**Giriş**

 Bütün gelişmiş ülkelerde olduğu gibi, Ülkemizde de gıda konularında öngörülen temel ilke; Tüketicinin sağlıklı ve nitelikli gıdalarla beslenerek gerek hastalık etmenlerinden ve gerekse yeterli ve dengeli beslenme yönünden sağlığının korunması ve gıda alımında aldatılmasının önlenmesidir.

Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır.

Dünyada beslenmeye ilişkin iki temel sorun bulunmaktadır. Bu sorunlardan birisi **gıda güvencesizliğidir**. Gıda güvencesi tüm insanların sağlıklı ve aktif yaşamlarını sürdürebilmeleri için, her zaman yeterli, güvenli, besin değeri yüksek gıdalara ulaşabilmeleri olarak tanımlanmakta ve “gıdanın elde edilmesi”, “gıdaya ulaşma” ve “gıdanın kullanımı” kavramlarını içermektedir . Dünyada yeterli gıdaya ulaşamayan 842 milyon kişinin 798 milyonu az gelişmiş ülkelerde bulunmaktadır ve her yıl beş yaş altı 6 milyon çocuğu da içeren milyonlarca kişi açlığa bağlı olarak yaşamını yitirmektedir.

Gıdaya ilişkin ikinci temel sorun **gıda güvenliğinin sağlanamamasıdır**. Gıdaya ilişkin riskler gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, küreselleşme sürecinde değişen tüketim alışkanlıkları, eğitim ve gelir düzeyinin düşüklüğü, taşeronlaşma, gıda üretim birimlerinde gerekli fiziki yatırımların yapılamaması, yetersiz mevzuat, denetim uygulamalarının eksikliği ve nüfus artışı gibi nedenlerle artmaktadır.

Gıda sektöründeki hızlı gelişmeler, dünya gıda mevzuatında sürekli değişi­me neden olmaktadır. Bunun ülkemize yansıması, 1995 yılında Türk gıda mev­zuatının güncelleştirilmesi olarak gerçekleşmiştir.Yeni gıda düzenlemeleri ile hızlı bir değişim süreci yaşanmakta, bu durum gıda dünyasının önemli üyeleri olan yasa koyucu ve karar vericiler, akademik personel, sanayi temsilcileri, sivil top­lum örgütleri ve tüketici kuruluşları bazında geniş tartışmalar yaratmaktadır. Bu çalışma ile Türk gıda mevzuatındaki değişim ve yeni yaklaşımlar açıklanarak, gıda kalite ve güvenliği konusu çeşitli yönlerden irdelenmiştir.

**Gıda Sanayi**

Gıda sanayi, gıda maddelerini üretim bölgelerinden toplayan, taşıyan, işleyen ve dağıtan sanayi dalıdır. Belli koşulların temin edildiği gıda zinciri “soğuk zincir” olarak tanımlanabilir.

* Nüfus artışı ve hızlı kentleşme,
* Gıda bilim ve teknolojisinde ki gelişmeler,
* Beslenme ve gıda hijyenine verilen önem,
* Yeme alışkanlıklarındaki değişmeler,
* Dış pazara açılma,
* Dağıtım ve pazarlama sistemlerindeki yenilikler v.b

gıda  sanayinin gelişmesinde çok önemli roller oynamaktadır.

Ancak, gıda üretimi bir sanayi dalı olarak ele alındığında diğer sanayi dallarında olduğu gibi başarı, standartlara ve tüketicinin beklentilerine uygun gıda maddesini her zaman aynı kalitede, istenilen miktarda ve en ekonomik şekilde üretilmesine bağlıdır.

Gıda hammaddesinin işletmeye girmesinden başlayarak ürün elde edilmesi aşamasına kadar ki üretim zincirinde ürüne çeşitli kaynaklardan Mikroorganizma ( m.o ) kontaminasyonu söz konusudur. Mikroorganizma (m.o) uygun ortamlarda hızla üreyerek üründe istenmeyen değişikliklere yol açabilmektedir. Ancak, endüstriyel mikrobiyolojide fermente ürünler için  mikroorganizma şarttır. Örneğin; Yoğurt, Peynir, Sirke, Turşu vb fermente ürünlerinin üretimlerinde m.o gelişmeleri istenen bir olgudur. Elbetteki bu üretimlerde belli koşullar altında yapılmaktadır. Örneğin; 1 gr yoğurtta 107-8 (10 milyon) bakteri) vardır.   
Diğer taraftan gıda maddesinde çok sayıda m.o bulunması pastörizasyon ve sterilizasyon gibi ısıl işlemler ile başarılı olunmasını da  da güçleştirilmektedir. Mikroorganizmalarla kontamine olmuş gıdaların tüketimi; İnsanlarda enfeksiyon (gıdaya bulaşma) ve intoksikasyona(Gıda zehirlenmelerine) neden olarak önemli sağlık sorunlarına da sebebiyet verebilmektedir.

**Gıda sanayi,** tarımsal ürünleri işleyerek değerlendiren, yani tarımdan aldığı ham­maddeyi çeşitli hazırlama, işleme, muhafaza ve ambalajlama teknikleri ile daha da­yanıklı ve tüketime hazır duruma getiren bir sanayi koludur. Bu sanayi kolunun ana işlevi çabuk bozulma eğilimdeki tarımsal ürünlere belirli işleme ve muhafaza metotlarını uygulayarak gıda gereksiniminin sürekliliğine cevap vermesidir . Gıda sanayi, bugün trilyon dolarları aşan yıllık satışlarıyla dünya imalatının da en önemli kolu olma özelliğine sahiptir. Sektörün insan hayatının önemli ihtiyaçlarına cevap veriyor olması sürekli bir büyüme için­de olmasının ana nedenidir.

Tarımsal ve hayvansal hammadde kaynaklı bu sanayi kolu içinde;

* Un ve Unlu Ürünler
* Şeker ve şekerli Gıdalar
* Süt ve Süt Ürünleri .
* Et ve Et Ürünleri
* Çay
* Konserve
* Bitkisel Yağ
* Meyve Suları
* Tütün ve Alkollü içki

sanayi gibi sanayi faaliyetleri yer alır.

Gıda endüstrisi diğer endüstri dallarına göre kendine özgü, farklı bazı özellikleri olan endüstri dalıdır. Bu özellikler şöyle sıralanabilir.

Ø Gıda endüstrisi değişik birçok tarım ürününden yararlanarak birbirinden değişik çeşit ve nitelikte gıda maddesi üretir. Bu endüstri işlediği ham maddeler ve ürettiği ürünler açısından çok geniş bir alana sahiptir.

Ø Gıda endüstrisi aynı üründen değişik tat, aroma ve kıvamda çeşitli yeni ürünler üretebilir.

Ø Gıda endüstrisinin ham maddeleri olan tarım ürünleri;

· Doğa koşullarından kolayca etkilenir.

· Her birinin tür ve çeşidine göre toprak, işleme, gübreleme, sulama vb.  
özellikleri farklıdır.

· Hasat, harman, nakliye, depolama, işleme özellikleri farklıdır.

· Hastalık ve haşerelerle mücadele edilmesi gerekir.

· Dayanıksız, kolayca bozulabilen ürünlerdir.

Ø Toplumun tümüne yönelik üretimde bulunur.

Ø Toplumdaki bireylerin beslenmesini, sağlık düzeylerini, verimliliklerini,dolayısıyla da ekonomiye katkılarını etkiler.

Ø Gıda endüstrisi ülke tarımı ve ekonomisinin gelişmesinde en etkili faktörlerden

biridir.

Gıdaların üretim, işleme, tüketim zincirinde tüketici sağlığının korunması, aldatılmasının önlenmesi için bazı kontrollerin yapılması zorunlu olmuştur. Çünkü işlenen tarımsal ürününün;

Biyolojik özellikleri,

· Hasat, nakliye, depolama koşulları,

· Uygulanan teknolojik işlemler,

· İşlenmiş gıdanın depolama, nakliye, pazarlama koşulları

· Tüketim aşamaları gıda kalitesini olumlu ya da olumsuz etkiler.

Gıda kontrolü üç yönden yapılmaktadır.

Ø **Sağlık yönünden**:

· Gıdalardaki besin öğelerinin miktarı ve kalitesinin belirlenmesi,

· Katkı maddelerinin miktarları, etkileri ve hijyen açısından kontrolü,

· Gıdalardaki toksik madde ve antinutrientlerin (beslenmeyi, emilimi  
engelleyen maddelerin) varlığının saptanması için yapılır.

Ø **Ekonomik yönden**:

· Üretilen gıdaların tüketiciye ulaşmadan dökülüp atılmasının önlenmesi,

· Tüketicinin aldatılarak ekonomik zarara uğratılmaması,

· Üreticinin haksız kazanç ve rekabetten uzak tutulması için yapılır.

Ø **Hukuk yönünden**: Sağlığa zararlı gıda üreten ve satan kişi ve kuruluşlara uygulanacak yaptırımların, verilecek cezaların saptanması için yapılır.

**Türkiye’de Gıda Sanayinin Gelişimi**

Tarımsal üretim, dengeli beslenme, katma de¤er, istihdam ve ihracat açısından stratejik bir sektör olan g›da sanayi ülkemiz ekonomisinde de ilk imalat sektörle­rinden biridir. Cumhuriyet sonrası Türkiye’nin sanayileşme süreci bu sektörle başlamış olup, ilk modern gıda işleme fabrikaları kurulmuştur. Bunlara örnek olarak, Kırklareli ilinin Alpullu kasabasında bulunan ve 26 Kasım 1926 tarihinde işletme­ye açılan Türkiye’nin ilk şeker fabrikası olan Alpullu şeker fabrikası verilebilir. Bunu izleyen diğer üç şeker fabrikası Uşak, Eskişehir ve Turhal’da açılmış, 1935’te devlet kontrolü altında toplanmıştır. Diğer bir örnek ise, Türki­ye’deki ilk bira üretim tesisi olan ve İsviçreli Bomonti kardeşler tarafından 1893 tarihinde Feriköy’de kurulan Bomonti Bira Fabrikası’dır. İkinci bira fabrikası 1909 yılında Londra kaynaklı olarak Nektar Biracılık şirketi adıyla İstanbul Büyükdere’de kurulmuştur. 1912 yılında bu iki şirket birleşerek Bomonti -Nektar Birleşik Bira Fabrikaları’nı kurmuşlar ve bu fabrika 1938’de Tekel’e geçmiştir.

Türkiye’de gıda alanında üretim yapan işyeri sayısı farklı kaynaklarda 25-40 bin arasında değişmekte olup yaklaşık 260 bin kişi bu sektörde çalışmaktadır. Genelde küçük ve orta ölçekli işletme yapısı ile faaliyetlerine devam eden gıda işletmelerinin çoğunluğunu özel sektör kuruluşları oluşturmaktadır.

**Mevzuat Nedir?**

**Mevzuatın Tanımı**

Sözlükteki ifadesi ile **mevzuat** bir ülkede yürürlükte olan yasa (kanun), yönetme­lik, genelge, yönerge, tüzük, tebliğ gibi yasal düzenlemelerin bütünüdür. İlgili oto­ritenin bir konuda mevzuat oluşturabilmesi için öncelikle o konunun sınırlarının tanımlanmış olması ve izlenecek politika belirlenmelidir. Bu aşamalardan sonra il­gili otorite, konunun yürütülmesi için bir organını yetkili kılar. Bununla birlikte olası ihlal ve suç durumların da verilecek cezaları da belirtir. Yetkilendirilen orga­nın mevzuatı uygulayabilmesi için, mevzuatla verilmiş bir görevinin, denetlemeleri yapabilecek örgüt ve uzman personelinin, ölçüm ve analiz yapabilecek alet, ekipman ve laboratuarlarının olması, ve kurallara aykırı hareket edenlere ceza ver­me ve adliyeye sevk etme yetkisinin de bulunması gerekir.

**Gıda Mevzuatı,**Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm yasa, kanun, tebliğ, kararname, yönetmelik, talimat, genelge, yönerge ve taslakların tümüne verilen isimdir.

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.

**Gıda Mevzuatının Amacı**

Toplumların yaşam düzeyi giderek yükselmekte, buna paralel olarak gıda üretim ve tüketiminde yeni gelişmeler ortaya çıkmaktadır. Tüketicilerin yoğun yaşam ve iş tempoları içerisinde daha çok işlenmiş gıda maddelerine yönelmesi, gıda mad­deleri üreten, hazırlayan ve tüketime sunan gıda sanayinin büyük bir ivme kazan­masına neden olmuştur. Modernleşen toplumlarda gıda kontrolü, gıda kalitesi ve gıda güvenliği gibi konular gıda konusunda üzerinde en çok konuşulan ve tartışılan konulardır. Bu durum göstermektedir ki, kısaca gıda kontrolü ve gıda güvenli­ğini sağlamak amacıyla çıkartılan tüm yasal düzenlemeler şeklinde tanımını yaptığımız gıda mevzuatının amaçlarının dikkatle belirlenmesi gerekir. Çünkü sağlıklı yaşam için gerekli olan gıdanın modern tekniklerle üretilmesi, güvenlik ve kalite­sinin sağlanması aynı zamanda yüksek ihracat girdilerinin artmasında da etkendir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki temel amaç, gıda güvenliğinin sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunmasının yanı sıra gıda sektöründe haksız rekabetin önlenmesi, sektörün gelişmesine katkı sağlanması ve ülke itiba­rının sağlanması gibi olumlu katkılar da sağlamaktır. Diğer önemli husus gıda mevzuatının hazırlanmasında sağlam bilimsel verilere dayanarak ülkenin hedefle­ri doğrultusunda uluslararası mevzuata aykırı hükümler içermeyecek şekilde ha­zırlanmasıdır.

**Türkiye’de gıda mevzuatı çalışmaları** AB üyeliği kapsamında AB ile paralel yürütülmeye çalışılmaktadır.

Son olarak yayınlanan **5996 nolu** Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu yine AB uyum yasaları çerçevesinde yayınlanmıştır.

**GIDA MEVZUATININ TARİHÇESİ**

**Eski Uygarlıklarda Gıda Mevzuatı**

Araştırmalar göstermektedir ki tüketilen gıdaların güvenliği ile ilgili standart oluşturma ve uygulama çabası eskiden beri insanlığın ilgilendiği bir konu olmuştur. Tarihte gıda mevzuatının yer aldığı ilk bulgu, Anadolu’da Hitit devrine ait bir sü­tunda yer almaktadır. Bundan yaklaşık 4000 yıl öncesine ait olan bu sütunda, “Komşunun etini zehirleme” yazmaktadır. İnsanlık tarihi benzer örneklerle dolu­dur, örneğin; Asurlular ağırlık ölçümleri ile ilgili yöntemleri tanımlamış, Mısırlılar bazı gıdalarda etiketlemeyi zorunlu kılmış, Romalılar ise alkollü içecekleri temizlik ve hijyen bakımından denetlemiştir. Babil kralı Hammurabi, ünlü kanunlarında biraya da yer ayırmıştı. Hammurabi , biraya su katan üreticileri bira fıçısına kapattırıyor, yüksek fiyatla bira satanları da nehre attırıyordu. Müşterilere düşük kalitede bira sunmanın da cezası da idammış. Orta çağda ise Avrupa’da yumurta, bira, şarap, peynir, ekmek ve sosis kalitesi için yasalar çıkarılmıştır.

**Osmanlı’da Standartlar**

Türkler, Anadolu toprakları üzerinde hükümet kurduklarında, her alanda bugün dahi önemli sayılacak uygarlık örnekleri vermişlerdir. Standard konusu da bunlar arasındadır**. Osmanlı devletinde ürünlerin, standartları ihtisap ve ahîlik teşkilatları** gibi kurumlar vasıtasıyla denetlenen oldukça ciddi sertifikasyon uygulamasına tabi tutuldukları bilinmektedir. Gerek dinî boyutuyla gerekse nesnel kalite yönleriyle yürütülen bu denetleme işlemi, modern zamanlarda gerçekten çok çarpıcı bir kavşak noktasına ulaştırılmıştır. Yaklaşık beş yüzyıl önce Osmanlı sınırları içinde pek çok bölgenin yerel  özelliklerine ve üretim çeşitlerine göre standart kuralları konulmuş ve ciddi olarak uygulanmıştır.  
Metrolojinin (ölçme ve standartlarla ilgili bilim dalı) tarihi, milâttan önceki dönemlere dayanmasına rağmen, bu sahada çalışmaların sistemli bir şekilde ortaya konulması, Avrupa bilim tarihinde ancak 18. yüzyıldan itibaren başlayabilmiştir. Bu gecikmede, kilisenin bilime müdahalesi ve engizisyon mahkemeleri etken olmuştur.  Ölçme ve standartlaşma konusunda da en büyük ilerleme, 15. yüzyılda Osmanlı'da görülmüştür.  Maalesef tarihimizi yeterince bilmediğimizden, bu konudaki çalışmaların 18. yüzyılda Avrupa'da başladığını düşünüyoruz. **Osmanlı'da** ilk dönemlerde üretilen malların standardı ile ilgili belgeler bulunmamakla birlikte, **15. yüzyıldan itibaren, çeşitli mamuller için bazı standartlar ve tüketicinin korunmasına yönelik tedbirler alınmıştır**. Ayrıca imalat sektöründe de, standartlara uygun üretim yapıldığı anlaşılmaktadır. **Bunun da en bâriz örneğini, ilki Fatih devrinde çıkarılan ve 2. Bayezid döneminde genel çerçevesi belirlenen "İhtisab Kanunnâmeleri" oluşturur.** Bu kanunnameler ile standartlaşma kavramı yazılı hale getirilerek uygulama mecburiyeti getirilmiştir.   
**Standardın bugünkü anlamında algılandığını gösteren yazılı en eski belge olarak Dünya tarihinde geçen “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa”** Sultan II. Bayezit Han tarafından ferman olarak hazırlanmıştır. Bu belgede kalite, boyut, ambalaj gibi konularda standartlar tespit edilmiş, narh ve ceza hükümlerine de yer verilmiştir. Bugünkü standardizasyon sistemine benzeyen bir sistem tesis edilmiş, tuz, ekmek, sebzeler, et, yumurta, süt, yoğurt, peynir, tekstil ürünleri, mücevherat, mutfak eşyaları, deri ve deri mamulleri, kükürtler ve ayakkabılar gibi çeşitli maddelerin özellikleri ayrı ayrı belirtilerek standardize edilmiştir. Orijinal metni İstanbul Topkapı Müzesi’nin Revan Kütüphanesi’nde bulunmaktadır.  
**Kanunname-i İhtisab-ı Bursa (Bursa Belediyesi Kanunu), dünyanın ilk standart kanunu olarak bilinmektedir.**

Sultan II. Bayezid zamanında, 1502 yılında yürürlüğe giren kanun o günün ilk, bugünün hâlâ eskimemiş  kanunudur.  Bu düzenlemede; hayvan ürünleri, türlü sebze-meyve, tuz, ekmek, tekstil, tarım-tahıl, orman ve deri ürünlerinin satışları, konulacak fiyatlar ve kaliteleri. Çeşitli standartlara da yer veren bu kanunnamelerde, çarşıda satılan ekmeğin ağırlığından, pişirilme şekline; meyve-sebzenin olgunluğunun tarifinden, fiyatlarına ve taşınma ücretlerine; üretilen ürünlerin hammaddelerinin tarifinden, üretileceği şekil ve boyutlarına kadar birçok ürünün standardı belirlenip bir standarda bağlanmıştır. Bu kanunnâme, dünyanın en mükemmel ve en geniş belediye kanunu olmakla kalmamakta, aynı zamanda dünyada ilk tüketici haklarını koruyan kanun, ilk gıda maddeleri yönetmeliği, ilk standartlar kanunu, ilk çevre yönetmeliği ve kısaca asrına göre çok ileri bir hukuk düzenlemesidir. Bu kanunun oluşturulması sırasında bilirkişilerin, halkın ve güvenilir kişilerin fikirleri alınmış, hem Osmanlı örf âdetlerini ve hem de hukuku çok iyi bilen Mevlânâ Yaraluca Muhyiddin tarafından kaleme alınmıştır.

Bu standartlar içinde ekmeğin ağırlığı ve üzerine konulacak susam miktarı bile bulunmaktaydı. Buna uymayanlar da ciddi cezalar verilmekteydi ''(Ekmek içinde kara bulunursa ve çiğ olursa, tabanına let uralar, eksük olursa tahta külah uralar veyahud para cezası alalar) ifadesinde ise falaka ve teşhir cezaları verildiği anlatılıyor. 'Her ekmekçinin elinde iki aylık, en az bir aylık un buluna. Ta ki, aniden bazara un gelmeyüb Müslümanlara darlık göstermeyeler. Eğer muhalefet edecek olurlarsa, cezalandırıla. Eyle olıcak ekmek gayet eyü ve arı olmak gerekdir' ifadesinde ise fırıncı esnafının stoklu çalışması, piyasada 'un yok gelmedi' gibi gerekçelerle fırsatçılara izin verilmemesi isteniyor. Ekmeklerin kaliteli ve temiz olması da gerekiyor. 'Ve sirke ve yoğurda su koymayalar. Su katılmış olub bulunursa, teşhir edeler veyahut tahta külah uralar, gezdireler. Değirmenciler gözlene; değirmende tavuk beslemeyeler ki, halkın ununa ve buğdayına zarar etmeye. Ve adetlerinden artuk almayalar ve iri öğütmeyeler ve kesmüklü buğdayı değiştirmeyeler ve illa muhkem ve müntehi hakkından geleler”    
''Kanunnamei İhtisabı Bursa'' fermanının bu hükmüne göre yiyecek, içecek ve giyecekler için nitelikler belirtiliyor, uymayan esnafa falakaya yatırma ve başında tahta külahla gezdirilme gibi cezalar veriliyordu.  
"Kanunname-i İhtisab-ı Bursa"  Türk Standartları Enstitüsü tarafından bugünkü dilde kullanıma hazır hale getirilmiştir. Belgenin dili, bugünkü nesil için oldukça eski olduğundan, metnin gerekçesi ile hüküm ifade eden kısımları önce Latin harfleri ile okunur hale getirilmiş ve daha sonra bugünkü Türkçe ile anlaşılabilir şekilde kaleme alınmıştır. Bu ilk standardın içeriği incelendiğinde ;  
- Ölçüm birimleri,  
- Giyimde kalite kriterleri,  
- Yiyecekte kalite kriterleri,  
- Ticarette kalite kriterleri,  
- Kriterlerde toleranslandırma,  
- Fiyatlandırma kriterleri   
gibi o günün koşullarına göre birçok noktaya değinilmekte ve belediye bazında ticaret şartlarının ortaya konduğu görülmektedir. Anlaşıldığı kadarı ile o dönemde belirlenen  
standartlara uygunluk denetimleri de yapılmakta idi.

· KANUNNAME-İ İHTİSAB-I BURSA  İLE;  
· Ticaret uygulamalarında her bir esnaf gurubu için (Tüccar, seyyar satıcı)  ayrı kâr limitleri konulmuş ve kâr payı genel olarak yüzde on olarak kabul edilmiştir.  
·  Mevcut sanayi ürünleri gerek vasıf, gerek fiyat yönlerinden standart sayılabilecek esaslara bağlanmış ve özel bir teşkilatla bunlar sürekli denetim altında tutulmuştur.  
·  Üretimde ham madde ve işçilik üzerinde durulmuş, gereken yerlerde içerik ve boyutlar verilmiştir.  
·  Standard esasları ve narhların saptanmasında üretici, bilirkişi, tüketici ve diğer ilgililerin fikirleri alınıp yazılı belge haline getirilmiştir.  
·  Tarım ürünleri değerlendirilirken, cins, tür, çeşitleri ile turfanda zamanları göz önünde bulundurularak fiyatları sabit tutularak sadece üretim mevsimine göre değiştirilmiştir.  
Osmanlı ihtisap kanunnâmelerinde ve taşra kadılarına yazılan emirlerde imalatta kullanılan hammaddelerin kalitelerine dikkat edilmesi gerektiği daima vurgulanmıştır.  **15. yüzyılda Osmanlı haricinde standartlarla ilgili kanunlaşmış çalışmalara rastlanmamaktadır**. Bu da Osmanlı'nın standartlaşma konusunda dünyanın çok önünde olduğunu göstermektedir. Bu kurallar sadece ürün ve mallar için geçerli olmamış, ağırlık ve ölçü birimlerinden, fırıncı ve kasapların verdiği hizmetlere; hekimlerin hastalara gerekli tedaviyi uygulayacak kapasitede olup olmadıklarının tespitinden, öğretmenlerin öğrencilerini iyi ve topluma faydalı bireyler  olarak yetiştirip yetiştiremediklerine; bilim insanlarının bilimsel niteliklerine, inşaatların hayatın akışını değiştirmemesine; inşaatta kullanılan malzemeden mimariye kadar birçok konuyu  içerecek  şekilde düzenlenmiştir. Bugünkü tanımıyla bunlara standartlar getirmiştir.   
Osmanlı'da, üretimde olduğu gibi sağlık ve tedavide, çevre ve hayvan haklarında, hizmet sektöründe (hamallar, kayıkçılar, öğretmenler, bilim insanları vs.) hukuk ve bürokraside, nakliyede ve yapı işlerinde yazılı kanun ve standartlar oluşturulmuştur.

Dünya’ya örnek teşkil edebilecek yapıda kendi standartlarımızı daha 15. Yüzyılda oluşturabilme yeteneğimiz olduğu halde, günümüzde kullandığımız standartların tamamına yakınını dışarıdan transfer etmemiz ilginç değil mi?

**Türkiye’de gıda güvenliği ve gıda mevzuatının gelişim süreci**

Gıdaya erişim ve beslenme, insan için temel, vazgeçilmez, evrensel bir haktır. Her insan, gerektiğinde yeterli kalite ve miktarda, ihtiyaçlarını karşılayacak, inanç ve kültürüne uygun, sağlıklı ve güvenli gıdaya ulaşabilmelidir. Gıda, doğası gereği; fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri içeren bir üründür. Hayatın olmazsa olmazlarındandır. Bu sebeple öncelikle gıdalar fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanlardan bertaraf edilerek tüketime sunulmalıdır. Aksi halde gıda kaynaklı hastalıklar kaçınılmaz olur.  
  
Toplumu oluşturan bireylerin; yaşamlarını sağlıklı ve güçlü şekilde sürdürebilmesi, büyümesi, fizyolojik ve zihinsel gelişimlerini sağlaması için yeterli ve dengeli beslenmeye gereksinimleri vardır. Beslenme toplum sağlığının korunmasında, ülke ekonomisinde ve kalkınmada temel işlevlerden biridir. Beslenme işlevini sağlayan maddeler **“besin elementleri”**, besin elementlerini içeren, işlenmiş ve doğal haldeki hayvansal, bitkisel ve sentetik kökenli yenilebilir ve içilebilir karakterli maddeler de **“gıda”** olarak tanımlanmaktadır. Gıda bu yüzden, insanlık tarihi boyunca hep stratejik ürün olmuştur. İlgili olarak, gıda güvencesi de devletlerin en önemli konularından biri haline gelmiştir. Son iki yüzyılda; yaşamı sürdürebilmek için gereken gıda maddesini tüketebilme hakkı olarak tanımlanan **“Gıda Güvencesi Hakkı”**ortaya çıkmış ve bu hak, Evrensel İnsan Haklan Beyannamesi'nde **“Yeterli Gıdaya Ulaşabilme Hakkı”** şeklinde yer almıştır.   
  
**Gıda güvenliği**  
  
Gıda güvenliği, genel anlamda gıdanın üretiminden sonra tüketime (çiftlikten çatala) kadar kimyasal, fiziksel, duyusal ve biyolojik niteliklerini koruyarak sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulması ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır. Sıfır risk değerinde bir gıdanın tüketimi arzulanan olmakla beraber, bu durum, teknik ve ekonomik açıdan uygulanabilir değildir**. İlgili olarak gıda mevzuatı; sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdaları, güvenilir gıda olarak tanımlamaktadır.**  
Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için öncelikle gıdalardaki fiziksel, mikrobiyolojik, biyolojik ve kimyasal risklerinin bilinmesi gerekir. Avrupa Birliği, gıda güvenliğini sağlamak ve kontrol altında tutabilmek için iki doküman yayımlamıştır: “*Tüketici Sağlığı ve Gıda Güvenliği*” ile "*AB´de Gıda Mevzuatının Genel Prensipleri*". Buna göre tüketicinin maruz kaldığı tehlikeler aşağıdaki gibi özetlenebilir:  
**a. Biyolojik tehlikeler:** Bakteriyel ve virütik tehlikeler  
**b. Parazitler:** Nemadot veya tenyalar   
**c. Kimyasal kontaminasyon:** Herbisitler, pestisitler, ağır metaller  
**d.** **Bakteriyel zehirlenmeler:** Stafilokoklar, botulism,   
**e. Fiziksel tehlikeler:** Cam, metal ve plastik parçaları  
**f.** **Radyoaktif kontaminasyon:** Çernobil felaketi  
**g. Üretim yanlışlıkları ve kötü mutfak alışkanlıkları:** Pişirme ve kızartmada yüksek sıcaklık  
**h. Kötü beslenme alışkanlıkları:** Vitamin ve iz elementlerin eksikliği veya fazlalığı  
  
Gıda güvenliği yasal bir konudur. Gıda güvenliği konusunda ödün verilemez. Güvenliği sağlamak, üreticinin ve nihai ürün satıcısının sorumluluğundadır. Üreticinin sorumluluğu çok büyüktür ve bu sorumluluğu tedarikçileriyle paylaşmaktadır. Bu, uzun ve kırılgan bir zincirdir ve kırılmamalıdır. Tarlada başlar; sofrada, çatalda biter.  
  
Birçok ülkede gıda sektörüyle ilgili kapsamlı yasa ve yönetmelikler hazırlanmıştır. Bu yasa ve yönetmeliklerin büyük bölümü de gerek iç, gerekse de dış piyasa ihtiyaçlarına uygun kalite ve standartta ürün elde edilmesi için gerekli kuralları ortaya koyar. Özellikle gelişmiş ülkelerde gıda ürünleri için aranan kalite ve güvenlik spesifikasyonları son derece katı olup, dâhildeki tüketicinin korunmasına özel önem verilmektedir. Bu durum gelişmiş ülkelere gıda ürünü ihracatı yapan az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkeleri, dış piyasaya yönelik üretimde iç piyasaya göre daha titiz davranmaya zorlamaktadır.   
  
**Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin ilk yasa 1930 yılında çıkarılan 1580 sayılı *“Belediye Yasası”*dır**. Bu yasanın 15. maddesi gıda üretim, depolama ve satış yerlerinin denetimini belediye sınırları içinde, belediye görevleri arasında saymıştır.

**Bu alanda ilk kapsamlı yasa ise Belediye Yasasından kısa bir süre sonra, gene 1930yılında çıkarılmış olan 1593 sayılı *“Umumi Hıfzıssıhha Yasası”*dır.** Bu yasanın 181- 199. maddeleri gıdaya ilişkin değerlendirme, denetim ve yasakları içermektedir. Bu yasada gıdaya ilişkin sorumluluk, belediye sınırları dışında Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı’na, belediye sınırları içinde belediyelere bırakılmıştır. Yasanın 184. maddesi ile tüketenin sağlığını az ya da çok bozacak gıda maddelerinin üretimi, depolanması ve satışı yasaklanmıştır. Yasanın 188. maddesi ise gıda katkı maddeleri ve gıda boyalarının kullanımını Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı’nın iznine bırakmıştır. Diğer maddeler ise denetim ve cezalarla ilgilidir. Bu arada 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu gereği, önce 1942 yılında ***“Gıda Nizamnamesi”***daha sonra da**1952**yılında ***“Gıda Maddeleri Tüzüğü”***(GMT)yürürlüğe konmuştur.Gıda maddeleri ile umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren GMT, kapsamında yer alan tüm maddelerin taşıyacağı niteliklere ve bunların hangi koşullarda bozulmuş, taklit veya tağşiş edilmiş sayılacağına dair hükümleri içermektedir.

**1995 yılı öncesi önemli gıda mevzuatı**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MEVZUATIN ADI** | **NİTELİĞİ** | **SAYI ve TARİHİ** |
| Umumi Hıfzısıhha Kanunu | Kanun | 1593 1927 |
| Sular Hakkında Kanun | Kanun Ekler | 831 1926 2634 1934 |
| Ticarette Tağşişin Men'i ve İhracatın Murakabesi ve Korunması Hakkındaki Kanun | Kanun Ekler | 1705 1930 3018 1936 |
| Türk Standartları Enstitüsü Kuruluşu | Kanun | 130 1960 |
| Ziraat Vekaleti Vazife ve Teşkilatı | Kanun | 3203 1937 |
| Belediye Kanunu | Kanun | 1580 1930 |
| İspirto ve İspirtolu İçkilerin İnhisarı | Kanun | 4250 1942 |
| Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazım Hususi Vasıfları | Tüzük | 1952 |
| Türk Standartlarının Uygulanması | Tüzük | 1967 |
| Gıda Katkı Maddeleri | Yönetmelik | 1988 |
| Kaynak Suları | Yönetmelik | 1974 |
| Maden Suları | Yönetmelik | 1988 |
| Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan veya Bulunmak Üzere İmal Edilen Plastikler | Yönetmelik | 1980 |
| Gayri Sıhhi Müesseseler | Yönetmelik | 1983 |
| İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları | Yönetmelik | 1989 |

**Cumhuriyet döneminde gıda hizmetlerine yönelik en temel ve yapısal değişiklikler getiren düzenleme 560 sayılı *“Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname”* (KHK), 28.6.1995 tarihinde yürürlüğe girmiştir.** Bu kararname ile gıda hizmetlerindeki dağınıklık ve kargaşanın önlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca Avrupa Birliği ile Gümrük Birliği Anlaşması’nın imzalaması sonucu, ülkemiz gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlu hale getirmesinde, söz konusu kararname önemli bir başlangıç oluşturmuştur.

Ancak, 560 sayılı KHK’nin yürürlüğe girmesi, gıda konusundaki çok başlılığı tam olarak giderememiş ve gıda konusundaki çok başlılığı daha az sayıya düşürebilmiştir. Bu nedenle **27.05.2004 tarihinde 5179 sayılı *“Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun”*kabul edilmiş ve “gıda güvenliğinin temini” bu kanunun doğrudan amacı olmuştur.** Ayrıca, gıda güvenliğini temin için bu kanun çerçevesinde bir dizi yönetmelik ve tebliğler yayınlanmıştır. Bu yasada gıda güvenliğinin sağlanması hususunda sorumluluk gıda işletmelerine verilmekle beraber, Bakanlığın belirleyeceği usul ve esaslar çerçevesinde yerel otoriteler, belediyeler, Sağlık Bakanlığı’nın ilgili birimleri gıda güvenliğine yönelik denetimleri yapmakla görevlendirilmişlerdir.  
Bir belediyenin Danıştay’da açtığı dava neticesinde Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu’nun 05.08.2005 ve 23.06.2006 tarihlerinde almış olduğu yürütmeyi durdurma kararları doğrultusunda, gıda üreten ve satan iş yerlerinde, 5179 Sayılı Kanun öncesinde olduğu gibi belediyeler de denetimlere başlamışlardır. Bu durum bir yandan üretici, tüketici, sanayici, esnaf ve devlet kurumlarında boşluğa ve karışıklığa yol açmış, bir yandan da Türkiye’nin iç ve dış itibarını olumsuz etkilemiştir. Netice itibariyle AB’nin 2006 yılı ilerleme raporunda da belirtildiği gibi, 5179 Sayılı Kanun ile de AB Gıda Mevzuatına uyum sağlanamamıştır.  
  
**Türk gıda mevzuatında son durum**  
  
AB tarafından uyum sağlanamadığı için “yetki karmaşası ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol yetkilerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmediği, Bakanlığın bu yönde yeniden yapılandırılması gerektiği” yönüyle eleştirilen 5179 Sayılı Kanunun yerine geçmek üzere, Bakanlık yetkilileri ile AB Komisyon yetkilileri arasında yapılan görüşmeler neticesinde **Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’nca 13.06.2010 Tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yayımlanmıştır.**  
  
13.12.2010 tarihi itibariyle yürürlüğe giren 5996 Sayılı Kanun, tarladan/çiftlikten sofraya/çatala gıda güvenliği sistemini baştan sona değiştirmektedir. Kanunda, öngörülen yönetmeliklerin 18 ay içinde yayımlanması planlanmıştır.

Kanun; gıda, gıdayla temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbi ürün kalıntıları ile diğer kalıntıları ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalarla mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni kanunlarını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmi kontrolleri ve yaptırımlarını kapsamaktadır. **5996 Sayılı Kanun, gıda ve yeme ilişkin ürünlerin üretim aşamasından tüketiciye sunulmasına kadar geçen tüm süreci, *Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın* kontrolüne vermektedir**.  
  
**Yeni yasa *sorumlu yöneticiliği kaldırırken*, tüm sorumluluğu işletme sahibine vermektedir**. İşletmeler, üretim konuları ile ilgili eğitim almış lisans mezunu personel çalıştırma yükümlülüğüne, ancak 10 kişiden fazla personel istihdam etmeleri ya da 30 beygir üzeri motor gücüne sahip olmaları durumunda sahip olabiliyorlar. 5179 Sayılı eski yasada bu durum, 20 beygir üzeri motor gücü bulunması ya da 5 kişiden fazla personel çalıştırmaları ön şarttı.  
  
5996 Sayılı Kanunla gelen diğer bir yenilik de**, *işletmelere kayıt ve onay şartı* getirmesidir**. Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri için daha önceki uygulama olan gıda iş yeri çalışma izni, sicil numarası ve üretim izin belgesi ve numarası alınma zorunluluğu kaldırılarak gıda ve yem işletmeleri; onaya tabi olanlar ve kayıtlı işletmeler olarak iki gruba ayrılmaktadır. Onaya tabi işletmeler ve kayıt işlemleri, çıkarılacak bir yönetmelikle Bakanlık tarafından belirlenecek, onaya tabi işletmeler, faaliyete geçmeden önce Bakanlık’tan onay alacaklardır. Kayıt işlemine tabi işletmeler ve faaliyetleri ile ilgili işlemleri Bakanlığa bildireceklerdir.  
  
5996 Sayılı Kanunla gıda güvenliği ile ilgili hizmetlerin büyük bir kısmı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde toplanmıştır. Uluslararası kuruluşlar nezdinde yetkili otorite söz konusu bakanlık olmasına rağmen, Sağlık Bakanlığı sular ve özel tıbbi amaçlı diyet gıdalarla ilgili hizmetlerden, Dış Ticaret Müsteşarlığı TSE standartlarının dış ticarette uygulanmasından, Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu alkollü içki ticaretinin düzenlenmesinden, Şeker Kurumu da şeker kotalarının tahsisinden sorumlu kuruluşlardır.   
  
Tüketime sunulan gıda maddelerinin güvenli ve kaliteli bir şekilde sunulması için, iyi bir teknoloji kullanılmasının yanı sıra, gıda maddelerinin taşıması gereken asgari ve teknik kriterlerini içeren gelişmiş ve güncel bir gıda mevzuatının uygulanması gerekir. Bir ülkedeki gıda sisteminin temel amacı, güvenli gıdanın üretilmesi ve tüketime sunulmasıdır. Bu amaç için hammadde aşamasından başlayarak üretim, işleme, ambalajlama, depolama, nakliye, pazarlama, satış ve tüketim gibi tüm aşamalarda, gıda güvenliğinin sağlanabilmesi yönünden gıda mevzuatına uygun çalışma bilincinin yerleşmesi gerekmektedir. Devletin temel amacı, gıda işiyle iştigal eden işyerlerinin, uygun bileşen ve teknoloji kullanarak gıda maddelerinin gıda mevzuatına uygun şekilde üretilmesi ve insan tüketimine sunulmasını sağlamaktır.  
  
Gıda güvenliği açısından, tarımda tohum, fide, fidan, gübre, bakım ve yetiştirme tekniği, pestisit, anabolizan vb. tüm girdilerin bilinçli olarak zamanında ve gereken miktarda kullanılması gerektiği unutulmamalıdır. Bunun için de gıda mevzuatının gıda zincirinin her aşamasında etkin olarak uygulanması sağlanmalı; daha da önemlisi insanımızın bu bilinci taşıması sağlanmalıdır.   
  
Güvenli gıda tüketebilmek için güvenli gıda üretmek şarttır. Bunun için ise öncelikli olarak hammaddenin elde edildiği ilk aşamada **iyi tarım uygulamaları** (GAP), ürün işleme ve üretim aşamalarında ise **iyi üretim uygulamaları** (GMP), **iyi hijyen uygulamaları** (GHP) ve **tehlike analizleri ve kritik kontrol noktaları** (HACCP) gibi gıda güvenliği ve kalitesi için yeni yaklaşımlar ve yöntemlerin uygulanması gerekir. Böylece gıda maddelerinin, hammaddeden itibaren bütün üretim aşamaları da dâhil olmak üzere, tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen her aşamada kaliteleri kontrol altına alınmaktadır. Şüphesiz ki bu uygulamalar, sadece gıda maddelerinin üretiminde değil, kullandığımız her türlü üründe kalite ve güvenlik anlayışının bir gereği olarak benimsenmiştir.  
  
Bir diğer önemli nokta da, güvenli gıda üretmek kadar tüketicilerin de gıdaları güvenli bir şekilde nasıl tüketeceklerini bilmeleri ve bu yönde bilinçlendirilmeleridir. Aksi halde sadece güvenli gıdaları üretmek ve tüketiciye bu gıdaları ulaştırmak için her türlü yasal düzenlemeleri yapıp bunları harfiyen uygulamak ve denetimini yapmak, gıda kaynaklı hastalıkları önlemede tek başına yeterli olmaz. Tüketicilerin bilinçlendirilmesinin de önemli bir husus olduğu unutulmamalıdır.

**GIDA KONTROLÜNDE TANIMLAR, YETKİVE SORUMLULUKLAR**

**Tanımlar**

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’nca hazırlanan ve 13.06.2010 Tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”nda yer alan bazı tanımlara açıklık getirilmesi hem gıda mevzuatı konusunun ve hem de bundan sonraki ünitelerde değinilecek olan tanımların da­ha iyi anlaşılmasına yardımcı olacaktır. 5996 sayılı kanununda yer alan tanımlardan bazıları aşağıdaki gibidir.

**Türk gıda mevzuatı:** Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile te­masta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı ifade eder.

**G›da kodeksi:** Gıda maddelerinin asgarî kalite ve hijyen kriterleri, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri, gıdaya bulaşan zararlı maddeler, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metotlarını ih­tiva eden Türk Gıda Kodeksini ifade eder.

**Gıda/Gıda maddesi:** Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi ifade eder.

**Organik gıda:** Organik üretim ve yetiştirme tekniği ile kontrol ve/veya sertifikasyon kuruluşu kontrolünde üretilmiş, yetiştirilmiş, doğadan toplanmış, avlanmış, ambalajlanmış ve etiketlenmiş, ham, yarı mamul veya mamul haldeki sertifikalı gıdayı ifade eder.

**Gıda maddeleri üreten işyeri:** Gıda maddelerinin ham maddeden başlaya­rak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderil­mek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin ta­mamını ifade eder.

**Gıda maddeleri satış yeri:** Her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda madde­lerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri ifade eder.

**Gıda maddeleri üreten ve satan işyeri:** Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, amba­lajlama işlemlerinden bir veya bir kaçının yapıldığı ve her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri ifade eder.

**Toplu tüketim yeri:** Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üre­tildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerleri ifade eder.

**Gıda işletmecisi:** İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri veya dağıtımını yaptıkları gıda maddelerinin gıda mevzuatı şartlarına uygunluğundan sorum­lu olan gerçek veya tüzel kişileri ifade eder.

**Sorumlu yönetici:** Gıda mevzuatına uygun üretim yapmaktan, işverenle bir­likte sorumlu olan yöneticiyi ifade eder.

**Birincil üretim:** Avlama, toplama, balıkçılık, hasat, sağım ve kesim öncesi hayvanların çiftlikte yetiştirilmesi dahil üretimi ifade eder.

**Hammadde:** Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan birincil üretimden elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan madde­lerden her birini ifade eder.

**Gıda işlemeye yardımcı maddeler:** Tek başına gıda bileşeni olarak kullanıl­mayan, belirli teknolojik amaca yönelik olarak hammadde, gıda veya bileşenleri­nin işenmesi veya üretimi sırasında kullanılan; son üründe kendisi veya türevleri­nin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak, kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan maddeleri ifade eder.

**Gıda katkı maddesi:** Tek başına gıda maddesi olarak tüketilmeyen, gıda ham maddesi ve/veya gıda işlemeye yardımcı madde olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem sıra­sında kalıntı veya türevleri mamul maddelerde bulunabilen, gıdaların hazırlanma­sı, tasnifi, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması ve dağıtımı sırasında gıda maddelerinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzelt­mek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanımına izin verilen maddeleri ifade eder.

**Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler:** Gıda maddeleri ile temas ta bulunan veya bulunmak üzere imal edilen her türlü madde ve malzemeleri ifa­de eder.

**Genetik modifiye gıdalar:** Bitkisel, hayvansal ve mikrobiyolojik kaynaklara, genetik modifikasyon teknolojileri ile başka bir canlı türüne ait bir genin aktarıl­ması ile DNA’sının belli bir bölümünde istenilen değişiklik yapılmış olan gıdaları ifade eder.

**Özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar:** Belli beslenme uygulamaları için hastaların diyetlerini düzenlemek amacıyla, özel olarak üretilmiş veya formüle edilmiş ve tıb­bî gözetim altında kullanılacak olan, alışılmış gıda maddelerini veya bu gıda mad­delerinin içinde bulunan belirli besin öğelerini veya metabolitlerini vücuda alma, sindirme, absorbe etme, metabolize etme veya vücuttan atma kapasitesi sınırlı, za­yıflamış veya bozulmuş olan hastalar ya da diyet yönetimleri, yalnızca normal di­yetin modifikasyonu ile veya diğer gıdalarla ya da her ikisinin de birlikte kullanımı ile sağlanmayan kişiler için hazırlanmış gıda maddelerini ifade eder.

**Gıda maddesi etiketi:** Gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında ba­sılı bulunan tanıtım bilgilerini ifade eder.

**Tüketime hazırlamak:** Tasnif etme, tartma, ölçme, aktararak ve karıştırarak doldurma, ambalajlama, soğutma ve depolama, muhafaza etme, nakletme ve tüke­tim öncesi diğer faaliyetleri ifade eder.

**Mamul madde:** Belli bir teknoloji kullanılarak elde edilen, tüketime hazırlan­mış gıda maddesini ifade eder.

**Depo:** Gıda maddelerini muhafaza etmek amacıyla tesis edilen yerleri ifade eder.

**Mübadeleye konu gıda maddeleri:** Satmak veya sair şekilde devretmek üze­re depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne surette olursa olsun devredi­len gıda maddelerini ifade eder.

**Gıda hijyeni:** Gıda maddesinin sağlıklı olması için alınması gereken tüm ted­birleri ifade eder.

**Kalıntı:** Gıdada, tarım ürünlerinde veya bitkilerde, toprakta, suda veya diğer çevresel bileşenlerde, kullanımına izin verilen bir kimyasal üründeki aktif bileşen­lerin ve/veya türevleriyle birlikte parçalanma ürünleri ve metabolitleri kalıntısını ifade eder.

**Gıdaya bulaşan zararlı maddeler:** Üretimi veya pazarlanması süresince, gıdaya istenmeden bulaşan her türlü madde ve bileşikleri ifade eder.

**Kontrol:** Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üreti­len ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme­lerin mevzuata uygunluğunun tespitini ifade eder.

**Tağşiş:** Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi hâlini ifade eder.

**Taklit:** Gıda maddesini ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerini; şekil, bileşim ve nitelikleri itibariyle evsafında olmayan özellikleri haiz gibi göster­meyi ifade eder.

**Reklam:** Gıda maddelerinin satışını artırmak amacıyla yapılan tanıtma şekille­rini ifade eder.

**Denetim:** Bakanlık tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri ifade eder.

**Tehlike:** Gıda maddesinde olan ve oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak sağlık yönünden ortaya çıkabilecek potansiyel zararıifade eder.

**Risk:** Gıda maddesinde sağlığa zararlı olabilecek şiddetteki muhtemel tehlike­yi ifade eder.

**Risk analizi:** Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olarak birbir­leri ile bağlantılı üç ayrı süreçten oluşan sistemi ifade eder.

**Risk değerlendirmesi:** Olabilecek her türlü tehlikenin, nitelik ve etkilerinin bilimsel olarak belirlendiği süreci ifade eder.

**Risk yönetimi:** Risk değerlendirmesini, diğer yasal zorunlulukları ve gerekti­ğinde uygun önlem ve seçeneklerini dikkate alan süreci ifade eder.

**Risk iletişimi:** Risk değerlendiricileri, risk yöneticileri ve diğer ilgili tarafların risk ve riske ilişkin faktörlere ait bilgi ve düşünceleri paylaşmasını ifade eder.

**Nihaî tüketici:** Gıdayı herhangi bir ticarî amaçla kullanmayan en son gıda maddesi tüketicisini ifade eder.

**Kalite:** Gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamını ifade eder.

**Kalite kontrolü:** Tüketime arz edilen gıda maddelerinin mevzuata uygunluğu­nun tespitini ifade eder.

**İzlenebilirlik:** Üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek iste­nilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini ifade eder.

**Sertifikasyon:** Bakanlıkça veya Bakanlıkça yetkilendirilen kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından gıda, kalite ve kontrol sistemlerinin belgelenmesini ifade eder.

**Gayri sıhhî müessese:** Çevresinde bulunanlara fizikî, ruhî ve sosyal yönler­den az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve do¤al kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseseleri ifade eder.

**Takviye edici gıdalar:** Bir ya da birden fazla besin öğeleri; vitamin, mineral, protein, bitki, botanik, bitkisel kaynaklımaddeler, amino asitler ve benzeri bile­şenler ile bunların konsantresi ve/veya ekstraktlarından oluşan ve günlük alım do­zu belirlenmiş ürünleri ifade eder.

**Güvenli gıda:** Raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşıma­yan gıdaları ifade eder.

**Piyasaya arz:** Gıda maddelerinin tedarik veya tüketim amacıyla bedelli veya bedelsiz olarak piyasada yer alması için yapılan faaliyeti ifade eder.

**Gıda güvenliği:** Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütününü ifade eder.

**Gıda kontrolörü/ Gıda denetçisi:** Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlem­lerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış Ba­kanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişileri ifade eder.

Yukarıda açıklamaları verilen tanımlardan başka gıda **güvenliğini sağlamaya yönelik** olarak uygulamada kullanılan **ulusal ve uluslar arası standartlar ve sistem­ler** de bulunmaktadır:

**TS:** Türk Standartları,

**ISO:** International Organization for Standardization - Uluslar arası Standart Organizasyonu,

**CA:** Kodeks Alimentarius,

**HACCP:** Hazard Analysis and Critical Control Point - Tehlike Analizi ve Kritik Kon­trol Noktaları,

**GAP:** Good Agricultural Practice - İyi Tarım Uygulamaları,

**GMP:** Go­od Manufacturing Practice - İyi Üretim Uygulamaları,

**GHP:** Good Hygienic Practi­ce - İyi Hijyen Uygulamaları,

**GLP:** Good Laboratory Practice - İyi Laboratuar Uy­gulamaları

bunlardan başlıcalarıdır.

**Yetki ve Sorumluluklar**

5996 sayılı Kanununa dayanılarak hazırlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik güvenli gıdaya ulaşabilmek için tarafların rolleri ve sorumluluklarını içermektedir. Bu sorumlulukları üç başlık altında özetleyebiliriz; A- İşyeri Sorumlulukları, B- Devletin Yetki ve Sorumlulukları, C- Tüketici Hak ve Sorumlulukları.

**İşyeri Sorumlulukları**

**Üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyeri sorumlulukları**

**MADDE 8** – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

a) İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları, dağıttıkları, satışa sundukları tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerde gıda güvenliğinin ve kalitesinin sağlanmasından müteselsilen sorumludur.

b) Gıda denetçisine denetim ve kontrol sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür.

c) Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.

d) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür;

e) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, aşağıda belirtilen hijyen tedbirlerini uygulamakla yükümlüdür;

f) Çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamak ile yükümlüdür.

g) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikayet değerlendirme prosedürlerini bulundurmakla yükümlüdür.

h) Kamu-özel kurum ve kuruluşları, ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

ı) İlgili İl Özel İdaresi/Belediye/Organize Sanayi Bölgesinden veya ilgili kurumdan işyeri açma ve çalışma ruhsatını almak ve bunu takiben Bakanlıkça belirlenen kriterlere uyarak Bakanlıktan sicil numarası ve ürettikleri ürünler için üretim izni almakla yükümlüdür.

l) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, üretimin niteliğine ve kapasitesine göre sorumlu yönetici istihdam etmek ile yükümlüdür.

**Devletin Yetki ve Sorumlulukları**

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, Türk gıda mevzuatına uy­gun olmaksızın üretilemez, mübadele konusu yapılamaz ve muameleye tâbi tutu­lamaz, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta olamaz, içerisine zararlı bir mad­de katılamaz, böyle bir maddenin kalıntısı bulundurulamaz ve gıdada zararlı özel­liğe yol açacak herhangi bir işlem uygulanamaz. 5996 Sayılı Kanunla gıda güvenliği ile ilgili hizmetlerin büyük bir kısmı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde toplanmıştır. Uluslararası kuruluşlar nezdinde yetkili otorite söz konusu bakanlık olmasına rağmen, Sağlık Bakanlığı sular ve özel tıbbi amaçlı diyet gıdalarla ilgili hizmetlerden, Dış Ticaret Müsteşarlığı TSE standartlarının dış ticarette uygulanmasından, Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu alkollü içki ticaretinin düzenlenmesinden, Şeker Kurumu da şeker kotalarının tahsisinden sorumlu kuruluşlardır.

Denetim ve kontroller Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nca eğitim verilerek yet­kilendirilen ve adlarına kimlik kartı düzenlenen gıda kontrolörü/gıda denet­çisi tarafından yapılır.

Devletin yetki ve sorumlulukları içerisinde denetim ve kontrollerden başka ceza işlemler de yer almaktadır.

**Tüketici Hak ve Sorumlulukları**

5996 sayılı kanununa göre, tüketici haklarının korunması amacıyla, tüketiciler; her türlü gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme­leri üreten, ithal eden ve satan gerçek veya tüzel kişiler tarafından bilgilendirilir. Lüzumu halinde gıdaların içeriği ve özelliği hakkında tüketicilerin bilgi sahibi ol­maları sağlanır. Gıda maddeleri ile ilgili olarak tüketiciler yanıltılamaz ve yanlış yönlendirilemez.

**ALO174 GIDA HATTI**

Bakanlığın temel gıda güvenilirliği politikası; Uluslararası ve Avrupa Birliği müktesabatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde “çiftlikten sofraya” tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü sağlanması ve bu bağlamda tüketici haklarının korunmasıdır.

Bu kapsamda, 2009 yılında **“***Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam***”** kampanyası başlatılmıştır. 14 Şubat 2009 tarihinde hizmete giren *“Alo174 Gıda Hattı”*, *“Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam”*kampanyasının en önemli faaliyetlerinden birisidir.

        Alo 174 Gıda Hattının kuruluş amacı,  tüketicinin gıda ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyette ilgili merciye kolay bir şekilde ulaşabilmesi, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketiciye en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takibinin sağlanmasıdır.

**Tüketicilerin “gıda” ile ilgili her türlü şikayet ve talebi, Türkiye’nin her yerinden çağrı merkezine bildirilmektedir. Bu çağrı merkezi tarafından alınan ihbar ve şikâyetler web tabanlı yazılımlar sayesinde içeriğine göre Bakanlığın ilgili birimlerine iletilmektedir. Yapılan değerlendirme ve denetim sonucu yapılan işlemler ile ilgili bilgiler aynı web yazılımına kaydedilmekte ve T.C. Kimlik numarası karşılığında başvuruda bulunan kişiye başvuru takip numarası verilmektedir.**

 Başvuru sahibi, T.C. Kimlik numarası ve bu başvuru numarasıyla ya Alo174’ü tekrar arayarak ya da [www.alo174.gov.tr](http://www.alo174.gov.tr/) internet adresi üzerinden şikâyet ve talebinin sonucunu sadece kendisi görebilmektedir. Başvuru sahiplerine ait kimlik bilgileri Alo Gıda temas noktaları tarafından görülememektedir. Başvuru esnasında verilen kişisel bilgilerin diğer kişi veya kurumlarla paylaşılmasını engellemek amacıyla bu önlem alınmıştır.

Gelen başvurular en geç 15 gün içerisinde cevaplandırılmaktadır. Şikâyete konu olan ürünlerden numune alınması ve analiz yapılmasının gerekmesi durumunda 15 gün içerisinde bir ön bilgi verilerek süreç içerisinde yapılan işlemlerle ilgili bilgi güncellemesi yapılmaktadır.

Başvuru sahipleri GSM operatörleri tarafından 174 numarası için belirlenmiş olan özel servis ücreti tarifelendirmesi üzerinden ücretlendirilmektedir. Ücretlerle ilgili detaylı bilgi telekomünikasyon firmalarının internet sitelerinden elde edilebilmektedir.

      Alo 174 Gıda Hattı ile başvuruların mümkün olan en kısa zamanda sonuca ulaşılması sağlanmakta, gelen çağrıların kayıt altına alınmasıyla oluşan veri tabanı ile ülkemize ait gıda güvenliği risk haritası çıkartılmakta ve bu doğrultuda eylem planları hazırlanmaktadır. Alo 174 Gıda Hattı ile etkin bir gıda güvenilirliği sisteminin oluşturulması ve Bakanlıkça yürütülen tüm faaliyetlerin etkinliğinin artırılması ile birlikte, “**En iyi denetçi tüketicinin kendisidir**” anlayışından yola çıkarak başta tüketiciler olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların da gıda denetimi ve kontrolünde aktif rol almaları sağlanmıştır. ​

**KALİTE KAVRAMI**

**Kalite,** günlük yaşamda en sık tekrarlanan sözcüklerden biridir. Ancak çoğu kez kendi anlamı dışında kullanılmaktadır. Bu nedenle, kalitenin ne olduğu kadar ne olmadığının da bilinmesi önemlidir.

**Kalite Nedir?**

TSE 9005’e göre kalite, “bir ürün veya hizmetin belirlenen veya olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayanan özelliklerin toplamıdır”. Bu­radaki ihtiyaç müşterinin beğeni ve beklentileri ile ilgilidir ve müşteri, ürünün alıcısı konumundaki kuruluş veya kişidir. Müşteriden anlaşılması gereken her zaman son tüketici değildir. Müşterinin bir ürüne veya hizmete, kendi tüketimi veya kul­lanımı dışında, pazarlama ve dağıtım gibi başka bir amaçla da alıcı olması söz ko­nusudur. Bu bilgiler yerine konulduğunda kalite tanımı; *bir ürü­nün veya hizmetin müşteri beklentilerini ya da ihtiyaçlarını karşılama düzeyi bi*çimini almaktadır.

Müşteri beklentileri; kalite karakteristiklerine ilişkin tanımlama ve limitlerdir. Bunlar yazılı olabildiği gibi, genel olarak beklenen veya onaylanan eğilimleri de kapsamaktadır.

Ürün veya hizmetten beklenen özelliklerin yazılı olduğu belgeye *şartname* ve­ya *spesifikasyon* denilmektedir. Şartname hazırlanırken müşteri beklentileri ile bir­likte gıda yasası, gıda kodeksi gibi yasal düzenlemelerdeki koşullar da dikkate alın­mak zorundadır. Bunlar bir anlamda, ürün veya hizmetin toplum adına asgari özel­liklerinin tanımlandığı genel şartnamelerdir. Müşteri beklentileri ve asgari koşullar şartnameye yansıdığına göre kalitenin, *ürün veya hizmet özelliklerinin şartnamede tanımlanan kriterleri karşılama derecesi* olarak tanımlanması da yanlış olmaz.

Ürün özellikleri *yapısal ve atanan* olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Yapısal özellik; ürünün bizzat kendisinin taşıdığı, içerdiği ve kalıcı olan renk, koku, şe­ker veya yağ miktarı gibi karakteristikleridir. Ürünün etiketi, markası, fiyatı değişse bile değişmeyen özellikleridir. Atanan özellik ise; ürüne başkası tarafından ve­rilen ve değiştirilebilen marka, fiyat, etiket gibi özellikleridir. Bunlar değişse bile ürünün tadı, kokusu, şeker miktarı gibi yapısal özellikleri değişmemektedir. Kalite tanımında söz edilen, başka bir deyişle ürünün kalitesini belirleyen işte bu kalıcı ya da yapısal özelliklerdir ve bunlara kalite karakteristiği de denilmektedir.

Bu açıklamaya göre kalite; *ürünün yapısal özelliklerinin şartnamede tanımla­nanları karşılama derecesi* olarak da tanımlanabilir.

**Kısaca kalite; müşteri gereksinimleri ile ürün özelliklerinin karşılaştırılması ile anlam kazanan bir kavramdır ve ürün özelliklerinin müşteri beklentilerini karşılama düzeyini yansıtmaktadır.**

Kaliteli bir ürün ya da hizmetten söz ettiğimiz zaman, genellikle ihtiyaç ve beklentilerimizi karşılayan ya da aşan bir ürün ya da hizmeti düşünürüz. Bu ihtiyaç ve beklentiler çoğu zaman ürünün kullanım amacına ve satış fiyatına göre şekillenmektedir. Örneğin, bir müşterinin yol kenarında yer alan bir motelden beklediği performans beş yıldızlı bir otelden beklediği performanstan farklıdır. Çünkü her ikisinin de fiyatı ve beklenilen hizmet düzeyi birbirinden farklıdır.

Eğer bir ürün ya da hizmet ihtiyaç ve beklentilerimizi karşılıyorsa, kalite düzeyinin iyi olduğunu düşünürüz. Bu noktada, kalite aslında müşterinin algısıyla ilgili bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir ürün ya da hizmetin algılanan performansı beklentilerimizi karşılıyorsa iyi (kabul edilebilir) kaliteden, beklentilerimizin altında kalıyorsa düşük kaliteden, beklentilerimizi aştığı durumda ise yüksek kaliteden söz ederiz. Algılanan performans, aslında ürününün müşteri için neleri yapabildiğidir. Buradan hareketle, kalite matematiksel olarak şu şekilde ifade edilebilir.

**Kalite=Algılanan Performans/Beklentiler**

Örneğin, bir müşterinin satın almak istediği otomobilin performansı ile ilgili beklentisi sadece düşük yakıt tüketimi ise ve otomobil bunu sağlıyorsa, müşteri açısından otomobilin kaliteli olduğu söylenebilir.

Bu açıklamalara rağmen, kalitenin aynı zamanda soyut ve karmaşık bir kavram olduğunu görürüz. Farklı ürün veya hizmetler için ya da farklı kişiler, üreticiler, tasarımcılar, yöneticiler, müşteriler, hatta farklı kalite guruları açısından kalitenin algılanışı birbirinden farklıdır.

Kalitenin boyutları ise genel olarak performans, ek unsurlar, uygunluk, güvenilirlik, dayanıklılık, hizmet görürlük, estetik ve itibar olmak üzere sekiz başlık altında toplanmaktadır. Bu unsurlar aşağıdaki gibi açıklanabilir:

**-Performans:** Bir ürün veya hizmetten beklenilen birincil özelliklerdir. Bir televizyonun görüntüyü net vermesi, bir otomobilin yakıt tüketiminin düşük olması, bir üniversitenin mezunlarının iş bulma oranı ve süresi, bir hastanenin doğru ve etkili tedavileri uygulaması örnek olarak verilebilir.

**-Ek Unsurlar:** Bir ürün veya hizmetten beklenilen ikincil özelliklerdir. Bir televizyonun uzak kumandalı olması, bir otomobilin merkezi kilitleme sisteminin olması, bir üniversitenin öğrencilerine sağlık hizmeti sunması, bir hastanenin dahili eczanesinin olması örnek olarak verilebilir.

**-Uygunluk:** Bir ürün veya hizmetin spesifikasyonları veya sektör standardlarını karşılıyor olmasıdır. Bir otomobilde ABS sisteminin ve hava yastığının olması, bir hastanenin acil servise sahip olması örnek olarak verilebilir.

**-Güvenilirlik:** Bir ürünün performansının süreklilik arz etmesi olarak tanımlanabilir. Bir otomobil için arızalanmadan geçen süre, bir üniversiteye yaptığı bilimsel araştırmalar nedeniyle duyulan güven örnek olarak verilebilir.

**- Dayanıklılık:** Bir ürün ya da hizmetin kullanılabilir ömrü ile ilgili bir kalite boyutudur. Bir otomobil için parçalarının paslanma ve korozyona karşı dayanıklı olması, bir fotoğrafın buruşmalara ve ıslanmaya karşı dayanıklı olması, bir binanın depreme dayanıklı olması örnek olarak verilebilir.

**-Hizmet Görürlük:** Bir ürün veya hizmetle ilgili olarak şikâyetlerin ve problemlerin çözülebilme kolaylığıdır. Bir otomobilin bakım ve yedek parça kolaylığı, bir binanın çatısında oluşabilecek bir sorunda çatıya kolaylıkla ulaşılabilmesi örnek olarak verilebilir.

**-Estetik:** Duyusal nitelik taşıyan (görünüş, renk, çekicilik, koku vb.) bir boyuttur ve ürünün duyulara hitap edebilme yeteneği olarak tanımlanır. Bir otomobilin renk ve tasarımının uyumlu olması, bir hastanenin temiz olması, bir binanın dekoratif özellikler açısından müşterinin zevkine hitap etmesi örnek olarak verilebilir.

**-İtibar:** Bir ürün ya da hizmetin geçmiş performansı ve müşteriler açısından göreli imajı olarak ifade edilir. Bu boyut, müşterinin ürünle ilgili kalite algısını önemli oranda etkileyebilir.

Kalite, *soyut* bir kavram değildir. Ölçülebilen özelliklerle tanımlanabilen somut bir olgudur.

Öte yandan kalite, söz verilen değil, yerine getirilendir ve verilen sözün ya da vaadin yerine getirilip getirilmediği herhangi bir yolla belirlenmelidir. Bu nedenle kalite, ancak kontrol kavramı ile bir anlam taşımaktadır. Kontrol edilmesi gereken ise müşteri beklentilerine ya da şartnameye uygunluktur.

Belirtilen koşulların yerine getirilmemesi **aykırılık,** amaçlanan kullanım şartlarının yerine getirilmemesi ise **kusur** olarak tanımlanmaktadır. Aykırılık ve kusur kavramları arasındaki fark, belirlenen şartların, amaçlanan kullanım şartlarından farklı olabilmesidir.

**GIDALARIN KALİTE ÖGELERİ**

Kalite ögeleri, ürünün kalitesini belirleyen başlıca özellikleri tanımlamaktadır ve daha önce değinildiği gibi ürünün yapısal özelliklerini kapsamaktadır.

**Gıda kalitesi: Bir gıdayı diğerlerinden ayıran, gıdanın tüketiciler tarafından tercih edilmesinde rol oynayan ve her biri ayrı ayrı ölçülüp kontrol edilebilen özelliklerin bileşimidir.**

Gıda kalitesine etki eden faktörler**;**

· Ham madde kalitesi,

· Üretimde kullanılan yarı mamul, yardımcı madde ( ingredient) ve katkı  
maddesi ( aditif) kalitesi,

· Personel kalitesi,

· Kullanılan ambalaj maddeleri,

· Üretimde kullanılan alet ve ekipmanlar, uygulanan teknoloji ve yöntem,

· Depolama, saklama, pazarlama koşullarıdır.

Gıdaların nicelik ve niteliklerin tüketici istekleri doğrultusunda saptanması, yasa, gıda kodeksi ve sözleşmelerde belirtilen tolerans değerlerine uygun olup olmadığının belirlenmesi ve işletmenin verimli ve ekonomik üretim yapabilmesi için yapılan çalışmaların tümüne **Gıda Kalite Kontrol** denir. Kısaca; **Gıda Kalite Kontrolü**: Ülkede nitelikli gıda üretilmesini ve tüketilmesini sağlayan, gıda kalitesinin tanımlamasını, oluşturulmasını ve geliştirmesini amaçlayan sistemdir.

**Gıda Kalite Kontrolünün Gerekliliği ve Kapsamı**

Ø **Kalite kontrolun yapılması gıdalar açısından**;

· Gıdanın olgunluğu ve işleme özelliğinin belirlenmesi,

· Gıdanın bozulmuş olup olmadığının saptanması,

· Gıdada toksik madde bulunup bulunmadığının saptanması,

· Gıdalara hile, taklit, tağşiş yapılıp yapılmadığının saptanması,

· Gıdadaki katkı maddelerinin çeşit ve miktarlarının saptanması,

· Gıdadaki mikroorganizmaların cins ve sayılarının belirlenmesi,

· Gıda etiketinde yanlış ve sahte bildirim olup olmadığının saptanması için  
gereklidir.

Ø **Gıda kalite kontrolü toplum açısından** ise;

· Toplum sağlığını korumak,

· Tüketicinin aldatılmasını önlemek,

· Gıda endüstrisinin gelişmesini sağlamak ve bu alanda haksız rekabeti önlemek,

· Uluslararası pazarda yer almak, pazar payını büyütmek,

· Gıda üretimini en verimli şekilde yapmak için gereklidir.

Ø **Gıda kontrol hizmetlerinin;**

· Kimler tarafından, ne zaman ve nasıl yapılacağı,

· Gıdaların sağlığı bozacak durumda olması veya tüketicinin aldatılması söz  
konusu olduğu zaman uygulanacak işlemler, verilecek cezalar **yasa ve tüzüklerle belirtilmiştir.**

**. Gıdalarda Kalite Kontrolün Sınıflandırılması**

Ø Yapılış amaçlarına göre kalite kontrol

· Hijyenik kalite kontrol

· Teknolojik kalite kontrol

· Nutrisyonel kalite kontrol

Ø Yapılış zamanına göre kalite kontrol

· Üretim öncesi kalite kontrol  
**o** Kalite planlama aşamasında  
**o** Üretim için gerekli hammadde ve ekipmanların sağlanması aşamasında

· Üretim sürecinde kalite kontrol  
**o** Üretim sürecinde  
**o** Paketleme aşamasında

· Üretim sonrası kalite kontrol  
**o** Depolama aşamasında  
**o** Pazarlama aşamasında

**Gıdalarda kontrol daha çok üretim aşamalarında yapılmalıdır. Son üründe yapılacak kontroller yarar sağlamaz. Çünkü geriye dönüp kaliteyi düzeltme** **olanağı yoktur.**

**Gıdaların kalite ögeleri,** farklı açılardan gruplara ayrılabilmektedir. *Nitelik* açısından bakıldığında fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerden söz edilmektedir. Fiziksel özellikler; boyut, biçim, kıvam, tekstür (doku) ve benzerleridir. Kimyasal denildiğinde nişasta, protein, lipit, şeker, vitamin, mineral vb. bileşim ögeleri anla­şılmaktadır. Biyolojik özellikler ise daha çok mikrobiyel ve enzimatik değişmelere ilişkindir.

*Algısal* açıdan bakıldığında kalite ögeleri; görsel (dışsal) ve gizli (içsel) olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Dışsal özelikler; tüketicinin duyuları ile algılayabil­diği renk, tat, koku, kıvam gibi özellikleri; içsel özellikler ise tüketicinin duyuları ile algılayamadığı mikotoksin, metal iyonu, pestisit kalıntısı gibi özellikleri kapsa­maktadır.

*İşlevsel açıdan* ise başlıca dört grup kalite ögesi bulunmaktadır. Bunlar aşağıdaki gibidir:

* Fizyolojik kalite ögeleri (beslenme değeri)
* Hijyenik-toksikolojik kalite ögeleri (sağlık değeri)
* Teknik-fiziksel kalite ögeleri (kullanım değeri)
* Duyusal kalite ögeleri (tadım değeri)
* **Fizyolojik Kalite Ögeleri**

Enerji ve besin ögelerinin gereğinden fazla veya düşük alınması; fiziksel gelişmeyi, vücut sağlığını, mental gelişmeyi ve bireysel başarıyı olumsuz yönde etkile­mektedir. Gıda, işte bu besin ögelerinin ve fizyolojik etkili diğer bileşiklerin başlı­ca taşıyıcısıdır.

Bu nedenle gıda söz konusu olduğunda ilk akla gelen **fizyolojik kalite’**dir. Bu aynı zamanda *besin değeri* olarak da tanımlanmaktadır. Fizyolojik kalite; gıdanın besinsel ve fizyolojik ögeleri hangi miktarda içerdiği ve günlük tüketimin gereksi­nimi hangi düzeyde karşıladığı ile ilişkilidir.

Bir gıdanın, besin ögelerinin tümünü içermesi kuşkusuz beklenemez. Bunu karşılaması gereken herhangi bir gıda değil, günlük diyettir. Başka bir tanımla bir günde tüketilen gıdaların toplamıdır. Bu nedenle ‘iyi veya kötü olan gıda değil di­yettir’ deyişi önemli bir gerçeği yansıtmaktadır. İyi bir diyeti oluşturmanın koşulu ise her gıdanın hangi besin ögelerini, hangi miktarda içerdiğinin bilinmesidir.

Gıda etiketinde; besin ögeleri konusunda bilgi verilerek tüketicinin doğru gıda seçimine katkıda bulunulmaktadır. Bu kapsamda söz konusu olan başlıca 3 uygu­lama**; *beslenme etiketi, beslenme beyanı* ve *sağlık beyanı’dır.***

**Beslenme Etiketi**

Beslenme etiketi; enerji değeri ve besin ögeleri miktarı ile ilgili bilgilerin gıda etike­tinde belirtilmesidir. Bu uygulama, özel beslenme amaçlı ve bileşiminde farklılık yapıldığı belirtilen gıdalar için zorunlu, diğerleri için değildir. Ancak uygulanıyorsa 2 farklı uygulama söz konusudur. ***Birinci uygulama;***enerji değeri ile protein, kar­bonhidrat ve yağ miktarının, ***ikinci uygulama*** ise enerji değeri ile protein, karbon­hidrat, şeker, yağ, doymuş yağ, lif ve sodyum miktarının verilmesini öngörmekte­dir.

Kalite açısından kritik olan; gıdanın beyan edilen besin ögesi miktarını raf öm­rü süresince içermesidir. Bu nedenle beslenme etiketi yetkili bir laboratuar anali­zine dayanmalı, besin ögelerinin stabilitesi de dikkate alınmalıdır.

**Beslenme Beyanı**

Beslenme beyanı, besin ögeleri ve gıda bileşenlerinden etkisi olumlu olanların faz­lalığının veya olumsuz olanların azlığının gıda etiketinde belirtilmesidir. Beslenme beyanına esas olan bilgiler yetkili laboratuar analizine dayanmalıdır.

**Sağlık beyanı nedir?**

Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (2002/58)’ne göre sağlık beyanı; herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıda bileşeninin sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten ifade, ima veya öneridir. **Sağlık beyanı,** bir besin ögesi veya biyoaktif bileşeninin sağlık üzerine olumlu et­kisinin belirtilmesidir. Etiketinde sağlık beyanı yer alan böyle gıdalara ***fonksiyonel gıda***adı da verilmektedir ve sağlığın korunması açısından bu gıda grubuna duyu­lan ilgi giderek artmaktadır.

Sağlık beyanı için etkinin kanıtlanmış ve beyanın yetkili otorite tarafından onay­lanmış olması zorunludur.

Sağlık beyanları; düşük doymuş yağ, düşük kolesterol, düşük sodyum, şeker alkol, yüksek oranda kalsiyum, , probiyotik bakteri, prebiyotik bileşen, omega-3 yağ asidi,bitkisel sterol/stanol gibi faydalı beslenme özellikleri sunabilir.

* **Hijyenik-Toksikolojik Kalite Ögeleri**

**Hijyenik-toksikolojik kalite** ögeleri; gıdanın *sağlık değeri’ni* veya güvenli oluşu­nu belirleyen ve sağlığı olumsuz etkileyen her hangi bir durumun oluşmaması ve­ya herhangi bir etkenin sağlığa zararlı düzeyde bulunmaması ile ilgili özellikleri kapsamaktadır. Sağlık açısından tehlike potansiyeli taşıyan **gıdalardaki zararlı bi­leşikler**in başlıca kaynakları; ***çevre, girdi, proses*** *ve* ***ambalaj****’d*ır*.*

***Çevre* açısından;** fabrika bacaları, taşıt yakıtları, ev atıkları ile oluşan hava, top­rak ve su kirliliği ve bunların gıdaya taşınması söz konusudur. Bunlar genellikle çevre bulaşanları olarak tanımlanmaktadır.

***Girdi* açısından;** hammaddenin yetiştirilme aşamasındaki pestisit, hormon, an­tibiyotik uygulamaları ve bunların kalıntı olarak gıdaya yansıması söz konusudur. Ayrıca depolama koşullarına bağlı olarak mikroorganizma gelişmesi ve mikotoksin oluşması önemlidir. İzin verilmeyen katkıların kullanılması veya izin verilenlerin aşırı dozda kullanılması da bu kapsama girmektedir.

***Proses* açısından;** yıkama, ayıklama, pastörizasyon, sterilizasyon gibi kritik işlemlerin yetersizliği nedeni ile yabancı madde kalması ve mikroorganizma gelişmesi söz konusu olmaktadır. Kızartma, ızgara, pişirme gibi işlemler sırasında da benzopiren, akrilamid gibi zararlı bileşikler oluşabilmektedir.

***Ambalaj* açısından;** malzeme özelliklerinin yeterli olmaması durumunda bazı bileşiklerin (metal, monomer, boya gibi) gıdaya geçmesine yol açabilmektedir.

Hijyenik-toksikolojik kaliteyi belirleyen ögeler fi­ziksel, kimyasal veya biyolojik olabilmektedirler.

|  |  |
| --- | --- |
| **Grup Adı** | **Ögeler** |
| **Fiziksel** | **Taş, kum, cam, sap, yaprak, kıl, vb.** |
| **Biyolojik** | **Zoonotik etken, patojen mikroorganizma, mikotoksin, böcek vb. zararl›** |
| **Kimyasal** | **Metalik kontaminasyon, pestisit kalıntısı, hormon kalıntısı, hayvan ilacı kalıntısı, radyonoklit kalıntısı, katkı maddesi, polisiklikaromatikhidrokarbon (PAH), akrilamid, monomer kalıntısı** |

* **Teknik Kalite Ögeleri**

Bunlara; **t**eknik-fizik**sel kalite** ögeleri de denilmektedir ve gıdanın kullanım de­ğerini öncelikle bu özellikler belirlenmektedir. Bunlar; *biçimsel* (formal) ve *işlevsel* (fonksiyonel) olmak üzere 2 gruba ayrılmaktadır.

***Biçimsel* grupta**; şekil, boyut, irilik, homojenlik gibi özellikler yer almaktadır.

***İşlevsel grupta*** sayılanlar ise haşlama, kızartma, dilimleme, sürme gibi kullanılma amacına uygunluğu belirleyen özelliklerdir.

* **Duyusal Kalite Ögeleri**

Duyusal kalite ögeleri gıdanın keyif işlevini yansıtmaktadır ve gıdanın *tadım değerini* belirleyen bu özelliklerdir. Bu grupta yer alan başıca özellikler; renk tat, ko­ku, vizkozite/kıvam, tekstür veya dokudur.

Bu ögelerin ortak yanı; insan duyuları ile (görme, dokunma, tatma, koklama) algılanabilmeleridir. Dolayısı ile tüketicinin gıda hakkında verdiği yargı bu özellik­lere dayanmaktadır. Gıda kodeksine uygun olsa bile, duyusal özellikleri ile tüketi­ci beğenisini kazanmayan bir gıdanın pazarlanma olanağı kısıtlıdır. Bu nedenle ye­ni gıda tasarımında tüketici beğenisi mutlaka dikkate alınmalıdır.

**GIDALARIN KALİTE DEĞİŞİMİ VE RAF ÖMRÜ**

Gıda kodeksine göre çoğu gıda için **raf ömrü**nün etikette belirtilmesi zorunludur ve bu amaçla etikette son *tüketim tarihi’n*in yazılması ile yetinilmektedir. Tarihin; raf ömrü 3 aydan kısa ise *gün/ay/yıl;* 3-18 arasında ise *ay/yıl,* 18 aydan uzun ise yıl olarak yazılması gereklidir.

Raf ömrü; gıdanın tüketilme ve satış özelliklerini, başka bir deyişle gıda kodek­sine ve tüketici beğenisine uygunluğunu koruduğu süredir.

Raf ömrünün olduğundan uzun yazılması sakıncalıdır. Bu sakıncaların başlıcaları; tüketici sağlığı açısından risk oluşma, firmanın ceza alma, marka imajının ze­delenme, gıda israfına yol açma ve stok kontrolünün (önce girenin önce çıkması) aksama olasılığıdır. Bu nedenle raf ömrü bilimsel bir yaklaşımla, araştırmaya daya­lı olarak belirlenmelidir.

Gıdanın raf ömrünü belirleyen; gıda, ambalaj ve çevreden oluşan sistemin top­lamıdır. Gıdanın ambalaja konulması ya da muhafaza işleminin (pastörizasyon, sterilizasyon gibi) uygulanması ile başlayan kalite değişimi, sistemin niteliğine bağlı olarak yavaş veya hızlı olarak yürümektedir. Değişim; gıda kodeksine veya tüke­tici beğenisine aykırı boyuta ulaştığında, raf ömrü sona ermektedir.

***Gıda Güvenliği ve Mevzuatı***

Gıda ürünleri ihracatı ve ithalatında dünyada en önlerde yer alan Avrupa Birliği, uluslararası gıda ticaretinin yönlendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Dünya Ticaret Örgütü verilerine göre en büyük gıda ihracatçısı ülkeler sıralamasında AB başı çekmektedir. AB’nin ardında ABD, Kanada, Çin, Avustralya yer almaktadır. En büyük gıda ithalatçısı ülkeler ise AB, ABD, Japonya ve Çin’dir.

Gıda güvenliği konusu Avrupa Birliği’nde gittikçe önem kazanan bir konudur. Bunda son on yılda karşılaşılan gıda krizlerinin yarattığı bir duyarlılık etkili olmuştur. AB’de gıda güvenliğinin önem kazanmasının bir diğer nedeni, AB tarım politikalarının geçirmekte olduğu evrimdir. Başlangıcından günümüze tarım kesimine büyük korumalar getiren ve yaklaşık AB bütçesinin yarısını eriten tarım politikaları, yüksek maliyetleri ve düşük etkinlikleri nedeniyle eleştirilere tabi tutulmakta, fiyatların piyasada oluşmasına daha çok imkân tanıyan, tüketicilerin beklentilerini daha çok önemseyen bir yapıya doğru çevrilmekte ve destek araçlarını bu alanlara kaydırmaktadır. Kırsal kalkınma, hayvan ve bitki sağlığı, organik tarım ile gıda kalitesi ve güvenliği konuları yeni politika odaklarındandır. AB’nin gıda alanındaki düzenlemeleri incelendiğinde ana unsurun, Topluluk içinde arz edilen gıdanın güvenli olmasının ve orijinine bakılmaksızın gıda güvenliğinin aynı standartta uygulanması hedefi olduğu görülmektedir.

AB’de gıda mevzuatının uygulanmasına ilişkin en önemli araçlardan biri olan **“Beyaz Kitap”** gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik bir şekilde Avrupa Komisyonu tarafından 12 Ocak 2000 tarihinde hazırlanmıştır. Beyaz Kitabın amacı, gerçekleştirilen tartışmalar ışığında, mevcut AB gıda mevzuatını tamamlamak ve modernleştirmek için gerekli bir dizi kapsamlı faaliyet alanını belirlemek, gıda mevzuatını daha uyumlu, anlaşılabilir ve esnek hale getirmek, mevzuatın daha iyi uygulanmasını teşvik etmek, tüketicilere karsı şeffaflığı artırmak ve yüksek derecede bir gıda güvenliğini garanti etmek üzere önerilerde bulunmaktır.

**Kalite Sistemlerinin Belgelendirilmesi**

Tüketicinin kaliteye, giderek artan bir şekilde önem vermesi, 1980’li yıllarda kalitenin üretim tabanından yönetim odasına girmesine ve rekabet savaşının en önemli silahı haline gelmesine yol açmıştır. Aynı yıllarda kalite sisteminin belgelenmesi gerekliliği benimsenmiş ve belgelendirme çalışmaları İngiltere’de yaygınlaştırılmıştır. Şirketlerin yarınlara ulaşması için; kalitede sağlanacak sürekli iyileştirme çalışmalarının, müşteri beklenti ve ge­reksinimlerinin karşılanma zorunluluğunun kaçınılmaz olduğu anlaşılmıştır. Uluslararası ticari ilişkilerin de giderek artması sonucunda 1987’de ISO (Uluslararası Standartlar Organi­zasyonu) tarafından ISO 9000 Kalite Güven­cesi Standartları yayınlanmıştır.

ISO 9000 standartları firmaya kalite yöne­timi sisteminin belgelendirilmesi ve bunun yanı sıra çeşitli ticari zorunluluklara uyum sağlama kıstasları getirse de temelde amacı kuruluşlara toplam kaliteye ulaşmada bir reh­ber belge olarak hizmet etmektir. Genelde Av­rupa Topluluğu ülkelerinde hükümetler üretim sektöründeki tüm firmalardan ISO 9000 bel­gesi talep etmektedirler. Ülkemiz ekonomi­sinde de yürütülmekte olan dışa açılma politikası ve gelişen dünya standartlarını yakalama amacı bu sertifikasyonu gerekli kılmaktadır. ISO 9000 belgesi alma ve uygulama süreci uzun vadede benimsenmesi gereken toplam kalite yönetiminin sonucu değil ancak bir başlangıcı olarak kabul edilmelidir. Toplam kali­teye ulaşmak için temelinde kalitenin yer aldığı bir kurumsal kültürün oluşturulması gerek­mektedir. Standardın öngördüğü kalite yöne­timi ve güvencesi sistemini kurmak bu kavramı benimsemiş olan şirketlere önemli avantajlar sağlayacaktır. Bir zamanlar sadece mamul üretimi ile ilgili bir kavram olduğu kabul edi­len kalite kavramı, artık günümüzde hizmet sektörünü de ilgilendiren bir kavramdır. Çünkü birçok ülkede sanayileşme ve kalkınma isteğinin sağlanması için hizmet sektörünün de gelişmesinin gerekliliği kabul edilmektedir.

ISO 9000 kalite standartları serisi imalata yönelik tasarlanmış olsa da, bu standartların uygulanması ve belgelendirilmesi hizmet sek­töründe de yaygınlaşmaya başlamıştır. Günü­müzde hizmet sektöründeki kalite olgusu da rekabetin önemli öğelerinden birini teşkil et­mektedir. Kalite güvence sisteminin benim­senmesiyle üretim sektöründe müşteri memnu­niyeti önem kazanmıştır. Müşterinin memnun edilmesi en uygun fiyata en kaliteli mamulün üretilmesi ve bu kalitenin güvence altında olması demektir. Bu da müşteriye hatalı mamul aktarımının önlenmesi ile sağlanmaktadır. Ancak üretilen mamuller arasından hatalı olanları ayırmak yerine hatayı önlemek önce­likli olarak hata maliyetlerini dolaylı olarak da üretim maliyetini azalttığından bilinçli üretici üretim esnasında kalite güvence sisteminin en önemli parçası olan istatistiksel proses kont­rolden yararlanır.

**ISO (International Standarts Organizations) ve ISO 9000’in Tanımı**

Doksan bir ülkenin ulusal standartlarını içe­ren ISO, merkezi Genova’da bulunan Uluslara-rası Standartlar Organizasyonu’nun kısaltılmış adıdır. Standartlaşmayı tüm dünyaya ve her alana yayarak uluslararası ürün ve servis tica­retinde kolaylıklar sağlamayı amaç edinmiştir. ISO 9000 ise imalat ve hizmet endüstrilerinde kalite güvencesi için kurulmuş, kapsamlı bir standartlar kümesidir. Bir firmanın kalite sis­temini geliştirmesi, belgelemesi ve sistemi bu doğrultuda çalıştırması ISO 9000’in gerekliliklerindendir. ISO 9000 serisi standartları, bir takım bürokratik düzenlemeler olmayıp günü­müzde bir zorunluluk olarak ortaya çıkmış olan toplam kalite kontrolün seçeneklerinden birisi­dir. Gerek kalite sistemi oluşturmak gerekse mevcut bir kalite sistemini değerlendirmek amacıyla kullanılabilen bir yönetim sistemi modelidir. ISO 9000 kaliteyi üretimin içine sokmayı esas alan, üretilen üründe belirli bir kalite düzeyinin elde edilmesini ve bu kalite düzeyindeki üretimin garanti edilebilmesi için üretim ve kontrol açısından takip edilecek yöntemleri genel çizgileri ile tarif eden bir kalite yönetim sistemidir.

ISO 9000 sadece mamule ait standartlar se­risi değildir, mamulden üretime, üretimin nasıl yapılacağına, hangi şartların sağlanacağına, kontrolün nasıl yapılacağına kadar geniş bir alanı kapsayan bir sistemdir. Sistem sınırlayıcı olmadığından firmanın ihtiyaçlarına en uygun çalışmaları yapmasına olanak sağlamaktadır. ISO 9000 sertifikası mamule değil üretici fir­maya verilmektedir. Çünkü belgelendirme; çalışma standartları uygun olan bir firmanın ürünlerinin de uygun olacağı prensibine dayanmaktadır. ISO 9000 sertifikasına sahip olmak etkili bir kalite sisteminin varlığını gös­termektedir.

***Firmaların belge alma nedenleri*** Amerika’da yapılan bir araştırmaya göre firmalar aşağıda belirtilen çeşitli nedenlerden dolayı ISO 9000 belgesi almayı istemektedirler;

* Müşterilerin, kuruluşun belgelendirilmesini istemeleri
* Firma yöneticilerinin ISO 9000 belgesinin müşteri tarafından istendiğine inanması
* Pazarlama birimlerimin ISO 9000 bel­gesinin alınması için yönetime baskı yapması

**ISO 9000’in firmalara sağladığı faydalar**

* Üretimde, verimlilikte, yönetim kalite­sinde, işin kalitesinde iyileşme
* Atık, yeniden işleme ve hurda oranla­rında azalma dolayısıyla maliyette azalma
* Hizmetin iyileşmesi
* Çalışanların moral ve iletişiminde iyileşme
* Karar verme sürecinde işçinin katılımının artması ve takım ruhu ile çalışma
* Müşteri / tedarikçi ilişkilerinde iyileşme
* Müşterilere kaliteli hizmet sunma
* Hataların kaynağının belirlenebilmesi
* Proses kontrolünün en üst düzeye çıkması

Ayrıca, ISO 9000 sertifikasyonu, firmanın uluslararası düzeyde geçerliliği olan bir sisteme sahip olmasını sağlar ve firmanın müşterilerine karşı kalite taahhüdünün bir delilidir.

Belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemi olan standardi-zasyon toplumun her kesiminde fayda sağlamakta, çevreyi korumakta ve yaşanabilir bir çevrenin muhafazası yönünde faydalar içer­mektedir. Standart, bilimsel, deneysel, teknik çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas al­makta, imalatta, anlamda, ölçmede, deneyde beraberlik manasına gelmektedir .

**Kalitenin Tarihsel Gelişimi İçinde Kalite Standartları’nın Evrimi**

Tüketicinin ihtiyaçlarını giderirken kaliteye önem vermesi üretici firmaların da kalite kont­rolü benimsemesine yol açmıştır. Hatalı ürünleri ayıklama yönteminin üretici için birim maliyeti arttırıcı bir etken olması ve II. Dünya savaşı sırasında hatasız üretime ihtiyaç duyul-ması zamanla Kalite Güvence Sisteminin oluşturulmasını ve benimsenmesini sağlamıştır. Bu gelişmeler sırasında Kalite Standartları da görüldüğü gibi bir tür evrim süreci geçirmiştir.

* 1960’larda Askeri / Savunma Sanayii Standartları
* 1979 – BS5750 (British Satandards),CSA (Canadian Standards Association), Z-299 gibi ulusal stan­dartların yayınlanması
* 1987 – ISO 9000 Uluslararası standart­ları serisinin yayınlanması
* Birçok ülkenin ISO 9000’i ulusal stan­dart olarak kabul etmesi
* 1988 – ISO 9000’in EN29000 (European Norms) Avrupa Standardı olarak kabulü

**Kalite Güvenliği**

Kalite ve standartlaşma kavramının gelişimi ise 20. y.y.’de olmuştur. 1910 ile 1920 yılları arasında standartlaşma hareketi Kanada, Avustralya, Güney Afrika ve Yeni Zelanda'ya kadar ulaşmıştır. Aynı büyük ilgi ABD ve Al­manya'da da hızla yayılmaya başlamıştır. İn-giltere’de 1921 yılında Markalama Komitesi kurulmuş ve müşterilerine standart teminatı göstermek, firmaların lisans almak için başvu­rularını kabul etmeye başlamıştır. Bu teminat 1922'de yasallaşarak, ilk lisans 1926'da Gene­ral Electric Company'e verilmiştir. Daha sonra, İkinci Dünya Savaşının etkisiyle ka­rartma, özel ışıklandırma ve barınak gibi ko­nuları kapsayan standartlar oluşturulmuştur. 1940’ta da mobilya, tekstil malzemeleri gibi tüketicinin günlük kullanımında doğrudan yer alan birçok mal ve hizmetlere standartlar geti­rilmeye başlanmıştır. Savaş sonrası, Avrupa'da ekonominin canlanması için ihracatın geliştirilmesi ve arttırılması gündeme gelmiştir. Bu durumda üretilen mal ve hizmetlerin uluslararası kabul görmesi için tüm standartlar elden geçirilmiştir. Bu yaklaşım tarzı, İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri tarafından benimsenince 1946'da ISO (International Standards Organization) kurulmuştur. Özellikle 1951'den itibaren tüketici istek, gereksinim ve haklarını göz önünde tutan yeni standartlar geliştirilmeye başlanmıştır.

Kalite güvenliği, sunulan mal veya hizmetin hedeflenen özellikleri karşılaması ve güven sağlamasıdır. Kalite güvenliği kavramı, kalite standartlaşması olarak da karşımıza çıkmakta-dır. Kalite güvenliği; ham madde ve son ürü­nün mevcut standartlara uygunluğu, işletme ekipman dizaynı, proses hattı düzenlemesi gibi çok daha geniş açıdan ele alınan uygunluk kontrolleridir. Bu bağlamda, kalite güvenliği ürünün raf ömrünü belirleyen paketleme, de­polama ve dağıtım koşullarını da inceleme kapsamına alan bir uygulamadır. Üretimde, depolamada, pazarlamada esas alınan ürün güvenliğini garantileyen uygulamalar arasında “kritik kontrol noktalarında risk analizleri sis­temi (HACCP)”, “iyi üretim uygulamaları sis­temi (GMP)”, “engeller teknolojisi (HT)”, “belirleyici mikrobiyoloji uygulamaları (PM)” önemli yer tutmaktadır. Avrupa Topluluğu çerçevesinde; ürün tasarımında HT, proses kontrolünde HACCP, proses geliştirmede PM gıdaların kalite güvenliğinde temel üç kavram olarak kabul edilmektedir.

HACCP, özellikle tetkik edilebilir bir yö­netim sistemi ile birleştirildiğinde gıda güvenliği yönetimi için gerekli bir araç olarak geniş çaplı kabul görmüştür. HACCP ilkeleri, gıda standartlarını, kılavuzlarını ve FAO/WHO ve Birleşmiş Milletler için Gıda Standartları (Gıda ve Tarım Örgütü / Dünya Sağlık Örgütü) tara­fından ortak uygulama kurallarını oluşturmak için kurulmuş olan Codex Alimentarius Ko­misyonu tarafından izlenebilmektedir. Global gıda perakendecilerinden oluşan Global Gıda İnisiyatifi, HACCP'i gıda güvenliği sistemleri­nin ana unsuru olarak tanımıştır. HACCP bir­çok gıda güvenliği standardının ana bileşenidir.

**HACCP Temelli Bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin Faydaları**

HACCP ilkelerine uygun olarak kurulmuş gıda güvenliği yönetim sistemleri açıkça ta­nımlanmış bir yapıya sahiptirler.

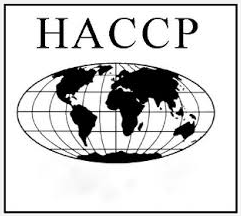
***Süreç esaslı sistem*** İşletme süreçlerin ve pro­sedürlerin açık tanımlarından yararlanacaklar-dır. Etkin iletişim ve sürekli süreç gelişimi, işleyen bir yönetim sisteminin köşe taşlarıdır.

***Müşteri ve müşteri güveni*** Kontrol edilen bir gıda işleme ortamı ve etkin bir şekilde yürütü­len ve uygulanan gıda güvenliği sistemi, müşteri ve müşteri güveninin gıda güvenliğinde geliştirecektir.

***Risk yönetimi*** Ham maddelerden, işlemlerden dağıtım ve tüketime sunulduğu noktadan ve ilerisinden gıda üretiminin tüm unsurlarını kapsayan sistematik bir yaklaşım kullanmakta-dır. Bu, bir şirketi sadece geçmişe bakan nihai ürün testlerinden ve örnekleme yaklaşımından ürün kayıplarını ve yükümlülüklerini azaltan önleyici bir yaklaşıma yönlendirir.

***Yönetimin sorumluluğu*** Tüm işletmede yöne­timin, güvenli ürünlerin üretiminde ve temi­ninde kendi katılımını göstermeye ve güvenli gıdanın üretimi veya temini için uygun tesis ortamlarına olanak sağlamaktadır.

***İlişkilerin güçlendirilmesi*** Gıda zincirindeki kuruluşlar, müşteriler ve idari birimler arasında ilişkinin geliştirilmesi içindir.

***Kayıtlar*** Kayıtların saklanması, daha verimli ve etkin bir yönetimin ve müşteri takibinin yapılmasına olanak sağlar ve araştırmacıların firmanın gıda güvenliği ile ilgili kanunlara verilen herhangi bir tarihte ne derece uyduğun­dan çok bir dönem boyunca ne kadar uydu-ğunu görebilmesine imkân verir. Gıda güven­liği sistemi içindeki dokümantasyon gıda de­netçilerinin denetim faaliyetlerini kolaylaştırır.

***Yasal koruma*** HACCP temelli sistemlerin, güvenli gıdanın üretilmesinde ve temininde gıda endüstrisine en etkin yönetim aracını sun­duğu genel olarak kabul edilmiştir. Öyle ki, bu yaklaşımın bir uyarlaması, gıda kaynaklı bir hastalığın ortaya çıkması durumunda yasal bir savunma sağlayabilmektedir.

***Ticari fayda*** HACCP temelli yaklaşımlar yerel veya ihracat pazarında müşteri şartlarını ve yasal şartları karşılamaya çalışan firmaların yararınadır.

***Diğer yönetim sistemleri ile uyum*** HACCP temelli gıda güvenliği yönetim sistemleri ISO 9001:2000 gibi diğer yönetim sistemleri ile birleştirilebilmektedir. Bu birleştirme ön şartlı programları olan tehlike analizi yaklaşımı ile birlikte bir gıda güvenliği sistemini yönetmek için çerçeve sunmaktadır.

**Kalite Güvencesi**

ISO 8402 sözlüğüne göre Kalite Güvencesi; ürün ya da hizmetin kalite için belirlenmiş ge­reklilikleri karşılamak için yeterli güveni sağlayan planlı ve sistematik çalışmaların topla­mıdır. Kalite Güvencesini; belirlenmiş bir ka­lite düzeyine minimum toplam maliyetle ula-şırken tüketiciye maksimum güvence sağla­maya yönelik bir sistem olarak tanımlayabiliriz. Bu sistemde kaliteyi oluşturan tasarım aşamasından başlanarak, hammadde temini, üretim, pazarlama ve satış sonrası hizmetler aşamalarında yürütülecek işlemlerin sistematik bir yapı haline getirilmesi amaçlanmaktadır. Kalite Güvence Sisteminde hedeflenen, hataları ayıklamak değil, hatayı önlemek için hataya kaynak teşkil eden etkenleri bulmak ve bunları ortadan kaldırmaktır. Bu noktada kalite, uz­manların görevi olmaktan çıkarak tüm çalışan­ların ortak hedefi haline gelmektedir. Çünkü hatasız üretim hata maliyetlerini azaltırken, ürün maliyetinde önemli bir düşüş sağlanmasını mümkün kılar. Bu sistem sadece ürün ve hizmetin doğruluğu konusunda güven sağlayan bir faaliyet olarak algılanmamalı aynı zamanda üretici ve tüketici arasındaki ilişkilerde ve ileti­şimde de güven sağlayan bir sistem olarak dü­şünülmelidir. Diğer yandan yönetim ve çalışanlar arasında ahenkli ilişkiler kurulmasını ve işletmenin gelecekte de başarılı olmasını temel hedef olarak kabul eden bir sistemdir.

Geniş anlamda Kalite Güvence Sistemi; tüketiciye uygun kalitede ürünler sağlayan bir üretim sisteminde kalitenin planlanmasını, organizas­yonunu, yönlendirilmesini, kontrol edilmesini ve firma çalışanlarının katılımını gerektiren bir sistemdir. Firmanın kalite politikasına göre saptanmış kalite düzeyinin sağlanması amacı ile uygulanan planlı organizasyonların bir bü­tünüdür. Temelinde mamul ya da hizmetin geçtiği tüm aşamaların, talimatlar, görev ve sorumluluk tariflerinin dökümante edilmesi, çalışanların eğitilmesi ve kalite konusunda bilinçlendirilmesiyle planlanan düzeydeki ka­litenin korunması yatmaktadır.

Kalite Güvencesi Sistemi; Kuruluş İçi Ka­lite Güvencesi ve Kuruluş Dışı Kalite Güven­cesi olmak üzere iki kısımdan oluşur.

Kuruluş İçi Kalite Güvencesi; istenilen ka­lite düzeyine ulaşmak için kuruluş yönetimine güvence sağlamayı amaçlayan faaliyetler gru­budur ki bunlar aşağıda verilmektedir.

* Yapılacak işin yönetim tarafından ay­rıntılı olarak analiz edilmesi,
* İsteklerin belirlenmesi,
* Uygun personelin belirlenmesi,
* Personel eğitimi,
* Uygun ekipmanın kullanımı,
* İş için uygun çevre şartlarının oluşturulması,
* İşi yapacak kişi ya da kişilerin sorum­luluklarının belirlenmesi,

Kuruluş Dışı Kalite Güvencesi; alıcının be­lirlediği kalite prensiplerine göre ürün ya da hizmeti sağlama konusunda alıcıya güven ver­mek ve bunun için gerekli olan işlevlerin ye­rine getirilmesidir.

**Kalite Güvence Standartları’nın Kuruluşlara Kazandırdıkları;**

Kalite Güvencesi Sistemini benimseyen ve gerekliliklerini yerine getiren kuruluşlar aşa­ğıda belirtilen avantajlara sahip olmaktadırlar.

* Planlı faaliyet ve iyi bir yönetim
* İyi bir firma içi iletişim sağlanması ile firma içi ve dışı problemlerin hızla çö­züme ulaştırılması
* Kaynakların verimli kullanımı ile mali­yetlerin azaltılması
* Kar getirebilecek uygun maliyette üre­tim yapabilme
* Verimliliğin artması
* Müşteri beklentilerini karşılayabilme
* Bütün işlemlerin ilk seferinde ve her zaman doğru yapılması
* Pazara rekabet edilebilir fiyatlarla ürün sunma
* Taşeron ve satıcıyı daha iyi kontrol edebilme imkanı
* Uluslararası standartlara uygun üreti­min sağlanmasıyla ihracatın destek­lenmesi
* Ticarette teknik engellerin ortadan kaldırılması ve uluslararası ticaretin artması
* **Kalite Güvence Sisteminin Uygulanmasında Ortaya Çıkan Zorluklar**

Üretici ve tüketici açısından çeşitli avantaj­lar sağlayan Kalite Güvence Sisteminin uygu-lanması aşamasında; yönetim, eğitim, teknolo­jik ve dış faktörlerden kaynaklanan zorluklar olmak üzere 4 ana grupta toplanabilen zorluk­lar mevcuttur.

**Yönetimden Kaynaklanan Zorluklar;**

* Kalite politikasının ve hedeflerinin bulunmaması
* Firmada koordinasyon eksikliğinin var olması
* Veri yetersizliği
* Yönetimin ürün kalitesinden çok üreti­len miktarı önemsemesi
* Kalite sorumluluğunun firma genelinde algılanmaması

**Eğitimden Kaynaklanan Zorluklar;**

* Kalite kavramının firma içinde aynı şekilde anlaşılmaması ve benimsenmemesi
* Kaliteye ilişkin yeni prosedürlerin uygulanmaması
* Temel İstatistik Teknikler konusunda eğitim eksikliği bulunması
* Motivasyona önem verilmemesi
* Sık eleman değişimi

**Teknolojik Zorluklar;**

• Kalite kontrol ve kalite geliştirme konusunda kullanılan malzeme, ekip­man ve diğer imkanların yetersizliği

**Dış Faktörlerden Kaynaklanan Zorluklar;**

* Hükümet politikalarının kaliteli ürün üretilmesindeki etkileri
* Üniversiteler ve sanayi arasındaki boşluk
* Tüketicilerin bilinçsizliği
* Hammadde ve yan sanayide düşük ka­lite

**ISO 22000:2005 - Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı**

Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yöne­tim Sistemleri Standardını geliştirmiştir. Resmi adı ISO 22000:2005 *Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirinde Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar*, olan ISO 22000:2005 uluslararası bir standarttır ve yiyecek, içecek sunumu (catering) ve paketleme firmaları dahil "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuru­luşları kapsayan bir Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarını tanımlamaktadır.

Güvenli gıda için sürekli artan bir müşteri talebi bulunmaktadır. Bu, birçok gıda güvenliği standartlarının geliştirilmesine yol açmıştır. Gıda güvenliği yönetimi için artan sayıda ulusal standartlar karışıklığa neden olmuştur.

İşleme sürecine odaklanmış bir sistem olan HACCP kavramının ortaya çıkışından bu yana bu sistem ile ilgili değişik yaklaşımların olması bu sistemin uluslar arası bir standart olmasına izin vermemiştir. ISO Working Group tarafından oluşturulan ISO 22000 standardı bu boşluğu doldurmaya yönelik hazırlanmıştır. ISO 22000, diğer HACCP standartları gibi, gıda zincirindeki potansiyel tehlikelerin ön­lenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indi­rilmesi için ön koşul programlarına ek olarak tehlike analizi yapıldıktan sonra kritik kontrol noktalarının belirlenmesini, izlenmesini, göz­den geçirilmesini ve iyileştirilmesini son ürün­deki gıda güvenliğini sağlamayı amaçlamaktadır.

Standard, gıda zinciri boyunca gıda güven­liğini temin etmek için, etkileşimli iletişim, sistem yönetimi, ön şartlı programlar ve HACCP planları vasıtasıyla gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolü, sürekli iyileştirme ve yönetim sisteminin güncellenmesi dahil kabul görmüş ana unsurları birleştirmektedir. ISO 22000:2005, gıda güvenliği konusunda yasal gerekliliklerin ötesine geçmek isteyen şirketler için gereklilikleri tanımlamak amacındadır. ISO 22000 Food Safety Management Standardı 1 Eylül 2005 tarihinden itibaren yayınlanmıştır.

ISO 22000, genel hatlarıyla, tarıma yönelik ihtiyaçlar ile gıda imalatçılarına, üreticilerden toptancı ve perakendecilere, paketleme ve üre­tim malzemeleri üreticilerinden, ulaşım ve temizlik servislerine kadar gıda tedarik zinciri içinde yer alan tüm operatörlere uygulanabilen bir standarttır. Standard tüketim aşamasına kadar gıda tedarik zincirinde güvenliği sağlayan; kontrol otoritesi, yönetim sistemi, süreç kontrol, Codex Alimentarius koşullarına uygulanmış HACCP ilkeleri ile GMP (İyi imalat uygulamaları) gibi zorunlu programlar, zarar verici etken takibi, temizleme, dezenfeksiyon prosedürleri gibi birçok konuyu kapsamaktadır. İnteraktif iletişimse standardın en yenilikçi özelliklerinden biri ISO 22000, gıda tedarik zincirindeki tüm kısımlardan müşteriyle sürekli ve açık iletişim kurmalarını talep ederek, risk­lerin kontrol altına alınmasını amaçlamaktadır. Standardın yaklaşımı ve yapısı ISO 9001 ve ISO 14001 (Çevre yönetim sistemi) ile benzer lik göstermektedir. Tarıma dayalı tüm sanayi kolları zincirindeki gıda güvenlik sistemi ge­reksinimlerini karşılayan ISO 22000, HACCP ilkeleriyle bağlantılı ve aynı zamanda GMP koşullarına sahiptir. Dolayısıyla ISO 22000, bu standartları kapsayan şemsiye mantığında çalışmaktadır.

***Firmalar neden ISO 22000 almalıdır?*** ISO 22000 uluslararası bir standarttır ve gıda zinciri içerisindeki çiftçiden/üreticiden başlayarak hazır yemek, nakliye, depolama hizmetine ka­dar ambalaj dahil tüm bileşenlerin Gıda Gü­venliği sistemini kapsamaktadır.

* Yapı ISO 9001:2000 ve 140001;1996 ile paralellik arz edecektir.
* Uluslararası HACCP kavramı ile uyumludur.
* HACCP belgeli firmalar kolaylıkla ISO 22000 belgesine geçiş yapabile­ceklerdir
* ***ISO 22000 Kimler için?*** Ekipman, paketleme malzemesi, temizlik malzemeleri ve katkı mal­zemeleri üreticileri gibi ilişkili kuruluşlar da dahil "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için gerçek bir uluslararası standarttır. ISO 22000:2005 ayrıca ISO 9001:2000 gibi kalite yönetim sistemleri ile kendi gıda güven­liği yönetim sistemlerini birleştirmek isteyen tüm kuruluşlar içindir.

***ISO 22000’e Uyumun faydaları*** Gıda güven­liği yönetim sisteminizi ISO 22000:2005'in gerekliliklerine göre belgelendirmeniz kurulu­şunuza aşağıdaki faydaları sağlayacaktır;

* Global gıda temini zincirindeki tüm ku­ruluşlar için geçerlidir.
* Gerçek bir global uluslararası standarttır.
* Ulusal standartlara uyum konusunda olanak sağlamaktadır.
* Mevcut perakende Gıda Güvenliği Stan­dartları şartlarının çoğunu kapsamaktadır.
* HACCP kuralı ilkelerine uygundur.
* HACCP kavramlarının uluslararası ileti­şimini sağlamaktadır.
* Üçüncü taraf belgelendirmesi için çer­çeve sağlayan tetkik edilebilir bir standarttır.
* Belirgin şartları olan tetkik edilebilir bir standarttır.
* Düzenleyiciler için uygundur.
* Yapı ISO 9001:2000 ve ISO 14001:2004 yönetim sistemleri madde­leri ile uyumludur

Özel faydalara aşağıdakiler dâhildir;

* Ürün yaklaşımı yerine sistem yaklaşımı.
* Kaynak optimizasyonu dahili ve gıda zinciri boyunca.
* Tüm kontrol önlemleri tehlike analizine tabidir.
* Daha iyi planlanma, daha az üretim sonrası doğrulama.
* İyileştirilmiş dokümantasyon.
* Ön şartlı programların sistematik yöne­timi.
* Artan teknik yeterlilik.
* Gıda güvenliği unsurları hakkında teda­rikçiler ve müşteriler, denetleyiciler ve diğer ilgili taraflar ile dinamik iletişim.

Gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması ve kontrol önlemlerinin uygulanması için sistematik ve önleyici bir yaklaşımdır.

**TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ ( TSE )**

**TSE'nin Kuruluşu**

Türk Standardları Enstitüsü; her türlü madde ve mamüller ile usul ve hizmet standardlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur. Enstitünün ilgili olduğu bakanlık Sanayi ve Ticaret Bakanlığıdır. Enstitü, tüzel kişiliği haiz, özel hukuk hükümlerine göre yönetilen bir kamu kurumu olup, kısa adı ve markası TSE'dir. Bu marka çeşitli şekillerde gösterilir. Türk Standardları Enstitüsü'nün izni olmadan bu marka hiçbir şekil ve şart altında kullanılamaz. Yalnız Türk Standardları Enstitüsü tarafından kabul edilen standardlar Türk Standardı adını alır. Bu standardlar ihtiyari olup, standardın ilgili olduğu bakanlığın onayı ile mecburi kılınabilir. Bir standardın mecburi kılınabilmesi için Türk Standardı olması şarttır. Mecburi kılınan standardlar Resmi Gazete'de yayımlanır.

**TSE'nin Görevleri**

* Her türlü standardı hazırlamak ve hazırlatmak.
* Enstitü bünyesinde veya hariçte hazırlanan standardları tetkik etmek ve uygun bulduğu takdirde Türk Standardları olarak kabul etmek.
* Kabul edilen standardları yayımlamak ve ihtiyari olarak uygulanmalarını teşvik etmek, mecburi olarak yürürlüğe konmalarında fayda görülenleri ilgili bakanlığın onayına sunmak.
* Kamu sektörü ve özel sektörün talebi üzerine standardları veya projelerini hazırlamak ve görüş bildirmek.
* Standardlar konusunda her türlü bilimsel teknik incelemelerle araştırmalarda bulunmak, yabancı ülkelerdeki benzer çalışmaları takip etmek, uluslararası ve yabancı standard kurumları ile ilişkiler kurmak ve bunlarla işbirliği yapmak.
* Üniversiteler ve diğer bilimsel ve teknik kurum ve kuruluşlarla işbirliği sağlamak, standardizasyon konularında yayım yapmak, ulusal ve uluslararası standardlardan arşivler oluşturmak ve ilgililerin faydalanmalarına sunmak.
* Standardlarla ilgili araştırma yapmak ve ihtiyari standardların uygulanmasını kontrol etmek için laboratuvarlar kurmak, kamu sektörü veya özel sektörün isteyeceği teknik çalışmaları yapmak ve rapor vermek.
* Yurtta standard işlerini yerleştirmek ve geliştirmek için elemanlar yetiştirmek ve bu amaçla kurslar açmak ve seminerler düzenlemek.
* Standardlara uygun ve kaliteli üretimi teşvik edecek çalışmalar yapmak ve bunlarla ilgili belgeleri düzenlemek.
* Metroloji ve kalibrasyon ile ilgili araştırma ve geliştirme çalışmaları yapmak ve gerekli laboratuvarları kurmak.
* Türk Standardları Enstitüsü'nün bu görevlerinin öncelik esasına göre tanzimi Genel Kurul'ca kararlaştırılır ve ilgililere duyurulur.

**TSE ve Gıda Standardları**

TSE tarafından hazırlanarak yayınlanan ve gıda ile ilgili olan standardları genel an­lamda ikiye ayırabiliriz;

1. Gıda maddeleri ile ilgili standardlar,
2. Gıda maddelerinin analiz yöntemleri ile ilgili standardlar.

Bir gıda maddesi ile ilgili *Türk Gıda Kodeksi* kapsamında hazırlanmış ve yürür­lüğe koyulmuş tebliğ söz konusu ise, TSE tarafından aynı konuda hazırlanmış olan standard *ihtiyari* yani *zorunlu olmayan* bir Standard olarak kabul edilir.

Gıda maddeleri ile ilgili olan standardların içeriğinde bulunan konular;

* Kapsam,
* Atıf yapılan standardlar ve/veya dokumanlar,
* Tarifler,
* Sınıflandırma ve özellikler,
* Numune alma, muayene ve deneyler,
* Piyasaya arz,
* Çeşitli hükümler,
* Yararlanılan kaynaklar şeklindedir.

Bu içerik ve içeriğin tanımlanmasında kullanılan terimler TSE Teknik Kurulu ta­rafından alınan prensip kararları çerçevesinde belirlenir ve uygulanır. Standardın kapsamı, geçerli olduğu konunun tam olarak belirtilmesi açısın­dan önem taşmaktadır.

Örneğin rosto hazır yemek konservesi ile ilgili TSE stan­dardının kapsamı ‘Bu standard, rosto hazır yemek konservesini kapsar’ ifadesi ile belirtilir.

**CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION (CAC) STANDARTLARI**

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) gıda ile ilgili bilimsel ve teknolojik araştırmaları teşvik ederek dünyanın gıda gü­venliği konusundaki bilincini yüksek seviyelere çıkarmıştır. **Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC)** 1960’lı yıllarda bu iki organizasyon tarafından kurulmuş olup, gıda standartlarının oluşturulması için uluslararası tek referans noktası olmuştur. Gıda ile ilgili konularda bilimsel bir diyalog için uluslararası bir odak noktası ve forumu sağlayarak, CAC önemli bir rol üstlenmiştir. Gıda ve ilgili alanlarda bulu­nan organizasyonlar ve bilgi sahibi kişilerin çalışmasına dayalı tüketici koruma ve gıda güvenliği yönetimi için hatırı sayılır metinler oluşturmaktadır. Ülkeler kodeks standartlarını uygulamakla ve gıda kontrol otoritelerini bu düzenlemelere uygun olarak oluşturmak veya güçlendirmekle sorumludur.

CAC, WHO, FAO ve diğer partnerler sürekli olarak değerlendirme sonucu alınan kararları yerine getirmektedir. Kodeks Alimentarius bilim adamları, üreticiler, resmi gıda kontrol görevlileri, sağlık otoriteleri için çok alışılmış olan uluslararası bir referans noktasıdır.

**CAC Standartlarının Uygulanması**

Gıda Standartlarına uyum sağlamanın, uluslararası ticaretin kolaylaştırılması ve tü­ketici sağlığının korunması açısından yardımı olduğu görülmektedir. Bu nedenle, ticaretteki teknik engeller (TBT anlaşması) ile sağlık ve bitki sağlığı kontrollerinin uygulanması (SPS anlaşması) üzerine olan Uruguay Çerçeve Anlaşması gıda stan­dartlarının benimsenmesini teşvik etmiştir.

**Helal Sertifikası Nedir?**

Helal Arapça bir kelimedir.Yasal, meşru, geçerli manasınadır. Onun karşıtı olan Haram kelimesi ise yasal olmayan, gayrımeşru, geçersiz manasınadır. Yemek ve tüketmek için bir şey geldiği zaman Helal şartı, müslümanın standart sınırıdır. ​

Helal Gıda kavramı, uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu dokümanlarında “İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda” anlamında yer almaktadır. Helal Gıda şöyle tanımlanıyor: “İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan, işlenen, taşınan ve depolanan ve bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama, işleme, taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün.”

Helal sertifikalama, muteber, ehil ve tarafsız bir kurumun, söz konusu üretimi denetlemesini, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir. Gıdalarda helal olma şartı ile birlikte, sağlığa uygunluk ve safiyet de olması gereken şartlardır. Ayrıca Helal Sertifikalama. Ülke yönetiminin kontrol birimlerine gıda emniyeti konusunda destek hizmeti de sağlar.

​Helal Gıda konusundaki hassasiyetler çerçevesinde, çok büyük bir ekonomik hacme doğrudan tesiri olabilecek, İslam Ülkeleri arasında ortak bir Helal Gıda Standardı oluşturma çalışmaları, İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) şemsiyesi altında yürütülmüştür. Bu çalışmalar neticesinde İİT üyesi ülkelerinin katkıları ve İslam Fıkıh Akademisinin incelemeleri sonucu 3 adet Helal Standardı İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından kabul edilerek yürürlüğe girmiştir.

​Türkiye’de ilk kez Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme, Sertifikalandırma Derneği (GİMDES) tarafından başlatılan bu sürece, ardından Türk Standartları Enstitüsü (TSE) dâhil olmuştur. Sonuç olarak SMIIC tarafından hazırlanan ‘Helal Gıda Standartları’, TSE’nin Diyanet İşleri Başkanlığı ile işbirliği içerisinde çalışarak oluşturduğu ‘Adapte Türk Standardı’ olarak kabul edilmiş ve 4 Temmuz 2011 tarihinde ‘Helal Gıda’ belgelendirmesine başlanmıştır.

​Helal Sertifikasının diğer standartlardan en büyük farkı markaya değil, ürüne sertifika verilmesidir. Markaların sertifika alacakları her ürün grubu hammaddeden sevkiyata kadar tek tek incelenmektedir. Sadece sertifikası olan ürün gruplarının etiketlerinde “Helal Sertifika” bilgi ve logosu kullanılabilmektedir.

 ​Kesimhaneler için ise hayvanların tutulduğu alanların, bayıltma metodunun, doğru kesimin, kesimden önce ve sonra yapılması gerekenlerin vb. helal kapsamında denetimi yapılmaktadır ve sistem tümüyle incelenmektedir. Ayrıca firmalara belirli periyotlarda habersiz denetimler yapılarak kontrol sağlanmaktadır.

​Son zamanlarda çok popüler olan  Helal Sertifikası sadece bir belgedir. Etiketler üzerinde reklam olarak kullanılması doğru değildir.  ‘Helal Gıda Standartları’nın uygulaması diğer kalite vb standartların uygulamasına göre çok daha büyük bir titizlik ister. Çünkü buradaki en büyük hassasiyet manevi değerlerimizi hiçbir sapma olmadan yerine getirebilmektedir. Gıda güvenliği ve maneviyatı birleştiren Helal Sertifikasının, hem günlük tükettiğimiz gıdalarda hem de ihracat potansiyelimizde belgeye sahip firmalar tarafından hakkının verilmesi gerekmektedir.

HACCP SERTİFİKASI, HELAL  SERTİFİKA İLE NE DERECE ÖRTÜŞMEKTEDİR?

HACCP, sınai gıda ürünleri için önemli kaliteli bir yönetim sistemidir. Helal kavramı ile kısmen uyumlu olabilir. HACCP uygulaması, üreticinin güvenli ürün üretme hususunda istekli olduğunu gösterir.

Helal sertifikalama kurumu, Helal sertifikalama programını uyguladığı zaman. HACCP şartları ile özellikli helal olma şartlarını bir arada gerçekleştirmiş olmaktadır.

HACCP, yalnız başına bir ürünü , helal yapmaz. Fakat helal bir ürün HACCP’siz yapılabilir.

ISO 9000 SERTİFİKASI, HELAL SERTİFİKA İLE NE DERECE ÖRTÜŞMEKTEDİR?

ISO 9000, Helal kavramı ile kısmen uyuşabilen bir diğer önemli kaliteli yönetim sistemidir. ISO 9000 uygulaması, üreticinin, tutarlı kalitede ürün üretmek için istekli olduğunu gösterir.

Helal sertifikalama kurumu, helal sertifikalama programını uyguladığı zaman, ISO 9000 şartı ile özellikli helal olma şartlarını bir arada gerçekleştirmiş olmaktadır.

ISO 9000, yalnız başına bir ürünü helal yapmaz. Fakat helal bir ürün, ISO 9000’siz yapılabilir.

HELAL SERTİFİKALANMIŞ ÜRÜNLER İÇİN PAZAR SAHASI NEDİR?

Helal sertifikalanmış ürünler için Pazar çok büyüktür. Dünyadaki 1.5 milyar müslümanı, milyonlarca Helal sertifikalanmış ürün tercih eden insanları kapsamaktadır. Kaynaklar, Helal ürün pazarının yıllık talebinin 200 milyar ABD Doları civarında olduğunu belirtmektedir.

**GLOBALGAP (EUREPGAP)**

1997 yılında Avrupalı büyük perakendeci süpermarketlerin raflarına koydukları tarım ürünlerinin güvenli insan sağlığına zararlı olmadığından emin olmak için bir araya gelip kurdukları ve uygulamaya koydukları bir girişimdir.  
  
[GLOBAL GAP](http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=69)(EUREPGAP Avrupa Perakende Sektöründe İyi Tarım Uygulamaları Standardı, Avrupa Perakendecileri Tarım Ürünleri Çalışma Grubu’nun (EUREP: Euro Retailer Produce Working Group), İyi Tarım Uygulamaları (GAP: Good Agriculture Practice) protokolüdür. Bu birlik Avrupa pazarının %70-80’ine sahiptir.

GLOBALGAP ([EUREPGAP](http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=69)); hem bireysel çiftçilere hem de üretici örgütlerine (**Örneğin;** kooperatifler ve konsorsiyumlar) (PMO - Product Marketing Organization / Ürün Pazarlama Örgütü) uygulanmaktadır; bu sonunculardan Sistem Kalitesi dokümanlarına ilişkin unsurları yerine getirmeleri ve üreticiler arasindaki baglantıları yönetebilecek yeterlilikte olmaları da istenmektedir. GLOBALGAP(EUREPGAP) protokolu bitkinin toprağa ekiminden (tohumdan) paketlenmiş ürüne (nihai ürüne) kadar, tarımsal üretim sürecini kapsar. Gereklilikleri Organik Gıda üretimindeki gibi zor şartları içermemektedir.

**Örneğin;**Organik Gıda üretiminde zirai ilaç kullanımı yasak olmasına rağmen GLOBAL GAP(EUREPGAP) şartlarında ilacı etiketinde yazan uygun şartlarda kullanmak yeterlidir. Bu standart ülkemizin kolayca uyum sağlayabileceği ve ürünün pazarlamasında faydalı olacak en uygun standarttır.  
  
**Neden GlobalGap (EurepGAP)?**

[GlobaGap Belgesi](http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=69) ile; insan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik kalıntıar içermediği, çevreyi kirletmeden ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği, üretim sırasında, üretimle ilgili insanları veya diğer canlıları olumsuz olarak etkilemediği, üretim sırasında, tüketicinin bulunduğu ülkenin ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarım mevzuatlarına uygun işlemler yapıldığı belgelenmiş olur.  
GLOBALGAP(EUREPGAP), Avrupa’daki büyük perakendecilerin yas meyve-sebze, süs bitkileri, büyük ve küçükbaş hayvan çiftliği ürünleri, su ürünleri üretimi ithalatında aradığı sertifikadır.

* GLOBALGAP(EUREPGAP) Sertifikası alan çiftçiler, üretici birlikleri, kurum ve kuruluşlar, ürettikleri tarım ürünlerinin ihracat yaptıkları ülke pazarlarında öncelikli olmalarını sağlarlar.
* GLOBALGAP(EUREPGAP), güvenli tarım ve gıda ile ilgili metotların ve teknolojilerin devamlı gelişmesini desteklemektedir.
* GLOBALGAP(EUREPGAP), üreticinin ürününün güvenilirliğini, kalitesini ve değerini arttırır.
* GLOBALGAP(EUREPGAP) sertifikalandırmasının yürürlüğe sokulmasıyla ürünlerin her bir müşteri tarafından ayrı ayrı birden fazla kez kontrol edilmesine artık gerek yoktur. Bu da üreticilerin pazara daha kolay girebilmesi için tek bir sözleşmesel baz sağlar.
* GLOBALGAP(EUREPGAP) sertifikalı ürün iç pazarda da öncelikli olarak tercih edilecektir.

**Gıda ve Tarım Örgütü ( GTÖ; *Food and Agriculture Organisation, FAO* )**

Açlığı yok etmek ve beslenme şartlarını iyileştirmek amacıyla 1943'te kurulan ve 1946'da [Birleşmiş Milletler](http://tr.wikipedia.org/wiki/Birle%C5%9Fmi%C5%9F_Milletler)'in uzmanlık kuruluşu haline gelen bir örgütü. Açlığa karşı mücadelede çok yönlü etkinlikleri vardır. Hükümet ve teknik kuruluşların [tarımı](http://tr.wikipedia.org/wiki/Tar%C4%B1m), [ormancılığı](http://tr.wikipedia.org/wiki/Ormanc%C4%B1l%C4%B1k) ve [balıkçılığı](http://tr.wikipedia.org/wiki/Bal%C4%B1k%C3%A7%C4%B1l%C4%B1k) geliştirme projelerine aracı ve yardımcı olur. Bu tip konularda ülkeler düzeyinde teknik yardımlar sağlar. Eğitsel projeler geliştirerek, araştırmalar yapar ve seminerler verir. Dünyadaki tarımsal ürünlerin üretimi, tüketimi, ticareti ve depolanması, tabii kaynakların geliştirilmesi, [ağaçlandırma](http://tr.wikipedia.org/wiki/A%C4%9Fa%C3%A7land%C4%B1rma) gibi konularda danışmanlık yapar. İstatistikler tutarak bültenler yayınlar.

GTÖ'nün merkezi [Roma](http://tr.wikipedia.org/wiki/Roma)'dadır. Buna bağlı olarak dünyada yayılmış çok sayıda büroları mevcuttur. 1960'lardan sonra çalışmalarını, daha çok tarım ürünlerinin geliştirilmesi ve [protein](http://tr.wikipedia.org/wiki/Protein) eksikliğinin giderilmesi konularında yoğunlaştırmıştır. BM ülkelerinin çoğu GTÖ'nün üyesidir.

***AB’nin Kullandığı Gıda Denetim Sistemleri ve Denetim Kurumları***

**• Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğü ( (The Directorate General for Health and Consumers - DG SANCO)**

DG SANCO, tüketici çıkarlarının ve insan sağlığının korunması ve geliştirilmesi, gıda güvenliğinin sağlanması, hayvan ve bitki sağlığının korunması ve hayvan refahının geliştirilmesi amacıyla görev yapmaktadır. DG SANCO gıda zincirinin güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı alanlarında AB’de bir sorun tespit edildiğinde, sorunu çözmek üzere öneriler getirmektedir. Bu alanlarda ulusal veya bölgesel seviyede yetkili otoritelerin bir sorunla karşılaşması durumunda, bu makamlara destek sağlamaktadır.

**• Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ( European Food Safety Authority – EFSA )**

EFSA’nın ana görevi Topluluk mevzuatı ve politikaları için bilimsel tavsiye ve bilimsel ve teknik destek sağlamaktır. EFSA ulusal ve uluslar üstü mevzuat düzenleyici yapılar ağında en yetkili yapı olup; Birlik için bilimsel referans noktasıdır. EFSA faaliyetlerini çeşitli komiteler, paneller ve müdürlükler altında yürütmektedir. Bilimsel komite ve paneller risk değerlendirme konusunda uzman kişilerden oluşmaktadır.

**• Gıda ve Veterinerlik Ofisi ( Food and Veterinary Office – FVO )**

Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO) gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı alanlarında Topluluk mevzuatının etkin olarak uygulanmasında görev üstlenmektedir. AB içinde ve AB’ye ihracat yapan ülkelerde, AB gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı müktesebatına uyumluluğu denetlemek, gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı alanlarında AB politikalarının gelişimine katkıda bulunmak ve ilgili tarafları yaptığı değerlendirmeler hakkında bilgilendirmek, ofisin başlıca görevleri arasındadır. FVO, Topluluk içinde ve AB’ye ihracat ile ilgili olarak üçüncü ülkelerde AB standartlarına uygunluğu değerlendirmek ve kontrol sistemlerinin etkinliğini sağlamak için denetimler gerçekleştirmektedir. FVO denetimleri belirli bir programa bağlı kalınarak yürütülmektedir. Bu programda denetlenecek ülkeler ve öncelikli alanlar belirlenmekte ve programa uyumun sağlanması için gerektiğinde güncellemeler yapılmaktadır.

**• Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi ( Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF)**

RASFF, gıda güvenliği açısından ortaya çıkabilecek tüm tehlikelere karşı tüketiciyi korumak ve üye ülkeler arasında hızlı bilgi alışverişi sağlamak, gıda güvenliğine yönelik kontrol ve denetim mekanizmaları arasındaki bilgi akışını sağlamak üzere oluşturulmuş bir sistemdir. Hızlı uyarı sistemiyle, ürün pazara girer girmez, tüketici açısından bir risk içeriyorsa bütün üye ülkeler ve ilgili makamlara alarm verilmektedir. Ayrıca ürün pazara girmeden de, risk içeren ürünün sınırda durdurularak ülkeye girmesi engellenmektedir. Böylece sorunlu üründen kaynaklanabilecek bir tehlikeden bütün topluluk tüketicileri korunmaktadır. RASFF sisteminde tüzük; üye devletler, Komisyon ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi arasında gıda güvenliğine ilişkin oluşturulacak bilgi akışının içeriğini ve niteliğini belirlemektedir. Bu durum, Tüzüğün yerleştirmek için büyük çaba harcadığı “tarladan sofraya gıda güvenliği” yaklaşımının da bir göstergesidir.

**• Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)**

HACCP sisteminde; özellikle halk sağlığını tehlikeye atabilecek üretimin engellenmesi hedeflenmiştir. Böylelikle muhtemel tehlikelerin tespit edilerek, gereken önlemlerin alınmasıyla, üretimdeki firelerin azaltılması sağlanıp karlılığa katkıda bulunulmaktadır. Sistemin esnekliği ve bütün işletmelere uygulanabilir olması, avantajlardan en önemlileridir. HACCP sisteminin ürün kalitesinin artırılmasına katkısı olacağı için firmaların, tüketicilerine gıda güvenliğini sağladıkları konusunda bir kanıta sahip olması, ilgili firmanın satışlarında artışa da neden olmaktadır.

**Türkiye’de Gıda Güvenliği**

***Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Güvenliği***

Türkiye’de 28.000 civarında gıda isletmesi bulunmakta olup bunların 16.832’si Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca tutulmakta olan gıda siciline kayıtlıdır. Gıda işletmelerinin büyük çoğunluğu küçük işletmeler olup yaklaşık 2000’inde modern teknolojileri uygulama kapasitesi bulunmaktadır. Un ve unlu mamuller sanayi gıda sektöründe en fazla paya sahip olan alt sanayi dalıdır. Un ve unlu mamuller sanayini, süt ve süt ürünleri sanayisi ve meyve ve sebze işleme takip etmektedir.

Türkiye’deki Gıda üreten işyeri sayısı: 28.000

Unlu Mamuller : % 63

Et Ürünleri : % 2

Süt Ürünleri : % 12

Su Ürünleri : % 0.20

Meyve sebze isleme : % 11

Bitkisel yağ : % 3,5

Şekerli ürünler : % 3

Alkollü Ürünler : % 0.23

Meşrubatlar : %0.31

Ülkemiz dünya gıda üretiminde önemli bir yere sahip olmakla birlikte, üretilen gıdaların güvenilirliği ve kalitesi bakımından ciddi sorunlar yaşamaktadır. Nitekim tüketilen gıdaların sağlıklı koşullarda üretilmiş olması ve insan sağlığına zarar vermeyecek bir içeriğe sahip olması gibi konular kamuoyunda oldukça fazla tartışılmaktadır. Buna örnek olarak; AB sınırından geri dönen biberler, her yıl yaşanan kuş gribi vakaları, Rusya ile yaşanan gıda krizi, kaçak et satışları hafızamızda yer edinen, gıda güvenliği denilince akla gelen haberlerden sadece birkaçıdır.

Dünya gıda üretiminde önemli bir yere sahip olan Türkiye’de, gıda ürünleri ihracatının ülke ekonomisine katkısı giderek artmaktadır. Bunda gıda ticaretinde gıda güvenliğinin gittikçe artan önemine paralel olarak, 2000’li yıllarla birlikte gıda güvenliğinin sağlanması konusunda gerek özel sektörde gerekse kamu yönetiminde önemli atılımlar yapılmasının katkısı büyüktür.

***Türkiye’de Gıda Güvenliği’ne İlişkin Denetim Mekanizması***

Türkiye’de gıda güvenliğini sağlamakla yükümlü bakanlıklar ve muhtelif denetim kurumları mevcuttur. Bunlardan kısaca bahsetmek, Türkiye’deki mevcut durumun gözler önüne serilmesi ve AB’nin sahip olduğu denetim mekanizması ile karşılaştırılması konusunda fikir vermesi açısından önem arz etmektedir.

**• Gıda Tarım ve Hayvancılık** **Bakanlığı**

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kuruluş amaç ve görevlerinden biri de Gıda standartları ve kalite kontrol hizmetleri için temel prensip ve kriterleri belirlemek, duyurmak, uygulamalarını denetlemek, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Türk Gıda Kodeksini hazırlanması ve uygulanmasını gerçekleştirmek, mecburi uygulanan standartların kontrolünü yapmak ve gıda kontrolüne yardımcı olmaktır. Ülkemizde gıda güvenliği hizmetleri; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ana hizmet birimlerinden Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde bulunan üç Daire Başkanlığı ve illerde Tarım Müdürlüklerindeki Kontrol Şube Müdürlükleri ile yetkilendirilmiş İlçe Müdürlükleri tarafından yürütülmektedir.

**• Sağlık Bakanlığı**

Sağlık Bakanlığı, 5996 Sayılı Kanun hükümlerine göre; doğal kaynak, doğal maden, içme, tıbbi sular ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak ve işlenmiş maden suyu üretimi uygun şekilde ambalajlanması ve satış esaslarına ilişkin hizmetler ile özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar, tıbbi amaçlı bebek mamaları ile ilaç olarak kullanımı bilimsel ve klinik olarak kanıtlanmış ancak reçeteye tabi olmayan ürünlerin üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin hizmetleri yürütmekle yükümlüdür. Ayrıca Sağlık Bakanlığı bünyesindeki Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı’na bağlı Beslenme Araştırmaları Şube Müdürlüğü, Sağlık Bakanlığı’nın görev alanına giren gıda sağlığı hizmetlerini yürütme ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili çalışmaları koordine etme faaliyetlerini yürütür.

**• Türk Standartları Enstitüsü (TSE)**

Gıda denetiminde doğrudan görev almamakla birlikte, gıda kalite ve standartlarını belirlemede ve belgelendirmede yetkili kuruluş olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) 132 sayılı Kanunla kurulmuştur. TSE, standartlarla ilgili araştırma maksadıyla ve ihtiyari standartların tatbikatında kontrol için laboratuarlar kurmak, muayene, analiz ve deneyleri, resmi veya hususi sektörün talep edeceği teknik çalışmaları yapmak ve rapor vermek görevlerini üstlenmiştir. TSE’ye bağlı Ankara- Merkez, İzmir, Kayseri, Denizli ve Çorum olmak üzere 5 ayrı müdürlükte TSE uygunluğu test etmek üzere çalışmalar yapılmaktadır.

**• Dış Ticaret Müsteşarlığı (DTM)**

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

***Gıda Güvenliği Politikası’nın Günlük Hayatımıza Etkileri***

Gıda Güvenliği başlığına uyumun hem yapısal dönüşüm hem de maliyetler açısından büyük zorluklar içerdiği bilinmektedir. Fakat gerek üreticiler gerekse tüketiciler açısından durum derinlemesine analiz edildiğinde, aslında uyum çabalarının hiç de boşa sarf edilmeyeceği de açıktır. Bu başlık kapsamında yapılacak çalışmaların günlük hayatımıza yönelik etkileri ve kazanımları su şekilde özetlenebilir:

* Vatandaşlar güvenli gıdaya ve tükettiği gıda konusunda doğru bilgiye erişim sağlayacaktır.
* Gıda ile ilgili düzenlemeler konusunda vatandaşın görüşü alınacak, karar alma sürecine katılımları sağlanacaktır.
* Gıda zincirinde izlenebilirlik daha etkin biçimde sağlanacaktır.
* Gıda ve yeme ilişkin daha sıkı kontroller yapılacak, bu kontroller için ayrıntılı kontrol planları hazırlanarak uygulanacaktır.
* Yapılan kontrollerde gıdada bir sorun tespit edilmesi durumunda, hızlı alarm sistemine bilgi girilerek, geriye dönük takibi yapılabilecek ve sorunlar kaynağında tespit edilebilecektir.
* Gıda ve yemlerden kaynaklanan ve insanlarda ciddi sağlık sorunları oluşturan acil durumlarda ve kriz anında uygulanmak üzere planlar oluşturulacak ve zaman kaybetmeden müdahale edilebilecektir.
* Gıdanın güvenli olmadığı anlaşılırsa, ilaçlar gibi piyasadan toplatılacaktır.
* Lokanta, restoran, satış yerleri, soğuk hava ve depolama yerleri dahil, bitkisel ürünleri isleyerek gıda üreten işyerleri ve yem üreticileri kayıt altına alınacak ve kendileri için belirlenen hijyen kurallarına uyacaktır.
* Balıkçı tekneleri de hijyen kurallarına uyacak ve kayıt altına alınacaktır.
* Et, süt, su ürünleri, yumurta gibi hayvansal ürünleri isleyenler onaya tabi olacak ve daha sıkı hijyen kurallarına uyacaktır.
* Gıda güvenliği ile ilgili tüm sorumluluk gıda işi yapanlarda olacak, bunlar çalışanlarının hijyeni ve eğitimini sağlayacaktır.
* Hayvan hastalıklarının kontrol altına alınmasıyla çiğ sütün kalitesi artacaktır.

Tüm bu değerlendirmeler, ortaya konan saptamalar, sayısal değerler ve derinlemesine hazırlanan ilerleme raporları ışığında, Türkiye’nin çoğu kurumu ve denetim mekanizmalarıyla birlikte gıda güvenliği konusunda AB standartlarına uyum çabalarının varlığından söz edilebilmektedir. Türkiye’nin bundan sonraki tüm enerjisini bu faslın kapanış kriterlerini tamamlamaya yönelik harcaması gerekliliği, gerek AB tarafından gerekse Türkiye’de yer alan ve gıda güvenliği konusunda söz sahibi olmuş hem akademik hem de ticari faaliyetler açısından büyük başarılara imza atmış kurum ve kuruluşlar tarafından dile getirilmektedir.

Türkiye’nin bundan sonra daha da geliştirmesi beklenen bir diğer önemli hususun gıda denetimi konusunda olması gerektiği vurgulanmaktadır. Son yıllarda azalma eğilimi gösterse de, son 3 yılda Türkiye’nin, Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)’ne takılan özellikle kuru incir, biber, domates, antep fıstığı, kayısı ve kayısı çekirdeği, fındık, kuru üzüm gibi ihraç ürünleri, Türk Gıda Mevzuatı’nda hala bazı eksikliklerin olduğunu ve denetim sistemlerinin tam etkin çalışmadığını göstermektedir. 2009 RASFF bildirisinde, Türkiye’nin 278 alarm bildirimiyle Çin’den sonra en çok ikaz alan ikinci ülke olması bu tespitleri doğrulamaktadır.

Türkiye’de küçük ölçekli işletme sayısının fazlalığı dikkate alındığında, AB standartlarında üretim yapabilecek işletme sayısı çok az kalmaktadır. Bu noktada ihracat potansiyeli olan firmaların önünün açılması için, yetkili otorite olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın işletmelerin AB standartlarına göre sınıflandırması ve AB mevzuatına uygunluğu denetleyebilmesi için her türlü gerekli araca sahip olması gereklidir.

Yeni gıda mevzuatının getirdiği yeniliklerle üretimin her aşamasında kontrol ve denetimi kolaylaştırarak gıdanın ulusal ve uluslararası serbest ticaretini sağlama, böylece sanayinin önünü açma hedeflenmektedir. Ayrıca TGK ve ürün tebliğlerinin sanayiciye uygulama kolaylığı getirmesi ve bu yönüyle haksız rekabeti önlemesi amaçlanmaktadır.

Bunun yanı sıra üretici, üretim hattında kritik kontrol noktalarını ve bu nokta­larda oluşabilecek riskleri belirleyerek önlemlerini zamanında alabilecek, böyle­ce hem ekonomik kayıplar önlenecek, hem de tüketicimize daha sağlıklı ve kali­teli gıda maddesi sunulacaktır. Özetlemek gerekirse Yeni gıda düzenlemelerinin sağlayacağı faydaları aşağıdaki başlıklar altında toplayabiliriz:

* Gıda sanayinin kaliteli ve güvenilir gıda üretmesi
* Gıda güvenilirliğinin sağlanması
* Kalitenin geliştirilmesi
* Toplum ve çevre sağlığının korunması
* Haksız rekabetin önlenmesi
* Hatalı üretimden kaynaklanan kayıpların önlenmesi
* Politikaların doğru olarak tespiti
* Sanayisinin gelişiminin hızlanması
* Sektörün ülke ekonomisine katkısının daha da artması
* Gıda sanayisinin uluslararası boyutta rekabet edebilirliği

Yukarıda açıklanan etkilerin yanı sıra, yeni gıda mevzuatının gıda sanayine arzu edilmeyen bazı etkilerinin olduğu da yadsınamaz. Örneğin, gıda yasasının öngördüğü diğer mevzuatın tamamlanarak uygulamaların, denetim ve kontrolle­rin etkili ve yeterince yapılamaması nedeniyle yasada belirtilen amaçların bir kıs mı henüz gerçekleşememiştir. Kayıt dışı olan üretim yerlerinin, kayıt içine alınması sağlanmadığından, haksız rekabetin önlenmesi, güvenilir gıda üretimi, kaliteli ve güvenli ürün arzının artışı ve tüketicilerin korunmasında istenen düzeyde bir ilerleme sağlanamamıştır.

Sonuç olarak, gelinen noktada Türkiye, AB standartlarında üretimin gerçekleştirilebilmesi için, mevzuatını yenileyerek ve yeni uygulamalar devreye sokarak gıda güvenliği alanında önemli ilerlemeler kaydetmiştir. Ancak yapılanların yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. AB tarafından beklenilen seviyeye ulaşmak için, gıda güvenliğinin tüm unsurları ile birlikte ele alınarak, bir program çerçevesinde ilerleme kaydedilmesi gerekmektedir.