıda kaynaklı enfeksiyonlar özellikle yaz aylarında ortaya çıkmaktadır, çünkü bakteriler için gelişme koşulları yaz sezonunda daha iyidir. Gıdanın yeterli ısıl işleme tabi tutulması gıda kaynaklı enfeksiyonları engelleyebilir.

Günümüzde gelişmiş ve gelişmekte olan tüm ülkelerde gıda kaynaklı hastalıklar önemli bir halk sağlığı sorunu oluşturmakta ve toplum sağlığının korunmasında giderek daha büyük bir önem kazanmaktadır. Gıda kaynaklı 250'den fazla çeşit hastalık mevcuttur. Bunların çoğu bakteri, virüs ya da parazitlerden kaynaklanmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıkların en genel nedeni gıdanın çok erken hazırlanması ve uygun sıcaklıklarda depolanmamasıdır.

Gıda kaynaklı hastalıklar meydana getirdikleri sağlık sorunlarının yanı sıra toplumlar ve onların sağlık sistemlerinde önemli sosyal ve ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Günümüzde tüketiciler yalnızca sofralarındaki gıdaya değil, o gıdanın kaynağı olan hayvanların nasıl bir çevrede yetiştirildiğine, verilen yemlerin sağlıklı olmasına, üretim işleminin sağlıklı bir ortamda olmasına da önem vermektedirler.

Gıda sektörü küreselleşen dünya düzeninde en önemli sosyo-ekonomik gücüne sahip olan endüstrilerden birisi olarak kabul edilmektedir. Bir çok alt birimleri de kapsayan gıda sektörü ülkemizde de son yıllarda büyük bir gelişim göstermektedir. Gıda güvenliği riskinin yaklaşık % 90' ını hayvansal kaynaklı gıdalar teşkil etmektedir. Tablo 5.6 incelendiğinde veri olarak anlamlı bulunan hastalıkların bir çoğunun zoonotik olduğu görülecektir. Yine Tablo 5.6'da yıllar itibariyle ölüm vakalarında zaman zaman dalgalanmalar yaşansa da düşüş eğilimi sözkonusudur.

Paratifo mikrobik ve bulaşıcı bir hastalıktır. Lağım sularının karıştığı içme suları ve bu sularla yetiştirilen yiyeceklerle bulaşır. Kusma ve ishal ile başlayan bulaşıcı hastalıklar grubunda yer alan paratifonun yaygınlaşmasında karasinekler de önemli rol oynar. Paratifo, bütün dünyada yaygın olan bir hastalıktır. Sosyoekonomik ve hijyenik şartları uygun olmayan toplumlarda daha sık görülür. Tifo şeklinde seyreden Paratifo A, insanlara dolaylı veya dolaysız olarak bulaşabilir. Fakat diğerleri et, süt, süt ürünleri, su gibi besin maddeleri ile

geçer. Besin zehirlenmelerine de bu tip mikroplar sebep olabilir. Besin zehirlenmelerinin en büyük sebebi etlerdir. Hasta olan hayvanlar kesilip etleri yenirse, hastalık insanlara bulaşır. Sıcak havada dışarıda bekleyen etlerde bakteri yoğunluğu artar. Dolayısıyla paratifo vakaları en çok yaz aylarında görülür. Bakteri ile bulaşmış etlerden yapılan sucuk, pastırma, salam, sosis gibi yiyeceklerden de besin zehirlenmesi görülebildiği gibi temiz olan etlerin sonradan bozulması ile de besin zehirlenmeleri görülebilmektedir (Tintinalli, Kellen and Stapczynski, 2004, s.965).

Salmonella, insanlarda ishalleri hastalığa sebep olan bir bakteri grubudur. Genellikle, hayvan dışkıyla bulaşmış yiyecekler yoluyla yayılır. Salmonellanın birçok farklı tipi vardır. Çiğ ya da az pişmiş et, tavuk, yumurta, pastörize olmayan süt ve süt ürünleri, birçok hayvan kökenli çiğ yiyecekler salmonellaya sebep olabilir. Yiyecekleri pişirmek çoğunlukla salmonellayı öldürür. Gıda ürünleri, yıkanmamış mutfak malzemeleri ya da bazı ev hayvanlarının dışkılarıyla temastan sonra ellerin yıkanmaması sonucu da enfekte olabilir. Çiğ yumurta içeren gıdalar pişirilmeli veya uzun süre saklanacaklarsa dondurulmalıdır (Olsen SJ, Bishop R. And et al, 1999, s.753). Tablo 5.6'da Türkiye'de paratifo ve diğer salmonella enfeksiyonlarından kaynaklanan ölüm verilerine bakıldığında 1998 yılında toplam 5 kişi olan ölüm sayısı 2000 yılında sıfırlanmış ancak 2001 yılında tekrar baş göstermiştir. 2002 ve 2003 yıllarında düşüş eğilimine geçen ölüm sayıları 2004 yılında yaşanmamıştır. 2005 yılına gelindiğinde yine 5 ölüm gerçekleşmiştir. 2006 ve 2007 yıllarında ise ölüm vakaları yarı yarıya azalışa geçerek her iki yıl için de 2 şer olarak gerçekleşmiştir.

Basilli dizanteri tek tük vakalar halinde yurdumuzun her yerinde devamlı olarak vardır. Şartlar müsait olunca salgınlar da yapar. Dizanteri basilinin kaynağı insanlardır. Doğrudan temas ile veya su, besin maddeleri ile dolaylı yoldan olur. Direkt bulaşmada, hastanın ellediği kapı kolları, çatal, kaşık, bardak, havlu ve tuvalet musluklarından alınan basiller de söz konusudur. Dolaylı bulaşmada ise besin maddelerinin mikropla kirlenmesi durumu görülür. Hastalığı belirti vermeden taşıyan satıcı, aşçı, garsonların ve diğer gıda ile temas halinde bulunanların basilli bulaştırması ile ekmek, süt, su, salata, meyve gibi pişmeden yenen ve içilen maddelerden hastalık kolaylıkla alınmaktadır. Dizanterinin yayılmasında karasinekler de rol oynar (Mead, Slutsker, Deitz, 1999, s. 607). Ülkemizde basilli dizanteriden kaynaklanan ölüm vakası 1998 yılında 30 iken 1999 yılında % 60 azalarak 12 olmuş, 2000 yılında % 50 azalarak 6 olarak gerçekleşmiştir. 2001 yılına gelindiğinde dizanteri kaynaklı ölüm vakaları % 283 artarak 23'e çıkmış, 2002 yılında % 78 artarak 41'e çıkmış, 2003 yılından itibaren tekrar düşüş eğilimine geçmiştir.

Tablo 5.6: Türkiye’de Gıda Kaynaklı Ölüm Verileri

ÖLÜM NEDENİ	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Paratifo ve diğer salmonella enfeksiyonları	5	5	-	5	3	1	-	5	2	2
Basilli dizanteri ve amoebiasis	30	12	6	23	41	57	4	5	2	4
Enterit ve diyareli diğer hastalıklar	779	508	512	1634	382	533	110	227	172	139
Brusella	30	23	40	43	48	29	2	16	17	8
Vitaminsizlikler ve diğer beslenme yetersizlikleri	82	66	54	123	48	71	21	62	70	59

Kaynak: TÜİK Ölüm İstatistikleri Verileri, Değişik Yıllar.

Enterit ve diyareli; ince bağırsakların iltihabı olarak tanımlanabilir. Bozuk gıdaların tüketilmesiyle oluşan mikroorganizmalardan kaynaklanan bir enfeksiyon olabileceği gibi çeşitli faktörler de bu hastalığa neden olabilir. Yumurta ve yumurta ile hazırlanan kremler ve tatlılar, bozuk et ve hijyenik şartlarda üretilmemiş peynirler paratif, salmonella gibi bakterileri içeren gıdaların alınması sonucu meydana gelir. Hastalığın en sık görülen belirtileri ishal, karın bölgesinde ağrı ve hızla artan vücut ısısıdır (Todd EC, 1997, s.30). Tablo 5.6 incelendiğinde 1998 yılında 779 olan enterit kaynaklı ölüm vakası sonraki 2 yıl boyunca düşüş eğiliminde iken 2001 yılında bir önceki yıla göre %219 artarak 1634’e artmıştır. 2002 yılında ise %76 gibi ciddi bir düşüş olmuş sonraki yıllarda da azalış devam etmiştir.

Brusella, Brucella bakterileri tarafından oluşturulan, özellikle ot yiyen hayvanların hastalığı olup bu hayvanlardan insanlara bulaşarak yüksek ateş, kilo kaybı, yorgunluk, halsizlik, gece terlemesi, eklem ağrısı gibi belirtiler gösterir. Brusella et ve süt ürünlerinden bulaşan, ülkemizde çok sık görülen mikrobik bir hastalıktır. Çiğ veya yeterince pişmemiş süt ve süt ürünlerinin (taze peynir, tereyağı, krema, kaymak) tüketilmesi ile bulaşır. Ülkemizde özellikle pastörize süt kullanımının yaygınlaşmadığı kırsal bölgelerde sık sık görülür (Tintinalli, Kellen and Stapczynski, 2004, s.965). Tablo 5.6’ya incelendiğinde 1998-2003

yılları arasında Brusella kaynaklı ölüm vakaları 30'lu 40'lı rakamlarda iken 2004 yılında 1998 yılına göre % 90 gibi çok ciddi bir düşüş ile 2 ölüm vakası gerçekleşmiştir. Ancak 2005 yılında yine 1998 yılına göre bir % 46'lık bir düşüş gözlemlense de 2004 yılına göre %700'lük bir artışla 16 ölüm vakası gerçekleşmiştir. 2006 yılında 2005 yılına göre düşük bir artış gözlemlenmiş, 2007 yılında ise 2006 yılına göre %52'lik bir düşüşle 8 ölüm vakası gerçekleşmiştir. Vitamin Latince yaşam anlamına gelen "vita" sözcüğünden kaynaklanır. Vücutta metabolik olayların normal bir şekilde meydana gelmesi ve yaşamın sağlıklı olarak sürdürülmesi için gerekli olan ve besinler içinde ufak miktarlarda alınan vitaminler, sağlıklı yaşamın vazgeçilmez bir parçası olan organik bileşiklerdir. Hücrel metabolik reaksiyonlar için çok az miktarları yeterli olan vitaminlerin eksikliklerinde bazı sağlık sorunları yaşanır. Vitaminler yağda ve suda eriyenler olarak iki gruba ayrılır. Herkes tarafından bilinen 13 vitamin vardır. Bunlar temelde, yağda çözünenler (A, D, E, K vitaminleri) ve suda çözünenler (B ve C vitaminleri) olarak iki gruba ayrılır ([www.vitaminler.org](http://www.vitaminler.org)).

Vitaminlerden doğrudan enerji (kalori) alınmaz yani vitaminler vücutta yakılmazlar. Suda çözünen vitaminlerin fazlası vücut sıvıları ile atılırken, yağda çözünen vitaminlerin fazlası ise yağ dokusunda depolanır. Yağda çözünen vitaminler depolandıkları için aşırı dozu zararlı olabilir. Özellikle A ve D vitaminlerinin tüketiminde dikkatli olmak gerekir. Suda çözünen vitaminlerin vücutta depolanma oranı nispeten düşüktür. B12 vitamini bunun dışındadır, çünkü B12'nin karaciğerdeki deposu kişiye bir yıl veya daha uzun süre yetebilir. Suda çözünen bir başka vitamin olan C vitamininin yokluğu birkaç haftada belirtilerin ortaya çıkmasına yol açabilir. C vitamini eksikliğinden kaynaklanan skorbut hastalığı ise 20-30 hafta içinde ölümle sonuçlanabilir. Vitaminler vücudun sağlıklı gelişimi, sindirim fonksiyonları, enfeksiyonlara karşı bağışıklık kazanması açısından oldukça gereklidir. Ayrıca vücudumuzun karbonhidrat, yağ ve proteini kullanmasını da sağlarlar.

Vitaminsizlik, vitamin eksikliğinden veya yetersizliğinden doğan hastalıkların hepsine verilen genel addır. Vitaminler besinlerimizde bulunmadığı zaman, metabolizmada bozukluklara yol açabilirler ([www.food-info.net/tr/qa/qa-fi21.htm](http://www.food-info.net/tr/qa/qa-fi21.htm)). Tablo 5.6 incelendiğinde vitaminsizlikler ve diğer beslenme yetersizliklerinden kaynaklanan ölüm vakaları 1998 yılında 82 iken 1999'da bu sayı %19 azalarak 66 olmuş, 2000 yılında bir önceki yıla göre % 18 azalarak 54 olmuştur. 2001 yılına gelindiğinde 2000 yılına göre % 127, 1998 yılına göre ise % 50 artarak 123 ölüm vakası gerçekleşmiştir. 2002 yılına gelindiğinde ise ani bir düşüş yaşanmış ve 48 ölüm vakası gerçekleşmiştir. Yine 2004 yılında 1998 yılına göre % 74'lük bir azalma ile 21 ölüm gerçekleşmiştir. Tablo 5.6 genel olarak incelendiğinde dönem dönem dalgalanmalar yaşansa da düşüş eğilimi söz konusudur.

### 5.3. Türkiye’de Üretimden Tüketime Gıdanın Denetimi

Gıda güvenliğinin temeli, gıdanın denetiminin üretimden tüketime her aşamada yapılabilmesine dayanır. Bu çerçevede çalışmanın bu bölümünde Türk gıda sanayinin alt sektörlerinin üretim rakamları, gıda satış yerleri ve toplu tüketim yerlerine ait verilere dayanılarak analizler yapılacaktır.

#### 5.3.1. Türkiye’de Gıda Üretimi Yapan Firmaların Denetim Analizleri

Gıda sektörü, tarımsal hammaddeyi (bitkisel ve hayvansal) uygun yöntemlerle işleyen, hazırlayan, muhafaza eden ve ambalajlayan ve söz konusu hammaddeyi tüketime hazır hale getiren sektör olarak tanımlanabilir. Gıda sektörü hammaddesini tarım sektöründen almaktadır. Bu nedenle tarım sektörü ile gıda sanayi birbiri ile etkileşim halindedir ve genel olarak birbirine paralel gelişmektedir. Türk ekonomisinin başlıca lokomotif sektörleri arasında yer almaktadır.

Uluslararası Gıda Standart Sanayi Sınıflandırma (ISIC- 3) Sistemine göre gıda sanayi başlıca sekiz alt sektörden oluşur: Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, su ürünleri mamulleri, nişasta mamulleri, meyve ve sebze işleme, bitkisel yağ ve mamulleri, şeker ve şekerli mamuller ve yem sanayi. Gıda sanayisi tarımsal hammaddelerin bir ya da birden fazla işleme tabi tutulması ile elde edilen ürünleri kapsamaktadır (Bulu M., Erarslan H. ve Barca M., 2007, s. 313).

Gıda ve yem güvenliğine yönelik resmi denetim ve kontrol hizmetleri ilgili mevzuat çerçevesinde İl Müdürlüklerinde Kontrol Şube Müdürlükleri ve İlçelerde İlçe Müdürlükleri tarafından yapılmaktadır. Bu hizmetler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilen ve Gıda Kontrol kursuna tabi tutularak adına kimlik kartı düzenlenen Gıda Kontrolörleri ve Gıda Kontrolör Yardımcıları ile İl Müdürlüklerince görevlendirilen yem kontrol elemanları tarafından verilmektedir. 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ile 5393 sayılı Belediye Kanunu ve 5197 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu gereği gıda üretenler dahil gıda sicili kaydı ve çalışma izinleri, belediyeler ve il özel idareleri tarafından verilmektedir ([www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida\\_guvenligi\\_kalitesi\\_denetimi\\_yon.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida_guvenligi_kalitesi_denetimi_yon.html)). Ancak verilen izinlerin denetiminin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmesi nedeniyle denetim sisteminde farklılık yaşanmaktadır.

Çalışmanın 5.3.1 nolu bölümünde incelenen tüm sektörlerde 2002-2008 yılları arası veriler değerlendirilmiş, 2009 yılı verileri 6 aylık verileri içerdiğinden yalnızca bilgi amaçlı verilmiştir. Tablolarda yer alan ‘IPC’ ifadesi ‘İdari Para Cezası’ kavramını ifade etmektedir.

Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe üretim yapısı daha çok küçük aile işletmelerinden oluşmasına karşın son yıllarda süt ve süt ürünleri konusunda yatırımlar hız kazanarak üretimde oldukça yüksek miktarlarda artışlar gözlenmiştir. Tüketicilerin beslenme konusunda daha bilinçli davranmaları, gelir düzeyi artışı ve ambalajlama teknolojisinin gelişmesiyle geleneksel yöntemlerle üretilen süt ve süt ürünlerine yönelik talep azalmaya başlamış ve pastörize sütlerden üretilen ürünlere yönelik talep artmaya başlamıştır.

Tablo 5.7'ye göre 2002 yılında süt ve süt ürünleri üretimi yapan 1231 firmada, 4088 denetim gerçekleştirilmiş bu sayı da yaklaşık % 332 gibi önemli bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı 154'tür ve bu rakam da toplam denetim sayısının % 3,7lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen 198 firma ise toplam denetimin % 4,8'ini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı yaklaşık % 27 artarak 1561 olmuş, ancak denetim sayısında % 9,1'lik bir azalma gerçekleşmiş ve 3715 denetim yapılmıştır. Yine de yapılan denetim sayıları % 237 gibi önemli bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Söz konusu denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı % 10,3 azalarak 138 olarak gerçekleşmiş ve savcılığa sevk edilen işletme sayısı da % 15,6'lık bir düşüşle 167 olarak gerçekleşmiştir.

2004 yılına gelindiğinde süt ve süt ürünleri üreten firma sayısı bir önceki yıla göre % 28,6 artarak 2008'e yükselmiş, denetim sayısı 4812 olarak yine bir önceki yıla göre % 29,5 artmış, denetim sıklığı ise % 239 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 12 artarak 155 olarak gerçekleşmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 11 artarak 186 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 3,8'ini oluşturmaktadır.

2005 yılında süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre % 53,2 artarak 3078 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 150 artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 30,4 bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 203 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 373 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 5,9 oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 140 gibi bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 53 azalarak 87'ye düşmüştür.

2006 yılı rakamlarına göre süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 25 artarak 3853 olmuş, yapılan denetimlerdeki ise 2005 yılına göre % 3,9'luk bir düşüş yaşanmış ve 6028 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve

% 156'lık denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 4,6'lık bir kısmını teşkil etmekte ve 283 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 1'lik bir kısmına denk gelmekte ve 64 olarak gerçekleşmektedir.

Tablo 5.7: Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	1231	4088	154	198
2003	1561	3715	138	167
2004	2008	4812	155	186
2005	3078	6277	373	87
2006	3853	6028	283	64
2007	4481	6036	249	88
2008	6094	6743	429	104
2009 (6 aylık)*	6605	3289	158	22

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2007 yılına gelindiğinde süt ve süt ürünleri üreten firma sayısı % 16,2 artarak 4481 olmuş, ancak denetim sayısındaki artış % 0,1 gibi düşük bir oranda gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 134 gibi bir oran gerçekleşmiş, bu rakam ise baz yılı olan 2002 yılına göre oldukça düşüktür, zira denetim sıklığı 2002'de % 332 gibi bir değerdedir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 4,1'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 0,1'lik bir bölümüne denk gelmekte ve 88 olarak gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa sevk edilen 2006 yılına göre % 37,5 artmıştır.

2008 yılında süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 36 artarak 6094 olmuş, denetim sayısı ise yalnızca % 11,7 artmış ve 6743'e çıkmıştır. Denetim sıklığı düşüş eğilimine devam etmiştir ve % 110 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi



yapılan toplam firma sayısının % 7'sini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 18 artarak 104'e çıkmıştır. Bu sayı ise toplam denetimin % 1,7'lik kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.8'e göre et ve et ürünleri üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine 281 firmada 1940 denetim yapılmış bu da % 690 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 24'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 37 ile toplam firmaların yaklaşık % 13'ünü oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 34 artarak 378 çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 13,6'lık bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 583 oranında oldukça yüksek orandadır. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 48,5 azalarak 35'e düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 8 azalarak 34'e düşmüştür ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 8'ini oluşturmaktadır.

2004 yılına gelindiğinde et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 54 artarak 583'e yükselmiş, denetim sayısı 3378 olarak yine bir önceki yıla göre % 53 artmış, denetim sıklığı ise % 579 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 214 artarak 110'a yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 61,7 artarak 55 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 9,4'ünü oluşturmaktadır.

2005 yılında et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 55 artarak 903 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 221 gibi ciddi bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre yaklaşık % 40 bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 523 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 195 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 21,5'ini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 77'lik bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 71 oranda azalarak ciddi bir düşüş yaşanmış ve 16'ya gerilemiştir.

2006 yılı rakamlarına göre et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 41,5 artarak 1278 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 13'lük bir düşüş yaşanmış ve 4107 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 321'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 19'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 241 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 3'lük bir kısmına denk gelmekte ve 38 olarak gerçekleşmektedir.

Tablo 5.8: Türkiye’de Et ve Et Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ET ve ET ÜRÜNLERİ			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	281	1940	68	37
2003	378	2205	35	34
2004	583	3378	110	55
2005	903	4728	195	16
2006	1278	4107	241	38
2007	1767	5562	352	41
2008	2099	5367	387	62
2009 (6 aylık)*	2317	2501	168	14

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2007 yılına gelindiğinde et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 38 artarak 1767 olmuş, denetim sayısındaki artış % 35’e yükselmiştir. Denetim sıklığında % 314 gibi bir oran gerçekleşmiş, bu rakam ise baz yılı olan 2002 yılına göre anlamlı oranda yüksektir, zira denetim sıklığı 2002’de % 110 gibi bir değerdedir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 20’lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 2,5’lik bir bölümüne denk gelmekte ve 41 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 18,7 artarak 2099 olmuş, denetim sayısı ise % 3,5 düşmüş ve 5367 olmuştur. Denetim sıklığı düşüş eğilimine devam etmiştir ve % 255 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 18’ini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 51 artarak 62’ye çıkmıştır. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 3’lük kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.9’a göre un ve unlu mamuller üretimi yapan firmalar incelendiğinde 2002 yılı verilerine göre; 6087 firmada 6613 denetim yapılmış bu da % 108 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma

sayısının % 4'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 71 ile toplam firmaların yaklaşık % 1,1'ini oluşturmaktadır.

Tablo 5.9: Türkiye’de Un ve Unlu Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	UN ve UNLU MAMULLER			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	6087	6613	303	71
2003	8375	7131	260	55
2004	10995	9122	289	61
2005	17110	15785	968	29
2006	21911	18814	1325	66
2007	26052	22899	1346	46
2008	30511	23656	1294	100
2009 (6 aylık)*	34632	9928	537	27

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2003 yılı rakamlarına göre un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 37,5 artarak 8375’e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 7,8’lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 85’e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 14 azalarak 260’a düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 22,5 azalarak 55’e düşmüştür ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 0,6’sını oluşturmaktadır

2004 yılına gelindiğinde un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 31 artarak 10995’e yükselmiş, denetim sayısı 9122 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 28 artmış, denetim sıklığı ise % 83 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 11 artarak 289’a yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 11 artarak 61 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 0,5’ini oluşturmaktadır.

2005 yılında un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 56 artarak 17110 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 181 gibi ciddi

bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 73 bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 92 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 968 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 5,6'sını oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 235'lik bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 52,4 oranında azalarak ciddi bir düşüş yaşanmış ve 29'a gerilemiştir.

2006 yılı rakamlarına göre un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 28 artarak 21911 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 19'lük bir artış yaşanmış ve 18814 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 86'lık denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 6'lık bir kısmını teşkil etmekte ve 1325 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,3'lük bir kısmına denk gelmekte ve 66 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 127,5'lik bir artış olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 19 artarak 26052 olmuş, denetim sayısındaki artış % 21,7'ye yükselmiştir. Denetim sıklığında % 88 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 5'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 0,1'lik bir bölümüne denk gelmekte ve 46 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 17 artarak 30511 olmuş, denetim sayısı ise % 3.3 artmış ve 23656 olmuştur. Denetim sıklığı düşüş eğilimine geçmiş ve % 77.5 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 4'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 117 artarak 100'e çıkmıştır. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,4'lük kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.10'a göre ekmek üretimi yapan firmalar incelendiğinde 2002 yılı verilerine; göre ekmek üretimi yapan 4262 firmada 16057 denetim yapılmış bu da % 377 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 15'ini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 79 ile toplam firmaların yaklaşık % 1.8'ini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre ekmek üretimi yapan firma sayısı % 33 artarak 5666'ya çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 9.2 'lik bir düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 257'ye gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 29 azalarak 500'e düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 21.5

artarak 96'ya yükselmiştir ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 1.7'sini oluşturmaktadır.

Tablo 5.10: Türkiye'de Ekmek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	EKMEK			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	4262	16057	640	79
2003	5666	14578	500	96
2004	7032	15001	398	114
2005	10589	23316	1399	27
2006	12551	18579	909	32
2007	14317	24487	1121	54
2008	16198	28452	1305	74
2009 (6 aylık)*	18136	11174	472	32

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2004 yılına gelindiğinde ekmek üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 24 artarak 7032'ye yükselmiş, denetim sayısı 15001 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 3 artmış, denetim sıklığı ise % 213 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 20 azalarak 398'e gerilemiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 19 artarak 114 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 0,7'sini oluşturmaktadır.

2005 yılında ekmek üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 51 artarak 10589 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 148'lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 55,4'lük bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 220 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 1399 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 13'ünü oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma

sayısında % 251,5'lik bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 76 oranında azalarak ciddi bir düşüş yaşanmış ve 27'ye gerilemiştir.

2006 yılı rakamlarına göre ekmek üretimi yapan firma sayısı % 18,5 artarak 12551 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 20'lik bir düşüş yaşanmış ve 18579 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 148'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 7'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 909 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 1,7'lik bir kısmına denk gelmekte ve 32 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 18,5'lik bir artış olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde ekmek üretimi yapan firma sayısı % 14 artarak 14317 olmuş, denetim sayısındaki artış % 31.8'e yükselmiştir. Denetim sıklığında % 171 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 4,5'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 0,2'lik bir bölümüne denk gelmekte ve 54 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında ekmek üretimi yapan firma sayısı % 13 artarak 16198 olmuş, denetim sayısı ise % 16 artmış ve 28452 olmuştur. Denetim sıklığı artış eğilimine geçmiş ve % 175 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 8'ini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 16,4 artarak 74'e çıkmıştır. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,2'lik kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.11'de şekerli mamuller üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre 844 firmada 1978 denetim yapılmış bu da % 234 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 11,8'ini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 24 ile toplam firmaların yaklaşık % 2,8'ini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 39,6 artarak 1179'a çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 5,7 'lik bir düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 158'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 54 azalarak 46'ya düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 37,5 azalarak 15 düşmüştür ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 1,2'sini oluşturmaktadır.

2004 yılına gelindiğinde şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 41,3 artarak 1666'ya yükselmiş, denetim sayısı 2378 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 27,5 artmış, denetim sıklığı ise % 142 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde

idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 58,7 artarak 73'e yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 46,6 azalarak 8 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 0,3'ünü oluşturmaktadır.

Tablo 5.11: Türkiye'de Şekerli Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ŞEKERLİ MAMULLER			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	844	1978	100	24
2003	1179	1864	46	15
2004	1666	2378	73	8
2005	2723	2738	114	5
2006	3655	2553	100	11
2007	4420	3115	136	2
2008	5113	3214	221	7
2009 (6 aylık)*	5602	1074	63	2

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2005 yılında şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 64 artarak 2723 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 223 gibi bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 15'lik bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 100 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 114 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 4'ünü oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 56'lık bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 37,5 oranında azalarak ve 5'e gerilemiştir.

2006 yılı rakamlarına göre şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 34,2 artarak 3655 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 6,7'lik bir düşüş yaşanmış ve 2553 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 70'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam

denetimi yapılan firma sayısının % 2,7'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 100 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,4'lük bir kısmına denk gelmekte ve 11 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 120'lik bir artış olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 21 artarak 4420 olmuş, denetim sayısındaki artış % 22'ye yükselmiştir. Denetim sıklığında % 70 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 4'lük bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 0.6'lık bir bölümüne denk gelmekte ve 2 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 15,6 artarak 5113 olmuş, denetim sayısı ise % 3 artmış ve 3214 olmuştur. Denetim sıklığı azalış eğilimine geçmiş ve % 63 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 4,3'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 250 artarak 7'ye çıkmıştır. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,2'lik kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.12'de meyve-sebze işleyen firmalar incelendiğinde 2002 yılı verilerine göre; meyve-sebze işleyen 933 firmada 1348 denetim yapılmış bu da % 144 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 3,5'ini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 5 ile toplam firmaların yaklaşık % 0,5'ini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre meyve-sebze işleyen firma sayısı % 39,2 artarak 1299'a çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 9,8'lik bir düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 93,5'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 67 azalarak 11'e düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 160 artarak 13 yükselmiştir ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 1'ini oluşturmaktadır.

2004 yılına gelindiğinde meyve-sebze işleyen firma sayısı bir önceki yıla göre % 51,5 artarak 1968'e yükselmiş, denetim sayısı 1112 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 8,4 azalmış, denetim sıklığı ise % 56,5 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 36 artarak 15'e yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 84 azalarak 2 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 1.7'sini oluşturmaktadır.

2005 yılında meyve-sebze işleyen firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 64 artarak 3223 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 245 gibi ciddi bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 35,5'lik bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 46,7 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü



ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 39 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 41,2'sini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 160'lık bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 50 oranında artarak ve 3'e yükselmiştir.

Tablo 5.12: Türkiye'de Meyve-Sebze İşleyen Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	MEYVE-SEBZE İŞLEME			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	933	1348	33	5
2003	1299	1215	11	13
2004	1968	1112	15	2
2005	3223	1507	39	3
2006	4262	1987	62	5
2007	5133	2039	41	4
2008	5950	1979	83	2
2009 (6 aylık)*	6701	676	40	0

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.htm](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.htm)

2006 yılı rakamlarına göre meyve-sebze işleyen firma sayısı % 32,2 artarak 4262 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 31,8'lik bir artış yaşanmış ve 1987 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 46,6'lık denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 1,4'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 62 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,2'lik bir kısmına denk gelmekte ve 5 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 67'lik bir artış olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde meyve-sebze işleyen firma sayısı % 20,4 artarak 5133 olmuş, denetim sayısındaki artış % 2,6 oranında gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 39,7 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 41 firma toplam denetimi yapılan firmaların

% 0,7'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimi yapılan firmaların % 0,7'lik bir bölümünü oluşturmuş ve 4 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında meyve-sebze işleyen firma sayısı % 16 artarak 5950 olmuş, denetim sayısı ise % 3 azalmış ve 1979 olmuştur. Denetim sıklığı düşüş eğilimine devam etmiş ve % 33,2 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 1,3'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 50 azalrak 2'ye düşmüştür. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,1'lik kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.13'de alkollü içki üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre alkollü içki üretimi yapan 35 firmada 73 denetim yapılmış bu da % 208 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının yaklaşık % 26'sını oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 5 ile toplam firmaların yaklaşık % 14'ünü oluşturmaktadır.

Tablo 5.13: Türkiye'de Alkollü İçki Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ALKOLLÜ İÇKİLER			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4)Savcılık
2002	35	73	9	5
2003	51	80	6	1
2004	79	125	14	3
2005	145	487	53	1
2006	175	463	49	2
2007	195	616	45	3
2008	214	570	42	7
2009 (6 aylık)*	231	288	12	8

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2003 yılı rakamlarına göre alkollü içki üretimi yapan firma sayısı % 45,7 artarak 51'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde 2002 yılına göre % 9,5'lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 157'ye gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına

çarptırılan firma sayısı % 33 azalarak 6'ya düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 80 azalarak 1 düşmüştür ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının yaklaşık % 2'sini oluşturmaktadır.

2004 yılına gelindiğinde alkollü içki üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 55 artarak 79'a yükselmiş, denetim sayısı 125 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 56 artmış, denetim sıklığı ise % 158 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 133 artarak 14'e yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 200 artarak 3 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimi yapılan firmaların da % 3,7'sini oluşturmaktadır.

2005 yılında alkollü içki üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 84 artarak 145 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 314 gibi bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 290'lık bir artış olmuş ayrıca denetim sıklığı % 336 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında anlamlı oranda yüksek bir rakamdır. Denetimlerin bu kadar artmasının sebebi 2005 yılında sahte ve kaçak içki kaynaklı ölümlerin yüksek rakamlara ulaşmasıdır. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 53 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 37'sini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 279'luk ciddi bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 67 oranında azalarak ve 1'e düşmüştür.

2006 yılı rakamlarına göre alkollü içki üretimi yapan firma sayısı % 20,6 artarak 175 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 4,9'luk bir düşüş yaşanmış ve 463 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 265'lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 3'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 49 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,4'lük bir kısmına denk gelmekte ve 2 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 100'lük bir artış olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde alkollü içki üretimi yapan firma sayısı % 11,4 artarak 195 olmuş, denetim sayısındaki artış % 33 gibi oranında gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 316 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 45 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 23'lük bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimi yapılan firmaların %1,5'lik bir bölümünü oluşturmuş ve 3 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında alkollü içki üretimi yapan firma sayısı % 9,7 artarak 214 olmuş, denetim sayısı ise % 7,4 azalmış ve 570 olmuştur. Denetim sıklığı % 266 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 20'sini

oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 133 artarak 7'ye yükselmiştir. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 1,2'lik kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.14'de alkolsüz içecek üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre alkolsüz içecek üretimi yapan 144 firmada 264 denetim yapılmış bu da % 183 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının yaklaşık % 11'ini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 3 ile toplam firmaların yaklaşık % 2'sini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı % 39,5 artarak 201'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde 2002 yılına göre % 14,7'lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 151'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 25 artarak 20'ye yükselmiştir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 3 olarak gerçekleşmiş ve bir önceki yıla göre değişim olmamıştır.

Tablo 5.14: Türkiye'de Alkolsüz İçecek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ALKOLSÜZ İÇECEKLER			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	144	264	16	3
2003	201	303	20	3
2004	289	272	19	2
2005	395	407	9	3
2006	438	430	13	0
2007	484	477	28	2
2008	527	439	28	1
2009 (6 aylık)*	565	184	4	0

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2004 yılına gelindiğinde alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 44 artarak 289'a yükselmiş, denetim sayısı 272 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 10,2 azalmış, denetim sıklığı ise % 94 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari

para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 5 azalarak 19'a düşmüş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 33 azalarak 2 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimi yapılan firmaların da % 0,7'sini oluşturmaktadır.

2005 yılında alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 36,6 artarak 395 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 174,3'lük bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 49,6'lık bir artış olmuş ve denetim sıklığı % 103 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 9 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 2,2'sini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 52,6'lık ciddi bir düşüş gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 50 oranında artarak ve 3'e yükselmiştir.

2006 yılı rakamlarına göre alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı % 10,8 artarak 438 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 5,6'lık bir artış yaşanmış ve 430 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 98'lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 3'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 13 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.

2007 yılına gelindiğinde alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı % 10,5 artarak 484 olmuş, denetim sayısındaki artış % 11 gibi oranında gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 98,5 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 28 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 5,7'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimi yapılan firmaların % 0,4'lük bir bölümünü oluşturmuş ve 1 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı % 8,8 artarak 527 olmuş, denetim sayısı ise % 7,9 azalmış ve 439 olmuştur. Denetim sıklığı % 83 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 5,3'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 50 azalarak 1'e düşmüştür.

Tablo 5.15'e göre su ürünleri üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre su ürünleri üretimi yapan 27 firmada 383 denetim yapılmış bu da % 1418 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının yaklaşık % 3,7'sini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 1 ile toplam firmaların yine yaklaşık % 3,7'sini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre su ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 59,2 artarak 43'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde 2002 yılına göre % 167,3'lük ciddi bir artış

gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 2381'e yükselmiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 100 artarak 2'ye yükselmiştir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık 3 olarak gerçekleşmiş ve bir önceki yıla göre % 200 artış gerçekleşmiştir.

Tablo 5.15: Türkiye'de Su Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	SU ÜRÜNLERİ			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	27	383	1	1
2003	43	1024	2	3
2004	66	1104	11	9
2005	92	1013	3	0
2006	113	990	0	0
2007	137	2069	6	0
2008	169	2062	13	1
2009 (6 aylık)*	178	913	4	1

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2004 yılına gelindiğinde su ürünleri üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 53,4 artarak 66'ya yükselmiş, denetim sayısı 1104 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 7,8 artmış, denetim sıklığı ise % 1673 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 450 artarak 11'e yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 200 artarak 9 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimi yapılan firmaların da % 13,6'sını oluşturmaktadır.

2005 yılında su ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 39,3 artarak 92 olmuştur, aynı zamanda baz yılı olan 2002 yılına göre de % 240,7 gibi bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 8,2'lik bir düşüş olmuş ve denetim sıklığı % 1101 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 3 firma, toplam denetimi yapılan

firmaların % 0,2'sini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 72,7'lik ciddi bir düşüş gerçekleşmiştir. 2005 yılında savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.

2006 yılı rakamlarına göre su ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 22,8 artarak 113 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 2,2'lik bir düşüş yaşanmış ve 990 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 876'lık denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan ve savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

2007 yılına gelindiğinde su ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 21,2 artarak 137 olmuş, denetim sayısında % 109 gibi ciddi oranda artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında uzun bir aradan sonra % 1510 gibi yüksek bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 6 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 4,3'lük bir kısmına denk gelmektedir. 2007 yılında savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2008 yılında su ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 23,3 artarak 169 olmuş, denetim sayısı ise % 0,3 azalmış ve 2062 olmuştur. Denetim sıklığı % 1220 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 7,6'sını oluşturmaktadır. Savcılığa yalnızca 1 firma gönderilmiştir.

Tablo 5.16'ya göre bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan 819 firmada 752 denetim yapılmış bu da % 91,8 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının yaklaşık % 1,4'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen 7 firma toplam firmaların yaklaşık % 0,8'ini oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı % 8,4 artarak 888'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde 2002 yılına göre % 32,3'lük bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 112'ye yükselmiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 83 artarak 22'ye yükselmiştir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 5 olarak gerçekleşmiş ve bir önceki yıla göre % 28,5 düşüş gerçekleşmiştir.

2004 yılına gelindiğinde bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 12,5 artarak 999'a yükselmiş, denetim sayısı 708 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 29 düşmüş, denetim sıklığı ise % 70,8 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 45,4 azalarak 12'ye düşmüş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 80 azalarak 1 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimi yapılan firmaların da % 0,1'ini oluşturmaktadır.

Tablo 5.16: Türkiye’de Bitkisel Yağ ve Margarin Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	BİTKİSEL YAĞ ve MARGARİN			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	819	752	12	7
2003	888	995	22	5
2004	999	708	12	1
2005	1162	1173	87	2
2006	1307	892	70	0
2007	1428	1111	31	2
2008	1562	1101	86	4
2009 (6 aylık)*	1645	454	16	2

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2005 yılında bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 16,3 artarak 1162 olmuştur. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 65,6’lık bir artış olmuş ve denetim sıklığı yaklaşık % 101 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 87 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 7,4’ünü oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 625’lik artış gerçekleşmiştir. 2005 yılında savcılığa 7 firma sevk edilmiştir ve bu rakamda bir önceki yıla göre % 100’lük artışı ifade eder.

2006 yılı rakamlarına göre bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı % 12,4 artarak 1307 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre yaklaşık % 24’lük bir düşüş yaşanmış ve 892 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 68’lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 5,3’lük bir kısmını teşkil etmekte ve 70 olarak gerçekleşmektedir. 2006 yılında savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.



2007 yılına gelindiğinde bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı % 9,2 artarak 1428 olmuş, denetim sayısındaki artış % 24,5 oranında gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 77,8 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 31 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 2,1'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimi yapılan firmaların % 1,4'lük bir bölümünü oluşturmuş ve 2 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı % 9,3 artarak 1562 olmuş, denetim sayısı ise % 0,9 azalmış ve 1101 olmuştur. Denetim sıklığı % 70,4 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 86 firma denetimi yapılan toplam firma sayısının % 5,5'ini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 100 artarak 4'e çıkmıştır.

Tablo 5.17'de bal üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002, 2003, 2004 yılı verilerine göre bal üretimi yapan firmalarda denetim yapılmamıştır bu nedenle idari para cezası alan ve/veya savcılığa gönderilen firma sayısı mevcut değildir. Aynı yıllar için işletme sayılarına bakıldığında 2002 yılında bal üretimi yapan firma sayısı 19 iken, 2003'de yaklaşık % 79 artış olmuş ve bal üretimi yapan firma sayısı 34'e çıkmıştır. 2004 yılına gelindiğinde bal üretimi yapan firma sayısı 2003 yılına göre % 73,5 artarak 59 olmuştur.

Tablo 5.17: Türkiye'de Bal Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	BAL			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	19	0	0	0
2003	34	0	0	0
2004	59	0	0	0
2005	85	563	36	4
2006	110	831	135	6
2007	124	772	66	2
2008	139	762	83	6
2009 (6 aylık)*	154	360	47	2

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2005 yılından itibaren bal üreten firmalar denetlenmeye başlamıştır. 2005 yılında bal üretimi yapan firma sayısı % 44 artarak 85 olmuştur, söz konusu firmalarda 563 denetim yapılmıştır, bu da % 662 denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu 36 firma idari para cezasına çarptırılmıştır, bu rakam da bal üretimi yapan toplam firma sayısının % 42,3'ünü teşkil etmektedir. Savcılığa gönderilen firma sayısı ise 4'tür.

2006 yılı rakamlarına göre bal üreten firma sayısı % 29,4 artarak 110 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre yaklaşık % 47,6'lık bir artış yaşanmış ve 831 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2005 yılına göre artış yaşanmış ve % 755'lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 16,2'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 135 olarak gerçekleşmektedir. 2006 yılında savcılığa 6 firma sevk edilmiştir bu da toplam işletmelerin % 5,4'ünü oluşturmaktadır.

2007 yılına gelindiğinde bal üretimi yapan firma sayısı % 12,7 artarak 124 olmuş, denetim sayısında % 7,1 oranında azalış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 622,5'lik gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 66 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 53,2'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimi yapılan firmaların % 1,6'lık bir bölümünü oluşturmuş ve 2 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında bal üretimi yapan firma sayısı % 12,1 artarak 139 olmuş, denetim sayısı ise % 1,3 azalmış ve 762 olmuştur. Denetim sıklığı % 548 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 83 firma denetimi yapılan toplam firma sayısının % 59,7'sini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 200 artarak 6'ya çıkmıştır.

Tablo 5.18'de baharat üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002, 2003, 2004, 2005 yılı verilerine göre baharat üretimi yapan firmalarda denetim yapılmamıştır bu nedenle idari para cezası alan ve/veya savcılığa gönderilen firma sayısı mevcut değildir. Aynı yıllar için işletme sayılarına bakıldığında; 2002 yılında baharat üretimi yapan firma sayısı 187 iken, 2003'de yaklaşık % 29,4 artış olmuş ve baharat üretimi yapan firma sayısı 242'ye çıkmıştır. 2004 yılına gelindiğinde baharat üretimi yapan firma sayısı 2003 yılına göre % 45,4 artarak 352 olmuştur. 2005 yılında ise baharat üretimi yapan firma sayısı % 85,5 artarak 653'e yükselmiştir.

2006 yılından itibaren baharat üretimi yapan firmalarda denetim kayıtları mevcuttur. 2006 yılında baharat üretimi yapan firma sayısı % 25,5 artarak 820'ye yükselmiştir. Söz konusu firmalarda 1062 denetim yapılmıştır, bu da % 130'luk denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu 38 firma idari para cezasına çarptırılmıştır, bu rakam da baharat üretimi yapan toplam firma sayısının % 4,6'sını teşkil etmektedir. Savcılığa gönderilen firma 94 firma baharat üretimi yapan firmaların % 11,4'ünü oluşturur.

2007 yılına gelindiğinde baharat üretimi yapan firma sayısı % 12,5 artarak 923 olmuş, denetim sayısında % 3,3 oranında artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 119 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 30 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 3,2'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimi yapılan firmaların % 2'lik bir bölümünü oluşturmuş ve 19 olarak gerçekleşmiştir.

Tablo 5.18: Türkiye’de Baharat Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	BAHARAT			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	187	0	0	0
2003	242	0	0	0
2004	352	0	0	0
2005	653	0	0	0
2006	820	1062	38	94
2007	923	1098	30	19
2008	1028	1184	55	25
2009 (6 aylık)*	1092	438	31	21

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2008 yılında baharat üretimi yapan firma sayısı % 11.3 artarak 1028 olmuş, denetim sayısı ise % 7.8 artmış ve 1184 olmuştur. Denetim sıklığı % 115 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 55 firma denetimi yapılan toplam firma sayısının % 5,3'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 31,5 artarak 25'e çıkmıştır.

Tablo 5.19’da tuz üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002- 2008 yılları arasında tuz üretimi yapan firmalarda denetim yapılmamıştır bu nedenle idari para cezası alan ve/veya savcılığa gönderilen firma sayısı mevcut değildir. Aynı yıllar için işletme sayılarına bakıldığında; 2002 yılında tuz üretimi yapan firma sayısı 105 iken, 2003’de yaklaşık % 15,2’lik artış olmuş ve tuz üretimi yapan firma sayısı 121’e çıkmıştır. 2004 yılına gelindiğinde tuz üretimi yapan firma sayısı 2003 yılına göre % 14,8 artarak 139 olmuştur.

2005 yılında ise tuz üretimi yapan firma sayısı % 28,7 artarak 179'a yükselmiştir. 2006 yılı rakamlarına göre tuz üretimi yapan firma sayısı % 16,2 artarak 208'e yükselmiştir. 2007 yılına gelindiğinde tuz üretimi yapan firma sayısında % 7,2'lik artış olmuş ve tuz üretimi yapan firma sayısı 223'e çıkmıştır. 2008 yılında firmalar denetlenmeye başlamıştır. Toplam 241 firmada 560 denetim yapılmıştır, bu da % 232'lik denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu toplam firmaların % 20,7'si idari para cezasına çarptırılmıştır. Savcılığa gönderilen dosya sayısı ise 2'dir.

Tablo 5.19: Türkiye'de Tuz Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	TUZ			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	105	0	0	0
2003	121	0	0	0
2004	139	0	0	0
2005	179	0	0	0
2006	208	0	0	0
2007	223	0	0	0
2008	241	560	50	2
2009 (6 aylık)*	245	247	15	1

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

Tablo 5.20'de yemek üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002-2006 yılları arasında yemek fabrikalarında denetleme söz konusu değildir. Üretim yapan firmalar incelendiğinde; ülkemizde 2002 yılında yemek fabrikası sayısı 274 iken, 2003'de bu sayı % 48,1 artarak 406 olmuştur. 2004 yılında artış % 55,1 olarak gerçekleşmiş ve sayı 630'a yükselmiştir. 2005 yılına gelindiğinde yemek fabrikaları sayısı 995 olmuş ve yaklaşık % 58 gibi önemli bir artış olmuştur. 2006 yılı rakamlarına göre üretim yapan fabrika sayısı % 34,7 artarak 1341 olmuş; artış 2007 yılında daha düşük bir oranla da olsa devam etmiş ve fabrika sayısı 1712'ye yükselmiştir. Denetimler 2007 yılında başlamış ve 3287 denetim gerçekleşmiştir; bu rakam da

yaklaşık % 192'lik denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu 223 firma idari para cezasına çarptırılmıştır. Savcılığa gönderilen 49 fabrika, üretim yapan fabrikaların % 2,8'ini oluşturmaktadır. 2008 yılında yemek fabrikaları sayısı % 20 artarak 2053'e yükselmiş, denetim sıklığı ise % 210 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan fabrika sayısı % 30,8 artarak 4301 olmuş, savcılığa ise 54 firma gönderilmiştir.

Tablo 5.20: Türkiye'de Yemek Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri

YILLAR	YEMEK FABRİKALARI			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	274	0	0	0
2003	406	0	0	0
2004	630	0	0	0
2005	995	0	0	0
2006	1341	0	0	0
2007	1712	3287	223	49
2008	2053	4301	311	54
2009 (6 aylık)*	2396	1866	84	10

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

Tablo 5.21'de ambalaj üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılında ambalaj üreten 521 firmada 482 denetim yapılmıştır; bu da % 92,5'lik denetim sıklığını ifade eder. Denetimler sonucu 12 firma idari para cezası almıştır. 2002 yılında hiçbir firma savcılığa gönderilmemiştir.

2003 yılı rakamlarına göre ambalaj üretimi yapan firma sayısı % 20,1 artarak 626'ya çıkmıştır. Yapılan denetimlerde 2002 yılına göre % 1'lik bir düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 76,1'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 41,6 artarak 17'ye yükselmiştir. Bu dönemde de savcılığa iletilen dosya olmamıştır.

2004 yılına gelindiğinde ambalaj üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 14,8 artarak 719'a yükselmiş, denetim sayısı 517 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 8,3 artmış, denetim sıklığı ise yaklaşık % 72 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 29,4 artarak 22'ye yükselmiş, denetimlerde 3 firma savcılığa sevk edilmiştir.

2005 yılında ambalaj üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 18,2 artarak 850 olmuştur. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 0,1'lik bir düşüş olmuş ve denetim sıklığı yaklaşık % 60,7 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 7 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 0,8'ini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 41,6'lık ciddi bir düşüş gerçekleşmiştir. 2005 yılında savcılığa iletilen dosya olmamıştır.

Tablo 5.21: Türkiye'de Ambalaj Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri

YILLAR	AMBALAJ			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	521	482	12	0
2003	626	477	17	0
2004	719	517	22	3
2005	850	516	7	0
2006	1019	637	18	0
2007	1172	5692	240	19
2008	1340	1132	34	0
2009 (6 aylık)*	1507	410	27	0

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2006 yılı rakamlarına göre ambalaj üretimi yapan firma sayısı % 19,8 artarak 1019 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 23,4'lük bir artış yaşanmış ve 637 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2005 yılına göre artış yaşanmış ve % 62,5'lik denetim sıklığı

gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 1,7'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 18 olarak gerçekleşmektedir. 2006 yılında da savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.

2007 yılına gelindiğinde ambalaj üretimi yapan firma sayısı % 15 artarak 1172 olmuş, denetim sayısındaki artış % 794 gibi oldukça ciddi bir oranda gerçekleşmiş ve 5692 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığı yaklaşık % 486 gibi yüksek bir oranda gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 240 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 20,4'lük bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen 19 firma, denetimi yapılan firmaların % 1,6'sını oluşturmaktadır.

2008 yılında ambalaj üretimi yapan firma sayısı % 14,3 artarak 1340 olmuş, denetim sayısı ise % 80 oranında azalmış ve 1132 olmuştur. Denetim sıklığı % 84,4 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 34 firma denetimi yapılan toplam firma sayısının % 2,5'ini oluşturmaktadır. 2008 yılında savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tasnif dışı gıdalar kapsamında bakliyat çeşitleri, siyah çay, meyve çayları, kahve ve kahve çeşitleri, kahve beyazlatıcıları, aromatik ve uçucu yağlar yer almaktadır. Tablo 5.22'ye göre tasnif dışı gıda üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre tasnif dışı gıda üretimi yapan 586 firmada 5414 denetim yapılmış bu da % 924 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 33,4'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 119 ile toplam firmaların yaklaşık % 20,3'ünü oluşturmaktadır.

2003 yılı rakamlarına göre tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı % 36,6 artarak 801'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 9,5'lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 741'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 33,6 azalarak 130'a düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 18,4 azalarak 97'ye düşmüştür ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 12'sini oluşturmaktadır.

2004 yılına gelindiğinde tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 38,4 artarak 1109'a yükselmiş, denetim sayısı 6995 olarak yine bir önceki yıla göre % 29,2 artmış, denetim sıklığı ise % 631 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre yaklaşık % 7 azalarak 121'e düşmüş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 61,8 azalarak 37 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 0,5'ini oluşturmaktadır.

2005 yılında tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 72 artarak 1906 olmuştur. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 70,7'lik bir artış olmuş, denetim

sıklığı % 627 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 320 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 16,7'sini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 164,4'lük bir artış gerçekleşmiştir. Bununla birlikte savcılığa giden dosya sayısı da yaklaşık % 92 oranında artarak ve 71'e yükselmiştir.

Tablo 5.22: Türkiye'de Tasnif Dışı Gıda Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	TASNIF DIŞI			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	586	5414	196	119
2003	801	5933	130	97
2004	1109	6995	121	37
2005	1906	11947	320	71
2006	2617	5963	272	12
2007	3098	5962	252	20
2008	3570	5684	196	9
2009 (6 aylık)*	3897	2237	90	3

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2006 yılı rakamlarına göre tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı % 37,3 artarak 2617 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 50'lik bir düşüş yaşanmış ve 5963 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 228'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 10,3'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 272 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,2'lik bir kısmına denk gelmekte ve 12 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 83,1'lik ciddi bir düşüş olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı % 18,3 artarak 3098 olmuş, denetim sayısında % 0,02'lik düşüş olmuştur. Denetim sıklığı % 192,4 oranında



gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 4,2'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam firmaların % 0,6'lık bir bölümüne denk gelmekte ve 20 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı % 15,2 artarak 3570 olmuş, denetim sayısı ise % 4,6 azalmış ve 5684 olmuştur. Denetim sıklığı azalış eğilimine geçmiş ve % 153 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 5,5'ini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 55 azalarak 9'a düşmüştür. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,2'lik kısmına denk gelmektedir.

Tablo 5.23'de gıda üreten firmaların genel toplamı incelendiğinde; 2002 yılı verilerine göre gıda üretimi yapan 16355 firmada 39646 denetim yapılmış bu da % 242,4 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 9,4'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 551 ile toplam firmaların yaklaşık % 3,3'ünü oluşturmaktadır.

Tablo 5.23: Türkiye'de Gıda Üreten Toplam Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	GENEL TOPLAM			
	(1) İşletme Sayıları	(2) Denetim	(3) İPC	(4) Savcılık
2002	16355	39646	1544	551
2003	21871	40558	1192	503
2004	28693	48257	1259	524
2005	44088	72487	3630	251
2006	55658	66597	3593	347
2007	65666	91780	4221	393
2008	76808	93358	4778	576
2009 (10 aylık)*	74089	38273	1833	264

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

2003 yılı rakamlarına göre gıda üretimi yapan firma sayısı % 33,7 artarak 21871'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 2,3'lük bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise

% 185,4'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 22,8 azalarak 1192'ye düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 8,7 azalarak 503'e düşmüştür ve bu sayıda 2003 yılındaki firma sayısının % 2,2'sini oluşturmaktadır.

2004 yılına gelindiğinde gıda üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 31,1 artarak 28693'e yükselmiş, denetim sayısı 48257 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık % 19 artmış, denetim sıklığı ise % 168 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre yaklaşık % 6 artarak 1259'a yükselmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 4,1 artarak 524 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 1,8'ini oluşturmaktadır.

2005 yılında gıda üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 54 artarak 44088 olmuştur. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 50.2 oranında artış olmuş, denetim sıklığı % 164,4 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 3630 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 8,2'sini oluşturmuş ve 2004 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 188,3'lük bir artış gerçekleşmiştir. Bununla birlikte savcılığa giden dosya sayısı da yaklaşık % 52,1 oranında azalarak 251'e düşmüştür.

2006 yılı rakamlarına göre gıda üretimi yapan firma sayısı % 26,2 artarak 55658 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 8,1'lik bir düşüş yaşanmış ve 66597 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 120'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 6,4'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 3593 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,5'lik bir kısmına denk gelmekte ve 347 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2005 yılına göre % 38,2'lik bir artış olmuştur.

2007 yılına gelindiğinde gıda üretimi yapan firma sayısı yaklaşık % 18 artarak 65666 olmuş, denetim sayısında % 37,8'lik artış olmuştur. Denetim sıklığı % 140 oranında gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 4,5'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam firmaların % 0,5'lik bir bölümüne denk gelmekte ve 393 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında gıda üretimi yapan firma sayısı yaklaşık % 17 artarak 76808 olmuş, denetim sayısı ise % 1.7 artmış ve 93358 olmuştur. Denetim sıklığı azalış eğilimine devam etmiş ve % 122 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 4778 firma, denetimi yapılan toplam firma sayısının % 6,2'sini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 46,5 artarak

576'ya yükselmiştir. Bu sayı ise toplam denetimin yaklaşık % 0,6'sına kısmına denk gelmektedir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Siciline kayıtlı gıda firmalarının yanında merdiven altı olarak tanımlanan, teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan işletmelerin sayısı çok fazladır. Söz konusu işletmelerin kontrol altında bulundurulması ve tüketiciye güvenli gıda temini için kontrol ve denetim çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak tüketime kadar olan tüm aşamalardaki gıda zincirinin tamamında uygulanması büyük önem taşımaktadır.

### **5.3.2. Türkiye'de Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Denetim Analizleri**

Gıda maddesi satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinin kayıt altına alınması ile ilgili mevzuat; Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından 30 Mart 2005 Tarih ve 25771 Sayılı Resmî Gazete'de Yayımlanan 'Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik'in, 10. maddesinde yer almaktadır. Tablo 5.24'de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü verilerine göre; 2006 yılına kadar gıda satış ve toplu tüketim yerlerine ait veriler mevcut değildir. 2006 yılından sonra kurum içinde doğan envanter gerekliliği nedeniyle her 2 yılda bir sayısal veriler tutulmaya başlanmıştır. Buna göre; 2006 yılında gıda satışı yapan 323.736 firmada 148.536 denetim yapılmıştır; bu da % 46'luk denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu 1699 firma idari para cezasına çarptırılmıştır. 137 firma ise savcılığa sevk edilmiştir. 2 yıl sonra yapılan envanter çalışmaları verilerine göre; gıda satışı yapılan firma sayısı yaklaşık % 30 azalarak 228.423'e düşmüştür. Denetim sayısı ise 2006 yılına göre yaklaşık % 12 artarak 166337'ye yükselmiştir. Denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı 1570'e düşmüştür. Savcılığa denetim yapılan firmaların % 0,04'ü sevk edilmiştir.

Tablo 5.24'de toplu tüketim yerleri verileri incelendiğinde; 2006 yılında 69.376 toplu tüketim yerinde 63.650 denetim yapılmış, yaklaşık % 92 denetim sıklığı gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 469 firma toplam firmaların % 0,6'sını oluşturmaktadır. Savcılığa 99 firma gönderilmiştir. 2008 yılında ise toplu tüketim yerleri sayısı 2006 yılına göre % 89,1 artarak 131212'e yükselmiştir. Denetimlerde 610 firma idari para cezasına çarptırılmıştır ki bu rakamda 2008 yılı toplu tüketim yerlerinin yaklaşık % 0,4'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı ise 2006 yılına göre % 81,8 artarak 180'e yükselmiştir.

Tablo 5.24: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Firma Sayıları ve Denetim Sonuçları

YIL	GIDA SATIŞ YERİ				TOPLU TÜKETİM YERİ			
	(1) İşletme Sayısı	(2) Denetim Sayısı	(3) İPC.	(4) Savcılık	(1) İşletme Sayısı	(2) Denetim Sayısı	(3) İPC.	(4) Savcılık
2004		105561	116	8		37011	15	4
2005		173729	1062	63		80246	202	74
2006	323.736	148536	1699	137	69.376	63650	469	99
2007		165604	1475	80		76905	354	113
2008	228.423	166337	1570	149	131.212	81179	610	180
2009		134812	1863	160		75684	477	122

Kaynak: (1) Resmi Olmayan Tarım Bakanlığı Verileri (değişik yıllar)

(2) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(3) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

(4) [www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html)

Not: 1. 2004 yılı Gıda satış yeri ve toplu tüketim yerleri denetim raporları ikinci altı aylık dönem için geçerlidir (05.06.2004 tarihinde yürürlüğe giren 5179 sayılı Kanun gereği).

2. Ekim ayı çalışmaları devam ettiğinden 2009 yılı rakamları 10 aylık verileri kapsamaktadır.

3. İPC: İdari Para Cezası

#### 5.4. Antalya'da Üretimden Tüketime Gıdanın Denetim

Antalya, Türkiye'nin yüksek turizm potansiyeline sahip en önemli illerinin başında gelir. Bu potansiyeli gıda sektörü açısından incelendiğinde; gıda güvenliği konusunda büyük bir riski de getirmektedir. Çok fazla sayıda insan sirkülasyonu büyük miktarda gıda tüketimine neden olmaktadır. Antalya açısından riski oluşturan, bu aşırı miktardaki gıda talebinin güvenli şekilde insanların tüketimine sunulması için etkin bir denetimin gerekliliğidir.

Güvenli gıdanın üretilmesi ve tüketilmesinden başta Antalya Tarım İl Müdürlüğü ve bu Müdürlüğe bağlı 16 İlçe Müdürlüğü sorumludur. Bu amaçla 16 Ağustos 2005 yılında, Antalya

Tarım İl Müdürlüğü bünyesinde 'Gıda Güvenliği Eylem Kurulu' kurulmuştur. Gıda Güvenliği Eylem Kurulu kuruluşundan bugüne kadar 25 toplantı yaparak 70 konuda karar almıştır. Alo Gıda Şikayet Hattı'na şikayet alınmaya devam edilmektedir. Ayrıca Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'nun almış olduğu karar gereği hazırlanan 'Gönüllü Gıda Müfettişliği Yönergesi' kapsamında 488 kişiye eğitim semineri düzenlenerek 'Gönüllü Gıda Müfettişi Kimliği' düzenlenmiştir ([www.antalya-tarim.gov.tr/haber\\_detay.asp](http://www.antalya-tarim.gov.tr/haber_detay.asp)).

Çalışmanın bu bölümünde önemli bir turizm şehri olan Antalya'da gıda sektöründeki firmaların analizlerine yer verilecektir.

#### **5.4.1. Antalya'da Gıda Üretimi Yapan Firmaların Denetim Analizleri**

Çalışmanın bu bölümünde, 5.3 alt başlığında incelenen Türkiye'deki sektörleri için yapılan analizler Antalya için değerlendirilmiştir. '5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un kabulünden sonra gıda kontrolünde yetki ve sorumluluk Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı Tarım İl Müdürlükleri'ne geçmiştir. Kanunun yürürlüğe girmesinden sonra denetim verilerinin tutulması daha sistematik olmaya başlamıştır. Ancak geçiş sürecinde (özellikle 2004 yılı sonu ve 2005 yılı arasında) bazı sektörlerle ait veriler mevcut değildir. Bu bölümde yer alan veriler Antalya Tarım İl Müdürlüğü'nden derlenmiştir.

Tablo 5.25'e göre 2003 yılında Antalya'da süt ve süt ürünleri üretimi yapan 74 firmada, 187 denetim gerçekleştirilmiş bu sayı da yaklaşık % 253 gibi önemli bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu 1 firma idari para cezası almış, 2 firma ise savcılığa sevk edilmiştir.

2004 yılı rakamlarına göre süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı yaklaşık % 4 artarak 77 olmuş, denetim sayısında % 111,7'lik bir artış gerçekleşmiş ve 396 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığı % 514 gibi önemli bir değerde gerçekleşmiştir. Söz konusu denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı % 600 artarak 7 olarak gerçekleşmiş ve savcılığa sevk edilen işletme sayısında değişiklik olmamış ve 2 firma savcılığa sevk edilmiştir.

2005 yılına gelindiğinde süt ve süt ürünleri üreten firma sayısı bir önceki yıla göre % 13 azalarak 67'ye düşmüş, denetim sayısı 419 olarak yine bir önceki yıla göre % 5,8 artmış, denetim sıklığı ise % 625 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2003 yılına göre % 214 artarak 22 olarak gerçekleşmiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 200 artarak 6 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de

% 1,4'ünü oluşturmaktadır.

Tablo 5.25: Antalya'da Süt ve Süt Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	74	187	1	2
2004	77	396	7	2
2005	67	419	22	6
2006	67	237	6	1
2007	67	232	7	7
2008	95	284	14	10
2009	95	372	45	1

2006 yılında süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre değişmemiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 43.4'lük bir düşüş olmuş ancak denetim sıklığı % 354 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan firma toplam denetimi yapılan firmaların % 9'unu oluşturmuş ve 2005 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 73 gibi ciddi bir düşüş gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 84 azalarak 1'e düşmüştür.

2007 yılı rakamlarına göre süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı yine değişmemiştir. Yapılan denetimlerde ise 2006 yılına göre % 2,1'lik bir düşüş yaşanmış ve 232 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2006 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 346'lık denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 10.4'lük bir kısmını teşkil etmekte ve 7 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 3'lük bir kısmına denk gelmekte ve 7 olarak gerçekleşmektedir.

2008 yılına gelindiğinde süt ve süt ürünleri üreten firma sayısı % 41,7 artarak 95 olmuş, denetim sayısında ise % 22,4 oranında artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 299 gibi yüksek bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 5'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 3,5'lik bir bölümüne denk gelmekte ve 10 olarak gerçekleşmiştir. Savcılığa sevk edilen 2007 yılına göre % 42,8 artmış ve 10 olmuştur.

2009 yılında süt ve süt ürünleri üretimi yapan firma sayısı değişiklik yaşanmamıştır. Denetim sayısı ise % 31 artmış ve 372'ye çıkmıştır. Denetim sıklığı artış eğilimine geçmiş ve % 392 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 47,3'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 90 azalarak 1'e düşmüştür.

Tablo 5.26'ya göre Antalya'da et ve et ürünleri üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2003 yılında et ve et ürünleri üretimi yapan 53 firmada 203 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığı ise % 383 gibi oldukça yüksek orandadır. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı 4'tür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yine 4 olarak gerçekleşmiştir.

2004 yılına gelindiğinde et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 20,7 artarak 64'e yükselmiş, denetim sayısı 266 olarak yine bir önceki yıla göre % 31 artmış, denetim sıklığı ise % 416 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma olmamıştır. Ayrıca denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 75 azalarak 1'e düşmüştür.

2005 yılında et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre yaklaşık % 5 artarak 67 olmuştur. Denetim sayısında 2004 yılına göre yaklaşık % 54 artış olmuş, denetim sıklığı % 609 olarak gerçekleşmiştir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 12 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 21,5 'ini oluşturmuştur. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı değişmemiş ve 1 olarak gerçekleşmiştir.

Tablo 5.26: Antalya'da Et ve Et Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ET ve ET ÜRÜNLERİ			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	53	203	4	4
2004	64	266	0	1
2005	67	408	12	1
2006	73	198	13	1
2007	73	223	23	1
2008	71	237	8	0
2009	68	230	12	1

2006 yılı rakamlarına göre et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 8,2 artarak 73 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2005 yılına göre % 51,4'lük bir düşüş yaşanmış ve 198 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2005 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 271'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 17'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 13 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa yine 1 firma sevk edilmiştir.

2007 yılına gelindiğinde et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı değişmemiş ve yine 73 olmuştur. Denetim sayısında % 12.6'lık artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 305 gibi bir oranda gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 10,3'lük bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yine 1 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 2,7 azalarak 71 olmuş, denetim sayısı ise % 6,2 artmış ve 237 olmuştur. Denetim sıklığı % 334 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 11,2'sini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 51 artarak 62'ye çıkmıştır. 2008 yılında savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

2009 yılı verilerine göre et ve et ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 4.2 azalarak 68'e gerilemiştir. Denetim sayısında da % 3'lük bir düşüş yaşanmış ve 230 denetim yapılmıştır. Bu da % 338 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı % 50 artarak 1'ye yükselmiş, 1 firma ise savcılığa sevk edilmiştir.

Tablo 5.27'ye göre un ve unlu mamuller üretimi yapan firmalar incelendiğinde 2003 yılı verilerine göre; 536 firmada 1212 denetim yapılmış bu da % 226 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 0,7'sini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise olmamıştır.

2004 yılı rakamlarına göre un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 81 azalarak 100'e düşmüştür. Ancak bu düşüş ekmeğin ayrı bir sektörde kayıt altına alınmasından kaynaklanmaktadır. Yapılan denetimlerde de % 80.4'lük bir düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 237 olarak gerçekleşmiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2005 yılına gelindiğinde un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 68 artarak 168'e yükselmiş, denetim sayısı 474 olarak yine bir önceki yıla göre % 100 artmış, denetim sıklığı ise % 83 olarak gerçekleşmiştir. Denetimler sonucu 20 firma idari para cezasına çarptırılmış, savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.



Tablo 5.27: Antalya’da Un ve Unlu Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	UN ve UNLU MAMULLER			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	536	1212	4	0
2004	100	237	0	0
2005	168	474	20	0
2006	441	783	15	0
2007	441	919	16	0
2008	389	829	58	7
2009	385	801	91	6

Not: Tablo 5.27’de 2003 yılında un ve unlu mamülleri üretimi yapan firma rakamları ekmek fırınlarını da kapsamaktadır. 2003 yılından sonra un ve unlu mamüller üretimi yapan firmalar ile ekmek fırınları ayrı ayrı değerlendirilmiştir. Bu nedenle Tablo 5.27’de 2003 yılı ile 2004 yılı arasında anlamlı miktarda farklılık olduğu görülmektedir.

2006 yılında un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı 2005 yılına göre yaklaşık % 162 artarak 441 olmuştur. Denetim sayısında 2005 yılına göre % 65,1’lik bir artış olmuş, denetim sıklığı % 177 olarak gerçekleşmiştir; bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 15 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 3,4’ünü oluşturmuş ve 2005 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 25’lik bir düşüş gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya olmamıştır.

2007 yılı rakamlarına göre un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı değişmemiş ve yine 441 olmuştur. Yapılan denetimlerde ise 2006 yılına göre % 17,3’lük bir artış yaşanmış ve 919 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2006 yılına göre artış yaşanmış ve % 208’lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 3,6’lık bir kısmını teşkil etmekte ve 16 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma bu dönemde de olmamıştır.

2008 yılına gelindiğinde un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 11,7 azalarak 389 olmuş, denetim sayısında da % 9,7’lik düşüş yaşanmıştır. Denetim sıklığında % 213 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı 2007 yılına göre % 262,5 artarak 58’e yükselmiştir. Savcılığa sevk edilen 7 firma ise toplam denetimin % 0,8’lik bir bölümüne denk gelmektedir.

2009 yılında un ve unlu mamuller üretimi yapan firma sayısı % 1 azalarak 385 olmuş, denetim sayısı da % 3,3 azalmış ve 801 olmuştur. Denetim sıklığı % 208 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı yaklaşık % 57 artarak 91'e yükselmiştir. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 14,2 azalmış ve 6'ya düşmüştür.

Tablo 5.28'e göre ekmeğin üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2004 yılı verilerine göre ekmeğin üretimi yapan 321 firmada 730 denetim yapılmış bu da % 227 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının % 1.5'ini oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 3 ile toplam firmaların yaklaşık % 0.9'unu oluşturmaktadır.

Tablo 5.28: Antalya'da Ekmeğin Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	EKMEK			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2004	321	730	5	3
2005	351	832	33	2
2006	328	867	31	6
2007	328	759	38	5
2008	298	678	47	13
2009	300	758	55	20

2005 yılı rakamlarına göre ekmeğin üretimi yapan firma sayısı % 9,3 artarak 351'e çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise yaklaşık % 14'lük bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 237'ye yükselmiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı % 560 artarak 33'e yükselmiştir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise yaklaşık % 33 azalarak 2'ye düşmüştür.

2006 yılına gelindiğinde ekmeğin üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 6,5 azalarak 328'e düşmüş, denetim sayısı 867 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 4,2 artmış, denetim sıklığı ise % 264 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2005 yılına göre % 6 azalarak 31'e gerilemiş, denetimlerde savcılığa sevk edilen firma sayısı % 200 artarak 6 olmuştur, bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 0,6'sını oluşturmaktadır.

2007 yılında ekmeğin üretimi yapan firma sayısı 2006 yılına göre değişmemiştir. Denetim sayısında 2004 yılına göre % 12,4'lük bir düşüş olmuş ve denetim sıklığı % 231,4 olarak

gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 38 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 11,5'ini oluşturmuş ve 2006 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 22,5'lik bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 17 oranında azalarak 5'e gerilemiştir.

2008 yılı rakamlarına göre ekmek üretimi yapan firma sayısı % 9.1 azalarak 298 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2007 yılına göre % 10.6'lık bir düşüş yaşanmış ve 678 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2007 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 227'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 15.7'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 47 olarak gerçekleşmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin yaklaşık % 2'lik bir kısmına denk gelmekte ve 13 olarak gerçekleşmektedir. Aynı zamanda savcılığa sevk edilen firma sayısında 2007 yılına göre % 160'lık bir artış olmuştur.

2009 yılına gelindiğinde ekmek üretimi yapan firma sayısı % 0,6 artarak 300 olmuş, denetim sayısındaki artış % 11,8'e yükselmiştir. Denetim sıklığında % 253 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 7,2'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise toplam denetimin % 2,6'lık bir bölümüne denk gelmekte ve 20 olarak gerçekleşmiştir.

Tablo 5.29'da şekerli mamuller üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2003 yılı verilerine göre 52 firmada 128 denetim yapılmış bu da % 246 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.29: Antalya'da Şekerli Mamuller Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ŞEKERLİ MAMULLER			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	52	128	0	0
2004	47	157	1	2
2005	49	162	15	2
2006	65	104	2	0
2007	65	61	5	0
2008	48	103	4	0
2009	40	83	4	0

2004 yılı rakamlarına göre şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 9,6 azalarak 47'ye düşmüştür. Yapılan denetimlerde ise % 22,6'lık bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 334'e gerilemiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma sayısı 1 olarak gerçekleşmiştir. Savcılığa 2 firma sevk edilmiştir.

2005 yılına gelindiğinde şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 4,2 artarak 49'a yükselmiş, denetim sayısı 162 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 3,1 artmış, denetim sıklığı ise % 330 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2004 yılına göre % 1400 artarak 15'e yükselmiş, denetimlerde 2 firma savcılığa sevk edilmiştir.

2006 yılında şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı 2005 yılına göre yaklaşık % 33 artarak 65 olmuştur. Denetim sayısında 2005 yılına göre % 35,8'lik bir düşüş olmuş, denetim sıklığı % 160 olarak gerçekleşmiştir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı % 86,6 azalarak 2'ye gerilemiştir. 2006 yılında savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2007 yılı rakamlarına göre şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı 2006 yılına göre değişmemiştir. Denetim sayısı ise % 41,3 oranında azalmıştır. Denetim sıklığında da yine 2006 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 93,8'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi yapılan firma sayısının % 7,6'lık bir kısmını teşkil etmekte ve 5 olarak gerçekleşmektedir. Bu dönemde de savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2008 yılına gelindiğinde şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 26,1 azalarak 40 olmuş, denetim sayısında ise artış % 19,4'lük düşüş olmuştur. Denetim sıklığında % 215 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 8,3'lük bir kısmına denk gelmektedir. Yine bu dönemde de savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2009 yılında şekerli mamuller üretimi yapan firma sayısı % 16,6 azalarak 5113 olmuş, denetim sayısı ise % 3 artmış ve 3214 olmuştur. Denetim sıklığı azalış eğilimine geçmiş ve % 207 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 10'unu oluşturmaktadır. 2009 yılında savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.30'da Antalya'da meyve-sebze işleyen firmalar incelendiğinde 2003 yılı verilerine göre; meyve-sebze işleyen 37 firmada 49 denetim yapılmış bu da % 132 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.30: Antalya’da Meyve-Sebze İşleyen Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	MEYVE-SEBZE İŞLEME			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	37	49	0	0
2004	39	116	1	0
2005	58	117	13	3
2006	75	162	14	1
2007	32	126	6	0
2008	30	114	10	0
2009	31	59	4	0

2004 yılı rakamlarına göre meyve-sebze işleyen firma sayısı % 5,4 artarak 39’a çıkmıştır. Yapılan denetimlerde ise % 136’lık bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 297’ye yükselmiştir. Söz konusu denetimler sonucu 1 firma idari para cezasına çarptırılmıştır. Savcılığa sevk edilen firma bu dönemde de olmamıştır.

2005 yılına gelindiğinde meyve-sebze işleyen firma sayısı bir önceki yıla göre % 48,7 artarak 58’e yükselmiş, denetim sayısı 117 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 0,8 artmış, denetim sıklığı ise % 201 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan firma sayısı 2004 yılına göre % 1200 artarak 13’e yükselmiş, denetimlerde 3 firma savcılığa sevk edilmiştir; bu rakam aynı zamanda toplam denetimin de % 2,5’ini oluşturmaktadır.

2006 yılında meyve-sebze işleyen firma sayısı 2005 yılına göre yaklaşık % 29,3 artarak 75 olmuştur. Denetim sayısında 2005 yılına göre % 38,4’lük bir artış olmuş ancak denetim sıklığı % 216 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 14 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 14,6’sını oluşturmuş ve 2005 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 7,6’lık bir artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık savcılığa giden dosya sayısı yaklaşık % 66,6 oranında azalarak 1’e düşmüştür.

2007 yılı rakamlarına göre meyve-sebze işleyen firma sayısı % 57,3 azalarak 32 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2006 yılına göre % 22,2’lik bir düşüş yaşanmış ve 126 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2006 yılına göre artış yaşanmış ve % 394’lük denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimi

yapılan firma sayısının yaklaşık % 19'luk bir kısmını teşkil etmekte ve 6 olarak gerçekleşmektedir. Bu dönemde savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2008 yılına gelindiğinde meyve-sebze işleyen firma sayısı % 6,2 azalarak 30 olmuş, denetim sayısında düşüş % 9,5 oranında gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 380 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 10 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 33,3'lük bir kısmına denk gelmektedir. 2008 yılında da savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2009 yılında meyve-sebze işleyen firma sayısı % 3,3 artarak 31 olmuş, denetim sayısı ise % 48,2 azalmış ve 59 olmuştur. Denetim sıklığı düşüş eğilimine geçmiş ve % 190 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 4 firma denetimi yapılan toplam firma sayısının yaklaşık % 13'ünü oluşturmaktadır. Bu dönemde savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.31'de alkollü içki üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2006 yılı verilerine göre alkollü içki üretimi yapan 2 firmada 4 denetim yapılmış bu da % 200 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan veya savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.31: Antalya'da Alkollü İçki Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ALKOLLÜ İÇKİLER			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2006	2	4	0	0
2007	2	20	0	0
2008	4	14	0	0
2009	6	14	0	0

2007 yılı rakamlarına göre alkollü içki üretimi yapan firma sayısı değişmemiş, yapılan denetimlerde ise 2006 yılına göre % 400'lük bir artış yaşanmış ve 20 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2006 yılına göre artış yaşanmış ve % 1000'lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. 2007 yılında da denetimler sonucunda idari para cezası alan veya savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2008 yılına gelindiğinde alkollü içki üretimi yapan firma sayısı % 100 artarak 4 olmuş, denetim sayısında ise % 30 oranında düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 350 gibi bir oran gerçekleşmiştir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan veya savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2009 yılında alkollü içki üretimi yapan firma sayısı % 50 artarak 6 olmuş, denetim sayısı 2008 yılına göre değişmemiş ve 14 olarak gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı % 233 olarak gerçekleşmiştir. 2009 yılında da denetimler sonucunda idari para cezası alan veya savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.32’de alkolsüz içecek üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2008 yılı verilerine göre alkolsüz içecek üretimi yapan 10 firmada 23 denetim yapılmış bu da % 230 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan firma sayısı toplam firma sayısının yaklaşık % 30’unu oluşturmaktadır. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise olmamıştır.

Tablo 5.32: Antalya’da Alkolsüz İçecek Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	ALKOLSÜZ İÇECEKLER			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2008	10	23	3	0
2009	12	16	1	0

2009 yılı rakamlarına göre alkolsüz içecek üretimi yapan firma sayısı % 20 artarak 12 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2008 yılına göre % 30,4’lük bir düşüş yaşanmış ve 16 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2008 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 133’lük denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı % 66,6 azalarak 1’e gerilemiştir. Savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.

Tablo 5.33’e göre su ürünleri üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2003 yılı verilerine göre su ürünleri üretimi yapan 2 firmada 4 denetim yapılmış bu da % 200 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2004 yılı rakamlarına göre su ürünleri üretimi yapan firma sayısı değişmemiştir. Yapılan denetimlerde 2003 yılına göre % 50’lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 300’e yükselmiştir. Söz konusu denetimler sonucu idari para cezasına çarptırılan firma veya savcılığa gönderilen dosya olmamıştır.

2005 yılına gelindiğinde su ürünleri üretimi yapan firma sayısı yine 2 olarak sabit kalmıştır. Denetim sayısı 23 olarak yine bir önceki yıla göre yaklaşık olarak % 284 artmış, denetim sıklığı ise % 1150 olarak gerçekleşmiştir. 2005 yılındaki denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.33: Antalya'da Su Ürünleri Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	SU ÜRÜNLERİ			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	2	4	0	0
2004	2	6	0	0
2005	2	23	0	0
2006	2	42	0	0
2007	2	85	0	0
2008	5	108	0	0
2009	5	101	0	0

2006 yılında su ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2005 yılına göre yine değişmemiştir. Denetim sayısında ise 2005 yılına göre % 82,6'lık bir artış olmuş ve denetim sıklığı % 2100 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan ya da savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2007 yılı rakamlarına göre su ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2'dir ve değişim yaşanmamıştır. Yapılan denetimlerde ise 2006 yılına göre % 102,3'lük bir artış yaşanmış ve 85 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında artış eğilimi devam etmiş ve % 4250'lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan ve savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

2008 yılına gelindiğinde su ürünleri üretimi yapan firma sayısı % 150 artarak 5 olmuş, denetim sayısında % 27 oranında artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında uzun bir aradan sonra % 2160 gibi bir oran gerçekleşmiştir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2009 yılında su ürünleri üretimi yapan firma sayısı 2008 yılına göre değişmemiştir. Denetim sayısı ise % 6,4 azalmış ve 101 olmuştur. Denetim sıklığı % 2020 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı denetimi yapılan toplam firma sayısının % 7.6'sını oluşturmaktadır. 2009 yılındaki denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.34'e göre bitkisel yağ üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2003 yılı verilerine göre bitkisel yağ üretimi yapan 13 firmada 14 denetim yapılmış bu da % 107 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan ya da savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.



Tablo 5.34: Antalya’da Bitkisel Yağ ve Margarin Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	BİTKİSEL YAĞ			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	13	14	0	0
2004	13	29	0	0
2005	15	55	0	0
2006	15	63	3	0
2007	15	29	5	0
2008	18	48	7	2
2009	22	35	1	0

Not: 2003-2005 yılları arası veriler kayıtlarda yalnızca bitkisel yağ olarak yer almaktadır.

2006 yılından itibaren ‘Bitkisel yağ ve Margarin’ ifadesi yer almaktadır.

2004 yılı rakamlarına göre bitkisel yağ üretimi yapan firma sayısı yine 13’tür. Yapılan denetimlerde 2003 yılına göre % 107,1’lik bir artış gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 223’e yükselmiştir. 2004 yılındaki denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2005 yılına gelindiğinde bitkisel yağ üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 15.3 artarak 15’e yükselmiş, denetim sayısı 55 olarak 2004 yılına göre yaklaşık olarak % 90 artmış, denetim sıklığı ise % 366 olarak gerçekleşmiştir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2006 yılında bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı 2005 yılına göre değişmemiştir. Denetim sayısında 2005 yılına göre % 14,5’lik bir artış olmuş; denetim sıklığı yaklaşık % 420 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde 3 firma idari para cezası almıştır, bu rakamda denetimi yapılan firmaların % 20’sini ifade eder. Denetimler sonucunda savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

2007 yılı rakamlarına göre bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı 2006 yılındaki değerle aynı kalmıştır. Yapılan denetimlerde ise 2006 yılına göre yaklaşık % 54’lük bir düşüş yaşanmış ve 29 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında da yine 2006 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 193’lük denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı % 66,6 artarak 5’e yükselmiştir. 2007 yılında savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.

2008 yılına gelindiğinde bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı % 20 artarak 18 olmuş, denetim sayısındaki artış % 65,5 oranında gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 267 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 7 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 39'luk bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen 2 firma ise toplam denetimi yapılan firmaların % 11'lik bir bölümünü oluşturmuştur.

2009 yılında bitkisel yağ ve margarin üretimi yapan firma sayısı % 22,2 artarak 22 olmuş, denetim sayısı ise % 27 azalmış ve 35 olmuştur. Denetim sıklığı % 160 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı % 85,7 azalarak 1'e düşmüştür. Denetimler sonucunda savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

Tablo 5.35'de bal üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2006 yılı verilerine göre bal üretimi yapan 3 firmada 11 denetim yapılmış bu da % 367 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde verilen idari para cezası denetimlerin yaklaşık % 64'ünü oluşturmaktadır. Savcılığa 1 firma sevk edilmiştir.

2007 yılına gelindiğinde bal üretimi yapan firma sayısı değişmemiştir. Denetim sayısında ise % 282 oranında artış olmuştur. Denetim sıklığında % 1400'lük bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 1 firma toplam denetimi yapılan firmaların % 33,3'lük bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa sevk edilen firma sayısı ise 2006 yılına göre değişmemiş ve 1 olarak gerçekleşmiştir.

Tablo 5.35: Antalya'da Bal Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	BAL			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2006	3	11	7	1
2007	3	42	1	1
2008	6	27	0	0
2009	8	28	0	0

2008 yılında bal üretimi yapan firma sayısı % 100 artarak 6 olmuş, denetim sayısı ise % 35,7 azalmış ve 27 olmuştur. Denetim sıklığı % 450 olarak gerçekleşmiştir. 2008 yılındaki denetimler sonucu idari para cezası alan ve savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2009 yılı rakamlarına göre bal üreten firma sayısı % 33,3 artarak 8 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2008 yılına göre yaklaşık % 4'lük bir artış yaşanmış ve 28 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2008 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 350'lik denetim sıklığı

gerçekleşmiştir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan ya da savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

Tablo 5.36’da baharat üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2006 yılında baharat üretimi yapan 19 firmada 35 denetim yapılmıştır, bu da % 184’lük denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu 6 firma idari para cezasına çarptırılmıştır, bu rakam da baharat üretimi yapan toplam firma sayısının % 31,5’ini teşkil etmektedir. Savcılığa gönderilen 2 firma baharat üretimi yapan firmaların % 10,5’ini oluşturur.

2007 yılına gelindiğinde baharat üretimi yapan firma sayısı değişmemiştir. Denetim sayısında % 45,7 oranında düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığında % 100 gibi bir oran gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı % 83,3 azalarak 1’e düşmüştür. Savcılığa sevk edilen firma sayısı da % 50 azalarak ve 1 olarak gerçekleşmiştir.

2008 yılında baharat üretimi yapan firma sayısı % 21 azalarak 15 olmuş, denetim sayısı ise % 42,1 artmış ve 27 olmuştur. Denetim sıklığı % 180 olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan 1 firma denetimi yapılan toplam firma sayısının % 6,6’sını oluşturmaktadır. 2008 yılında savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

Tablo 5.36: Antalya’da Baharat Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	BAHARAT			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2006	19	35	6	2
2007	19	19	1	1
2008	15	27	1	0
2009	17	28	1	1

2009 yılı rakamlarına göre baharat üreten firma sayısı % 13,3 artarak 17 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2008 yılına göre yaklaşık % 4’lük bir artış yaşanmış ve 28 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2008 yılına göre düşüş yaşanmış ve % 165’lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Yapılan denetimlerde 1 firma idari para cezası almış yine 1 firmada savcılığa sevk edilmiştir.

Çalışmanın 5.3.1 bölümündeki Türkiye’de gıda üretimi yapan sektörlerle paralel olarak yapılan değerlendirmelerde, Antalya’da tuz üretimi yapan firma olmadığı için herhangi bir denetleme yapılmamıştır ve bu nedenle herhangi bir veri mevcut değildir.

Tablo 5.37’de Antalya’da yemek üretimi yapan firmalara bakıldığında; 2002-2006 yılları arasında yemek fabrikalarına ait veri mevcut değildir. 2007 yılında Antalya’da 44 yemek fabrikasında 90 denetim yapılmıştır; bu da % 205’lik denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu üretim yapan firmaların % 41’i olan 18 firma idari para cezası almıştır, 4 firma ise savcılığa gönderilmiştir. 2008 yılında üretim yapan firma sayısı değişmemiştir. Denetimler % 140 artarak 216 olmuş, denetim sıklığı da % 486’ya yükselmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı % 67 artarak 30’a yükselmiş, savcılığa gönderilen firma sayısı da % 125 artarak 9 olmuştur. 2009 yılında ise üretim yapan firma sayısı % 11 artarak 49’a yükselmiştir. Denetim sayısı 2008 yılına göre % 17 azalarak 180 olmuştur. İdari para cezası alan firma sayısında da % 53’lük düşüş yaşanmış ve 14 olmuştur, savcılığa 4 firma gönderilmiştir.

Tablo 5.37: Antalya’da Yemek Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri

YILLAR	YEMEK FABRİKALARI			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2007	44	90	18	4
2008	44	216	30	9
2009	49	180	14	4

Tablo 5.38’de ambalaj üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2003 yılında ambalaj üreten 2 firmada 4 denetim yapılmıştır; bu da % 200’lük denetim sıklığını ifade eder. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan ya da savcılığa sevk edilen firma olmamıştır. 2004 yılında da firma ve denetim sayılarında değişiklik olmamıştır.

2005 yılına gelindiğinde ambalaj üretimi yapan firma sayısı 2004 yılına göre % 100 artarak 4’e yükselmiş, denetim sayısı 8 olarak yine bir önceki yıla göre % 100 artmış, denetim sıklığı ise yine % 100 olarak gerçekleşmiştir. 2005 yılında idari para cezası alan veya savcılığa gönderilen firma olmamıştır. 2006 yılında firma ve denetim sayılarında 2005 yılına göre değişiklik olmamıştır.

2007 yılında ambalaj üretimi yapan firma sayısı 2006 yılına göre yaklaşık % 25 azalarak 3’e düşmüştür. Denetim sayısında da % 25’lik bir düşüş olmuş ve denetim sıklığı % 200 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında artışı ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan veya savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

Tablo 5.38: Antalya'da Ambalaj Üretimi Yapan Firmalar ve Denetim Verileri

YILLAR	AMBALAJ			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	2	4	0	0
2004	2	4	0	0
2005	4	8	0	0
2006	4	8	0	0
2007	3	6	0	0
2008	4	22	4	0
2009	9	41	5	0

2008 yılı rakamlarına göre ambalaj üretimi yapan firma sayısı % 33,3 artarak 4 olmuş, yapılan denetimlerde ise 2007 yılına göre % 266,6'lık bir artış yaşanmış ve 22 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığında 2007 yılına göre artış yaşanmış ve % 550'lik denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 18,1'lik bir kısmını teşkil etmekte ve 4 olarak gerçekleşmektedir. 2006 yılında da savcılığa hiçbir firma sevk edilmemiştir.

2009 yılına gelindiğinde ambalaj üretimi yapan firma sayısı % 125 artarak 9 olmuş, denetim sayısındaki artış ise % 86,3 oranında gerçekleşmiş ve 41 denetim yapılmıştır. Denetim sıklığı yaklaşık % 455 oranında gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı % 25 artarak 5'e yükselmiştir. Bu dönemde de savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

Tablo 5.39'a göre tasnif dışı gıda üretimi yapan firmalar incelendiğinde; 2003 yılı verilerine göre tasnif dışı gıda üretimi yapan 29 firmada 79 denetim yapılmış bu da % 272,4 gibi bir denetim sıklığını ifade etmektedir. Bu denetimler sonucu idari para cezası alan veya savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2004 yılı rakamlarına göre tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısında 2003 yılına göre değişiklik olmamıştır. Yapılan denetimlerde ise % 8,8'lik bir düşüş gerçekleşmiştir. Denetim sıklığı ise % 248'e gerilemiştir. 2004 yılında da idari para cezası alan veya savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2005 yılına gelindiğinde tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı bir önceki yıla göre % 13,7 artarak 33'e yükselmiş, denetim sayısı 135 olarak yine bir önceki yıla göre % 87,5 artmış, denetim sıklığı ise % 409 olarak gerçekleşmiştir. Denetimlerde idari para cezası alan 3

firma toplam denetimlerin % 2,2'lik bir kısmını oluşturmaktadır; savcılığa gönderilen dosya bu dönemde de olmamıştır.

Tablo 5.39: Antalya'da Tasnif Dışı Gıda Üreten Firma Sayıları ve Denetim Verileri

YILLAR	TASNİF DIŞI			
	İşletme sayıları	Denetim	İPC	Savcılık
2003	29	79	0	0
2004	29	72	0	0
2005	33	135	3	0
2006	66	118	10	0
2007	66	185	6	0
2008	62	142	10	3
2009	31	142	9	0

2006 yılında tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı 2005 yılına göre % 100 artarak 66 olmuştur. Denetim sayısında 2005 yılına göre % 12,5'lik bir düşüş olmuş, denetim sıklığı % 179 olarak gerçekleşmiş bu da bir önceki döneme göre denetim sıklığında düşüşü ifade etmektedir. Yapılan denetimlerde idari para cezası alan 10 firma, toplam denetimi yapılan firmaların % 15,1'ini oluşturmuş ve 2005 yılına göre idari para cezası alan firma sayısında % 233,3'lük bir artış gerçekleşmiştir. Bununla birlikte savcılığa giden dosya olmamıştır.

2007 yılı rakamlarına göre tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı 2006 yılı ile aynı kalmıştır. Denetim sayısı % 56,7 artarak 185'e yükselmiştir. Denetim sıklığında 2006 yılına göre artış yaşanmış ve % 280'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. Denetimler sonucunda idari para cezası alan firma sayısı % 40 azalmış ve 6 olarak gerçekleşmiştir. 2007 yılında da savcılığa sevk edilen firma olmamıştır.

2008 yılına gelindiğinde tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı % 6 azalarak 62 olmuş, denetim sayısında % 23,2'lik düşüş olmuştur. Denetim sıklığı % 229 oranında gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı toplam denetimlerin % 7'lik bir kısmına denk gelmektedir. Savcılığa 3 firma sevk edilmiştir.

2009 yılında tasnif dışı gıda üretimi yapan firma sayısı % 50 azalarak 31 olmuş, denetleme sayısı ise değişmemiş ve yine 142 olmuştur. Denetim sıklığı artış eğilimine geçmiş ve % 458

olarak gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı % 10 azalarak 9'a gerilemiştir. 2009 yılında savcılığa gönderilen firma olmamıştır.

#### **5.4.2. Antalya'da Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Denetim Analizleri**

Antalya Tarım İl Müdürlüğü verilerine göre 2006 yılı ve sonrası için gıda satış ve toplu tüketim yerlerine ait veriler daha sistemattir. Market, bakkal, manav, pazar, büfe, hareketli satış yerleri, kahvehane, çay ocağı, aktarlar, kuruyemişçiler satış yerleri başlığında yer alır. Otel, lokanta, restaurant, yemekhane, hızlı yemek (fast-food) satışı yapan zincir mağazalar toplu tüketim yerlerini kapsamaktadır.

Tablo 5.40'a göre 2006 yılında Antalya'da gıda satışı yapan 7426 firmada 4108 denetim yapılmıştır; bu da % 55,3'lük denetim sıklığını ifade etmektedir. Denetimler sonucu 96 firma idari para cezasına çarptırılmıştır. 4 firma ise savcılığa sevk edilmiştir.

2007 yılında gıda satışı yapan firmaların sayısı % 12,8 azalarak 6469 olmuş, denetim sayısında da % 48,7 düşüş olmuş ve 2107 denetleme yapılmıştır. Denetim sıklığı ise % 32,5 oranında gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı % 27 azalarak 70 olmuştur. Savcılığa gönderilen 6 firma denetim yapılan firmaların % 0,09'unu oluşturmaktadır.

2008 yılına gelindiğinde gıda satışı yapan firmaların sayısı 2007 yılına göre yaklaşık % 11,7 artarak 7175 olarak gerçekleşmiştir. Yapılan denetim sayısı bir önceki yıla göre % 37 artarak 2888'e çıkmıştır. Denetim sıklığında 2007 yılına göre artış yaşanmış ve % 40,2'lik denetim sıklığı yaşanmıştır. İdari para cezası alan 110 firma toplam denetimlerin % 3,8'ini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 33,3 azalarak 4'e düşmüştür.

2009 yılı rakamlarına göre gıda satışı yapan firmaların sayısı % 0,8 azalarak 7118'e gerilemiştir. Denetim sayısı 2597 olarak gerçekleşmiştir ve bu rakam da 2008 yılına göre % 10 azalışı ifade etmektedir. Denetim sıklığı ise % 36,4 oranında gerçekleşmiştir. İdari para cezası alan firma sayısı ise % 2,7 azalmıştır. Savcılığa 18 firma gönderilmiştir ve bu rakamda toplam denetimi yapılan firmaların % 0,2'sini oluşturmaktadır.

Tablo 5.40'da toplu tüketim yerleri firma sayıları incelendiğinde; Antalya'da 2006 yılında 4355 toplu tüketim yerinde 3316 denetim yapılmıştır. Bu rakamlar da % 76'lık denetim sıklığı gerçekleşmiştir. Denetimlerde 53 firma idari para cezası alırken, 4 firma da savcılığa sevk edilmiştir. Bu rakamda denetim yapılan firmaların % 0,09'unu oluşturmaktadır.

2007 yılı rakamlarına göre toplu tüketim yerleri firma sayısı yaklaşık % 32 azalarak 2962'ye gerilemiştir. Denetim sayısı da 2006 yılına göre % 48,2 azalmış ve 1716 olarak gerçekleşmektedir; denetim sıklığı ise yaklaşık % 58 oranında olmuştur. Denetimlerde idari

para cezası alan firma sayısı % 94,3 artarak 103'e yükselmiştir. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 125 artarak 9'a yükselmiştir.

2008 yılında toplu tüketim yerleri firma sayısı % 54,7 artmıştır. Denetimi yapılan 3111 firma 2007 yılına göre % 81,2'lik artışı ifade etmektedir. Denetim sıklığı % 67,8 oranında gerçekleşmektedir. İdari para cezası alan 224 firma denetimi yapılan firmaların % 4,8'ini oluşturmaktadır. Savcılığa gönderilen firma sayısı % 133 artarak 21'e gönderilmiştir.

2009 yılına gelindiğinde toplu tüketim yerleri firma sayısı % 0,9 azalarak 4541'e düşmüştür. Yapılan 2764 denetlemeyle, denetleme sıklığı yaklaşık % 61 oranında gerçekleşmiştir. Denetlemeler sonucu idari para cezası alan firma sayısı % 17,4 azalarak 185'e gerilemiştir. Savcılığa gönderilen 4 firma denetim yapılan firmaların % 0,08'ini oluşturmaktadır.

Tablo 5.40: Antalya İli Gıda Satış Yerleri - Toplu Tüketim Yerleri Firma Sayıları ve Denetim Sonuçları

YIL	GIDA SATIŞ YERİ				TOPLU TÜKETİM YERİ			
	İşletme Sayısı	Denetim Sayısı	İPC.	Savcılık	İşletme Sayısı	Denetim Sayısı	İPC.	Savcılık
2006	7426	4108	96	4	4355	3316	53	4
2007	6469	2107	70	6	2962	1716	103	9
2008	7175	2888	110	4	4585	3111	224	21
2009	7118	2597	107	18	4541	2764	185	4



## KAYNAKÇA

Alpay S., Yalçın İ., Dölekoğlu T., 'Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi', Proje Raporu, Ankara, 2001.

Adıgüzel T., 'AB'ye Gıda Ürünleri İhracatının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Topluluğu Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, AB Uzmanlık Tezi, Ankara, 2008.

Bulu M., Erarslan H. ve Barca M., 'Türk Gıda Sektörünün Uluslararası Rekabetçilik Düzeyinin Analizi', Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, C. IX ,S.1, Afyon, 2007, s.313.

Buzby J. and Chandran R., 'The Belgian Dioxin Crisis and Its Effects on Agricultural Production and Exports', International Trade and Food Safety / AER-828, Economic Research Service/USDA, Chapter8, 2000, s.127.

Çığ E., 'Avrupa Birliği'nde Gıda Kontrolü Uygulamaları ve Türk Gıda Kontrol Sisteminin AB'ye Uyumu', T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Topluluğu Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, AB Uzmanlık Tezi, Ankara, 2008.

Güder G., 'Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye'ye Yansımaları', AB ile İlişkiler Genel Müdürlüğü, DPT Uzmanlık Tezleri, No: 2696, Ankara, 2006.

Gültekin E., 'Avrupa Birliği Gıda Politikasındaki Gelişmeler ve Türkiye', T. C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Topluluğu Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, Uzmanlık Tezi, Ankara, 2005.

Gül T., 'Türkiye'de Tarım Bakanlığı Bünyesinde Kamu Veteriner Hekimliği Örgütlenmesinin Dünü-Bugünü', Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, Cilt: 78 Sayı: 2, 2007, s.58.

Halaç E., ‘Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması’, Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (4), 2002, s.107-131.

Kayahan M., Artık N., İlbeği İ., Ercan R., Seval S., ‘Ulusal ve Uluslar arası Gıda Mevzuatı’, Türkiye Ziraat Mühendisliği 6.Teknik Kongresi, Ankara, 2004.

Mead P.S., Slutsker L., Deitz V., ‘Food-Related Illness and Death İn The United States’, Division of Bacterial and Mycotic Diseases, Centers for Disease Control and Prevention, Atlanta, 1999, s.129.

Meulen, B. and Velde,M., ‘Food Safety Law in the European Union’, Wageningen Academic Publishers, 232, The Netherlands, 2006.

Olsen S.J., Bishop R., Brenner FW, Roels TH, Bean N, Tauxe RV, ‘The Changing Epidemiology of Salmonella: Trends in Serotypes İsolated from Humans İn The United States, 1987-1997. J Infect Dis. Mar 1;183(5):753-61, 2001.

Ordukaya A., ‘Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemlerinin Uygulanmasına İlişkin Dünya Ticaret Örgütü Anlaşması Açısından Türkiye ve Avrupa Birliği’nin Karşılaştırılması’, T. C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Topluluğu Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, Uzmanlık Tezi, Ankara, 2008.

Öztan, A., ve Kahraman, B., “Gıda Yasası ve Avrupa Birliği Entegrasyonu”, Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, 29.9-1.10.2005, Ankara.

Rastoin L., ‘Risks and Food Safety İn A Context Of Globalisation’, Mediterra , Identity and Quality of Mediterranean Foodstuffs/ Edited By Bertrand Hervieu, Paris, Sciences Po Les Press, 2007.

Tintinalli J., Kellen D. and Stapczynski S., ‘Emergency Medicine (A Comprehensive Study Guide), American College of Emergency Physicians, 6. Edition, 2004, S.965.

Todd EC., ‘Epidemiology of Foodborne Diseases: A Worldwide Review’, World Health Stat Q., 1997, s.30.

T. C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Tüketicinin Korunması Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara, 2001.

T. C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı , İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, Ankara, 2003.

T. C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, 9. Kalkınma Planı (2007-2013), Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara, 2006.

T. C. Başbakanlık Türkiye İstatistik Kurumu Yayınları, Türkiye Ölüm İstatistikleri: İl ve İlçe Merkezleri, Değişik Yıllar, Ankara.

T. C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi Ankara, 2004.

## İNTERNET ADRESLERİ

- [www.abofisi.metu.edu.tr/ab\\_tarihi.htm](http://www.abofisi.metu.edu.tr/ab_tarihi.htm), 04.12.2009.
- [www.abveteriner.org/Dosyalar/SAP.doc](http://www.abveteriner.org/Dosyalar/SAP.doc), 12.09.2009.
- [www.abvizyon.com/148.htm](http://www.abvizyon.com/148.htm), 22.09.2009.
- [www.akalite.com/iso\\_22000.asp](http://www.akalite.com/iso_22000.asp), 18.09.2009.
- [www.akredite.com.tr/iso22000.asp](http://www.akredite.com.tr/iso22000.asp), 14.10.2009.
- [www.antalya-tarim.gov.tr/haber\\_detay.asp](http://www.antalya-tarim.gov.tr/haber_detay.asp), 10.01.2010
- [www.asbcert.com/iso.php-kalite=iso9001yararlari](http://www.asbcert.com/iso.php-kalite=iso9001yararlari), 21.10.2009.
- [www.aycertkalite.com/gida\\_guvenligi.htm](http://www.aycertkalite.com/gida_guvenligi.htm), 05.10.2009.
- [www.aycertkalite.com/iso9001\\_kalite\\_terimleri.htm](http://www.aycertkalite.com/iso9001_kalite_terimleri.htm), 06.10.2009.
- [www.aycertkalite.com/iso14001\\_faydalari.htm](http://www.aycertkalite.com/iso14001_faydalari.htm), 08.09.2009.
- [www.brc.org.uk/standards/default.asp](http://www.brc.org.uk/standards/default.asp), 24.09.2009.
- [www.bseinfo.org/AboutBSE.aspx](http://www.bseinfo.org/AboutBSE.aspx), 17.11.2009.
- [www.cebelgesi.tk/iso14001belgesi.html](http://www.cebelgesi.tk/iso14001belgesi.html), 02.10.2009.
- [www.ces.ncsu.edu/depts/foodsci/ext/pubs/haccpprinciples.html](http://www.ces.ncsu.edu/depts/foodsci/ext/pubs/haccpprinciples.html), 17.09.2009.
- [www.dtm.gov.tr/dts/dts.htm](http://www.dtm.gov.tr/dts/dts.htm), 12.09.2009.
- [www.ec.europa.eu/food/food/foodlaw/principles/index\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/food/food/foodlaw/principles/index_en.htm), 20.11.2009.
- [www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert/members\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert/members_en.htm), 22.11.2009.
- [www.ec.europa.eu/food/fvo/how\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/food/fvo/how_en.htm), 20.11.2009.
- [www.ec.europa.eu/food/international/organisations/position\\_paper\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/food/international/organisations/position_paper_en.htm), 20.11.2009.
- [www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm), 24.11.2009.
- [www.epha.org/brc/2407](http://www.epha.org/brc/2407), 16.10.2009.
- [www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index\\_en.htm](http://www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/index_en.htm), 07.12.2009.
- [www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/en/](http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/en/), 05.12.2009.
- [www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodhygknow/](http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodhygknow/), 17.12.2009.
- [www.food-info.net/tr/qa/qa-fi21.htm](http://www.food-info.net/tr/qa/qa-fi21.htm), 23.11.2009.
- [www.food-info.net/tr/qa/qa-wi2.htm](http://www.food-info.net/tr/qa/qa-wi2.htm), 25.11.2009.
- [www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP\\_TERMINOLOGY.PDF](http://www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP_TERMINOLOGY.PDF), 05.12.2009.
- [www.gidaclub.com/index.php](http://www.gidaclub.com/index.php), 12.09.2009.
- [www.imes.kosgeb.gov.tr/vf\\_tr/content.asp](http://www.imes.kosgeb.gov.tr/vf_tr/content.asp), 17.10.2009.
- [www.isobelgesi.gen.tr](http://www.isobelgesi.gen.tr), 24.11.2009.
- [www.isokalitebelgesi.com/iso\\_belgeleri\\_egitim\\_danismanlik/iso\\_14000\\_14001\\_22060/temel\\_ic\\_tetkik\\_dokumantasyon\\_egitimi\\_1.php](http://www.isokalitebelgesi.com/iso_belgeleri_egitim_danismanlik/iso_14000_14001_22060/temel_ic_tetkik_dokumantasyon_egitimi_1.php), 21.09.2009.

[www.iso.org/iso/iso\\_catalogue.htm](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue.htm), 05.10.2009.

[www.iso.org/iso/iso\\_catalogue/management\\_standards.htm](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue/management_standards.htm), 16.12.2009.

[www.isosistem.com/Eurepgap.html](http://www.isosistem.com/Eurepgap.html), 27.09.2009.

[www.kalder.org/genel/izmir/Bediha\\_DEMIROZU.pdf](http://www.kalder.org/genel/izmir/Bediha_DEMIROZU.pdf), 18.12.2009.

[www.kalder.org.tr/preview\\_content.asp](http://www.kalder.org.tr/preview_content.asp), 18.12.2009.

[www.kalitekontrol.org/iso-9001.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-9001.html), 02.11.2009.

[www.kalitekontrol.org/forum/iso-220002005-gida-guvenligi-yonetim-sistemi-html](http://www.kalitekontrol.org/forum/iso-220002005-gida-guvenligi-yonetim-sistemi-html), 02.11.2009.

[www.kalitekontrol.org/iso-22000.html](http://www.kalitekontrol.org/iso-22000.html), 03.11.2009.

[www.kalitest.com.tr/iso14001.asp](http://www.kalitest.com.tr/iso14001.asp), 07.09.2009.

[www.kascert.com/goster.aspx\\_metin](http://www.kascert.com/goster.aspx_metin), 25.12.2009.

[www.kkgm.gov.tr/genel/kodeks\\_alimentarius.html](http://www.kkgm.gov.tr/genel/kodeks_alimentarius.html), 17.09.2009..

[www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/ulusal\\_gida.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/ulusal_gida.html), 23.09.2009.

[www.kkgm.gov.tr/yonerge/kkgm\\_bagli\\_alt\\_birimleri\\_yonergesi.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonerge/kkgm_bagli_alt_birimleri_yonergesi.html), 05.10.2009.

[www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim\\_izleme.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html), 07.10.2009.

[www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida\\_guvenligi\\_kalitesi\\_denetimi\\_yon.html](http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida_guvenligi_kalitesi_denetimi_yon.html), 09.01.2010.

[www.kusgribi.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx](http://www.kusgribi.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx), 28.12.2009.

[www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/21991.html](http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/21991.html), 15.11.2009.

[www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly\\_report\\_index&admin](http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly_report_index&admin), 14.12.2009.

[www.qatechnic.com/makale-iso\\_22000:2005-38.html](http://www.qatechnic.com/makale-iso_22000:2005-38.html), 06.09.2009.

[www.saglik.gov.tr/TR/Genel/Default.aspx](http://www.saglik.gov.tr/TR/Genel/Default.aspx), 29.10.2009.

[www.sagliklibeslenme-saglik.gov.tr](http://www.sagliklibeslenme-saglik.gov.tr), 17.09.2009.

[www.sap.gov.tr/sap\\_hastaligi\\_genel.htm](http://www.sap.gov.tr/sap_hastaligi_genel.htm), 09.11.2009.

[www.sistempatent.com/Hizmetlerimiz/SistemBelgelendirme/ISO14001Cevre/ISO14000Standardi/tabid/560](http://www.sistempatent.com/Hizmetlerimiz/SistemBelgelendirme/ISO14001Cevre/ISO14000Standardi/tabid/560), 23.09.2009.

[www.standartkalite.com/egitimi\\_denetci\\_iso22000.htm](http://www.standartkalite.com/egitimi_denetci_iso22000.htm), 21.12.2009.

[www.standartkalite.com/haccp\\_iso22000\\_tarihi.htm](http://www.standartkalite.com/haccp_iso22000_tarihi.htm), 21.12.2009.

[www.tagem.gov.tr/kurusal\\_yapi.html](http://www.tagem.gov.tr/kurusal_yapi.html), 06.10.2009.

[www.tarim.gov.tr/ORGANIZASYON,tarihce.html](http://www.tarim.gov.tr/ORGANIZASYON,tarihce.html), 18.09.2009.

[www.tarim.gov.tr/arayuz/10/icerik/mevzuat/mevzuat.htm](http://www.tarim.gov.tr/arayuz/10/icerik/mevzuat/mevzuat.htm), 17.10.2009.

[www.tcsbelgelendirme.com](http://www.tcsbelgelendirme.com), 24.11.2009.

[www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/9000bilgi.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/9000bilgi.asp), 13.09.2009.

[www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/14000bilgi.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/14000bilgi.asp), 13.09.2009.

[www.tse.org.tr/Turkish/tse/kurulus.asp](http://www.tse.org.tr/Turkish/tse/kurulus.asp), 14.09.2009.

[www.usaid.gov/our\\_work/environment/compliance/anc/workshops/Jordan2007/day2/K/GlobalGAP.pdf](http://www.usaid.gov/our_work/environment/compliance/anc/workshops/Jordan2007/day2/K/GlobalGAP.pdf), 24.11.2009.

[www.who.int/zoonoses/diseases/bsc/en/](http://www.who.int/zoonoses/diseases/bsc/en/), 15.12.2009.

[www.who.int/foodsafety/codex/general\\_info/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/codex/general_info/en/index.html), 05.09.2009.

[www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/English\\_Guidelines\\_Food\\_control.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/English_Guidelines_Food_control.pdf), 14.09.2009.

[www.vitaminler.org](http://www.vitaminler.org), 24.11.2009.

[www.yds.gen.tr/gida\\_guvenligi\\_yonetim\\_sis.html](http://www.yds.gen.tr/gida_guvenligi_yonetim_sis.html), 15.11.2009.

[www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf](http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/050muammerhocaverecaiercan.pdf), 29.12.2009.

## Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu

GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM VE SATIŞ YERLERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU		
<p>İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER                      Gıda satış ( ) Toplu tüketim ( )                      İŞYERİNİN ÜNVANI:                      SEKTÖRÜ:                      İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:                      ADRESİ:                      TELEFONU: -                      RUHSAT NO'SU:</p>	<p>KONTROL VE DENETİM TARİHİ:                      KONTROL VE DENETİMİN AMACI  <input type="checkbox"/> RUTİN KONTROL VE DENETİM  <input type="checkbox"/> ŞİKAYET  <input type="checkbox"/> TAKİP  <input type="checkbox"/> DİĞER</p>	
<b>A) GIDA GÜVENLİĞİ</b>		
1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı	Ağırlıklı Puan	Verilen Puan
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı	4	
3. Kirlenmiş, kokmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayrıtılabilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı	4	
4. Kirlenmiş, kokmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayrıtılabilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı	3	
5. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı	3	
6. Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli	3	
7. Gıda ağı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturulmaları engellenmeli	3	
8. Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdada bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalı	3	
<b>B) PERSONEL HİJYENİ</b>		
1. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direkt ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
3. Gıda maddeleri ile direkt temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven ve koruyucu kıyafetler giymeli	3	
4. İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	
<b>C) ALET EKİPMAN HİJYENİ</b>		
1. Kirliliği, kırık, pash, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı	4	
2. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılabilecek şekilde tasarlanmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli	3	
3. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman ve gerektiğinde eldiven kullanılarak yapılmalı	3	
4. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalı	3	
5. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalı	3	
<b>D) İŞYERİ HİJYENİ</b>		
1. Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı	4	
2. Gıda ile temas eden su ve buz Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
3. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	4	
4. İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığılımları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı	3	
5. Yapılan işin ve satış yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalı	3	
6. Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlıklı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı	3	

7.	İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı	3	
8.	Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı (*)	3	
9.	Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı	3	
10.	İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	
11.	Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı	3	
12.	Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı	3	
13.	Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	
14.	Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli	3	
15.	Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıların girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı	3	
16.	Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkiye bulunmayacak nitelikte olmalı	3	
17.	Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3	
18.	Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı	3	
19.	Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı	3	
<b>E) TAŞIMA</b>			
1.	Araç ve/veya konteynir içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı	3	
2.	Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı	3	
3.	Gıdalar araç ve/veya konteynir/ kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3	
4.	Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	2	
<b>F) EĞİTİM</b>			
1.	Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanmalı	3	
2.	HACCP uygulayan işyerlerinde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3	
3.	Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3	
<b>G) ÇADIR, BÜFE VE HAREKETLİ SATIŞ ARAÇLARI GİBİ TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ TESİSLER İÇİN HÜKÜMLER</b>			
1.	Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı	4	
2.	Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulması, hijyenik sağlık kurallarına uyulması, gerekli hallerde, giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı	4	
3.	Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı	4	
4.	Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı	4	
5.	Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulunmalı	4	
6.	İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
7.	Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çiban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
8.	Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı	3	
9.	Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalı	3	
10.	Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı	3	
11.	Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli	3	
12.	İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	

\* Bu hükümler bakkal, market, kuruyemişi, kuru kahveci, baharatçı, gibi işyerlerinde zorunlu değildir.

**Kontrol ve Denetim Ekibinin**

Adı Soyadı : Adı Soyadı :  
 Mesleği : Mesleği :  
 İmza : İmza :

**İşyeri Yetkilisi ve/veya**

**Sorumlu Yöneticinin**

Adı Soyadı :  
 Görevi :  
 İmza :



## Ö Z G E Ç M İ Ş

**Adı ve SOYADI** : Suzan DURMAZ

**Doğum Tarihi ve Yeri** : 21.12.1981 Kırklareli

**Medeni Durumu** : Evli

### **Eğitim Durumu**

**Mezun Olduğu Lise** : Antalya Karatay Lisesi

**Lisans Diploması** : Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi  
İktisat Bölümü

### **Yükseklisans Diploması:**

**Tez Konusu** : Türk Gıda Mevzuatında Kalite ve Güvenlik: AB'ye Uyum  
Sürecinde Bir Değerlendirme

**Yabancı Dil / Diller** : İngilizce

### **Bilimsel Faaliyetler**

### **İş Deneyimi**

**Stajlar** : Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası İzmir Şubesi (2003)

**Projeler** :

**Çalıştığı Kurumlar** : Devlet Hava Meydanları İşletmesi Genel Müdürlüğü (2005- )

**Adres** : Çağlayan Mah. 2080 Sok. Burcu Sitesi E Blok No:22 ANTALYA

**Tel. no** : 0505 492 49 22