

## GIDA SANAYİNDE UYGULANAN KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Sibel PARSEKER YÖNEL<sup>1</sup> Bige İNCEDAYI<sup>2</sup> Senem YONAK<sup>3</sup>

### Özet

Kalite yönetim sistemleri tanım olarak; ürünün kalite güvenliğini sağlamak için bir plan doğrultusundaki tüm etkinliklerin sistematik uygulamasıdır. Gıda sanayinde bu sistematik uygulamalar satın alma aşamasından başlayarak üretim, pazarlama, tasarım, kalite kontrol ve satış sonrası hizmetlere kadar tüm süreçleri kapsamaktadır. Gıda üretimi yapan işletmeler, ön koşul şartlarını yerine getirmeleri sonrasında, kalite yönetim sistemleri ile yapılandırıldıkları zaman, ürettikleri ürünün arkasında durabilecek şartlara kavuşmuş olacaklardır. Bu nedenle ticari imajın korunması, yasal sorumluluklarının yerine getirilmesi ve satışta bir avantaj sağlanması açısından kalite yönetim sistemleri önemlidir. Bu çalışmada da gıda sektöründe uygulanan kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi vermek amaçlanmıştır.

### QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS FOR FOOD INDUSTRY

#### Abstract

The description of quality management systems is a systematic application of all activities so as to ensure quality assurance of products. These systematic applications in food industry commences with purchasing stage and it also contains stages of production, marketing, designing, quality control up to services after sale. Afterwards food products industries accomplish precondition circumstances and when they are configured with quality management systems, they can reach conditions to stand behind of products that they produce. Therefore, quality management systems is considerable in food industry owing to preserving commercial image, performing legal responsibilities, having an advantage in sale. In this study,

---

<sup>1</sup> Araştırma Görevlisi, Uludağ Üniversitesi, sparseker@uludag.edu.tr

<sup>2</sup> Araştırma Görevlisi, Uludağ Üniversitesi, bige@uludag.edu.tr

<sup>3</sup> Yüksek Lisans Öğrencisi, Uludağ Üniversitesi, senemyonak22@hotmail.com

it is aimed at giving information about quality management systems that are applied in food industries.

## 1.Giriş

Günümüz dünyasında teknolojiye yaşanan gelişmeler, toplumları kıyasıya bir rekabete ve her geçen gün yeni gelişmelerin yaşandığı ekonomik bir yarışa itmiştir (Anonim 2008.e). Dünya nüfusunun hızla artış göstermesi, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği ile beslenme sorunlarını ortaya çıkarmakta ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır (Halaç 2002). Bu baş döndürücü gelişmeler ve rekabet ortamında ayakta kalabilmek, tüm sektörlerde müşteri ihtiyaç ve beklentilerine uygun mal ve hizmet üretiminin sağlanmasıyla gerçekleşebilecektir. Bu da ancak, işletmelerde, satın alma aşamasından başlayarak üretim, pazarlama, tasarım, kalite kontrol ve satış sonrası hizmetlere kadar tüm aşamaları kapsayan ve sürekli gelişmeyi hedefleyen kalite yönetim sisteminin uygulanmasıyla mümkün olabilecektir. Gelişen teknoloji ile birlikte, tüketicilerin bilinçlenmesi ve beklentilerinin artması, işletmeleri ürün kalitesini iyileştirmeye yönlendirmekte ve bu yöndeki çabaları arttırmaktadır.

Kalite; bir ürün veya hizmetin bilinen ya da olası ihtiyaçları karşılama yeteneğini belirleyen özelliklerin toplamıdır. Avrupa Kalite Kontrol Organizasyonu (EOQC)' nun tanımına göre ise bir malın ya da hizmetin tüketici taleplerine uygunluk düzeyidir (Bozkurt ve Odaman 1995, Anonim 1997). ISO 9001:2000' e göre ise kalite; yapısal özellikler takımının şartları yerine getirme derecesidir.

Toplam Kalite Yönetimi, organizasyonlarda, iş süreçlerinin sürekli iyileştirilmesi yoluyla, önceden tanımlanmış olan müşteri gereksinim ve beklentilerinin yerine getirilmesini öngören bir yönetim felsefesidir. Bu yaklaşım; kalite güvenliğinin gerçekleştirilebilmesi için geliştirilmiş bir sistem olup, organizasyonda yeterliliği, uygun tasarımı, yöntemlerde uygunluğu, ekipman yeterliliğini, nitelikli personel seçimini, depolama ve dağıtım koşullarının optimizasyonunu içermektedir (Topal 2000).

Gıda sanayi, tarımdan sağladığı bitkisel ve hayvansal hammaddeyi, uyguladığı bir veya daha fazla işlemle, raf ömrü uzun ve tüketime hazır ürünlere dönüştüren bir imalat sanayi koludur (Ekşi ve ark. 2005). Gıda sanayine yönelik gereksinim duyulan düzenlemelerle,

- Gıda sanayinin kaliteli ve güvenilir gıda üretmesi,
- Toplum ve çevre sağlığının korunması,

- Haksız rekabetin önlenmesi,
- Hatalı üretimden kaynaklanan kayıpların önlenmesi,
- Politikaların doğru olarak tespiti,
- Gıda sanayiinin gelişiminin hızlanması,
- Sektörün ülke ekonomisine katkısının daha da artması,
- Gıda sanayiinin uluslararası boyutta rekabet edebilirliğinin sağlanması amaçlanmaktadır (Halaç 2002).

Gıda güvenliği zincirinde tarladan sofraya kadar olan tüm aşamalarda izlenebilirliğin sağlanması önemli hususlardan biridir (Anonim 2004).

Dünyada güvenli ve kaliteli gıda üretimi için uygulanan toplam kalite yönetim sistemleri şunlardır (Anonim 2004):

1. Gıda Güvenliği Sistemleri (GMP, EUREPGAP, GHP, GLP, BRC, HACCP, ISO 22000),
2. Kalite Yönetim Sistemi (ISO 9001:2000),
3. Çevre Yönetim Sistemi (ISO 14001),
4. İş Sağlığı ve İş Güvenliği Standardı (OHSAS 18001),
5. Sosyal Sorumluluk Standardı (SA 8000)

## 2. Gıda Güvenliği Sistemleri

### 2.1. GMP ( İyi Üretim Uygulamaları )

Gıdaların güvenliği ve yararlılığını garanti altına alan uygulama standartları olarak tanımlanabilen GMP, ilk kez 1967 yılında FDA (Food and Drug Administration) tarafından gıda ürünleri için önerilmiştir (Oranran 1998). Açılımı "Good Manufacturing Practice" olan "İyi Üretim Uygulamaları", gıda ürünlerinde kaliteyi sağlamak için hammadde, üretim, ürün geliştirme, paketlenme, depolama, dağıtım vd. aşamalarda kesintisiz uygulanması gereken bir sistem olup, istenmeyen koşulların ve tüm olumsuzlukların belirlenerek uzaklaştırılması ve zararlı olan etkenlerin engellenmesi esasına dayanmaktadır (Topal 1996).

Son yıllarda başta AB ülkeleri ve diğer gelişmiş ülkeler olmak üzere, dünyanın her yerinde piyasaya sunulan ürünlere ve çevreye karşı insanlar daha bilinçli bakmaya başlamıştır. Tüketici artık, satın alacağı ürünün çevreye dost, insan sağlığına uygun ve güvenli bir şekilde üretildiğinden emin olmak istemektedir. Tüketicilerin bu istekleri, sağlıklı ve güvenilir ürünler üretme ve pazara sunulacak ürünlerde standardizasyon sağlama konusunda üreticileri, yetkilileri ve diğer ilgilileri ortak bir noktada birleştirmiştir. Bu gelişmeler sonucunda da; çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için "İyi Tarım Uygulamaları" yeni boyutlar kazanmıştır. Sonuçta,

- Tüketicuyu koruma altına almak,
- Gıda güvenliği ve bu güvenliğin şartlarını belirlemek,
- Tüketicinin satın alacağı ürünlere karşı güveni arttırmak,
- Arz zinciri boyunca en yüksek verim ve kaliteyi elde etmek,
- Başta su ve toprak kirliliği olmak üzere çevre kirliliğini önlemek konusunda bir takım çalışmaların yapılması kararlaştırılmıştır (Anonim 2004).

## 2.2. EUREPGAP

EUREPGAP, Avrupa Perakendecileri Tarım Ürünleri Çalışma Grubu'nun (EUREP-Euro Retailer Produce Working Group), İyi Tarım Uygulamaları (GAP-Good Agriculture Practice) protokolüdür. EUREPGAP' in ortaya çıkışında İyi Tarım Uygulamaları ve HACCP gıda güvenliği yönetim sisteminin temel prensiplerinden yararlanılmıştır (Anonim2008.1).

EUREPGAP' in amaçları arasında;

- Gıda güvenliği ve çevre ile ilgili risklerin azaltılması tüketicilerin ve tarım işçilerinin sağlık risklerinin en aza indirilmesi,
- Profesyonel tarımsal uygulamaların yapılmasının sağlanması ve ileride bu standartlara uyulmamış olduğu için ürünlerin alıcı bulmamasını önleme,
- Tarımsal yasal düzenlemelere daha rahat uyum sağlanması,
- Tarım işletmelerinde uygulanan kalite çalışmalarının bütünleştirilmesi.
- Çevreye karşı sorumluluk alan bir üretim anlayışının oluşturulması yer almaktadır.

EUREPGAP tüketicilere, perakendecilere ve üreticilere pek çok fayda sağlamaktadır. Tüketiciler açısından gıda güvenliği ve insan sağlığı ile ilgili riskleri azaltır. Gıdaların kökenleri ile ilgili daha iyi ve daha net bilgi sağlar. Perakendecilerin, tüketici sağlığı ve ürün güvenliği ile ilgili taşımış oldukları riskleri azaltır. Tüketicilerin satın alma davranışlarında olumlu bir değişme yaratır. Yasal düzenlemelerin çokluğundan kaynaklanan karmaşıklık ortadan kalkar. Üreticilerin pazarlara daha rahat geçişini sağlar. Rekabet gücünü artırır ve rekabeti daha adil hale getirir. Ürün kalitesinde artış sağlar ve uzun dönemde üretim masraflarını düşürür.

## 2.3 GHP (İyi Hijyen Uygulamaları)

“İyi Hijyen Uygulamaları” olarak ifade edilen GHP, hijyenik gereksinimlerle ilgili olup, gıda üretim tesislerinin hijyenik tasarımı ve yapılandırılması, temizleme ve dezenfeksiyon yöntemlerini, gıdaların

mikrobiyal kalitesini, ve personel hijyeni gibi uygulamaları içeren bir sistemdir

(Anonim 2008.c).

#### **2.4. GLP (Good Laboratory Practice)**

“İyi Laboratuvar Uygulamaları” kavramı, laboratuvar çalışmalarında kalite güvenliğini sağlama çabalarının gereği olarak tanımlanmış ve belirli kurallara bağlanmıştır. GLP uygulamaları kalite güvence sistemlerinin bütünlüğü öğelerinden biri olup, laboratuvar koşulları ve işleyişi konusundaki iyileştirme çalışmalarının bir uygulamasıdır (Halaç 2002).

#### **2.5. BRC (British Retail Consortium)**

“British Retail Consortium (BRC) – Food”, İngiliz perakendecilerine ürün sağlamak için gerekli gıda güvenlik ve kalite kriterlerini belirleyen ve perakende ticaretini temsil eden ticari bir örgüttür (Anonim 2008.k). BRC” nin başlıca amacı, uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği standartlarını kapsayan bir çerçeve oluşturmak ve gıda güvenliğinin gelişmesine yardımcı olmaktır. Standart, biçim ve içerik açısından gıda üreticilerinin çalışma sistemleri hakkında fikir verebilecek şekilde tasarlanmıştır. Böylece gıda güvenlik kriterleri ve takip prosedürlerinin standardizasyonu sağlanmıştır. Bu örgütün üyeleri, büyük mağazalardan büfelere kadar farklı büyüklükte olabilmektedir. BRC, perakendeciliği ve tüketiciyi etkileyen birçok konu ile doğrudan ilgilenmektedir ve lobi faaliyetleri ile İngiltere ve AB’de bu noktalara dikkat çekmeye çalışmaktadır (Anonim 2008 o).

2001 yılında BRC ve IoP (Institute of Packaging) ile birlikte bir teknik standart yayınlamak, hem gıda üreticilerinin hem de perakendecilerin yasal zorunluluklarını karşılamada destek olacak bir doküman hazırlamıştır. Bu standart sayesinde gıda ürünleri için ambalaj temin eden işletmelere yönelik ortak bir değerlendirme süreci tanımlanmış ve bu sayede tüketicinin korunması sağlanmıştır. Ambalaj endüstrisinin, kullanılan malzeme, prosesler ve teknolojiler açısından bakıldığında çok farklı uygulamalara sahip olduğu ortadadır (Anonim 2008.o). Bu standardın amaçları arasında;

- Aynı firmaya aynı amaçla birden fazla denetim yapılmasını engellemek,
- Farklı müşterilerin birbiriyle çelişen taleplerini azaltmak ve/veya ortadan kaldırmak,
- Yerel değerlendirme yapılmasını desteklemek (Standart uygulanırken temel prensiplerden taviz vermeden firmanın ait

olduğu kültür ve içinde bulunduğu ülkenin koşullarına göre değerlendirilmesini sağlamak),

- Açıklık ve şeffaflığı garanti altına almak,
- Standardın geliştirilmesi ve revizyonunda teknik danışman komitelerinin yanında doğrudan sektör yatırımcılarının da yer almasını sağlamak,
- Standardı ve destek proseslerini sürekli gözden geçirmek ve geliştirmek yer almaktadır (Anonim 2008.o).

BRC /IoP standardının uygulanması sayesinde;

- Akredite edilmiş bir 3. taraf belgelendirme kuruluşu tarafından değerlendirilme ve belgelendirilme sektör içinde belli bir ayrıcalık sağlamakta,
- Hem üreticiler hem de tedarikçiler için geçerli olan ortak ölçme ve değerlendirme kriterleri, gıda perakendecileri ve tedarik zinciri içindeki diğer organizasyonların değerlendirme yapmasında yardımcı olmakta,
- Yapılan denetimler ve ortaya çıkan düzeltici faaliyetlerin takip edilmesi ile belgelendirilen firma sürekli gelişen ve iyileşen bir kalite, hijyen ve ürün güvenliği sistemi kurmuş olmaktadır (Anonim 2008.o).

## 2.6. HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points):

Hazard Analysis of Critical Control Points, ifadesinin baş harflerinden oluşan ve Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi olarak açıklanabilen HACCP, güvenilir ürünlerin tüketiciye sunulması amacıyla, düzgün işleyen bir sistemin oluşturulması ve korunması temeline dayalı bir gıda güvenliği kavramıdır. HACCP, tüm dünyada tanınıp kabul görmüş ve gıda sanayinde dünya çapında başarısını kanıtlamış bir “Gıda Güvenliği ve Risk Yönetim Sistemi” dir. En genel tanımıyla HACCP, gıda zincirinde hammadde temininden başlayarak, gıda hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama ve nakliye gibi gıda zincirinin her aşamasında tehlike analizleri yaparak, gerekli yerlerde kritik kontrol noktalarını belirleyen ve bu noktaları izleyen, herhangi bir problemi henüz oluşmadan önleyen, sistemin korunmasını sağlayarak belirli normlara uygun güvenilir gıdaların üretilmesini sağlayan, her ölçekteki kuruluşa uygulanabilen bir gıda güvenliği sistemidir (Anonim 2008.a).

Ürünün ancak çok küçük bir kısmını analiz edebilme durumu göz önüne alındığında, sürekli analiz sisteminin yalnız başına tam bir güvence

sağlamadığını bilmek gerekir. O halde tüm proses aşamalarını daha sistematik bir şekilde ele alan ve önleyici nitelik taşıyan bir yönteme ihtiyaç bulunmaktadır. İşte, HACCP kavramı bu ihtiyaca sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistemdir.

HACCP genel olarak kabul görmüş aşağıdaki **7 temel ilkedен** oluşmaktadır (Cebece ve Çavuşoğlu 2006, Anonim2008.b) ;

- 1.Tehlike analizinin yapılması,
- 2.Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
- 3.Kritik limitlerin oluşturulması,
- 4.Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması,
5. Düzeltici faaliyetlerin oluşturulması,
6. Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması,
- 7.Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması.

HACCP sisteminin sağladığı yararlar arasında;

- Gıda zehirlenmeleri ve ölüm risklerinin düşürülmesi,
- Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili taleplerinin karşılanması,
- Müşteri güveninin ve memnuniyetinin sağlanması,
- Kanunlara uyumluluğun sağlanması,
- Üretim giderlerinde azalma
- Gıda israfının (gıda bozulmaları, vb.) ve bu israftan kaynaklanan maliyetlerin en aza indirilmesi,
- Yönetime kritik bilgilerin sunulması suretiyle kolay karar verebilme olanağının sağlanması,
- Uluslararası düzeyde tanınan bir sistem olması nedeniyle ihracat kolaylığı,
- Ürün geri toplama riskinin azaltılması,
- Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi,
- Çalışanların iş veriminin ve memnuniyetinin artırılması,
- Çalışma ortamının iyileştirilmesi,
- Pazarlamada avantaj sağlanması,
- Gıda zincirinin her aşamasında kullanılabilmesi yer almaktadır (Cebece ve Çavuşoğlu 2006).

## 2.7. ISO 22000

Güvenli gıda temini için sürekli artan bir müşteri talebinin bulunması, çeşitli ülkeler tarafından birçok gıda güvenliği standardının geliştirilmesine yol açmıştır ve artan sayıda ulusal standartlar karışıklığa neden olmuştur. Sonuç olarak uluslararası bir uyumluluğa ihtiyaç vardır ve ISO 22000:2005 ile bu ihtiyacı karşılamak hedeflenmektedir.

ISO 22000, gıda endüstrisi uzmanları tarafından geliştirilmiş olan uluslar arası kabul görmüş bir standarttır. Bu standardın amacı, gıda güvenliği yönetiminin ihtiyaçlarını, gıda tedarik zinciri ile uyumlu hale getirmektir. ISO 22000 gıda zincirindeki tüm aşamalar (girdi temini, üretim, dağıtım) boyunca mevcut ve potansiyel tehlikelerin tehlike analizi ile belirlenmesini, kontrol önlemlerinin (ön koşul ve/veya kritik kontrol noktaları) saptanmasını, uygulanmasını, izlenmesini, sonuçlarının değerlendirilmesini ve iyileştirilmesini içerir. ISO 22000 standardının çeşitli ülkeler tarafından yayımlanmış, HACCP standartlarının yerini alabilecek ve dünyada ISO 9000 gibi kabul görebilecek bir standart olması hedeflenmiştir.

ISO 22000 tarıma yönelik ihtiyaçlar ile gıda imalatçılara, üreticilerden toptancı ve perakendecilere, paketlenme ve üretim malzemeleri üreticilerinden, ulaşım ve temizlik servislerine kadar gıda tedarik zinciri içinde yer alan tüm doğrudan ve dolaylı operatörlere uygulanabilen bir standart olarak yayımlanmıştır. Standardın bütün şartları geneldir ve sistem tek başına kurulabilmektedir ve ISO 9000, ISO 14000 gibi diğer yönetim sistemleri ile entegre olabilmektedir. HACCP' te olduğu gibi üretim hatları bazında da belgelendirme imkanı sağlamaktadır.

ISO 22000 sistemi;

- HACCP' ten farklı olarak, tamamen firma dışı uzmanlarca geliştirilmiş gıda güvenliği yönetim sisteminin (HACCP plan ve ön koşul programlarının) uygulanmasına, doğrulama faaliyetlerinin tümünün veya bir kısmının firma dışı uzmanlarca yapılmasına imkan vermektedir.
- Allerjen kontrolü HACCP standartlarında genellikle açık olarak talep edilmezken, ISO 22000'in şartlarından birisidir.
- Ayrıca Codex Alimentarius tarafından yayınlanan genel gıda hijyen kuralları ile sektöre özgü iyi üretim uygulamalarına atıf yapmaktadır.
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi' nin kurulması, uygulanması, güncellenmesi için iç iletişim yanında dış iletişimin şartı getirilmiştir.
- Tehlikelerin değerlendirilmesinde risk analizi yapılması talep edilmektedir.



- Tehlikelerin ön koşul programları ve KKN' ler ile kontrolü talep edilmektedir.
- Ön koşulların yazılı hale getirilmesini talep etmektedir (Temizlik, bakım, kalibrasyon, çalışan hijyeni, depolama, taşıma vb.)
- KKN'lerde olduğu gibi önkoşullarda da izleme sisteminin ve düzeltme düzeltici faaliyetlerin planlanmasını talep etmektedir.
- Ön koşul ve KKN izleme sonuçlarının analizi ve sonuçlara göre sistemin iyileştirilmesini talep etmektedir.
- Girdi ve son ürünlerin ürün özelliklerinin, formülasyon, orijini içerecek şekilde, ayrıntılı tarifini ve düzenli gözden geçirilmesi talep etmektedir.
- Doğrulama ve geçerli kılma arasındaki fark açıklığı belirlenmiştir. Doğrulama planı ve doğrulama sonuçlarının ele alınması talep edilmektedir.
- Şüpheli ürün kavramını geliştirmiştir.
- Geri toplama ve geri çağırmaı içeren geri çekme kavramını geliştirmiştir.
- Gıda güvenliği politikası yanında gıda güvenliği hedefleri talep etmektedir.
- Gıda Güvenliği El Kitabı hazırlanmasına yönelik açık bir talep bulunmamasına rağmen uygulama da yine de hazırlanması gerekmektedir veya ISO 9001:2000 kalite el kitabının içine entegre edilmelidir (Cebeci ve Çavuşoğlu 2006).

## 2.8. ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi

ISO 9001:2000, organizasyonların müşteri memnuniyetinin artırılmasına yönelik olarak kalite yönetim sisteminin kurulması ve geliştirilmesi konusunda rehberlik eden ve ISO tarafından yayınlanmış olan bir standartlar bütünüdür (Anonim 2008.b). ISO 9000 Kalite Güvence Sistemi ile:

- Faaliyetlerin daha iyi planlanması, problemlerin daha hızlı çözülmesiyle etkin bir yönetim sağlanır,
- Hizmetlerde ve üretimde mükemmelliğe doğru yolculukta bir basamaktır.
- Bütün faaliyetlerde ve üretimde geniş izleme ve denetim sağlanır,
- Etkin bir dokümantasyonla sağlıklı iletişim kurulur, bilgiye erişim kolaylaşır.
- Etkin yönetim ve sağlıklı iletişimle zamanında, doğru ve uygulanabilir kararların alınması mümkün olur,

- Çalışanların moral ve iletişimde iyileşme sağlanır,
- Sunulan hizmetlerin hazırlanması veya sonrasında, maliyetlerin öncelikle tanımlanması, ölçülmesi ve kontrol edilmesi suretiyle toplam maliyetler azaltılır,
- Kaynakların daha verimli kullanılmasıyla hizmetlerde verimlilik artırılır,
- Müşterilere daha iyi, daha hızlı ve hatasız hizmet sunulması sağlanır,
- Hizmeti alanlarda güven duygusu oluşturur.
- Uluslararası seviyede uygulanabilen bir modeldir.
- Kalite sisteminin belgelendirilmesi kolaylaşır (Anonim 2008 d)

## 2.9. ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi

ISO 14001 standardı, sürdürülebilirlik prensiplerine göre çevre yönetiminin çerçevesini belirlemektedir. Standardın kendisi çevresel performans ile ilgili spesifikasyonlar içermemektedir. İşletme, kendi çevre politikasına uymayı taahhüt etmekte ve bu riyeti başkalarına da göstermeyi kabul etmektedir. ISO 14000 gelecekteki çevre yönetimi için bir “prototip” yaratmakta ve kamu tarafından geliştirilen kuralların uygulanmasının dayandığı “emret-denetle” yaklaşımı yerine, firmaların gönüllü katılımlarını yönlendirmek ve özendirmek amacını gütmektedir (Us 2000). Çevre Yönetim Sistemi’ ne sahip olmak isteyen işletmelerin sayısı hızla artmaktadır. Buna göre:

- İşletmeler, politikalarını, toplumsal ve ekolojik çevre içinde yeniden belirlemektedirler.
- Artık şirketleri yönlendiren müşteri istekleri kavramı, kalite ve hızın ötesinde, çevre unsurlarını da kapsamaktadır
- Çevre kalitesi de toplam kalite olgusu içinde yer almakta ve önemi her geçen gün artmaktadır
- Çevre dostu teknoloji ve yaklaşımları olan işletmeler, uluslararası düzeyde rekabet avantajı kazanmaktadır (Usta 2001).

## 2.10. İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi (OHSAS 18001)

Bu yönetim sistemi; iş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerinin kuruluşların genel stratejileri ile uyumlu olarak sistematik bir şekilde ele alınıp sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde çözümlenmesi için bir araçtır

Kuruluşlarda karşılaşılan en önemli insan kaynakları sorunlarından biri, çalışanların emniyetli ve sağlıklı bir çalışma ortamına sahip olmamalarıdır. İşyerlerinde işin yürütülmesi sırasında çeşitli nedenlerden kaynaklanan, sağlığa zarar verebilecek kaza ve diğer etkenlerden korunmak ve daha iyi

çalışma ortamı sağlamak amacıyla yapılan sistemli ve bilimsel çalışmalar, “İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği” olarak adlandırılmaktadır. Kuruluşların daha iyi rekabet koşullarına ulaşabilmesi için çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konusunda planlı ve sistemli çalışmalar yürütmeleri gerekmektedir.

OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, politika oluşturma, organizasyon yapısı, risk analizi, performans ölçümü, denetleme, periyodik durum değerlendirme alt başlıklarından oluşmaktadır. Sürekli iyileştirmeyi ve her düzeydeki çalışanların tam katılımını amaçlamaktadır. Bu sistem;

- Karlılığı arttırmak,
- İSG çalışmalarını diğer faaliyetlere entegre ederek kaynakların korunmasını sağlamak,
- Yönetimin taahhüdünün sağlandığını göstermek, motivasyon ve katılımı arttırmak,
- Ulusal yasa ve dünya standartlarına uyum süresini ve maliyetini azaltmak,
- Paydaşların istek ve beklentilerini karşılayarak rekabeti arttırmak,
- Kuruluşlar tarafından sürdürülmekte olan iş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerinin sistematik olarak yayılımını sağlamak için uygulanmalıdır (Anonim 2008.n).

## 2.11. Sosyal Sorumluluk Standardı (SA 8000)

SA 8000, ISO 9001 ve ISO 14001'i örnek alan, performans koşulları kadar, prosedür ve sistem koşullarını da önemseyen bir standarttır ve bir işletmenin faaliyette bulunduğu ortamı koruma ve geliştirme konusundaki yükümlülükleri olarak tanımlanabilir (Export Today 1998).

Tedarikçi seçiminde dünyadaki ilk evrensel ahlak standardı olma özelliğine sahip olan SA 8000' in, küresel işletmelerin tedarikçilerinden, ISO belgelerinin yanı sıra isteyeceği önemli bir standart olacağına inanılmaktadır (Tarantino 1998). Doğal çevreyi koruma; müşterilerin tercihlerini dikkate alarak kaliteli ve güvenli ürünler sunma; çalışanların temel hak ve özgürlüklerine saygı gösterme; işletmeyi ortakların haklarını koruyacak ve yatırımları karlı kılacak bir şekilde yönetme, faaliyetlere ilişkin doğru bilgi sunma ve toplumun refah seviyesine katkıda bulunacak eğitim, sağlık ve sanat etkinliklerini destekleme gibi konular bu kavram kapsamında değerlendirilmektedir (Griffin 1990).

SA 8000, dört bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm standardın “amaç ve kapsamı” nı tanımlamakta, ikinci bölüm, bir işletmenin belge almaya hak kazanabilmesi için standarda ek olarak uymak zorunda olduğu yerel yasaları, ILO'nun temel düzenlemelerini ve Birleşmiş Milletler Anayasasını belirtmekte; üçüncü bölüm, standartla ilgili “işletme”, “tedarikçi”, “çocuk

işgören” ve “zorla çalıştırılan işgören” gibi kavramları tanımlamakta, dördüncü bölüm ise, işletmenin yönetim sistemini uygularken ve belge alırken uymak zorunda olduğu genel koşulları açıklamaktadır (Export Today 1998).

### 3. Sonuç

Sağlıklı olmanın temel şartı, sağlıklı beslenmektir. Sağlıklı beslenmek ise, güvenli gıdaları dengeli bir şekilde tüketmekle mümkündür. Güvenli gıda üretmek, güvenli hammadde ve katkı maddesi kullanmakla olasıdır. Bu süreçlerin tamamını gerçekleştirmek ise, toplam kalite kültürünün üst yönetimden başlayıp, alt birimlere yayılması ve dokümantasyonla kalıcı hale getirilip, mançla yürütülmesiyle mümkündür. Bu temel bakış açısı ve yönetim anlayışı araştırmacıların Gıda Güvenliği Sistemleri (GMP, EUREPGAP, GHP, GLP, BRC, HACCP, ISO 22000), Kalite Yönetim Sistemi (ISO 9001:2000), Çevre Yönetim Sistemi (ISO 14000), İş Sağlığı ve İş Güvenliği Standardı (OHSAS 18001), Sosyal Sorumluluk Standardı (SA 8000) gibi gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini, yeryüzündeki en değerli canlı olan insanların, yaşam kalitelerini yükseltmeye hizmet için ve hedeflenen standardı yakalayıp, korumak için ortaya koydukları yararlı yaptırımlardır

### KAYNAKLAR

- Anonim. 1997. TSE. 1997. TS EN – Iso 9000 Kalite Broşürü. Türk Standardları Enstitüsü Yayını. Ankara
- Anonim. 2004. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. I. Tarım Şurası. Gıda Güvenliği Komisyonu Çalışma Belgesi.2004.
- Aydemir, M. 1999. Sosyal Sorumluluk 8000 (Social Accountability 8000) Standardı. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Cilt 1. Sayı:3. 1999 S.1-11.
- Bozkurt, R. Ve Odoman, A. 1995. Iso 9000 Kalite Güvence Sistemleri. Milli Produktivite Merkezi Yayını. Ankara.
- Cebeci, U., Çavuşoğlu, Ö. 2006. Catering Kuruluşları İçin Haccp- Iso 22000 Standardına Bir Karar Destek Sistem Yaklaşımı. İstanbul.
- Ekşi, A., Yurdakul, O., Emiroğlu, M., Güneş, E., Atamer, M., Topal,E., Deveci, O. ve Taşdoğan, F. 2005. “Gıda Sanayinde Yapısal Değişimler”. Türkiye Ziraat Mühendisliği 6. Teknik Kongresi, Cilt 1., 1001-1017, Ankara. (2005).
- Erkan, N., Üçok, D., Alakavuk, Y., Tosun Ş.2008. Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri. Erkan ve Ark., 2(1): 88-99 (2008).
- Export Today, “Conduct Of Codes”, Vol. 14, Issue 9, September 1998.
- Griffen, Richy W., “Management”, Third Edition, Houghton Mifflin Company, 1990.

- Gündüz, M. 1998. Türk Gıda Sanayiinin Dış Satımda Rekabet Gücü Kazanması Açısından Toplam Kalite Yönetimi Sisteminin İncelenmesi, Ankara, Doktora Tezi
- Halaç, E. 2002. Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve Ab Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması, Akdeniz İİB.F. Dergisi (4) 2002, 107-131
- Iso 22000:2005, "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar".
- Oraman, Y., 1998. Marmara Bölgesi'nde Faaliyette Bulunan Çeşitli Gıda Sanayi Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetimi Uygulamaları İle Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemleri Analizi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Tekirdağ.
- Ozdemirci, F. 1999. Organizasyonlarda Belge Yönetimi ve Toplam Kalite, Türk Kütüphaneciliği 13,2 (1999), 101-111
- Tarantino, Dominic A., "Principled Business Leadership", Vital Speeches Of The Day, Vol. 64, Issue 18, 1 July 1998.
- Topal, Ş. 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Tubitak Marmara Araştırma Merkezi Matbaası, Gebze/Kocaeli
- Topal, Ş. 2001. Kalite Yönetimi ve Güvence Sistemleri, Taç Ofset Matbaası, İstanbul
- Topal, Ş. 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: Haccp ve Uygulamaları, Taç Ofset Matbaası, İstanbul
- Topal, Ş. 2000. Kalite Yönetimi ve Güvence Sistemleri, Yıldız Teknik Uni Vaktı
- Us, A. 2000. Çevre Yönetim Sistemi ve Iso 14000, Standart Dergisi, Türk Standartları Enstitüsü (Tse), Ankara
- Usta, R. 2001. Çevre ve Çevre Yönetim Standartları, Standart Dergisi, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara.
- Anonim.2008.a. [http://www.avrupapatent.com/haccp\\_hijyeni\\_nedir.htm](http://www.avrupapatent.com/haccp_hijyeni_nedir.htm)
- Anonim.2008.b. <http://denizyildizi.web.tr/gida%20guvenligi.html>
- Anonim.2008.c. [http://www.imfodanismanlik.com/diger%20dosyalar/bilgi%20dosyalar/ghp\\_gmp\\_glp.htm](http://www.imfodanismanlik.com/diger%20dosyalar/bilgi%20dosyalar/ghp_gmp_glp.htm)
- Anonim.2008.d. <http://www.kageme.itu.edu.tr>
- Anonim.2008.e. <http://www.kalitedanismanlik.com/iso9001.html>.
- Anonim.2008.f. <http://www.kalitekontrol.org/ohsas/ts-18001.html>
- Anonim.2008.g. [http://www.kardem.gen.tr/index\\_dosyalar/Page702.htm](http://www.kardem.gen.tr/index_dosyalar/Page702.htm) 8000 yazısı
- Anonim.2008.h. <http://www.kkgm.gov.tr>
- Anonim.2008.i. <http://www.mmo.org.tr/muhendismakina/arsiv/2003/mayis/guncel.htm>
- Anonim.2008.j. <http://www.sbe.deu.edu.tr/Yayinlar/dergi/dergi03/sa%208000.htm>
- Anonim.2008.k. <http://www.sigmacenter.com.tr>
- Anonim.2008.l. <http://www.tarimsalpazarlama.com/makale.php?id=2885>
- Anonim.2008.m. <http://www.tse.org.tr>
- Anonim.2008.n. <http://www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/18001bilgi.asp>
- Anonim.2008.o. <http://www.wcs.com.tr/brc.htm>.