

## AVRUPA BİRLİĞİNE KATILIM SÜRECİNDE GIDA İŞLETMELERİNİN AB STANDARTLARINA UYUMU

Ayşegül AKIN<sup>1</sup>

Sema GÜN<sup>2</sup>

### Özet

Gıda güvenliği AB'nin genişleme sürecinde önem verdiği bir konudur. AB, 2004 yılında gerçekleşen doğuya genişleme sürecinde AB'nin gıda güvenliği standartlarını korumak için aday ülkelere belli kriterler getirmiştir. Bu amaçla gıda işletmelerinin AB standartlarına uyumunun sağlanabilmesi için katılım müzakereleri döneminde 2004 yılında AB'ye üye olan 10 ülkeden Çek Cumhuriyeti, Macaristan, Letonya, Litvanya, Polonya ve Slovakya gibi ülkelerde bulunan bazı gıda işleme tesislerine azami 3 yıla kadar geçiş dönemi verilmiştir. 2004 yılında bu gruba ilave olarak Polonya, Macaristan, Letonya, Litvanya, Malta, Slovakya ve Slovenya'daki bazı işletmelere AB hijyen standartlarını ve ilgili gereklilikleri sağlamaları için 3 ay ile 1 yıl arasında değişen geçiş süreleri verilmiştir. Geçiş sürecini tamamlayan işletmeler ya AB standartlarını sağladıklarına dair onaylanmakta ya da kapatılmaktadır. Geçiş sürecinde olan işletmelere ise yalnızca kendi ülkelerinde satılmak üzere üretim yapma izni verilmektedir. Bu işletmelerde üretilen ürünler, diğer AB ülkelerinde satışın engellenmesini sağlamak için ayırt edici bir şekilde etiketlenmektedir. AB'ye yeni üye olan bu ülkelerin müzakere sürecinde gıda işleme tesislerinin mevcut durumuna ilişkin detaylı bir plan ile geçiş dönemi talep edilen işletmelerin standartlarının iyileştirilmesine ilişkin bağlayıcı bir plan sunulması AB Komisyonunca talep edilmiştir.

---

<sup>1</sup> Ayşegül AKIN

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dışişlikler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı  
Eskişehir Yolu 9. km Lodumlu ANKARA

Tel: 312 2879467 Fax: 312 2879468

email: aysegul.akin@tarim.gov.tr

<sup>2</sup> Sema GÜN

A.Ü. Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü ANKARA

Tel: 312 5961612 Fax: 312 3185360

Email: gun@agri.ankara.edu.tr

En son genişleme sürecinde yaşanan bu deneyimler Türkiye'nin müzakere sürecinde gıda işletmelerinin AB standartlarını sağlaması açısından karşılaşılabilecek konular yönünden bir fikir vermektedir. Bu kapsamda AB'de onaylı işletme olarak tanımlanan et, süt, su ürünleri ve hayvansal yan ürünler işleme tesislerinin AB standartlarına uyum durumunun belirlenmesi, hangi işletmelerin standartlarının yükseltilmesi için geçiş sürecine gereksinim duyulacağına karar verilmesi ve kararın AB tarafından kabul göreceği bir çalışmaya dayanarak belirlenmesi gerekmektedir.

**Anahtar Sözcükler:** Gıda işletmeleri, AB hijyen standartları, Gıda güvenliği

## HARMONIZATION OF FOOD ENTERPRISES WITH THE EU STANDARDS IN THE PRE-ACCESSION PERIOD

### Abstract

Food safety has been the one of the priority areas in EU enlargement process. During the eastern enlargement process of the EU that took place in 2004 one of the key areas covered in the negotiations with 10 new Member States was bringing to food processing establishments to the EU standards. In this framework, The Accession Treaty of these new Member States that was signed in 2003 granted transition periods of up to three years to a number of food processing establishments in the Czech Republic, Hungary, Latvia, Lithuania, Poland and Slovakia that were seen unlikely to meet EU standards by 1 May 2004. In addition, a further group of establishments in Poland, Hungary, Latvia, Lithuania, Malta, Slovakia and Slovenia were granted transition periods of from three months to one year to allow completion of upgrading work in 2004. The establishments that are given transition periods are either approved by the Union or closed by the end of the time given. During transition period, these can only continue to sell their products in their home Member State and their products are labeled specially to prevent marketing in another Member State.

The recent enlargement process of the EU gives an idea to Turkey who will face the subjects regarding to meet the EU standards in the food processing establishments during the process of accession negotiations with the European Union.

In this context, Turkey has to identify current situation and compliance with the EU standards of meat, dairy, fish processing establishments and animal by product establishments which are known as approved establishment in the EU and decision must be taken in order to identify the establishments which requires a transition period for upgrading the level of standards on the base of accepting data by the EU.

**Keywords:** Food enterprises, EU hygiene standards, Food safety

## 1.Giriş

Gıda kalitesinin sağlanması ve tüketici sağlığının korunması tüm ülkelerin öncelikli hedeflerindedir. Geçmişte gıdalara ilişkin düzenlemeler daha çok gıda ticaretini düzenlemek amacıyla oluşturulurken, günümüzde ülkeler, gıda sanayindeki teknolojik gelişmeler ve yeni teknolojilerin kullanılması, küreselleşme ile artan ticaret, gıda kaynaklı krizlerdeki artış gibi faktörlerin etkisiyle gıda güvenliğine ilişkin kapsamlı düzenlemeleri benimsemektedir. Son yıllarda, gıda güvenliğinin sağlanması pek çok ülkenin öncelikli hedeflerinden birisi haline gelmiştir. Güvenli gıda, kullanım amacına göre hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye herhangi bir risk oluşturmayacak gıda olarak tanımlanabilir(Scothorst 2005).

Yakın zamanlarda karşılaşılan Deli Dana (BSE), Şap, dioksin krizi gibi bazı önemli olaylar, AB'nin gıda güvenliği politikalarında bir değişime yol açmıştır. AB bu yeni politikalar kapsamında gıda güvenliği alanında bütünleşmiş bir yaklaşımı benimsemiştir. Bu yaklaşımın amacı, AB içerisinde "tarladan çatala" kontrol önlemleri ve yeterli düzeyde izleme ile gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve hayvan refahı ile bitki sağlığının en üst seviyede sağlanması, aynı zamanda da iç pazarın etkili işlemesidir. Böylelikle kullanılabilir tüm kaynakların etkili ve verimli bir şekilde birlik düzeyinde gıda güvenliğini sağlama konusundaki önceliklere odaklanması sağlanmaya çalışılmaktadır (Öztan ve Kahraman 2005).

Gıda güvenliği konusu, AB'nin genişleme sürecinde de çok önem verdiği bir konu olmuştur ve AB, 2004 yılında gerçekleşen en son genişleme sürecinde var olan gıda güvenliği standartlarını daha alt seviyelere çekecek herhangi bir uygulamaya izin verilmeyeceği yönündeki tavrını bu sürecin en başında net bir şekilde ortaya koymuştur. Söz konusu genişleme sürecinde AB'ye üyeliğine aday 10 ülkenin katılım müzakerelerinde gıda işleme tesislerinin AB standartlarına uyumu konusu gündeme gelmiştir. Bu

kapsamda söz konusu ülkelerle 2003 yılında imzalanan Katılım Antlaşmasında 1 Mayıs 2004 tarihine kadar Çek Cumhuriyeti, Macaristan, Letonya, Litvanya, Polonya ve Slovakya'da bulunan AB standartlarına uyum sağlaması mümkün olmayan bazı gıda işleme tesislerine azami 3 yıla kadar geçiş dönemi verilmiştir. 2004 yılında bu gruba ek olarak, Polonya, Macaristan, Letonya, Litvanya, Malta, Slovakya ve Slovenya'daki bazı işletmelere AB hijyen standartlarını ve ilgili gereklilikleri sağlamları için 3 ay ile 1 yıl arasında değişen geçiş süreleri verilmiştir. Bu kapsamda et, süt, yumurta ve balıkçılık tesislerinden oluşan toplam 1006 gıda işleme tesisine geçiş dönemi verilmiştir, bu da toplam gıda işleme tesislerinin (12000) yaklaşık % 8'ini oluşturmaktadır. Geçiş sürecini tamamlayan işletmeler ya AB standartlarını sağladıklarına dair onaylanmakta ya da kapatılmaktadır. Geçiş sürecinde olan işletmelere ise yalnız kendi ülkelerinde pazarlama koşulu ile üretim yapma izni verilmektedir. Bu işletmelerde üretilen ürünler, diğer AB ülkelerinde satışın engellenmesini sağlamak için ayırt edici bir şekilde etiketlenmektedir (Anonim 2004). AB'nin bu en son genişleme sürecinde yaşanan deneyimler, müzakere sürecinde Türkiye'nin de karşısına çıkacak konuları açık bir şekilde ortaya koymaktadır. Bu sebeple Türkiye'nin, müzakerelere esas oluşturacak çalışmaları en kısa zamanda sonuçlandırması gerekmektedir.

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de gıda güvenliği sorunlarının en fazla yaşandığı alt sektörlerin başında süt ve et işleme sanayi gelmektedir. Türkiye'de hali hazırda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü gıda siciline kayıtlı 1505 et ve et ürünleri işleme tesisi ile 1853 süt ve süt ürünleri işleme tesisi bulunmaktadır. Ancak, bu işletmelerin büyük bir bölümü küçük ölçekli işletme olduğu için devamlılığı olmamakta ve her yıl kayıtlı işletme sayısında büyük değişimler yaşanmaktadır. Müzakere sürecinde, AB'ye yeni üye olan ülkelerde olduğu gibi geçiş dönemleri talep edebilmek ve işletmelerin devamlılık olasılıklarını belirleyebilmek amacıyla, bu işletmelerde AB standartlarına uyum durumunun belirlenmesi gerekmektedir. Mevcut durumu belirlemeye yönelik bu çalışma ile elde edilecek veriler, sürecin öngörülen zamanda tamamlanmasına ve dolayısı ile AB'ye uyumda takvimin çalışmasına yardımcı olacaktır.

## **2. AB Gıda Güvenliği; Sisteminin Paydaşları**

AB Komisyonunun çıkardığı gıda güvenliği ile ilgili beyaz dokümanda, Birliğin gıda güvenliği hijyen kurallarında köklü değişiklikler yapılmış-

tır(Anonim 2007 a). Bunların başında, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini sağlamada birincil sorumluluğun gıda işletmecisine ait olduğu gelmektedir. Yeni tüzükler, gıda maddelerinin hijyeni, üretimi ve piyasaya sürülmesi ile ilgili tüm gıda zinciri boyunca diğer bir deyişle “tarladan çatala”, gıda işletmecilerine, anlaşılır bir hijyen politikası getirmekte ve gıda güvenliğini sağlamak ve gıda zinciri boyunca meydana gelebilecek herhangi bir gıda krizini önlemek için etkili yöntemler kullanılmasını sağlamaktadır. Bu sistemde yetkili otoriteyle birlikte gıda işletmecisine de büyük sorumluluk düşmektedir. Sistemde üretici ile tüketici arasındaki kontrol mekanizmasına ilişkin konular yer almaktadır. Dolayısıyla sistemin paydaşları gıda işletmecileri, gıda denetiminden sorumlu yetkili birimler ve tüketicilerdir.

### 3. AB Gıda Güvenliği Sistemi; Gereksinimler, Temel Prensipler

178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü AB gıda hukukunun genel ilkelerini ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yöntemleri belirlemektedir(Anonim 2002). Bu düzenleme ile hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve çevrenin korunması dikkate alınarak, insan sağlığı ve hayatının yüksek düzeyde korunması amaçlanmaktadır. Gıda kanunu hem ulusal hem de AB düzeyinde tüketicilere doğru ve hilesiz bilgiye ve güvenli gıdaya ulaşım hakkı vermektedir. Ayrıca, gıda ve yem maddelerinin AB içinde serbest dolaşımını sağlamak için ülkelerin ulusal kanunlarını uyumlaştırmıştır.

AB Gıda Güvenliği Mevzuatının genel çerçevesi; gıda hukukunun genel ilkeleri, yem konusunda yeni uygulamalar, hijyen konusunda işbirliği, sektörel mevzuatların güncelleştirilmesi ve tamamlanması, kontroller ile ilgili mevzuatın geliştirilmesi, etiketlemenin modernize edilmesi olarak çizilmiştir.

Yeni hijyen kuralları aşağıdaki prensipleri dikkate almıştır(Anonim 2002):

- Gıda güvenliğinde birincil sorumluluğun gıda işletmecisine verilmesi,
- Gıda zinciri boyunca gıda güvenliğinin sağlanması,
- Birincil üretimden başlanarak, HACCP ilkelerinin genel uygulama yöntemleri,
- Temel hijyen gereksinimlerinin uygulanışı,
- Belirli gıda işletmelerinin onayı ve kayıt altına alınması,
- Yeni kurallara uymak için gıda zincirinin her aşamasında hijyeni ve HACCP prensiplerinin uygulanmasını sağlamak için gıda işi işletmecilerine yol gösterme amaçlı iyi uygulama rehberlerinin geliştirilmesi

- Erişimin zor olduğu bölgelerde (dağlık bölgeler, adalar) ve geleneksel üretim yöntem ve metotlarında esnekliğin sağlanması.

#### 4. Türkiye’de Gıda Maddelerinin Kontrolü ve Kalite Kriterleri

Türkiye’de, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin kontrolü 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a dayalı olarak yapılmakta olup; bu kanun, AB’ye uyum çalışmaları çerçevesinde hazırlanan “Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu”nun yürürlüğe girmesi ile yürürlükten kalkacaktır.

Bunun yanında, Türkiye’de üretilen ve ithal edilen ürünler 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 7. maddesine göre hazırlanmış olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve bu yönetmeliğe bağlı tebliğlerdeki kriterlere uygun olmak zorundadır. Türkiye’de gıda güvenliği ve gıda kalitesi söz konusu olduğunda uyulması gereken minimum kriterler ilgili yönetmelik ve tebliğlerle belirlenmiştir.

Tebliğler üzerine Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu (UGKK) İhtisas Altı Komisyonları tarafından çalışılmakta ve hazırlanan tebliğ taslakları UGKK tarafından onaylandığı zaman yürürlüğe girmektedir. Uyum kapsamında AB mevzuatındaki değişiklikler göz önünde bulundurularak tebliğler yeniden ele alınmaktadır. Yürürlükte olan yaklaşık 90 Türk Gıda Kodeksi Tebliği’nin 46 tanesi AB ile uyum kapsamında çıkarılmış olup, uyum kapsamı dışındakilerin ise çoğunluğu AB uyumlaştırılmış alan dışındaki özel ürün tebliğleridir.

Türkiye, gıda maddelerinin ihracatında, asgari hijyenik ve teknik koşulların karşılanmasını şart koşmaktadır. Bunun yanında ithalatçı ülkelerin varsa özel koşullarının yerine getirildiğini de ürünlere verdiği Sağlık Sertifikası ile garanti altına almaktadır. Sağlık sertifikası yanında numune alma ve analiz sonuç raporu da bulunmalıdır. Bu şekilde yetkili otorite ihraç edilmek istenen ürünlerin analizini yaptırarak AB şartlarına uygunluğu garantisini altına almıştır. Ayrıca, farklı ürün gruplarında AB Hızlı Alarm Sistemi kapsamında gümrüklerde ve market kontrollerinde belirlenen olumsuzluklar sonucu kimi ürünler için Türkiye’den analiz sonucu ve sertifika istenebilmektedir.

## 5. Gıda İşletmelerinin Sınıflandırılması

Türkiye 2005 yılında AB'ye katılım müzakerelerine başlamıştır. Katılım Müzakereleri, Türkiye'nin AB Müktesebatını ne kadar sürede kendi iç hukukuna aktarıp, yürürlüğe koyacağı ve etkili bir şekilde uygulayacağı belirlendiği süreçtir (Anonim 2008 a). Türkiye ile AB arasındaki Katılım Müzakereleri 35 başlık altında yürütülmekte olup, bunlardan 12.si olan "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" faslındaki müzakereler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı koordinasyonunda yürütülmektedir. 2006 yılında da 12. Fasıl için tanıtıcı ve detaylı tarama süreçleri tamamlanmıştır. Bu süreçte 12.fasıl ile ilgili konularda mevcut durum ve AB ile Türkiye'deki farklılıklar ortaya konmuştur. AB Komisyonunca hazırlanan 12. fasıl tarama sonu raporuna göre Türkiye'nin birincil kanunlara, veterinerlik ve gıda güvenliği hizmetlerinin düzenlenmesine, hayvan hastalıkları için kontrol önlemlerine ve tarımsal-gıda kuruluşlarına yönelik hijyen kurallarına yöneminde ciddi boşluklar bulunmaktadır(Anonim 2007 b). Türkiye'nin bu fasılda müzakerelere hazır olduğu düşünülmediğinden katılım müzakerelerinin bu noktada açılması önerilmemiştir. 12. Fasıl için fiili müzakerelerin başladığı zaman, müzakere edilen AB müktesebat başlığına uyumda kat ettiği mesafeyi belirten, öngörülen uyum çalışmalarının takvimini ortaya koyan, uyum çalışmalarının finansman gereksinimini belirleyen ve gerekli durumlarda tam uyum için üyelikten sonra geçiş dönemi veya geçici istisnaları içeren pozisyon belgelerinin hazırlanması, gerekecektir. Gıda işletmelerinin sınıflandırılması çalışması pozisyon belgesinin hazırlanmasında temel doküman olacaktır. Bu kapsamda, söz konusu pozisyon belgesine esas oluşturacak verilerin toplanması ve gereksinimlerin belirlenmesi gerekmektedir.

Türkiye'de gıda tesisleri üretime başlamadan önce Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gıda siciline kaydolmak ve üretim izni almak zorundadırlar. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 2004 yılında yapılan gıda sanayi envanterine göre 25.425 adet gıda üreten işyeri bulunmakta olup bu yerlerin % 80'i kayıt altına alınmıştır. Ancak Bakanlıkça kayıt altına alınan bu işletmeler AB mevzuatına göre sınıflandırılmamıştır. AB komisyonunca yayınlanan 2007 katılım ortaklığı belgesinde orta vadeli önceliklerden biri olarak Türk gıda işletmeleri AB mevzuatına göre sınıflandırmalı ve gıda işletmelerinin AB uyumlaştırılması için ulusal program hazırlamalı ifadesi yer almaktadır. 2008 yılında yayınlanan ilerleme raporunda ise gıda işletmelerinin iyileştirilmesi konusunda hiçbir şey yapılmadığı ve bu işletmelerin büyük çoğunluğunun AB hijyen şartlarına uygun olmadığı belirtilmiştir.

AB nin gıdaya ilişkin temel prensiplerini belirleyen 178/2002 sayılı komisyon tüzüğü gıda güvenliğini sağlamada temel mevzuattır. Bu mevzuatı destekleyen ve gıda hijyen paketi olarak bilinen diğer mevzuatlar ise gıda maddelerinin hijyen kurallarını belirleyen 852/04 nolu yönetmelik, hayvansal orijinli gıdalar için spesifik hijyen kurallarını belirleyen 853/04 nolu yönetmelik, hayvansal orijinli ürünlerin resmi kontrollerini belirleyen 854/02 nolu tüzük, resmi kontrollere ilişkin 882/04 nolu yönetmeliktir.

Gıda işletmelerinin sınıflandırılmasının yapılabilmesi için AB mevzuatına (178/2002, 852/2004, 853/2004) göre çalışılarak işletmelerin kayıt ve onay altına alınması gerekmektedir. AB mevzuatına göre işletme tiplerine göre farklı kayıt ve onay prosedürü bulunmaktadır. Bazı bitkisel orijinli gıda işleyen tesisler sadece kayıt altına alınmakta, et ve süt işletmeleri, su ürünleri tesisleri ve hayvansal yan ürün işleyen işletmeler onay altına alınmaktadır. İşletmelerin kayıt veya onay prosedüründe kullanılması gereken kriterler söz konusu AB mevzuatında yer almaktadır. Bu bağlamda gıda işletmelerinin genel hijyen kuralları, mikrobiyolojik kriterler, soğuk zincirin korunması, numune alınması ve analiz gibi gereklilikleri yerine getirmeleri beklenmektedir. Bununla birlikte AB’de birincil üretim yapan gıda işletmeleri dışındaki işletmelerin kendi sorumlulukları altındaki gıda ürünlerinin güvenliğini izlemek için HACCP ilkelerine dayanan oto kontrol mekanizmaları oluşturup uygulamaları zorunlu kılınmıştır. (Anonim 2007 c). Gıda işletmelerinin sınıflandırılması ve modernizasyonun tamamlanması AB ye uyum için yapılması gereken bir çalışmadır. Yapılacak olan sınıflandırma sonucunda AB ye uyumlu ve uyumlu olmayan işletmeler belirlenecektir. Kısa, orta ve uzun vadede uyumlu olabilecek işletmeler belirlenerek hangi işletmelerin modernizasyon için destekleneceğine ve hangilerinin kapatılacağına karar verilecektir.

AB-Türkiye mali işbirliği çerçevesinde, Türkiye AB fonlarından 2002 yılından itibaren yararlanmaya başlamıştır. Avrupa Birliği 2007–2010 yıllarını kapsayan dönemde aday ülkelere Üyelik Öncesi Destek Aracı’nın 5 bileşeninden biri olan Kırsal Kalkınma Bileşeni (IPARD), aracılığıyla, ülkelerin kırsal alanlarını ve tarım sektörünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak ve ortak tarım politikasının mevzuat uyumuna destek sağlayacaktır. Bu bileşen altında kullanılacak fonların sorumluluğu Tarım ve Köyişleri Bakanlığında olup, toplam 290,5 milyon € hazırlanan Ulusal Kırsal Kalkınma Planı doğrultusunda kullanılacaktır (Anonim 2008 b). Ulusal Kırsal Kalkınma Planında yer alan önlemlerden biri de gıda işletmelerinin modernizasyonunun desteklenmesidir.

AB-15 olarak bilinen üye ülkeler, gıda güvenliği konusunda yıllar içerisinde var olan yapılarını iyileştirmiştir. 2000 yılından itibaren AB'nin yeni gıda güvenliği yaklaşımı sonucunda tüm üye devletlerin gıda güvenliği stratejilerinde değişimler başlamıştır. AB, 2004 yılında gerçekleşen en son genişleme sürecinde de mevcut gıda güvenliği standartlarını daha alt seviyelere çekecek herhangi bir uygulamaya izin verilmeyeceği yönündeki tavrını bu sürecin en başında net bir şekilde ortaya koymuştur. AB'ye yeni üye olan bu ülkelerin müzakere sürecinde gıda işleme tesislerinin mevcut durumuna ilişkin detaylı bir plan ile geçiş dönemi talep edilen işletmelerin standartlarının iyileştirilmesine ilişkin bağlayıcı bir plan sunulması talep edilmiştir. Bu planlar kapsamında yeni 10 üye ülkede bulunan gıda işleme tesislerinin AB fonlarından yararlanarak modernizasyonu için destek verilmiştir.

9. Kalkınma Planı Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu raporunda belirtildiği gibi, gıda güvenliği alanında geçiş dönemi ve istisnalar esas itibarı ile kurulu gıda işleme tesisler bazında söz konusu olabilir. Bu bağlamda gıda işletmelerinin başta genel ve özel hijyen kurallarına ilişkin mevzuat olmak üzere, bazı mevzuata uyum sağlamak için gerekli yatırımları belirlemek üzere bir etki analizi çalışması yapması ve finansman planı çıkarması gerekmektedir. Bu çalışmaların yapılabilmesi de sektör için kapsamlı dökümlerin çıkarılması ile mümkündür. Bu çalışmalar sonucunda, müzakereler sırasında Türkiye tesisler özelinde geçiş süresi veya istisna talep edebilecektir.

AB'ye 10 aday üye ülke ile birlikte 1 Mayıs 2004 tarihinde katılım sağlayan Polonya müzakere pozisyonunu belirlediğinde AB'den 92/46/EEC sayılı çiğ süt, ısıtılmış işlem görmüş süt ve süt ürünlerinin üretim ve saklanmasına dair hijyen kurallarına ilişkin direktife uyum yönünde gerekli yatırımın yapılabilmesi için, katılımdan itibaren üç yıl süreyle, bir mililitre sütteki bakteri miktarının 400.000 (AB'de 100.000), somatik hücre miktarının 500.000 (AB'de 400.000) olmasına izin verilmesi yönünde bir talepte bulunmuştur. Katılım Antlaşmasında bu konuyla ilgili olarak Polonya tarafından listesi verilen 113 süt işletmesinin ve 56 süt ürünleri işleme tesisinin 31 Aralık 2006'ya kadar ilgili direktiften muaf tutulmaları ve bu işletmelerin üreteceği ürünlerin sadece ülke içinde pazarlanması ve özel bir sağlık işareti taşıması şeklinde bir düzenleme getirilmiştir. Söz konusu işletmelerin eksikliklerini giderme yönündeki çalışmaları 6 aylık raporlarla denetlenecek ve sürenin bitiminde şartları yerine getirmeyen işletmeler kapatılacaktır. Söz konusu işletmelerin; isimleri, adresleri, sahiplerinin isimleri, ne ürettikleri, ilgili direktifi hangi noktalarda ihlal ettikleri, uyum sağlamadıkları takdirde hangi

tarifte kapatılacakları Katılım Antlaşması'nın ekinde yer almaktadır (Karauçak 2005). AB ye üye olan diğer ülkelerle ilgili ise gıda işletmeleri için alınan geçiş süreleri aşağıda verilmiştir (Çeltek 2008):

- Polonya: 332 et işleme tesisi (Aralık 2007'ye kadar), 113 süt işleme tesisi (Aralık 2006'ya kadar), 40 balık tesisi (3 yıl);
- Çek Cumhuriyeti: 44 et işleme tesisi, 1 yumurta tesisi, 7 balık tesisi (Aralık 2006'ya kadar);
- Macaristan: 44 kırmızı et tesisi (Aralık 2006'ya kadar);
- Letonya: 29 balık işleme tesisi (Ocak 2005'e kadar), 77 et tesisi (Ocak 2006'ya kadar), 11 süt işleme tesisi (Ocak 2005'e kadar);
- Litvanya: 14 et tesisi, 5 balık tesisi ve 1 süt tesisi (Ocak 2007'ye kadar);
- Slovakya: 1 et ve 1 balık tesisi (Aralık 2006'ya kadar)

Gıda işletmelerinin AB mevzuatına uyumlu hale gelmesi AB'nin taviz vermediği bir konudur. Bu nedenle uyumsuz olan işletmeler için geçiş süreci talep edilse bile AB ülkelerin bu taleplerini çok kısıtlı olarak kabul etmektedir. Son üye olan 10 ülkede gıda işletmelerine ilişkin kalıcı hiçbir derogasyon alınmamıştır.

## 6. Sonuç

Türkiye'nin üyelik tarihine kadar AB gıda güvenliği standartlarını yerine getirmeyen ve geçiş süresi verilmeyen gıda işletmeleri, diğer üye ülkelerde de olduğu gibi kapatılacaktır. Gıda işletmelerinin büyük çoğunluğunun küçük ve orta ölçekli işletmeler olduğu göz önüne alındığında AB hijyen kurallarını ve HACCP kurallarını yerine getirmede zorlanacakları kesindir. Bu işletmelerin AB'ye uyum sağlamaları için yeniden yapılandırılmaları gerekmekte ve finansal açıdan desteklenmeleri için 2007- 2010 yılları için Türkiye'ye ayrılan AB kaynağının IPARD planı çerçevesinde etkin bir şekilde kullanılması gerekmektedir. Bu kaynak tüm gıda işletmeleri için yeterli olmayacağından ulusal kaynakların da işletmelerin modernizasyonu için kullanılması gerekecektir.

Gıda sanayi işletmelerinin sınıflandırılması ve modernizasyonuna yönelik bir politikanın oluşturulması, sektörün mevcut durumunun ortaya konulması ve sektörün gereksinimleri, beklentileri ve stratejileri göz önüne alınarak değerlendirilmesi ile yapılabilecektir. Bu çerçevede gıda güvenliğinde risk oluşturan et, süt, su ürünleri ve hayvansal yan ürün işletmelerinin AB

mevzuatıyla uyum durumu ortaya konmalı ve uyumsuz işletmeler için ne kadar süre ve ne kadar finansman gereksinimi gerekli olduğu belirlenmelidir.

Bu çalışma yapıldığı zaman Türkiye’de iyi işleyen ve etkin bir gıda kontrol sisteminin kurulması ve uygulanması için gerekli alt yapının en önemli bölümü hazırlanmış olacak ve sonuç olarak hileli ve güvenli olmayan gıda üretimine engel olunabilecek ve tüketici sağlığının korunması gerçekleşebilecektir.

## Kaynaklar

- Anonim,(2002) Regulation (EC) No 178/2002 Of The European Parliament And Of The Council, <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20060428:EN:PDF>
- Anonim,(2004) Commission Press Release (IP/04/485), 15 April 2004 <http://www.foodlaw.rdg.ac.uk/news/eu-04009.htm>
- Anonim,(2007 a) Gıda Güvenliği Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu. T.C. Başbakanlık DPT Dokuzuncu Beş Yıllık Kalkınma Planı 2007-2013. <http://ekutu.p.dpt.gov.tr/gida/oik664.pdf>
- Anonim,(2007 b) Tarama Raporu Türkiye,12. Fasıl- Gıda Güvenliği, Hayvan Ve Bitki Sağlığı Politikası, [http://www.abgs.gov.tr/files/tarama/screening\\_files/12/ch\\_12\\_tarama\\_sonu\\_raporu\\_tr.pdf](http://www.abgs.gov.tr/files/tarama/screening_files/12/ch_12_tarama_sonu_raporu_tr.pdf)
- Anonim,(2007 c) Avrupa Birliği Müktesebatı Ve Gıda Sektörü Raporu, İKV No:209, s:8
- Anonim,(2008 a) Müzakere Süreci ve Türkiye, <http://www.abgs.gov.tr/tarama/Ozet.htm>
- Anonim,(2008 b) Türkiye’nin IPARD Programı, Avrupa Komisyonu Kırsal Kalkınma Komitesi’nce Kabul Edildi. [www.tarim.gov.tr/duyurular/KirsalKalkinmaE\\_Buton/Ocak\\_2008\\_e\\_bulten / IPARD-Programi.doc](http://www.tarim.gov.tr/duyurular/KirsalKalkinmaE_Buton/Ocak_2008_e_bulten/IPARD-Programi.doc)
- Çeltek, G., (2008) Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenliği Yaklaşımı ve Uygulamaları, [www.sefertasihareketi.org/ab\\_gg.ppt](http://www.sefertasihareketi.org/ab_gg.ppt)
- Karaçak, Ş.,(2005) Avrupa Birliği İle Katılım Müzakereleri Süreci, Konferans VII. 24.3.2005. [http://www.tarim.gov.tr/AB\\_Tarim/abhazirlik\\_konferanslar/sebnem\\_karacak/sebnemkaracak\\_IKV.pps](http://www.tarim.gov.tr/AB_Tarim/abhazirlik_konferanslar/sebnem_karacak/sebnemkaracak_IKV.pps)
- Öztaş, A., Kahraman, B., (2005) “Gıda Yasası ve Avrupa Birliği Entegrasyonu”, Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, 29.9-1.10.2005, Ankara.
- Van Scothorst, M., (2005) A Proposed Framework For The Use Of FSOs, Food Control, Volume 16, Issue 9, p. 811-816.