

## GIDA MEVZUATINDAKİ DEĞİŞİKLİKLERİN GIDA SANAYİNE ETKİLERİ

Şule ÖNCEL ULUSOY<sup>1</sup>

### Özet

Gıda maddelerinin güvenli bir şekilde üretilmesi ve tüketime sunulması amacıyla çiftlikten sofraya kadar etkin bir gıda kontrolünün sağlanması Tarım ve Köyişleri Bakanlığının öncelikli amaçlarından biridir. Bu amaçla yürütülen gıda denetim ve kontrol hizmetleri; gıda sicili, ürün tescili, yurtiçi denetim, ithalat ve ihracat kontrolleridir.

Gıda mevzuatının geliştirilmesine yönelik ilk adım 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 28 Haziran 1995'de kabulü ve müteakiben ilgili yönetmelikler ve tebliğlerin yayınlanmasıdır. Gıda denetim ve kontrol hizmetlerinin sistematik bir işleyiş kazandığı, kurumlar arası koordinasyonun daha sağlıklı bir hal aldığı bu dönem yaklaşık on yıllık bir periyodu kapsamaktadır.

Mevcut mevzuatın uluslar arası mevzuatlarla uyumlaştırılması ihtiyacı, sistemin eksikliklerinin giderilerek etkinliğinin artırılması hedefi, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 27.05.2004'de kabulü ile sonuçlanmış ve yeni bir döneme geçilmiştir.

Gıda mevzuatındaki bu değişim ve gelişmeler, denetim ve kontrol hizmetlerinin yaygınlaşmasına, devamlılığının ve etkinliğinin artmasına, neden olmuş böylece gerek tüketici olarak bireylerin gerekse gıda üreticisi ve pazarlayıcısı olarak firmaların güvenli gıda konusundaki farkındalıkları artmıştır. Uluslar arası mevzuatlara uyumla beraber dış ticaret avantajları yaratılması bir diğer kazanımdır. Bu olumlu değişimlerin gıda mevzuatının sürekli iyileştirilmesi ve geliştirilmesi süreciyle paralel gideceği kaçınılmaz bir globalizasyon gerçeğidir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda Mevzuatı, gıda sanayi

---

<sup>1</sup> Dr. İstanbul İl Tarım Müdürlüğü Kontrol Şube [suleoncelulusoy@hotmail.com](mailto:suleoncelulusoy@hotmail.com)

## CHANGES OF FOOD LEGISLATION EFFECTS TO FOOD INDUSTRY

### **Abstract**

First aim of “Ministry of Agriculture and Rural Affairs” is to obtain effective food control from farm to table for the purpose of produce and submit consumption foods in safe. For that reason, services of food inspection and control that is carried on: food register, product registration, inspection, import and export controllols.

First step directed towards developing food legislation is broadcast to acceptance at 28 June 1995 of decree of provision relating to production, consumption and inspection of foods. This period when food inspection and control services have systematic working and coordination intersociety comprehend approximate ten years.

Necessity of twinning of present legislation with international legislation, target of satisfy of deficiency and to get more effective concluded with decree of provision relating to production, consumption and inspection numbered 5179 at 27.05.2004 and started a new period.

This developments and changes cause to become prevalent inspection and control services, to remain continuousness and effectiveness. In this way persons as consumer and companies as food producers and sellers become conscious about safe food. Another gain is creation of international trade advantages. This positive changes will continue with duration of developing food legislaton is reality of globalization.

**Keywords:** Food Legislation, Food Sector

### **1. 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname**

Kaliteli ve güvenilir gıdaların yeterli miktarda temini her birey için temel bir haktır. Ancak bu hak, ilgili kişilere beraberinde sorumluluk da yüklemektedir. Kaliteli ve güvenilir gıda temininde birey ve tepki grubu olarak tüketiciler, üretici olarak gıda işletmeleri, yasa koyucu ve denetleyici olarak devlet, farklı düzeylerde ve alanlarda ama aynı doğrultuda sorumluluğa sahiptirler.

Ülkemizde gıda mevzuatının hazırlanması ve uygulanması konusundaki yetki ve sorumluluklar öncelikle devlete aittir. Gıda sektörüne yönelik özel bir kanun oluşturulana dek ülkemizde gıda kontrol hizmetleri çok sayıda kuruluş tarafından yürütülmüştür; Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı, Maliye ve Gümrük Bakanlığı, Adalet Bakanlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı ve Türk Standartları

Enstitüsü. Ancak bu kuruluşlar arasındaki koordinasyon yapısı, yasal dayanakların geçerlilik ve güncellik düzeyi, dış ticaretin sürdürülebilmesi için uluslararası standartlara uyum gerekliliği ve gıda sektöründe yaşanan hızlı gelişmeler, gıda mevzuatının ve ilgili uygulamaların gereklilikler doğrultusunda yenilenecek, sürekli gelişecek bir sisteme dönüştürülmesine neden olmuştur.

Bu sistemde öncelikle gıda kontrol hizmetlerinin koordinasyonu ile ilgili yetkiler belirtilmiş ardından gıda işletmelerinin faaliyette bulunabilmeleri için gerekli koşulları içeren çerçeve yönetmelikler hazırlanmıştır. Uluslararası standartlar ve Avrupa Birliği'ne (AB) uyum dikkate alınarak hazırlanan ve sürekli yenilenen dikey direktifler ise sistemin son aşamasını oluşturmaktadır.

Sözü edilen değişimde en önemli adım, gıda mevzuatının esasını oluşturan 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamedir. 28 Haziran 1995'de yayınlanan bu kararname bir yetkilendirme yasası olup gıda üretiminden tüketimine kadar her aşamayı kapsayan bir çerçeve çizmektedir. Bu kararnamenin amacı: "gıda maddelerinin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işletme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle, halk sağlığını korumak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlerinin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, denetiminin yapılması ve gıda maddeleri ile ilgili hizmetlere dair esas ve usulleri belirlemektir".

Bu kararname ile gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi görevi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında paylaşılmıştır. Gıda işletmeleri imalata geçmeden önce Sağlık Bakanlığına müracaat ederek işyerinin taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik şartları sağlamak şartıyla çalışma izni almak ve "gıda işyerleri sicili"ne kaydolmak zorundadır. Çalışma iznine ait esas ve usuller 10.07.1996 tarihli "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik" te belirtilmektedir. Gıda maddeleri üreten işyerlerinin 560 sayılı KHK'nin 4. maddesinin kapsamındaki denetimleri ile gıda maddelerinin satış yerleri ve buralarda satılan gıda maddelerinin denetimleri Sağlık Bakanlığının yetkisindedir.

560 sayılı KHK'nin 5. maddesi, gıda maddesi üreten işyerlerinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın düzenleyeceği gıda siciline kaydolarak sicil numarası almasını ve imal ettikleri ürünlerin bileşimindeki maddeleri Bakanlığa tescil ettirerek izin almalarını gerektirmektedir.

560 sayılı KHK'nin 6. maddesi, gıda işletmelerinde işletmenin cinsine ve büyüklüğüne göre gıda bilimi konusunda eğitim görmüş kişilerin sorumlu yönetici ve eleman olarak istihdam edilmelerini zorunlu kılmaktadır.

560 sayılı KHK'nin en önemli maddelerinden biri, gıdanın anayasası olarak bilinen ve 1952'den beri yürürlükte olan Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün yerini alacak olan Türk Gıda Kodeksinin, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı ile müştereken hazırlanması ve yayınlanması konusundadır. Gıda işletmelerinde üretilen ürünlerin kodekse uygunluğunun denetimi ve kontrolü ile ithal ve ihracattaki denetimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılacaktır.

560 sayılı KHK'de bu yeniliklerin yanı sıra, laboratuvar kuruluş izni, ceza hükümleri, ihracat, ithalat ve reklam konularında da belirlemeler yapılmaktadır.

560 sayılı KHK'nin 7. maddesinde öngörülen Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 16.11.1997'de yayınlanmıştır. Yönetmelikte; gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özellikleri, gıda katkı maddeleri, gıda aroma maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaçları kalıntı limitleri, gıda hijyeni, gıda maddeleri üreten işyerlerinin taşınması gereken özellikler, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, taşıma ve depolama kuralları, numune alma ve analiz metotları belirtilmektedir. Kodeksin gıda hijyeniyle ilgili bölümünde önemli saptamalar yapılmakta; gıda üretim alanlarının kontrolü ve uygulanması konusunda kavramsal olarak bahsedilmese de kalite sistemi olarak Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi (HACCP) sisteminin kurulmasından söz edilmektedir.

Türk Gıda Kodeksi (TGK) Yönetmeliği yatay nitelikte olan yani tüm gıda ve gıda ile temasta olan madde ve malzemeleri kapsayan hükümleri içeren çerçeve bir yönetmelik olup zaman içinde kodekste bölümler halinde yer alan konular birer tebliğ haline getirilerek güncellenmiş ve detaylandırılmıştır. Kodeksin hazırlanmasına paralel olarak dikey direktifler olan ürün tebliğlerinin yayınlanmasına devam edilmektedir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine bağlı olarak yayımlanmış 90 adet TGK Tebliği bulunmakta olup, bu Tebliğlerden 88 adeti halen yürürlükte dir.

Bakanlığımızın gıda kontrol ve denetim hizmetleri, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili ürün tebliğlerine göre 1998 de yayınlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik kapsamında yapılmıştır.

Yönetmeliğin 5. maddesi gıda sicili ve üretim izni almak için gerekli prosedürü açıklamaktadır. Sicil ve üretim izni belgeleri belirtilen kişiler, adres, faaliyet konusu ve üretilen ürün için geçerlidir. Bunlardan biri değişirse belge geçerliliğini kaybeder. Ürün bileşiminde yapılacak değişikliklerde Bakanlığa başvurulması gerekmektedir. Belgelerin geçerlilik süresi 10 yıldır.

Gıda ve gıda ambalajı üreten işyerlerinde sorumlu yönetici ve eleman istihdamının esasları bu yönetmeliğin 7. maddesinde yer almaktadır. Buna göre gıda maddesi üreten işyerlerinden 60 beygir gücünün üstünde motor gücüne sahip olanlar, hazır yemek üreten işyerleri ve her türlü gıda katkı karışımları üreten işyerlerinde en az 4 yıllık lisans eğitimi almış sorumlu yöneticilerin istihdamı zorunlu hale gelmiştir. Esnaf ve sanatkarlar siciline kayıtlı işyerleri ile bir önceki madde dışında kalan işyerlerinde en çok 5 işyeri için tek sorumlu yönetici çalıştırılabilmektedir. Gıda konusunda eğitim almış tekniker ve teknisyen düzeyindeki elemanlar en fazla 2 işyerinden sorumlu olabilirken gıda bilimi konusunda eğitim görmemiş usta seviyesindeki elemanların Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı koordinasyonunda Sağlık Bakanlığı; illerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları ile esnaf ve sanatkarlar odalarının birlikte açacağı kurslardan “ustalık belgesi” almaları zorunludur.

Yönetmelikte, HACCP sisteminin belli bir plan dahilinde gıda sektöründe uygulanması amacıyla işyeri sorumlulukları belirlenmiş, riskli grupların öncelikli olmak üzere kademeli olarak tüm tesislerin sistemi uygulamalarına karar verilmiştir. Yüksek risk grubunda olan et, süt, ve su ürünleri üreten işyerlerinden 60 Beygir gücünün (BG) üzerinde motor gücüne sahip olanlar en geç 2 yıl içinde, 60 BG'nün altında motor gücüne sahip olanlar en geç 4 yıl içinde, yüksek risk grubu dışında kalan işyerlerinden 60 BG'nün üzerinde olanlar en geç 3 yıl, 60 BG'nün altında olanlar en geç altı yıl içinde HACCP'i kurmuş olmalıdır. Ancak yönetmelikte yapılan değişikliklerle HACCP sistemine geçiş işletmelerin risk gruplarına ve motor güçlerine göre kademelendirilmiş ve uyum süreleri 2 yıldan 12 yıla kadar uzatılmıştır.

## 2. 5179 Sayılı Kanun

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile başlayan dönemde gıda denetim ve kontrol hizmetleri açıklanan mevzuat çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Yaklaşık 10 yıllık bir süreç sonunda bu hizmetlerin iyileştirilmesine yönelik talepler yasal mevzuatta da değişikliklere neden olmuştur. 05.06.2004 tarih ve 25483 Sayılı Resmi Gazete' de yayımlanarak yürürlüğe giren 5179 Sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” ile yeni bir dönem başlamıştır. Bu kanun 560 sayılı KHK ye göre yenilikler getirmektedir.

560 sayılı KHK'de çalışma izni Sağlık Bakanlığının yetkisinde iken 5179 sayılı kanunda çalışma izni ve gıda sicili üretim izinleriyle birlikte Tarım ve Köy İşleri Bakanlığına verilmiştir.

560 sayılı KHK gıda konusunda eğitimi olmayan personelin kurslardan belge alarak sorumlu olarak çalışmasına izin vermekte, 5179 direkt tanımlanan koşullara sahip olan sorumlu yöneticilerden bahsetmektedir.

560 sayılı KHK'ye göre Gıda Kodeksinin hazırlanması Sağlık Bakanlığı ile ortaklaşa sürdürülürken, 5179'da Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunca (UGKK) hazırlanıp Bakanlığımız tarafından yayınlanıp denetlendiği belirtilmektedir. Kanununun 8. maddesine göre UGKK; gıda konusunda görevli olmak üzere Bakanlığımızdan iki, Sağlık Bakanlığından bir üye, her iki Bakanlıkça ayrı ayrı seçilecek gıda konusunda temayüz etmiş birer bilim adamı, Türk Standartları Enstitüsünden bir üye ve en fazla üyeye sahip olan gıda konusunda faaliyet gösteren sivil toplum örgütünden seçilecek bir üyeden oluşmaktadır. UGKK, ihtisas alt komisyonlarını "Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği" nin 4 üncü maddesinin (c) bendi esasınca oluşturmaktadır. Halihazırda 32 adet İAK bulunmaktadır.

560 sayılı KHK'de gıda maddelerinin satış yerleri denetimi Sağlık Bakanlığı ile Belediyeler tarafından yapılırken 5179 ile her türlü denetim Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığına verilmiş olup "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik (10.07.1996) hükümlerince yapılmıştır.

560 sayılı KHK'de tüketici haklarına ait bir saptama yer almazken 5179 tüketici haklarının korunması amacıyla gıda maddeleri üreten, satan ve ithal eden kişilerin tüketicileri bilgilendirmesi gerekliliğinden bahsetmektedir.

## 2.1. Gıda Sicili ve Üretim İzni

5179 sayılı kanunun çıkmasını takiben 27.08.2004 tarih ve 25566 Sayılı Resmi Gazete' de yayımlanarak yürürlüğe giren "Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik" ile Bakanlığımızca yürütülecek olan çalışma izni, gıda sicili ve üretim izinlerine ait esaslar belirlenmiştir.

Yeni mevzuatla birlikte çalışma izni ve gıda sicili ile üretim izni işlemlerinde istenen evrak sayısı azaltılmış, başvurular en geç bir ay içinde değerlendirilmeye başlanmış, izin ve tescil ücretleri ile belgelerin geçerliliğindeki süre sınırlaması kaldırılmıştır. Ancak yönetmeliğin yayınından kısa bir süre sonra Bakanlığımızca düzenlenen çalışma izni ve gıda sicili belgesiyle ilgili olarak Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu yürütmeyi durdurma kararı almıştır. Bu karar gereği çalışma izni ve gıda sicili işlemleri 05.08.2005 tarihinden itibaren belediye mücavir alanı içinde ilgili Belediyeler, mücavir alan dışında İl Özel İdare Müdürlükleri ve Organize Sanayi Müdürlükleri tarafından yürütülmüştür. Ancak Danıştay Sekizinci Daire Başkanlığının 11.12.2007 tarih ve 2007/6966 sayılı red kararı ile 18.02.2008 tarihinden itibaren gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerleri-

nin çalışma izni ve gıda sicil işlemlerinin 27.08.2004 tarih ve 25566 Sayılı Yönetmelik hükümleri kapsamında Bakanlığımızca yürütülmesi gerekmektedir. Bu tarih itibarıyla Belediyeler/İl Özel İdare Müdürlükleri/Organize Sanayi Müdürlükleri tarafından düzenlenen işyeri açma ve çalışma ruhsatları baz alınarak Bakanlığımızca çalışma izni ve gıda sicil belgesi düzenlenerek üretim izin sertifikaları hazırlanmaktadır.

Bakanlığımız ve İl Müdürlüklerince yürütülmekte olan üretim izni işlemlerine ilişkin yetki devirleri ihtiyaçlar doğrultusunda yeniden düzenlenerek İl Müdürlüklerinin yetkileri artırılmakta bu da üretim izinleri işlemlerinin hızlanmasına neden olmaktadır. En son yetki devri değişikliği 08.09.2005 tarihli olurla yapılmıştır. Buna göre Bakanlıkça verilen üretim izinleri; Dondurma, yenilebilir buz üreten işyerleri (60 BG üzeri olan işyerleri), Şekerleme, lokum, helva üreten işyerleri(60 BG üzeri olan işyerleri) ekmek katkı karışımları, diğer katkılar, aromalar, bal mumu, temel petek, bal ve ürünleri, bitkisel çaylar, bitkisel karışımlar, aromatik yağlar, gıda takviyeleri, genetik modifiye gıdalar, özel bileşimlerine veya üretim proseslerine bağlı olarak normal tüketim amaçlı gıdalardan açıkça ayırt edilebilen, beyan edilen özel beslenme amaçları için uygun olan ve bu uygunluklarını belirtir şekilde piyasaya sunulan özel beslenme amaçlı gıdalar, fonksiyonel/özel beyanlı gıdalardır.

## 2.2.Denetim

5179 sayılı kanun tüm gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile buralarda üretilen madde ve malzemelerin piyasa gözetimi ve denetiminin, kanuna istinaden çıkarılan mevzuat hükümlerince yapılmasını gerektirmektedir. 30.03.2005 tarih 25771 sayılı "Gıda ve Gıda ile Temasta bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik ile bu amaca hizmet etmek üzere yayınlanmıştır. Ancak Çankaya Belediyesinin açmış olduğu dava neticesinde Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulunun 2006/341 sayılı kararı ile 23.06.2006 tarihinde adı geçen yönetmeliğin yürütmesinin durdurulmasına karar verilmiştir. Bu nedenle 5179 sayılı Kanunun geçici 1. maddesi dikkate alınarak gıda üretim, toplu tüketim ve satış yerlerinin denetimlerinde 09.06.1998 tarihli "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" ile 10.07.1996 tarihli "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik" hükümleri uygulanmaya başlamıştır. Ancak "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Kontrol Talimatı" nın "3. Sorumluluklar" başlıklı bölümünün yürütmesi, Danıştay Onuncu Dairesinin 18.09.2007 tarihli ve 2006/7608 Esas sayılı dosya kararı ile durdurulunca İl Müdürlüklerince karar uygulamaya konularak denetimlere son verilmiştir.

Mevzuattaki eksikliklerin Bakanlığımız Gıda kontrol ve denetim hizmetlerini aksatması ve yetki karmaşası yaratması üzerine yeni bir yönetmelik hazırlanmıştır. 09.12.2007 tarih ve 26725 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıda Güvenliği Ve Kalitesinin Denetimi Ve Kontrolüne Dair Yönetmelik” in amacı “gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına dair usul ve esasları belirlemektir”.

Bu yönetmelik, 25771 nolu yönetmeliği hükümsüz bırakırken 23367 nolu yönetmeliğin 8,9,10,11,17,18. maddeleri ile geçici 1 ve 2. maddelerini yürürlükten kaldırmıştır.

Yönetmeliğin 6. maddesinde ihtiyari olarak uygulanacak iyi uygulama rehberlerinin özellikleri belirtilmektedir. 7. madde birincil üretime dair işyeri sorumluluklarına yer vermektedir. 10. madde ile tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinin Bakanlıkça kayıt altına alınacağı belirtilmektedir. Bu amaçla envanter çalışmaları sürdürülmektedir.

Denetim ve kontroller gıda maddelerinin taşıdığı riskle orantılı olarak, planlanacaktır. Bu konudaki usul ve esaslar 11 ve 12. maddelerde açıklanmaktadır. El koyma ve imha, itiraz hakkı, denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesi, kontrolör ve denetçi ve yardımcılarının eğitilmesi yönetmeliğin diğer maddeleri arasındadır. 17. maddede izlenebilirliği sağlamak amacıyla işyerlerinin yükümlülükleri belirtilmektedir.

5179 sayılı Kanun gereği 81 İl Müdürlüğünce il genelinde uygulanan rutin gıda denetim programlarına ilave olarak Bakanlıkça ürün ve risk bazında ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olarak hazırlanan yıllık denetim ve izleme programları gereği de gıda zincirinin her aşamasında denetimler yürütülmektedir. Bu kapsamda, 2007 yılında 27 farklı ürün ve risk bazında Denetim ve İzleme Programı uygulanmıştır.

Ayrıca 2008 yılı içerisinde de risk bazında 36 üründe denetim programı, 11 üründe izleme programı, 61 üründe pestisit kalıntı denetim programı, 19 üründe aflatoksin denetim programı, 12 değişik ürün sınıfında etiket denetim ve kontrol programı uygulamaya konulmuştur.

### 2.3. İthalat

5179 Sayılı Kanun’un 19. maddesi hükümlerine göre; ithalatta gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda güvenliği ve kalitesi yönünden denetim esaslarını oluşturmaya Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkilidir. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin ithalatı ile ilgili usul ve esaslar; “Gıda Maddeleri ve Gıda İle Temas Eden Ambalaj Materyallerinin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat



Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ” ile belirlenmiştir. İthalat kontrollerinde Gıda Kodeksine uygunluk aranır. Kodekste yer almayan ürünlerin ithalatında uluslar arası mevzuat dikkate alınır. İthalat kontrolleri için gıda işletmelerinin gerekli evraklarla yetkili illere başvurarak ön izin belgesi niteliğinde olan kontrol belgelerini almaları gerekmektedir.

2007/21 sayılı Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği'nin Ek VI-A sayılı listesinde yer alan ürünlerin ithalatında kontrol belgesi aranır. Ek VI-B sayılı listedeki gıda katkı maddeleri, aroma maddeleri, renklendiriciler gibi gıda sanayi girdileri ile plastik, kağıt, porselen ve cam gibi gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ithalatında ise kontrol belgesi aranmaz.

Kontrol Belgesi onay işlemlerinin daha hızlı gerçekleşmesi amacıyla, aynı ithalatçı firma tarafından ithal edilen, ihracatçısı aynı olan, aynı ülke ve aynı tesiste üretilen, ambalajlı ve markalı ürünlerde ithalatçı firmanın talebi doğrultusunda Referans Dosya uygulaması yapılmaktadır. Referans dosya süresi üç yıldır.

Kontrol belgesi başvurularında kullanılmak üzere Bitki Danışma Kurulu'na; gıda olarak tüketilecek olan veya gıdanın bileşiminde yer alacak olan bitkiler değerlendirilerek pozitif, negatif ve zehirli bitkiler listesi oluşturulmuştur. Kurul çalışmalarını sürdürmekte ve listeler güncellenmektedir.

Ürünlerin ithalatı sadece Bakanlığımızca tespit edilen Gümrük Müdürlüklerinden (25 ilde 40 gümrük kapısı) gerçekleştirilir. Mevzuata uygunluğun tespit edilmesi amacıyla, ilgili Gümrük Müdürlüğü'ne gelen ürünlerden numune alınır. İstenecek analizlerde; öncelikle gıda güvenliğine esas, insan sağlığı açısından tehlike oluşturabilecek göz önünde bulundurulur. Fiili ithalatta kontroller performans takibine dayanılarak yapılmaktadır. Bu doğrultuda “analiz”, “numune” ve “kontrol” kaşelerinden hangisinin uygulanacağına İl Müdürlüğü tarafından karar verilmektedir. Yapılan kontroller sonucunda mevzuata uygun olan ürünlerin yurda girişine izin verilir. Hastalık listelerinde bulunan ürünlerin ve bu ürünleri içeren gıda maddelerinin ithalatına izin verilmez.

#### **2.4.İhracat**

İhraç edilecek ürünlerde ihraç edilmek üzere üretildiğinin önceden ilgili mercilere bildirilmiş olması ve/veya ihraç edilecek ülke tarafından talepte bulunulduğunun ihracatçı tarafından beyan edilmesi halinde gıda kodeksine uygunluk aranmaz. İhraç edilen ürünün geri gelmesi halinde, halk sağlığını tehlikeye düşürmemek şartıyla ayniyat tespiti yapılarak yurda girişine izin verilir. Bu ürünlerin yurt içinde satışına ancak Türk Gıda Kodeksine uygun hale getirilmesi koşuluyla izin verilir.

18.05.2007 tarih ve 2396 sayılı, Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerin İhracatında Sağlık Sertifikası Düzenleme Talimatı

ile AB Dışındaki Ükelere yapılan ihracatta düzenlenen sertifikalar tek bir sertifika haline getirilmiştir. AB ülkelerine yapılacak fındık, kuru incir ve antepfıstığı ile bunlardan hasil bazı ürünlerin ihracatında Bakanlığımızca Sağlık Sertifikası düzenleme yetkisi verilen 27 adet İl Müdürlüğü bulunmaktadır.

Avrupa Komisyonu tarafından gıda güvenliği gereksinimlerini tam olarak karşılamayan ya da uygun olmayan bir şekilde etiketlenmiş ve tüketiciler için risk oluşturan gıdalarla ilgili problemleri ya da riskleri üye ülkelere hızlı bir şekilde bilgilendirmek amacıyla Hızlı Alarm Sistemi (Rapid Alert System For Food And Feed) (Rasff) yürütülmektedir. Bu sistem riskli ürünlerin üye ülkelere girişini engellemektedir. Giriş gümrüklerinde yapılan kontrollerin yanı sıra market kontrolleri de yapılmaktadır. Bu durumda ise ürün pazardan toplatılmaktadır. Bakanlığımıza Avrupa Komisyonu Hızlı Alarm Sistemi tarafından yapılan bildirimlerde üretim izni verilmiş ürünler dahil her ihraç partisinden numune alınmakta ve analiz sonuçlarına göre Sağlık Sertifikası düzenlenmektedir.

### 3. AB Uyum Çalışmaları

Ülkemizde uygulanan gıda kontrol sisteminin bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda iyileştirilerek daha etkin bir gıda güvenliği sistemi oluşturulmasına ve buna olanak sağlayacak gıda mevzuatının güncelleştirilmesine yönelik çalışmalar artan bir ivme ile sürdürülmektedir. AB Müktesabatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı gereğince ulusal mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlaştırılması çalışmaları sürdürülmektedir.

Türkiye'deki Gıda Güvenliği ve Kontrolü Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi Avrupa Birliği Eşleştirme Projesi buna bir örnektir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü/Türkiye, Tüketiciyi Koruma, Gıda ve Tarım Federal Bakanlığı/Almanya, Tüketiciyi Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi ve Litvanya Cumhuriyeti Gıda ve Veteriner Hizmetleri projeyi ortaklaşa yürütmektedir. Projede mevcut Türk Gıda Kanununun 178/2002 nolu Konsey Tüzüğü ile uyumu ve değişimi ve gıda kontrol sisteminin verimli ve etkili uygulanmasının sağlanması amacıyla Tarım ve Köyişleri Bakanlığının kapasitesinin güçlendirilmesi hedeflenmektedir.

Bu amaçlar kapsamında 12 bileşen üzerinde çalışılmaktadır;

1.Bileşen; Merkezi düzeydeki ve il düzeyindeki gıda idaresinin teşkilat yapısı konusundaki yönetimi ve personele kapasitesinin gıda güvenliği kontrolü ve takibini yürütmek için AB standartlarına uygun olarak yeterli hale getirilmesi

2.Bileşen; Türk İkincil Mevzuatının AB gıda hükümleriyle uyumlu olarak hazırlanması ve bakanlık düzeyinde uyarlanması, uyumlaştırılmış mevzuatın uygulamasının hazırlanması

3.Bileşen; Gıda takibi ve işletmelerin kontrolleri için yapılan çok yıllık kontrol planları dahil olmak üzere riske dayalı denetim prosedürlerinin ve kontrol planlarının hazırlanması

4.Bileşen; sektör spesifik kılavuzlarının hazırlanması, dağıtımı ve tanıtımı

5.Bileşen; Gıda denetçilerinin, sanayi temsilcilerinin ve merkezdeki personelin gıda teknolojisi ve gıda güvenliği konularındaki teknik bilgilerinin ve kapasitelerinin zorunlu olarak artırılması

6.Bileşen; Mevcut denetim sisteminin ve denetim birimlerinin özellikle Kalite Yönetim sistemiyle ilgili olarak değerlendirilmesi, denetim birimlerinin EN 45004'e uygun olarak akreditasyon için hazırlanmaları

7.Bileşen; Veri talebi ve toplanması ve veri değerlendirilmesi için yöntemler dizisi oluşturulması

8.Bileşen; 178/2002 ile uyumlu olarak risk analiz sisteminin oluşturulması ve kullanıma hazır hale getirilmesi

9.Bileşen; Veri yönetimi ve raporlama dahil olmak üzere ulusal yıllık izleme planları ve ulusal kalıntı kontrol planlarının AB gerekliliklerine göre geliştirilmesi ve uygulamaya hazır hale getirilmesi

10.Bileşen; Gıda ve yem için Hızlı Alarm Sisteminin oluşturulması ve kullanıma hazır hale getirilmesi

11.Bileşen; Kriz yönetimi ve izlenebilirlik uygulamalarının oluşturulması ve kullanıma hazır hale getirilmesi

12.Bileşen; Gıda kontrol otoriteler, gıda işletmecileri ve ilgili tüketiciler için güncel ve yenilikçi standartlara uygun bilgi sistemlerinin ve platformlarının kullanıma hazır hale getirilmesi

Projeye paralel olarak işyerlerinin risk esasına dayalı denetim sıklığının belirlenmesi prosedürü hazırlanmakta, akreditasyon amaçlı eğitimler sürdürülmektedir.

Eşleştirme projesi kapsamında sürdürülen bir diğer uygulama Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS)'dir. GGBS ülkemiz gıda güvenliği sisteminin güçlendirilmesi ve yeniden yapılandırılması amacıyla geliştirilmiştir. Denetim takibi, numune izleme, risk esaslı veri tabanı oluşturma ve hızlı alarm sistemi (RASFF) temel fonksiyonlarını içeren GGBS, merkezi sistem mimarisi ve merkezi veri tabanı yapısı üzerinde 7/24 çalışacak web tabanlı bir uygulama sistemidir. GGBS kullanıcı grupları, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Merkez Teşkilatı, Software AG-BNB-ASA Konsorsiyumu tarafından hazırlanan GGBS yazılımının geçici kabulü 03.01.2008 'de yapılmıştır. Gıda ve yem güvenliğine yönelik olarak hazırlanan GGBS yazılımı ile ülke çapında kurulması planlanan bilgi ağı faaliyete geçmeden önce 02.05.2008'e kadar 81 il müdürlüğü, 40 İl Kontrol Lab. Müd. Ve 34 Özel laboratuvarı kapsayan eğitim faaliyetleri gerçekleştirilecektir.

## KAYNAKLAR

<http://www.kkgm.gov.tr/>

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı talimatları ve iç yazışmaları