

T.C.  
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

AVRUPA BİRLİĞİ ÜLKELERİNDE GIDA DENETİM SİSTEMLERİ VE  
ÜLKEMİZDEKİ SİSTEMİN KARŞILAŞTIRILMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Emir Olcay SAYIN

YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

Bu tez 04/09/2007 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından kabul edilmiştir.

Prof Dr. Mehmet DEMİRCİ  
(Danışman)

Prof. Dr. Şefik KURULTAY  
(Jüri Üyesi)

Yrd. Doç. Dr. Ahmet KUBAŞ  
(Jüri Üyesi)

## ÖZET

### YÜKSEK LİSANS TEZİ

### AVRUPA BİRLİĞİ ÜLKELERİNDE GIDA DENETİM SİSTEMLERİ VE ÜLKEMİZDEKİ SİSTEMİN KARŞILAŞTIRILMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

EMİR OLCAY SAYIN

Namık Kemal Üniversitesi  
Fen Bilimleri Enstitüsü  
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ

Eylül 2007, 53 sayfa

Gıda denetimi, gıdaların üretimi, işlenmesi ve dağıtımı konusundaki gelişmeler ve son yıllarda meydana gelen BSE gibi krizlerle giderek artan şekilde önem kazanan bir konu olmuştur. Türkiye’de uzun yıllar boyunca tüzük, yönetmelik ve kanun hükmünde kararnamelerle yürütülen “gıda kontrolü” anlayışı, 2004 yılında ilk defa bir kanunla “gıda güvenliği” kavramına dönüşmüştür. Avrupa Birliği müzakerelerine başlanmasıyla birlikte ülkemizin ulusal programında yer alan gıda kontrol sisteminin güçlendirilmesi ve mevzuata uyumun gerçekleştirilmesi bir plana bağlanmıştır. Halen devam eden gıda kontrol sistemindeki düzenlemeler yine Avrupa Birliği üye ülkelerinden örnek alınarak yapılmaktadır. Bu çalışma ile Almanya, Avusturya, İtalya, Danimarka, İngiltere, İspanya, Finlandiya, Çek Cumhuriyeti, Estonya ve Letonya ülkelerindeki gıda güvenliği sistemi uygulamaları ele alınmış, ülkemizdeki sistemle benzer ve farklı yanları karşılaştırma ve öneriler bölümünde ortaya konulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda Denetimi, Gıda Güvenliği, Resmi Kontrol, Gıda Kontrolü, Avrupa Birliği

**ABSTRACT**

M. SC. THESIS

A RESEARCH ON FOOD INSPECTION SYSTEMS AMONG THE EUROPEAN UNION MEMBERS AND COMPARISON WITH THE SYSTEM IN TURKEY

EMİR OLCAY SAYIN

Namık Kemal University  
Graduate School of Natural and Applied Sciences  
Department of Food Engineering

Supervisor: Prof. Dr. Mehmet DEMİRÇİ

September 2007, 53 pages

After the global crisis like BSE and the improvements in the harvesting, processing and transportation of foods, inspection of foodstuffs has been an increasingly important issue in recent years. In Turkey, regulations took part for carrying out the “food control” strategy for long years. But in 2004, this approach turned into “food safety” concept with the first food law. By the beginning of negotiations with European Union, strengthening the food control system and adaptation of the *acquis* processes have been planned. The on going arrangements are made by the modelling of EU member countries. With this study, food safety system enforcements in Germany, Austria, Italy, Denmark, England, Spain, Finland, Czech Republic, Estonia and Latvia are discussed while similarities and differences are exposed in the “comparison & suggestions” section.

**Keywords:** Inspection of foodstuffs, Food Safety, Official Control, Food Control, European Union

## ÖNSÖZ

Gıda güvenliğinin tüketiciler tarafından son yıllarda daha fazla önemsenmesi ve hükümetlerin bu konuda daha fazla önlem alma yönünden harekete geçmeleri ile birlikte bu konudaki çalışmalar giderek artan bir şekilde devam etmektedir. Bu durumun son örneği 2002 yılında Avrupa Birliği bünyesinde bir gıda otoritesi olan European Food Safety Authority (EFSA)'nın kurulmasıdır. Avrupa Birliği'ne girme hedefine hızla ilerleyen ülkemizde ise yine son yıllarda atılan adımlar gıda güvenliği konusunda ülkemizin de umut verici bir konuma doğru ilerlediğini göstermektedir. Ancak bu çalışmaların henüz yeterli olmadığı, bu konuda model alınan ülkelerin mevzuat ve sistemlerinde yapılan araştırmalar sonucu görülmektedir. Bu araştırmada, ülkemizde oluşturulması düşünülen yeni bir gıda güvenliği otoritesinin yapısı hakkında fikir vermek ve tartışma ortamı oluşturmak amaçlanmıştır.

Araştırmamı sürdürdüğüm dönemde yüksek lisans eğitimimde değerli fikirlerinden istifade ettiğim danışman hocam Sn. Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ'ye, yüksek lisans eğitimime başlamam konusunda beni destekleyen değerli ağabeyim Sn. Pasin AKBULUT'a, lisans öğrenimimden bu yana bana her türlü konuda desteğini esirgemeyen değerli dostum Sn. Yasin ÖZDEMİR'e teşekkürlerimi sunar, araştırmamın Türkiye'de sağlam bir gıda güvenliği sisteminin oluşturulması hususunda yararlı olmasını dilerim.

Eylül, 2007

Emir Olcay SAYIN

## İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ .....	1
2. DÜNYADA GIDA MEVZUATI.....	3
3. AVRUPA BİRLİĞİ GIDA MEVZUATI.....	4
4. TÜRK GIDA MEVZUATI.....	5
5. RESMİ KONTROL SİSTEMLERİ .....	8
5.1. Amaç .....	8
5.2. Kapsam.....	8
5.3. Kontrol Yapıtaşları.....	9
5.3.1. Gıda Kanun ve Yönetmelikleri .....	9
5.3.2. Gıda Kontrol Yönetimi .....	9
5.3.3. Denetim Servisleri.....	9
5.3.4. Laboratuvar Servisleri: Gıda İzleme ve Epidemiyolojik Veriler .....	10
5.3.5. İstihbarat, Öğrenim, İletişim ve Eğitim.....	11
6. TÜRKİYE’DE GIDA KONTROL SİSTEMİ.....	12
7. AB ÜLKELERİNDE GIDA DENETİMİ .....	13
7.1. Almanya .....	13
7.1.1. Tüketiciyi Koruma, Gıda ve Tarım Federal Bakanlığı (BMELV).....	16
7.1.2. Tüketiciyi Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi (BVL).....	16
7.1.3. Risk Değerlendirme Federal Enstitüsü (BfR) .....	17
7.2. Avusturya .....	18
7.2.1. Yetkili Otoriteler .....	19
7.2.2. Eyalet ve Bölge Yönetim Birimleri.....	20
7.2.3. Bölge Veterinerlik Servisleri (Landesveterinärverwaltung, PVS).....	21
7.2.4. Bölge Gıda Kontrol Müfettişlikleri.....	21
7.3. İtalya.....	22
7.4. Danimarka .....	26
7.5. İngiltere .....	28
7.6. İspanya .....	29
7.7. Finlandiya.....	30
7.7.1. Tarım ve Orman Bakanlığı.....	31
7.7.2. Finlandiya Gıda Güvenliği Otoritesi (EVIRA) .....	31
7.7.3. Belediyeler, Belediye Veterinerleri ve Sağlık Denetçileri.....	33
7.7.4. Finlandiya’da Gıda Hijyeni.....	35

7.8. Çek Cumhuriyeti .....	36
7.9. Estonya.....	38
7.9.1. Veterinerlik ve Gıda Kurulu .....	40
7.10. Letonya.....	41
8. KARŞILAŞTIRMA VE ÖNERİLER .....	45
9. SONUÇ .....	49
KAYNAKLAR .....	50
ÖZGEÇMİŞ .....	53

**ÇİZELGELER LİSTESİ**

Çizelge 1. Gıda güvenliği ile ilgili Alman yetkili otoriteleri	14
Çizelge 2. Gıda güvenliği ile ilgili Avusturya yetkili otoriteleri	19
Çizelge 3. Gıda güvenliği ile ilgili İtalya yetkili otoriteleri	24
Çizelge 4. Danimarka “İfade Sistemi”nde rapor kategorileri	27
Çizelge 5. İspanya Gıda Güvenliği Ajansı (AESAs) yönetim ve danışma birimleri	30
Çizelge 6. Finlandiya ulusal ve yerel gıda güvenliği otoriteleri	34
Çizelge 7. Finlandiya temel kontrol istatistikleri	35
Çizelge 8. Çek Cumhuriyeti Yetkili Otoriteleri	36
Çizelge 9. Estonya ulusal ve yerel gıda güvenliği otoriteleri	39
Çizelge 10. Letonya yetkili otoriteleri	42

**ŞEKİLLER LİSTESİ**

Şekil 1. Gıda Güvenliğinde Değişik Bir Uygulama: İfadeler (Smileys)	27
Şekil 2. Finlandiya Gıda Güvenliği Otoritesi (Evira) Organizasyon Şeması	32
Şekil 3. Veterinerlik ve Gıda Kurulu (VFB) Organizasyon Şeması	40



## 1. GİRİŞ

Bir ülkede yaşayan tüketicilerin sağlığı ve güvenliği için etkin ulusal gıda kontrol sistemleri gereklidir. Bu sistemler, aynı zamanda ülkelerin uluslararası dolaşıma giren gıda maddelerinin güvenliğinin ve kalitesinin sağlanabilmesi ve ülke içine kabul edilen ithal gıdaların ulusal gereksinimlere uygunluğunun denetlenmesi için de gereklidir. Gıda ticareti yapılan bölgelerde oluşan yeni küresel ortam, hem ithalat hem de ihracat yapan ülkeler için kendi gıda kontrol sistemlerini güçlendirmelerini ve risk temelli gıda kontrol stratejilerini oluşturarak uygulamaya koymalarını zorunlu kılmaktadır.

Bugün tüketicilerin eşi görülmemiş bir şekilde gıdanın üretim, işleme ve pazarlama şekillerine ilgi duyduğunu ve giderek artan bir sesle gıda güvenliği ve tüketiciyi koruma hakkında daha çok sorumluluk alması için hükümetleri göreve çağırdığını görmekteyiz.

Tüm gıdaların sağlıklı ve tağşiş edilmemiş olmasını garantiye alma yönünde yasal mevzuata ilişkin çalışmalar halk sağlığı alanında yeni bir istek değildir. Ancak günümüzün karmaşık gıda zinciri ve hipermarketlerde 20.000'i bulan sayıdaki gıda maddesi çeşidi, tercih etmenin, gıda maddelerinin sağlığa etkisine göre önceliği bulunduğunu göstermektedir (Lang, 2006).

Çoğu ülkede; dağınık mevzuatlar, yetki karmaşası, gözetim, izleme ve uygulamadaki eksiklikler nedeniyle etkin bir gıda kontrolü gerçekleştirilememektedir (Anonim, 2006 a).

Gıda zincirinin, uyumlu ve tatmin edici düzeyde izlenebilmesi işlemi hızlı, hedefe yönelik ve etkili bir yaklaşım gerektirir. Bunun için de yetkili danışma otoritelerinin tamamının arasında iyi bir iletişim bağına gereksinim duyulur.

Türkiye'deki gıda kontrol sisteminde de dağınık mevzuatlar, yetki karmaşası, iletişim eksikliği gibi sorunların çoğunu görmek mümkündür. Son yıllarda çıkarılan kanunlar ve yönetmeliklerle dağınık mevzuatlar ve yetki karmaşası önlenmeye çalışılmış da olsa, günümüzde hala etkin bir denetim sisteminin uygulanması konusunda aksaklıklar yaşanmaktadır. Bu çalışma kapsamında ülkemizin içinde bulunmayı hedeflediği Avrupa

Birliği ÷lkelerindeki gıda denetim sistemleri ele alınacak ve ÷lkemizdeki sistem ile bir karşılaştırma yapılacaktır.

## 2. DÜNYADA GIDA MEVZUATI

Gıda kontrolü, pek çok ülkenin mevzuatında devletin asıl görevlerinden olup, bu görev herhangi bir özel kurum veya kuruluşa devredilememektedir (Halaç, 2002).

Birçok ülkede gıda kontrolünde sorumluluk değişik ajanslar veya bakanlıklar arasında dağıtılmış durumdadır. Bu kurumlarla ilgili olarak yetki ve sorumluluk farklılıkları, yaptırımların yinelenmesi, yetkide dağınıklık ve koordinasyon eksikliği başta gelen sorunlar olmaktadır. Ayrıca ülke içerisindeki değişik kurumlarda uzmanlık alanları ve kaynak dağılımı alanlarında büyük değişiklikler olabilmekte, halk sağlığını koruma sorumluluğu, ticaret uygulamalarının veya bir sektörün gelişmesi amaçları ile çatışabilmektedir (Anonim 2006a). Gelişmiş ülkelerde gıda kontrolünde sorumluluğun tek bir bakanlığa verildiği veya sağlık ve kalite konularının iki ayrı bakanlık arasında açıkça bölüdüğü görülmektedir (Halaç, 2002).

FAO ve WHO örgütlerinin ortaklaşa yayınladıkları rehberde göre gıda kontrolü ve denetiminin tanımı:

### Gıda Kontrolü:

Tüketici güvenliğini sağlamak amacıyla tüm gıdaların üretim, hasat, depolama, işleme ve dağıtımının güvenli, sağlıklı ve insan tüketimine uygun olması, güvenlik ve kalite gereksinimlerini sağlayabilmesi ve kanunda belirtildiği şekilde doğru ve hilesiz olarak etiketlenmesinin temin edilmesi için ulusal veya yerel idarelerce uygulanan zorunlu düzenleyici aktivitelerdir (Anonim 2006a).

### Gıda Denetimi:

Hammadde, işleme ve dağıtımın kontrolü amacıyla; gıda maddeleri veya sistemlerde düzenleme ve/veya yaptırım fonksiyonlarını uygulamakla yetkilendirilmiş kurum tarafından yapılan muayenedir. Bu kapsam içerisinde yönetmelik gereksinimlerine uyumun belirlenebilmesi için yapılan proses içindeki ve son ürünlerdeki muayeneler de yer almaktadır (Anonim, 2006a).

### 3. AVRUPA BİRLİĞİ GIDA MEVZUATI

Gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen özellikle BSE ve Dioksine ilişkin önemli krizlerin ortaya çıkması, AB'de gıda güvenliği mevzuatının yeniden düzenlenmesini zorunlu hale getirmiştir. Bu kapsamda AB Gıda komisyonunun Beyaz Doküman kapsamında belirttiği ve 2002-2004 yıllarında yayınladığı mevzuat ile;

- Çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin esas alınması
- Gıda ve yem güvenliğinin aynı mevzuat içinde değerlendirilmesi
- Gıda güvenliğinde risk analizinin esas alınması
- Son ürünün kontrolü yerine HACCP bazlı kontrolün esas alınması
- Gıda zinciri içerisinde yem ve gıdanın izlenebilirliği
- Gıda ve yem güvenliğinde sorumluluğun üreticiye verilmesi konuları temel prensipleri oluşturmuştur.

AB Komisyonunun 2000 yılında hedef ve ilkelerini formüle ettiği Beyaz Dokümanın yayınlanmasını takiben bunun yasal çerçevesini oluşturan direktifler ve düzenlemeler 2004 yılında tamamlanmış ve 1 Ocak 2006'dan itibaren yürürlüğe girmiştir.

AB Gıda Güvenliği mevzuatının esasını şu düzenlemeler oluşturur:

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.

#### 4. TÜRK GIDA MEVZUATI

Gıdalar ile ilgili ilk mevzuat II. Bayezid devrinde Mevlana Yaraluca Muhyiddin tarafından 1502–1507 tarihleri arasında hazırlanan, dünyanın en geniş belediye kanunu olmakla birlikte, dünyada ilk tüketici haklarını koruyan kanun, ilk gıda maddeleri nizamnamesi, ilk standartlar kanunu ve ilk çevre nizamnamesi özelliğindeki Bursa, İstanbul ve Edirne İhtisab Kanunnameleridir (Akgündüz, 1990). Yakın tarihte hazırlanmış olan 1930 tarih ve 1593 sayılı “Umumi Hıfzısıhha Kanunu” da müstakil bir gıda kanunu olmayıp “genel sağlık kanunu” niteliğindedir (Karacabey ve Ark. 2000).

Çizelge 4. 2005 ve öncesi önemli gıda mevzuatı.

Mevzuat	Niteliği	Tarih	Sayı
Sular Hakkında Kanun	Kanun	1926	831
Umumi Hıfzısıhha Kanunu	Kanun	1930	1593
Ticarette Tağşişin Men'i ve İhracatın Murakebesi ve Korunması Hakkındaki Kanun	Kanun	1930	1705
Belediye Kanunu	Kanun	1930	1580
Ziraat Vekaleti Vazife ve Teşkilatı	Kanun	1937	3203
Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıfları	Tüzük	1952	
Türk Standartları Enstitüsü Kuruluşu	Kanun	1960	130
Türk Standartlarının Uygulanması	Tüzük	1967	
Gayri Sıhhi Müesseseler	Yönetmelik	1983	
Gıda Katkı Maddeleri	Yönetmelik	1988	
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları	Yönetmelik	1989	
Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesi	KHK	24.06.1995	560
Gıda Üretim ve Satış Yerleri	Yönetmelik	10.07.1996	
Türk Gıda Kodeksi	Yönetmelik	16.11.1997	
Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesi	Yönetmelik	09.06.1998	
Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun	Kanun	27.05.2004	5179
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	Yönetmelik	27.08.2004	
Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumlulukları (İptal Edildi)	Yönetmelik	30.03.2005	

Umumi Hıfzısıhha Kanunundan farklı olarak sadece gıda ile ilgili, halk sağlığı ve tüketicilerle korumak amacı ile esas olarak üretim sürecini denetim altında tutabilmeyi hedefleyen çerçeve niteliğinde bir mevzuat olan 560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname yakın zamana kadar uygulamada kalmıştır. 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun (Anonim, 2004a) ile birlikte gıda güvenliği kavramı ön plana çıkarılmış ve hâlihazırda dağınık bulunan yetkiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda toplanmaya çalışılmıştır. Haziran 2004'te kabul edildiğinde reform niteliğinde olduğu savunulan bu kanuna bağlı yönetmeliklerin henüz tamamının çıkarılmaması kanunun uygulanabilirliğini büyük ölçüde sınırlamıştır. Yönetmeliklerin çıkarılmamasının asıl nedeni ise kanundaki “yetkili merci” tanımlamasıdır. Söz konusu yasada yetkili merci olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı kabul edilirken daha sonra yürürlüğe konan Belediyeler Kanunu (Anonim, 2004b) (Anonim, 2004c) ile denetim ve ruhsatlandırma yetkileri yerel yönetimlere verilmektedir. Bununla birlikte bu kanuna göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından çıkarılan 30.03.2005 tarihli yönetmelik, bakanlığın bu konudaki yetkisizliği nedeniyle Danıştay tarafından iptal edilmiştir (Anonim, 2006f). Halen devam eden gıda denetimleri Bakanlık ve/veya yerel yönetimlerce yapılmakta olup, günümüze kadar gelmiştir. Bu safhadan sonra yetkileri kurumlara tam olarak dağıtılmış, AB normlarına uygun yeni bir çerçeve kanun hazırlanması ve uygulamaya konulması elzemdir.

1959 yılından bu yana Avrupa Birliği ile ilişkiler çerçevesinde ülkemiz mevzuatında uyumlaştırma çalışmaları sürdürülmektedir. Ülkemizin üye ülke statüsüne geçmesinden itibaren hızlanan mevzuat uyum çalışmaları hala devam etmekte olup, Gıda Güvenliği ve Kontrolüne yönelik tarama çalışmaları günümüzde hız kazanmıştır. 24 Temmuz 2003 tarihli ülkemizin Avrupa Birliği müktesebatının üstlenilmesine ilişkin Ulusal Programında gıda güvenliği ile ilgili olarak kısa vadede:

- Gerekli tüm mevzuat uyumunun tamamlanması,
- Gıda güvenliği koordinasyon biriminin oluşturulması,
- Denetimler için gerekli alt yapının güçlendirilmesi

hedeflenmektedir (Anonim, 2003 b).

AB Komisyonu tarafından yayımlanan 2004 yılı İlerleme Raporu, Türkiye'nin 2003 yılı Ağustos ayından itibaren kaydettiği gelişmeleri içermektedir. Söz konusu raporda gıda güvenliğine ilişkin hususlar Malların Serbest Dolaşımı ve Tarım bölümlerinde ele alınmıştır (Çeltek, 2005)

27.05.2004 tarih ve 5179 sayılı Kanun'un hazırlanmasında Avrupa Birliği'nin Gıda Yasasını belirleyen 178/2002/EC sayılı Konsey Tüzüğü göz önünde bulundurulmuştur. Gerekli mevzuat uyumunun tamamlanması kapsamında 5179 Sayılı Kanunun eksikliklerinin giderilmesi amacıyla Türk Gıda Kanunu ve Gıda Hijyeni ile Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu olmak üzere iki kanun taslağı üzerindeki teknik çalışmalar sürdürülmektedir. AB'nin Gıda Kanunu ile ilgili hükümlerini düzenleyen 178/2002/EC Yönetmeliği ile tam uyumun sağlanması amacıyla, Avrupa Komisyonu temsilcileri ve uzmanlarının görüşleri ve uyarıları doğrultusunda 5179 sayılı Kanunda gerekli değişiklikler yapılmış, hijyen ve resmi kontroller ile ilgili hükümlerin yer almadığı Gıda Kanunu Taslağı hazırlanmıştır. Bu hükümler, AB'nin 882/2004/EC, 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC yönetmeliklerini kapsayacak şekilde "Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu" taslağında (Anonim, 2007d) yer almaktadır.

Bu çalışmanın amacı, eskiye nazaran büyük ilerleme kaydedilmiş bulunan Türkiye'deki Gıda Güvenliği Sistemi ile bazı AB ülkelerinde kabul görmüş sistemler arasında bir karşılaştırma yapılması, bu ülkelerin sistemlerindeki etkin ve uyumlu uygulamalar hakkında bilgiler sunulması ve ülkemizdeki sisteme bu uygulamaların nasıl entegre edilebileceği hakkında bir tartışma ortamı yaratılmasıdır.

## 5. RESMİ KONTROL SİSTEMLERİ

Üreticiler, sanayi kuruluşları ve tüketicilerden oluşan tüm grupları içine almayan hiçbir zorunlu aktivite amaçlarını gerçekleştiremeyeceğinden; Gıda Kontrol Sistemi kavramı, önleyici ve eğitici stratejileri olan ve tüm gıda zincirini koruyan entegre bir zorunlu düzenleyici yaklaşımı ifade eder. Böylece ideal bir gıda kontrol sistemi eğitim ve öğretim, sosyal yardım programları ve gönüllü işbirliğinin teşviki ile birlikte zorunlu gereksinimlerin etkili bir şekilde uygulanmasını sağlamalıdır. HACCP gibi önleyici yaklaşımların oluşması, gıda güvenliği riskleri konularında gıda endüstrisinin daha çok sorumluluk almasını sağlamıştır. Buna benzer herhangi entegre bir yaklaşım, tüketicinin korunmasında büyük gelişim sağlayarak tarım ve gıda işleme endüstrisini etkin bir şekilde uyarır, yurtiçi ve yurtdışı gıda ticaretini olumlu yönde etkiler (Anonim, 2006a).

### 5.1. Amaç

Ulusal gıda kontrol sistemlerinin başlıca amaçları şunlardır:

- Gıda kaynaklı hastalıkların azaltılarak halk sağlığının korunması,
- Sağlıksız, hijyenik koşullarda üretilmemiş, doğru etiketlenmemiş veya tağşiş edilmiş gıdalardan tüketicilerin korunması ve,
- Gıda sisteminde tüketici memnuniyetini sağlayarak ekonomik gelişmeye katkıda bulunmak, ülke içi ve uluslararası gıda ticaretinde güçlü bir düzenleyici kuruluş oluşturmaktır (Anonim, 2006a).

### 5.2. Kapsam

Gıda kontrol sistemleri ülke içerisinde üretilen, işlenen ve pazarlanan tüm gıda maddeleri ile ithal edilen gıda maddelerini kapsamalıdır. Bu sistemler yasalarla belirlenmiş temelleri olan ve oluşumları zorunlu sistemler olmalıdır.



### **5.3. Kontrol Yapıtaşları**

#### **5.3.1. Gıda Kanun ve Yönetmelikleri**

Modern bir gıda kontrol sisteminde uygulanabilir gıda kanun ve yönetmeliklerinin bulunması elzemdir. Günümüzde birçok ülkede bu kanun ve yönetmeliklerin eksik olduğu görülmektedir. Şimdiye kadar hazırlanan mevzuatlarda gıdaya fiziksel, kimyasal veya biyolojik bir bulaşma meydana geldikten sonra uygulanacak cezai yaptırımlara ve güvenli olmayan gıdanın piyasadan çekilmesi için prosedürlere yer veren “reaktif” ve “yaptırım odaklı” önlemlere yer verilmiştir. Oysa modern gıda yasaları sadece yasal yaptırımları belirtmekle kalmamalı, yetkili otoriteleri gıda güvenliğinin tehlikeye düşmemesi yönünde önleyici tedbirler almaya yönlendirmelidir.

#### **5.3.2. Gıda Kontrol Yönetimi**

Etkin bir gıda kontrol sistemi oluşturmak için, entegre bir ulusal gıda kontrol sistemi stratejisi oluşturma, bu ulusal gıda kontrol programının uygulanmasını sağlama, gerekli mali desteği sağlayıp kaynakları dağıtma, standart ve yönetmelikleri belirleme, gıda kontrolünde uluslararası ilişkileri düzenleme, risk analizleri yapma vb. görevleri ulusal düzeyde gerçekleştirecek bir idari sistem gereklidir.

#### **5.3.3. Denetim Servisleri**

Gıda mevzuatının uygulanabilmesi için kalifiye, eğitilmiş, verimli ve dürüst çalışan bir denetim servisi olmalıdır. Bu servisin yükümlülükleri:

- İşletme ve proseslerin hijyenik koşullara, standartlara ve yönetmeliklere uygunluğunu denetlemek;
- HACCP planlarını ve uygulamalarını değerlendirmek;
- Mevzuata uyum, risk değerlendirmesi için veri sağlama ve suçluların saptanabilmesi için gıdadan hasat, işleme, muhafaza, taşıma veya satış esnasında numune almak;
- Organoleptik değerlendirme yaparak gıda bozulmalarının değişik tiplerinin farkına varmak;

- İnsan tüketimine uygun olmayan, taşıyıcı olarak satışı sunulan gıdaların tespiti ve gerekli yasal işlemin yapılmasını sağlamak;
- Mevzuata aykırı durumlarda kanıtların tanımlanması, toplanması ve iletilmesine yardımcı olmak ve davalarda yardımcı olarak bulunmak;
- Kalite güvence uygulamalarına teşvik etmek;
- Gerektiğinde ithalat/ihracat amaçlı denetimlerde denetim, numune alma ve belgelendirme işlemlerini yürütmek;
- HACCP gibi güvenlik sistemleri ile çalışan kuruluşlarda risk temelli denetimler gerçekleştirmek.

#### **5.3.3.1. Denetim Sayısı**

Yapılan iki çalışmada, işletmelerde yapılması gereken denetim sayısı yılda bir ile üç denetim olarak belirlenmiş; üçüncü bir çalışmada, gıda denetim sayısının altıdan onikiye çıkarılmasının performans değerlerini çok etkilemediği belirtilmiştir. Buna karşın başka bir çalışmada, denetim sayısının yılda dörtten bire indirilmesinin değerlerde düşüşe sebep olduğu belirtilmektedir. Gıda kontrolünde deneyimli araştırmacılara göre ise, yüksek risk ihtiva eden işletmelerin yılda üç defa, vasat derecede risk ihtiva eden işletmelerin iki defa ve en düşük risk kategorisindeki işletmelerin ise yılda bir defa denetlenmesi önerilmektedir (Hoag, 2007). Kuşkusuz, denetim sayısının belirlenebilmesi için öncelikle risk kategorilerini belirlemek ve işletmelerin denetimde aldığı puanlara göre bu kategorilerden birine dâhil edilmesi gerekmektedir.

#### **5.3.4. Laboratuvar Servisleri: Gıda İzleme ve Epidemiyolojik Veriler**

Laboratuvar kuruluşu kayda değer bir anapara miktarı gerektirmekle birlikte, laboratuvarların işletilmesi de büyük meblağlar gerektirir. Bunun için en iyi sonuçları almak amacıyla dikkatli bir planlama yapılması gereklidir. Sistemin amaçlarına ve yapılan işin hacmine bağlı olarak kurulacak laboratuvarların sayısı ve mevkileri belirlenmelidir.

Bir ulusal gıda kontrol sisteminde gıda kontaminasyonu ile gıda kaynaklı hastalıklar arasındaki ilişkinin ortaya konulması ve analizi, gıda kaynaklı hastalığın çıkışı ile ilgili doğru ve güncel bilgi alınması açısından önemlidir. Bu tip çalışma yapan laboratuvarlar genellikle

gıda kontrol ajanslarının dışında konumlandırılmışlardır. Epidemiyologların ve mikrobiyologların içinde bulunduğu gıda kontrol ajansları ve halk sağlığı merkezlerinin gıda izleme verileri konusunda birbirleriyle verimli ilişkiler içerisinde bulunması gerekir. Örnek olarak yıllık hastalık çıkış eğilimleri, toplumdaki hassas grupların tanımlanması, tehlikeli gıdaların belirlenmesi, gıda kaynaklı hastalıkların tanısı ve izlenmesi ile gıda kontaminasyonu ve hastalık çıkışlarında hızlı alarm sistemi geliştirilmesi verilebilir.

### **5.3.5. İstihbarat, Öğrenim, İletişim ve Eğitim**

Çitlikten sofraya uzanan zincirde bilgi, eğitim ve önerilerin aktarılması işlemi gıda kontrol sistemlerinde önemi giderek artan bir meseledir. Bu aktivitelerin içerisinde tüketicilere yapılacak, gerçeklere dayanan dengeli bir bilgilendirmenin hazırlığı; gıda endüstrisinde çalışan ilgili kişiler ve işçiler için eğitim programları ve bilgi edinme kılavuzları hazırlanması; eğitimcilerin eğitimi programlarının geliştirilmesi; tarım ve sağlık sektörlerinin uzantılarındaki çalışanlar için başvuru kılavuzlarının hazırlanması yer alır.

Gıda kontrol idareleri gıda denetçilerinin spesifik alanlardaki eğitim gereksinimleri ve laboratuvar analizi taleplerine öncelikli olarak cevap verebilecek durumda olmalıdır. Bu aktiviteler konu ile ilgili çalışanların gıda kontrolünde uzmanlaşması ve yeteneklerini geliştirmesi açısından önemli yapıtaşlarını oluşturur (Anonim, 2006a).

## 6. TÜRKİYE'DE GIDA KONTROL SİSTEMİ

Gıda işletmelerinin resmi kontrolleri günümüzde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde 81 il müdürlüğünde görevli toplam 4807 gıda denetçisi ve gıda denetçi yardımcısı vasıtasıyla yürütülmektedir. Denetimde alınan numuneler ise 39 İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Bursa Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsünde analiz ve kontrole tabi tutulmaktadır. Gıda denetçilerinin en az 4 yıllık lisans, gıda denetçi yardımcılarının ise en az iki yıllık önlisans programı bitirmiş olmaları, Devlet Memurları Kanunu'na tabi olmaları ve Bakanlık tarafından eğitim verilerek sertifikalandırılmış olmaları şarttır.

Bakanlık bünyesinde ulusal programlar, AB ile entegrasyon, Hızlı Alarm Sistemi ve koordinasyon işlemleri yapılırken, resmi kontroller bakanlığa bağlı il ve ilçelerdeki müdürlükler vasıtasıyla yapılmaktadır.

İşyerlerinin çalışma izni ve gıda sicili işlemleri belediyeler ve il özel idarelerince yapılmakta olup, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca her bir ürün için üretim izni verilmektedir. Belediyeler ve özel idarelerin verdikleri çalışma izinlerine ek olarak, Bakanlık tarafından mezbahalar ve su ürünleri işletmelerine teknik ve hijyenik koşullarına göre çalışma izni verilir.

Doğal maden suları ve tedavi amaçlı kullanılan gıdaların kontrolü ve denetleme yetkisi ise Sağlık Bakanlığındadır.

5179 Sayılı kanuna aykırı hareket eden işletmelere kanunda belirtilmiş idari para cezaları uygulanmaktadır. Kanuna muhalefet devam ettiğinde savcılığa suç duyurusunda bulunulur, üretim veya faaliyetten men edilir ve piyasaya sürülen gıdalar geri çekilir (Anonim, 2006b).

Türkiye'de mevcut bulunan gıda üretim yerlerinin sayısı 2002 yılı verilerine göre 25.425 olarak saptanmıştır (Anonim, 2006b).

## 7. AB ÜLKELERİNDE GIDA DENETİMİ

AB ülkelerinin gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı üzerine izleme ve uygulama prosedürleri hakkında Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Komisyonu (DG Health and Consumer Protection), FVO - Gıda ve Veteriner Ofisi vasıtasıyla raporlar yayımlamaktadır. FVO'nun değişik zamanlarda yaptığı denetimler bu raporlara kaynak oluşturmaktadır. Her bir ülkenin profili üye ülkede gıda kontrol sistemlerinin nasıl organize edildiğini, aynı zamanda FVO tarafından istenen gereksinimlerin uygulamada nasıl yerine getirildiği hakkında bilgi sağlar.

Gıda güvenliği konusunda AB'nin diğer bir kurumu 2002 yılında yayımlanan 178/2002 sayılı tüzük ile kurulan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'dir (European Food Safety Authority, EFSA). Bu kurumun yükümlülükleri:

- a. Risklerin bilimsel yoldan önlenmesi,
- b. Bilimsel verilerin toplanıp analiz edilmesi,
- c. Mevcut uygulamaların güvenliğinin değerlendirilmesi,
- d. Ortaya çıkan risklerin tanımlanması,
- e. Kamuoyu ile direkt iletişim kurulmasıdır (Varzakas, 2006).

### 7.1. Almanya

Almanya Federal Cumhuriyeti 16 eyaletten oluşmaktadır. Federal düzeyde ve eyalet düzeyinde yetkilerin dağılımı mevzuatta belirlenmiştir. Tarım ve ormancılık destekleri, gıda temininin güvenliği tarım ve orman ürünlerinin yurda giriş ve çıkışları, hayvan hastalıklarına ilişkin önlemler, gıda, yem, tarım ve orman tohum ürünlerinin ticaretinin kontrolü ve bitki sağlığı ile pestisit kontrolü gibi konular temel yasada yer almaktadır. Buna göre, federasyon ilgili bölgelerde önlem almadığında eyalet yönetimi kanuni yetkiye sahiptir. Yine de bu bölgelerde federasyon kanuni yetkisini olabildiğince fazla kullanmakta, böylece mevzuatın büyük bir kısmı Almanya genelinde düzenli bir şekilde uygulanmaktadır.

**Çizelge 1.** Gıda güvenliği ile ilgili Alman yetkili otoriteleri (Anonim, 2006c).

<b>Federal Düzey</b>	
BMELV	Tüketiciyi Koruma, Gıda ve Tarım Bakanlığı (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)
BVL	Tüketiciyi Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)
BfR	Risk Değerlendirme Federal Enstitüsü (Bundesinstitut für Risikobewertung)
<b>Bölge Düzeyi</b>	
LM	Bölge Bakanlığı (Ministry of the Land)
SV	Senato Yönetimi (Senate Administration)
OL	Yüksek Bölge Otoriteleri (Obere Landesbehörden)
<b>İl Düzeyleri (Orta Düzey)</b>	
PA	İl İdareleri veya Yüksek Bölge Otoriteleri (Tümünde yok) (Provincial Authorities or Higher Land Authorities)
<b>Lokal Düzey (İlçe veya belediye düzeyi)</b>	
DMA	İlçe ve Belediye Otoriteleri (Districts and Municipal Authorities)
<b>Araştırma Enstitüleri ve Laboratuvarlar</b>	
BfEL	Beslenme ve Gıda Araştırma Enstitüsü (Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel)
<b>Bölgeler Arası Düzey</b>	
LAGV	Tüketiciyi Koruma ve Sağlık Çalışma Grubu (Länderarbeitsgemeinschaft Gesundheitlicher Verbraucherschutz)
AFFL	Kanatlı ve Kırmızı Et Hijyeni ile Hayvansal Kaynaklı Gıdalara İlişkin Sorular Çalışma Grubu (Arbeitsgruppe Fleisch- und Gelügefleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft)

Gıda Güvenliği konusunda birinci yatay Genel İdare Yönetmeliği Aralık 2004'te yürürlüğe konulan "Çerçeve Yönetmeliği"dir. Bu yönetmelik ülke genelinde her yerde eşit olarak tüketicinin korunmasını amaçlar. Belirli risk bazlı prensiplere dayanan kontrol aktivitelerini, federal hükümet ile eyalet arasında bilginin ve raporlama hizmetlerinin etkin yürütülmesini düzenler, işlerin tekrar edilmesini önler ve eyaletlerin kontrol aktivitelerini birbirine bağlar. Federal hükümet tarafından eyaletin uygulamaları ile ilgili herhangi bir kanuna aykırı durumun tespit edilmesi durumunda eyaletin kanuna uygun hareket edip

etmediğine eyalet valisi (Bundesrat) karar verir. Eyalet valisinin kararı Federal Anayasa Mahkemesince bozulabilir.

Temel kanun altında Federal Eyalet, kanuna uygunluğu denetlemekle yükümlüdür. Gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı konularındaki uygulamalar federal düzeyde değil, eyalet düzeyinde yer alır. Federal hükümetin bu konularda eyalet birimlerine müdahale yetkisi yoktur. Çeşitli eyalet bakanlıkları ve senato yönetimleri kendi bölgeleri içerisinde izleme işlemlerini koordine eder. Bölge yönetimleri bulunan eyaletlerde bu yönetimler, yoksa ilgili bakanlık veya senato yönetimi hayvan sağlığı, gıda güvenliği ve kısmen yem güvenliği konularında izleme ajanslarını yönetir. Bazı eyaletlerde daha üst derecedeki eyalet makamları bu görevleri yürütür. İzleme programı, eyaletin üst yönetimleri veya başka bir eyaletin, bölgenin veya belediyenin veteriner ilaçları, gıda ve sağlık ofislerince de yürütülür. Bazı eyaletlerde eyalet üst yönetimleri yem izleme konusunda da sorumludur. Bu yönetimlerin kontrolü eyalet valisi tarafından yapılır. Tüketiciler bir gıda veya yem maddesinin güvenliğinden veya tanıtımının yanıltıcı olduğundan şüphelendiklerinde ofislerle iletişim kurabilirler. Yönetimler tüketicilere hangi ofislere başvuracakları hususunda öneri sunar.

Eyalet içerisinde harmonize bir yaklaşım yakalamak, federal ve eyalet düzeyleri arasında bir temas noktası oluşturabilmek amacıyla gıda alanında çeşitli çalışma grupları oluşturulmuştur. Bu çalışma grupları eyaletler arasında rotasyon yapar. Merkezi Yetkili İdare bu toplantılarda yer alır. Çalışma grupları yapılması gerekenleri detaylandırır ve gereksinimlerin benimsenmesi durumunda her eyalet benimsenmiş kuralları uygulama konusunda kendi önlemini alır. Uyum sorunları mahkeme kararına tabidir. Özel teknik konularda çalışma grupları kendilerine raporlama yapabilecek proje grupları oluştururlar.

31 Aralık 2003 itibariyle Almanya'da 1486 resmi veteriner bulunmaktadır.

Eyaletler üzerinde federal düzeyde henüz bir denetim yapılmamaktadır. Ancak diğer proje alanlarına pilot proje oluşturacak nitelikte, bitki sağlığında kalite güvencesine yönelik bir denetim sistemi oluşturulmaktadır. Eyalet içerisinde denetim işleri teknik izleme şeklinde yürütülmektedir. Bölge Yönetimi olan eyaletlerde eyalet bakanları bölge yönetimini, bölge yönetimleri de mahalle ve belediye yönetimlerini denetler. Bölge yönetimi olmayan eyaletlerde mahalle ve belediye yönetimlerini eyalet bakanı veya senato yönetimi denetler.

Teknik izleme dışında, eyaletlerde kontrol sistemlerinin orta ve yerel düzeyde denetimi kalite yönetim sistemleri ile de yürütülür.

### **7.1.1. Tüketicuyu Koruma, Gıda ve Tarım Federal Bakanlığı (BMELV)**

Bu bakanlık, Tüketicuyu Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisinin (BVL) ve 2001 yılında Deli Dana Hastalığı krizinden sonra kurulan Risk Yönetimi Federal Enstitüsünün (BfR) kontrolünü yapar. Bu bakanlıkta gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı ve bitki sağlığı konularına göre değişik bölümlerde ele alınır.

BMELV, üç bilimsel öneri heyetinden destek alır:

- Tüketici ve Gıda Politikaları için Bilimsel Öneri Heyeti
- Tarım Politikası için Bilimsel Öneri Heyeti
- Sürdürülebilir Tarım ve Kırsal Alanların Kalkındırılması ile Genetik Kaynaklar için Öneri Heyeti

BMELV'nin Berlin ve Bonn'da olmak üzere iki yerde yerleşkesi bulunur.

### **7.1.2. Tüketicuyu Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi (BVL)**

Bu kurum, 2002 yılında kurulmuş olup, geniş sorumluluklara sahiptir. En önemli görevi gıda güvenliği, veterinerlik işleri ve tüketiciyi koruma alanlarında veri sağlama ve gerekli desteği vermek suretiyle BMELV ile birlikte hareket etmektir. Asıl üzerinde durduğu konu risk yönetimidir. Kriz zamanlarında BVL, BMELV yanında, gıda güvenliği üzerine bir kriz merkezi olarak rol oynar.

Bu kurumda yaklaşık 430 personel istihdam edilmekte olup Berlin, Bonn ve Braunschweig'de olmak üzere üç yerde bulunur. Bu kurumun kurulmasıyla federal hükümet ile eyalet otoriteleri, bakanlık görevlileri ve gıda ve yem sektörlerindeki uzmanlar arasındaki iletişim kurumsallaşmıştır. Bu durum yeni sorunlara ve krizlere daha hızlı tepki verilmesine ortam sağlamakla birlikte, Avrupa Komisyonu programlarına daha detaylı bir rapor sunma imkânı verir. Eyaletler bazında BVL lojistik ve teşkilatlanma alanında destek verir.



BVL, Gıda ve Yem Üzerine AB Hızlı Alarm Sistemi kapsamında Almanya'nın Ulusal Odak Noktası konumunda olup FVO ile birebir ilişki içindeki kurumudur. Aynı zamanda gıdalardaki Veteriner İlaçları ve kontaminantlar konusunda ulusal ve Avrupa Referans Laboratuvarına sahiptir. Yeni gıdalar ve katkı maddelerinin tescili konusunda karar veren otoritedir.

### **7.1.3. Risk Değerlendirme Federal Enstitüsü (BfR)**

Bu enstitü Almanya'da uzman raporları ve gıda güvenliği konularında durum raporları hazırlayan 2002 yılında faaliyete geçmiş bilimsel bir kuruluştur. Yaklaşık 600 personel (230 bilim adamı) ile 46 Milyon Avro'luk bütçeye sahiptir.

Görevleri 2002 yılındaki kuruluşun ardından imzalanan anlaşmada şöyle tanımlanmıştır:

- Gıda ve yem güvenliği ile hayvan sağlığı konusunda bilimsel öneriler
- Merkezi Yetkili İdare (Central Competent Authority, CCA)'ye bilimsel önerilerde bulunmak
- AB servisleri ile işbirliği
- Bilimsel araştırma
- Kimyasalların sağlığa zararını değerlendirmek
- Hayvan testleri hakkında alternatif metodların değerlendirilmesi
- Genetik modifiye hayvanlar, bitkiler ve yem maddelerinin risk değerlendirmesi
- Gıda ve Yem Anlaşmasına göre ulus bazında izleme araştırmalarına katılmak
- Risk hakkında kamu ile iletişimi sağlamak
- Şarap ithalatı hususunda hakem kuruluştur

BfR'nin kuruluş akdi bu kurumun tamamen bağımsız bir kurum olarak çalışmasını öngörür. Görevlerini yerine getirmesi için federal araştırma enstitülerinden bilimsel bulgular isteyebilir (Anonim, 2006c).

## 7.2. Avusturya

Avusturya, 9 eyaletten oluşan bir Federal Cumhuriyettir. Bu yapı içerisinde bir başbakan ve bakanlıklardan oluşan bir organizasyon bulunur. Her bir eyalette valiler bulunmakta, eyaletlerden daha küçük birimlere de valiler tarafından yöneticiler atanmaktadır. Avusturya'nın siyasi sisteminde, yem ve gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı konusunda çoğu mevzuatta federal hükümet sorumludur. Mevzuatın uygulanması konusunda hem hükümet hem de eyaletler yetkilidir. Hükümet çoğu bölgede eyaletin yerel organizasyonu vasıtasıyla uygulama yapar. Bu indirekt federal yönetim şeklinde eyaletler merkez otoriteler gibi çalışma yapar. Valiler hükümet ve ilgili bakanlıklara bağlı olarak eyaletlerde organizasyonun kontrolünü ve devamını sağlarlar.

Bu sistemde Merkezi Yetkili İdarelerin kontrol uygulamalarına ilişkin görevleri planlama, organizasyon ve dağıtımla sınırlı kalmaktadır. Bakanlıklar, kontrolleri yürütmekle görevli organizasyonlarda denetim yapmaz.

Hükümetin direkt olarak uygulama yaptığı alanlar hayvanların ve hayvansal gıdaların ve bitki sağlığı ürünlerinin yurt içine girişlerinin kontrolü üzerinedir. Böyle durumlarda yerel yönetimle birlikte bakanlık personeli de kontrollerde yetkilidir.

Eyalet yönetimi altındaki sistemlerde mevzuatı uygulama konusunda yalnızca eyalet yetki sahibidir. Bu sistem içerisinde pestisitlerin kullanımı, bitki hastalıklarının kontrol ve izleme şekilleri ve hayvan refahı hakkındaki çalışmalar da girer.

### 7.2.1. Yetkili Otoriteler

**Çizelge 2.** Gıda güvenliği ile ilgili Avusturya yetkili otoriteleri (Anonim, 2006d).

<b>Federal Düzey</b>	
BMGF	Kadın ve Sağlık Bakanlığı (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen)
BMLFUW	Tarım, Orman, Çevre Su İşleri Bakanlığı (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft)
AGES/BAES	Avusturya Sağlık ve Gıda Güvenliği Ajansı (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) / Gıda Güvenliği Federal Ofisi (Bundesamt für Ernährungssicherheit)
<b>Bölgesel ve Daha Alt Düzeyler</b>	
LH	Bölge Valisi (Landeshauptmann)
DAA	İlçe Yönetim Otoriteleri (District Administrative Authorities)
PVS	Bölge Veterinerlik Servisleri (Provincial Veterinary Services)
FI	Bölge Gıda Müfettişlikleri (Provincial Food Inspectorates)

Kadın ve Sağlık Bakanlığı, gıda ve veterinerlik hususlarında en fazla konudan sorumlu bakanlıktır. Bu bakanlıkta bulunan 5 ayrı bölüm şöyledir:

- Et hijyeni, kalıntı kontrolleri, hayvansal yan ürünler,
- Hayvan sağlığı, canlı hayvan ticareti, mevzuat işleri,
- Hayvan refahı, hayvan hastalıkları ve zoonozların kontrolü,
- Gıda güvenliği ve resmi gıda kontrolleri,
- Yeni gıdalar, FAO/WHO Kodeks Alimentarius, gıda katkıları.

Bu bakanlıkta 47 üniversite mezunu personel ve 20 idari personel yer almaktadır.

Avusturya Sağlık ve Gıda Güvenliği Ajansı / Federal Gıda Güvenliği Ofisi (AGES) tarafından ise bilimsel öneriler ve laboratuvar hizmetleri sağlanır. Bu kuruluş, 2002 yılında kamudaki tarım ve kamu sağlığına ilişkin laboratuvarların ve enstitülerin bir çatı altında toplanmasıyla kurulmuş bir ajanstır. AGES, Kadın ve Sağlık Bakanlığı ile Tarım, Orman, Çevre Su İşleri Bakanlığı'na ait sınırlı sorumlulukta özel bir şirkettir.

AGES'in belli başlı görevleri laboratuvar hizmetleri sunmak, bilimsel risk tahminleri yapmak ve tüketiciyi bilgilendirmek olarak özetlenebilir. Sorumlulukları toprak, tohum, bitki sağlığı, yem ve gıda kontrolünden hayvan sağlığı ve korunmasına, hatta hastalıkların insana geçmesinin önlenmesine kadar geniş bir alanı kapsar.

Bu ajanstaki 1.100 personel; 16 ofis, 25 enstitü ve laboratuvar ile 10 idari merkez arasında bölünmüştür. AGES laboratuvarlarında yılda 900.000 numunede yaklaşık 7,2 milyon analiz yapılır.

Yapısal anlamda Gıda Güvenliği Federal Ofisi (BAES) tarımsal anlamda kanunların uygulanabilmesi ve meyve, sebzeler ve balık hakkında ilk kademedeki otorite olarak, pazarlama standartlarının uygulanması için ajansa paralel bir örgüt olarak kurulmuştur. Bu amaç için bir kısım personel her iki kuruma da atanmaktadır.

AGES sadece risk önlemede görevli iken, BAES ilk kademedeki otorite gibi hareket ettiğinden yemlerin üretim ve pazarlanması aşamasında kontrolü, pestisitlerin izin ve pazarlama kontrolü, bitki sağlığı kontrollerinin teknik koordinasyonu gibi görevleriyle risk yönetiminde de görevlidir. Yemler ve pestisitlerin üretim ve pazarlamadaki kontrolü BAES Denetim Servisi'nce (Zentrum Kontrolle) (BAES-ZC) yapılır. Bu denetim servisi genel olarak tarımsal girdilerin kontrolünden sorumlu olan 15 inspektör ile çalışır.

Veteriner ilaçlarının, yem makinelerinin üretimi ve toptan satışının kontrolü AGES'in İlaç ve Medikal Cihazlar Denetim Servisine aittir. Bu servis aynı zamanda insanlarda kullanılan ilaçların kontrolünden de sorumludur.

### **7.2.2. Eyalet ve Bölge Yönetim Birimleri**

Bölgeler düzeyinde kontrol sorumlulukları Bölge Veterinerlik Servisleri, Bölge Gıda Kontrol Müdürlükleri (Organe der Lebensmittelaufsicht der Länder) (FI) ve Bölge Bitki Koruma Servisleri (Pflanzenschutzdienst der Länder) (PPS) arasında paylaşılmıştır.

### **7.2.3. Bölge Veterinerlik Servisleri (Landesveterinärverwaltung, PVS)**

PVS bölge yönetiminin bir parçası olmakla birlikte federal yönetim sisteminde Bölge Valisi yanında yer alır. Kadın ve Sağlık Bakanlığı'nın ilgili ofisleri ile direkt ilişkileri bulunur. Bu kurumda toplam 75 veteriner çalışır.

Aynı zamanda daha küçük bölgelerdeki veterinerlik servislerinde çalışmakta olan resmi veterinerler (Amtstierärzte) bulunmaktadır. Bunlar İlçe Yönetim Birimlerinin (Bezirksverwaltungsbehörde) bir parçası olarak görev yaparlar. Bu servislerde toplam 150 veteriner çalışır.

Sınır kontrol noktalarında çalışanlar dâhil olmak üzere, kontrol çalışmalarında toplam 260 resmi veteriner istihdam edilmektedir.

Et ve ürünleri denetimleri, et tesislerinde hijyen kontrolleri ve canlı hayvanlardan numune alımı işlerinin yürütülebilmesi için Bölge Valisi tarafından özel veterinerler (Amtlicher Tierarzt) bu görevleri yerine getirirken yetkilendirilerek resmi veterinerler gibi istihdam edilebilir. Toplamda 1.100 civarı et denetim veterineri bu kategoriye girer.

### **7.2.4. Bölge Gıda Kontrol Müfettişlikleri**

Bu kurumlar bölge yönetiminin bir parçasıdır. Veterinerlik servisinden farklı olarak gıda müfettişlikleri bölge yönetim otoritelerinden yararlanmaz. Bazı durumlarda gıda kontrolörleri belediye başkanlıklarından istihdam edilir. Toplamda 204 kişi tam zamanlı gıda kontrolörü olarak çalışır. Bu belediyelerde çalışan her bir inspektör belirli bir alandan sorumludur ve personelin görev bölgeleri her 4-5 yılda bir değiştirilir.

Kadın ve Sağlık Bakanlığı'nın gıda kontrolü ile ilgili birimleri yılda iki kere Bölgelerin Gıda Kontrol Müfettişlikleri, AGES ve gıda analizi yapan bölge enstitüleri ile bir araya gelerek bir yıllık denetim ve numune alma planı hazırlar. Bu yıllık programa aynı zamanda dışarıdan "Numune alma planı koordinasyonu grubu" ve yılda iki kez düzenlenen gıda otoriteleri yöneticileri konferansı gibi oluşumlardan da katkı sağlanır.

Gıda Kontrollerinin uygulanması işi dokuz ayrı bölgeye dağıtılmıştır. Bölge Gıda Müfettişliklerinde görev yapan gıda denetçileri Bölge Valisi adına, gıda mevzuatının uygulanmasından ve gıda kontrollerini gerçekleştirmekten sorumludurlar. Toplamda tam zamanlı çalışan 204 denetçi bölge yönetimlerinde görevlidir.

Gıdaların resmi denetiminin organizasyonu bölgeler arasında çalışma yönergelerinin uygulanmasına göre değişiklik gösterir. Bununla beraber, değişik düzeylerdeki yöneticiler ve Bölge Müfettişlikleri birçok çalışma grubunda düzenli şekilde bir araya gelerek tekdüze bir numune alma ve denetleme yönergesi oluşturulmasına katkıda bulunurlar. Şimdiden bazı bölgelerde kalite yönetimi kılavuzları hazırlanmaya başlanmıştır (Anonim 2006 d).

### 7.3. İtalya

Hayvan sağlığı, gıda ve yem güvenliği ve hayvan refahı konularında ulusal düzeydeki birçok yetki Sağlık Bakanlığı'nın Veterinerlik ve Gıda Hizmetleri Genel Müdürlüğüne (Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti, DGSVA) verilmiştir.

Tarım ve Orman Politikaları Bakanlığı (Ministero per le Politiche Agricole e Forestali) (MIPAF) bitki sağlığı konusunda yetkili olup, gıda ve yem güvenliği alanlarında kısıtlı yetkilere sahiptir. Yükümlülükleri ette izlenebilirliğin sağlanması ve etiketleme, pestisitler ve yemlerden ibarettir.

İtalyan kanunlarında 2001 yılında yapılan bir düzenleme ile birlikte genel sağlık, hayvan sağlığı, gıda ve yem güvenliği ve hayvan refahı konularındaki yükümlülükler ulusal ve bölgesel düzeyde paylaştırılmıştır. Ancak bu alanlardaki ithalat kontrolleri, tüm idari konular gibi açıkça belirtilmiş alanlar bunun dışında bırakılmıştır.

19 ayrı bölge ve 2 özerk eyalet kendi alanları içerisinde kontroller hakkında planlama, koordinasyon, yön verme, yetkilendirme ve doğrulama işlemlerini yapmakla yükümlüdürler.

Kontrollerin uygulaması yerel düzeyde Bölge Sağlık Üniteleri (Aziende Sanitarie Locali) tarafından yapılır. Bu üniteler kaynakların yönetiminde yüksek derecede özerkliğe sahiptir.

Tespit edilmiş amaçların gerçekleştirilebilmesi için bazı bölgeler geleneksel izleme ve raporlama işlemlerine ek olarak denetim sistemlerini uygulamaya koymuşlardır.

Son yıllarda bölgelerin özerkliğinin giderek arttırılması ile birlikte merkezi otorite ulusal koordinasyon, yön verme ve denetim işlemlerine devam etmektedir.

DGSVA'ya bağlı sektörel ofisler (genel olarak özel işlemlerde, örneğin işletmelerin üçüncü ülkelere ihracatına izin verilmesi) direkt olarak veya ordu polis gücünün bu iş için atanmış birimi (the Carabinieri) vasıtasıyla denetim gerçekleştirebilir. Bu denetimlere paralel olarak DGSVA 2003 yılında yapılan reorganizasyon sonrası bölgesel kontrol sistemlerinin denetimini yapmaya başlamıştır. Bu yeni denetim aktivitesine rağmen DGSVA'nın daha genel bir rolü olan bölgelerdeki kontrollerin izlenmesi ve uygulanması işlemleri hala kısıtlıdır ve gelişim sürecindedir. Öte yandan son çalışmalara göre DGSVA, "Veteriner Halk Sağlığı, Beslenme ve Gıda Güvenliği Departmanı" (Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti) olarak değiştirilmiştir.

**Çizelge 3.** Gıda güvenliği ile ilgili İtalya yetkili otoriteleri (Anonim, 2005).

<b>Ulusal Düzey</b>	
MH-DGSVA	Sağlık Bakanlığı - Veterinerlik ve Gıda Hizmetleri Genel Müdürlüğü
UVAC	Topluluk Gereksinimleri ile Uyum için Veterinerlik Ofisleri (Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli Obblighi Comunitari)
BIPs	Sınır Denetim Noktaları (Border Inspection Posts)
USMAF	Liman, Havalimanı ve Sınır Sağlık Ofisleri
NAS	Carabinieri'nin taşıyış ve sağlıkla ilgili birimleri (Nuceli Antisofisticazione e Sanita' dei Carabinieri)
MIPAF	Tarım ve Orman Politikaları Bakanlığı
ICRF	Tarım ve Orman Politikaları Bakanlığı - Merkez Hile Müfettişliği (Ispettorato Centrale Repressione Frodi)
<b>Bölge Düzeyi</b>	
RPHS	Bölgesel Halk Sağlığı Servisleri (Regional Public Health Services)
RPS	Bölgesel Bitki Sağlığı Servisleri (Regional Phytosanitary Services)
<b>Yerel Düzey</b>	
ASL	Yerel Sağlık Birimleri (Local Health Units)
<b>Laboratuvarlar</b>	
ISS	Ulusal Sağlık Enstitüsü (Istituto Superiore di Sanita')
IZS	Hayvan Hastalıklarından Korunma Enstitüsü (Istituti Zooprofilattici Sperimentali)
ARPA	Çevre Koruma Yerel Ajansları (Aziende Regionali per la Protezione Ambientale)

Sağlık Bakanlığı'nın Veterinerlik ve Gıda Hizmetleri Genel Müdürlüğü hâlihazırda 15 ofis halinde organize olmuş durumda olup, hayvan sağlığı, gıda ve yem güvenliği ve hayvan refahı konuları 12 ofise paylaştırılmıştır. Bu müdürlüğün Veteriner Halk Sağlığı, Beslenme ve Gıda Güvenliği Departmanı olarak değiştirilmesi ile birlikte Hayvan Sağlığı ve Veteriner İlaçları Genel Müdürlüğü, Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü ve Gıda Zincirinde Risk Yönetimi Ulusal Sekreterliği adı altında 3 ayrı genel müdürlük kurulacaktır.

Ulusal Ordu Polisi'nin özel bir kolu olan Carabinieri'nin taşıyış ve sağlıkla ilgili birimleri (NAS), hiyerarşik olarak Carabinieri adı verilen ordu kurumuna bağlı gözükmele birlikte Sağlık Bakanlığı gözetiminde çalışır. İnsan sağlığı ile ilgili görevleri arasında NAS'ın, gıda, yem, veteriner ilaçları ve pestisitlerin kontrolü bulunmaktadır. Bu örgüt su, içecekler, et



ve et ürünleri, işlenmiş gıdalar, süt ve süt ürünleri ile yemek üreten yerler, ve benzeri alanlarda sağlık kontrolleri yapabilmekte ve işletmelerdeki hijyen kontrolünü izleyebilmektedir. Carabinieri personelinin, polis gücünün bir kolu olması kanun dışı aktiviteleri önlemede ve yapılan araştırmaların etkinliğinde büyük fayda sağlamaktadır. NAS bünyesinde yaklaşık 1000 personel görev yapmaktadır. Bunların çoğu özel teknik eğitim almış yetkili personel olup, zamanlarının %30'dan fazlası gıda denetimi işinde geçmektedir.

**Tarım ve Orman Politikaları Bakanlığı** (MIPAF) bitki sağlığı, genetiği değiştirilmiş gıdalar, yemlerin ticari kalitesi, yem yasaklarının uygulanması, bitki koruma ürünlerinin pazarlanması, etin etiketlenmesi ve izlenebilirliği konularında sorumluluk sahibidir. Bu bakanlığın kontrol aktiviteleri zirai ürünlerde hile ve etiketlemelerin kontrolünü yapan Merkez Hile Müfettişliği (ICRF) vasıtasıyla yürütülür. 2004 raporuna göre ICRF'in yılda 25.000 denetim ve 11.000 numune analiz yapma kapasitesi bulunmaktadır. Kontrollerin çoğu, şarap, süt ve süt ürünleri ile yağ sektörü üzerinde yapılmaktadır. Hayvan yemleri, hayvan beslenmesi, yem yasağı, etlerin izlenebilirlik ve etiketleme kontrolü alanlarında özel izleme programları uygulanır. Bu birimde 13 müdür, 369 denetçi, 175 analiz uzmanı ve 326 idari personel çalışmaktadır.

Yerel düzeydeki organizasyona bakıldığında hayvan sağlığı, gıda ve yem güvenliği ile hayvan refahı konularında Yerel Halk Sağlığı Servisleri görevlendirilmiş olup bu servislerin iç organizasyonu bölgeden bölgeye değişiklik gösterebilmektedir. Örneğin diğer bölgelerde veterinerlik ve halk sağlığı servisleri Bölge Tarım İdaresine bağlı olarak çalışırken, Toscana bölgesinde veteriner servisleri bağımsız birim olarak faaliyet göstermektedir. Yerel düzeyde toplam 106 (19'u sözleşmeli) veteriner görev yapmaktadır. Bu kurumda halk sağlığı hakkındaki sorumluluklar Gıda Hijyeni ve Beslenme Servisi (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, SIAN) ile Yerel Veteriner Servislerine (Servizi Veterinari Locali, LVS) verilmiştir.

Yerel Sağlık Birimlerinde yetki ve sorumluluklar birbirinden tam olarak ayrılmamış olup, her birimin önceliğine göre kaynaklar harcanmaktadır. Toplam 5507 veteriner yerel sağlık birimlerinde görev yapmaktadır.

Çevre Koruma Yerel Ajansları kontaminantlar, pestisitler ve bitki orjinli gıdaların analizlerinde, Hayvan Hastalıklarından Korunma Enstitüsü hayvansal gıdalar ile hayvan

sağlığı analizlerinde sorumludur. Ulusal Sağlık Enstitüsü ise metod geliştirme, teknik danışmanlık ve eğitim gibi hizmetleri ile merkez laboratuvar görevi yapar. Ulusal Referans Laboratuvarıdır ve şahit numuneler burada analiz edilir. Ayrıca bu kurum Sağlık Bakanlığı'nın teknik bilimsel kolu olarak da görülür.

Gıdaların resmi kontrollerinin yapıldığı tüm laboratuvarlar akredite durumdadır.

İtalya'da risk yönetimi için sadece tek bir kurum sorumlu değildir. 2003 yılında Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ile ilişki içinde bulunacak bir Ulusal Gıda Güvenliği Komitesi (Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare, CNSA) kurulmuştur. Bu komite Sağlık Bakanı tarafından yönetilen ve üyeleri Tarım Bakanlığı yetkilileri ve bölge yetkililerinden oluşan bir örgüt olup ileride DGSAV içerisinde ayrı bir bölüm olarak yer alması düşünülmektedir (Anonim, 2005).

#### **7.4. Danimarka**

Danimarka Veterinerlik ve Gıda İdaresi (Danish Veterinary and Food Administration, DVFA) Danimarka Aile ve Tüketici İşleri Bakanlığı'na bağlı olarak çalışan bir kurumdur. Gıda kontrolü ve veterinerlik hizmetleri kuzey, güney ve doğuda bulunan üç bölgedeki veterinerlik ve gıda hizmetleri idare merkezinde yürütülmektedir. Merkez idare olan DVFA bünyesinde idare, geliştirme, koordinasyon ile kural ve yönetmeliklerin oluşturulması hizmetleri yapılmaktadır. Gıda kontrolü ve veterinerlik denetimleri, tüketici, işletmeler, veterinerler ve çiftlik hayvanı sahipleri ile merkezin ilişkisini de sağlayan birbirinden bağımsız üç bölge veterinerlik ve gıda idaresi vasıtasıyla yerine getirilmektedir. DVFA bünyesinde 1825 personel bulunmaktadır.

2001 yılından itibaren uygulamaya konulan "İfadeler Şeması" tüketiciler ve işletmeler arasında hayli popüler duruma gelerek bu yöntemle gıda güvenliğinde çitanın yükseltilebileceğini kanıtlamıştır. Bu ifadeler resmi gıda kontrol raporunun üzerinde bulunur ve bunların market ve restoranların girişlerine görünür şekilde asılması zorunludur. Ayrıca ifadelere internette de kolaylıkla ulaşılabilir.

**FODEVARERKONTROL**

## Inspection Report

Establishment **Restaurant Testy**

Address **117, Nørrebrogade**

Postal Code/City **2200, Copenhagen N.**

This inspection, date: **2.2.2006**

Previous inspections

Date **9.9.2005**

Smiley-rules inspected	Result*
Hygiene: Handling of food	1
Cleaning	1

**Şekil 1.** Gıda Güvenliğinde Değişik Bir Uygulama: İfadeler (Smileys) (Anonim, 2007a)

Herhangi bir “ifade” bir market veya restoranın gıda ile ilgili yönetmeliklere ne kadar uygun olduğunu bilebilmesi için tüketiciye sağlanan bir işarettir.

Denetim sonuçlarının yayınlanması ile tüketiciler ilgili bilgilere ulaşabilmekte, market ve restoranlar kanunlara uyma konusunda daha iyi teşvik edilmektedir. Bu ifade 2001 yılından bu yana uygulanarak gıda güvenliği standardını yüksekte tutan Danimarka’daki “İfadelerle Denetimin” felsefesini oluşturur. Bu denetimler sonucunda 4 çeşit ifade verilir:

**Çizelge 4.** Danimarka “İfade Sistemi”nde rapor kategorileri (Anonim, 2007a).

😊	Herhangi olumsuz bir duruma rastlanılmamıştır.
😐	Belirli kurallara uyulması gerektiği hususunda işletme uyarılmıştır.
😞	İşletmeye bir emir veya yasaklama yapılmıştır.
😡	İşletmeye idari ceza verilmiş, işletme polise raporlanmış veya bir izin iptal edilmiştir.

Her bir denetimde kontrol belgesinde belirli alanlar işaretlenmekte olup işletmeye verilen ifade en kötü bulunan alandaki ifadedir. Denetçinin belirlediği tüm sonuçlar denetim raporunda bulunur. 2004 yılında işletmelerin %75’i gülen ifade, %21’i az gülen ve %2’si de gülmeyen veya mutsuz ifade almış bulunmaktadır.

En son denetimi özetleyen ifade ile birlikte, önceki üç denetime ait ifadeler tüketicilerin işletmenin geçmişini izleyebilmesi için raporda bulunmaktadır. İşletmelere verilen bu ifadeler bir internet adresinde isim, işletme adı, iş kolu, adres, şehir veya posta

koduna göre tarama yapılabilecek şekilde yayımlanmaktadır. Dahası, tüketiciler bu işletmelerin ilerideki denetimlerde alacakları ifadeleri görmek için abone olabilirler. Denetçiler raporlarını taşınabilir bilgisayarlar aracılığıyla yerinde yazarak bir veya iki gün içerisinde internette yayımlanmasını sağlarlar.

Mevcut ifade kategorileri, gıda işletmelerinin gıda güvenliği konusundaki performanslarını tüketiciye gösterebilmekte ve böylece işletmelerin yaptıkları seçimlerin sorumluluklarını daha iyi kavramalarını sağlamaktadır. Tüketiciler tarafından kabul edildiğinde, ifade sistemi, tüketici ile resmi kontrol sistemi arasındaki güven ilişkisini güçlendirmekte, aynı zamanda tüketicilerin perakendeciler üzerindeki görüşünü keskinleştirmektedir (Nielsen, 2006).

## 7.5. İngiltere

İngiltere’de Gıda Güvenliği Konusunda Gıda Standartları Ajansı (Food Standards Agency, FSA) yetkili makamdır. FSA, çiftlikten çatala gıda güvenliği, beslenme ve diyetler hakkında kamuya ve hükümete öneriler ve bilgi sağlar. Aynı zamanda tüketicileri etkin gıda kontrolleri ve izleme yoluyla korur.

Hükümet çatısı altındaki bir organizasyon olmasına rağmen FSA hükümete bir miktar uzak olarak çalışır. Çünkü belli bir bakana hesap verme zorunluluğu yoktur ve üzerinde çalıştığı her konuda yayım yapma serbestliğine sahiptir. FSA, her ülkedeki aktivitelerine göre İngiltere, İskoçya, Galler ve Kuzey İrlanda parlamentolarına sağlık bakanlıkları vasıtasıyla sorumludur.

Bu ajans, belirli bir sektöre yönelik değil, genel kamu yararına çalışan bir yönetim heyeti tarafından yönetilir. Heyet üyeleri konu ile ilgili değişik yetenek ve tecrübelerle sahip olmalıdır. FSA merkez bürosu Londra’da olup, İskoçya, Galler ve Kuzey İrlanda’da ulusal ofisler bulunmaktadır. Et Hijyeni Servisi FSA’nın yönetici bölümünü oluşturur.

FSA kendi kararlarını kendi alır ve mevcut en iyi kanıtlara göre öneriler sunar. Karar alma süreçlerinin olabildiği kadar açık ve şeffaf olması esastır. Mümkün olan her zaman

ilgilenilen partilerin durumu sonuca varmadan önce araştırılır. Aynı zamanda bu kararın ve önerilerin nedenleri açıkça anlatılır.

FSA aynı zamanda bilimsel danışma komiteleri ve komisyon araştırmalarından bağımsız uzmanların önerilerini alır.

Barnes ve Mitchell (2000)'ın çalışmalarına göre İngiltere'de yapılan resmi kontrollerde küçük işletmelerde HACCP'in yaygınlaştırılması konusunda çalışmalar yapılmaktadır. Bunun için 4,5 milyon sterlinlik bir bütçe perakende et satışı sektörü için ayrılmıştır. Bunun yanında büyük işletmelerin çoğunda yasal zorunluluklar ve ticari baskılar sonucu hâlihazırda HACCP sistemleri uygulanmakta olup, perakende satış sektöründeki küçük firmalardan pek azı gelişmiş bir HACCP sistemine sahiptir.

## 7.6. İspanya

Avrupa Birliği'ndeki birçok üye ülkeden farklı olarak, yine birliğin üyesi olan İspanya'da son yıllarda Avrupa'da meydana gelen gıda güvenliği krizlerine karşı tüketiciler diğer ülkelerdeki gibi düzenleyici karar alma idarelerine herhangi bir baskı yapmamışlardır. Bunun bir sebebi sivil toplumun zayıflığı, diğer sebebi ise bilim adamlarına ve bilim temelli karar alma süreçlerine resmi idarelerden daha fazla güvenilmesidir (Todt, 2007).

İspanya'daki gıda güvenliği kontrol sistemi yetkileri devredilmiş bir sistem olmakla birlikte, bölgesel yapılarıdaki son değişikliklerle yetki devri işlemleri hala sürmektedir. Yakın zamana kadar üç bakanlık arasında dağıtılmış bulunan gıda kontrolü, İspanya Gıda Güvenliği Ajansı'nın (AESAs) kuruluşu ve tam olarak faaliyete geçmesiyle beraber büyük ölçüde bütünleşmiş bir hale gelecektir. İspanya'daki toplulukların endüstriyel gelişmişlik ve çevre şartlarının birbirinden farklı oluşu, gıda kontrolünde değişik yaklaşımların sergilenmesini daha avantajlı kılmaktadır. Bunun için merkezi düzeydeki Sağlık Bakanlığı'nın bazı yetkileri yerel düzeye aktararak her bölgenin kendi gereksinimlerine göre kontrolleri adapte etmesi sağlanacaktır (Garcia, 2004).

**Çizelge 5.** İspanya Gıda Güvenliği Ajansı (AESAs) yönetim ve danışma birimleri (Todt, 2007)

<b>AESA</b>	<i>Yönetim Kurulu</i>	<i>Tavsiye Kurulu</i>
Başkan	1	
Değişik Bakanlıklar	6	
Yerel Otoriteler	6	
Gıda Endüstrisi	1	8
Tüketici Konseyi	1	3
Ticari Birlikler		3
Teknik Örgütler		6
<b>Toplam</b>	15	20

### 7.7. Finlandiya

Finlandiya’da gıda ve veterinerlik kontrolleri için dört basamaklı bir idari sistem bulunmaktadır. Bakanlıklar, merkezi idareler, Eyalet Ofisleri, istihdam ve ekonomik kalkınma merkezleri ile belediyeler bu idari sistemin içinde yer alan kuruluşlardır. Merkezi düzeyde gıda güvenliğinde dört ayrı bakanlığın rolü bulunmaktadır. 1 Mayıs 2006’da kurulmuş olan Finlandiya Gıda Güvenliği Otoritesi (Evira), tüm gıda zincirini içine alan ulusal gıda kontrol programından sorumludur. Programın uygulanması ulusal düzeyde Evira ve Finlandiya gümrük ofislerini de içeren bir dizi kurumun sorumluluğundadır.

Bölgesel düzeyde 6 Eyalet Ofisi, 230 belediye gıda kontrol ofisi tarafından yapılan uygulamaların denetimini yapar. Buna ek olarak, bölgesel İstihdam ve Ekonomik Kalkınma Merkezleri, belirli sektörlerde Evira yanında resmi kontrolleri yürütmektedir.

1 Mart 2006’da yürürlüğe giren Finlandiya Gıda Kanunu, yetkili otoriteleri ve bunların gıda kontrolündeki ilgili görevlerini tayin eder.

Gıda kontrolünün genel planlama ve denetim işlemlerinin yürütülmesinin sorumluluğu Tarım ve Orman Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ile Sağlık ve Sosyal İşler Bakanlıklarına aittir.

### **7.7.1. Tarım ve Orman Bakanlığı**

Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Sağlık Departmanını (DFH)'da içeren 5 ayrı bölümden oluşur. Toplam personel sayısı yaklaşık 450 olup bunlardan 50 kişi DFH altında çalışmaktadır. Bu departman, merkezi veterinerlik ofisidir ve burada gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı ve bitki üretim konularında mevzuat hazırlığı yapılır. Finlandiya Gıda Kanunu, Hayvan Hastalıkları Kanunu, Hayvan İlaçları Kanunu, Hayvan Refahı Kanunu, Hayvanlar Üzerindeki Deneylere Dair Kanun, Gümrük Veterinerlik Denetimleri Kanunu, Veterinerlik Servisleri Kanunu, Yem Kanunu, Bitki Yetiştiricileri, Bitki Maddeleri ve Bitki Yetiştiriciliğini Destekleme Kanunu bu bölümün sorumluluğundadır.

DFH toplam 4 birimden oluşmaktadır:

Hayvan Sağlığı ve Refahı Birimi, hayvan hastalıkları, suni tohumlama, hayvan tanımlama, hayvan refahı ve taşınması, hayvan gösteri, yarışma ve sirkleri, yetiştiricilik, laboratuvar hayvanları ve hayvanların genetik modifikasyonu ile ilgili mevzuatla ilgilenir.

Gıda Güvenliği Birimi'nin ilgi alanı, hayvansal kökenli gıda maddelerinin hijyeni, hayvan ilaçları, tedavi amaçlı yemler ile hayvansal kökenli gıdalardaki kalıntılardır.

Bitki Üretimi ve Hayvan Beslenmesi Birimi ise tarım ve hayvancılık sektörlerinin işletme koşullarının korunması ve geliştirilmesi ile ilgilenir. Tohum, yemler ve gübreler gibi belirli üretim girdilerinin güvenliği ve kalitesinden sorumludur.

Hukuk Birimi, bölümün genel idari ve destek aktivitelerinden sorumlu olup, veterinerlik ve gıda mevzuatlarının taslaklarının hazırlanmasında görev alır. AB işleri ve diğer uluslararası konularda teknik koordinasyon işlemlerini yürütür.

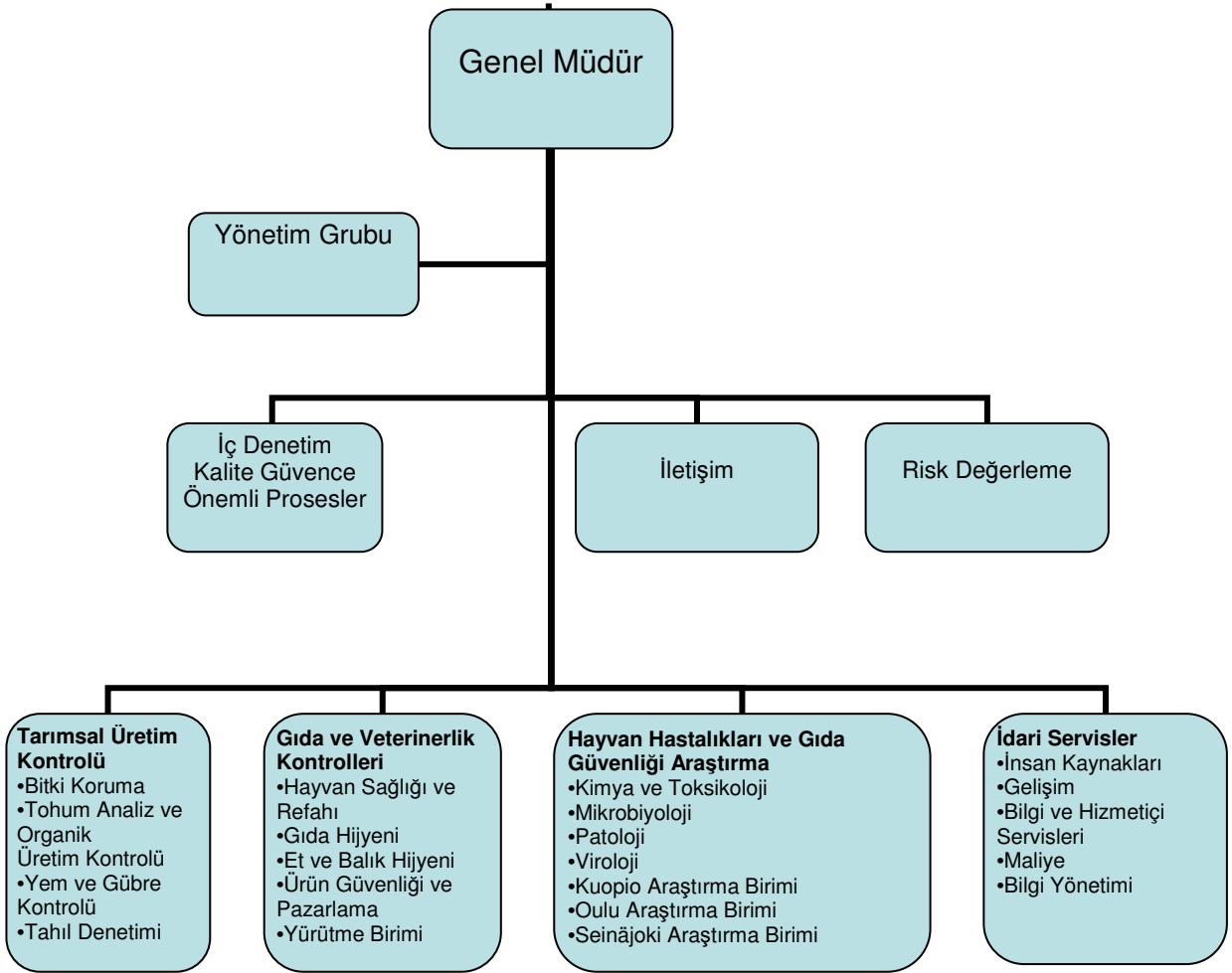
### **7.7.2. Finlandiya Gıda Güvenliği Otoritesi (EVIRA)**

Bu kurum, ulusal düzeydeki gıda kontrol işlemlerinin planlanması, yürütülmesi, geliştirilmesi ve üstlenilmesinden sorumludur. Bu kurum aynı zamanda yem, hayvan sağlığı, hayvansal yan ürünler, hayvan refahı ve bitki sağlığı konularında da sorumludur.

Gıda Kanununda bu otoritenin görevleri aşağıdaki gibidir:

- Belediyelerin denetiminin yapılabilmesi için eyalet ofislerine destek olmak,
- Büyük çaptaki kesimhaneler ile entegre et ve balık işleyen tesislerin doğrudan denetimi,
- Hayvansal kökenli gıdalardaki kalıntı kontrol programlarının planlanıp uygulanması,
- Özel uzmanlık gerektiren durumlarda gıda kontrolü sorumluluğunun üstlenilmesi,
- Kılavuzların “İyi Hijyen Uygulamalarına” uygunluğunun değerlendirilmesi,
- Hızlı Alarm İçin ulusal haberleşme noktası olma,
- Tüketicilerle ilişkiler ve risk bilgilerinin yönetimi

Evira, tüm gıda zincirini kapsayan bir ulusal gıda kontrol programı hazırlanması ile yükümlüdür. Bu program, en az 3 yılda bir olmak üzere yeniden değerlendirilmelidir.



Şekil 2. Finlandiya Gıda Güvenliği Otoritesi (Evira) Organizasyon Şeması (Anonim, 2006g).



Faaliyetlerine 1 Mayıs 2006'da başlayan Evira, 753 personeli ile birlikte Tarım ve Orman Bakanlığı gözetiminde işlevini devam ettirmektedir. Bu sayıya kesimhanelerde bulunan ve et denetiminden sorumlu 116 kişi de dâhildir. Evira, gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı ve üretimi konularında merkezi yetkili otoritedir. Daha önceden faaliyette bulunan Ulusal Gıda Ajansı, Ulusal Gıda ve Veterinerlik Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman Bakanlığı'nda bulunan Gıda ve Sağlık Departmanı'nın uygulamaları Evira bünyesinde toplanmıştır. Tüm sektör içerisinde doğrudan veya kontrol birimleri vasıtasıyla kontrollerin yönlendirme, planlama ve uygulanmasından sorumlu kurum olup, hayvansal kökenli gıdalardaki kalıntılar ile hayvan hastalıkları konularında ulusal referans laboratuvarıdır. Ayrıca, bilimsel risk yönetimi, risk iletişimleri, hayvan sağlığı ve refahı ile gıda güvenliği konularındaki bilimsel araştırmalardan da sorumludur.

Evira; yönetim, zirai üretim kontrolü, gıda maddelerinin kontrolü ve veterinerlik servisleri, gıdalar ve hayvan hastalıklar üzerinde araştırma olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. Buna ek olarak, iletişim ve risk değerlendirme adı altında iki ayrı birim bulunur.

Bitki sağlığı ve organik üretim konularında denetim ve numune alma elemanları ile gümrüklerde denetim yapan veterinerlerin yetkilendirilmesini yapar.

Belirli bazı programların yerel yönetimlerce yapılabilmesi için kaynak gerektiğinden belediye idarelerinin hesaplanmış minimum kaynak miktarının Gıda Hijyeni konusundaki amaçlar için yeterli olmadığı görülmüş, son yedi yılda tahsis edilen kaynakların %33 azaldığı gözlenmiştir. Belediyelerin yeterli önlemleri alamadığı bu gibi durumlarda sağlık tehlikesinin önlenmesi amacıyla Evira, bu yönetimlerdeki personel üzerinde direkt zorlayıcı yetkilere sahiptir.

### **7.7.3. Belediyeler, Belediye Veterinerleri ve Sağlık Denetçileri**

Finlandiya'da ülkemizdeki uygulamalara benzer olarak belediyeler İçişleri Bakanlığı'na bağlı olarak çalışırlar. Belediyeler kendi bölgelerinde gıda kontrolü yapılmasını sağlamak durumundadırlar. Her bir belediyede bu görevler, "Belediye Kontrol Otoritesince" yürütülür. Gıda kontrolleri "Çevre Sağlığı Otoritesi" sorumluluğu altında yürütülür. Bu kurum

da Sağlık ve Sosyal İşler Otoritesine ve sırasıyla en son Belediye Kontrol Otoritesine bağlıdır. Her bir belediye sağlam bir şekilde organize olmak için belirli bir alanda birbiriyle etkileşim içinde gıda kontrollerini yürütmek durumundadır.

Hükümet 2003 yılının Ocak ayından başlayarak belediyelerdeki gıda kontrol otoritelerinin sayısını 230'dan 60-85'e düşürmeyi kararlaştırmıştır. Belediyeler gıda kontrol aktiviteleri için eyaletten sağlık ve sosyal işler programı kapsamında mali yardım alır.

Yeni gıda kanunu ile birlikte belediyelere işletme sahiplerinden belirli denetim aktiviteleri için aidat toplama hakkı verilmiştir. Her bir belediye, ulusal gıda kontrol programını dikkate alarak belediye gıda kontrol planı (çevre sağlığı kontrol programı kapsamında) oluşturmak zorundadır ve tüm belediyelerde Kalite Yönetim Sistemi bulunması gereklidir.

**Çizelge 6.** Finlandiya ulusal ve yerel gıda güvenliği otoriteleri (Anonim, 2006g).

<b>Ulusal Düzey</b>	
MAF	Tarım ve Orman Bakanlığı (Ministry of Agriculture and Forestry)
MSAH	Sağlık ve Sosyal İşler Bakanlığı (Minsitry of Social Affairs and Health)
Evira	Finlandiya Gıda Güvenliği Otoritesi - Evira (Finnish Food Safety Authority)
NBC	Ulusal Gümrük Yönetimi (National Board of Customs)
NPHI	Ulusal Halk Sağlığı Enstitüsü (National Public Health Institute)
	Pestisit Komisyonu
	Yetkili gümrük denetim veteriner, denetçi ve numune alma elemanları
FINAS	Finlandiya Akreditasyon Servisi (Finnish Accreditation Service)
<b>Bölge Düzeyi</b>	
SPO	Eyalet Ofisleri (State Provincial Offices)
<b>Yerel Düzey</b>	
MFCA	Belediyeler ve belediye idareleri

#### 7.7.4. Finlandiya’da Gıda Hijyeni

Paketlenmemiş ve çabuk bozulabilen gıdalarla çalışan tüm personelin hijyen uzmanlık sertifikası bulunması gereklidir. Uzmanlık eğitmenleri Evira tarafından yetkilendirilir (şimdilik yaklaşık 1600 adet). Bu uzmanlar Evira tarafından sağlanan veritabanını kullanarak her bir test için 40 soru oluşturur. 40 üzerinden 34 puan alan adaylar uzmanlık sertifikası almaya hak kazanır. 2002 yılından bu yana toplam 366.786 sertifika verilmiştir. Hijyen uzmanlığı gereksinimlerine uyum, işletmelerin resmi denetimlerinde kontrol edilir (Anonim, 2006g).

**Çizelge 7.** Finlandiya temel kontrol istatistikleri (Anonim, 2006g)

<b>Temel Kontrol İstatistikleri</b>	
Kontrol edilen madde sayısı	67.380
Denetlenen kontrol noktası sayısı	35.973
Denetim sayısı	86.413
1000 kişi başına düşen denetim günü sayısı	11,8

## 7.8. Çek Cumhuriyeti

Çek Cumhuriyetinde gıda hijyen ve güvenliği konusunda iki bakanlıkta sorumluluk bulunur. Sağlık Bakanlığı yemek hizmeti veren işyerleri ve gıda ile temas eden maddelerin, Tarım Bakanlığı ise geri kalan tüm gıda işletmelerinin denetimini yapar. Tarım Bakanlığı bünyesinde Gıda Otoritesi mevzuat ve bakanlık kontrol birimlerinin (CAFIA, SVA) koordinasyonu ile ilgili işlerden sorumludur.

**Çizelge 8.** Çek Cumhuriyeti yetkili otoriteleri (Anonim, 2006h).

<b>Ulusal Düzey</b>	
MA	Tarım Bakanlığı (Ministry of Agriculture)
FSIC	Gıda Güvenliği Bilgi Merkezi (Food Safety Information Centre)
SVA	Eyalet Veterinerlik İdaresi (State Veterinary Administration)
PHD of SVA	SVA Bünyesinde Halk Sağlığı, Veterinerlik Hijyen ve Ekoloji Departmanı (Public Health, Veterinary Hygiene and Ecology Department of SVA)
SVI	(Eyalet Veterinerlik Enstitüleri) State Veterinary Institutes
CAFIA	Çek Tarım ve Gıda Denetim Otoritesi (Czech Agricultural and Food Inspection Authority)
MH	Sağlık Bakanlığı (Ministry of Health)
PHPPS of MH	Halk Sağlığı Tesisi ve Koruma Bölümü (Public Health Promotion and Protection Section of MH)
<b>Bölge Düzeyi</b>	
RVA	Bölge Veterinerlik İdaresi (Regional Veterinary Administration)
DVI	İlçe Veteriner Müfettişliği (District Veterinary Inspectorate)
RPHO	Bölge Halk Sağlığı Ofisleri (Regional Public Health Offices)
LHO	Yerel Sağlık Ofisleri (Local Health Offices)

CAFIA gıdaların üretim, dağıtım, depolama ve perakende satışının kontrolü ile bitkisel kökenli hammaddelerin kontrolünden sorumlu olup, yemek hizmeti veren işletmeler bu kapsamın dışındadır. Hayvansal kökenli hammaddelerin (et, süt, balık, tavuk, yumurta, vb.) işlendiği perakende yerleri hariç olmak üzere CAFIA aynı zamanda hayvansal kökenli gıdaların perakende satışını kontrol eder. Kontroller 7 bölgedeki CAFIA müfettişlikleri vasıtasıyla yürütülür.

SVA, Halk Sağlığı, Veterinerlik Hijyen ve Ekoloji Departmanı (PHD) vasıtasıyla hayvansal kökenli gıdaların (kasaplar ve sığır eti damgalama dâhil) resmi kontrol politikaları ve uygulamalarından sorumludur. Ayrıca resmi 14 Bölge Veterinerlik İdaresi (RVA)'nin kontrol aktivitelerinden elde ettiği bilgileri toplamak da bu kurumun görevidir. Bunlara ek olarak PHD'nin görevleri arasında 7 Eyalet Veterinerlik Enstitüsü tarafından yürütölen laboratuvar aktivitelerinin koordinasyonu da bulunur.

Sağlık Bakanlığı'nın Halk Sağlığı Tesisi ve Koruma Bölümü (PHPPS), Halk Sağlığı Koruma Departmanı vasıtasıyla yemek hizmeti veren işletmelerin ve gıdalarla temas eden maddelerin resmi kontrollerini gerçekleştirir. Bu departman, aynı zamanda AB mevzuatının Çek Cumhuriyeti kanunlarına aktarılmasından sorumludur ve gıda maddeleri ile ilgili hastalık gözetimi işlemleri de bu kurumda yürütölmö.

CAFIA bünyesindeki Kontrol, Laboratuvar ve Sertifikasyon Departmanı ulusal izleme programlarının yürütölmösinde sorumludur. Planlar hızlı alarm ikazlarına, mevzuat değişikliklerine, denetimlerden gelen verilere ve bölge müfettişliklerinden gelen önerilere göre geliştirilir. Bu planlara bağlı kalarak her bir müfettişlik kendi yıllık planını hazırlar.

CAFIA Kalite Yönetim Sistemi olan ISO 9001 sertifikası almış olup kontroller ISO 9001 ile paralel bir şekilde yürümektedir. Kontrollere ait tüm veriler CAFIA gıda güvenliği bilgi sistemine girilir. Buradan da Tarım Bakanlığı altındaki tüm kontrol birimlerine paylaşıma açılır. Bu sistem önceki denetimlerin izlenmesi ile alınacak tedbirleri görmek amacıyla kullanılır. 2006 yılının mart ayında CAFIA tarafından sicil kaydı yapılmış tüm gıda işletmelerinin risklerine göre kategorilere ayırımı tamamlanmıştır. Bu ayırımda gıdalarla ilgili tehlikeler ve işletmelerin büyüklüğü dikkate alınarak düşük, orta ve büyük olmak üzere üç risk kategorisi belirlenmiştir. Denetimlerin sıklığı bu risk kategorilerine göre belirlenmektedir. Yıllık planın uygulanması için talimatlar 7 bölge müfettişliğine gönderilmektedir.

2002 yılında bahsedilen birimler arasında aktiviteleri kontrol etmek için kurulmuş olan bakanlıklar arası Gıda Güvenliği Koordinasyon birimi kurulmuştur. Bu birim yılda dört kez toplanır ve kontrol aktivitelerinde koordinasyonun sağlanabilmesi, gıda güvenliği bilgi merkezi ve hızlı alarm sisteminde yer alabilmek amacıyla şimdiye kadar dört çalışma grubu oluşturulmuştur.

Resmi kontrollerdeki analizler için CAFIA bünyesinde iki yetkili laboratuvar bulunmaktadır. Eyalet Veterinerlik İdaresi tarafından alınan tüm numuneler 6 Eyalet Veteriner Enstitüsü'nde yapılmaktadır. Sağlık Bakanlığı altında ise 29 resmi kontrol laboratuvarı bulunmakta olup tüm laboratuvarlar akredite durumdadır.

SVA ve CAFIA gibi kontrol birimleri hem kendi imkânlarıyla hem de dışarıdan bir denetim firması vasıtasıyla kontrollerini gerçekleştirebilirler. Ancak denetim raporları Gıda Otoritesinin tasarrufundadır. Gıda otoritesi raporları değerlendirerek aynı zamanda gıda ve yem güvenliği için tüm sistemde yapılacak dışarıdan denetimleri düzenler (Anonim, 2006h).

## 7.9. Estonya

Estonya'da gıda, yem, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı kontrolleri konusunda bakanlıklar, merkezi idare birimleri veya ajansları, ilçe düzeyi ve işletme/çiftlik düzeyi olmak üzere dört basamaklı bir idare bulunur. Mevzuat geliştirme işi bakanlıkların, planlama, koordinasyon ve kontrollerin uygulanması işi merkezi idarelerin sorumluluğundadır.

Tarım Bakanlığı, Sosyal İşler Bakanlığı ile İktisadi İşler ve İletişim Bakanlığı gıda ve yem zinciri ile ilgili mevzuat hazırlama ve uygulama konusunda sorumluluk sahibidir. Ayrıca Maliye Bakanlığı'da gıda ve yem zincirinde mevzuatın uygulanmasında yer alır. Tarım Bakanlığı bünyesinde faaliyet gösteren Veterinerlik ve Gıda Kurulu, tüm gıda işleme, toptan satış ve gıda depolama işyerlerindeki kontrollerden sorumludur. Sosyal İşler Bakanlığı'na bağlı Sağlık Koruma Müfettişliği tüm ülkedeki perakende satış yerleri ile yemek hizmeti veren işletmelerin denetimlerinden sorumludur. İktisadi İşler ve İletişim Bakanlığı'nın bir bölümü olan Tüketiciyi Koruma Kurulu ise gıda maddelerinin etiketlenmelerinin kontrolü ile tüketici pazarlarının denetlenmesi, tüketici şikayetlerinin değerlendirilmesi ve tüketicilere bilgi ve öneri sağlanması konularında yetkilidir. Maliye Bakanlığı ise gümrük kontrolleri yönünden Veterinerlik Otoriteleri ile birlikte çalışmaktadır.

**Çizelge 9.** Estonya ulusal ve yerel gıda güvenliği otoriteleri (Anonim, 2006i)

<b>Ulusal Düzey</b>	
MA	Tarım Bakanlığı (Ministry of Agriculture)
VFB	Veterinerlik ve Gıda Kurulu (Veterinary and Food Board)
MSA	Sosyal İşler Bakanlığı (Ministry of Social Affairs)
HPI	Sağlık Koruma Müfettişliği (Health Protection Inspectorate)
MEA	İktisadi İşler ve İletişim Bakanlığı (Ministry of Economic Affairs and Communication)
CPB	Tüketiciyi Koruma Kurulu (Consumer Protection Board)
MF	Maliye Bakanlığı (Ministry of Finance)
ETCB	Estonya Vergi ve Gümrük Kurulu (Estonian Tax and Customs Board)
<b>İlçe Düzeyi</b>	
CVC	İlçe Veterinerlik Servisleri (County Veterinary Centres)
MA	Belediye Otoriteleri (Municipal Authorities)
<b>Laboratuvarlar</b>	
CVAL	Merkez Veteriner ve Gıda Laboratuvarı (Central Veterinary and Food Laboratory)
HPI	Sağlık Koruma Müfettişlikleri Laboratuvarları (Health Protection Inspectorate Laboratories)
<b>Diğer Birimler</b>	
ME	Çevre Bakanlığı (Ministry of Environment)

Tarım Bakanlığı, gıda ve yem güvenliği, bitki sağlığı ve bitki koruma alanlarında ülke genelindeki tüm çalışmaların koordinasyonunu sağlar. Bu kapsamın içine Sağlık Koruma Müfettişliği (HPI) tarafından gerçekleştirilen gıda güvenliği sektöründeki çalışmalar da (içme suyu ile ilgili olanlar dışında) girer.

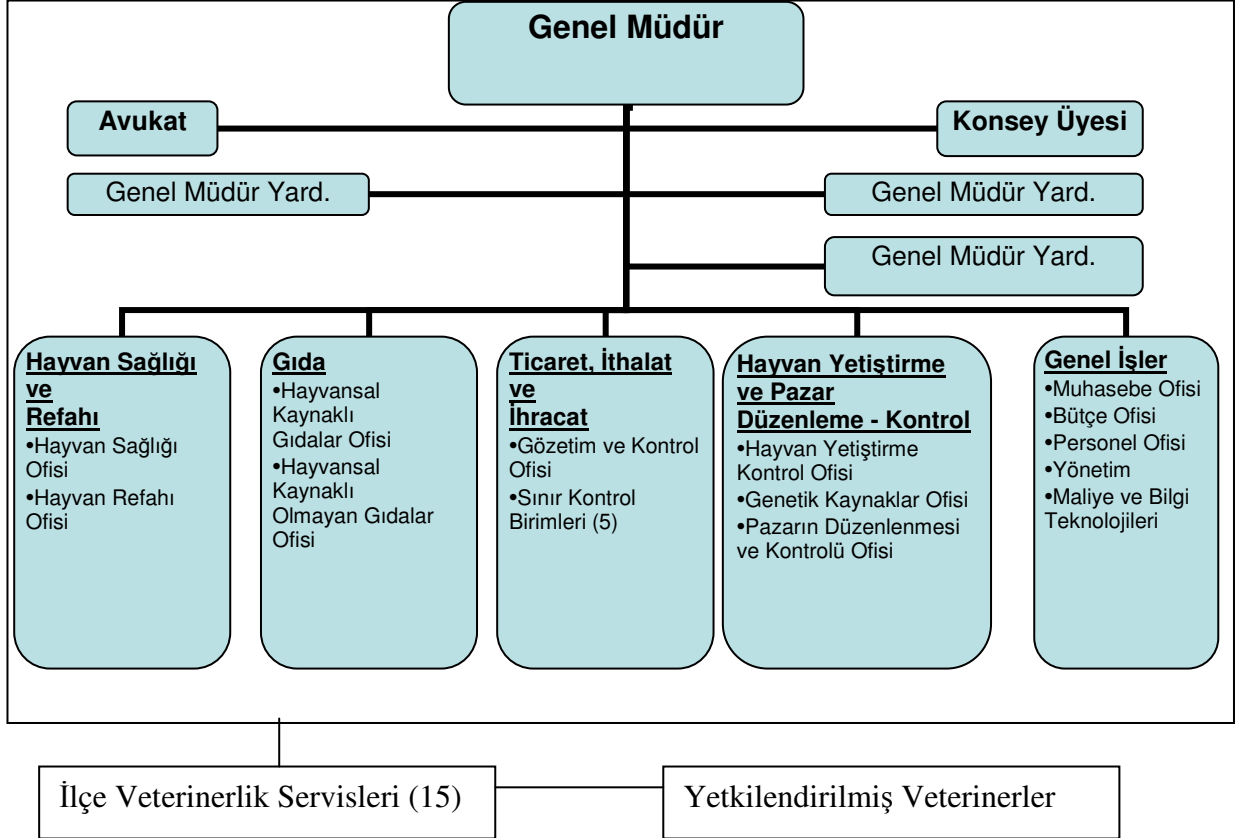
Tarım Bakanlığı'nın Gıda ve Veterinerlik Birimi gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı mevzuat taslaklarının hazırlanması ve politikaların oluşturulması ve Avrupa Birliği mevzuatının uyarlanması hususunda çalışmalar yapar. Bu birim altında 4 bölüm bulunur:

1. Gıda güvenliği taslaklarını hazırlayan Gıda Güvenliği Ofisi,
2. Hayvansal kaynaklı gıdalar, hayvan hareketleri ile hayvan hastalıkları önleme ve kontrolü için taslakları hazırlayan Veterinerlik İşleri Ofisi,

3. Bulaşanlar, kalıntılar, resmi gıda kontrolü uygulama ve izleme sistemleri ve laboratuvarlar konularında taslak hazırlayan Gıda Kontrol Ofisi,
4. Hayvan refahı konusunda taslak hazırlayan Hayvan Koruma Ofisi.

### 7.9.1. Veterinerlik ve Gıda Kurulu

Bu kurul, hizmetlerini Tarım Bakanlığı çatısı altında yürüten bir hükümet birimidir. Denetim birimi olarak görev yapar ve hayvan sağlığı, gıda güvenliği, ürün pazarının düzenlenmesi, hayvan refahı ve çiftlik hayvanları yetiştirme konularında yürütülen çalışmalar hakkında gereksinimleri belirler. Bu konulardaki düzenlemelerin uygulanmasını denetlerken aynı zamanda mevzuat çalışmalarıyla bunları zorunlu kılar. Gıda Kanunu, gıda zincirindeki tüm sektörleri kapsayacak şekilde olup, üretim ve toptan satış konularında Veterinerlik ve Gıda Kuruluna, perakende satış konusunda ise Sağlık Koruma Müfettişliğine düzenleyici yükümlülükler getirir. Merkez ofisin en temel görevi, veterinerlik ve gıda kontrol aktivitelerinin koordinasyonu olup, ilçe ofisleri uygulamadan sorumlu yapılardır.



Şekil 3. Veterinerlik ve Gıda Kurulu (VFB) Organizasyon Şeması (Anonim, 2006i).



Merkezi birim ve 15 İlçe Veterinerlik Servisi arasındaki VFB Genel Müdürünce yönetilen toplantılar, en az yılda 4 defa olmak üzere denetim, numune alma ve aynı zamanda idari konular gibi değişik alanlarda bilgi alışverişi amacıyla düzenlenir. Ayrıca VFB uzmanları ile 15 ilçeden denetçiler gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı, vb. konularda yılda en az iki kez bir araya gelir.

Bakanlıklar ve uygulama birimlerinin ilgililerinden 9 Ocak 2006 tarihinde oluşturulan bir uzman komisyonu tarafından gıda kontrollerinin bir tek kuruluş altında reorganizasyonu konusunda rapor oluşturulmaktadır. Komisyon tarafından tüm gıda kontrollerinin Veterinerlik ve Gıda Kurulu sorumluluğuna verilmesi önerilmiş olup, yemek hizmetleri ile perakende satış yerleri kontrollerinin ise 2007 yılının ortalarına doğru yine bu kurula devredilmesi öngörülmüştür (Anonim, 2006i).

## 7.10. Letonya

Gıda zincirinin her aşamasında gıdalar ve gıda hijyeni üzerine kontrolleri yürüten en önemli kontrol ajansı Gıda ve Veterinerlik Servisi (FVS)'dir.

Bakanlar Kurulu'na rapor veren Gıda Konseyi koordinasyon ve danışma birimi olarak görev yapar. Gıda zincirindeki kontrol ve denetimler için devlet politikasının taslak hazırlıkları ve koordinasyonundan sorumludur. Üyeleri arasında Tarım, İktisat, Çevre, Maliye ve Refah Bakanlıkları temsilcileri ile Gıda ve Veterinerlik Servisi Genel Müdürü ve Gıda Merkezi Müdürü bulunur. Gıda Konseyinin temel görevleri aşağıdaki gibidir:

- Ulusal gıda güvenliği politikalarına göre teklifler hazırlamak,
- Gıda işleminin geliştirilmesi ile gıda güvenliği konularındaki politikaların koordinasyonunun sağlanması,
- Gıda güvenliği politikasının geliştirilmesini koordine ederek bu politikaların uygulanmasının denetlenmesi,
- Yıllık gıda kontrol planlarını ve geçmiş yıllardaki kontrolleri değerlendirmek,

- Gıda ve Veterinerlik Servisi'nin mali durumunu değerlendirerek gerektiğinde düzeltme önerileri sunmak,
- Gıda güvenliği sektöründe uluslararası organizasyonlarda yer alma konusunda öneri sunmak

**Çizelge 10.** Letonya yetkili otoriteleri (Anonim, 2006j).

<b>Ulusal Düzey</b>	
CM	Bakanlar Kurulu (Cabinet of Ministers)
FC	Gıda Konseyi (Food Council)
MA	Tarım Bakanlığı (Ministry of Agriculture)
VFD	Veterinerlik ve Gıda Birimi (Veterinary and Food Department)
ADC	Tarımsal Veri Merkezi (Agricultural Data Centre)
FVS	Gıda ve Veterinerlik Servisi (Food and Veterinary Service)
FSD	Gıda İzleme Birimi (Food Surveillance Department)
FCe	Gıda Merkezi (Food Centre)
SBI	Sihhi Gümrük Denetimi (Sanitary Border Inspection)
MH	Sağlık Bakanlığı (Ministry of Health)
BCM	Kriz Yönetim Kurulu (Board of Crisis Management)
<b>İlçe Düzeyi</b>	
<b>Yerel Düzey</b>	
<b>Laboratuvarlar</b>	
NDC	Ulusal Teşhis Merkezi (National Diagnostic Centre)
NPL	Ulusal Bitki Sağlığı Merkezi (National Phytosanitary Centre)
<b>Diğer Birimler</b>	
LATAK	Ulusal Akreditasyon Birimi (National Accreditation Body)

Tarım Bakanlığı, gıda zinciri konusunda yetkili ve sorumlu bakanlıktır. Bünyesindeki Veterinerlik ve Gıda Departmanı güvenli gıda zinciri için politikaların uygulanması ve mevzuat taslak hazırlıklarının yapılmasında sorumluluk sahibidir. Ayrıca AB mevzuatının uyarlanması da bu kuruma aittir.

Tarım Bakanlığı denetimindeki Gıda ve Veterinerlik Servisi (FVS) gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı ve hayvan refahı konularında Merkezi Yetkili Otoritedir. Yerel düzeyde resmi kontroller 27 bölgedeki birimlerde yürütülmektedir. Ulusal kontrol planı

(denetim ve numune alma planı) Gıda ve Veterinerlik Servisi tarafından bölge birimlerinin de görüşü alınarak hazırlanır. 2006 Ocak ayında yapılan bir düzenleme ile daha önce Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülen gıda güvenliği gözetim işlemlerinin tamamı bu kuruma devredilmiştir. Gıda ve Veterinerlik Servisinin Birimleri aşağıdaki gibidir:

- Merkez Ofis
  - Gıda İzleme Birimi (Food Surveillance Department, FSD)
  - Veteriner İzleme Birimi (Veterinary Surveillance Department, VSD)
  - Bilgi Birimi (Information Department)
  - Kalite Birimi (Quality Department)
  - İç Denetim ve Kontrol Bölümü (Internal Audit and Control Division)
  - Yönetim Birimi (Administrative Department)
- Bölgesel Birimler
- Gıda Merkezi
- Sıhhi Gümrük Denetimi (Sanitary Border Inspection, SBI)
- Ulusal Teşhis Merkezi (National Diagnostic Centre, NDC)

FVS bünyesinde, hayvan hastalıkları, yem işletmeleri, hayvan refahı, işletme kontrolleri, çiftlik kaydı, hayvan tanımlama ve çiftlik düzeyinde ilaç kullanımı gibi görevler için resmi veterinerler veya veterinerlik denetçileri; her türlü gıda işletmesinde denetim ve kontrol, perakende satış yerleri, restoran, kafeler ve mezbahalardaki denetimler için gıda denetçileri; hayvan kesim yerlerindeki kendilerine verilmiş sürekli görevleri yapmak üzere yetkilendirilmiş veterinerler istihdam edilir.

FVS içerisinde 2005 yılında yeniden yapılandırılan Gıda Merkezi (FCe) AB'de üretilen ve kabul edilen gıda takviyelerinin listesinin güncellenmesi, bilimsel ve teknik verilerin toplanarak risk değerlendirme için analiz edilmesi gibi görevlerin yanında, risk değerlendirme hususlarında (genetiği değiştirilmiş organizmalar, yeni gıdalar, gıdalara temas eden maddeler, gıda tüketimi hakkında veri toplama gibi) EFSA ile temas noktası olarak bilgi alışverişini sağlar.

Tarımsal Veri Merkezi, Tarım Bakanlığı altında faaliyet gösteren işletme, hayvan, vb. kayıtlarının tutulduğu bir ulusal ajanstır. Buna ek olarak veteriner denetimleri, gelecek

aylardaki denetimler, riskli işletmelerin belirlenmesi ve gelecek denetimlerde önceliklerin belirlenmesi amacıyla da görev yapar. Merkezi veritabanı sürekli gelişmekte ve güncellenmektedir.

Gıda işletmelerinin tescili, Letonya Gıda Kanununda yasal bir zorunluluktur. Gıda işleme, dondurma, depolama ve paketleme işlemi yapan tüm işletmeler için tescil işlemi zorunludur. Tescil gereken işletmeler değişik birimlerden oluşan bir komisyonca değerlendirilir. Tüm gıda işletmeleri açılmadan önce gıda denetçisinin hijyen kontrolünden geçmelidir. Tescil ve kabul edilmiş işletmelerin listesi internette yayımlanır (Anonim, 2006j).

## 8. KARŞILAŞTIRMA VE ÖNERİLER

Avrupa Birliği ülkelerindeki uygulamalar ülkemizdeki gıda denetim sistemi ile paralellik göstermekle birlikte bazılarının farklı yönlerinin Türk Gıda Mevzuatına katkıda bulunabileceği tabiidir. Özellikle uygulama safhasında Türkiye'deki sistemin kat edeceği yol oldukça fazladır. Gıda denetim sistemimize katkıda bulunabilecek bu farklılıkların oluşturulacak yeni kanun ve yönetmeliklerde dikkate alınması mevzuatın sık sık değiştirilmesi sonucu meydana gelebilecek olumsuzlukları ortadan kaldıracaktır.

1. Ülkemizdeki gıda denetim sisteminde halk sağlığının korunması gerekliliği saklı kalmak kaydıyla, kontrol ve denetim işlemlerinde elde edinilen bilgiler konusunda gizlilik esastır. Ancak Danimarka'da bu durumun farklı olarak kamuoyuna açıldığı, denetimi yapılan tüm firmaların denetim sonuçlarının internet ortamında tüketicilerin bilgisine sunulduğu görülmektedir. Denetim sonuçlarının yayımlanması, firmaların kanun ve yönetmeliklere uymaları için başka bir yoldan baskı yapılması imkânı vermektedir.

2. İngiltere'deki Gıda Standartları Ajansı'nın (FSA) belli bir bakana hesap verme zorunluluğu yoktur ve üzerinde çalıştığı her konuda yayım yapma serbestliğine sahiptir. Ayrıca bu kurum sağlık bakanlığı vasıtasıyla direkt olarak parlamentoya karşı sorumludur. Ülkemizdeki yapıda en alt düzeydeki idarelerden başlayarak birbirine zincirleme bağlı kurumlar bulunmaktadır. En alt düzeydeki İlçe Müdürlükleri Kaymakamlık ve İl Müdürlüklerine, İl Müdürlükleri ise Valilik ve Bakanlığa karşı sorumlu olarak çalışmaktadır.

3. Gıda kontrolünde görevli personelin istihdamı ve yetkileri konusunda da farklılıklar göze çarpmaktadır. Örneğin, ülkemizde Devlet Memurları Kanununa tabi bakanlık tarafından eğitim verilmiş personel gıda denetimi yaparken; İtalya'da merkezi kontrol işlemleri, ulusal ordunun özel bir kolu olan Carabinieri isimli polis kuvvetlerince, Avusturya'da bölge valisi tarafından görevlendirilen özel veterinerlerce yapılabilmektedir.

Ayrıca ülkemizde söz konusu personelin bir bölgede uzun yıllar görev yapması mümkün iken, Avusturya'da belediyeler bünyesinde çalıştırılan kontrolörlerin görev bölgeleri 4-5 yılda bir değiştirilmektedir.

4. Gıda kontrolörlerine verilecek eğitim yılda 20 saatten az olmamalıdır. Kontrolörlerin gerekli teorik bilgiye sahip olması, ancak herhangi bir denetim yapmamış kontrolörler en az 40 saatlik bir eğitim programına tabi tutulmalı ve 3 aylık bir dönem boyunca tecrübeli bir kontrolör yanında görev yapmalıdır. Kontrolörlere verilecek eğitimin ana başlıkları aşağıdaki konulardan oluşmalıdır:

a) gıda güvenliği için yapılacak denetimlerde gerekli gelişmelerin belirlenmesi;

- risklerin tanımlanması;
- kritik kontrol noktalarının (KKN) tanımlanması;
- KKN’nda önleyici tedbirlerin değerlendirilmesi ve izlenmesi;
- doğrulama prosedürlerinin değerlendirilmesi ve HACCP sistemlerinin yeniden değerlendirilmesi.

b) HACCP sistemlerinin uygulanmasında destek sağlamak;

- risk analizi prensiplerinin işyeri sahiplerine açıklanması;
- güvenlikle ilgili risklerin kontrolünde yapılacak geliştirmeler;
- risk analizi ve kontrollerin gerçekleştirilmesi konusunda öneri vermek;
- HACCP sistemi ile gıda güvenliğine yönelik diğer yönetim sistemlerinin arasındaki ilişkilerin açıklanması.

c) sistemlerin mevzuat gereksinimlerine uyumu;

- HACCP sistemleri ile ilgili yasal gerekliliklerin açıklanması ve yorumlanması;
- tartışma ve ikna yoluyla uyumun sağlanması;
- kılavuz yayımlama veya diğer dokümanlar yardımıyla uyumun sağlanması;
- yargıya başvurarak uyumun sağlanması (Varzakas, 2006).

5. Avrupa Birliği’ne üye ülkelerin çoğunda merkezi yönetimler koordinasyon görevine yoğunlaşmakta, bölge idareleri ve yerel yönetimlere kanun ve yönetmeliklerin uygulanması hususunda daha fazla serbestlik tanınmaktadır. Türkiye’de gıda konusunda yetkili otoriteler hala dağınık vaziyette olup, il ve ilçe müdürlüklerinde yeterli serbestlik bulunmamaktadır.

6. Sahada uygulanacak bir Gıda Kanununun yeterince anlaşılır ve uzun soluklu olması çok önemlidir. Gıda Kanununda yapılacak sık değişiklikler, üretici ve tüketicilerin birbirlerine ve devlete karşı güveninin azalmasına yol açmaktadır. Ayrıca kanundaki maddelerin yeterince açık ve anlaşılır olmaması uygulamada değişik anlayışlara sebep olmakta ve bölgeler arasında değişik uygulamalar ortaya çıkmaktadır. Örneğin bir Gıda Kanununun hangi durumlarda

uygulanmayacağı kanunda çok açık bir şekilde belirtilmelidir. Danimarka örneğinde nöbetleşe yemek hazırlanan ve toplu tüketim yapılan pansiyonlar, çocuk bakım merkezlerinde ailelerin kendi istekleri ile evden getirdikleri yiyeceklerin toplu tüketimi, izcilik gibi sadece belirli sayıda kişilerin katılabildiği okul faaliyetleri gibi durumlar Gıda Kanunu dışına çıkarılmış, ancak bu gibi durumların hangi kategoriye gireceği kararı durumun vehametine göre yerel otoritelere bırakılmıştır.

Ülkemizde de buna benzer sorunlar olmakla birlikte, birincil üretim yapan çiftçilerimizin kendi ürettikleri ürünleri işlenmemiş olarak veya az bir işleme sonrası ülkemizin bir gerçeği olan “köylü pazarlarında” sunmaları sonucu problemler ortaya çıkabilmektedir. Zeytin, zeytinyağı, yoğurt, peynir, bal, alkollü içkiler, ekme ve unlu mamuller gibi bazı gıda maddelerinin konvansiyonel yöntemle ev ihtiyacı için yapılmış kadar olan miktarı ile bunların pazara sunulma koşulları kanunlarda ve yönetmeliklerde açıkça belirtilmediğinden bu konuda zaman zaman sıkıntı yaşanabilmektedir. Bu gibi konularda yerel yönetimlere esneklik sağlanması meydana gelebilecek sorunları önlemeye yardımcı olacaktır.

Bu konuda Yunanistan Gıda ve Tarımsal Kalkınma Bakanlığı tarafından yapılan tanımlamada iki temel tanım esas alınmıştır. Bunlardan birincisi birincil üretim, ikincisi ise “hammaddelerin ilk kademedede işlenmesi”dir. Örneğin hayvansal kaynaklı gıdalar için ilk kademedede işleme; ete uygulanan kesim, parçalama ve dondurma işlemlerini, balıkların içinin temizlenmesi ve paketleme işlemlerini kapsar. Bitkisel kaynaklı gıdalar için ise hasat, kurutma, depolama ve paketleme işlemleri ilk kademe işlemleridir. Yunan Gıda Güvenliği Otoritesinin görev alanı, hammaddelerin birincil üretimi ve ilk kademe işlemlerinden sonraki işlemleri yapan son gıda işletmelerini kapsar (Varzakas, 2006).

7. AB genelinde işletmeler 5 ayrı kategoriye ayrılmıştır. Bunlar: (I) Üretim ve paketleme yapanlar, (II) Dağıtım ve nakliye yapanlar, (III) Perakendeciler, (IV) Hizmet sektörü, (V) Son tüketiciye direkt satış yapan üreticilerdir (Anonim, 1995). Ülkemizde ise gıda denetimi ve üretim izni işlemlerinde Üretim, Satış ve Toplu Tüketim olmak üzere üç sınıf bulunmaktadır.

8. Gıda işletmelerinin tescil, izin ve gerekli bilgilerinin tutulması amacıyla ulusal çapta yaygınlığa sahip bir çevrimiçi denetim otomasyon sistemi kurulması denetim tekrarlarını ve

bürokratik karmaşayı önlemek açısından faydalı olacaktır. Ayrıca bu sistem ile gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinin geriye dönük denetim sonuçlarının izlenmesi kolaylaşacak, hızlı alarm sistemi işlerlik kazanacak ve ihtiyaca yönelik denetim programları ile gereksiz denetimler önlenecektir. Çek Cumhuriyeti örneğinde buna benzer bir sistemin alt yapısı oluşturulmuş olup, güncellenerek devam etmektedir.

9. Avrupa Birliği mevzuatı ile uyum çerçevesinde Gıda ve Veteriner Ofisi gibi bir ofisin Türkiye’de de kurulması ile denetim ve kontrollerde devletin daha etkin bir hale gelmesinde önemli bir rol oynayabilir.

10. Geleneksel yaklaşımla yapılan gıda denetimi işlemlerinde herhangi bir resmi denetim işleminin zamanı kısıtlı olmakta, bunun sonucunda denetçinin gözlemleri belirli bir prosesin sadece bir bölümüyle sınırlı kalmaktadır (Sitter, 1998). HACCP gibi firmaların kendilerini denetleyebilecekleri sistemlerin hızla geliştirilerek yaygınlaştırılması hem proseslerin bütününe yönelik bir denetim anlayışını getirecek, hem de devletin gıda güvenliğini sağlama yönünde harcayacağı kaynaklardan tasarruf sağlayacaktır. Ülkemizde HACCP sistemin tüm işletmelere zorunlu kılacak bir yönetmelik Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na çıkarılmış ancak Danıştay tarafından iptal edilmiştir. Ankara’daki 115 işletme üzerinde yapılan bir çalışmada HACCP ve gıda güvenliği sistemleri hakkında Türkiye’de kaynak bilgi eksikliğinin olduğunu düşünenlerin oranı %36,5’dir (Baş, 2007). HACCP’in Türkiye’deki işletmelerde uygulanmasında en çok karşılaşılan sorunlar; hijyen yönetimi eğitimi eksikliği, elemanların sık değişmesi, motivasyon ve mali kaynak eksikliği, ekipman ve fiziksel koşulların yetersizliği ile hükümetin bu konudaki yetersizliğidir (Baş, 2006). Buna göre gıda güvenliği sistemlerinin yaygınlaştırılabilmesi için yönetmeliklerle konulacak zorunluluklar yerine bilgilendirme ve eğitim konularına öncelik verilmelidir.

11. AB bünyesindeki gıda idaresi bir seri varsayımlar üzerine kurulmuş bir idaredir. Bu varsayımların en önemlisi organize olmuş, gönüllü ve güçlü bir sivil toplum ile birlikte tüketicilerin büyük kısmını temsil eden ve onların spesifik ihtiyaçlarını rahatlıkla dile getirebilen tüketici organizasyonlarının bulunmasıdır. Düzenleyici kararlar alınırken ilgili tüketici organizasyonlarının görüşlerini almak tüketicilerin sisteme daha fazla güvenmesini sağlayacaktır (Todt, 2007). Türkiye’de ise bu varsayımlarda belirtildiği gibi güçlü ve organize olmuş, tüketicilerin çoğunu temsil edebilecek karakterde bir tüketici birliğinden söz etmek henüz mümkün değildir.



## 9. SONUÇ

Gıda güvenliği kavramının Avrupa Birliği içerisinde meydana gelen krizlerden sonra daha ön planda tutulmasıyla birlikte birçok ülke gıda güvenliğini sağlayan ve dağılık halde bulunan idarelerini bir araya toplama ve eksik mevzuatlarını tamamlama yönünde hareket etmiştir. Buna göre değişik bakanlıklar arasında dağıtılmış olan yetki ve sorumluluklar ya doğrudan parlamentoya bağlı özerk bir idareye, ya da tek bir bakanlık altında kurulmuş gıda idaresine devredilmiştir. Ülkemizde de son yıllarda değişen dünya koşullarına paralel olarak benzer uygulamaların yapıldığını görmekteyiz. Ancak, benzer araştırmalarda belirtildiği üzere Türkiye’de yetkileri açıkça belirtilmiş, teknik ve idari kadrosu tamamlanmış bir gıda otoritesinin oluştuğunu söylemek mümkün değildir. Ayrıca bu konuda sivil toplum kuruluşları, üniversiteler, araştırma enstitüleri, bağımsız bilimsel kuruluşlar ve diğer bakanlıkların katkısı yok denecek kadar azdır. Türkiye’nin gerçekleri göz önünde bulundurulduğunda tüm bu kurumların birbiri ile koordinasyonunu sağlayacak yaptırım gücüne sahip bir gıda otoritesinin oluşturulması ihtiyacı doğmaktadır.

Ülkemizde uzun yıllar Gıda Maddeleri Tüzüğü ile sağlanmaya çalışılan gıda güvenliği 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve 5179 sayılı Kanun ile birlikte daha uygulanabilir ve açık bir sisteme kavuşmuştur. Ancak yeni çıkarılan kanun ve yönetmeliklerde kamuoyuna yeterince inceleme fırsatı verilmemesi, taslakların geniş tabanlı bilimsel toplantılarda ele alınmaması ve taslakların inceleme sürelerinin çok kısa olması yasal mevzuatta sık sık değişikliklerin yapılmasını gerektirmektedir. Bu kapsamda ülkemizin öncelikli olarak uzun vadeli bir gıda güvenliği politikasının oluşturulması, kanun ve yönetmeliklerin bu politika doğrultusunda sağlam temellere dayanan ve uzun soluklu bir hale gelmesi gıda güvenliği sistemimizin konumunu güçlendirecektir.

Bu çalışmada etkin bir gıda kontrol sisteminin nasıl olması gerektiği konusunda dünyadaki ve Avrupa Birliği bünyesindeki uygulamalar dikkate alınarak görüşler ortaya sunulmuş, Avrupa Birliği üye ülkelerinden Almanya, Avusturya, İtalya, Danimarka, İngiltere, İspanya, Finlandiya, Çek Cumhuriyeti, Estonya ve Letonya’daki uygulamalar açıklanmaya çalışılmıştır. Şüphesiz, bu ülkelerin denetim sistemlerinde de belirli açıkların ve eksikliklerin bulunması kaçınılmazdır. FVO raporlarında bu eksikliklerden en fazla belirtilenleri personel eğitimi yetersizlikleri, Komisyon tüzüklerine uyum problemleri ve yerel idareler ile koordinasyon konuları olmuştur.

## KAYNAKLAR

Akgündüz, A. (1990). Osmanlı Kanunnâmeleri, c. II, s. 188-230, 286-304, 387-402.

Anonim 1995, Standing Committee for Foodstuffs (1995). Guidelines for harmonization of the conditions for submission of statistics concerning the results of the annual inspection programmes of the member states. Article 14 of Directive 89/397/EEC on the Official Control of Foodstuffs.

Anonim 2002, Food Inspection System in Turkey and a short look to new developments, FAO/WHO Global Forum of Food Safety Regulators Marrakesh, Morocco, 28 - 30 January 2002. [www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)

Anonim 2003, Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı, T.C. Başbakanlık Avrupa Birliği Genel Sekreterliği. ([www.abgs.gov.tr](http://www.abgs.gov.tr))

Anonim 2004 a, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun. 05.06.2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete. <http://rega.basbakanlik.gov.tr>

Anonim 2004 b, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu. 23.07.2004 tarih ve 25531 sayılı Resmi Gazete. <http://rega.basbakanlik.gov.tr>

Anonim 2004 c, 5272 Sayılı Belediye Kanunu. 24.12.2004 tarih ve 25680 sayılı Resmi Gazete. <http://rega.basbakanlik.gov.tr>

Anonim 2005, Country Profile of Italy on Food and Feed Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/7734/2005 - CP Final (Corr), The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_italy.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_italy.pdf)

Anonim 2006 a, Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems, Joint FAO/WHO Publication.

Anonim 2006 b, Non-Exhaustive List of Issues and Questions to Facillitate Preparations for Bilateral Meetings - Chapter 12 – Turkey. <http://www.abgs.gov.tr/tarama/>

Anonim 2006 c, Country Profile of Germany on Food and Feed Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/7705/2005 - CP Final, The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_germany.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_germany.pdf)

Anonim 2006 d, Country Profile of Austria on Food and Feed Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/8283/2006 - CP Final, The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_austria.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_austria.pdf)

Anonim 2006 e, “Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu Tasarısı” Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü. <http://www.kkgm.gov.tr>

Anonim 2006 f, 30.3.2005 günlü, 25771 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmeliğin yürütülmesinin durdurulması kararı. Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu 23.06.2006 İtiraz No:2006/341.

Anonim 2006 g, Country Profile of Finland on Food Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/8026/2006 – CP Final, The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_finland.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_finland.pdf)

Anonim 2006 h, Country Profile of Czech Republic on Food Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/8027/2006 – CP Final, The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP%20Czech%20Republic%208027-2006%20final.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP%20Czech%20Republic%208027-2006%20final.pdf)

Anonim 2006 i, Country Profile of Estonia on Food Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/8021/2006 – CP Final (Corr), The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_estonia.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_estonia.pdf)

Anonim 2006 j, Country Profile of Latvia on Food Safety, Animal Health, Animal Welfare and Plant Health, DG(SANCO)/8031/2006 – CP Final, The Food and Veterinary Office. [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/LV\\_latvia.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/LV_latvia.pdf)

Anonim 2007 a, <http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/Smiley/forside.htm>

Anonim 2007 b, About the Danish Veterinary and Food Administration, February 2007. <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/EnglishPublications/forside.htm>

Anonim 2007 c, Food Standards Agency. [http://www.food.gov.uk/aboutus/how\\_we\\_work/](http://www.food.gov.uk/aboutus/how_we_work/)

Anonim 2007 d, Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanun Taslağı. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü. <http://www.kkgm.gov.tr>

Anonim 2007 e, Türkiye'nin AB Müktesebatına Uyum Programı (2007-2013). Avrupa Birliği Genel Sekreterliği. <http://www.abgs.gov.tr>

Barnes, J., Mitchell, R.T. (2000). HACCP in the United Kingdom. Food Control 11 (2000) 383-386.

Baş, M., Ersun A.Ş., Kıvanç, G. (2006). Implementation of HACCP and prerequisite programs in food businesses in Turkey. Food Control 17 (2006) 118-126.

Baş, M., Yüksel M., Çavuşoğlu, T. (2007). Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety systems in food businesses in Turkey. Food Control 18 (2007) 124-130.

Demir, T. (2004). Avrupa Birliğine Uyum Sürecinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Üzerine Bir İnceleme. Trakya Üniv. Fen Bil. Enst. Yüksek Lisans Tezi.

European Commission (2000). White Paper on Food Safety, COM (1999) 719 final, 12 January 2000.

Çeltek, E.G. (2005). Avrupa Birliği ile Müzakereler ve Gıda Güvenliği. Gıda Mühendisliği Dergisi Ocak 2005 Sayı:19.

Demirözü, B. (2005). Türkiye ve Dünyada Gıda Denetimi ve Laboratuvarlar. Gıda Mühendisliği Dergisi Ocak 2005 Sayı:19.

Halaç, T. (2002). Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi(4) 2002, 107-131.

Hoag, M. A., Porter, C., Uppala, P. P., Dyjack, D.T. (2007). A Risk-Based Food Inspection Program. Journal of Environmental Health, March 2007, 33-36.

Garcia, R., Jukes, D. (2004). The Spanish system of food controls – its administration and enforcement. Food Control 15 (2004) 51-59.

Karacabey A., Artık N., Korkut H., Açıköz M., Soydal F. (2000). Türk Gıda Mevzuatındaki Değişim ve Yeni Yaklaşımlar.

Lang, T. (2006). Food, the law and public health: Three models of the relationship. Public Health 120, 30-41.

Nielsen, A., (2006). Contesting Competence Change in the Danish Food Safety System. Appetite 47 (2006) 143-151.

Sitter, H. de, Haar, S. van de. (1998). Governmental Food Inspection and HACCP. Food Control Vol.9, No. 2-3, pp. 131-135, 1998.

Todt, O., Muñoz, E., Plaza, M. (2007). Food safety governance and social learning: the Spanish experience. Food Control 18 (2007) 834-841.

Varzakas, T.H., Tsigarida, E.T., Apostolopoulos, C., Kalogridou-Vasiliadou, D., Jukes, D.J. (2006). The role of the Hellenic Food Safety Authority in Greece – implementation strategies. Food Control 17 (2006) 957-965.

## ÖZGEÇMİŞ

1982 yılında Bursa'da doğdum. Ortaokul ve lise öğrenimimi Gemlik Celal Bayar Anadolu Lisesi'nde tamamlayarak 2000 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümüne girdim ve bu bölümden 2004 yılında mezun oldum. Aynı yıl içerisinde iki aylık bir özel sektör deneyiminden sonra Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İstanbul-Silivri İlçe Tarım Müdürlüğü'nde göreve başladım. Lisans eğitimim boyunca KOSGEB tarafından düzenlenen "Genç Girişimci Geliştirme Programı" bünyesinde "Gül bitkisinden doğal yöntemle gülyağı üretimi; gıda, parfümeri ve tıp sektörlerinde pazarlanması" konulu bir ön yapılabilirlik etüdü çalışması hazırladım. Ayrıca lisans tezi olarak "Soya sütünden fermente ürün eldesi ve bazı hububat ürünlerinde kullanımı" çalışmasına katkıda bulundum. 2003 yılında ikinci üniversite olarak başladığım Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi İşletme Bölümünde 3. sınıf öğrencisiyim. Şu an çalışmakta olduğum Silivri ilçesinde Silivri Belediyesi bünyesinde "Çalışma İzni ve Gıda Sicili İşlemleri Prosedür ve Uygulamaları", Silivri Halk Eğitim Merkezi bünyesinde "Yoğurt ve Peynir Üretim Teknolojisi" ile "Kantin İşletmeciliğinde Hijyen, Gıdaların Hazırlama ve Muhafazası", Silivri Birleşik Esnaf ve Sanatkarlar Odası bünyesinde düzenlenen "Servis Elemanı Eğitimi – Hijyen" programlarına eğitimci olarak katıldım. Halen Silivri İlçe Tarım Müdürlüğü'nde gıda kontrolörü olarak çalışmaya devam etmekteyim.