

T1486

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

+ Eyüp HALAÇ

TÜRKİYE'DE GIDA,SANAYİNDE KALİTE VE GÜVENLİK STANDARTLARI:
KAVRAMLAR, MEVZUAT VE UYGULAMALAR

Danışman

Doç. Dr. Şafak AKSOY

İktisat Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2002

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
MERKEZ KÜTÜPHANESİ

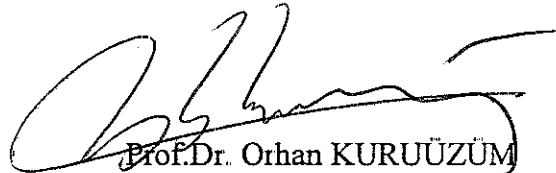
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Bu çalışma, jürimiz tarafından İktisat Anabilim Dalı Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Programı **YÜKSEK LİSANS** tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Tuncer TEKECİOĞLU
Üye (Danışmanı) : Doç. Dr. Safak AKSOY
Üye : Prof. Dr. Halpa
Üye :
Üye :

Onay : Yukarıdaki imzaların, adıgeçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

..... / / 2002


Prof. Dr. Orhan KURUÖZÜM
Müdür

İÇİNDEKİLER

TABLolar LİSTESİ.....	i
KISALTMALAR LİSTESİ.....	ii
ÖZET.....	iv
ZUSAMMENFASSUNG.....	v
GİRİŞ.....	1
1. KALİTE İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR.....	3
1.1. Kalite Kavramının Tarihsel Gelişimi.....	3
1.2. Geçmişte ve Güncel Yaklaşımlarla Kalite Kavramı.....	6
1.3. Kalite Güvencesi ve Kalite Güvence Sistemleri.....	9
1.3.1. Kalite Güvencesi Kavramı.....	9
1.3.2. Kalite Güvence Sistemleri.....	13
1.3.2.1. ISO 9000 Standart Serileri: Kapsam ve Uygulamalar.....	13
1.3.2.1.1. Kalite Güvence Sistemlerine Geçiş Nedenleri ve Hazırlık Aşamaları.....	13
1.3.2.1.2. Standart Serilerinin Mevcut Durumları ve Sistem Ögeleri.....	19
1.3.2.1.3. ISO 9000 Standartlarının Gıda Sektöründe Uygulanması.....	24
1.3.2.1.4. Standartların Güncelleştirme Süreçleri ve Dönemsel Değişiklikler.....	28
1.3.2.2. Çevresel Yönetim Sistemleri ve ISO 14000 Standartları.....	29
1.3.2.2.1. Çevresel Yönetim Sisteminin Esasları.....	29
1.3.2.2.2. Çevresel Yönetim Sistemi Standartlarının İçerdikleri Model Serileri ve Kapsamları.....	32
1.3.2.2.3. TS-EN-ISO 14000 Belgelendirilmesinin Faydaları.....	34
1.3.2.3. İyi Laboratuvar Uygulamaları.....	35
1.3.2.3.1. GLP (Good Laboratory Practice) Yönetmeliği.....	36

1.3.2.3.2. GLP (Good Laboratory Practice) Uygulamasının Yararları ve Güvenlik Yönetimi.....	37
1.3.2.4. GMP (Good Manufacturing Practice) Kavramı ve Kapsamı.....	38
1.3.2.5. HACCP Sistemi Kavramı ve Temel Prensipleri.....	41
1.3.2.5.1. HACCP Sisteminin Ana Tanımları.....	41
1.3.2.5.2. HACCP Sisteminin Uygulama Stratejisi ve Planı.....	43
1.3.2.5.3. Kritik Kontrol Noktalarını Belirlenmesi ve Tanımlanması.....	45
1.3.2.5.4. Düzeltici İşlemlerin Belirlenmesi.....	46
1.3.2.5.5. Verilerin Toplanması ve Dokümantasyon.....	46
2. GELİŞMİŞ ÜLKELERDE VE TÜRKİYE'DE GIDA MEVZUATI.....	49
2.1. Gelişmiş Ülkelerde Gıda Kontrol Uygulamaları.....	49
2.1.1. Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı.....	49
2.1.2. Diğer Gelişmiş Ülkelerde Gıda Mevzuatı.....	52
2.2. Türk Gıda Mevzuatının Esasları.....	53
2.2.1. Türk Gıda Mevzuatının Tarihsel Gelişimi.....	53
2.2.2. Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar ve Yönetmelikler.....	55
2.2.2.1. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname.....	60
2.2.2.2. Gıda Üretimi ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik.....	63
2.2.2.3. Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği.....	65
2.2.2.4. Gıda İşnlama Yönetmeliği.....	67
2.2.2.5. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.....	68
2.2.2.6. Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik.....	70
2.2.2.7. Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik.....	72
2.2.2.8. Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları ile Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkındaki Yönetmelik.....	73

2.2.1.9. Etiket, Fiyat ve Tarife Listeleri Yönetmeliği.....	75
2.2.1.10. Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyeti Hakkındaki Yönetmelik.....	76
2.2.1.11. Tüketici Hakları Kanunu.....	77
2.3. Gıda Mevzuatının Amaçları, Sorunları ve Çözüm Önerileri.....	77
2.3.1. Türk Gıda Mevzuatının Amaçları.....	77
2.3.2. Türkiye ve Avrupa Birliği Gıda Mevzuatlarının Karşılaştırılması.....	80
2.3.3. Gıda Mevzuatı Uygulamalarından Kaynaklanan Sorunlar.....	88
2.3.4. Türk Gıda Mevzuatının Uygulanması İle İlgili Çözüm Önerileri.....	91
3. GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR: ET VE SÜT SEKTÖRÜ ÖRNEĞİ.....	94
3.1. Araştırmanın Amacı.....	94
3.2. Araştırmanın Kapsamı.....	94
3.3. Araştırmanın Yöntemi.....	95
3.3.1. Veri Toplama Aracı.....	95
3.3.2. Örneklemin Saptanması.....	95
3.3.3. Veri Toplama Süreci.....	96
3.3.4. Verilerin Analiz.....	96
3.4. Araştırma Bulguları.....	97
SONUÇ	
KAYNAKÇA.....	105
EK-1.....	109
ÖZGEÇMİŞ.....	113

Tablolar Listesi

Tablo 1.1 ISO 9000 Kalite Güvence Sisteminin Sistem Ögeleri ve İçerikleri.....	20
Tablo 2.1 Türk Gıda Mevzuatı İle Avrupa Birliği Gıda Mevzuatının Uyum Sorunları.....	82
Tablo 3.1 Firmaların Ülkemizdeki Gıda Mevzuatı Hakkındaki Görüşleri.....	97
Tablo 3.2 İşletmelerin Sahip Oldukları Kalite Güvence Sistemleri.....	98
Tablo 3.3 Firma Üst Yönetiminin Kalite Güvence Sistemleri Hakkındaki Görüşleri.....	99
Tablo 3.4 İşletmelerin Bir Kalite Güvence Sistemi Kurmaktaki Amaçları.....	100
Tablo 3.5 Kalite Güvence Sisteminin Firmaya Sağladığı Faydalar veya Zararlar.....	101

KISALTMALAR LİSTESİ

FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
TGK	Türk Gıda Kodeksi
UNO	Birleşmiş Milletler Örgütü
HACCP	Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
ISK	İstatistiksel Süreç Kontrolü
BSI	İngiliz Standartlar Enstitüsü
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
ISO	Uluslararası Standartlar Örgütü
EOQ	Avrupa Kalite Kontrol Örgütü
FLEP	Gıda Mevzuatı Uygulayıcılar Derneği
FDA	Amerika Gıda ve Ecza Dairesi
WTO	Dünya Ticaret Örgütü
SPS	Bitki Sağlığı Anlaşması
AB	Avrupa Birliği
CAC	Kodeks Alimentarius Komisyonu
ÇYS	Çevresel Yönetim Sistemi
GMP	İyi Üretim Teknikleri
WHO	Dünya Sağlık Örgütü
CCP	Kritik Kontrol Noktaları
KGS	Kalite Güvenlik Sistemi
GB	Gümrük Birliği
PDO	Protected Designation of Origin
PGI	Protected Geographical Indication

- TSG Traditional Speciality Guaranteed
TAEK Türkiye Atom Enerjisi Kurumu
EU European Union

AKDENİZ

AKDENİZ

Ö Z E T

Günümüzde gıda sanayi ve gıda ticaretinde yaşanan hızlı gelişmeler ve değişim süreci ile gıda maddelerinin üretim tekniklerinin gelişmesine paralel olarak ürün formülasyonu ve ürün çeşitliliğinde artışlar olmakta; ancak gıda maddelerinin tüketici sağlığına zarar vermeyecek nitelikte güvenli olarak üretilmesi zorunluluğu ve bu amaca yönelik yürürlükteki mevzuatın uygulanması hususu giderek önem kazanmaktadır. Bu çalışmada mevzuatta yer alan ve uyulması zorunlu olan hükümlerin yanı sıra, uyulması zorunlu olmayan ve tüketici veya işletmelerin istekleri doğrultusunda yerine getirilen kalite güvence standartlarına da değinilmiştir.

Bu tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde temel kavramlara yer verilmiştir. Bu bölüm şu başlıklardan oluşmaktadır; kalite kavramı ve tarihsel gelişimi, kalite güvence sisteminin temel özellikleri, gıda güvenliği ve kalite güvencesi, ISO 9000 standart serilerinin kapsam ve uygulamaları, ISO 9000 standartlarının gıda sektöründe uygulanması, çevresel yönetim sistemleri ve ISO 14000 standartları, GLP (Good Laboratory Practice) uygulamaları, GMP (Good Manufacturing Practice) uygulamaları, HACCP sistemi kavramı ve temel prensipleri. İkinci bölümde ise Türk Gıda Mevzuatı ile ilgili uygulamalara yer verilmiştir. Bu bölümde şu başlıklardan oluşmaktadır; gelişmiş ülkelerde gıda kontrol uygulamaları, Türk Gıda Mevzuatının esasları, Türk Gıda Mevzuatının amaçları, sorunlar ve çözümler. Tezin üçüncü bölümünde gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili bir anket çalışmasına yer verilmişti. Bu uygulama Antalya bölgesini kapsayan bir anket çalışmasıdır.

Bu tezin amacı Türkiye’de gıda sektöründe uygulanmakta olan gıda mevzuatı ile kalite güvence sistemleri hakkında genel bir bilgi vermek ve uygulamada karşılaşılan sorunları tespit edip buna yönelik çözüm önerileri sunmaktır. Mevzuat bakımından AB ile fazla bir uyumsuzluk bulunmamasına rağmen, uygulamada çok büyük eksikliklerin bulunduğu görülmektedir. Gıda kontrolüne yönelik olarak yeni yapılanmaya gidilerek, yeterli sayıda ve bilgiye sahip personelin yetiştirilmesi acilen gerektirmektedir. Avrupa Birliğinin de temelde her türlü gıda üretiminde HACCP gibi sistemlerin uygulanmaya başlanmasıyla Türk gıda sektörü bundan büyük oranda etkilenmiştir. Bunun için gerekli çalışmaların yapılmaması durumunda Türk gıda ürünlerinin AB pazarına girme şansı azalacaktır.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Lebensmittelindustrie und der Lebensmittelhandel entwickelt sich heutzutage sehr schnell. Deshalb hat sich auch die Produktionstechniken, die Produktinhalte und die Lebensmittelarten entwickelt. Aber die Eigenschaften der Lebensmittel sollen die Gesundheit der Verbraucher nicht schaden. Deswegen ist es wichtig, die Regeln zur Lebensmittelsicherheit zu anpassen.

Diese Arbeit besteht aus drei Teilen. Der erste Teil besteht aus den Grundlagen der Begriffe. Dieser Teil enthält diese Überschriften; Qualitätsbegriffe und die historische Entwicklung, die Qualitätsgarantiesysteme, die Lebensmittelsicherheit und die Qualitätsgarantie, die ISO 9000 Standardserie, die Anwendung der ISO 9000 Standards in der Lebensmittelindustrie, GLP["] (Good Laboratory Practice) Anwendungen, GMP (Good Manufacturing Practice) Anwendungen und der HACCP System. Der zweite Teil besteht aus den Regelungen der türkischen Lebensmittelsicherheit. Die Überschriften des zweiten Teils sind; die Lebensmittelkontrolle in den entwickelten Staaten und die Regelungen der türkischen Lebensmittelsicherheit. In der dritten Teil der These ist eine Umfragearbeit. Die Umfrage ist über die Lebensmittelindustrie in Antalya.

Der Zweck der These ist, allgemeine Kenntnisse über die Regelungen der Lebensmittelsicherheit und der Qualitätsgarantiesysteme in der türkischen Lebensmittelsektoren zu geben, und Vorschläge über die Lösungen der Probleme anzubieten. Bei den Anwendungen sieht man sehr große Probleme. Die Struktur der Lebensmittelkontrolle muss sich ändern. In der EU benutzt man bei den Lebensmittelproduktionen das HACCP System. Dieses Ereignis hat sich auf den türkischen Lebensmittelsektor gewirkt. Wenn man dafür die notwendige Arbeit nicht tut, können in der Zukunft die türkischen Lebensmittelprodukte nicht in den EU Markt reingehen.

GİRİŞ

Toplumunu oluşturan bireylerin büyüme, fizyolojik, ve zihinsel gelişimlerini sağlama ve yaşamlarını sürdürebilmeleri için beslenmeye gereksinimleri vardır. Beslenme toplum sağlığının korunmasında, ülke ekonomisinde ve kalkınmada temel işlevlerden birisidir. 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.

Günümüzde, toplumların en büyük gereksinimi sağlıklı gıda maddeleri temin edebilmektir. Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır.

Gelişen gıda teknolojisi ve tüketici bilinçlenmesi, günümüzde ürün kalitesini iyileştirme gayretlerini de arttırmaktadır. Tüketicilerin yaşamları için temel gereksinimleri olan gıdaların, güncel teknolojik gerekler doğrultusunda üretilmesi, sağlıklı beslenmenin sağlanması yolunda önemli bir hizmettir. Gıda güvenliğinin ve kalite korunumunun sağlanması çabaları da tüketici ve toplum sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır.

Sanayileşme ile birlikte yaşam standardının yükselmesi karşısında, gıda üretiminde ve kullanımında yeni eğilimler oluşmuştur. Tüketiciler daha çok hazır gıda maddelerine yönelmiş ve bunun sonucu olarak çok çeşitli gıda maddeleri üreten ve hazırlayan sanayiler gelişmiştir. Bu durumda, çeşitli gıda maddeleri ile karşı karşıya kalan tüketiciyi, sağlık ve ekonomik yönlerden korumak üzere gıda kontrol hizmetleri önem kazanmıştır. Türkiye'de gıda endüstrisi açısından son yıllarda hızlı gelişmeler kaydedilmiştir. Ancak güncel değişiklikler, bu gelişmelerin daha da ileri götürülmesini zorunlu kılmaktadır. Gümrük birliği çerçevesinde Türkiye'yi, iç ve dış pazarlarda önemli piyasa rekabeti koşulları beklemektedir. Bu boyuttaki bir rekabeti sürdürebilmek için; güvenli, sağlıklı, kaliteli gıda üretme zorunluluğu yanında, kalite yönetim sistemlerini oluşturmuş, modern teknolojileri uygulayan bir endüstriyel gelişim içinde olunması gerekmektedir. Aksi halde gerekli rekabet gücünü bulamamaktan dolayı ürünlerimiz, iç ve dış pazarlarda önemli ölçüde zorlanacaktır. Bunun sonucu olarak gelişmiş ülke ürünleri, tüketim piyasalarımızda egemenliğini arttıracaktır.

Tarım ve gıda sektörü Türkiye ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Gıdanın ekonomik önemi göz önünde bulundurulacak olursa toplum içerisinde gıda güvenliğinin ön planda tutulması gerekliliği daha iyi anlaşılmaktadır bu durum öncelikle, üreticilerin ve denetimcilerin üzerinde özenle üzerinde durması gereken bir husustur. Tüketicie çeşitli, bol, güvenli ve yüksek kaliteli ürünlerin sunulabilmesi sağlanmalıdır.

Kalite güvenliğini sağlama kavramı temel prensip olarak, tehlike olasılıklarını yaratan "kritik kontrol noktalarının" belirlenmesini esas almaktadır. Pek çok görüşün birleştiği bir diğer nokta ise son ürünün kalitesinden, hammadde kalitesinin ve proses koşullarının sorumlu olduğu hususudur. Kalite, üretici ve tüketici açısından memnuniyet ve tatmin yaratacak nitelikleri ve fiyat üstünlüğünü sağlayan bir ölçüttür. Kaliteyi oluşturan faktörlerin tümü aynı zamanda ürün güvenliğini de belirlemektedir.

Dünya gıda sektöründeki hızlı gelişmeler, mevzuatta da değişimlere neden olmaktadır. Bu gelişmelerin etkisiyle 1995 yılında Türk gıda mevzuatı güncelleştirilmiştir. Gerek gıda maddelerinde temizlik ve kalite bilincinin artması ve gerekse uluslararası anlaşmalarının bir zorunluluğu olarak 1995 yılında 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" Kanun Hükmünde Kararname çıkarılmıştır. Bu Kararname, gıdaların hammaddeden başlayarak, üretimden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamaların disiplin altına alan maddelerden oluşan çerçeve yasa olup gıda maddelerinin teknik ve hijyenik kurallara uygun üretim, işleme, muhafaza, depolama ve pazarlamasını sağlamak, üretici ve tüketici çıkarları ile halk sağlığını korumak amacıyla gıda hizmetlerini belirlemektedir.

Yeni gıda mevzuatı, gıda imal eden, işleyen ve ticaretini yapan kişilere Türk Gıda Kodeksine aykırı davranılmasını yasaklamaktadır. Gıda sanayi tesisleri, üretimleri esnasında yönetmeliklerde belirtilen gıda kalite kriterleri, gıda hijyeni, gıda katkı maddeleri, etiketleme, ambalajlama, depolama ve dağıtım ile ilgili özelliklere uymak durumundadırlar. TKG, gıda mevzuatının önemli bir bölümü olup Kodeks Alimentarius, FDA ve AB direktifleri ile uyumlaştırılmıştır. Türk gıda sistemi bu uygulamalarla HACCP ve GMP gibi kalite güvence programlarını uygulayan gıda güvenlik yaklaşımına doğru gitmektedir. Ancak uygulamaya bakıldığında mevcut mevzuatın yeterince uygulanamadığı görülmektedir. Özellikle denetim ve kontrollerin yasada belirtildiği gibi yapılamadığı üretim sektöründeki kaynaklar tarafından ifade edilmektedir. Kayıt dışı üretim yapılan yerlerin kayıt altına alınmaması da bu sorunların devam etmesine neden olmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği bazı ürün

tebliğlerin uygulamaya girmesiyle üretimin ülke içinde belli bir standarda gireceği, tüketicinin kaliteli ve güvenilir gıda tüketebileceği beklentisi henüz tam olarak gerçekleşmemiştir. Gıda sektörünün kendi iç dinamikleriyle yenileşme isteği olmasına karşın mevzuat hızlı bir şekilde güncellenememektedir. Tezin birinci bölümü kalite ile ilgili temel kavramlardan oluşmaktadır. Bu bölümde ISO 9000, ISO 14000, GLP, GMP ve HACCP ile ilgili konulara değinilmiştir. Tezin ikinci bölümü Türk Gıda Mevzuatı ile ilgili esaslar ve Avrupa Birliği gıda mevzuatı ile ilgili konulardan oluşmaktadır. Çalışmanın üçüncü bölümünde ise Antalya bölgesindeki süt ve et sektörü ile ilgili bir anket çalışması yapılmıştır.

1. KALİTE İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR

1.1. Kalite Kavramının Tarihsel Gelişimi

Modern dünyanın en çok ilgilendiği konulardan biri olan kalitenin tarihçesi çok eski çağlara kadar uzanmaktadır. Kalite kontrolünün en gerekli önceliği olan ölçme işleminin ne zaman başladığı bilinmemektedir. Ancak yapılan bazı arkeolojik çalışmalar Taş Devri sonlarında insanların karşılaştırmaya dayalı olarak ölçme yaptıklarını ve bu amaçla standart olarak kabul edilen bir birimle karşılaştırarak, ölçüsü bilinmeyen bir nesneyi ölçümlendirdiklerini göstermektedir. Öte yandan eski Mısır'da piramitlerin yapımı sırasında taşçı ustalarının yonttukları taş bloklarının yüzey ve kenarlarının ölçüsel kontrolünü yaptıkları bilinmektedir (Peşkircioğlu 1999:11). Kalite ile ilgili ilk yazılı kayıtlar, M.Ö. 2151 yılındaki Babil Kralı Hammurabi'nin Kanunlarına dayanmaktadır. Türkler açısından kalite konusundaki ilk yaptırımlar, II. Beyazıt tarafından çıkarılan 1502 tarihli "Kanunname-i İhtisab-ı Bursa" (Bursa Kontrol Kanunu) olup, günümüzdeki standartlara eşdeğer içerikli ceza hükümlerini de kapsamaktadır. 13. yüzyılda Avrupa'da zanaatçılıkta usta-çırak ilişkisinin gelişmesi ile, imalat yerlerinde ustalar bir yandan yapılan işlerin kalitesine nezaret ederken bir yandan da çıraklar için eğiticilik görevini üstlenmişlerdir. Ortaçağ Avrupa'sında Rönesans dönemine geçiş sağlayan önemli olaylardan biri olan matbaanın bulunması, değiştirilebilen standart parça üretimi ve kullanımının ilk örneği olarak kabul edilmektedir.

Dünya genelinde kalitenin bir kavram olarak ortaya çıkması 19. yüzyıla dayanmaktadır. Modern sanayi sisteminin ortaya çıkmaya başlamasıyla Frederick Taylor ABD'de 1920 yılların başlarında "uzmanlaşma sisteminin" esaslarını gündeme getirerek, geliştirmiş ve iş

planlama tekniklerini yaygınlaştırmıştır. Henry Ford, 20. yüzyılın başlarında geliştirdiği "hareketli montaj sistemi" ile seri üretiminde kaliteyi güçlendiren bir akım geliştirmiştir.

II. Dünya Savaşının başlaması ile kalite teknolojisinin gelişmesinde bir hızlanma başlamıştır. Bu dönemde daha çok karmaşık ve hassasiyeti yüksek olan savaş malzemelerinin üretimine yönelmesi kaliteye olan gereksinimi arttırmıştır. Bu dönemde Amerikan Kalite Kontrol Derneği (American Society for Quality Control) kurulmuştur. Yine bu dönemde işletmelerde belgelendirme programları, sorun çözümüne yönelik kusur analiz teknikleri geliştirilmiş, tasarım aşamasının da güçlendirilmesi esasları benimsenmiştir.

Avrupa Birliği'nde, üye ülkelerce incelenmek ve benimsenmek üzere kalite stratejileri geliştirilmiştir. Bu amaçla dünya ticaretinin yapısı derinlemesine incelenmiş, başta Japonya, Amerika Bileşik Devletleri ve Avrupa olmak üzere çeşitli ticaret bloklarının kalite bilinci konusundaki davranışları değerlendirilmiştir. Bu incelemeler sonucunda Japon kalite bilincinin mükemmel ve kalitenin de yönetimde bir kilit elemanı olduğu, Avrupa'da ise aynı oranda bir bilince sahip olunmadığı ortaya çıkmıştır (Burgess 1996:134).

Türkiye ise 1980'lerin ikinci yarısından sonra kalite kavramıyla tanışmıştır. Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO)'nün 1987'de yayınlamış olduğu ISO 9000 kalite standartlarının tüm dünyaya yayılması ve Avrupa Birliği ülkelerinin bu standartları uygulayan firmaların ürünlerini tercih etmesiyle beraber, bilinçli bir şekilde olmasa da, Türkiye'de de bu konuya yönelik faaliyetler yer almaya başlamıştır (www.eylem.com).

Her türlü madde ve mamuller ile usul ve hizmet standartlarını hazırlamak gayesiyle Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Ticaret Borsaları Birliği bünyesinde 16 Ekim 1954 tarihinde Türk Standartları Enstitüsü kurularak çalışmalarına başlamıştır. Yalnız ISE tarafından kabul edilen standartlar "Türk Standardı" adını almaktadır. Türk Standartları Enstitüsü, Avrupa Kalite Kontrol Örgütü (EOQ) üyesi olarak kalite alanındaki uluslararası gelişmeleri yakından izlemektedir (ISE 1997:10).

Enstitünün görevleri ise şunlardır;

- Her türlü standartları hazırlamak ve hazırlatmak.

- Enstitü bünyesinde veya hariçte hazırlanan standartları tetkik ve uygun bulduğu takdirde Türk Standartları olarak kabul etmek.
- Kabul edilen standartları yayımlamak ve ihtiyari olarak uygulamalarını teşvik etmek.
- Özel ve resmi sektörün talebi üzerine standartları veya projelerini hazırlamak ve mütalaa vermek (TSE 2000:12).

Yirminci yüzyıl başlarından itibaren ekonomik ve sosyal hayatta standardizasyonunun önem kazanması, ülkeleri standart uygulamasının yaygınlaştırılması ve tüketicinin korunması yönünde önlemler almaya yöneltmiştir. Gerek tüketici ile doğrudan temas sağlanması, gerekse tüketici için güvence oluşturması açısından ürün belgelendirme sistemlerinin kurulması, kısa vadede sonuç alınabilecek en etkili araç olarak görülmektedir. Ürünü belgelendirmek isteyen üretici TSE'ne başvurarak, üretim yerinde ve ürününde yapılacak incelemeler sonucunda belge almaya hak kazanabilmektedir. Halen belgelendirme işlemleri 7 ana grupta yürütülmektedir. Bunlar;

1. Üretim yerlerinin belgelendirilmesi,
2. Ürünlerin belgelendirilmesi,
3. Parti mallarının belgelendirilmesi,
4. İthal mallarının belgelendirilmesi,
5. Laboratuvarların belgelendirilmesi,
6. Hizmet yerlerinin belgelendirilmesi,
7. Kalite sistemlerinin belgelendirilmesi.

Yirmi yıl öncesine kadar "aynı fiyata alınan daha çok mal" olarak algılanan kalite, günümüzde "istenilen nitelikteki ürünün alınabilmesi" olarak görülmektedir.

Temel kural olan "sorun oluşmadan tüketimi sağlayan bir üretim" anlayışına yönelmesi zorunluluk halini almıştır. Üründeki üstünlük niteliğini oluşturan kontrol edilebilir tüm faktörlerin, üretimden tüketici eline geçene kadarki süreçteki korunmasını sağlamayı esas alan planlı ve sistematik faaliyetler kalite güvenliği tanımını karşılamakta ve toplam kalite olarak ifade edilmektedir. Toplam kalite üretim ve hizmet güvenliği ile bütündür.

Toplam kalite anlayışında, klasik yaklaşımdan farklı olarak çalışanlar ve yöneticilerden beklenen rolde önemli bir değişim yaşanmaktadır. Yeni anlayışta, sorumluluklarını eksiksiz olarak yerine getiren ancak bunun yanında yaptığı işin daha verimli yapılması, iş süreçlerinin geliştirilmesi konusunda sürekli düşünene ve belirlenmiş çeşitli sistematik katılım yöntemleri ile bu düşüncelerini ve becerilerini sisteme katan yeni bir çalışan davranışı sergilenmesi gerekirken, yöneticilerin de çalışanları teşvik edici, katılımı sağlayıcı, inisiyatif kullanmayı sorumluluk almayı ve yenilikler yaratmayı teşvik eden bir insan kaynakları planlama sistemi kurması önemli bir ihtiyaç haline gelmiştir (www.kalder.org).

1.2. Geçmişteki ve Güncel Yaklaşımlarla Kalite Kavramı

Geçmişteki ve güncel yaklaşımlarla kalite kavramı, gelişen teknolojik ve toplumsal olgular doğrultusunda günümüzde çok farklı algılanmaktadır. Son yıllara kadar ISO tanımıyla kalite;

- Bir ürünün teknik standartlara uygunluğu, ya da
- Mal ve hizmetlerin belirli gereksinimler karşısındaki performansdır.

Daha güncel bir tanımlama ile;

- Tüketiciyi memnun eden nitelikleri oluşturan faktörler ve üstünlük ya da mükemmellik derecesinin ifadesidir, veya
- Üretici ve tüketici açısından memnuniyet, beğeni, tatmin yaratacak nitelikleri ve fiyat üstünlüğünü sağlayan bir ölçüttür.

TSE 9005'e göre ise kalite; bir ürün veya hizmetin belirlenen veya olası gereksinimleri karşılama yeteneğine dayanan özelliklerin toplamıdır (www.tse.org.tr).

Kalite belirli bir hedef doğrultusunda üretimi yönlendirir. Kalitedeki stratejik hedef; müşteri memnuniyetini yaratma ve müşteri beklentilerini aşma olarak belirlenmektedir. Bu çerçevede kalitenin boyutlarını özetleyen prensipler; performans, uygunluk, güvenilirlik, yarayışlılık, dayanıklılık, onarılabilirlik, estetiklik ve fiyattır.

Tüketici açısından kalite kavramı ise; duyuşal, görsel, fonksiyonellik, sağlık güvencesi, yapısal yeterlilik, kolay temin edilebilme, kolay hazırlanabilme ve servis hizmetini kapsamaktadır. Ayrıca kalite verimliliktir. Kalite esnekliktir. Talepleri karşılamak için değişmeyi göze almak ve bu konuda istekli olmaktır. Kalite etkili olmaktır. İşleri çabuk, doğru ve zamanında gerçekleştirmektir. Uzun dönemde bir işi ilk defada doğru olarak yapmak, hatayı sonradan düzeltmekten daha ucuz olduğu için de kalite bir yatırımdır.

Bundan başka kalite; ihtiyaca uygunluk derecesi, kullanıma uygunluk veya kullanıcı tatmini olarak tanımlanabilir. Bütün kalite tanımlarındaki ortak nokta müşterilerin ihtiyaçlarını ve arzularını karşılamaktır. Toplam kalite yönetimi ise müşterilerin ihtiyaçlarının karşılanması için uygulanan kaliteli yöntemler, insan gücünün geliştirilmesi ve bunun üretim aşamalarında bugün ve gelecekte uygulanmasıdır. Burada amaç geçmişe ait bilgi ve tecrübelerin geliştirilerek teknik araçlarla disiplin içinde sürekli entegre edilmesidir. Toplam kalite yönetiminin gelişmesi ve ilerlemesi için bazı ilkeler vardır. Bunlar; liderlik, bağlantı, toplam müşteri tatmini, sürekli geliştirme, eğitim ve öğretim, ilgi ve sahiplik, güven ve hataların düzeltilmesi, birliktelik ve takım çalışmasıdır (Gavcar 2001: 22).

Kalite üretmek sürekli olarak değişmektedir. Bu değişim önce doğru yönde olacak, sonra makul bir hızla devam edecektir. Ortak çalışma ise bu amaca ulaşmak için iyi bir tekniktir (Ferreira 1996:132).

Kalite, pek çok kişinin bildiği veya tanımlamaya çalıştığı gibi "mutlak anlamda en iyi" değildir. Kalite, ancak malın fonksiyonuna, yani hizmet ettiği amaca göre bir anlam taşıyabilir. Dolayısıyla kaliteyi çok genel olarak amaca uygunluk derecesi şeklinde de tanımlamak mümkündür (Kobu 1999:471).

Ayrıca kalite, bir ürün veya hizmetin belirlenen veya olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayanan özelliklerin toplamıdır. Kalite sisteminde tasarım aşamasından başlayarak hammadde temini, üretim, pazarlama ve satış sonrası hizmetlere kadar tüm aşamalarda gerekli teknik önlemlerle planlı ve sistematik bir yapı amaçlanmaktadır. Bu sistemle sadece yapılan hataları ayıklamak yerine doğrudan hatanın kaynağına yönelmek ve onu ortadan kaldırmak hedeflenmektedir. Kalite bu iş ile ilgili uzmanların görevi olmaktan çıkarak tüm çalışanların ortak hedefi ve sorumluluğu olmakta ve başlangıçta hatasız üretmeyi hedefleyen bir anlayışla maliyetlerde önemli bir düşüş beklenmektedir (TSE 2000:10).

Ürün veya hizmetin, kalite için belirlenen istekleri karşılamak maksadıyla, yeterli güvenin sağlanması için gereken planlı ve sistematik faaliyetler bütünü kalite güvencesi olarak adlandırılmaktadır. Kaliteye yönelik faaliyetlerin planlı ve sistematik olarak yürütülmesiyle gerek firma çalışanlarına gerekse müşterilere güven duygusu aşılanmaktadır (www.kalitesitesi.8m).

Standardizasyon ise Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) tarafından şöyle tarif edilmektedir: Standardizasyon; belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir. Standardizasyon, bütün ilgili tarafların yardımları, iştirakleri ve karşılıklı işbirliği ile gerçekleştirilmeli, genel kabul görmelidir. Standardizasyonun faydalarını aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür.

a) Üreticiye Faydaları

- Üretimin belirli plan ve programlara göre yapılmasına yardımcı olmaktadır.
- Uygun kalite ve seri imalata imkan sağlamaktadır.
- Kayıp ve artıklar en az seviyeye inmekte.
- Verimliliği ve hasılayı artırmaktadır.
- Depolamayı ve taşımayı kolaylaştırmakta, stokların azalmasını sağlamakta.
- Maliyeti düşürmektedir.

b) Ekonomiye Faydaları

- Kaliteyi teşvik etmekte, kalite seviyesi düşük üretimle meydana gelecek emek, zaman ve hammadde israfını ortadan kaldırmaktadır.
- Ekonomide arz ve talebin dengelenmesine yardımcı olmaktadır.
- İhracatta ve ithalatta üstünlük sağlamaktadır.
- Rekabeti geliştirmektedir.
- Kötü malı piyasadan kovmaktadır.

c) Tüketicilere Faydaları

- Can ve mal güvenliğini korumakta.
- Karşılaştırma ve seçim kolaylığı sağlamaktadır.
- Fiyat ve kalite yönünden aldanmaları önlemektedir.
- Ucuzluğa yol açmaktadır.
- Tüketicinin bilinçlenmesinde etkin rol oynamaktadır.

Standardizasyon çalışması sonucu ortaya çıkan belge, doküman veya esere standart denmektedir. Standartlar bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alır. Yalnız günümüzün şartlarını belirlemede yetinmez, aynı zamanda geleceğin gelişme imkanlarını da göz önünde bulundurmaktadır. Standartlar, ihtiyari ve mecburi standartlar diye ikiye ayrılmaktadır (TSE 2000:20).

1.3. Kalite Güvencesi ve Kalite Güvencesi Sistemleri

1.3.1. Kalite Güvencesi Kavramı

Kalite güvencesi anlayışına göre ürün, hizmet ve sunuşun oluşmasına etki eden çalışma ve fonksiyonların hiçbirinin diğerine göre üstünlüğü yoktur; çalışma şekilsel ve sistematik bir şekilde planlanmakta, kontrol edilmekte ve uygulanmaktadır. ISO 8402 Kalite Sözlüğünde kalite güvencesi "ürün ya da hizmetin kalite için belirlenmiş gereklilikleri karşılamaında yeterli güveni sağlayacak planlı ve sistematik çalışmaların toplamı" olarak belirtilmiştir.

Bir tüketici toplumunda, büyük işletmelerde müşteri gereklilikleri pazar araştırması ile tanımlanır. Bu şekilde elde edilen bilgi, yapılabiliğinin ve uygulanabilirliğinin incelenmesi için, finans, tasarım ve üretim bölümlerine gönderilmektedir. Kalite güvencesinin sağlanması için tüm müşteri gereklilikleri öncelikle bilinmelidir. İşletmeler, müşterileri ile çok sıkı işbirliği içinde olmalıdır. Kalite güvencesi bir işletmenin bütün fonksiyonlarının toplam olarak bütünleştirilmesini ve kontrolünü gerektirmektedir. Yalnızca muayene ile kalite elde edilemez; kalite müşteri gerekliliklerinin tanımlandığı aşamada tasarlanmalıdır.

Kalite güvencesi, yönetimin devredemeyeceği fonksiyonlarından birisidir. Yönetim, tüm fonksiyonları bütünleştirmeli, operasyonları kendisi yürütmelidir. Ancak, birçok kuruluşta yönetimin bu sorumluluğu yeterince önemsenmemektedir. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde, gerekli fonksiyonel bölüm azlığı gerekse yönetimin birçok işletme fonksiyonunun sorumluluğunu kendi üzerine alması sonucu kalite sorumluluğunun bir kişi ya da bir bölüme devredilmesi pratik olarak mümkün görülmemektedir. Ancak, sorun kalite güvence sisteminin ne olduğunun yeterince anlaşılmasındadır. Bunu anlamak için, öncelikle kalite güvencesinin ne olmadığını kavramak gerekmektedir. Kalite güvencesi;

- Kalite kontrolü ya da muayenesi değildir. Bir kalite güvence programı kalite kontrolü ve muayene çalışmalarını içermekle birlikte, bu iki çalışma bir kuruluşun kaliteye toplam katılımının küçük bir bölümüdür ve direkt olarak imal edilen ürünlerin kontrolüne yöneliktir.
- Üstün bir kontrol etkinliği değildir. Kalite güvence bölümü veya sorumlusu diğer bölümlerin yaptığı her işin kontrolünden sorumlu değildir.
- Mühendislik kararlarından sorumlu değildir. Bu tür kararlardan bu işler için gerekli olan nitelik ve eğitime sahip mühendisler sorumlu olmaktadır.
- Yoğun olarak belge hazırlanmasını gerektirmez. Örgütlerin çoğunda kalite kontrolü, kalite güvence bölümünün sorumluluğuna verilir ve buna bağlı olarak belgeleme gereksinimi, mühendislik ya da üretim gereğinden çok, kalite güvence gereği olarak anlaşılmaktadır.
- Önemli bir maliyet unsuru değildir. Belgelendirme göz önüne alındığında kalite güvence sistemi aslında maliyet artırıcı bir özelliğe sahip değildir.

Bozkurt (1987:8)'a göre kalite güvencesi;

- Maliyetlerin azaltılmasına yardımcı olmaktadır.
- Verimliliğin iyileştirilmesine yardımcı olmaktadır.
- Bütün işlerin ilk seferinde ve her zaman doğru yapılmasının aracıdır.
- İyi bir yönetim aracıdır.
- Herkesin sorumluluğundadır.

1.3.2. Kalite Güvencesi Sistemi

Kurum ve kuruluşlar; kalite güvence sistemini uygularken kendi iç yapılarında ürettikleri ürün ve hizmet alanındaki tüm olguları ve girdileri, belirli bir düzende denetim altında tutmaktadırlar. Bunun yanında organizasyon, iç oluşumu ve işleyişi ile sürekli bir sistem içinde gelişmek ve denetlenmek üzere yapılandırılır. Böylece hem aksayan durumların kolayca saptanmasına, hem de düzeltilmesi yönünde önlemler alınmasına olanak sağlanmaktadır. Bütün bu uygulamalar sistemin içinde yer alan tüm birimlerin; sorumluluk anlayışı ve yetki paylaşımlarıyla, üretken ve çözümleyici bir özellik kazanması doğrultusunda; dinamik yapı oluşturmalarını ve olumsuzlukları engelleyici işlev sürdürmesini de sağlamaktadır. Kalite güvence sisteminin temel özellikleri, sistemi etkileyen ve ilgilendiren tüm konuları, birimleri ve alanları kapsamaktadır. Bunlar aşağıdaki şekilde sınırlanmaktadır (Topal 2000:69).

1. Uygulama alanı
2. Atıf yapılan standartlar
3. Kavramlar
4. Yönetimin sorumluluğu
5. Kalite yönetiminin elemanları
6. Kalite yönetim sisteminin mali yönleri
7. Pazarlamada kalite
8. Tasarımda kalite
9. Teminde (iş-zaman planında) kalite
10. Proseslerin kalitesi
11. Proseslerin yönetimi
12. Ürün kontrolü
13. Kontrol araçlarının denetimi
14. Hatalı ürünlerin iadesi ve yönetimi
15. Düzeltmelerle ilgili önlemler
16. Üretim sonrası görevler
17. Kaliteye yönelik dokümanlar
18. Personel durumu ve iş planı
19. Ürünün güvenilirliği
20. İstatistiksel yöntemlerin kullanımı

Kalite güvence sisteminin model standardı olan ISO 9000, en basit karşılığı ile tanımlandığında; üretim ve hizmet sektöründe kalite güvencesi için kurulmuş, kapsamlı standartlar kümesidir. İlgili standart serisinin sözlük tanımı ise şöyledir; müşteri istek ve beklentilerinin önerilen süre içinde ve sürekli iyileşen kalite düzeyinde yapılabilirliğinin, tarafsız denetim organlarınca belgelendirilmesi için geliştirilmiş "kalite güvence sistemi" standardının genel adıdır. Bu çerçevede ISO 9000 standart serileri kurum ve kuruluşların; kalite sistemlerinin geliştirilmesini, belgelendirilmesini ve çalıştırılmasını talep ederek, yönetimin sorumluluğundan, satın alma politikalarına ve eğitime kadar uzanan kalite yönetim uygulamalarının tümünü kapsamaktadır.

Gıda fabrikalarında kalite güvence bölümünün görevi güvenli ve sağlıklı gıda üretimi için gerekli politika ve standartları oluşturmak ve uygulamaktır. Bunun için gıda fabrikasında satın almadan dağıtım-satışa kadar tüm süreçlerle ilgili tehlikeler ve işlemlere göre kontrol limitleri belirlenmelidir. Satın alma daha önceden belirlenmiş kesin kalite kriterlerine göre yapılmalı; üretim hataları, depolardaki bitmiş ürünler, depolama koşulları ve uygulamaları limitlerine göre denetlenmelidir. Pazarlama/dağıtım kanalları da müşteri şikayetlerinin önlenmesi giderilmesi açısından incelenmelidir. Ayrıca müşteriyi doğru ve yeterli bilgilendirmek için etiket bilgileri değerlendirilmeli, gerektiğinde güncellenmelidir.

Kalite güvence, veri alma sayısı, sıklığı yanında, elde edilen verilerin değerlendirilmesinde, istatistiksel süreç kontrolü (ISK) kullanılmalıdır. ISK, ürünlerin belirlenen isterlere göre ve firma politikası doğrultusunda üretilmesinin garanti altına alınmasında önemli bir araçtır. Böylelikle aynı kalitede güvenli ve sağlıklı ürünlerin üretimi mümkün olabilecektir. Gıdalarda hammaddeden, üretim yöntem ve tekniğinden ve çalışan hijyen uygulamalarından kaynaklanabilecek tehlikeler yanında çeşitli yabancı maddelerin gıdalara bulaşmasından kaynaklanabilecek tehlikeler de söz konusudur bütün bu olası tehlikeler üretim, satın alma, işleme, dağıtım ve satış sırasında yönetimin kontrolü altında bulunmalıdır. Söz konusu bu tehlikeler; hammaddeden kaynaklanabilecek tehlikeler, üretim tekniği/yönteminden kaynaklanan riskler, çalışan hijyen uygulamaları ve temizlik ve sanitasyon malzemeleri ile böcek ilaçları gibi tehlikelerdir. (www.turkgidakodeksi.com).

1.3.2.1. ISO 9000 Standart Serileri: Kapsam ve Uygulamalar

1.3.2.1.1. Kalite Güvence Sistem Serilerine Geçiş Nedenleri ve Hazırlık Aşamaları

ISO 9000 standart serileri, dünya genelinde ticareti kolaylaştırmak için birçok ulusal kalite standardının içeriğini, tek bir seri altında toplamak amacıyla hazırlanmıştır. Bu çerçevede üretilen mal ve hizmetlerin kaliteli olması için iş yaşamının yürütülme biçimi ve sistemi ile ilgili olan konularda bir gelişme ortamı sağlayan uluslar arası bir standarttır. Kabul edilebilir bir kalite sağlayabilme yöntemi olarak ifade edilmekle birlikte, ISO 9000, kalite üretiminin garantisi değildir. Müşteriye bir ürün ve hizmetin sunulması için gerekli işlemlerdeki çeşitli fonksiyonları kapsamaktadır. Çalışmakta olan bir sistemin etkinliğinin, verimliliğinin kontrolü ve geliştirilmesiyle düzeltici önlemlerin hedeflerine uygun bir şekilde tanımlanması için gerekli kontrol ve denetim yöntemlerinin belirlenerek uygulanması ve bunların detaylı olarak dokümanite edilmesi sağlanabilmektedir. Sadece son ürünün değil, kuruluş içi faaliyetlerin de iyileştirilerek daha kararlı ve etkin bir iş yaşamına da olanak verilebilmektedir.

ISO 9000, işletmenin koşullarına uygun bir kalite güvence sistemi geliştirilmesinde esas olarak kullanılacak bir modeldir. Model uygulandığında, kalitenin yönetilmesi için araçlar temin eden bir yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlamaktadır. Diğer yandan model, uygulandığı işletmeye işlem maliyetlerinin azaltılması, yönetim kontrolünün ve organizasyonun toplam etkinliğinin iyileştirilmesi, daha iyi üretim tasarımı yapılması ve müşteri şikayetlerini azaltma gibi fırsatlar sunmaktadır (Bozkurt 1997:13).

“ISO 9000 Standartları” adıyla bilinen ilk beş uluslar arası standart serisi, sözlük ve rehberi ile birlikte kalite sistemleri prensiplerinin en kolay ve uygulanabilir halde derlenmesi olarak tanımlanmaktadır.

Kalite güvence sisteminin yapısında kurum ve kuruluşların kalite politikalarının uygulanabilmesi ve kalite güvencesinin sağlanabilmesi için gerekli olan temel öğeler şunlardır;

- Organizasyonun yapısı,
- Sorumluluklar,

- Prosedürler,
- Süreçler,
- Kaynaklar.

Kalite güvence sistem serilerine geçiş nedenleri aşağıdaki gibi özetlenmiştir. İlgili sistem serilerinin uygulanması;

- Karlılığı ve verimliliği arttırmaktadır,
- Etkin bir yönetim sağlamaktadır,
- Tüm aktivitelerde izleme ve kontrol olanağı sağlanmaktadır,
- Müşterilerce talep edilmektedir,
- Uluslar arası boyutta uygulanabilir,
- Kalite sisteminin belgelendirilmesi için model niteliğindedir.

Kalite yönetim sistemine gereksinim, 1973 yılındaki petrol krizinin ardından, iş dünyasındaki önemli değişikliklere bağlı olarak ilk kez İngiltere’de ortaya çıkmıştır. Bu krizle birlikte birçok firma piyasadan silinmiştir. Böyle bir gelişimi takiben İngiliz Standartlar Enstitüsü (BSI) uzmanları bu olumsuzlukları kuruluşlarda bir sistematik uygulamanın olmayışı bağlayarak, çeşitli incelemeler yapmışlardır. Bu şekilde BSI tarafından “iş sürekliliğini” sağlamak üzere başlatılan çalışmaların sonucunda 1980’li yıllarda BS 5750 olarak yayımlanan standartlar, 1987’de ISO tarafından ISO 9000 standart serisinin de temelini oluşturmuştur. Aynı standart Avrupa Birliğinin (AB) oluşumunu takiben EN 29000 olarak yayımlanmıştır. Bu standarda göre; güven, anlayış ve iletişim ilkelerine göre hareket edilmektedir. Bu ilkelere paralel olarak;

- Herkesin katılımıyla,
- Sürekli gelişim için, sürekli eğitim yaklaşımı ile,
- Sağlıklı iletişim ve bilgi transferi sağlanarak,
- Takım çalışmasıyla,
- Üretim yöntem ve proseslerinde standardizasyon başarısı yakalanmaktadır.

ISO 9000 model standart serilerine uyumun hazırlık aşamaları;

1. Standartların elde edilmesi,

2. Model standartların belirlenmesi,
3. Politika ve hedeflerin belirlenmesi,
4. Çekirdek ekip oluşturulması ve eğitimi
5. Eğitim ve bilinçlendirme çalışmasının yaygınlaştırılması,
6. Kılavuz nitelikli standartların incelenmesi,
7. Eksikliklerin giderilmesi,
8. Değişikliklerin uygulanması,
9. Uygulamanın gözden geçirilmesi,
10. Varsa aksaklıklarının giderilmesi,
11. Bütün bunlara ek olarak 8. ve 9. aşamaların sürekli ve planlı olarak uygulanması

olarak özetlenebilir (www.system9000.de). Bu çerçevede uygulanması gereken örgütsel yapılanma ise aşağıdaki gibi sıralanmaktadır;

- **Yapısal Saptama**

- ✓ Mevcut durumun belirlenmesi
- ✓ Organizasyonun fonksiyonel analizi
- ✓ Organizasyon şemasının incelenmesi

- **Organizasyonel Gelişim Planlaması**

- ✓ Kurum kültürü, ürünler, müşteriler, çevresel faktörlerin belirlenmesi,
- ✓ Kurumdaki temel değerlerin saptanması,
- ✓ Kurumun stratejik planının oluşturulması,
- ✓ Organizasyonel gelişim planının oluşturulması.

- **Görev Tanımlamalarının Oluşturulması ve Yönetim Koordinasyonunun Sağlanması**

- ✓ Organizasyonel işleyişin, sorumlulukların ve yetkilerin tanımlanması,
- ✓ Ekip çalışmalarının belirlenmesi,

- ✓ Koordinasyon toplantılarının belirlenmesi,
- ✓ Personel yönetmeliğinin oluşturulması.

• Çalışanların Motivasyon Artışının Sağlanması

- ✓ Mevcut uygulamaların incelenmesi,
- ✓ Organizasyonel performans/motivasyonun ilişkilendirilmesi,
- ✓ Çalışanların yetenek ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar yapılmalıdır.

Uygulamada geliştirilecek tüm zincirde gerekliliklerin yerine getirilmesi ve eksiksiz uygulanması zorunludur. Bu çerçevede kurum ve kuruluşların ISO 9000'e hazırlanması için aşağıdaki evrelerin uygulanması ve gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

1. **Bilgilendirme:** Kuruluşların ISO 9000'e gereksinimleri, sistemin yararları, deneyimlerle elde edilen kazanımlar, zaman ve bütçe planı belirlemeleri içeren konularda eğitimler alınmalıdır.
2. **Durum Değerlendirmesi:** Kuruluşun ISO 9000 uygulamalarına göre özgün eğitim programı alması, ISO 9000 proje yönetimine yönelik öneriler geliştirilmesi ve bilgilendirme.
3. **Sistemi Kurma:** Kuruluşun hedef ve gerekleri doğrultusunda en iyi tasarlanan kalite sistem dokümantasyonunu oluşturma, kalite el kitabının hazırlanması, prosedür listelerinin oluşturulması, proje planının detaylı tanımlanması ile ilgili prosedürlerin yazılması, ISO 9000 dokümantasyon ve eğiticilerin eğitimi programlarının alınması.
4. **Sistemi Yerleştirme:** Tanımlanan prosedür ve iş talimatlarının kullanıma alınması, ISO 9000'e uygun iç denetimler için sistemin kurulması, gerekli düzeltici faaliyetlerin başlatılarak sistemin etkin uygulanmasının sağlanması.
5. **Ön Denetim:** Sistemin projede görev almamış diğer uzmanlarca incelenmesi, saptanan uygunsuzlukların giderilmesinin sağlanması,
6. **Belgelendirmeye Hazırlık:** Kuruluşun beklentilerini karşılayacak sertifikasyon kuruluşunun belirlenmesi, denetim gereklerinin yerine getirilip, karşılanması.

Kalite güvence sistem uygulamalarına ilişkin model standartlarına uyum için yapılacak hazırlıklar, kalite yönetim sistem anlayışının yerleştirilmesi ve birlikte işlerlik kazandırılması ile, çok daha verimli bir sonuca ulaşabilecektir. Bu şekliyle "Mükemmellik Sistem"nin kurulması mümkün olabilecektir. Mükemmel iş sonuçlarının hedeflendiği bir kuruluşta, 9 ana parametreye göre organizasyonel sistemin içinde bütünleştiği bir "Mükemmellik Entegrasyon Sistemi" oluşturulması esastır (Topal 2000:75). Nitekim tüm "Organizasyonel Sistemler" gibi kurum ve kuruluşlar da kendi içinde özgün sistem modüllerinden oluşmakta olup, bu modüller aşağıda verilmiştir.

1. Kalite Güvence

- Giriş kalite kontrol sistemi,
- Ara kalite kontrol sistemi,
- Kritik kalite kontrol sistemleri,
- Kalite güvence sistem modülleri,
- Son kalite kontrol sistemi.

2. İnsan Kaynakları

- İdari işler
- İşe eleman alma
- İş-ücret belgelendirme
- Performans yönetim sistemi

3. Arge-Tasarım

- Arge- Tasarım yapma

4. Üst Yönetim

- Öneri, iletişim, raporlama, doküman kontrol,
- Performans izleme, maliyet izleme,
- Proje izleme, stratejik iş planlama-izleme,
- Ölçüm ve tetkik.

5. Malzeme/Teçhizat

- Depolama, karantina/hurda, sevkiyat kontrol,
- Ürün tanımı/izlenebilirlik, ambarlar, sevkiyat,
- Satınalma, tedarikçi değerlendirme, teknik kabul.

6. Üretim/İşleme

- Üretim/işleme sistem modülleri
- Üretim/işleme kontrol modülleri
- Üretim/işleme planlama.

7. Finans/Muhasebe

- Kalite maliyetleri
- Süreç maliyetleri

8. Yardımcı İşletmeler, Enerji ve Bakım

- Önleyici bakım

9. Satış ve Pazarlama

- Sipariş, müşteri takibi, müşteri memnuniyeti,
- Müşteri şikayetleri, satış sonrası servis.

Ürünü sağlayan kuruluşlar ISO 9000 serisinin kılavuzlarına göre tedarikçidir ve taşeron ve müşteri arasında zinciri tamamlamaktadırlar. Tedarikçi her kuruluştan yarar sağlayanlar da müşteriler, çalışanlar, sahipler taşeronlar ve toplum olmak üzere beş ana grupta toplanmaktadırlar. Bunların beklentileri ve gereksinimleri sırasıyla; ürün kalitesi, kariyer ve iş tatmini, yatırım performansı, devam eden iş olanakları (pazar) ve sorumlu yönetim olarak

verilmiştir. TS ISO 9000 serisindeki tüm standartlar ve kurallar, müşteri memnuniyetini sağlamak üzerine tasarlanmıştır.

1.3.2.1.2. Standart Serilerin Mevcut Durumları ve Sistem Öğeleri

TS-EN-ISO 9000 kalite standartları serisi, kuruluşların kaliteye verdikleri önemi ve kalite ihtiyaçlarını karşılayabileceklerini müşterilerine kanıtlayacak etkin bir kalite sistemini nasıl kurabilecekleri, dokümanite edebilecekleri ve uygulayabilecekleri konusunda yol göstermektedir. Uluslararası alanda kabul görmüş olan bu standartlar, konuyla ilgili tarafların genel görüşünü yansıtmaktadır. Kuruluşlar, kalite sistemlerini oluştururken ISO 9000 kalite standartları serisini kullanabilir. Müşteriler, satın alacakları mal veya hizmetlerin, bu standartlara göre kurulmuş bir kalite sistemi ile üretilip üretilmediğinden emin olmak istediklerinde bu standartları kullanabilirler (www.tse.org).

ISO 9000 kalite güvence sistemine bakıldığında 20 ögeyi içermekte olduğu ve bunların karışık bir yapı içerisinde dokümantasyon yoğunluğu yarattığı görülmektedir. Temelde ISO 9000 serisi toplam kaliteyi hedeflemesine karşın bir yönetim sistemi modeli tanımı yapılmamıştır. İşletmeler bu yapı içerisinde toplam kalite yönetimini uygulamadıklarını, yalnızca üretim veya hizmetin nasıl yapıldığını dokümanite edildiğini ifade etmektedirler (www1.gantep.edu.tr).

ISO 9000 serisinde ilk üç standart temel modelleri oluşturmaktadır. ISO 9004 ise bir açıklamalı anahtar kitap niteliktedir. Bunlara göre;

- **ISO 9001:** Bu standart, tasarım ve ürünlerin uygunluğunu temin etme konusunda, üreticilerin kabiliyetlerinin belgelenmesine kullanılmaktadır. Belirlenmiş gereklerle, ürünün tasarımından tüketiciye ulaşmasına kadar bütün aşamalarda uygunluğunun teminin suretiyle tüketici tatmininin sağlanması amaçlanmaktadır. Bunu karşılamak üzere dürüstlük, kapasite ve hız, performans tanımları gereklilik olarak ifade edilmektedir (www.iso.ch).
- **ISO 9002:** Daha uygun model ve spesifikasyon geliştirebilmek talebinde olan işletmeler için geliştirilen standartlardır. Bu standarda uygunluk işletmelerin üretim ve donanım açısından mükemmelliklerinin ifadesidir. ISO 9001'den daha kesin ve zor yaptırımları içermektedir.

- **ISO 9003:** Bu standart, üreticinin ürünün uygun üretilip üretilmediğini tespit etme ve son muayene ve deneyle ilgili düzenlemeleri kontrol etme konusundaki kabiliyetinin belgelenmesi gerektiğinde kullanılmaktadır. İşletmelerin bu modele uygunluğunun onaylanması, kontrol ve test olanaklarının düzeyindeki üstünlüğünü belgelemektedir. Bu nedenle bu standart, ürün testi yapan tesislere ve olanaklara sahip işletmeler için uygun olup, 12 maddeden oluşmaktadır.
- **ISO 9004:** Bu kılavuzluk belgesi de bir kuruluşun başlıca görevini ürün ve hizmetleri kaliteli olarak üretmek ve sunmak şeklinde tanımlarken bu ürün ve hizmetlerin; müşterilerin talep ve beklentilerini karşılayacak, toplumsal mevzuatlara ve gerekliliklere uyum sağlayacak, rekabet edebilir fiyatla satılacak, üretim maliyetlerinin kuruluşun karlılık oranlarını gerçekleştirebilecek ve uygulanabilir standart ve şartnamelere uyacak şekilde sunulması gerektiği vurgulanmaktadır (Peşkircioğlu 1999:40).

“

Bu standart modellerine göre belgelenme, işletmelerin GMP, HACCP gibi kalite sistemlerinin kurulması ve doğru uygulanmasıyla da bütünleşmektedir. Böylece mükemmelliğe ulaşmanın adımları sıklaşmakta ve “mükemmellik yolculuğunda” önemli yollar kat edilmektedir.

Kalite yönetim sistemlerinin tescili ve onaylanması; işletmenin başvurusu sonucu, ilgili inceleme-denetim kurullarının onayı ile gerçekleştirilmektedir. Ancak bu onay, ilgili standart gereklerinin gerçekleştirilmesi tamamlanmışsa verilmektedir. Bu; işletmelerin GMP, HACCP gibi kalite güvence sistemlerinin kurulması, doğru uygulanmasıyla da bütünleşmektedir. Bunun yanı sıra toplam kalite yönetiminin içerdiği modern yönetim anlayışı, tüketiciye verilen önem, stratejik planlama, proses ve ürün kontrol tekniklerindeki üstünlükle birlikte ele alınmaktadır. Kalite yönetim sistemi, işletmelerin yönetim anlayışlarındaki köklü stratejik ve sistematik değişiklikler ile gerçekleşmektedir.

Bu standarttaki temel fonksiyonlar; yönetim, tasarım, satınalma, üretim, kalite kontrol ve servis olarak sıralanmaktadır.

Kalite güvence sistem modeli olan ISO standart serilerinin içerikleri de her üç model serisine göre Çizelge 1’de verilmiştir.

Tablo 1.1 ISO 9000 Kalite Güvence Sisteminin Sistem Öğeleri ve İçerikleri

ISO 9000 SİSTEM ÖGELERİ				
Kalite Sistem Öğeleri	Tanımlama	ISO 9001	ISO 9002	ISO 9003
4.1. Yönetim ve Sorumluluk	Kalite politikasının tanımı ve kapsamı, kalite organizasyonu, yönetim sorumlulukları açısından kalite sistem yönetiminin uygulaması.	✓	✓	□
4.2. Kalite Sistemi	Ürün ve hizmetlerin özgün zorunluluklara uygunluğunu garantileyen sistem	✓	✓	□
4.3. Sözleşmenin Gözden Geçirilmesi	İşletme kaynaklarının ürün-hizmet açısından satış talep sözleşmelerine uygunluğunun garantilenmesi.	✓	✓	•
4.4. Tasarım Kontrolü	Özgün talepler doğrultusunda ürün tasarımının kontrol ve uygunluğunun garantilenmesi	✓	•	•
4.5. Doküman ve Veri Kontrolü	Dokümanların, uygulamanın ve verilerin kontrolü. Dokümanların, yönergelerin, uygulamaların çalışanlarca uygulanmasını garantileyen sistem. Bütün dokümanlar amaçlara uygun olmalıdır.	✓	✓	✓
4.6. Satınalma	Satın alınan girdilerin belirlenen spesifikasyonlara uygunluğunu garantileyen sistem.	✓	✓	•
4.7. Müşteri Tarafından Temin Edilen Ürünün Kontrolü	Müşteri tarafından temin edilen materyalin içeriği, işleme, depolama açısından kontrol sistemleri.	✓	✓	✓
4.8. Ürün Tanımlama ve İşlemeye Elverişliliği	Donanım, dağıtım ve tüm işleme basamakları sürecinde, ürünlerin işlemeye elverişliliğinin kontrolü sistemi.	✓	✓	✓
4.9. Proses Kontrolleri	Kaliteyi doğrudan etkileyen üretim, tesisat,	✓	✓	•

	servis basamaklarının kontrolü işlemi.			
4.10. Kontrol ve Analiz	Alınan materyalin taleplere uygunluğunun kontrolü. Prosesin ve son ürünün belirlenen değerlere uygunluğunu garantileyen işlemler.	✓	✓	□
4.11. Ölçümlerin, Test Yöntemleri ve Ekipmanların Denetimi	Sonuçların güvenilirliğinin kontrolü bakımından ölçüm, kontrol, sistem ve ekipmanlarının uygunluğunun doğrulanması ve garantilenmesi sistemi.	✓	✓	✓
4.12. Analizlerin Durumu ve Denetimi	Tüm işlem basamaklarındaki materyalin ve bileşenlerin durumunun tümüyle onaylanması sistemi.	✓	✓	✓
4.13. Uygun Olmayan Ürünlerin Kontrolleri	İşleme basamaklarındaki kontrollerde standartlara uymayan ürünlerin tekrar kullanımı veya onarımına yönelik "incelenmeleri.	✓	✓	•
4.14. Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler	Karşılaşılan sorunların giderilmesi veya en aza indirilmesi için sistemler.	✓	✓	•
4.15. İşleme, Depolama, Koruyucu Ambalajlama ve Dağıtım	Ürünlerin işleme, depolama, koruyucu ambalajlama ve dağıtım evrelerinde, kullanımı veya saklanmalarına kadarki süreçlerde bozulma veya zarar görmelerini önleyen sistemler.	✓	✓	✓
4.16. Kalite Parametrelerinin Kontrolü	Kalite sisteminin göstergesi olan uygun izleme ve kalite parametreleri açısından kontrol sistemleri.	✓	✓	•
4.17. Kalite İç Denetimleri	Kalite yönetim sistemleri etkinliğinin onaylandığı işletmelerde, özgün spesifikasyonlara uygunluk durumlarının kontrolü.	✓	✓	•
4.18. Eğitim	Sistemden, kaliteden ve servisten sorumlu bütün personelin düzeylerini geliştirmek üzere düzenlenmiş eğitim programlarının uygulanması.	✓	✓	•
4.19. Hizmet	Satış sonrası hizmet gereksinimlerini	✓	✓	□

	karşlamak üzere düzenlemeleri garantileyen sistem.			
4.20. İstatistiksel Teknikler	Gereğinde uygun istatistiksel tekniklerin kullanımını garantileyen sistem.	✓	✓	•
<input type="checkbox"/> ISO 9001'e göre çok zayıf <input type="checkbox"/> Yok				

Kaynak: Topal 1996:162

Tedarikçi firmanın yürütme sorumluluğuna sahip yönetimi; kalite politikasını, kalite için hedeflerini ve kalite taahhütlerini belirlemeli ve bunları dokümente etmelidir. Kalite politikası, tedarikçinin kuruluşu ile ilgili hedeflerine ve müşterilerinin beklenti ve ihtiyaçlarına uygun olmalıdır. Tedarikçi, bu politikanın kuruluşun her kademesinde anlaşıldığından, uygulandığından ve devam ettirildiğinden emin olmalıdır (www.kalitesitesi.8m.com).

Kalite yönetim sisteminin benimsenmesi, kuruluşun stratejik bir kararı olmalıdır. Kuruluşun kalite yönetim sisteminin tasarımı ve uygulanması, çeşitli ihtiyaçlardan, özel hedeflerden, sunulan ürünlerden, çalışan proseslerden ve kuruluşun büyüklüğü ve yapısından etkilenmektedir. Kalite yönetim sisteminin yapısındaki tek tipliliğin veya dokümantasyonunun tek tipliliğinin uygulanması bu standardın amacı değildir (TSE 2001:7).

Kalite yönetim sistemi dokümantasyonu;

- Kalite politikasının ve kalite hedeflerinin doküman haline getirilmiş beyanlarını,
- Kalite el kitabını,
- Standardın istediği dokümente edilmiş prosedürleri,
- Proseslerin etkin planlanması, yürütülmesi ve kontrolünü sağlamak için kuruluşun ihtiyaç duyduğu dokümanları,
- Standardın gerektirdiği kayıtları içermelidir (TSE 2000:3).

Dokümantasyonun oluşturulması, kullanımı ve kontrolü, aşağıdaki gibi kriterlere göre kuruluşun etkinliği ve verimliliği bakımından değerlendirilmektedir:

- İşlevsellik,
- Kullanıcı dostluğu,
- Gereken kaynaklar,
- Politikalar ve hedefler,
- Bilgi yönetim ile ilgili geçmiş ve gelecekteki şartlar,
- Dokümantasyon sistemlerinin kıyaslanması ve
- Kuruluşun müşteriler, tedarikçiler ve diğer ilgili taraflarca kullanılan arayüzler.

Dokümantasyona erişim, kuruluşun iletişim politikasına dayanılarak kuruluş içinde çalışanlar ve diğer ilgili taraflar için sağlanmaktadır (TSE 2001:4).

1.3.2.1.3. ISO 9000 Standartlarının Gıda Sektöründe Uygulanması

Bir gıdanın kalitesi onun mikrobiyolojik, besin değeri ve duyuşal özelliklerinin birleşiminden oluşmaktadır. Kalite sadece işçiyile, sahip olunan ekipmanla ya da ürünün özellikleriyle ilgili değildir. Kalite, işletmedeki organizasyonel yapının bir aynasıdır. Başka bir deyişle, ürünlerdeki hatalar aynı zamanda sistemin hatalarıdır. Geleneksel yaklaşıma göre üretilen ürünün neredeyse tamamını kalite kontrole tabi tutmak ve hatalı olanları ayırmak şeklindeydi. Yeni yaklaşım ise, müşteri memnuniyetini, yeniden işleme ya da ıskartaya ayırmayı önleyecek faaliyetleri ölçmedir. Yukarıdaki yaklaşım, klasik kalite kontrolden kalite güvenceye geçişi de vurgulamaktadır. Gıda işletmelerinde kalite kontrolün amacı, üreticiye en az maliyetle, müşterinin kabul ettiği seviye ve toleranslarda kalite sağlamaktır. Kalite kontrol, üç aşamada düşünülebilir; hammadde kontrol, proses kontrol ve bitmiş ürün kontrolleri. Kalite güvenliği ise gıda tüzüklerine, mecburi standartlara cevap vermek için yapılan bütün programları ve faaliyetleri kapsamaktadır.

Gıda işletmelerinde kalite güvence sistemleri sağlıkla ilgili emniyeti de içermelidir. Bir işletmedeki "Kalite Güvence Sistemi", organizasyonel yapının, belirlenmiş sorumlulukların, prosedürlerin ve kalite yönetimini uygulamak için bulunan kaynakların tamamının birleşiminden oluşmaktadır. Herhangi bir kalite güvence sisteminin başarıyla uygulanabilmesi için, bütün bu yukarıdaki komponentlerin birbiriyle çakışması, bağlantılı olması ve işletmedeki herkes tarafından anlaşılması gerekmektedir. ISO 9000, yukarıda verilen

kalite güvence sistemi elemanlarını birbiriyle ilişkilendirmektedir. İşletmelerin çoğu ISO 9000'e daha çok sertifikalandırılma için başlamaktadır. Gıda firmaları için ISO 9000 sertifikalandırılma denetiminde beklenen, standardın istediği gereklerin yanı sıra, kalite güvence sistemine gıda maddeleri tüzüğü ve ilgili mecburi standartların entegre edilmiş olmasıdır (Mahmutoğlu 1998:84).

Bütün sektörlerle hitap etmek için genel bir kalite sistemi standardı olan ISO 9000 standartlarına gıda sektörü açısından bakıldığında bazı sınırlamaların olduğu görülmektedir. Laboratuarda kullanılacak analiz metotlarının dokümente edilmiş olması istenmesine rağmen, bir ISO 9000 denetiminde kullanılan herhangi bir analiz metodunun güncelliğine, bilimsel olup olmadığına ve hassasiyetine bakılmamaktadır.

Kalite güvenliği ve kalite yönetimi sağlama standardı olan ISO 9000 serisi, gıda kalitesinin güvence altına alınmasının sağlanmasında en önemli araçlardan biridir. ISO belgesini almak dünya standardında kaliteyi sağlamak anlamına gelmemektedir. Gıda sektöründeki belirli firmalar, dünya kalitesine ulaşabilmek için ulusal ve uluslararası ürün standartlarını, GMP, HACCP tekniklerini ve ISO 9000 standartlarını esas alarak çalışmalarını sürdürmektedirler. Gıdada kaliteye tüketici gözüyle bakıldığında en önemli faktörlerden biri sağlık açısından emniyet olduğuna göre sistemde, temizlik ve sağlık kurallarının uygulanması gıda dışındaki şirketlere göre ayrı bir önem kazanmaktadır. Bu nedenle üretimle ilgili prosedür ve talimatların yanı sıra temizlik ve koruyucu bakımla ilgili ciddi sistemlerin kurulması ve tüm çalışanların bu konularda eğitilmesi gerekmektedir. Özellikle geniş ürün yelpazesine sahip gıda işletmeleri için işlemlerin dokümantasyonu çok zaman ve emek gerektirmesine rağmen bu dokümantasyonlar işlemlerin basitleştirilmesini, dolayısıyla üretim hatalarının ve işletme maliyetlerinin azalmasını, kalitenin artmasını sağlamaktadır.

Diğer taraftan başka sektörlerde üretilen ürünlerde bulunmayan besin değeri ve duyuşsal kalite için, ISO 9000 serilerindeki olağan prosedür ve talimatlar dışında, bu soyut kavramla ilgi, tüketiciyi tatmin edecek standart ve spesifikasyonlarla birlikte çalışanları eğitecek özel el kitapları gerekmektedir. Gıda sektöründe, istenen nitelik ve miktarda hammadde temini, kaliteli üretimin gerçekleştirilmesi açısından birincil faktördür. Ancak tarımın iklim koşullarına bağlı olarak şekillenmesi, verimin ve ürün karakteristiklerinin tamamıyla kontrol edilmesini engellemektedir. Kullanılan tarım tekniğiyle, ilgili dezavantajların yanı sıra tarımsal ürünler standardının yurt içi pazarlarda ihtiyari olarak uygulanması standart kalitede

hammadde teminini güçleştirmektedir. Bu nedenle gıda işletmeleri açısından hammadde kontrolleri ve tedarikçi değerlendirilmesi daha önem kazanmaktadır. İşletmeler ihtiyaç duydukları hammaddelerin kalite ve miktarlarını garanti altına almak için sözleşmeli üretime yönelmekte ya da kendi üretim tesislerinden faydalanmaktadırlar.

Hammadde dışında ambalaj malzemeleri, dezenfektanlar satın almaya konu olan önemli girdileridir. Gıda sanayiine girdi temin eden birimlerin ya da işletmelerin üretim kapasitelerinin düşük olması çok sayıda tedarikçiyle çalışılmasını gerektirmekte bu da tedarikçiler üzerinde yaptırım gücü sınırlı olan firmanın etkin bir kalite kontrol ve güvencesini sağlamasını zorlaştırmaktadır. Standartta yer alan ürün tanımı ve izlenebilirliği, işletmeye tüm prosesi geriye doğru takip etme ve uygunsuz ürünlerin nedenlerini araştırma imkanı vermektedir. Örneğin; şişme şeklinde şekil bozukluğu görülen kutularda problem kaynağına ulaşmak için kullanılan hammadde, üretimi gerçekleştiren işçi ve vardiya konusunda bilgi sağlanması izlenebilirliğe bağlıdır. Ürünlerin ambalajlanmasında ise; ürünü koruyacak, yabancı maddelerle bulaşmasına, tat, koku, ya da şeklini kaybetmesine izin vermeyecek ve tüketici sağlığını tehdit etmeyecek ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır. ISO 9000 standartlarında belirtilen düzeltici faaliyetler gıda sektöründe önleyici faaliyetler haline gelmek zorundadır. Hammaddede oluşabilecek fiziki kusurlar, hastalıklar vb. için yapılacak programlı mücadele ve çiftçi ile temaslar önleyici faaliyetler kapsamında ele alınabilir. Özellikle çok çabuk bozulabilen süt ve ürünlerin de yeniden işleme olanakları oldukça kısıtlıdır.

Gıda sektöründe daha çok ISO 9002 belgelendirmesi tercih edilmekte olup tasarımla ilgilenen işletmeler ise ISO 9001 almaktadır. Gıda sanayiinde ISO 9000 belgesini almış firmaların üretim yelpazeleri arasında; süt ve et ürünleri, bitkisel yağ, konserve, salça ve dondurulmuş gıda, çikolata, bisküvi, makarna, su, bira, ekme mayası, fındık, kayısı ve incir yer almaktadır. Gıda sektöründeki işleme tesislerinin yanı sıra yan sanayi pozisyonundaki ambalaj, makine imali dallarındaki firmalar da ISO 9000 belgelendirmesi almaktadır. ISO 9000'in kalite yolculuğunda bir araç olarak kullanıldığı unutulmamalıdır. Kalite sisteminin gerçekçi ve uygulanabilir olmasına dikkat edilmeli, sadece bir plan olarak kalması engellenerek güncelleştirilmeli, mevcut sistemin sürekliliği dahili denetimlerle izlenerek, iyileştirme çalışmaları devam ettirilmelidir. Özellikle sağlıklı, güvenli gıda üretimi açısından ISO 9000 uygulamalarının yasal yükümlülükler dikkate alınarak gıda kodeksiyle paralel biçimde yürütülmesi gerekmektedir. Zaten ISO 9000'in işletmelerin neyi ürettikleri değil de

ne koşullarda ürettiklerini sorguluyor olması kaliteli üretimde sorumluluğu firmaya bırakmaktadır. ISO 9000'in mevcut prosedürleriyle izlenebilecek durumda değildir. Bu açığın kapatılabilmesi ve gıda sektörüne has uygulamaları belirtmesi açısından yeni prosedürlerin eklenmesi sistemin etkinliğini artırabilecek bir girişim olarak dikkate alınmalıdır (Ulusoy 1998:75).

Kalite bilincine ve hassasiyetine sahip tüketicilerin arttığı pazarlarda gıda üreticisi işletmelerin öncelikle sağlık açısından güvenli ve kaliteli ürünleri sunmaları zorunluluğu, ISO 9000 gibi kalite güvencesini sağlayacak uygulamaların kullanımını artırmaktadır. Buna bağlı olarak ISO 9000, ticareti kolaylaştırmakta, yeni pazarlara ulaşmada önemli bir avantaj sağlamaktadır.

ISO 9000 sisteminin oluşturulması oldukça fazla zaman ve yatırım gerektirmesine rağmen genelde küçük ve orta çaplı olan gıda işletmeleri, sistemin gerekliliğini ve gereklerini kavrama, standartlara göre yeniden yapılanma ve uygulamaya geçme konusunda daha avantajlı olabilirler.

ISO 9000 kalite sisteminin getirdiklerini ise şu şekilde sayabiliriz (www.kageme.itu.edu.tr);

I. Kuruluş açısından getirdikleri

- Maliyetlerde düşme,
- Organizasyonun tümünde bir verim artışı,
- Üretimde, verimlilikte, yönetimin kontrolünde ve kalitesinde temizlik-intizamda ve işin kalitesinde bir gelişme,
- Faaliyetlerin daha iyi planlanması,
- Problemlerin daha hızlı çözülmesi,
- Pazarda imajın gelişmesi,
- Rakiplere üstünlük sağlama,
- Alıcının güvenini sağlama,
- Hurda, tamir ve yeniden işleme gibi maliyetlerin azalması

II. Müşteri açısından

- Müşterinin kalite anlayışının gelişimi,
- Kullanımda uygunluk,
- Güvenlik ve sağlık,
- Memnuniyet.

1.3.2.1.4. Standartların Güncelleştirilme Süreçleri ve Dönemsel Değişiklikler

ISO tüm standartların beş yılda bir yeniden gözden geçirilmesini zorunlu kılmıştır. Buna göre ilk değişikliğin 1992 yılına ait olması gerekirken, AB'de yaşanan bazı önemli yapısal değişimler, bu konudaki ilk değişikliklerin iki yıl gecikmeli olarak 1994'de yapılmasına neden olmuştur. 1994 yılındaki değişikliklerin ilgili model standart serilerini (9001, 9002, 9003) toplam kalite yönetimi felsefesine daha çok yaklaştırdığı, ancak müşteriye yönelme, istatistiksel proses kontrolü vb. gibi toplam kalite yönetimi felsefesine ilişkin temel yaklaşımların tam olarak kapsamadığı ifade edilmektedir. Bunun yanında 1994 versiyonunda ISO 9001 ve 9002 için, çok köklü değişiklikler olmamasına karşın, 9003'e dört koşulun eklenerek 16 ögeye çıkarıldığı bildirilmektedir (www.klaus-thoms.de).

ISO için 9000 sistem serisinde 2000'e bakış bir strateji olarak ifade edilmektedir. Bu kapsamda geleceğin eğilimleri ve kritik konular, ürün kategorileri ve endüstriyel sektörler, uygulamaya alma, öneriler temel dört konu olarak ifade edilmektedir. Ayrıca ISO'ya göre kurum ve kuruluşların belgelendirilmiş kaydının bulunmasıyla, sağlanacak yararları en üst düzeye çekmek zorunda kalmamak için, ana görev ekibi dört stratejik hedefi benimsemiştir. Bu hedefler, sistematik uygulamalarda; evrensel ölçekte benimsenme, mevcut uygunluk, gelecekteki uygunluk, ileriye dönük esneklik olarak ifade edilmektedir. Böylece ISO standart serilerine uygunluk almış kurum ve kuruluşların, gelecek değişikliklerle tüm kalite sistem dokümanlarının yeniden yazımı gibi zorunluluk almaması çareleri oluşturulmaya çalışılmaktadır. ISO 9000:2000 standardındaki en önemli değişiklik 3 ayrı model seri çalışması halinde olan 9000'li standart ailesinin tek bir çatı altında toplanmasıdır.

2000 revizyonunun başlıca faydaları ise şunlardır (Ekiz 2001:58);

- Kullanıcılar yönetim alanındaki son gelişmelerin yanı sıra, onüç yıllık ISO 9000 uygulamasından edinilen tecrübelerden de faydalanacaktır.
- Daha az kırtasiye gerektiren ISO 9000:2000 serisi sadece altı dokümante prosedür öngörmektedir.
- ISO 9000:2000 serisi kuruluşların gerçekteki işleyişlerine benzeyen bir işletme proses modeli üzerine yapılandırılmıştır. Bu yeni yapıda daha etkili, uygulanması ve denetlenmesi daha kolay kalite sistemleri ortaya çıkmaktadır.
- Müşteri tatmininin pekiştirilmesi, müşteri tatmininin ölçülmesi ve sürekli gelişmenin öngörülmesi kuruluşları daha yeterli ve etkin hale getirecektir.
- ISO 9000:2000, ISO 14001 çevre yönetim sistemi standardıyla maksimum uyum gözetilerek hazırlanmıştır.

“

ISO 9000 uygulama sürecinde yapılabilecek en önemli yanlışlık belgenin alınması ile bu sürecin sona erdiğini düşünmektir. “ISO 9000 kalite sistem belgesi yeter mi?” sorusuna verilecek yanıt “hayır” dır. Çünkü ISO 9000 uygulama süreci kuruluşun kalite yönetim sisteminin gelişme ihtiyacına göre paralel olarak süreklilik arz etmektedir. Bu nedenle kalite yönetimi sisteminin sürekli gelişme anlayışına uygun olarak ve müşterilerin değişen talep ve beklentilerine cevap verecek şekilde daha üst bir performans düzeyine çıkarılması için çaba sarf edilmelidir.

1.3.2.2. Çevresel Yönetim Sistemleri ve ISO 14000 Standartları

1.3.2.2.1. Çevresel Yönetim Sisteminin Esasları

Çevre kirliliğinin önlenmesine yönelik taleplerin artması ile birlikte bu alanda uygulanana düzenlemeler gittikçe artmaktadır. Çevre ekonomisi literatüründe ilgi çeken konulardan biriside artan düzenlemelerin firmaların uluslararası alandaki rekabetlerini nasıl etkileyeceği konusunda olmaktadır. Çevresel düzenlemelerin firmalar için maliyeti arttıran unsular olması, uygulamaların katı olduğu ülke firmalarının uluslararası rekabet güçlerini, düzenlemelerin olmadığı veya daha az sıklıkta olan ülke firmalarına göre olumsuz etkileyeceği görüşü ileri sürülmektedir.

Çevresel yönetim sistemi; kuruluşların kendilerinden kaynaklanan çevre sorunlarının ve bunların öncelik alanlarının saptanması olup, uygulanması için de gerekli politika, amaç, kaynak, yükümlülük ve hedeflerinin planlı ve koordineli bir şekilde yapılması çabaları olarak tanımlanmaktadır. ISO 14000; tüm boyutlardaki kuruluşların ve işletmelerin üretim, hizmet gibi aktivitelerinin ve diğer ilgili potansiyellerinin artan etkileşimi ile çevre kalitesini geliştirme ve insan sağlığını koruma kapsamında birleştirilmesi ve güçlendirilmesi ile ilgilidir. Bu nedenle bu konu gıda sektörü ile de yakından ilgilidir. Çünkü gıda ile ilgili bazı sektörlerde çevre sorunlarına neden olabilecek ciddi atıklar söz konusudur. Bu sistemde üretilere bağlı olarak karşılaşılabilecek çevresel sorunların oluşmadan önlenmesi, hatalardan sonuç çıkarılması ve tekrarların önlenmesini esas alan bir sistemin kurulması benimsenmektedir. Nitekim Avrupa Birliği ile ilgili komisyonlarda, çevresel riskleri belirleme, bitkisel ve hayvansal kökenli hastalık etmenlerini gruplama, bunlara bağlı riskleri sınıflama, tehlikeleri tanımlama çalışmaları tamamlanmıştır. Buna bağlı olarak da çevresel güvenceyi oluşturan mikroorganizmaları tanımlamayı da gerçekleştirmiştir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), ise çalışma grupları oluşturarak temel tehlike etmeni mikroorganizmaları ve etki gruplarını, laboratuvar çalışanları için toksik ve alerjik etki yaratan etken ve risk gruplarını belirlemiştir. Ayrıca çevresel tehlikeleri yaratan bitki ve hayvan patojenleri ile bunların rekabet koşulları ve diğer ilişkilerini, topraktaki biyokimyasal değişimleri (pH, besin ögeleri vb.), doğal çevre ile beslenme faktörleri etkileşimlerini, potansiyel kaza faktörleri ile ilişkileri tanımlanmıştır.

ISO 14000 standartları, sürdürülebilirlik prensiplerine göre çevre yönetiminin çerçevesini belirlemektedir. Standardın kendisi çevresel performans ile ilgili spesifikasyonlar içermemektedir. İşletme, kendi çevre politikasına riayeti taahhüt etmekte ve bu riayeti 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 özendirme amacını gütmektedir (Us 2000:53).

Varılan görüş birliğinin belirginleşmesi üzerine çeşitli ülkelerin standartlaştırma kuruluşları çevre sorunlarının çözümü için ortak ilkeler ve yöntemler geliştirilmesini amaçlayan çevre yönetimi standartları üretmeye başlamışlardır. 1993 yılında Uluslar arası Standartlar Örgütü ISO uluslar arası çevre yönetimi standartları üretmek üzere 207 sayılı

Teknik Komiteyi kurmuştur. Geliştirilmekte olan ISO 14000 çevre yönetimi standartları esas itibarıyla kalite yönetiminde ISO 9000 serisinin dayandığı ilkeleri benimsemektedir (Connell 1996:120).

Çevresel yönetim sisteminin (ÇYS) başarı ile gerçekleştirilmesi için; “planla, uygula, kontrol et, geliştir” döngüsü ilkesini esas alan uygulamaların yönlendirilmesi gerekmektedir. ÇYS'nin içerdiği esaslar aşağıdaki gibi özetlenebilir:

- Uygulama alanları net olarak tanımlanmalı,
- Kurulusta çalışanlar bilinçli ve katılımcı olmalı,
- Planlama gerçekleştirilmeli,
- Periyodik inceleme ve denetim gerçekleştirilmeli,
- Eğitim ve motivasyon sağlanmalı,
- Ekipmanların bakımı, uygunluk kontrolleri ve dokümantasyon hazırlanması gerçekleştirilmeli,
- Hata ve şikayetlerin değerlendirilerek engellenmesi sistemi oluşturulmalı,
- Tüm ayrıntılar raporlanmalıdır (Topal 2000:149).

Ayrıca genel değerlendirme ile; sorunlar oluşmadan önlenmeli, hatalardan sonuç çıkarılmalı, tekrarlanmalarını önleyen sistem kurulmalıdır. ÇYS' ye 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, uluslar arası düzeyde rekabet avantajı kazanmaktadır (Usta 2001:24).

1.3.2.2.2. Çevresel Yönetim Sistemi Standartlarının İçerdikleri Model Serileri ve Kapsamları

Güvence sistem serilerinden çevre ile ilgili olan model standartları da bir çok alt başlıkta toplanmış olup, bunlara ilişkin seriler aşağıda özetlenmiştir:

- **ISO 14000 Standart serileri kapsamında;**
- **ISO 14001-14004 Çevresel Yönetim Sistemleri,**
- **ISO 14010-14012 Çevresel Denetim için Rehber,**
- **ISO 14020-14024 Çevresel Etkileme ve Deklarasyon,**
- **ISO 14031 Çevresel Performans Geliştirme,**
- **ISO 14040-14043 Hayat Boyu Değerlendirme-Prensipier,**
- **ISO 14050 Çevresel Yönetim Sözlüğü,**
- **ISO 14060 Ürünlerin Çevresel Yönlerinin Ürün Standardına Dahil Edilmesi İle İlgili Kılavuz.**

“

Bu sistem standart serisini ana başlıklar halinde aşağıdaki gibi özetlemek mümkündür;

- **Amaç ve hedeflerin belirlenmesi;** yasal ve idari düzenlemeler, çevresel etkileşimler, teknolojik olanaklar, süreçlerle ilintili koşullar dikkate alınarak, belirlenecek hedefler dokümanite edilerek uygulamaya geçiş sağlanır.
- **Kuruluşun organizasyon yapısının ve sorumluluklarının yönetimce belirlenmesi.**
- **Eğitim/bilinçlendirme/haberleşmenin sağlanması;** tüm çalışanlar ve tedarikçiler için gerekli eğitsel olanaklar hazırlanmalıdır.
- **Dokümantasyon hazırlanması;** sistemin uygulanması sırasındaki süreç ve aktivitelerin nasıl uygulanacağı, planları ve etkinliklerini düzenli kontrol etmeyi sağlayan bilgiler yazılı hale getirilmelidir.
- **Süreçlerin kontrolü.**
- **Acil durum planları;** çevreyi ilgilendiren kaza, afet veya benzeri kurumsal olağandışı durumları değerlendirebilecek bir ekip oluşturulmalıdır.
- **Ölçme ve izleme**
- **Uygunsuzluklar-düzeltilici-önleyici faaliyetler;** ÇYS ile ilgili sorunlar, uygunsuzluklar durumları ile bunların araştırılıp düzeltilmesi ile ilgili sorumluluklar net olarak belirtilmelidir.
- **Kayıtlar**

- **Denetim;** öngörüm ve gerçekleşmelerin uyumu açısından iç ve dış tetkiklerin düzenli olarak yapılıp, kontrolün sürekliliği sağlanmalıdır.
- **Yönetimin gözden geçirmesi**

Bütün bu sistem izlenirken; çevre yönetmeliklerine, ülkenin taraf olduğu uluslar arası sözleşme ve deklarasyonlara uyum esastır.

ISO 14000 ve ISO 9000 standartları arasındaki benzerlikleri aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür:

- 1) Üst yönetimin taahhüdü her iki sistemin oluşturulmasında anahtar rol oynamaktadır.
- 2) ISO 14000'de çevre ile ilgili hedefler, ISO 9000'de kalite ile ilgili hedefler söz konusudur.
- 3) ISO 14000'de uygunsuzluk, düzeltici ve önleyici faaliyetler maddeleri vardır. ISO 9000'de de buna karşılık gelen" uygun olmayan ürünün kontrolü, düzeltici ve önleyici faaliyetler yer almaktadır.
- 4) Kayıt tutma her iki standardın ortak özelliğidir. Çevre el kitabının hazırlanması gerekmektedir.
- 5) Yönetimin gözden geçirmesi her iki standart da geçerlidir.
- 6) Çevre yönetim sistemi denetim gereklilikleri ile kalite yönetim sistemi denetim gereklilikleri benzerdir.
- 7) ISO 14000'in uygulanması, ISO 9000 almış kuruluşlarda, benzer yöntemler uygulanması sebebiyle, daha kolaydır.

ISO 14000 ve ISO 9000 arasındaki farklılıkları ise kısaca aşağıdaki gibi saymak mümkündür:

- 1) ISO 14000 ürün ile ilgili değildir.
- 2) ISO 9000'de ürünün kalitesiyle ilgili bütün prosedürlerin dokümante edilmesi gereklidir. ISO 14000'de her prosedürün dokümanlara geçirilmesi gerekmemektedir. Bunlar için "kurulması ve idame ettirilmesi gereken" ifadesi kullanılmaktadır.
- 3) ISO 9000 özellikle yönetimle ve prosedürlerin bu standarda uygun olması ile ilgiliyken; ISO 14000'in pek çok özelliği bilim ve teknoloji ağırlıklıdır. ISO 9000

ekonomik ve ticari ağırlıklı bir standart olarak düşünülmektedir. Halbuki ISO 14000 çok boyutludur ve sosyal, kültürel, çevresel ve ekonomik yönü vardır.

- 4) ISO 9000'in baskı grupları ISO 14000'e nazaran daha azdır. ISO 14000'de komşular, belediyeler, bakanlıklar kısaca tüm toplum vardır.
- 5) Sonuçlar ISO 9000'de daha kısa vadeli iken ISO 14000 daha uzun vadelidir ve sürekli gelişme esas alınmaktadır.
- 6) ISO 9000'de yasal yaptırım yoktur halbuki ISO 14000'de yasal yaptırım ortaya çıkabilir.
- 7) Çevresel konular çok boyutludur ve insanlar arasında ideolojik, politik, kültürel veya sosyo-ekonomik bölünmelere yol açabilir. Bu tip problemler kalite yönetiminde yoktur.
- 8) ISO 14001 kamuya bilgi iletilmesini istemektedir.
- 9) ISO 14000'de acil durumlar için risk analizi yapmak ve acil durum konseptleri üretmek zorunluluğu vardır.

Çevresel boyutun kalite tanımının içerisinde artan öneminden ve ISO 14000 ile ISO 9000 standartları arasındaki benzer yönlerden hareketle; gelecekteki iki ayrı standart yerine tek bir standart kullanılarak iki ayrı dokümantasyondan tek bir dokümantasyona inilmesi ve böylece kaynak tasarrufu sağlanması mümkün olabilecektir (Ulusoy 1998:55).

1.3.2.2.3. TS-EN-ISO 14000 Belgelendirmesinin Faydaları

ISO 14000 belgesini almış kuruluşlar, gerek ulusal, gerekse uluslar arası arenada pek çok avantajlar kazanmaktadır. Çevreyi, yasal mevzuat ve yönetmeliklere göre korurken, yönetim sistemi kapsamında çevresel etkileri en etkili ve en hesaplı yollarla en aza indirilmektedir. Bu faydaları aşağıdaki gibi belirtmek mümkündür;

- **Çevreyi korumak**

ISO 14000 belgelendirmesinin esas amacı, çevreyi korurken kuruluşun gelişimini sağlanmasıdır. Kuruluş bu standartla tüm faaliyetlerini çevresel yönleriyle değerlendirip, çevreye en az zararı vermeyi hedeflemelidir. İşletme çevreye bıraktığı atıkları bir yönetim

sistemi içinde ele aldığından atık miktarı azalacak, bu sayede çevreye zarar verilmeden kuruluşun mali avantajlar kazanması sağlanacaktır.

- **Artan finansal performans**

1995 yılında ABD’de yapılan bir araştırma, S&P 500 işletmelerinin finansal performansı, 85 endüstriyel kategoriye ayrılarak incelenmiş olup, aynı endüstriyel kategoride yer almakta olan “temiz” işletmelerin, “kirli” işletmelere göre aynı veya daha yüksek performansla sahip oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Örneğin, temiz işletmelerin sermayeye dönüş oranı %32,1 iken, kirli işletmeler %23,7’de kalmışlardır (Us 2000:52).

- **Eşit rekabet ortamı**

Günümüzde, işletmeler çevreyi korumak için yüksek miktarlarda para ve zaman harcamaktadırlar. Ancak, aynı tip endüstriler bile çevre için aynı oranda kaynak kullanmamaktadırlar. Bu da eşitsizlik yaratmaktadır. Rekabet ortamında böyle bir haksızlığa karşı ISO 14000 standardı kuruluşlar arasındaki bu ayrımı ortadan kaldırmaktadır.

- **Pazar paylarında artış**

Günümüzde, ürünlerin çevreye olan etkileri, satın alma kararlarını belirleyen önemli unsurlardan biri haline gelmiş durumundadır. Müşterilerde çevreye zarar veren proseslerle üretilmiş ürünleri kullanmaktan kaçınma eğilimi gözlenmektedir. Günümüz müşterisi kalite tanımının içersine çevre boyutunu katmış durumundadır ve çevresel sorumluluk taşıyan işletmelerle çalışmak istemektedirler. ÇYS’nin uygulanıyor olması, çevre duyarlılığı taşıyan müşterilerin tatmini üzerinde olumlu etki yapmaktadır. Çevre yönetimini başarıyla uygulayan işletmeler, ÇYS uygulamayan işletmeler üzerinde rekabet avantajına sahiptirler.

ISO 14000 çevre yönetim sistemi, büyüklüğü ne olursa olsun her türlü işletmenin bu yok edici rekabet ortamında ayakta kalmasını sağlayan ana faktörlerden biri olmuştur. Çevre

yönetim sistemine sahip bir kuruluş ilgili taraflara şu hususlarda gerekli güveni sağlayabilecektir;

- Politika, amaç ve beklentilerin gerçekleştirildiği,
- Düzeltici faaliyetlerin değil de önleyici faaliyetlerin esas alındığı,
- İdari düzenlemelere uyulduğu ve bu konuda gerekli dikkatin gösterildiği konusunda güvencelerin verilebildiği,
- Sistemin sürekli gelişme felsefesiyle hareket ettiği (www.4-boyut.com).

13.2.3. İyi Laboratuvar Uygulamaları

1.3.2.3.1. GLP (Good Laboratory Practice) Yönetmeliği

“İyi Laboratuvar Uygulamaları” kavramı; laboratuvar çalışmalarında da kalite güvenliğini sağlama çabalarının gereği olarak tanımlanmış ve belirli kurallara bağlanmış, bunun da esaslarını belirleyen yönetmelikler geliştirilmiştir. Bu yönetmelikler;

- ABD’ de 1978’de FDA tarafından hazırlanmış, Federal Yönetmelikler Kodu ile belirlenmiştir.
- Avrupa standartlarında ise EN 45000 standart serisinde tanımlanmaktadır.
- ISO/IEC kılavuzu No: 25, ISO 9000 serisi GLP yönetmeliği gereğince de uygulanmaktadır (Topal 2000:186).

1993 yılında AB üyeleri yeni yaklaşımlar olarak tanımlanan “bir tek pazar, bir tek yasa” anlayışıyla oluşturulmuş yeni direktiflerle, bir kurallar dizisi hazırlamayı kararlaştırmıştır. Bunu sonucu olarak AB direktifi hazırlanmıştır. Söz konusu genel direktife göre;

- Akreditasyon ve belgelendirme için EN 45000 standart serisi uygulaması gereği,
- Ulusal akreditasyon ve belgelendirme kurumlarının kurulması gereği, ortaya konmuştur.

Akreditasyon işleminde kullanılan EN 45000 standart serisinden;

- EN 45001; kalibrasyon laboratuvarı dahil analiz laboratuvarlarının teknik yeterliliği ile ilgili genel kriterleri belirlemektedir.
- EN 45002; kalibrasyon laboratuvarları dahil analiz laboratuvarlarının değerlendirilmesinde kullanılan kriterleri belirlemektedir.
- EN 45003; akreditasyon kurumunun işlemesi ve kurulması için bir kılavuz niteliğindedir.

Türkiye'de ise standardizasyon çalışmalarını yürüten, Türk Standartları Enstitüsü (TSE) Başkanlığında, 1994 yılında 6 Temmuz 1994 tarih ve 22335 sayılı yönetmelikle kurulmuş olan "Kalite Akreditasyon Milli Konseyi (KAMK) faaliyetini sürdürmektedir.

1.3.2.3.2. GLP (Good Laboratory Practice) Uygulamasının Yararları ve Güvenlik Yönetimi

Laboratuvar kararlarındaki yanlış, ürünün gereksiz yere reddedilmesi veya üreticinin zarar görmesi ile sonuçlanmaktadır. Bunun yanı sıra da ürünün uygunsuzluğu durumunun doğru saptanmaması sonucunda, tüketicinin sağlık veya ekonomik yönlerden zarara uğraması söz konusu olabilmektedir. Laboratuvar analizlerinin sonuçlarını doğrudan etkileyen faktörler; koşulları, tasarımı, uygulanan teknik ve yöntemlerin doğru seçimi, uygunluğu, çalışan personelin yetkinliği ve deneyimdir.

Bu doğrultuda elde edilecek analitik bulgular; incelenen indikatör parametrelerin tolerans sınırları içinde olup olmadığını belirlediğinden, üretimin yönlendirilmesi açısından da çok önem taşımaktadır. Bunun yanında üretimin; ürünlerin ret veya kabulünün ve ürünün kalitesinin kontrolünü de kapsadığı gibi, müşterinin güvenini yönlendiren bir sonuca da götürdüğü bilinmektedir. GLP uygulamaları kalite güvence sistemlerinin bütünleyici öğelerinden biri olup, laboratuvar koşulları ve işleyişi konusundaki iyileştirme çalışmalarının bir uygulamasıdır. Ayrıca HACCP, ISO 9000 ve GLP sistemlerinin eş zamanlı kullanımı, uygunluk ve kalite güvenliğini sağlamada tamamlayıcı rol oynamaktadır. Bu sistemin sağladığı faydalar ise şunlardır;

- %100'lük bir ürün güvenliğini ve zaman kazanımı,
- analiz sonuçlarının doğruluğu ve güvenilirliği,
- daha az sayıda analiz tekrarı,

- personelde öz güven ve iş tatmini,
- pazarlama seçeneklerinde artış,
- mükemmelliği ve üstünlüğü,
- kabul edilebilir standartlardaki sürekliliği,
- işlem etkinliği,
- ihracatta avantaj sağlamaktadır.

En önemli dezavantajları ise;

- başlangıç maliyetini arttırması,
- örnek artışına bağlı olarak hızı düşürmesi,
- akreditasyon ücretlerini ödeme şeklindeki ek maliyetler olarak özetlenmektedir.

Ancak ilgili laboratuvar çalışmalarına ve hizmetlerine katacağı güvenilirlik ve sıfır hata yaklaşımına erişim en önemli kazanımlar olarak ifade edilmektedir.

1.3.2.4. GMP (Good Manufacturing Practice) Kavramı ve Kapsamı

GMP kavramı, FDA'nın (Food and Drug Administration) resmi kayıtlarına göre "Güncel İyi Üretim Uygulamaları" olarak geçerlidir. Gıdaların güvenliği ve yararlılığını garanti altına alan uygulama standartları olarak tanımlanmaktadır. Bu uygulama, halen güncel koşullar için geçerli olup, gelişen bilgi ve kurallara göre ayarlanabilir. Burada esas prensip; endüstriyel olarak en iyiye ulaşmak olup, ütöpik amaçlar gözetilmemesidir. Kalite güvencesine erişmek GMP olayında temel yaklaşımdır. Ancak farklı ürünler için farklı GMP kuralları esas alınabilmektedir (Topal 1996:69).

Bu standartların oluşturulmasında;

- kazanılan deneyimler,
- tasarım ve yapısal olanaklar,
- izlenen teknoloji,
- depolama/muhafaza koşulları,

- hijyen/sanitasyon,
- kontrol işlemleri,
- tutulan kayıtlar dahil olmak üzere tüm yönleriyle proses ve işletme koşullarını kapsanması esas alınmıştır.

Buna göre üreticiler açısından işletme içi ve dışı koşullardaki;

- her evredeki potansiyel tehlikelerin kontrolü,
- tanımlanması ve program geliştirilmesi bakımından kapsamlı bir kavramdır.
- İşletme sanitasyonunun sağlanması kapsamında bu teknik önemli bir misyon üstlenmiştir.
- İnsan faktörü bu uygulamada anahtar niteliğinde olup, yönlendirici ve uygulayıcıdır.

GMP felsefesi ise; istenmeyen koşulların ve tüm olumsuzlukların belirlenerek uzaklaştırılması ve zararlı olan etkenlerin engellenmesi esasına dayanmaktadır. GMP kurallarına göre işletme denetimlerinde şu hususlar dikkate alınmaktadır;

- Personel,
- İşletme, zemin ve çevre,
- Sanitasyon olanakları ve kontrol,
- Sanitasyon uygulaması,
- Ekipman ve işleme teknikleri,
- İşleme ve kalite kontrol basamakları.

GMP uygulamalarında işletmelerde, öncesi ve sonrası ile üretim için baz alınacak koruyucu önlemler ve izlenecek yol aşağıda özetlenmiştir.

- **Bileşenler açısından;**

- İşletmelerin stok talep ve spesifikasyonlarının belirlenip belgelenmesi,
- İşletmenini taleplerine uygun mal temin eden toptancıların belirlenmesi,
- Hammaddelerinin raf ömürlerini sınırlayan depo koşulları gibi parametrelerin belirlenmesi.

- **Ürün geliştirme açısından;**

- Ürün güvenliğini etkileyeceği öngörülen tehlike olasılıklarının engellenmesine yönelik etkin önlemlerin belirlenmesi,
- Proses konusunda teknik bilgi ve uzmanların deneyimlerinden yararlanılarak üretim parametrelerini belirleyecek gerekli bilgi birikimini sağlayan dokümanların oluşturulması,

- **Üretim açısından;**

- Tehlike odağı olabilecek bütün kritik kontrol noktalarının dikkate alınması,
- Üretim hattına yönelik belirlenen önerilerin işlerliğinin doğrulanması,

- **Ambalajlama açısından;**

- İşletme normlarına uygun ambalaj malzemelerinin belirlenmesi,
- Beklentiler doğrultusunda ambalaja uygulanacak işlemlerin, ürünün kalite korunumuna uygunluğunun saptanması,

- **Depolama ve dağıtım açısından;**

- Uygun muhafaza koşullarının belirlenmesi ve uygulamaya alınması.
- Ayrıca GMP kurallarına göre işletmeler şu şekilde sınıflandırılmaktadır;

- ✓ A sınıfı: Rutin listelerde belirlenen hususlara göre düzeltilmesi gereken küçük sapmaların gözlendiği işletmeler,
- ✓ B sınıfı: Hızla dikkati gerektiren ciddi sapmaların belirlendiği işletmeler,
- ✓ C sınıfı: Doğrudan üretim sorunları ve olumsuzluklara sebep olacak kadar kritik hatalarla yüklü koşulların saptandığı işletmeler,
- ✓ R sınıfı: Kötü ve düşük kalitede üretim yapan, olumsuzlukların ve yanlışlıkların defalarca tekrarlandığı işletmeler.

1.3.2.5. HACCP Sistemi Kavramı ve Temel Prensipleri

1.3.2.5.1. HACCP Sisteminin Ana Tanımları

NASA tarafından Amerikan uzay uçuşları programında “güvenli gıda” üretmenin yolu olarak 1959 yılında geliştirilen HACCP (Kritik Kontrol Noktasında Tehlike Analizleri) sistemi; günümüzde pek çok ülke tarafından da gıda güvenliğini sağlama prensibi içinde stratejik hedef olarak alınmaktadır. Bu çerçevede, dünya genelinde yasal denetim sistemlerine uyarlamak üzere çalışmalara başlanmıştır. Codex Alimentarius Commission (Uluslar arası Gıda Kodekslerini Hazırlama Komisyonu) ve Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO); “Alinorm 93/13-HACCP Sisteminin Tanımlanması, Uygulanması” doğrultusunda “Gıda hijyeni/HACCP” tebliğini yayımlamıştır. Avrupa Birliği (AB) ilgili alt konsey direktifi doğrultusunda, gıda işletmelerinde konunun uzmanlarının bu sorumlulukla görevlendirilmesi esasları benimsenmiştir (Topal 2001:1).

Bir “Risk Yönetim Sistemi” olan bu uygulama, topluluk dışı ülkelerde de yaygındır. Amerika’da ise, FDA tarafından bu sistem geliştirilerek, uygulamaya konulmuştur. Türkiye’de de “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik”, 9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiş olup, 560 sayılı KHK’nın ilgili maddelerine göre hazırlanmıştır. Bu kapsamda HACCP sisteminin gıda endüstrisinde uygulanmasına ve yerleştirilmesine yönelik hükümlerini de içermekte olup, gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretim, tasnif, işlenmesi ve üretiminde kullanılan tüm girdilerle ve ambalajlama ile ilgili sicil, tescil, istihdam, kontrol ve denetim, reklam, ithalat, ihracat ve gümrük merkezlerine dair esas ve usulleri kapsamaktadır. Böylece Türkiye gıda sanayii içinde HACCP sisteminin kurulması ve işlerlik kazandırılması yasal çerçevede

zorunluluk haline getirilmiştir. Bu işletmelerde HACCP sisteminin uygulanması için, en geç 09 Haziran 2001 e kadar uyum süresi tanınmıştır. Söz konusu sürenin sonunda HACCP sisteminin uygulanması zorunlu hale gelmiştir.

Gıda kalitesi, sağlık güvencesi ve ilgili normlara uygunluk gibi daha özel nitelikleri taşımaktadır. Kalite ve güvenliğin sağlanmasında, herkesin kişisel sorumluluk yüklenmesinin yanı sıra, sürekli bir yönetim faaliyetini esas alan, perakende pazarı da kapsayan bir hijyen sorumluluğu ve benimsenen Toplam Kalite Yönetimi uygulamaları, üretimde "HACCP" (Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizleri) kavramını gündeme getirmiştir.

HACCP; yapılan üretimin tamamında emin olmak için programlı kontroller ile gıda maddelerinden kaynaklanabilecek hastalıkların önlenmesine çalışılan bir sistemdir. Sistemde; gıdanın güvenilirliği her şeyin önünde olup temel amaç güvenliği olmayı önlemektir. HACCP sisteminin, kalite güvence sisteminden farkı, tehlikeleri önceden belirleyerek tehlikenin kontrol altına alınmasının sağlanmasıdır.

Konunun uzmanı araştırmacılar tarafından son otuz yıldır üzerinde çalışılmakta ve geliştirilmekte olan bu sistemle; üretimden tüketime risk oluşturabilen her bir odağın ürünler bazında ayrı ayrı belirlenip, bu odakların ortadan kaldırılması sonucunda, sorunların giderilmesinin sağlanabileceği yolunda görüş birliğine varılmıştır. Buna göre, kritik kontrol noktalarının (CCP) belirlenmesi; riskin azaltılması, dolayısıyla da tehlikenin engellenmesi sonucunu getirecektir.

Özgül risklerin belirlenip, önleyici etkinliklerin uygulanmalarını amaçlayan HACCP sistemi, gıda güvenliği ve kalitesinin garantörü olarak nitelendirilmektedir. Bu bağlamda; üründe proses hatalarından kaynaklanabilen, tolere edilemeyecek risklerin odaklarını belirleyen, ürün kalitesini ve tüketici sağlığını güvenceye alan sistem temel hedeftir. HACCP'in sağladığı yararlar ise; sistematik ve bilimsel, optimal fiyat-fayda ilişkisini gözetleyen, kritik etkinliklerin teknik kaynaklarına odaklanmış, gerekli özenle donatılmış, önleyici ve kayıpları azaltıcı, uluslar arası kabul görmüş organizasyonlara uyumlu, olası tüm tehlikeleri belirleyici, diğer kalite yönetim sistemleri tamamlayıcı, gıda zincirine uyarlanabilir, ürün güvenliğini artırıcı ve eğitilmiş ve yetişmiş eleman sağlanmasına ağırlık veren bir sistematik uygulama olması şeklinde özetlenmektedir (Seven 1996:16).

HACCP sistemine ana amacı tarladan yemek masasına kadar gıdanın geçtiği bütün aşamaları ve prosesleri kontrol altında tutup güvenilir gıda üretiminin sağlanmasıdır. Nerdeyse tüm Avrupa ülkelerinde gıda üreten işletmelerde bu sistemin uygulanması devlet tarafından zorunlu hale getirilmiştir. Türkiye’de de gıda sektöründe bazı alanlarda bu; uygulamalar yasal olarak istenmekte olup her geçen gün başka gıda kollarını kapsamaktadır (www.sekerpilic.com).

1.3.2.5.2. HACCP Sisteminin Uygulama Stratejisi ve Planı

Özgün tehlikeyi oluşturabilen risk olasılıklarının ve şiddetinin belirlenmesine yönelik CCP tanımlamaları tam olarak yapılmalı ve ölçüm ve kontrol uygulamaları, doğru seçilmelidir. Böylece hedefler doğrultusundaki kalite güvenliğine erişmek ve bunu geliştirmek mümkün olabilmektedir. HACCP sistemi başlangıçta 11 prensibe dayandırılmışsa da uluslararası uygulamalarda 7 temel prensibe indirgenmiştir. Bunlar;

- 1) **Tehlikenin belirlenmesi (analizler):** Gıda sanayiinde yetiştirmeden, işleme, üretim, dağıtım ve tüketime kadarki bütün basamaklarda, ürüne göre potansiyel tehlikelerin tanımlanması gerekmektedir. Olası tehlikelerin önceden tahmin edilebilmesi, bunların kontrolleri veya önlenmesi bakımından önemli göstergeler yaratmaktadır.
- 2) **CCP’lerin belirlenmesi:** Olası tehlikeleri, en aza indirebilmek, tamamen engellemek veya ortadan kaldırmak işlevini hedefleyen kritik kontrol noktaları (CCP) niteliğindeki odakları, işlemleri ve işlem basamaklarını belirlemek gerekmektedir. Bu noktalar, doğrudan üretimdeki bir gıda işleme basamağı olabileceği gibi; hammaddenin, üretim, hasat, nakliye, fabrika kabul, ön işlem, ürünün formülasyonu, bileşenlerinin ilavesi, işleme, depolama vb. herhangi bir evresinde veya tümünde olabilmektedir.
- 3) **Kritik limitlerin (hedef ve tolerans değerlerin) belirlenmesi:** Her ürüne göre kontrol altına alınacak CCP basamakları için özgün kriterler ve hedef limitler belirlenmelidir.
- 4) **Kontrol ve izleme:** Sistemi oluştururken, kontrolde esas olabilecek her CCP için uygulanacak işlem esaslarına ait detaylar kararlaştırılmalıdır ve listelenmelidir.
- 5) **Düzenleyici eylem planı:** CCP uygulamaları rutin kontrol mekanizması içine alınmalı ve buna yönelik düzenlemeler ve önlemler baştan geliştirilmelidir.

- 6) **Doğrulama:** Planlanan HACCP sisteminin etkin çalışıp çalışmadığı, geliştirilen sistemin tamamlayıcı testlerle doğrulanması ve kanıtlanması koşuluyla kesinliğe kavuşturulmalıdır.
- 7) **Dokümantasyon:** Geliştirilen bütün işlemler ve kayıtlar, uygulama ve prensipler doğrultusunda kanıtlandıktan sonra, yazılı dokümanlar haline getirilerek rutin uygulamaya alınmalıdır (Mahmutoğlu 1998:150).

HACCP gıdaların neden olduğu riskleri azaltarak gıda güvenliğini sağlamak için oluşturulmuştur. Aşağıdaki hususlar HACCP'in en belirgin diğer özellikleri olarak sıralanabilir;

- HACCP prosesin en kritik yerlerinde kontrolün çok iyi yapılmasını sağlar.
- Kontrol, zaman, sıcaklık, görsel muayene gibi ucuz ve hızlı parametreler ile kolayca yapılır.
- Kalite kontrol maliyetlerini düşürür.
- Kontrol işleminde laboratuardan çok işlem operatörleri etkilidir.
- Potansiyel tehlikeler hesaba alınmaktadır (www.haccp9000.com).

HACCP sistemi, işletmelere ve hatta ürüne özgü olarak geliştirilmesi ve bir plan doğrultusunda uygulanması gereken bir sistemdir. Genel olarak izlenmesi gereken belirli bir strateji ve plan doğrultusunda hareket edilmekle birlikte, her farklı işletme için ve hatta üretilen her farklı ürüne göre, ayrı planlar geliştirilmeli ve buna yönelik önlemler alınmalıdır. Olası riskler ve uygulanacak işlem basamakları açısından da her farklı ürün için kendine özgün CCP'leri ve buna bağlı HACCP planı belirlenmeli ve basamak basamak uygulanmalıdır. Bu basamaklar şu şekilde belirlenmiştir;

- Özgün faaliyet alanını belirlenmesi.
- Kullanılacak olan hammaddeyi, bileşenleri ve ürünü tanımlamak.
- Proses akım şemasının oluşturulması.
- Bu şemanın uygulamayı yansıtmalarını sağlamak.
- Tehlikeleri belirleyip koruyucu önlemleri almak,
- Kritik kontrol noktalarının (CCP) belirlenmesi.
- Kritik limitlerin belirlenmesi.
- Kontrol ve izleme işlemlerinin belirlenmesi.

- Düzenleyici eylem planının uygulanması.
- HACCP planının gerçekleştirilmesi (www.pinar.com).

Bir bütünsel uygulama biçimi olan sistem, tüm çalışanların ve ilgililerin katılımı ve bunların sorumlulukları paylaşımı yaklaşımıyla gerçekleştirilmelidir. Bir zincir düzeni içinde gerçekleştirilmesi gereken bu sistem, tüm halkaları oluşturan birim ve bireylerin sistemin gerekliliklerini uygulama zorunluluğunu getirmektedir.

1.3.2.5.3. Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi ve Tanımlanması

Tehlikenin bulaşma ve riskin şiddetini artırma olasılığını taşıyan odaklar olarak değerlendirilen “kritik kontrol noktaları (CCP)” kontrol altında tutulmadıkça, tüketici veya ürün için sorunlar ve krizler oluşturabilecek niteliktedirler. Her bir olası CCP için; tam olarak seçim/tanımlama yapılmalı, ilgili özgün kontrol kriterleri belirlenmeli ve bunlara uygulanan koruyucu önlemlerle, ulaşılabilecek hedef ve tolerans değerlerin ölçülebilir nitelikte olmaları sağlanmalıdır (www.heilbronn.ihk.de)

HACCP programı uygulayan firmaların başlangıçta CCP olmasına gerek olmayan noktaları gereksiz yere kritik kontrol noktası olarak belirlemektedirler. Bu noktaların doğru olarak belirlenmesi için doğru tanımlanması gerekmektedir. CCP’ler kalite kontrolün yetersiz kaldığı ve üretimde hata yapılan yerlerdir. Bu hatalar gıdanın bozulmasına ve sağlıksız bir hale gelmesine yol açmaktadır. Bu noktaların gereğinden fazla olması işlemleri karmaşıktırır. Sonuç olarak gerçekte olmayan tehlikelerle uğraşılmak zorunda kalınabilir (Kara 1999:30).

CCP’ler için geliştirilecek veya seçilecek kontrol kriterlerinin sıcaklık, zaman, nem düzeyi, pH, aw, kullanılabilir klor konsantrasyonları, duyu parametreler ve tekstür durumu gibi temel ölçüm değerlerini kapsayacak şekilde, en kolay ve hızlı bir sonuca götüreceği şekilde hazırlanması gerekmektedir. HACCP sisteminin uygulanmasının başlangıcında bir “kontrol-izleme sisteminin kurulması”, olası tehlikelerin yansıyor yansımıyor ve buna bağlı olarak herhangi bir önleyici ve düzeltici eylem planına gereksinim duyulup duyulmayacağı konusunda karar verilmesini sağlamaktadır. Endüstriyel uygulamalarda bütün bu gereklilikleri sağlarken, alınan bilgilerin zamanında ve iyi değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu amaçla analiz ve kontrol mekanizmasının geliştirilmesi lazım. Analiz ve testlerle sürdürülen kontrol

ve izleme sürecinde, ürün ve prosese bağlı olmak üzere örnekleme zamanı değişebilmektedir. Belirli zaman aralıklarıyla, gereğinde istatistiksel örnekleme planı ile izleme uygulamaları sürdürülmelidir. Prosesteki temel kontrol uygulamalarında esas amaç, tehlikenin yaratılmaması veya riskin azaltılması veya ortadan kaldırılmasıdır.

Kontrol izleme sürecinde ulaşılması hedeflenen noktaya gelinebilmesi ve riskin tolerans boyutuna çekilebilmesi için, öncelikle sınır değerlerin anlam ve kapsamlarının belirlenmesi gerekmektedir. Söz konusu sınır değerler (limitler) iki temel grupta özetlenmekte olup; kritik limitler ve hedef limitler olarak gruplanmaktadır. Kritik limitler; CCP'lerine göre düzenleyici önlemlerin her biri için kesin güvenlik etkinliğini sağlamak üzere uyulması zorunlu tolerans sınır veya aralıklarıdır. Hedef limitler ise; kritik limitlerden sapma olması halinde riskin azaltılması eylemini yönlendirecek ve güvenlik için kesin olan değerlerdir. Hedef limitler kritik limitlerden daha katıdır.

“

1.3.2.5.4. Düzeltici İşlemlerin Belirlenmesi

HACCP sistemi uygulamasının beşinci prensibi doğrultusunda; olası tehlikeler, buna bağlı riskler, CCP'ler, kontrol-izleme sistemi ve bu çerçevedeki kontrol kriterleri ile limit değerler belirlendikten sonra, düzeltici işlemler olarak özetlenmekte olan önlemlerin geliştirilmesi ve uygulanması evreleri gelmektedir. Bu durumda alınacak önlemler CCP'lere yönelik olmalı, kritik nokta kontrolleri ile izleme işlemi gerçekleştirilmelidir. Nitekim CCP'lerde kontrolün kaybedilmesiyle; ürün güvenliği azalmakta ve sağlık riskleri artmaktadır. Buna göre; tehlikeyi ortadan kaldırmak, azaltmak ve tolere edilebilir boyutlara çekmek için düzenleyici etkinlikler geliştirilip, hedefe tümüyle ulaşmanın gerekleri yerine getirilmelidir.

Yapılacak değerlendirmelerle;

- **CCP'lerine özgü olanlar seçilmelidir:** Örnek olarak; sütün pastörizasyonunda sıcaklık ve süre önemli olup, pH ve aw'nin ölçümü gösterge nitelikte değildir.
- **Riski azaltacak düzeye getirilmelidir**
- **Çapraz kontaminasyonlar engellenmelidir.**
- **Dezenfeksiyon ve temizlik iyi uygulanmalıdır.**

Uygulamada seçilen yöntem, CCP'yi kesin kontrol altında tutabilmeyi içermelidir. Düzeltme işlemi prosese göre değişmektedir. Düzeltici faaliyete aşağıdaki örnekler verilebilir.

- 1) Tekrar ısıtma veya tekrar işleme.
- 2) İşleme sıcaklığının artırılması, işleme süresinin uzatılması veya termostatların ayarlanması.
- 3) Su aktivitesinin azaltılması.
- 4) pH'nın azaltılması.
- 5) Ölçüm ekipmanının yenilenmesi veya bakım yapılması.
- 6) Proses ekipmanının yenilenmesi veya bakım yapılması.
- 7) Elemanlara ilave eğitim verilmesi.
- 8) Operasyon yöntemlerinin ve prosedürlerin revize edilmesi.
- 9) Proses akışında değişiklik, (www.haccp.de).

1.3.2.5.5. Verilerin Toplanması ve Dokümantasyon

HACCP sisteminin işlerliğini sağlamak üzere, bütün veriler her parti için ayrı ayrı değerlendirilerek arşivlenmektedir. Arşivlenen bu bilgiler, partilere yönelik düzeltilmesi gereken olumsuzluklarla karşılaşıldığında, yönlendirici uyarıları içermektedir. HACCP uygulamalarının etkin olarak gerçekleştirilmesi için dokümantasyon esastır. Doküman edilecek bütün bu bilgiler;

- HACCP sisteminde tanımlanan prosedürleri,
- Tehlike analizlerinde kullanılan verileri,
- Takımın toplantı raporlarını,
- Kontrol prosedürleri ve kayıtlarını,
- CCP tanımlama kayıtlarını,
- Kontrolü yapan personelin imzasını ve tarih ile tescillenmiş olarak CCP kontrol bilgilerini,
- Sapmalarını ve düzeltilmiş eylem kayıtlarını,
- Denetim raporlarını

içermektedir. İzleme prosedürlerindeki gerekliliklerin yerine getirilmesini takiben, eldeki tüm veriler, raporlar, ara işlem ve uygulamayı yansıtan kayıtlar derlenerek, genel bir raporlamaya gidilmektedir. Bu, sistemin işlerliğinin bir göstergesi olduğu gibi, ileriki üretimlerde de yönlendirici bilgi birikimini sağlamayı hedeflemektedir.

Bütün bunların sonucunda da etkin bir HACCP sistemi oluşturulmasına yönelik dokümanlar hazırlanmakta ve bir el kitabı niteliğindeki bu bilgiler uygulanmaktadır. Ayrıca HACCP prensipleri ve uygulamaları doğrultusunda endüstriye eleman yetiştirme ve tüketici bilinçlendirilmesi kapsamında eğitim programlarının düzenlenmesi gerekmektedir (Özaydın 2000:34).

HACCP kavramının yerleştirilmesi, üreticilerin sorumluluklarını artırmayacak; tersine var olan sorumluluklarının mantıklı bir yönetimini sağlayacak bir araç olarak düşünülmelidir. Ayrıca HACCP, gıda mevzuatının bütünleşmesi ve sağlamlaşmasına da hizmet etmektedir. Sonuç olarak, gıda sanayiinde karşılaşılan sorunların HACCP gıda güvenliği sisteminin yerleştirilmesiyle daha bir kolay çözülebileceği ve sistemin daha etkin ve verimli işleyeceği tahmin edilmektedir. Bu amaçla HACCP kavramı, günümüzde artık ülkelerin gıda sistemlerinde yerini almaya başlamış ve sanayiler tarafından da uygulamaya konulmuştur (İlbeği 1999:54).

2. GELİŞMİŞ ÜLKELERDE VE TÜRKİYE'DE GIDA MEVZUATI

2.1. Gelişmiş Ülkelerde Gıda Kontrol Uygulamaları

2.1.1. Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı

Gelişmiş ülkelerde gıda kontrolü bağımsız ve özgün gıda kanunları ile yürütülmekte olup, standartlaştırma çalışmaları merkezi hükümetin yürüttüğü bir kamu görevi olarak değerlendirilmektedir. Genellikle temel yetkiler, Tarım Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığında toplanmış olup, teknolojik araştırma kurumlarıyla desteklenen idari üniteler içinde yürütülmektedir. Her ülkede farklı organizasyon birimleriyle oluşturulan bu uygulamalar; halk sağlığı, ürün güvenliği ve kalite korunumu kavramlarını bir anda koruma ve geliştirmeye yönelik bir yaklaşımla sürdürülmektedir.

“

Avrupa Birliğinin kuruluşundan bu yana ülkelerin gıda mevzuatı konusundaki görüşleri; “mevcut ülkeler mevzuatında uyum çalışmaları yapmak, temel kuralları tüm ülkelerde uygulanabilir hale getirmek, ülkeleri beslenme alışkanlıkları ve üretim biçimlerinde serbest bırakıp, topluluk içi gıda ticaretini artırıcı ve tüketiciyi koruyucu önlemler almaktır” şeklinde özetlenebilir (www.europa.eu.int).

Avrupa Birliği gıda mevzuatı, Bakanlar Konseyine bağlı “Gıda Maddeleri Daimi Komitesince” karara bağlanmaktadır. Ayrıca “Gıda Maddeleri Danışma Komitesi” konuyla ilgili politikalar oluşturma ve çalışmalarda uyum sağlama çerçevesinde görev yapmaktadır. Mevcut AB gıda ürünleri mevzuatı, katkı maddeleri, gıda çeşnileri, işleme yardımcıları, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaçları kalıntıları, gıda ürünleri ile temas eden maddeler, etiketleme ve gıda ürünlerinin kontrolü ile ilgili geniş tanımlamalar içermektedir. Gıda kanunlarının temel prensiplerinin vurgulandığı Yeşil Kitap, AB'nin gıda kanunlarının dayandırıldığı altı temel prensip tanımlar. Bu prensipler:

- Tüketicilerin ve halk sağlığının yüksek düzeyde korunmasını garanti altına almak.
- İç pazarda malların serbest dolaşımını garanti altına almak.
- Kanunların, bilimsel temellere ve risk değerlendirmelerine dayandırılmış olmasını garanti altına almak.

- Avrupa sanayisinin rekabetçi yapısını ve ihracat kabiliyetini geliştirmesini garanti altına almak.
- Etkili bir kurumsal kontrolün oluşturulması ile birlikte hareket eden HACCP tipi sistemleri kullanarak, gıda sağlık güvenliği için temel sorumluluğu endüstriye, üreticilere ve tedarikçilere yüklemek.
- Yasaların tutarlı olmasını garanti altına almak şeklinde sıralanabilir (Koç 2000:12).

Tüketicilerin sağlığı ve kalite beklentileri Avrupa Birliğinin temel sorumluluğudur. Son 40 yıldır AB, gıdaların sağlığı ile ilgili çok geniş yasalar, standartlar ve izleme prosedürleri oluşturmaktadır. AB tüketilen gıdaların sağlıklı olduğundan emin olmak için üretimin yapıldığı çiftlikten tüketicinin masasına ulaşmaya kadar gıda işleme ve imalat sürecinin her aşaması ile ilgilenmektedir. Bunu gerçekleştirmede görevler gıda endüstrisi, Avrupa Komisyonu, üye ülkeler ve acentalar arasında paylaşılmaktadır. Ancak Avrupa Komisyonu, standartların tüm Birlik ülkelerinde eşit olarak uygulanmasının sorumluluğunu taşımaktadır.

Sistemin büyük kısmı son on yılda geliştirilmiştir. Birlik içinde gıda ürünleri için tek pazar oluşturabilmek için tüm içsel engeller kaldırılmıştır. Şu anda Birlik olarak tüm ithalat için sadece tek bir sınır vardır ve Birlik üçüncü ülkelerden gelen gıda ürünlerinin, Birlik içinde üretilenler kadar güvenli olmasının sorumluluğunu taşımaktadır.

Avrupa Birliğinin gıda kalitesini güvence altına alma amacı doğrultusunda uyguladığı iki temel kriter vardır:

- 1) Gıda ürünleri mikroplar gibi istenmeyen maddeler, kimyasallar veya üretimde kullanılan diğer materyaller açısından zararsız olmalıdır.

Gıda ürünleri için sağlık güvenliğini sağlamak amacıyla, gıda ürünlerini, katkı maddelerini, mineral tuzları, ve imalat sürecinde gıda ile etkileşimde bulunana tüm diğer maddeleri kapsayan geniş yasalara sahiptir. Sadece veteriner kontrolü ile ilgili 11 yasa vardır. Ulusal hükümetler gıda ürünleri için düzenli örnekler üzerinde laboratuvar testleri yaptırmaktadırlar. AB'nin hükümetlerin uyguladıkları bu işlemleri düzenli olarak kontrol eden "Gıda ve Veteriner Ofisi" mevcuttur.

2) Gıda ürünleri lezzet ve diğer kriterler açısından tüketici beklentilerini karşılamalıdır.

AB tüketiciler için ürün çeşitliliği ve güven sunabilen bir politikaya dayalı faaliyet göstermektedir. Bunun için "müşterek onay prensibi" temelinde bir sistem geliştirildi. Müşterek onay prensibi; üye ülkeler, aralarında küçük farklılıklar olsa da, farklı ülkelerde üretilen benzer ürünlerde temel kriterlerin sağlanması durumunda müşterek olarak onaylamayı ifade etmektedir. Avrupa Birliği bununla beraber tüketicilerin satın aldıkları ürünün menşei ile ilgili olarak da bilgilendirmek ve tercihlerini bu temelde gerçekleştirmelerini sağlamak amacıyla etiketleme politikası izlemektedir.

Tarım yasası altında, tüketicilerin üretimin kalite ve ölçüsünden emin olabilmeleri için meyve ve sebze kesin kurallar oluşturulmuştur. Aynı yasa altında, sığır eti ve tahıllar gibi diğer tarımsal ürünler AB'inde satışa sunulabilmek için belirli teknik standartları sağlamaları gerekir denilmektedir. Bu standartların sağlanmasının güvence altına alınması ise Gıda ve Veteriner Ofisi aracılığıyla izlenmektedir.

Avrupa Birliği gıda maddelerinin kalitesini koruma konusunda etiketleme sistemini esas alan bir uygulama geliştirmiştir. Bunun da temel nedeni üç tane olarak ifade edilmiştir. Bunlar;

- Tarım üretimindeki çeşitliliği teşvik etmek,
- Ürün isimlerinin yanlış kullanılmasını ve taklit edilmesini önlemek,
- Tüketicilere ürünlerin özel karakterlerini anlatabilecek bilgi vermek olarak belirlenmiştir.

1990'ların başında, AB, tüketicilere tükettikleri ürünlerin yüksek kalitede olduğunu garanti ederek üreticilere daha iyi gelir sağlayacak yasalar oluşturmuştur. Bu başlangıç, Birlik içinde özel bir bölgede üretilen veya üretiminde geleneksel bir yöntem kullanılan ürünlerinin korunmasını amaçlamaktadır. Bu sistem AB'nin 1992 yılında yürürlüğe koyduğu (EEC)No 2081/92 ve (EEC)No 2082/92 numaralı Komisyon düzenlemesi ile işlemeye başlamıştır. Bu düzende üç temel kalite damgası bulunmaktadır. Bunlar; Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) ve Traditional Speciality Guaranteed (TSG) damgalarıdır. Bu damgalara sahip ürünler Birlik düzeyinde 500'ün üzerindedir. Komisyon, PDO, PGI ve TSG etiketlerinin tüketiciler tarafından tanınmasını sağlamak için çeşitli

kampanyalar hazırlamıştır. Bunlar, ürünlerin orijinin ve coğrafi yerinin bilinmesi ve geleneksel ürünlerin korunması ile ilgili düzenlemelerdir.

2.1.2. Diğer Gelişmiş Ülkelerde Gıda Kontrolü

Amerika Birleşik Devletlerinde, gıda mevzuatının uygulayıcısı Sağlık, Eğitim ve Refah Bakanlığıdır. Gıda, Ecza ve Kozmetik yasası 1938 yılında yürürlüğe girmiştir. Yasaya göre Gıda ve Ecza Dairesi (FDA) gıda kontrollerini yapmakta, gıda sağlığı ve hijyeni konularında çalışmaktadır. Gıda kalite standartları ve teknolojik kontroller Tarım Bakanlığının yetki ve sorumluluğundadır.

Fransa'da gıda mevzuatı ve kontrolüne ilişkin yetkiler; Tarım Bakanlığında toplanmıştır. Bakanlık bünyesinde Hileleri Önleme ve Kalite Kontrol Servisi kurulmuştur. Alınan örnekler 100'ün üzerindeki laboratuvarlarda yeminli analizciler tarafından analiz edilmekte, hileli mala rastlandığında el konulup, ilgililer adliyeye sevkedilmektedir.

İngiltere gıda mevzuatında yetkiler, Tarım ve Sağlık Bakanlıklarında toplanmıştır. Gıda ve Ecza yasası, gıda zehirlenmelerini ihbarı mecburi vaka olarak nitelendirmekte, olaya bakan hekimin hasta kimliği, zehirlenmeye neden olan gıda maddesi ve satıcının adresi hakkında ilgili kuruma bilgi vermesini zorunlu kılmaktadır.

Almanya'da gıda mevzuatının uygulanmasında Federal Gençlik, Aile ve Sağlık Bakanlığı yetkili kılınmıştır. Avrupa Birliği gıda mevzuatının hazırlanmasında bu ülke mevzuatı ve standartlarından yararlanılmıştır. Eyaletler, yasa çerçevesinde özel talimatlar çıkartabilmektedirler. Gıda polisi olarak adlandırılan kişiler, periyodik olarak sanayii tesisleri, depoları, satış yerleri, seyyar satıcıları ve büyük alışveriş merkezlerinin gıda reyonlarını denetlemektedirler.

Kanada'da 1996 yılında Tarım ve Tarımsal Gıda Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ile Balıkçılık ve Denizcilik Bakanlığı tarafından yürütülen tüm gözetim ve karantina hizmetlerinin Tarım ve Tarımsal Gıda Bakanlığı kanalı ile doğrudan parlamentoya rapor edilmek üzere, tek bir Gıda Gözetim ve Karantina Ajansı tarafından yerine getirilmesi kararlaştırılmıştır. Bu kuruluşlar, gıda güvenliği politikasının belirlenmesi, standartların tespiti, risk tayini ve analitik test araştırması ile gıda ürünlerinin denetimini yapmaktadır.

Gıda mevzuatında son yıllarda yaşanan en önemli gelişme, FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) denilen Gıda Mevzuatı Uygulayıcılar Derneği tarafından, gıda kontrolünde yeni prensipler belirlenmesidir. Merkezi Hollanda'da olan bu dernek, yeni gıda standartları hazırlamakta, analiz yöntemleri kabullenmekte ve gıda kontrolünde birlikte hareket etmeyi sağlamaya çalışmaktadır. Gıda kontrolü, pek çok ülkenin mevzuatında devletin asıl görevlerinden olup, bu görev herhangi bir özel kurum veya kuruluşa devredilememektedir. Gelişmiş ülkelerde gıda kontrolünde sorumluluğun tek bir bakanlığa verildiği veya sağlık ve kalite konularının iki ayrı Bakanlık arasında açıkça bölündüğü görülmektedir (Koç 2000:14).

2.2. TÜRK GIDA MEVZUATININ ESASLARI

2.2.1. Türk Gıda Mevzuatının Tarihsel Gelişimi

Toplumların yerleşik düzene geçerek kentleşme sürecine girmesi, özellikle endüstrileşme hareketlerinin başlaması ile birlikte gıda maddesi üreticisi ve tüketicisi belirgin olarak ayrılmaya başlamıştır. Gıda ticaretinin ortaya çıkmasıyla birlikte, gıda maddelerinin taşıması, tartı ve ölçü aletlerinin doğruluk derecesini bozarak hile yapma gibi değişik suçlar işlenmeye başlanmış, buna karşın gıda maddelerinin imalatı ve satışına dair bazı kayıtların tutulması, kural ve kısıtlamaların konulması yoluna gidilmiştir.

Gıda mevzuatı ve kontrolüne ilişkin ilk bilgiler, 1254 yılında Normandiya'da yapılan tartı kontrolleridir. 1268 yılında Fransa'da yayınlanan meslekler kitabında biraya tat vermek amacıyla biber ve reçine katılması yasaklanmıştır. Ondördüncü yüzyılda Fransa'da gıdalara hile karıştıranlar cezalandırılmaya, hileli gıda maddesi ise yakılmaya başlanmıştır. 1697'de çıkarılan bir yasa ile şaraba ilave edilmesi yasak olan maddeler belirlenmiş, şarapların birbirine karıştırılması yasaklanmış, buğday ve unun sağlığa zararlı olması halinde alıkonulacağı, olgunlaşmamış üzümlerin satılamayacağı gibi hükümler belirlenmiştir (Koç 2000:4).

Türkiye'de ise gıdaya ilişkin hizmetler son yıllara kadar çeşitli mevzuatlara göre yürütülmekteydi. Gıda konusunda başlıca mevzuat, gıda maddelerinin sağlık yönünden

kontrole tabi tutulmasını öngören 1930 tarih ve 1593 sayılı "Umumi Hıfzısıhha Kanunu'dur". Bu kanun, müstakil bir gıda kanunu niteliğinde değil, genel bir sağlık kanunu niteliğindedir. Yakın zamana kadar, bilimsel ve teknolojik ilerlemeden yoksun olan bu mevzuat, etkin olmayan bir şekilde çeşitli örgütler tarafından uygulanmakta idi. Bu durum, gıdalarla ilgili pek çok soruna neden olmakta ve aynı zamanda bilimsel ve teknolojik gelişmelere uygun yaklaşımlara izin vermemekte idi.

Son yıllarda Türkiye'deki mevcut gıda sisteminin daha etkin bir hale getirilmesi amacıyla yeni bir gıda mevzuatı oluşturmaya yönelinmiştir. Bunun sonucu olarak ülkede etkin bir gıda sistemi yerleştirme çabaları ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte Dünya Ticaret Örgütü (WTO), Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşmasının (SPS) hükümlerine gerekliliklerini yerine getirmek ve aynı zamanda Avrupa Birliği (AB) ile Gümrük Birliği çalışmalar önem kazanmıştır. Bu çerçevede ülke şartları da göz önünde bulundurularak, Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Avrupa Birliği (AB), Amerika Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) gibi uluslararası kuruluşların uygulamaları ve ilgili mevzuat incelenerek temel bir yasa çalışması yapılmıştır. Bunu müteakip, 1995 yılında 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" Kanun Hükmünde Kararname çıkarılmıştır. Gıdalarla ilgili bir diğer yeni düzenlemede Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (TGK) dir. Bu yönetmelik, gıda katkı maddeleri, gıda aromaları, bulaşanlar, pestisit kalıntı limitleri, gıda hijyeni, ambalajlama, etiketleme-işaretleme, gıdaların taşınması ile numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır (Karacabey ve diğerleri 2000:72).

Dünya Ticaret Örgütü (WTO), Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) yükümlülüklerinin yerine getirilmesi ve ülke mevzuatının Avrupa Birliği (AB) mevzuatı ile uyumlu hale getirilme çalışmaları son yıllarda gittikçe önem kazanmaktadır. Bu çerçevede, AB ile uyum süreci içerisinde öncelikli olarak AB direktifleri ile Kodeks Alimentarius standartları ele alınmakta ve Türk Gıda Mevzuatı AB mevzuatı ile uyumlu olarak güncelleştirilmekte ve genişletilmektedir.

Gıda standartları ülkede kaliteli üretimin artmasında rehber olmakta ve tüketicinin bilinçlenmesine yardımcı olmaktadır. Daha da önemlisi üreticiye hangi değerleri sağlayarak nasıl üretim yapacağını anahtarını vermektedir. Türk gıda mevzuatının esasını, 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı resmi gazetede yayımlanan "560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" oluşturmaktadır. 560 sayılı KHK,

çerçeve bir kararname olup gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda üretiminden tüketimine kadar uygulanmakta; 560 sayılı KHK hükümlerine aykırılık tespit edilmesi durumunda ise 4128 sayılı Kanunla değişik 18. madde gereği cezai müeyyideler uygulanmaktadır (Emiroğlu 1998:51).

560 sayılı KHK hükümlerine göre gıda ile ilgili görev ve yetkiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığına altında verilmiştir. Buna göre, gıda maddelerinin üretim, ithalat ve ihracat aşamalarındaki kontrolü, yurtdışında üretilen tüm gıda maddelerine “gıda sicili” ve “üretim izni” verilmesi ve üretim izni denetimleri ile kırmızı ve beyaz et kesim haneleri ve işleme tesislerinin “çalışma izinleri” ve denetimleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkisinde yürütülmektedir.

Sağlık Bakanlığı ise 10 Temmuz 1996 tarih ve 22692 sayılı Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik kapsamında gıda maddelerinin üretildiği işyerlerine “işyeri sicil numarası” ve “çalışma izni” verilmesi ve bununla ilgili denetimler, gıda maddesi satan işyerlerinin ve bu işyerlerinde satılan gıda maddelerinin (belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde Belediyeler ile işbirliği içinde) denetimlerinden sorumludur. Ayrıca, 18.10.1997 tarih ve 23144 sayılı “Doğal Kaynak Maden ve İçme Suları ile Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkında Yönetmelik” kapsamında doğal kaynak suları ve maden sularının istihsalı ve satış esasları ile ilgili kontrollerinin yürütmektedir (İlbeği 2001:14-15).

2.2.2. Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar ve Yönetmelikler

Türk gıda mevzuatında yer alan gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili tanım ve kavramlar aşağıda verilmiştir;

a) Gıda Mevzuatı

Gıda kalite kontrolünde uygulanan kanun, tüzük ve yönetmeliklerin toplamı gıda mevzuatı olarak tanımlanmaktadır. Yasal uygulamalarda, yönetmeliklerin bir kanun ve tüzüğe dayanması; tüzüklerin de genel olarak bir kanunun uygulamasındaki gerekli esasları belirlemesi gerekmektedir. Çeşitli ülkelerde birbirini tamamlayan hükümlerle gıda mevzuatı oluşturulmuştur.

Genel hukuk hükümleri çerçevesinde konu ele alındığında, yetkili otorite mevzuatı geliştirirken:

- Görevi tanımlar,
- Bir birimine görev verir,
- Suç ve cezayı belirler.

Bir birimin gıda kontrolü yapabilmesi için ise:

- Mevzuatla verilmiş bir görevin bulunması,
- Denetleme yapacak örgüt ve uzman personeli ile analiz yapacak gelişmiş laboratuvar olanaklarının bulunması,
- Kurallara aykırı hareket edenlere ceza verme ve adliyeye sevk etme yetkisinin olması gerekmektedir.

Gıda mevzuatını esaslarını altı ana başlık altında toplayabiliriz.

- Sağlığa zararlı olma hali,
- Tağşiş ve taklit,
- Gıda maddesinin bozukluğu,
- Gıda maddesinin olgunlaşmamış olması,
- Etiketleme, yanlış ve sahte beyan halleri,
- Ambalaj maddesi ile ilgili hususlar.

b) Gıda Kontrolü

Gıda maddelerinin niteliklerinin tüketici istekleri yönünde belirlenmesi; standart ve sözleşmelerde belirtilen tolerans değerlerine sahip olup olmadığının saptanması ve işletmelerin verimli, ekonomik faaliyet göstermeleri için yapılan çalışmaların tümü gıda kontrolü olarak tanımlanmaktadır. Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) tanımıyla, bir malın tarif ve spesifikasyonlara uygunluğunun kontrolüdür.

Gıda kontrolü özellikle tüketici açısından büyük önem taşımaktadır. Bunlar gıda maddelerini sağlığı tehdit edici unsurlardan arındırmak, tüketiciyi aldatılmaktan korumak ve haksız kazancı önlemektir.

Gıdaların kontrol edilmesindeki amaçları daha geniş olarak şöyle sıralayabiliriz:

- Tüketici sağlığını ve ekonomik çıkarları korumak,
- Toplumun daha iyi beslenmesini sağlamak,
- Gıda kayıplarını önlemek,
- İşleme, saklama, taşıma ve pazarlama tekniklerinin uygulanmasını sağlamak,
- Gıda sanayiinin gelişmesine yardımcı olmak,
- Dış ticarete ülke çıkarlarına hizmet etmektir.

Gıda kontrolünün aşamaları ise şunlardır (Koç 2000:2):

1. Yapılış Zamanına Göre:

- Üretim öncesi kalite kontrolü,
- Üretim aşaması,
- Paketleme aşaması,
- Etiketleme aşaması,
- Üretim sonrası kalite kontrolü,
- Depolama aşaması,
- Pazarlama aşaması.

2. Yapılış Amaçlarına Göre:

- Teknolojik kalite kontrolü,
- Hijyenik kalite kontrolü

c) Codex Alimentarius

Birleşmiş Milletler Örgütü (UNO)'ya bağlı olarak çalışmakta olan FAO (Food and Agricultural Organization) ve WHO (World Health Organization) örgütleri, gıda maddelerinde ülkeler arası standardizasyonu ve uluslar arası ticarete ortaklığı sağlamak, ticaretin sağlığını ve ekonomik çıkarlarını korumak amaçlarıyla ortak bir gıda kanunu geliştirmek ve birleştirici faaliyetlerde bulunmak üzere bir araya gelerek, 1962 yılında "Codex Alimentarius Commission" (CAC)'u kurmuşlardır. CAC ülkelerin ortak bir şekilde başvuracağı normları hazırlamakta ve ulusal bazda tavsiyelerde bulunmaktadır. Gıda ticaretinde etik uygulamaların esas prensibi, tüketici sağlığını korumak için gıda mevzuatını tamamlamak ve sürekli güncelleştirmek, gıda kontrol alt yapısını geliştirmek ve uluslar arası düzeyde etkin bir işbirliğini yerleştirmektir.

Gıda normları, gıda hijyeni, etiketleme, gıda katkıları, kimyasallar, mikrobiyolojik bulaşmalar, ışınlanmış gıdalar, biyoteknoloji ile üretilen gıdalar, bebek, çocuk ve diğer hassas gruplar için gıdalarda CAC üyesi ülkeler arasında birliktelik sağlanması için çabalar gösterilmektedir. Ülkeler gıda ithalat ve ihracatında sertifikasyon ve denetim için etik yaklaşım içersinde mevcut sistemlerini gözden geçirdikleri ve uluslar arası anlaşmalara uyumlu davrandıkları taktirde ticarete haksız rekabet ortadan kalkmış olacaktır (Soydal 2001:90).

Komisyonun kuruluş amaçları aşağıdaki gibi özetlenmektedir:

- Uluslar arası gıda standartları ile ilgili çalışmaları bütünleştirmek, basitleştirmek, sürtüşmeleri önleyerek iş tasarrufu sağlamak,
- Tüketici ve üreticileri korumak amacıyla gıda standartlarını bir araç olarak kullanmak,
- Uluslar arası ticaretteki engelleri azaltmak,
- Bölgesel pazarların, uluslar arası ticarete yer alan diğer pazarlarla uyumunu sağlamaktır.

Türkiye bu komisyona 1963'te üye olmuş ve 1964'te Türk Milli Gıda Komitesi için bir yönetmelik yayınlamıştır. Komisyon, çalışma yöntemine göre üye ülkelerde "Milli Kodeks

Komiteleri”, “Kodeks Temas Noktaları” ve ülke görüşünün oluşturulması ile bunların komisyona iletilmesinde görev alır.

Komisyona bağlı kodeks komiteleri, konular ve maddeler üzerinde Kodeks Standardı çalışmaları yapmakta, komisyon genel kurulunda kabul edilen standart Codex Alimentarius’da yayınlanmaktadır (Koç 2000:6).

d) Gıda Güvenliği

Gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkisinden uzaklaştırılarak uygun olmasını ifade etmektedir. Canlıların, hayatlarını devam ettirebilmeleri için gereksinim duydukları gıda maddelerinin temel özelliği, tüketildiklerinde canlı organizmasına zarar verecek kötü etkilerden arındırılmış olmasıdır. Gıda güvenliğinin sağlanmasının olmazsa olmaz tek koşulu sağlıklı ürünlerdir. Gıdaların ürün güvenliğini sağlayan kalite nitelikleri; sağlıklı olma, besleyici olma, fonksiyonel özellikler ve uzun raf ömrü olarak sıralanmaktadır.

Gıda güvenliği konusunda tüketici hakları; her zaman yeterli gıdaya erişme hakkı, güvenli gıda hakkı, gıda ürünlerine ilişkin bilgilendirme hakkı, beslenme konusunda tüketici eğitimi hakkı, gıda kaynakları ve beslenme için sağlıklı bir çevrede yaşama hakkı ve gıda ürünlerine ilişkin sorunları duyurma hakkı olarak sıralanabilir (Hablemitoğlu 2000:44).

Bütün tüketiciler güvenli ve sağlıklı gıdalar almak ister. Gıda endüstrisinin bu ihtiyacı karşılayacak şekilde üretim yapması ahlaki ve yasal bir sorumluluktur. Yasalarda bu ihtiyacın yerine getirilmesini sağlamak ve kontrol etmek üzere çeşitli düzenlemeler yapılmıştır. Gıda güvenliğinin yönetimi için öncelikle gıda güvenliği programı hazırlanmalıdır. Bu program güvenli ve sağlıklı gıda üretimi için gerekli tüm kararları alabilme yetkileriyle donatılmış gıda güvenliği komitesi tarafından oluşturulmalıdır. Bu komitede satın alma görevlisi, pazarlama müdürü, vardiya mühendisi, üretim müdürü, sanitasyon görevlisi, insan kaynakları müdürü ve kalite güvence müdürü bulunmalıdır. Kalite güvence müdürünün başkanlık ettiği gıda güvenliği komitesi doğrudan üst yönetime rapor vermelidir. Böylece gıda üretim zincirinin baştan sona sürekli olarak denetlenmesi ve değerlendirilmesi yoluyla güvenli ve sağlıklı gıda üretimi garanti altına alınabilecektir.

2.2.2.1. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname

Bu kararname 28 Haziran 1995 tarihli 22327 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiş, 4128 sayılı kanunla özgün bir yasa haline getirilmiştir. Bu çerçevede "gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimini, tasnifini, işlenmesini, katkı ve yabancı maddelerini, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumluluklarına dair hususları" kapsayan bir yasal düzenlemeye gidilmiştir (www.turkgidakodeksi.com).

Bu yönetmeliğin amacı; gıda maddelerinin teknik ve hijyenik şekilde tüketimi, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici, tüketici menfaatleri ile, 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 maddelerinin Gıda Kodeksine uygunluğunun Bakanlıkça kontrol edilmesi ve denetlenmesi böylece tüketiciye güvenilir gıdanın arzı, tüketicinin daha iyi bilgilendirilmesi, gıda endüstrisinin geliştirilmesi ve ticaretinin iyileştirilmesi ile ilgili esas ve usulleri belirlemektir.

Bu yönetmelik kapsamında yer alan ürünlerin teknik ve hijyenik düzenlemeler yönünden kontrol ve denetiminde aşağıdaki esaslar uygulanmaktadır:

a) Denetim faaliyetleri, gıda kontrolörleri tarafından aşağıdaki konularda yapılır;

- Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında, işlemeyle ilgili olarak kullanılan alet, ekipman, makine ve taşıma araçları,
- Gıda maddelerinin üretimi ve hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde ve katkı, aroma ile diğer teknolojik yardımcılar,
- Yarı mamüller,
- Mamüller ,
- Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ile temizleme ve bakım ürünleri,
- Gıda maddelerinin dağıtım safhaları,
- İşleme ve muhafaza teknikleri,
- Gıda maddelerinin etiketleme, taşıma ve depolanması, konularında yapılır.

b) Denetim, gıda üretim zincirinin tüm veya uygun görülen aşamalarında denetim programına uygun olarak yılda en az iki kez; ayrıca gerekli görüldüğü zamanlarda veya şüphe ya da şikayet üzerine yapılmaktadır.

Bu yönetmelik kapsamındaki ürünlerin ihracat kontrolleri Bakanlıkça yapılmaktadır.

Kontrole ilişkin esaslar şunlardır:

- 1) İhracata konu ham, yarı mamül ve mamül maddelere kimyasal, fiziksel ve biyolojik yönden insan tüketimine uygun olduğuna dair gıda sertifikaları düzenlenmektedir.
- 2) İhraç amacıyla üretimi yapılan ancak Gıda Kodeksine uygun olmayan ürünlerin yurt içinde mübadele konusu yapılması Bakanlığın iznine bağlıdır.
- 3) İhracatı kontrol sonucu uygun bulunan ürünlere belge düzenlenmektedir.

Bu yönetmelik kapsamındaki ürünlerin ithalat kontrollerinde ise;

- 1) Ürünlerde Gıda Kodeksine uygunluk aranmaktadır.
- 2) Gıda Kodeksinde yer almayan ürünlerin ithalatında uluslararası mevzuata uygunluk aranır veya ikili ya da çoklu anlaşmalar dikkate alınmaktadır.
- 3) İthal edilen herhangi bir gıda maddesi, Gıda Kodeksine uygun etiketleme ve ambalaj yapılması ve satışa hazır hale getirilmesi şartıyla yurt içinde mübadele edilebilmektedir.
- 4) Ambalajlama veya etiketleme işlemleri, raf ömrü ile kısıtlı olmak kaydıyla, ithalattan sonraki iki ay veya lüzum halinde Bakanlığın belirleyeceği ek süre içinde tamamlanmadığı takdirde ürünlerin yurt içinde satışına izin verilmemektedir.

Ancak bu yasaklar;

- 1) Gümrük nezareti altında gümrük depoları ile antrepolarına konulan veya transit nakledilen,
- 2) Yabancı devlet başkanları ile refakatindekiler tarafından buldukları süre içinde kullanılmak üzere veya tüketilmek üzere getirilen,
- 3) Bilimsel amaçlar, sergiler veya benzer maksatlar için getirilen,

- 4) Olağanüstü hallerde hibe olarak gönderilen gıda maddelerinde uygulanmamaktadır.

Yine bu yönetmelik kapsamında bulunan, gıdaların etiketlenmesi ve sunumuna ilişkin tüm reklamlar;

- 1) Yasal, ahlaki, dürüst ve doğru olmalıdır. Bu reklamlar gıdaya ilişkin düzenlemelere ve Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 2) Özel beslenme amaçlı gıdalar dahil herhangi bir gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi özellikleri olduğunu bildirmek veya bu özellikleri ima etmek yasaktır.
- 3) Gıdaya ilişkin reklamlar araştırma sonuçlarını veya teknik ve bilimsel yayınlardan yapılan alıntılarını çarpıtmamalıdır. Bilimsel terimler yanıltıcı biçimde kullanılmamalıdır.
- 4) Gıda karşılaştırmaları içeren reklamlarda karşılaştırma yanıltıcı olmamalı ve rekabet ilkelerine uyulmalıdır.
- 5) Gerçek olmayan ve tanıklığına başvuru yapılan kişinin tecrübesine dayanmayan hiçbir tanıklık ya da onay ifadesine yer verilmemeli veya atıfta bulunulmamalıdır.
- 6) Gıda reklamlarında genel ahlaki kurallara aykırı beyanlar, kelimeler, resim ya da görüntüler bulunmamalıdır (www.gidaguvencigi.com).

Gıda ve gıda ambalajı üreten işyerlerinde, sorumlu yönetici ve eleman aşağıdaki esaslara göre istihdam edilmektedir:

- 1) 5590 sayılı Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Deniz Ticaret Odaları, Ticaret Borsaları ve Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği Kanununa göre ticaret siciline kayıtlı gıda maddesi üreten, 60 beygir motor gücünün üzerinde motor gücü bulunan işyerlerinde en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, kimyagerler ve veteriner hekimler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına uygun sorumlu yönetici olarak istihdamı zorunludur.
- 2) Gıda üretim zincirinin uygun görülen aşamalarında istihdam edilecek olan gıda bilimi konusunda eğitim görmemiş usta seviyesindeki elemanların; Tarım ve

Köyişleri Bakanlığı koordinasyonunda Sağlık Bakanlığı; illerdeki ticaret, sanayi odaları ile esnaf ve küçük sanatkarlar odalarının birlikte açacağı kurslardan “ustalık belgesi” almaları zorunludur.

Bu KHK' ye göre, gıda üreten işyerleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığının düzenlediği gıda siciline kaydolmak ve gıda sicil numarası almak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne başvurmak ve üretime geçmeden önce bileşimleri farklı olarak üretilecek her bir ürünü tescil ettirmek durumundadırlar. Gıda sicili ve üretim izni uygulamalarıyla gıda sektörüne önemli katkılar yapılmaktadır. Gıda Sanayi işyerlerinin teknik ve hijyenik şartlar yönünden düzenli bir yapıya kavuşturulması ve mevzuata uygun üretim yapmaları ve böylelikle de tüketicilere güvenli ve kaliteli ürünler sağlanmaktadır. Gıda sicili ve üretim izni alınması amacıyla işyerlerinin, ürünlerin üretiminde kullanılacak her bir girdiyi Türk Gıda Kodeksine uygun olarak kullanmaları gerekmektedir. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tescil edilen gıda maddelerinin ihracat işlemlerinde gerekli Gıda Sertifikası direkt olarak düzenlenmekte ve ilgili firmaya verilerek ihracat gerçekleşmektedir. Ayrıca, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne başvurarak gıda siciline kayıt olan ve üretim izni alan firmalar yurtdışında düzenlenen ihalelere katılabilmektedirler (İlbeği 2001:16).

2.2.2.2. Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik

Sağlık Bakanlığınca 10 Temmuz 1996 tarihili ve 22692 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren bu yönetmelik gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketimin yapıldığı işyerleri, buralarda çalışan personel, satışa sunulan gıda maddeleri ile gıda katkı maddeleri ve bu işyerlerini işleten her türlü gerçek ve tüzel kişilerin uyması gereken hükümleri ve gıda ile ilgili işyerlerinin bu yönetmelikte yer alan şartlara uygun olması ve bu işyerleri için Sağlık Bakanlığından gerekli izinin alınması hükümlerini içermektedir.

Bu yönetmelikte gıda maddesi üretimi yapılan işyerleri ve sadece gıda satışı veya toplu tüketimi yapılan işyerleri ile ilgili ayrı düzenlemeler yapılmıştır. Buna göre gıda maddesi üretimi yapılan işyerlerinde kullanılacak su, buz ve buharın Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte olması gerekmektedir. İşyerine ait sıvı atık sisteminin, korozyondan etkilenmeyen,

temizlik ve bakımı kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmiş ve sıvı atık miktarını kaldıracak hacimde olması zorunludur. İşyeri sahibi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa, su kirliliği yönetmeliğine uymak zorundadır. Aynı şekilde, katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ayrıca sosyal tesis ve tuvaletler, aydınlatma, havalandırma, işyeri çevresi, hammadde alım yerleri, depolama, laboratuvar, zararlı canlılarla mücadele kuralları, personelin rutin sağlık kontrolü, hijyen konusunda uyulması gereken kurallar ve bu konudaki eğitim, hastalık bildirimleri konusundaki uyulması gerekli hükümler belirlenmiştir (www.okyanusbilgiambari.com).

Bu yönetmeliğin temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili 17. maddesinin A bendine göre işyeri sahibi veya yöneticisi tarafından hijyen programı yapılmalı, bütün alanların temizlenmesi yanısıra kritik alanlar, malzeme, ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir (Eren 2000:7).

Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerden satılan gıda maddelerinin denetimi konusunda Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü ve aynı Bakanlığın il teşkilatı yetkili kılınmıştır.

Gıda işyerlerinin denetimi yetkisi ise Sağlık Bakanlığı'na verilmiştir. Belediyeler denetimle ilgili görevlerini Sağlık Bakanlığı veya İl Teşkilatının belirleyeceği esaslara göre yapmak ve denetim sonuçlarını bir sonraki ayın 10'una kadar Sağlık İl Müdürlüğüne göndermek zorundadır.

Gıda işyerlerinin denetim süreleri aşağıda belirtildiği şekildedir.

- **En az 2 ayda bir denetlenecek işyerleri:** mandıralar, kasaplar, parça et ve hazır kıyma satış yerleri, kümes ve av hayvanları satış yerleri, deniz ürünleri satış yerleri, sakatatçılar, tatlıcılar, yemek fabrikaları, dondurmacılar.
- **En az 3 ayda bir denetlenecek işyerleri:** ekmek, simit, galeta vb. ürün satış yerleri, lokanta, kafeterya vb. işyerleri, okul, yurt, kreş, fabrika, kamu ve özel kuruluşların yemekhaneleri, sosyal ve dinlenme tesisleri, ikram servisleri.

- **En az 6 ayda bir denetlenecek işyerleri:** çay ocağı, kahvehane, gazino, düğün salonu vb.
- **En az yılda bir denetlenecek işyerleri:** bakkal, şarküteri, şekerleme satış yerleri, market, süpermarket, hipermarket, grosmarket, büfe, baharatçı, bakliyatçı, turşucu, manav, toptancı hali, kuruyemişi.
- **Sürekli denetlenecek işyerleri:** semt pazarları ve gıda fuarları.
- **Özel durumlarda denetim:** turizmin yoğunlaştığı dönemlerde, bayram, yılbaşı, ve ramazan gibi özel günlerde sürekli olarak belirtilen sıklığın en az iki katı olacak şekilde denetim yapılması gerekmektedir.

2.2.2.3. Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği

26.09.1995 tarihli ve 22416 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren bu yönetmelik, 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanununun 268-275'nci maddeleri uyarınca çevre ve toplum sağlığının korunması açısından önem arz eden gayri sıhhi müesseselerin zararlı etkilerinin yok edilmesi veya en az düzeye indirilmesi, doğal kaynakların kirlenmelere karşı korunması için gayri sıhhi müesseselerin kontrol altına alınması, ruhsatlandırılması ve denetlenmesindeki usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır (Sağlam 2000:143).

Sanayi bölgeleri ve bölgelerinin dışında kurulacak birinci ve ikinci gayri sıhhi müesseselerinin etrafına sağlık koruma bandı oluşturulması gerekmektedir. Bu alanda yapılaşmaya izin verilmemekte, ancak uygun zirai faaliyetlere izin verilmektedir. Sağlık koruma bandı, oluşturulan bir kurulca, tesislerin çevre ve toplum sağlığına yapacağı zararlı etkileri, kirlenici unsurları esas alınarak belirlenmektedir. Sanayi bölgeleri etrafındaki sağlık koruma bandı, sanayi bölgesi sınırı esas alınarak tespit edilir. Kesinleşen sağlık koruma bandı belediye sınırları içinde mahallin belediyesince, belediye sınırları dışında Bayındırlık ve İskan Müdürlüğüne korunur.

Yer seçimi izninde ise; kurulca tanzim edilmiş olan gayri sıhhi müesseselerin yer seçimi sağlık müdürlüğünün teklifi ve valiliğin uygun görüşü ile Bakanlığa gönderilir ve Bakanlıkça izin verilir. Yer seçimi izni verildiği tarihten itibaren iki yıl için geçerlidir. İki yıldan sonra yenilenmesi gerekmektedir (www.turkgidamevzuati.com).

Tesis izni verilmiş olan birinci sınıf gayri sıhhi müesseselerin açılıp çalıştırılabilmesi için kurulca yerinde inceleme yapılır, tesis izni şartlarının yerine gelip gelmediğın incelenir ve görüş bildirilir. Şartlar uygun ise Bakanlıkça açılma ruhsatı belgesi düzenlenir. Açılma ruhsatı belgesi olmayan birinci sınıf gayri sıhhi müesseseler faaliyete geçemez.

Gayri sıhhi müesseselere bu yönetmelik uyarınca verilen yer seçimi, tesis izni, deneme izni ve açılma ruhsatı, toplumun sağlığını ve huzurunu; doğal kaynaklarının korunmasını sağlamak bakımından olup, tesis sahibinin ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmesi ve gerekli sair müsaadeleri alması da icap etmektedir. Yer seçimi, tesis izni ve açılma ruhsatı verilmesi safhalarında, tesis ve yerinin özelliğı dikkate alınarak, gerekli görüldüğünde diğer kuruluşların görüşleri de alınır.

Herhangi bir gayri sıhhi müessesenin, öncelikle kendi türündeki işyerlerine mahsus sanayi bölgesinde kurulması aranmaktadır. Diğer tesislere ve çalışanlara zarar verebilecek tesisler ancak sanayi bölgesi içinde diğer tesislerden uzak veya sanayi bölgeleri dışında daha uygun yerlerde kurulabilir.

Ruhsatsız olarak faaliyete geçen müesseseler kapatılır. Sorumlular hakkında gereken kanuni işlemler yapılır. Açılma ruhsatı almış gayri sıhhi müessesede yetkili makamın bilgisi dışında tesislerde herhangi bir değişiklik ve ilave yapılamaz. İşlem dosyasında mevcut onaylı plan ve projelere aykırı olarak ve yetkili makamın bilgisi dışında tesislerde değişiklik ve ilave yapılan sorumlular hakkında kanuni işlem yapılmakla beraber, değişiklik için resmi müsaade alınıncaya kadar, mümkün olduğu takdirde yalnızca ilave edilen veya değiştirilen kısmın, aksi halde bütün tesisin faaliyeti durdurulur. Yapılan ilave veya değişiklik çevre sağlığına zarar verici mahiyette ve alınacak tedbirlerle mahzuru giderilmeyecek durumda ise; o kısımlar kaldırılıp zararlı durumu giderilinceye kadar tesisin faaliyetine müsaade edilmemektedir.

Yönetmelik hükümlerine göre verilen açılma ruhsatı, ruhsat üzerinde yazılı şahıs, adres ve iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde ruhsat geçerliliğini kaybetmektedir. Tesis yerinin veya tesisde yapılan iş değişmesi halinde yeniden ruhsat alınması şarttır. Açılma ruhsatı belgesinin kaybolması veya okunmayacak şekilde tahrip olması halinde, ilgili gazete ilanı veya tahrip olmuş ruhsatın aslı bir dilekçeye eklenerek mahallin en büyük mülki amirine başvurulması gerekmektedir.

2.2.2.4. Gıda Işınlama Yönetmeliği

6.11.1999 tarih ve 23868 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren bu yönetmeliğin amacı, gıda ışınlama tesislerinin kurulması ile bu tesislere lisans verilmesini, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler ile mamul ve yarı mamul gıda maddelerinin tekniğine uygun olarak ışınlanmasını, ışınlanmış gıdaların tüketime sunulması, denetlenme esas ve usullerini belirlemektir (Sağlam 2000:183).

Gıdaların ışınlanması aşağıdaki esaslara göre yapılmaktadır.

- a) Gıda ışınlama işlemi; gıdalarda bozulmaya sebep olan mikroorganizmalar ve biyokimyasal olayların miktar ve faaliyetlerinin engellenmesi, azaltılması, yok edilmesi, gıdaların raf ömürlerinin uzatılması, olgunlaşma süresinin kontrolü veya müteakip işlemlerdeki istenen değişiklikleri sağlamak amaçlarından biri veya birkaçı için belirlenmiş ışınlama dozunda, uygun teknolojik ve hijyenik koşullarda yapılmaktadır.
- b) Bozulmuş gıdalar insan tüketimine sunulmak üzere ışınlanamaz.
- c) Gıda ışınlamada kullanılacak ışınlama dozu, gıdanın özelliklerine ve istenen doz aralığına uygun uluslararası kabul edilebilir dozimetri yöntemleriyle gıdanın belli hacim biriminde absorblanan ortalama doz ölçülerek belirlenmektedir.
- d) Gıda ışınlama tesislerinde, gıda ışınlama konusundaki eğitimleri TAEK tarafından onaylanmış yeterli sayıdaki kişilerin istihdamı gereklidir.

2.2.2.5. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Bu yönetmelik Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 560 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair KHK'nin 7. Maddesine göre hazırlanmış ve 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı (Mükerrer) Resmi Gazetede yayımlanarak yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

Bu yönetmeliğin amacı; üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza,

depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemektir.

Türk Gıda Kodeksi; gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır.

Bu yönetmeliğin kontrol işlemleri ile ilgili 16. maddesinde, HACCP olarak bilinen kritik kontrol noktalarının tehlike analizlerini içeren gıda güvenliği ile ilgili bilgiler yer almaktadır. 17. maddesinde ise kontrol işlemlerinin uygulama aşamalarını vermiştir. Gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesini hedef alan bu sistem, gıda üretiminin tüm basamaklarında gıda güvenliği konusunda her türlü tehlikenin belirlenmesi, bu kritik noktalara ait limitlerin belirlenmesi, bu noktaların denetlenmesi için, izleme sisteminin oluşturulması, bu izleme sırasında izlenmeyen durumlar oluştuğunda etkin önlemler alınmasını, kontrol noktalarının etkin bir şekilde çalıştığının ilave testler ve işlemlerle desteklendiği ve tüm aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dokümantasyon sisteminin oluşturulması konularını kapsamaktadır.

Türk Gıda Kodeksinin hazırlanmasında referans olarak kullanılan, Dünya Sağlık Örgütü bünyesindeki Gıda ve Tarım Organizasyonu tarafından hazırlanan standartların amacı da ürün güvenliği ve tüketici sağlığıdır. Standart volume 1B de, fabrika seçiminden başlanarak, kullanılan hammadde, çalışan personelin eğitimi, kullanılan dezenfeksiyonlara, uygulanan zararlı kontrol programına ve denetim sistemine kadar olan konular işlenmiştir (Eren 2000:10).

Türk gıda kodeksi, AB direktifleri, Kodeks Alimentarius Komisyonu gıda standartları ile bazı ülkelerin mevzuatlarından yararlanılarak hazırlanmıştır. Türk Gıda Kodeksi, çerçeve bir yönetmelik olup tüm gıda maddelerinde aranacak temel kriterleri kapsamaktadır. Bu yönetmeliğe bağlı olarak Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği yayınlanmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe konulan yönetmelik ve tebliğler şunlardır:

- Distile Alkollü İçkiler Tebliği,
- Siyah Çay Tebliği,

- Ekmek ve eşitleri Tebliği,
- Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliği,
- Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği,
- Yemeklik Tuz Tebliği,
- Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği,
- Alkolsüz İçecekler Tebliği,
- Buğday Unu Tebliği,
- Sakız Tebliği,
- Şeker Tebliği,
- Et Ürünleri Tebliği,
- Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği,
- Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği,
- Bal Tebliği,
- Pirinç Tebliği,
- Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,
- Fermente Sütler Tebliği,
- Çikolata ve ikolata Ürünleri Tebliği.

Bu kodeksde gıda hijyenine ilişkin hükümler Şu Şekilde belirtilmektedir;

- 1) Gıdalara kabul edilemez düzeylerde zararlı maddeler taşıma ihtimali bulunan alanlarda hammadde üretimi yapılmamalıdır.
- 2) Hammaddelerin endüstriyel, evsel ve zirai atıklarla bulaŐması önlenmeli ve bu tür atıkların hammadde sağlanan alanlardan uzaklaştırılması ile ilgili işlemler resmi otoritelerce kabul edilebilir olmalıdır.
- 3) Hammaddelerin üretiminde kullanılan alet, ekipman ve taşıyıcılar sağlığa zararlı olmamalıdır.
- 4) Hammaddeleri bulaŐmaya karşı korunabilen, hasar ve bozulmanın en aza indirilebildiği koşullarda depolanmalıdır.

Taşıma ve depolama kuralları ise aşağıdaki gibidir;

- 1) Gıda maddeleri depolama ve taşıma sırasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek şekilde korunmalıdır.
- 2) Depolar diğer bölümlerden ayrı olmalıdır.
- 3) Depolarda ve taşımada kullanılan alet ve ekipmanlar temiz ve sağlam olmalıdır.
- 4) Soğuk hava depolarında jeneratör bulunmalıdır.
- 5) Çöpler depo dışında tutulmalıdır.
- 6) Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.

AB ve diğer uluslar arası yaklaşımlarla uyumlu olarak yürürlüğe konulan Türk Gıda Kodeksinin getirdiği kriterler nedeniyle Türkiye'nin ticari imajı olumlu yönde etkilenmekte ve gıda dış ticareti güven ve itibar kazanmaktadır (www.gidagüvenligi.com).

2.2.2.6. Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin, Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik

19.08.1996 tarih ve 22732 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren bu yönetmeliğin amacı; kasaplık küçükbaş, büyükbaş, domuzluk ve tek tırnaklı hayvanlardan elde edilecek etlerin gerekli teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesini, işlenmesini, ambalajlanmasını, soğutulmasını, muhafaza edilmesini ve nakledilmesini sağlayarak güvenli et ve et ürünlerinin üretilmesini sağlamaktır.

Yine bu yönetmelik; kırmızı et ve ürünlerini üreten gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından kurulmuş ve kurulacak olan tüm tesisler, kombinalar ve buralarda çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin kurulma, ruhsatlandırma, çalışma, denetleme esaslarını kapsamaktadır (Hatipoğlu 2001:512).

Çalışma izni verilebilmesi için kombina veya tesislerde aşağıdaki şartların bulunması zorunludur:

- a) Kombina veya tesisin çevresi en az 1,5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrili olmalıdır.
- b) Kapı ve pencerelerin yeterli genişlikte olması gerekmektedir.
- c) Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem bulunmalıdır.

- d) Yeterli doğal ışık veya renkleri değiştirilmeyen yapay ışıklandırma bulundurulmalıdır.
- e) Atık suyun uygun bir şekilde tasfiyesi sağlanmalıdır.
- f) Aletlerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi gerekmektedir.

Ayrıca bu yönetmelik göre çalışma esnasında; personel, ekipman ve bina temizliğine özen göstermeli, personel özel bir çalışma kıyafeti giyinmeli, tesise kesim için gelenler dışında hayvan sokulmamalı, haşere ve kemirici gibi zararlılara karşı periyodik olarak mücadele edilmeli, kullanılan temizlik maddeleri doğrudan et ve et ürünleri ile temas edilmemeli, çalışma bölümlerine ilgili personel haricindeki kişilerin giriş ve çıkışı engellenmeli gibi hükümler içermektedir.

Ambalajlama ve paketleme ile ilgili hususlar ise aşağıdaki gibidir;

- a) Ambalaj malzemelerin hijyenik olması, insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekmektedir.
- b) Ambalajlı ürünlerin konulduğu paketler yalnız bir çeşit ürünü içermelidir.
- c) Ambalajlanmış et ile ambalajlanmamış olanlar ayrı yerlerde depolanmalıdır.

2.2.2.7. Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma, ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik

23.06.1996 tarih ve 22675 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren bu yönetmeliğin amacı; kasaplık kanatlı hayvan etlerinin, gerekli teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesini, işlenmesini, mamul madde haline getirilmesini, ambalajlanmasını, paketlenmesini, soğutulmasını, muhafazasını ve artıklarının çevre ve toplum sağlığına zarar vermesini önlemektir. Bu yönetmelik gerçek ve tüzel kişiler ile resmi kuruluşlar tarafından kurulmuş ve kurulacak olan tüm kanatlı hayvan eti ve ürünleri üretimi yapan tesislerin ve çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin kurulma, çalışma, denetleme esaslarını ve yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsamaktadır.

Bu yönetmelik kapsamında bulunan özel şartlar aşağıdaki gibi özetlenebilir;

- 1) Kasaplık hayvanların nakliyesi esnasında kullanılan kafeslerin; paslanmaz kolay temizlenip dezenfekte edilebilir materyalden yapılmış olması gerekir.
- 2) Yenmeyen iç organları çalışma alanlarından uzaklaştırmak için kullanılan kaplar ve redering tesisi olmayan tesislerde depolama kapları sızdırmaz, paslanmaz ve temizliğe uygun materyalden yapılmış olmalıdır.
- 3) Bölümler arasındaki kapılar çift taraflı çalışır veya otomatik olmalı.
- 4) Etin konulması için uygun kapasitede soğutma, dondurma ve muhafaza odaları bulunmalıdır.
- 5) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketlenme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş ve gerekli teknik donanımına sahip odalar bulunmalıdır.
- 6) Kanatlı eti ve mamul madde ile temas edecek aletlerin, makinelerin ve kapların çizilme ve kırılmalara karşı dayanıklı ve dezenfeksiyona uygun yapılmış olması gerekmektedir.
- 7) Personel, bina ve ekipman temizliğine itina gösterilmesi gerekir.
- 8) Çalışma bölümlerinde ve depolarda sigara içilmemelidir.
- 9) Et taşınmasında kullanılan kasa ve kapların zeminle ve duvarla direkt temas etmemesi sağlanmalıdır.
- 10) Kasaplık hayvanların kesim haneye Veteriner Sağlık Raporu ve menşe şahadetnamesi ile getirilmesi mecburidir.
- 11) Taze etlerin 4 derecede, dondurulmuş etlerin -12 derecede ve derin dondurulmuş etlerin -18 derece ısıdan daha yüksek dereceli odalarda depolanmaması gerekir.
- 12) Mamul madde üretimi için kontrolü yapılmış hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri kullanılmalıdır.
- 13) Ambalajlama malzemelerinin hijyenik olması, etin ve mamul maddenin özelliklerini bozmaması, ete insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekmektedir.
- 14) Sorumlu yönetici; tesislerin bu yönetmelik hükümlerine uygun faaliyet göstermesinden, et ve et ürünlerinin sağlığa uygun bir şekilde üretilmesi, soğutulması, muhafazası, paketlenmesi, nakledilmesi, çalışan personelin sağlık kontrolü ve eğitimi ile oluşan atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar

vermesini önleyecek tedbirlerin alınmasından işverenle birlikte sorumludur (www.okyanusbilgiambari.com).

2.2.2.8. Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları İle Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkındaki Yönetmelik

Sağlık Bakanlığı tarafından 18.10.1997 tarih ve 23144 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren bu yönetmeliğin amacı, tüketime sunulan doğal kaynak, maden ve içme suları ile tıbbi suların teknik ve hijyenik şartlara uygun şekilde üretimi, ambalajlanması ve satışı ile ilgili usul ve esasları düzenlemektir. Yönetmelik; doğal, kaynak, maden ve içme suları ile tıbbi suların niteliklerini, hidrojeolojik, fiziki, kimyevi mikrobiyolojik ve tıbbi özelliklerini, kaptaj, isale, depo, dolun yeri gibi ünitelerde bulunması gereken teknik ve hijyenik şartlar ile izin, ambalajlama, satış ve denetim esaslarını kapsamaktadır.

Bu yönetmelikte belirtilen tanım ve niteliklere uygun olsa dahi, yönetmelik hükümlerine göre izin alınmamış suların ambalajlanarak veya herhangi bir kaba doldurularak satılması, dere veya göl gibi yüzeysel suların ve kuyu sularının satışı, izin verilen suların, izin verilen ambalajlar dışında veya başka firmalara ait ambalajlara dolunu ve satışı yasaktır. Depo iç düzeyleri fayans veya suyun niteliğini bozmayacak beyaz renkli bir madde ile pürüzsüz olarak kaplanmalıdır. Depo, herhangi bir bina ile bitişik olamamalıdır (ancak gerekli durumlarda imalathane ile bitişik olabilir), imalathanenin ise; duvarlarının iç yüzeyleri duvardan duvara olan kolay temizlenebilir malzeme ile döşenmiş olması, gündüz ışığı alabilecek şekilde inşa edilmiş olması ve imalathaneye her türlü haşere ve kemiricinin girmesini engelleyecek şekilde olması gerekmektedir.

Suyun dolumunda kullanılan kaplar, geri dönüşlü ve geri dönüşsüz olmak üzere iki ayrı grupta değerlendirilmektedir. Geri dönüşlü kaplar en az 70 derece sıcaklıktaki su ve uygun temizlik maddesi ile el değmeden yıkanabilecek ve herhangi bir deformasyona uğramayacak özellikte olmalıdır. Geri dönüşsüz kaplar ise, suyun dolumunda, cam dışında malzemedan yapılmış kapların kullanılması halinde, bu kaplar imalathanenin ilgili bölümlerinde otomatik olarak hammaddeden ve preformdan hareketle imal edilmektedir. Bu kapların cam dışında stoku yapılamaz. Ayrıca başka yerlerde üretilmiş PET ve PVC gibi kaplar dolumda kullanılamaz (Hatipoğlu 2001:592).

Kapaklar su ile tepkimeye girmeyen ve insan sağlığına zarar vermeyen plastik veya metalden yapılmalıdır. Doğal kaynak suyunun bardak şeklindeki kaplara dolumunda, yapıştırıcı kullanılmaksızın bardak ağzını tamamen kapatacak şekilde, tekniğine uygun kaplar kullanılmalıdır. Ayrıca bu kapaklarda, kolay açılabilmesi için açma uzantısı bulunmalıdır.

Bundan başka suların etiketinde: suyun adı, cinsi, imal edildiği yerin adresi, Bakanlıkça verilen iznin tarihi ve sayısı, gün, ay, yıl olarak imal ve son kullanma tarihi, parti ve seri numarası, Bakanlıkın uygun gördüğü uyarılar, dezenfeksiyon gibi Bakanlıkın izni ile suya uygulanan işlemler ve suyun sahip olduğu parametreler yer almalıdır. Kağıt etiketin, suyun tüketiciye ulaşıncaya kadar ambalaj üzerinde kalmasını sağlayıcı, bozulmasını ve düşmesini önleyici her türlü tedbir işletmeci tarafından alınmalıdır. Kap, kapak ve etiketlerde tüketiciyi yanıltıcı bilgi ve sembollere yer verilmemelidir.

İmalathanede çalışan personel, uygun iş elbisesi, lastik çizme, lastik önlük ve uygun başlık giymek ve dolum makinelerinin başında duranlar ağz ve burunlarına maske takmak zorundadırlar.

2.2.2.9. Etiket, Fiyat ve Tarife Listeleri Yönetmeliği

Sanayi ve Ticaret Bakanlıkđı tarafından hazırlanıp, 29.08.1995 tarih ve 22389 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren bu yönetmelik, perakende olarak satışa sunulan mallar ile hizmetlerin, etiket, tarife ve listelerinin şekli, içeriği ile kullanılma, usul ve esaslarını düzenlemektedir. Yönetmeliğin hükümleri; 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu uyarınca Turizm Bakanlıkđından belgeli işletmeler dışında kalan, dükkan, büfe, mağaza, alış-veriş merkezi, depo gibi sabit yerler ile hal ve pazar yerlerinde, işportalarda seyyar satıcılar tarafından veya kapıda satış yoluyla yapılan perakende satışlar ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından tüketicilere sunulan her türlü mal ve hizmete uygulanmaktadır.

Ticaret konusu olan ve perakende satışa arz edilen malların veya ambalajlarının ya da kaplarının üzerine etiket konulması, etiket konulması mümkün olmayan hallerde ise, aynı bilgileri kapsayan listelerin görülebilecek ve kolaylıkla okunabilecek şekilde uygun yerlerde asılması veya konulması zorunludur. Etiketle bulunması zorunlu hususlar: malın üretim yeri,

malın cinsi ve malın satış fiyatıdır. İthal edilmiş mallara ait etiketlerde ise; malın üretildiği ülke isminin veya "ithal", "ithal malı", "yabancı" gibi malın ithal edildiğini gösteren bir ibarenin kullanılması zorunludur. Etiketle bu tür bir ibarenin yer almaması ya da "yerli", "yerli malı", "Türk Malı" gibi ibarelerin kullanılması, o malın yurtiçinde üretildiğini göstermektedir.

Yine bu yönetmeliğe göre; üretici veya satıcılar tarafından yapılarak; cam, naylon, karton, kağıt gibi maddelerden oluşan kutu, kova, şişe, kavanoz, poşet ve torba benzeri ambalajlar içinde satılan her türlü gıda, yiyecek, içecek ve temizlik maddelerinin etiketinde; net ağırlıklarının veya hacimlerinin satış fiyatları ile birim fiyatlarının uygun boyut ve renkte görülebilir ve okunabilir şekilde yazılması zorunludur. Üzerine veya ambalajında, etikette aranılan özellikler basılı olarak açıkça yazılı bulunan mallarla, kitap, dergi ve gazete gibi üzerinde fiyatı belirtilmiş olan mallarda ve arttırma yoluyla satışı yapılan mallarda ise etiket ve liste koyma zorunluluğu yoktur. Satış fiyatı, ulusal veya uluslar arası borsa veya benzeri kurum ya da kuruluşlarca veya ticari örf ve adetlerine göre belirlenen ve uygulanan kıymetli taş veya madenlerden yapılmış mallarda da etiket ve liste koyma zorunluluğu bulunmamakla birlikte, bu malların cinslerine göre bilirim satış fiyatları, satışa arz edildikleri işyerinin uygun bir yerinde görülebilir ve okunabilir bir şekilde gösterilmelidir. Bu satış fiyatlarına işçilik bedelinin dahil olup olmadığı ayrıca ve açık bir şekilde belirtilmelidir.

Bundan başka perakende olarak satışa arz edilen mallara konulması zorunlu olan etiketle; malın niteliğine, malın satışa sunulduğu yerin büyüklüğüne, ticari usul ve adetlere göre malın veya aynı özellikteki mal gruplarının ya da rafların üzerlerine konulmak, dikilmek, zımbalamak, yapıştırılmak bunlara herhangi bir bağ ile tutturularak veya asılmak suretiyle kullanılmaktadır. Hizmetlerin özelliğine göre, tarife ve fiyat listelerine ilişkin belge, levha, pano ve benzeri, hizmetin verildiği işyerinde, tüketiciler tarafından görülebilecek şekilde asılmalı veya konulmalıdır.

Yine yönetmelikte belirtilen hükümlere göre etiketlerin ve listelerin kare, dikdörtgen, daire ve benzeri geometrik şekillerden oluşmalıdır. Bunların kolaylıkla görülebilir boyutlarda, üzerindeki rakam ve harflerin, okunabilir, düzgün, eksiksiz, yeterli büyüklükte ve başka rakam, kelime ve işaretlerle karışıklığa sebep vermeyecek görünüşte olması, yanıltıcı ve aldattıcı bilgiler içermemesi zorunludur. Ayrıca etiket ve listelerdeki satış fiyatlarının; "Türk Lirası" veya "TL" şeklinde yazılması da zorunludur. Bundan başka Bakanlık Müfettişleri ve

kontrolörleri ile Bakanlıkça ve belediyelerce görevlendirilecek personel; mağaza, dükkan, ticarethane gibi her türlü mal satılan veya hizmet sunulan yerlerde denetleme yapmaya yetkilidirler (www.turkgidakodeksi.com).

2.2.2.10. Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkındaki Yönetmelik

560 sayılı KHK 'nin 8. Maddesine dayanılarak 04.09.2000 tarih ve 24160 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe konulan Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik'in amacı; gıda maddeleri ile gıdaların üretiminde kullanılan ham ve yardımcı maddelerin, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin, gıda katkı maddelerinin, gıda ile temasta bulunan materyal ve ambalaj maddelerinin hijyen ve kalite kontrolleri ile yapısı itibariyle gıdanın bileşiminde bulunmaması gereken maddeleri tespit etmek üzere gerçek ve tüzel kişiler tarafından kurulacak özel gıda laboratuvarlarının uymakla zorunlu olacakları kuruluş ve faaliyet izinleri ile çalışma ve denetim esaslarını düzenlemektir.

Gıda kontrol hizmetlerinde görev almak isteyen özel gıda laboratuvarları, yönetmelik hükümlerine göre Sağlık Bakanlığından Kuruluş İzni ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığından Faaliyet İzni almak zorundadırlar (İlbeği 2000:22).

2.2.2.11. Tüketici Hakları

Yaşamı sürdürmek ve günlük faaliyetlerini devam ettirebilmek için tüketimde bulunan insanın, gereksinimlerinin zamanında ve yeterince karşılanmasını sağlamak önem taşımaktadır. Tüketicinin korunması, doğrudan devletin oluşturduğu örgütler veya devlet tarafından desteklenen bağımsız kuruluşlarca sağlanmaktadır.

Devlet; tüketiciye mal ve hizmet kalitesi ve fiyatı hakkında bilgi vererek doğru karar almasına yardımcı olmakta, mal ve hizmetler için ya kendisi standartlar hazırlamakta, ya da özel ve özerk kuruluşlarca geliştirilen standartları kabul ederek desteklemekte, bu standartlara uymayan üreticiler için yaptırım uygulamaktadır. 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun konuya açıklık getirmektedir.

Bu kanunun, ekonomik gereklerine ve kamu yararına uygun olarak, tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, aydınlatıcı, eğitici, zararlarını tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı önlemleri almak ve bu konudaki politikaların oluşturulmasında gönüllü örgütlenmeleri teşvik etmek amacıyla çıkarılmıştır.

Bu kanuna göre satın alınan malın ayıplı olduğunun anlaşılması halinde; tüketici, mali teslim aldığı tarihten itibaren 15 gün içerisinde bu malları satıcı firmaya geri vererek değiştirilmesini veya ödediği bedelin iadesini veya ayıbın neden olduğu değer kaybının bedelden indirimin ya da ücretsiz olarak tamirini talep edebilir. Satıcı tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür. Ancak bu hükümler ayıplı olduğu halde bilinerek satın alınan mal ve hizmetler için geçerli değildir. Satışa sunulacak kullanılmış veya özürlü mal üzerine veya ambalajına, satıcı tarafından alıcının kolaylıkla okuyabileceği şekilde "Özürdür" ibaresini içeren bir etiket konulması da zorunludur (Hatipoğlu 2001:193).

Tüketici; özellikle gerçek gereksinimlerinin ne olduğu ve satın alırken hangi hususlara dikkat etmesi gerektiği, kalite, kimyasal kompozisyon, gıdalara hangi katkı maddelerinin ilave edildiği ve bunun sağlık üzerindeki etkileri, fiyat-kalite ilişkileri gibi konularda eğitilmelidir (Koç 2001:15).

Tüketici hakları kapsamında gıda güvenliği, ekonomik ve sosyal çeşitli disiplinler ile Birleşmiş Milletlerin ihtisaslaşmış organlarıyla küresel konferanslar, kararlar, bildirgeler ve eylem planları çerçevesinde ele alınmaktadır. Gıda güvenliğine ilişkin tüketici hakları: her zaman yeterli gıdaya erişme hakkı, güvenli gıda hakkı, gıda ürünlerine ilişkin bilgilendirme hakkı, beslenme konusunda tüketici eğitimi hakkı, gıda kaynakları ve beslenme için sağlıklı bir çevrede yaşama hakkı ve gıda ürünlerine ilişkin sorunları duyurma hakkı olarak belirlenmiştir (Hablemitoğlu 2000:75).

2.3. Gıda Mevzuatının Amaçları, Sorunları ve Çözüm Önerileri

2.3.1. Türk Gıda Mevzuatının Amaçları

Gıda kontrolü ve gıda güvenliğine yönelik hizmetler hızlı bir gelişme süreci yaşamaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı güvenli ürünlerin üretimini sağlamak amacıyla çeşitli kontrol faaliyetleri yürütmektedir. Türkiye'de gıda maddelerinin kontrolünde ağırlıklı

olarak sorumlu kurum haline gelen Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 560 sayılı KHK kapsamında verilen yetkiler kapsamında gıda maddelerinin yurtiçi, ithalat ve ihracat amaçlı olarak gıda kontrol hizmetlerini yürütmenin yanı sıra, gıda kontrolü ile ilgili mevcut alt yapıyı geliştirmeye yönelik çalışmalar da bulunmaktadır.

Gıda düzenlemelerinin gıda sektörüne ve topluma sağlayacağı faydaları aşağıdaki başlıklar altında toplayabiliriz:

- Gıda sanayiinin kaliteli ve güvenilir gıda üretmesi
- Gıda güvenirliliğinin sağlanması
- Kalitenin geliştirilmesi
- 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 uluslar arası boyutta rekabet edebilirliğinin sağlanması

Yukarıda açıklanan etkilerin yanısıra, gıda mevzuatının gıda sanayiine arzu edilmeyen bazı etkilerinin olduğu da yadsınmaz. Örneğin, gıda yasasının öngördüğü denetim ve kontrollerin etkileri ve yeterince yapılmaması nedeniyle yasada belirtilen amaçların bir kısmı henüz gerçekleşmemiştir. Kayıt dışı olan üretim yerlerinin, kayıt içine alınması sağlanamadığından, haksız rekabetin önlenmesi, güvenilir gıda üretimi, kaliteli ve güvenli ürün arzının artışı ve tüketicilerin korunmasında arzu edilen düzeyde bir ilerleme sağlanamamıştır.

Diğer yandan pek çok ürün grubunun kodeks tebliğleri henüz yayınlanmamıştır. Ürün gruplarının yönetmelik tebliğleri tamamlanmadığı için, bir ürün grubu içinde doğal olarak bulunacak bir ürün için Gıda Kodeksinde bulunmayan ürünlere de aynı işlemler uygulanabilmektedir. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelikte açık olarak belirtilmesine rağmen, uygulamada ürün tescil ve izin işlerinde Gıda Kodeksinde yer alan ürünler için yapılan işlemlerle, Gıda Kodeksinde yer almayan ürünler için yapılan

işlemler arasında pek büyük bir fark bulunmamakta, uzun ve zaman alacak işlemler yapılmaktadır.

Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnameye göre göre ihracat kontrolü, alıcı ülke talepleri doğrultusunda ihracatçının veya temsilcisinin malın denetlenmesini isteyen bir beyanname vermesi üzerine en seri şekilde üretim, depo, antrepo veya işyerinden denetlenmeye en uygun olanında ihracatçı veya temsilcisi de hazır bulunmak suretiyle yapılmaktadır. Burada esas amaç iç pazarda gıda mevzuatına göre üretilen ve kontrol edilen ürünleri talep olmamasına rağmen tekrar ihracat esnasında denetleyerek bürokratik engel getirmemektir. Böylelikle ihracata ivme kazandırılmaktadır. Ayrıca denetim esnasında muayene ve analiz edilmek üzere gerektiğinde numune alınır. Denetim raporu ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesinde alıcı ülke talebi veya Gıda Kodeksi esas alınmaktadır. Gıda mevzuatının bir diğer etkisi ihracata konu ham, yarı mamul ve mamul maddelerin kimyasal, fiziksel ve biyolojik yönden insan tüketimine uygun olduğuna dair gıda sertifikalarının düzenlenmesidir.

Yine aynı şekilde ithal edilen ürünler içinde iç pazardaki kontrol ve denetim hükümleri uygulanmakta ve Türk Gıda Kodeksine uygunluk aranmaktadır. Gıda Kodeksinde yer almayan ürünlerin ithalatında uluslararası mevzuata (FDA, Codex Alimentarius Commission, vb.) uygunluk aranır veya ikili yada çoklu anlaşmalar dikkate alınmaktadır. Bedelsiz Ve Ticari Değeri Olmayan Bazı Gıda Maddeleri ile Ambalaj Maddelerinin İthaline İlişkin Tebliğ ile sanayideki gelişmelere paralel numune olarak az miktarda ürün getirilmesinde bürokratik işlemler azaltılmıştır. Resmi Gazetede yayımlanan, Avrupa Birliği veya İkili ve Çok taraflı Serbest Ticaret veya Tercihli Ticaret Anlaşmaları çerçevesinde bazı gıda maddelerine ilişkin açılan tarife kontenjanlarından faydalanabilmek için Tarım ve Köyşleri Bakanlığında uygunluk belgesi alınması aşamasında aranacak şartlara ilişkin tebliğ ile bir ithalatçının gerçekten gıda ithalatçısı olup olmadığı belirlenmekte ve buna göre uygunluk belgesi verilmektedir (Karacabey ve diğerleri 2000:70).

Türkiye coğrafi konumu gereği Asya, Avrupa, Afrika ve Orta Doğu ülkeleri arasında köprü durumunda olduğu için, dünya tarım ürünleri ticaretinde önemli ve belirleyici bir rol almayı hedeflemelidir. Bu durum gıda mevzuatı ile uluslararası kabul görmüş mevzuata yakınlaşmış olan Türkiye'nin diğer ülkelerle olan ticaretini olumlu bir şekilde etkileyecektir. Bundan başka tüketiciler, 560 sayılı KHK ile hammaddeden mamul maddeye kadar

korunmaktadır. Bu kararname ile gıda üreten tesislerde üretimi denetleyecek sorumlu müdürlerin bulunma zorunluluğu tüketiciye kaliteli gıda ulaştırmaya yönelik çok önemli bir adımdır. Yinede bu konuda asıl görev tüketicilere düşmektedir. Bilinçli bir tüketici; gıda maddesini satın alırken kodeks, standart ve gıda yönetmeliklerine uygun olup olmadığını incelemelidir. Ancak bu durum tüketicilerin eğitilmesi ile mümkündür. Fakat Türkiye’de tüketici eğitimi çok yetersiz durumdadır. Tüketiciler özellikle gıda ile ilgili konuları basındaki abartılı ve çoğunlukla yanlış haberlerden izlemektedirler.

2.3.2. Türkiye ve Avrupa Birliği Gıda Mevzuatlarının Karşılaştırılması

Teknik mevzuat uyumu çerçevesinde yeni gıda mevzuatı büyük ölçüde Avrupa Birliği gıda mevzuatı ile uyum içersindedir. AB’nin üçüncü ülkelerden yaptığı tarım ürünleri ve gıda maddeleri ithalatında istediği ileri derecede sağlık şartları, Türkiye’nin Birlik üyesi ülkelere olan ihracatını giderek zorlaştırmaktadır. Canlı hayvan, hayvansal ürünlere yönelik istenilen kriterleri yerine getirmek üzere Bakanlık tarafından yoğun çalışmalar yapılmıştır. Süt ve ürünleri, bal, su ürünleri için izleme planları hazırlanarak AB komisyonuna gönderilmiştir. Alınan planların ülke düzeyinde dönemsel olarak bölgesel bazda uygulanmasına ilişkin numune alma, laboratuarda analiz ve değerlendirme işlemleri başlatılmıştır. Ancak henüz iyi laboratuvar uygulamalarının yeterli olmaması, laboratuvar arası ve laboratuvar içi standartların etkin olmaması gibi nedenlerle etkin bir uygulamanın yapıldığını söylemek güçtür.

Gıda mevzuatını getirdiği yeniliklerle, üretimin her aşamasında kontrol ve denetimi kolaylaştıracak gıdanın ulusal ve uluslararası serbest ticaretini sağlama ve sanayiinin önünü açma hedeflenmektedir. Ancak uygulamaya bakıldığında mevcut mevzuatın yeterince uygulanmadığı görülmektedir. Özellikle denetim ve kontrollerin yasada belirtildiği gibi yapılamadığı üretim sektöründeki kaynaklar tarafından ifade edilmektedir. Kayıt dışı üretim yapılan yerlerin kayıt altına alınamaması da bu sorunların devam etmesine neden olmaktadır.

Türkiye ile AB arasında sanayi ürünlerini konu alan bir Gümrük Birliğinin kurulması 6 Mart 1995 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Bu anlaşma kapsamına sadece bazı işlenmiş tarım ürünleri dahil edilmiştir.

Cardiff zirvesi kararları gereği ortaya konulan "Avrupa Stratejisi" ni takiben 25 Kasım 1998 tarihinde Avrupa Komisyonu Tarım Genel Müdürlüğüne Türk ve Birlik tarım politikalarının yakınlaştırılması amacıyla üç aşamalı bir plan ortaya konulmuştur. Plan Türkiye'de Birlik karşılığı tarım mevzuatı düzenleme ve uygulamalarının belirlenmesi, karşılıklı teknik diyalog ve uygulama aşamalarından oluşmaktadır. Türkiye'nin AB'nin Ortak Tarım Politikasına uyumu konusundaki sorumluluk Tarım ve Köyişleri Bakanlığına verilmiştir. Ancak bu konudaki çalışmalar yeterli olmaktan uzaktır. Bunun için bir çok neden olmakla beraber en önemlisi, teknik kadroların sayı ve nitelik olarak yetersiz oluşudur.

1995 yılında gıda mevzuatı çıkarılmış olmakla birlikte, ilgili yönetmelik ve tebliğlerin hepsi zamanında çıkarılmadığından bir çok eksiklik mevcuttur. Türk Gıda Kodeksi çıkmış ancak önemli ürünlere ilişkin uygulama tebliğleri çıkarılmamıştır. Ayrıca yönetmeliklerde detaylı olarak bildirilen kalıntı analizlerinin tümünü standart olarak yapabilecek yetkili laboratuvarlar bulunmamaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bu konuda girişimlerde bulunarak AB'den sağladığı proje kredisi ile İl Kontrol Laboratuvarlarını teknik ekipman ile güçlendirerek ve hepsini birbirine elektronik olarak bağlayarak akredite laboratuvarlar haline getirmeye çalışmaktadır. Ayrıca "Özel Gıda Laboratuvarlarının Kuruluşu ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik" yayınlanarak özel laboratuvarların da hizmet verebilmesi olanağı sağlanmıştır. Teknik mevzuat uyumu çerçevesinde yeni gıda mevzuatı büyük ölçüde Avrupa Birliği mevzuatı ile uyum içindedir. Ancak AB de kendi mevzuatını devamlı yenilediğinden Türkiye'nin bu değişiklikleri yakından izleyerek kendi sistemine adapte etmesi gerekmektedir.

Türk gıda mevzuatı ile AB gıda mevzuatı arasındaki uyum sorunları aşağıdaki tabloda karşılaştırılmıştır.

Tablo 2.1 Türk Gıda Mevzuatı İle Avrupa Birliği Gıda Mevzuatının Uyum

Sorunları

Avrupa Birliği (sorumlu kurumlar/kalite güvence sistemi/mevzuat)	Türkiye (sorumlu kurumlar/kalite güvence sistemi/mevzuat)	Uyum Sorunları
Kurumlar	Kurumlar	
Gıda ve Veteriner Ofisi	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Sağlık Bakanlığı	Avrupa Komisyonu sorumluluğu paylaşarak 15 üye ülkede gıda ile ilgili kanunların doğru bir şekilde uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmektedir. Bu ofis, gıda zincirindeki tüm halkaları derinlemesine izleyerek mümkün olan en yüksek standartları garanti etme amacını taşımaktadır. Türkiye’de ise bu konuda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında bir yetki karmaşası yaşanmaktadır. Denetimi yapan tek bir otorite yoktur.
Avrupa Gıda Otoritesi	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı “	Avrupa’da kurulan bu otoritenin amacı, olası risklerin analiz edilerek değerlendirilmesidir. Gıda ve Veteriner Ofisi gibi birimler bu otorite altında çalışmaktadır. Türkiye’de ise böyle bir otorite yoktur. Hazırlanmakta olan Gıda Yasası ile böyle bir otoritenin kurulması amaçlanmaktadır.
Bilimsel Komite	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Sağlık Bakanlığı	AB’nin gıda ürünleri ile ilgili politikaların oluşturulmasında “Bağımsız Bilimsel Görüşten” yararlanılmaktadır. AB gıda sağlığı güvenliği ile hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili 9 bilimsel komiteye sahiptir. Bu çalışmalar Bilimsel Yönetim Kurulu tarafından koordine edilmektedir. Bu komiteler; bilimsel yönetim kurulu, gıdalar için bilimsel komite, hayvan besleme için bilimsel komite, halk sağlığı ile ilgili veteriner kriterleri için bilimsel komite, bitkiler için bilimsel komite, kozmetik ürünler ve dış ürünler için bilimsel komite, tedavi edici ilaçlar için bilimsel komite ve zehirler ve çevre için bilimsel komite. Türkiye’de ise böyle bir bilimsel komite bulunmamaktadır. Gıda ile ilgili bütün düzenlemeler iki Bakanlık tarafından yürütülmektedir.
Mevzuat	Mevzuat	
Beyaz Kitap	Türk Gıda Kodeksi	Türkiye’de gıda kodeksi bir yönetmelik şeklindedir ve gıda mevzuatı gibi kanunlaştırılmamıştır. Gıda ile ilgili bütün düzenlemeler Kanun Hükmünde Kararnamelerle yürütülmektedir. Bundan başka kodeks birçok ürün tebliği bakımından henüz yetersiz ve eksiktir. AB’de ise gıda ile ilgili bütün düzenlemeler kanunlarla yürütülmektedir. Bütün bu düzenlemeler ise “Beyaz Kitap” isimli kitap altında toplanmıştır.

HACCP	HACCP	Türkiye’de HACCP uygulaması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile belli kapasitedeki işletmeler için zorunlu hale getirilmiştir. AB’de ise HACCP uygulamasını gıda güvenliğinin temeli olarak kabul etmektedir. Böylece üreticiler ürettikleri ürünlerin sağlığından sorumlu hale getirilmişlerdir. Tarım üreticilerinin bununla ilgili direktiflere uyulması istenmektedir.
Gıda ve Sağlık Güvenliği Politikası	Gıda ve Sağlık Güvenliği Politikası	AB’de bilgi toplama ve bilimsel görüş gıda sağlık güvenliği politikasının vazgeçilmez unsuru olarak kabul edilmektedir. Tüketicileri korumak amacıyla bilimsel verilerden faydalanılmaktadır. Türkiye’de ise bundan bahsetmek güç. Bunu nedeni de Üniversitelerle işbirliğine gidilmemesi, laboratuvarların yetersiz olması ve teknik eleman yetersizliğidir.
Tüketicinin Bilgilendirilmesi	Tüketicinin Bilgilendirilmesi	Bu konuyla ilgili iki mevzuat arasında büyük oranda bir uyum söz konusudur. AB’de etiketleme ve reklamlarla ilgili bazı düzenlemeler yapılmıştır. Ancak Türkiye’deki sorun bunların uygulanmasında yaşanmaktadır. Bu konuyla ilgili Türk Gıda Mevzuatında yeterince bilgi bulunmaktadır.
Organik Gıdalar İle İlgili Düzenlemeler	Organik Gıdalar İle İlgili Düzenlemeler	Organik gıdalar, üretiminde kimyasal ilaçlar, herbisitler ve hayvan ilaçları kullanılmayan ürünlerdir. Avrupa Birliği organik ürün üretiminde bir dizi kurallar oluşturmuştur. Bunun için bir etiketleme sistemi kurulmuştur. Etiketler Birlik içinde ülkeden ülkeye farklı olmakla birlikte “Organik Tarım, EEC Kontrol Sistemi” ibaresini taşımak zorundadırlar. Bu ibare üreticinin Avrupa Birliğinin belirlediği gerekliliklere uygun olarak üretim yaptığının bir göstergesidir. Organik üretime geçiş belli bir süre gerektirdiği için, AB organik tarım yapmak isteyen üreticilere çeşitli destekler sağlamaktadır. Türkiye’de organik tarım ile ilgili denetimleri yabancı kuruluşlar gerçekleştirmektedir. Mevzuatta ise organik gıdalar ile ilgili bir düzenleme yer almamaktadır.

Genetik Olarak Düzeltilmiş Gıdalarla İlgili Düzenlemeler	Genetik Olarak Düzeltilmiş Gıdalarla İlgili Düzenlemeler	Biyoteknoloji veya belirli özelliklerin geliştirilmesi için canlı organizmalarda genetik yapının değiştirilmesi gelecek için büyük olanaklar sunmaktadır. Bu tekniklerle bitkilerin hastalık ve zararlılara karşı dayanıklılıkları veya gıda ürünlerinin besin içerikleri geliştirilebilir. Ancak genel halkın bu konuyla ilgili bir takım endişeleri vardır. AB, bu gıdaların da geleneksel olanlar kadar sağlıklı olmasının güvence altına almak için bir dizi yasa oluşturmuştur. Aynı zamanda etiket politikası ile tüketicileri satın aldıkları ürünlerin içerikleri konusunda tam olarak bilgilendirmektedir. Genetik olarak düzeltilmiş ürünler "GMO" etiketini taşımaktadır. Üreticiler aynı zamanda genetik olarak düzeltilmemiş "GMO-free" etiketini de kullanabilmektedirler. Türkiye'de bu konuyla ilgili ciddi çalışmalar yapılmamaktadır. Bu tür gıdalarla ilgili düzenlemelere Gıda Mevzuatında yer verilmemiştir.
Çevre Yasası	ISO 14000	Avrupa Birliğinde çevresel gereklilikler ve pazar politikası için teşvikleri kapsayan bu kriterler kırsal kalkınma politikalarını da göz önünde bulundurmaktadır. Tarım-çevre yasasının çok önemli bir parçası olan kırsal çevrenin ve peyzajın korunması için tarımsal kalkınma programında çiftçilerin bu hizmetleri için kontrat temelli destekler sağlanmaktadır. Ortak Tarım Politikası içinde çevresel gerekliliklerin genel içeriği yasalarda belirtilmiştir. Bu yasalara göre üye ülkeler çevresel kriterleri dikkate almak zorundadırlar. Türkiye'de çevreyle ilgili ISO 14000 standartları çok az sayıdaki firma tarafından uygulanmaktadır. ISO 14000 standartları uygulanma zorunluluğu olmayan standartlardır. Çevreyle ilgili AB'ye uyum çalışmaları ise devam etmektedir.
Veteriner Yasası	Et ve Et Ürünleri ile Kanatlı Hayvan Et ve Et Ürünleri ile İlgili Yönetmelikler	Birlik veteriner yasası et, kırmızı et, tavşan eti, çiftlikte yetiştirilen av hayvanlarının etleri, doğada bulunan av hayvanlarının etleri, balık ve ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve ürünleri, yılan, kurbağa bacağı ve hayvansal orijinli diğer gıdaları içermektedir. Türk gıda mevzuatında ise et ile ilgili hususlar sadece kırmızı et ve kanatlı hayvan eti ile ilgili yönetmeliklerle sınırlandırılmıştır.

Kalite, sağlık ve çevre ile ilgili duyarlılığın artması ve gıda sektöründeki hızlı gelişmeler dünya gıda mevzuatında sürekli bir değişime neden olmaktadır. Ulusal ve uluslar arası standartlar, modern endüstriyel üretimin ve küresel ticaretin her geçen gün daha önemli

bir parçası haline gelmektedir. Bu anlamda gelişmekte olan bir ülke olan Türkiye organize olmuş, açık ve şeffaf bir standartlar sistemi ülke altyapısının vazgeçilmez bir parçası olmalıdır.

Türk gıda mevzuatı ile Avrupa Birliği gıda mevzuatı arasında uygulamadan kaynaklanan bazı sorunlar bulunmaktadır. Bu sorunlardan bir tanesi Türkiye’de kurumlarla ilgili eksikliklerin olması. Örnek olarak AB’de “Gıda ve Veteriner Ofisi “ adlı bir kurum bulunmaktadır. Bu ofisin merkezi İrlanda’nın başkenti Dublin’de faaliyetlerini yürütmektedir. Ofis müfettiş ve uzmanları, izleme ve kontrollerle Birlik içinde ve Birliğe dışarıdan giren ürünlerde gıda sağlık güvenliğinin sağlanmasını güvence altına almaya çalışmaktadır. Müfettiş raporları da eş zamanlı olarak Avrupa Komisyonunun internet sayfasında yayınlanarak geniş halk kitleleri bilgilendirilmektedir.

Hayvan sağlığı, ofisin temel sorumluluklarından biridir. Bulaşıcı hastalıkların Birlik içinde yayılmasının önlenmesi amacıyla, komisyon hayvan hareketlerini yasaklayabilir. BSE ya da Deli Dana hastalığında İngiltere ve Portekiz için bu uygulama hayata geçirilmiştir. Bu ofis Birlik üyesi olmayan ülkelerde de veteriner ilaçlarının ve diğer bulaşanların izlenmesi prosedürlerinin geliştirilmesi için de çalışmalarda bulunmaktadır. Bundan başka Gıda ve Veteriner Ofisi bitki sağlığından da sorumludur. Özellikle meyve ve sebze ilaç kalıntılarının izlenmesi işi gıda ve sağlık güvenliği açısından son derece önemlidir (Soydal 2000: 93).

AB’de etkili araçlardan birisi de gıda sağlık güvenliğinin “Acil Durum Alarmı” sistemi ile desteklenmesidir. Halk sağlığını tehdit eden bir hayvan hastalığı veya benzeri ortaya çıktığında komisyon ve diğer üye ülkeler acil olarak haberdar edilmektedir. Bu komisyona durumu çabucak tahlil etme olanağı sağlayarak hayvan hareketlerinin veya ihracatının yasaklanması gibi acil önlemleri almasını kolaylaştırmaktadır. Türkiye’de ise hayvan ve bitki sağlığının denetlenmesini gerçekleştiren AB’deki gibi ayrı bir kurum yoktur. Bütün denetleme ve kontrol işlemleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığının bünyesinde bulunan Koruma ve Kontrol Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir. Avrupa Birliği mevzuatı ile uyum çerçevesinde Gıda ve Veteriner Ofisi gibi bir ofisin Türkiye’de de kurulması ile denetim ve kontrollerde devletin daha etkin bir hale gelmesinde önemli bir rol oynayabilir.

Avrupa Birliğinde bulunan bir diğer kurumda Avrupa Gıda Otoritesidir. Bu otoritenin birincil amacı gıda ve sağlık güvenliği alanında tüketici sağlığının yüksek düzeyde korunmasına, tüketici güveninin yeniden kazanılmasına ve bu güveninin sürdürülebilir olmasına katkıda bulunmaktadır. Bu anlamda amaçlar;

- En son bilimsel gelişmelerle yönlendirilmek,
- Endüstriyel ve politik taraflardan tamamen bağımsız olmak,
- Kamuoyunun detaylı incelemesine açık olmak,
- Bilimsel olarak yetkili olmak ve
- Diğer ulusal bilimsel kuruluşlarla birlikte çalışmak

olarak belirlenmiştir.

Buna bağlı olarak bütün gıda ile ilgili politikaların oluşturulmasında bilimsel görüşlerden faydalanılmaktadır. AB bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili dokuz bilimsel komiteye sahiptir. Bu komitelerin isimleri yukarıdaki tabloda verilmiştir. Bilimsel komitelerin ve bilimsel görüşün bağımsızlığı ve tarafsızlığı her düzeyde garanti altına alınmıştır. Komisyon, Bilimsel komitelerin merkezi koordinasyonu, izlenmesi, kompozisyonu, faaliyetleri ve bilimsel danışmanlığının yüksek düzeydeki yeteneği ve kararlılığı için gerekli kaynakların sağlanmasını altına almaktadır. Türkiye' de ise hem devlet hem de sanayiinin Üniversitelerle olan çalışmaları son derece sınırlıdır. AB'deki gibi bir bilimsel komitenin kurulup buna bağlı olarak politikaların oluşturulması Türkiye'nin de mutlaka yapması gereken bir faaliyet olmalıdır. Bilgi toplama ve bilimsel görüş gıda ve sağlık güvenliği politikasının vazgeçilmez unsurudur ve özellikle yem ve gıda ile ilgili potansiyel tehlikelerin tanımlanmasında önemlidir. Bilimsel veriler gıda sağlık güvenliği politikasını destekler. Gıda sağlık güvenliği konusunda bilimsel görüşün mümkün olan en yüksek kalitede olması gereği açıktır. Tüketici sağlığını korumak için karar alıcılara zamanında ve en doğru yolla bilimsel görüş sağlanmalıdır.

Risk bilgilendirilmesi sadece bilgilerin pasif olarak tüketicilere aktarılması değil aynı zamanda tüm paydaşların karşılıklı olarak katılımın sağlandığı bir süreci ifade etmektedir. Gıda sağlığı ile ilgili olarak halka danışmanlık yapmak, bilim adamları ve tüketiciler arasındaki tartışmaya taban oluşturmak ve ülkelerarası tüketici diyaloguna olanak sağlamak risk bilgilendirmesinin temel unsurudur. Risk bilgilendirilmesi Avrupa Birliğinde tüketicilerin

bilgilendirilmesinde kullanılan araçlardan biridir. AB gıda ve sağlık güvenliği ile ilgili konularda çok geniş bilgiler toplamaktadır. Başlıca bilgi kaynakları, halk sağlığı izleme ve teftiş ağı, hayvan teftişleri, acil alarm sistemi, tarımsal sektör bilgi sistemi, çevresel radyoaktivite izleme ve araştırma çalışmalarıdır. İnsan sağlığının ve tüketicinin yüksek düzeyde korunmasını garanti altına alınması için Beyaz Kitap, AB gıda politikasını aktif, dinamik uygun ve uyumlu bir araç haline getirmeyi amaçlamaktadır. Gıda ve sağlık güvenliği politikası ile ilgili olarak Beyaz Kitap'a rehber olan prensip, politikanın geniş kapsamlı ve kapsamlı ve entegre bir yaklaşımla oluşturulması gereğidir. Gıda ile ilgili bütün kanunlar bu kitap altında toplanmıştır. Türkiye'de ise hazırlanan Gıda Yasası henüz daha yasalaşmamıştır. Gıdayla ilgili bütün faaliyetler Kanun Hükmünde Kararnamelerle yürütülmektedir.

Gıda mevzuatındaki eksikliklerden biriside organik gıdalar ve genetik olarak düzeltilmiş gıdalarla ilgili düzenlemelerin henüz yapılmamış olmasıdır. Avrupa Birliğinde her iki konuyla ilgili bir dizi yasa oluşturmuştur. Yasal düzenlemelerinin en önemli kısmını etiketleme sistemi oluşturmaktadır. Hem organik gıdalar hem de genetik olarak düzeltilmiş olan gıdalar kendilerini tanıtan etiketleri taşımak zorundadırlar.

Avrupa pazarında önümüzdeki dönemde ihracatı artırmak için önemli faktörlerin başında sırasıyla; birim maliyeti düşürmek, kaliteli mal üretimi ve emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk gelmektedir. Bunların gerçekleştirilmesinde ise HACCP sistemi temel alınmaktadır. Türkiye'de HACCP uygulaması yaygın değildir. Avrupa Birliğinde gıda sanayiinin her sektöründe zorunlu olan HACCP sisteminin yaygınlaştırılması gerekmektedir. Mevzuat bakımından AB ile uygulamada çok büyük eksikliklerin bulunduğu görülmektedir. Gıda kontrolüne yönelik yeni yapılanmaya gidilerek, yeterli sayıda ve bilgiye sahip personelin yetiştirilmesi yanında eksik olan kurumlarında hızla uygulamaya sokulması gerekmektedir. AB'nin temelde her türlü gıda üretiminde HACCP gibi sistemleri uygulamaya başlamasıyla Türk gıda sektörü bundan büyük oranda etkilenmiştir. Bunun için gerekli çalışmaların yapılmaması durumunda Türk gıda ürünlerinin AB pazarına girme şansı oldukça azalacaktır (İlbeği 2001:16).

2.3.3. Gıda Mevzuatı Uygulamalarından Kaynaklanan Sorunlar

a. Gıda mevzuatından kaynaklanan sorunlar

- Türk Gıda Kodeksi (TGK) yayınlandığı günde dünya standartlarında olmakla birlikte, gelişen teknolojilere ayak uyduracak şekilde, kolaylıkla eklemeler veya çıkartmalar yapılacak şekilde düzenlenmemiştir. Gıda Kodeksi yönetmeliği kapsamında bugüne kadar çıkarılan ürün tebliğleri içersinde potansiyel risk grubu ürünler bulunmazken, örneğin sakız tebliği yayınlanmıştır. Az sayıda ürün tebliğleri çıkarılmasının nedenlerinden birisi bu konuda görev yapan uzman personelin sayıca az olmasıdır.
- Gıda Yasasının 1995 yılında çıkarılmasına rağmen, ilgili yönetmelik ve tebliğler yoluyla çıkarılan mevzuatın tamamlanmasında yetersiz kalınmıştır.
- 1997 yılında yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği kapsamında bugüne değin az sayıda çıkarılan ürün tebliğleri içersinde potansiyel risk grubu ürünler bulunmamakla birlikte, örneğin TGK sakız tebliğ yayınlanmıştır. Az sayıda ürün tebliğlerin çıkarılmasındaki nedenlerden birisi de bu konuda görev yapan uzman personelin sayıca yeterli olmaması ile ilgilidir.
- Türk Gıda Kodeksinde örneğin; helva, lokum ve akide şekerinin adı geçmezken, şeker bazlı şekerlemeler; meyve ve sebze şekerlemeleri, şekerleme şeklinde geçen ürün gruplarının tanımı yer almadığından ilgili gıda maddelerinin hangi gruba girdiği belirtilmediği gibi, ürünlerdeki katkı maddelerinin üst sınırı da belirtilmemektedir. Bu üst sınırların belirtilmesi gerekmektedir. Gıda ambalajlama sanayiinde kullanılacak malzemenin de, uluslararası standartlara uygunluğu tam olarak sağlanamamış, örneğin ekmek ambalajlamada kullanılacak naylon türleri arasında zararlı olanlara da yer verilmiştir.
- Tüm gıda analizleri ve numune alma ve muhafaza şartları resmî olarak uluslararası düzeyde uygulanan biçimde, her laboratuvarında aynı şekilde tatbik edilecek şekilde hazırlanıp yayınlanmadığından, laboratuvar analizlerine tam olarak bir güven yoktur.
- Gıda sanayiinde kayıt dışı çalışan firmalar, bu durumlarını haksız rekabet suretiyle sürdürmüşler, denetimler tüm firmalar bazında sürdürülememiştir. Kayıt dışı olan üretim yerlerinin, kayıt içine alınması sağlanamadığından, haksız rekabetin

önlenmesi, kaliteli ve güvenilir arzının artışı ve tüketicilerin korunmasında istenilen düzeyde bir ilerleme sağlanamamıştır.

- AB ve Dünya Kodeks normları ile büyük ölçüde uyum içerisinde olan gıda mevzuatının uygulanmasında ortaya çıkan aksaklıklar, dış ticarete yeterli güven ve itibar sağlanmamasına neden olmuştur.
- TS standartları ile Kodeks uyumlu hale getirilmelidir zira Kodekste gıda analizi ile ilgili metotlar verilmemiş durumdadır. TS standartları gıda analiz metotları ile uyum içinde olarak bir gıda Kodeksi analiz metot kitabı yayımlı veya gıda standartlarına atıf yapılmalıdır.

b. Gıda sicili ve üretim izninden kaynaklanan sorunlar

- Gıda üretim izni için yatırılan ücret; her yeni ürün için tek tek ödendiğinde fazla önemli olmamakla beraber, bu ücret firmaların tüm ürünleri için bir seferde yeniden izin yenilemeleri istendiği için çok büyük meblağlar tutabilmektedir.
- Türkiye’de 24.000’den fazla gıda üreten işyerinin Gıda Siciline kaydı öncelikle sağlanması gerekirken, başvuruda istenen evrakların çokluğu ve bunların Sağlık Bakanlığı, Çevre Bakanlığı, Belediyeler vb. kurumlardan teminlerinin uzun aylar alması nedeniyle, dosyalarını tamamlayamayan firmalar başvuramamaktadır. Sonuç olarak 1995 yılından günümüze başarı oranı %15’i dahi bulamamıştır.
- Firmaların başlangıçta, gıda kodeksine uygun üretim yapacaklarına dair Bakanlığa taahhütname vermelerine rağmen, başlangıçta bütün analizlerin istenmesi, bazı tetkikler yaptıracak laboratuvar imkanı bulamamak ve bazılarında çok pahalı oluşu nedenleriyle, uygulamada aksamalara neden olmaktadır.
- Tüm gıda sanayiinin gıda sicili ve üretim izinlerinin verilmesi işlemlerinin yakın zamana kadar sadece merkezden yürütülmesi, doküman yönetiminde ve başvuru taleplere makul bir zaman içerisinde cevap verilmesinde kargaşalara neden olmaktadır.

c. Yetişmiş personel ve kaynak sorunları

Gıda kontrolü, mevzuat gereği, doktor, veteriner, kimya, mühendis, laborant, sağlık memuru ve bu konuda eğitim görmüş zabıta memurlarının çalışması gereken bir denetim alanıdır. Yukarıda sayılan tüm personel Türkiye’de temininde en çok sıkıntı çekilen elemanlar

grubunu oluşturmaktadır. Ayrıca bu türlü okulların diplomasına sahip olmak bu işin yapılması için yeterli olmamakta, gıda kontrolü alanında belirli bir süre eğitim gerekmektedir. Örgütlenmesi oturmuş eski yerel yönetim birimleri bu açığı, ellerindeki bilgili eski personelin yardımı ile kapatmaya gayret göstermektedirler. Ancak arz-talep dengesi sürekli olarak yerel yönetimlerin aleyhine gelişmeye devam etmektedir.

Gıda kontrolünden sorumlu yetişmiş personelin bulunması halinde bile bu personelin ulaşım, haberleşme ve örnek gönderme ihtiyaçları gibi bazı parasal kaynak gerektiren sorunlar doğmaktadır. Küçük yerleşim birimlerinde olsun Büyük Şehir Belediyelerinde olsun sağlık hizmetlerine ayrılan toplam bütçe, yerel yönetim bütçesinin %1-5'i dolaylarındadır. Bu bütçelerden gıda kontrolüne düşen pay ise sağlık bütçesinin %20 ve %30'unu aşmamaktadır. Oysa bu amaçla kullanılan araç ve gereçlerin büyük bir çoğunluğu yüksek parasal değerlerdedir (Bil 1994:59).

Bütün bunların dışında, kuru üzüm, yer fıstığı, kırmızı biber vb. ihrac ürünlerinde ihracat esnasında zaman zaman uluslararası limitlere uymayan gıda güvenliği sorunları yaşanmaktadır. Türkiye'nin önemli derecede kuru üzüm üreticisi ve ihracatçısı olmasına rağmen risk arz eden gıda güvenliği sorunları son yıllarda kuru üzüm ihracatını menfi yönden etkilemektedir. Burada Bitki Sağlığı Anlaşmasında yer alan her ülkenin uygun koruma uygun koruma düzeylerini belirleme ve buna göre önlemler alma kuralının da bulunmaktadır. Bu durumda üye ülkeler farklı yollar içersinde farklı düzeyde uygulama yapabilmektedirler. Örneği Kanada ve ABD Türkiye orijinli kuru üzümüne yok denecek düzeyde limit uygulayabilmektedir. SPS (Bitki Sağlığı) Anlaşmasında risk değerlendirmesi olmasına rağmen risk yönetimine dair herhangi bir maddenin bulunmaması ülkelerin riski düşürücü ya da elemine edici önlemler almasına imkan vermemektedir. Oysa ki Kodeks Alimentarius Komisyonuna üye ülkeler, yapılan toplantılarda ticarete konu olan kendi orijin ürünlerini ile ilgili olarak standartlarda yer alan limitleri bilimsel bazda çalışmalarla yönlendirebilmektedir. Türkiye'de geleneksel ürünler başta olmak üzere, bilimsel bazda araştırma ve değerlendirmelere dayalı görüşler hazırlayarak bunları Kodeks Alimentarius Komisyonu standart hazırlama toplantılarına iletmelidir.

Tarım ürünleri sanayi ürünü olmadığından doğrudan Gümrük Birliğine girmemiş, ancak bünyelerinde hububat, süttozu, tereyağı, şeker bulunan bazı işlenmiş tarım ürünleri GB (Gümrük Birliği) kapsamına girmiştir. Gümrük Birliği ile gıda sektöründe başlangıçta rekabet

beklenilmekle birlikte, bunun gerçekleşmesi beklenen düzeyde gelişmemiştir. Öyle ki tarım ürünlerinin serbest dolaşımında olmadan, bazı tarım ürünlerinin işlenmesi sonucu elde edilen ürünlerin GB'ye girmesi her iki taraf arasındaki ticareti AB lehine geliştirmiştir. Örneğin GB sonucu dış ticaret verileri incelendiğinde şekerli ve kakaolu mamullerin içerisinde çikolata ithalatının önemli derecede arttığı görülmektedir (Karacabey ve arkadaşları 2000:69).

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve bazı ürün tebliğlerin uygulamaya girmesiyle üretimin ülke içinde belli bir standarda gireceği, tüketicinin kaliteli ve güvenilir gıda tüketebileceği beklentisi henüz tam olarak gerçekleşmemiştir. Gıda sektörünün kendi iç dinamikleriyle yenileşme isteği olmasına karşın mevzuat hızlı bir şekilde güncellenememektedir.

2.3.4. Türk Gıda Mevzuatının Uygulanması İle İlgili Çözüm Önerileri

a. Gıda mevzuatı ve kontrolünde gıda sanayiinin rolü

Gıda sanayii temsilcileri,

- Ulusal ve uluslararası gıda mevzuatını yakından izlemeli, risk değerlendirme sürecinde bilimsel verilerle destekleyici rol almalıdır.
- Gıda sanayii alt sektörler bazında uzmanlaşmış kadrolarını gıda bilimi çalışmaları için yönlendirmelidir.
- En iyi gıda teknoloji ve uygulamaları transfer ederek aşağıda belirtilen konularda başarı sağlamalıdır.
 - Sürdürülebilir ve artırılabilir tarımsal üretim,
 - Satın alınabilir fiyatlarda uygun miktarlarda kaliteli ve güvenilir gıdaların üretimi, işlenmesi ve pazarlanması,
 - Tüketiciyi koruma ve uluslar arası ticaret yapma.
- Yukarıda belirtilen konularda gerektiğinde ilgili uluslar arası organizasyonlarla işbirliğine girebilmelidir.

b. Gıda mevzuatı ve kontrolünde akademik yapının rolü

- Gıda denetimi, analiz, üretim, gıda ürün geliştirme, tüketim açısından ulusal düzeyde değişimlerde etkin rol oynamalıdır. Bu konuda eğitim ve hizmet içi programları yürütülmelidir.
- Beslenme bakımından hassas gruplar ve sosyal bakımdan yetersiz gruplar başta olmak üzere, spesifik gruplara yönelik gıda güvencesi stratejilerini belirlemede hükümete yardımcı olmalı ve bu konuda uluslararası kuruluşlardan destek teminini araştırmalıdır.
- Araştırma öncelikleri gıda kalitesinin geliştirilmesine yönelik olmalıdır. Yerel, ulusal ve bölgesel düzeyde gıda güvenliği konusunda bilgi sağlayan araştırmalar geliştirmelidir. Örneğin geleneksel ürünlerimizden olan kuru üzümde dair risk değerlendirmesi, risk yönetimi konularında araştırmalar yürüterek gıda mevzuatı karar alma prosedürüne katkıda bulunmalıdır.

c. Gıda mevzuatı ve kontrolünde tüketicilerin rolü

- Hükümet tarafından ve ulusal ya da uluslar arası kuruluşlarca gerçekleştirilen gıda konusundaki eğitim programları, gıda mevzuat bilgileri tüketici eğitimleri tüketicilere yansımalıdır. Tüketicilerin eğitimi için bir TV kanalında önemli gıdalar ile ilgili konuları içeren sürekli bir eğitim programı yer almalıdır.
- Tüketici organizasyonlarının gıda mevzuatı ve güvenliği ile ilgili gıda politika sürecine daha çok katılmaları için çeşitli fırsatlar yaratılmalıdır.
- Hatalı gıda ile karşılaşan tüketicinin nasıl bir yol izlemesinin gerektiği tüketici kuruluşlarınca bilinmelidir. Basında gıdayı bilmeyen ve abartılı haber peşinde olan kuruluşlara engel olunmalıdır (Koç 2000:67).

d. Gıda mevzuatı ve kontrolünde devletin rolü

- Zaman içerisinde mevcut ürün kalite ve güvenliği bakımından gıda mevzuatını uluslar arası kabul görmüş standartları baz alarak güncelleştirmelidir.
- Gıda imalatçılarını, gönüllü olarak "ürün sertifika programları" nı kabul etmeleri için teşvik edilmelidir.

- Gıda kontrol hizmetleri ile ilgili kuruluşlar, gıda güvenliği konularını ve önemini açıklayan ve açıklayan dokümanları hazırlayarak tüketicilere sunmalıdır.
- Gıda hizmetleri ile ilgili olarak oluşturulan ya da oluşturulacak yönetmelikler bir an önce yasallaştırılmalı ve bu yönetmeliklerin etkin bir şekilde uygulanmasına başlanmalıdır (Karacabey ve diğerleri 2000:73).

Tarım ve gıda bakımından çok büyük bir potansiyele sahip olan Türkiye'de gıda için halen yapısal ve yönetsel problemlerin olması ve bunların çözümlerinin anında gerçekleşmemesi Türkiye ekonomisine olumsuz etkide bulunmaktadır. Büyük bir potansiyele sahip olmasına rağmen ülke kaynaklarının rasyonel bir şekilde korunmaması gıdada günümüze değin arzu edilen düzeyde gelişmeyi sağlayamamıştır.

3. GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR: ET VE SÜT SEKTÖRÜ ÖRNEĞİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu bölümde temel olarak, buraya kadar açıklanan konularla ilgili olarak, Antalya bölgesindeki gıda işletmelerinin gıda mevzuatı ve kalite güvence sistemleriyle ilgili görüşleri ve uygulamalarının gözden geçirilmesi amaçlanmıştır. Bu şekilde, gıda mevzuatının ve kalite güvence sistemlerinin uygulanmasında karşılaşılan sorunların belirlenmesi ve çözümüne yönelik düşünce üretilmesi mümkün olacaktır.

3.2. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın kapsamına Antalya ili sınırları içerisinde faaliyet gösteren et ve süt imalatçısı konumundaki işletmeler dahil edilmiştir. Zira et ve süt sektörleri gıda sektörünün en tipik kolları arasında yer almakta ve insan beslenmesinde temel besinler arasında bulunmaları nedeniyle de gıda mevzuatı ve kalite güvence sistemleri uygulamalarına iyi bir alan teşkil etmektedir.

Araştırma kapsamına alınan gıda işletmelerini tespit etmek için Antalya Tarım ve Köyişleri İl Müdürlüğünden Antalya bölgesindeki et ve süt işletmelerinin bir listesi alınmıştır. Araştırma kapsamındaki konular hakkında yeterli bilgi alabilmek amacıyla bu işletmelerinin özellikle imalatçı olmaları büyük önem taşımaktadır.

Araştırma kapsamına giren konular arasında Türkiye’de günümüzde uygulanmakta olan gıda mevzuatı hakkındaki firma görüşleri, firmaların sahip oldukları çeşitli kalite güvence sistemlerinin seçilen sektöre dağılımı, kalite güvence sistemleri hakkında firma yöneticilerinin tutumları ve bu sistemleri kurmaktaki amaçları, kalite güvence sistemlerinin algılanan yararları yer almaktadır.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

3.3.1. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplama aracı olarak, araştırma amaç ve kapsamına uygun olarak geliştirilen bir anket formundan yararlanılmıştır (Ek-1). Anket formunda çeşitli alt seçeneklerden oluşan ve nominal ölçeğe uygun sonuçlara yer verildiği ortalama ölçümünde kullanılan aralıklı ölçeklerin yer aldığı veya tamamen firma yöneticilerinin serbest beyanlarını almaya yönelik açık uçlu sorulardan da yararlanılmıştır.

Anket sorularının hazırlanmasında daha önce yapılmış benzer anketlerin sorularından faydalanılmıştır. Sorular sekiz ana başlık altında toplanmıştır. Bunlar; işletmelerin gıda mevzuatı hakkındaki genel görüşleri, gıda mevzuatının uygulanmasında karşılaşılan sorunlar, işletmelerin sahip oldukları kalite güvence sistemleri, firmaların kalite güvence sistemleri hakkındaki görüşleri, işletmelerin bir kalite güvence sistemi kurmaktaki temel amaçları, sistemi kurarken karşılaşılan sorunlar, kalite güvence sisteminin firmaya sağladığı yarar ve zararlar ve firma ile ilgili bilgilerden oluşmaktadır. 7 ana başlık altında toplam 52 tane soru yer almaktadır. Bu sorulardan 3 tanesi açık uçlu, 14 tanesi çoktan seçmeli, 7 tanesi sıralama ve geri kalanı da; kesinlikle katılıyorum, fikrim yok, katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum gibi ifadeleri belirten sorulardan oluşmaktadır.

3.3.2. Örneklemin Saptanması

Araştırma kapsamında yer alan sorulara tam ve yeterli cevap alabilmek amacıyla, eldeki listedeki firmalar arasında rasgele bir seçim yapmaktan kaçınılmış ve kalite güvence sistemleri ve gıda mevzuatı hakkında daha detaylı bilgi sahibi olabilecekleri beklentisi ile belirli bir kapasitenin üzerinde olan ve ulaşım kolaylığı bulunan firmalara öncelik verilmiştir. Yargıya dayalı örnekleme (judgmental sampling) olarak adlandırılan bu örnekleme yönteminin gerçek popülasyonu temsil derecesi hakkında bir garanti bulunmamakla birlikte, uygun yargılarla yaklaşıldığı durumlarda rasgele örneklemeden de iyi sonuçlar verebildiği bilinmektedir.

Bu şekilde, yeterli kapasite büyüklüğüne sahip ve araştırmacının zaman ve maddi kaynakları açısından belirli düzeyde ulaşım kolaylığı bulunan toplam 26 işletme örneklem kapsamına alınmıştır.

3.3.3. Veri Toplama Süreci

Örnekleme kapsamına giren işletmeler mayıs ile haziran ayları arasında bizzat gidilerek araştırma amaçları açıklanmış ve ankete katılmaları talebi iletilmiştir. Olumlu yanıt vererek araştırmaya katılan toplam 15 adet işletmenin adları aşağıda sunulmuştur.

- ALTIN ET ENTREGE TİC.SAN.LTD.ŞTİ
- KİRAZOĞLU SÜT MAMÜLLERİ İMALATI VE TİC.
- GÜNEY GIDA TAŞIMACILIK SAN. VE TİC. AŞ./ET 2000
- EKİCİLER SÜT AŞ.
- SEMA SÜT ÜRÜNLERİ TUR. TAAH. TİC. LTD. ŞTİ.
- KRAL SÜT MAMÜLLERİ
- PALİ ET ÜRÜNLERİ
- YÖRÜKOĞLU SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. TİC. ŞTİ.
- ENDER TAV-ET BEYPİLİÇ
- SÜTSA SÜT MAMÜLLERİ SAN. TİC.
- AKTAŞ TAVUKÇULUK
- ÖZSÜT SÜT MAMÜLLERİ GIDA SAN. TİC. LTD.ŞTİ.
- ORSÜT SÜT ÜRÜNLERİ
- ŞAFAK SÜT ÜRÜNLERİ GIDA SAN. TİC. OBM.
- BAHAR TAVUKÇULUK

Anket formları firmaların üretimden sorumlu yöneticileri tarafından doldurulmuştur.

3.3.4. Verilerin Analizi

Örnekleme giren firma adedinin az olması nedeniyle, toplanan verilere herhangi bir istatistik test uygulanmasına gerek duyulmamış, sorular itibariyle elde edilen cevaplar frekans tabloları haline dönüştürülerek yüzde hesaplamaları yapılmıştır. Tabloların

yorumlanmasında açık uçlu sorulara verilen cevaplardan da yararlanılarak incelenen konularla ilgili somut saptamalara ulaşılmıştır.

3.4. Araştırma Bulguları

Tablo 3.1 Firmaların Ülkemizdeki Gıda Mevzuatı Hakkındaki Görüşleri (*)

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Türk gıda mevzuatı günümüz şartlarına ve teknolojik gelişmelere uyguna olarak hazırlanmıştır.	1	9	0	5	0
Türk gıda mevzuatı kapsam olarak yeterli düzeydedir.	2	7	2	4	0
Gıda mevzuatında öngörülen hususlarla ilgili denetimler yetkili kurumlarca yeterli düzeyde yapılmamaktadır	1	1	0	6	7
Mevzuata aykırı uygulamalarla ilgili cezai yaptırımların etkisi bulunmamaktadır	2	7	2	3	1
Türk gıda mevzuatını oluşturan çeşitli kararname,tebliğ,yönetmelikler arasında uyumsuzluklar bulunmaktadır.	1	1	5	6	3
Mevzuatta öngörülen hükümlerin firmalarca yerine getirilmesinde bürokrasi ve zaman kaybı söz konusudur.	0	5	0	9	0

(*) Tablodaki frekanslar firmaların her ifadeye katılma derecesini belirtmektedir. (n=15)

Firmaların gıda mevzuatı ile ilgili sorulara verdikleri yanıtları incelersek, işletmelerin çoğunun gıda mevzuatının günümüz şartları ve teknolojik koşullarına uygun olarak hazırlanmadığı görüşünde oldukları görülmektedir. Yine buna bağlı olarak da, gıda mevzuatının kapsam olarak yeterli düzeyde bulunmadığı düşünülmektedir. Firmalar bunun nedeni olarak, gıda mevzuatındaki yönetmelikler arasındaki uyumsuzlukları sebep olarak göstermektedirler. Yönetmelikler içerisindeki terimler işletme yöneticileri tarafından yeterince açıklayıcı bulunmamaktadır. Bununla beraber yönetmelik ve tebliğler arasında boşluklar bulunmaktadır. Örnek olarak kokoreçi ele alırsak, bu ürünün hazırlanması sırasında nasıl bir işlemden geçmesi gerektiği mevzuatta tam olarak belirtilmemiştir.

Ankete katılanlara göre cezai yaptırımlar yeterli düzeydedir. Ayrıca yapılan denetimlerde işletmeler tarafından büyük bir çoğunlukla yeterli bulunmaktadır. Fakat denetimlerle ilgili bazı sorunlar söz konusudur. Denetimler sırasında Tarım ve Köyişleri

Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında bir yetki karmaşası yaşanmaktadır. Bunun sebebi de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasındaki yetkilerin tam olarak belirlenmemiş olmasıdır. Bu konuyla ilgili üreticilerden gelen bir diğer şikayet de, ciddi ve marka sahibi kuruluşlar denetlenirken, “merdiven altı” denilen izinsiz üreticilerin kontrol edilmemesi ve bunun da haksız rekabete yol açmasıdır. Bununla beraber bu konuyla ilgili yetişmiş personel azlığı ve çalışanların bilgisizliği de bir başka sorundur.

Mevzuat hükümlerinin yerine getirilmesinde de bir zaman kaybı ve bürokrasi sorunu yaşanmaktadır. Üretim sertifikası almak için yapılan başvurular çok geç sonuçlanmaktadır. Üreticiler, yerel yönetimlerle Ankara’daki merkezi birimlerin farklı görüş ve düşüncelerde olmasını bunun sebebi olarak görmektedirler.

Tablo 3.2 İşletmelerin Sahip Oldukları Kalite Güvence Sistemleri

KALİTE GÜVENCE SİSTEMLERİ	İşletme Adedi	ORANLAR
ISO 9001	2	%13
ISO 9002	5	%33
ISO 9003	0	%0
HACCP	2	%13
GMP (iyi üretim uygulamaları)	1	%4
GLP (iyi laboratuvar uygulamaları)	0	%0
HİÇBİRİ	7	%47

Araştırmanın çarpıcı bir sonucu olarak örnekleme kapsamındaki et ve süt işletmelerinin çoğunun bir kalite güvence sistemine sahip olmadığı ortaya çıkmıştır. Yukarıdaki sonuçlarda işletmelerin bazıları birden fazla kalite güvence sistemlerine sahiptirler. Bir kalite güvence sistemine sahip olan üretim yerlerinin çoğu ISO ve HACCP gibi kalite sistemlerine sahiptir. İşletmelerin %13 ISO 9001, %33’ü ISO 9002, %13’ü HACCP ve %7’si GMP’ye (İyi Üretim Teknikleri) sahiptir. GLP (İyi Laboratuvar Uygulamaları) ile ISO 9003’e ankete katılan süt ve et işletmelerinin hiçbiri sahip değildir. Geri kalan %47’lik kısmı ise hiçbir kalite güvence sistemine sahip değildir. Bunu nedeni de üretim yerlerinin çoğunun düşük kapasitede olması, az üretim yapması, az personele sahip olması ve sadece bu bölgeye dönük üretim yapmasıdır. Yörükoğlu ve ET 2000 gibi büyük işletmeler ise ISO 9000 ve HACCP gibi kalite sistemlerini tercih etmektedirler. Bu tür işletmelerde ortalama 95 personel çalışmakta ve günde 20 ton et

12 ton süt işlemektedirler. Diğer küçük üretim yerlerinde ise ortalama olarak 15 personel çalışmaktadır. Aşağıdaki tabloda firma üst yönetiminin kalite güvence sistemleri hakkındaki görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 3.3 Firma Üst Yönetiminin Kalite Güvence Sistemleri Hakkındaki Görüşleri (*)

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
KGS rekabet gücümüzü artırmak için bir zorunluluktur	1	0	0	4	10
KGS kurmak için gerekli bilgileri edinmek zordur.	0	11	0	3	1
KGS kurmak genellikle yüksek bir maliyet gerektirmektedir.	0	6	0	5	4
Maliyetine rağmen KGS'nin firmaya olan getirisi fazladır.	0	0	0	7	8

(*) Tablodaki frekanslar firmaların her ifadeye katılma derecesini belirtmektedir. (n=15)

Tablo 3.3'deki sonuçlara göre işletmelerin çoğu kalite güvence sistemlerinin rekabet güçlerini arttıracaklarını düşünmekte ve bununla ilgili bilgilerin edinilmesini zor bulmamaktadırlar. Ayrıca üretim yerlerinin çoğu KGS'ni kurmanın yüksek bir maliyetinin olduğu halde firmaya olan getirisinin daha fazla olduğu veya olacağı fikrine sahiptir. Buna rağmen Antalya bölgesinde kalite güvence sistemine sahip işletme sayısının az olması düşündürücüdür. Bunun nedeni de yukarıda belirttiğimiz gibi Antalya bölgesindeki işletmelerin çok düşük kapasitedeki firmalardan oluşmasıdır. Bu nedenle de bu işletmelerin çoğu bir kalite sistemini kurmaya gerek görmemektedirler.

Anketten çıkan bir diğer sonuca göre de işletmelerin bir kalite güvence sistemi kurmaktaki amaçları şunlardır; işletmelerin %93'ü müşteri memnuniyeti, %86'sı rekabet avantajı sağlamak için, %54'ü sistemdeki hataları iyileştirmek için, %27'si belge sahibi olmak için ve %7'si de çalışanlarını bilinçlendirmek için bir kalite güvence sistemine sahiptirler veya sahip olmak istemektedirler. Anketi cevaplayanların hiçbiri "rakip firmalar uyguladığı için" seçeneğini tercih etmişlerdir. Firmalar bu soruda birden fazla seçeneği işaretleyebildikleri için her bir seçenek kendi başına değerlendirilmiştir (tablo 3.4).

Tablo 3.4 İşletmelerin Bir Kalite Güvence Sistemi Kurmaktaki Amaçları (*)

AMAÇLAR	İşletme Adedi	ORANLAR
Müşteri memnuniyeti	14	%93
Rekabet avantajı sağlamak için	13	%86
Sistemdeki hataları iyileştirmek için	9	%54
Belge sahibi olmak için	4	%27
Çalışanları bilinçlendirmek için	1	%7
Rakip firmalar uyguladığı için	0	%0

(*) Tablodaki frekanslar her kategorideki faktöre katılan firma adedini göstermektedir. (n=15)

Bir diğer soruda KGS (kalite güvence sistemi) sistemini kurarken işletmelerin karşılaştıkları sorunları önem sırasına göre numaralandırmaları istenmiştir. Ankete katılanların verdikleri cevaplara göre; kalite güvence sistemini kurarken karşılaşılan en önemli sorun personelin bilgi⁴ ve bilinç düzeyinin düşük olmasıdır. Bunu sırasıyla; ilave iş gücü ve harcama ihtiyacının ortaya çıkması, örgütlenme ile ilgili sorunların olması, kalite sistemi ile ilgili belgelerin hazırlanması ve kullanımı, katılımcılık, motivasyon ve ekip çalışmasındaki yetersizlikler ve değişim veya yeniliklere karşı bir direnç olması şeklinde izlemektedir. Değişim ve yeniliklere karşı bir direncin olmamasına rağmen, personelin bilgi düzeyinin düşük olması, ilave harcamaların ortaya çıkması ve gerekli olan belgelerin hazırlanmasının zorluğu bir kalite sisteminin kurulmasını zorlaştırmaktadır. Bunun için personelin eğitilmesine önem verilmesi gerekmektedir.

KGS'nin firmalara sağladıkları yararlar hakkındaki firma görüşleri de ayrıca incelenmiştir. Bu konuda elde edilen bulgular tablo 3.5'de sunulmuştur.

Tablo 3.5 Kalite Güvence Sisteminin Firmalara Sağladığı Yararlar Hakkındaki Düşünceler (*)

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Rekabet gücümüzü artırdı.	0	0	0	6	8
Kalite sistemimize çeki düzen verdi.	0	0	0	6	8
Çalışma ortamının fiziksel koşullarını iyileştirdi.	0	0	0	9	4
Müşteri şikayetlerini azalttı.	0	0	0	10	4
Hatalarımızın düzeltilmesine yardımcı oldu.	0	0	0	6	8
Kaynakların daha verimli kullanılmasını sağladı.	0	1	0	7	5
Kuruluş içinde karmaşa yarattı.	4	7	2	0	0
Görev,yetki ve sorumlulukların uyumlu bir şekilde dağıtılmasını sağladı.	1	0	4	6	3
Firmada karlılık oranının artmasını sağladı	2	1	6	3	2
İlişkide bulunduğumuz diğer firmalarla ilişkilerimizi geliştirdi.	0	2	3	8	1
Üretim sırasında atık oranı azaldı.	0	4	2	3	5
Test ve muayene giderleri azaldı	7	8	2	1	3
Firmaya duyulan güvenini artmasına ve Pazar payında artışa neden oldu	0	0	0	8	6
Üretim ve hizmet kalitesinde artışa sebep oldu	0	0	0	12	2
Sistematiik dokümantasyon sayesinde firma içi iletişimin kolaylaşmasını sağladı.	0	0	2	9	2
Aşırı belgeleme yüküne neden oldu	0	9	2	2	0
Bürokrasinin artmasına neden oldu.	1	7	3	2	1
İşlemlerin yavaşlamasına neden oldu.	3	7	3	0	0

(*) Tablodaki frekanslar firmaların her ifadeye katılma derecesini belirtmektedir.

Tabloya göre işletmeler, kalite güvence sisteminin rekabet güçlerini artırdığına, sistemlerini iyileştirdiğine, çalışma koşullarını düzelttiğine, müşteri şikayetlerini azalttığına, hataların düzeltilmesine yardımcı olduğuna ve kaynakların daha verimli kullandığına veya kullanacağına inanmaktadır. Genelde üretim yerlerinde bir kalite güvence sisteminin zarardan çok fayda sağlayacağı görüşü hakimdir. Kalite güvence sistemi ile ilgili sorunlar genelde başvurma sırasında görülmektedir. Bir kalite sistemine sahip olduktan sonraki aşamalarda ise işletmeler tarafından bir zorluk görülmemektedir. Hatta başvurma sırasında dile getirilen aşırı bürokrasi ve belgeleme yükü, işletmelere göre, belgeyi aldıktan sonraki aşamalarda yaşanmamaktadır.

Bütün bu sonuçları şu şekilde toplamak mümkündür. Firmalar, gıda mevzuatının uygulanmasından kaynaklanan sorunların olmasına rağmen genel olarak mevzuat uygulamalarına olumlu yaklaşmaktadırlar. Bundan başka işletmeler, ISO, HACCP, GMP ve GLP gibi kalite güvence sistemlerinin kendilerine rekabet ve üretim gibi konularda fayda getireceğine de inanmaktadırlar. Bütün bunlara rağmen bütün bu sistemlerin kurulmasında ve uygulanmasında yaşanan bürokratik zorluklar ve maliyetleri de dikkate almak gerekmektedir. Antalya bölgesindeki süt ve et işletmelerinin çoğunun düşük kapasitede olması üretimlerinin tek katlı evlerde yapılması ve bölgeye üretim yapılmasından dolayı, mecburi bir uygulama olan gıda mevzuatı dışındaki kalite sistemlerine pek rağbet edilmemektedir. Gıda mevzuatı ile ilgili şikayetler ise genelde denetimlerde bir yetki karmaşasının olduğu noktada toplanmaktadır. Bunun nedeni de yetkilerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında tam olarak paylaşılmasından kaynaklanmaktadır.

"

SONUÇ

Avrupa Birliğine entegrasyon çalışmalarının sürdürüldüğü günümüzde 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve buna bağlı çıkarılan yönetmelikler ve tebliğlerin önemli bir eksiği ortadan kaldıracığı söylenebilir. Ancak burada önemli olan husus bu mevzuatları yayınlamanın yanında, etkin bir şekilde uygulanmasının sağlanmasıdır. Bunun için gıda kontrolünde yeniden yapılanmaya ihtiyaç vardır. Etkin bir gıda kontrolü gerçekleştirebilmek için Gıda İşleri Genel Müdürlüğüne bağlı sadece gıda kontrolünden sorumlu birimlerin bulunması gerekmektedir. Gıda kontrolünde esas, gıda kontrolörünün denetim esnasında denetlenenlerden konuya daha fazla hakim olmasıdır. Bu nedenle gıda kontrollerinde kontrolörlerin mutlaka gıda mevzuatına uygun eğitim almış olmaları ve konularında uzmanlaşmış olmaları gereklidir. Gıda mevzuatının uygulanmasında büyük sorunlar yaşanmaktadır. Özellikle yeni ürün tebliğlerin geç yayınlanmasında, denetimlerde ve kayıt dışı üretimin kayıt altına alınması gibi konularda sıkıntılar yaşanmaktadır.

Bir işletmede GMP ve sanitasyon gibi uygulamalar iyi bir şekilde tatbik edildiğinde HACCP'in bu kurallar sayesinde daha etkin olduğu saptanmıştır. Bu durum GMP nin çok iyi işlediğini ortaya çıkarmaktadır. Gıda sanayiinde karşılaşılan problemlerin, HACCP gıda güvenliği sisteminin yerleştirilmesiyle daha kolay çözülebileceği ve sistemin daha etkin ve verimli işleyeceği kesindir.

Günümüz pazarlarında kalite, rekabet avantajını sağlayan birincil unsurdur. Faaliyetlerini devam ettirmek ve geliştirmek isteyen firmalar uzun vadeli düşünerek kalite yatırımlarına ağırlık vermek ve sürekli daha iyisini hedeflemek zorundadırlar. ISO 9000 kalite güvence sistemleri firmalara kalite sistemlerini oluşturmaları ve bu sistemin asgari şartlarını yerine getirmeleri için genel bir çerçeve sunmaktadır. ISO 9000'in kalite yolculuğunda bir araç olarak kullanıldığı, son adım olmadığı unutulmamalıdır. Toplam kalite yaklaşımı ile kalite güvencesinin sağlanmasını amaçlayan ISO 9000 sisteminin, firmaya sağlayacağı zaman, para, işgücü tasarrufu ve verimliliği, tüketici ve müşteri güveni yanında tüm çalışanların sürekli ve daha iyi kazanç anlamına geldiği vurgulanarak tam ve gönüllü katılım sağlanmalıdır. Kalite sisteminin gerçekçi ve uygulanabilir olmasına dikkat edilmeli, sadece bir plan olarak kalması engellenerek güncelleştirilmelidir.

Ülke içerisinde üretilen tüm gıdalar için gerekli olan gıda güvenlik politikasının sağlıklı çalışabilmesi için ithal edilen ürünler için de etkili bir gıda güvenlik politikası oluşturulmalıdır. Tüketici sağlığına karşı hammadde, tarım uygulamaları ve gıda işleme aktivitelerine bağlı olarak ortaya çıkan riskler irdelenmeli ve takip edilmelidir. Bu risklerin engellenebilmesi için düzenleyici uygulamalar yapılabilir. Bu düzenlemelerin yaptırımlarının sağlanabilmesi ve takibi için kontrol sistemleri kurulmalı ve işletilmelidir. Bunlar, gıda güvenliğinin sağlanmasında, entegre bir yaklaşımı gerektirmektedir. Yani; Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ticaret ve Sanayi Bakanlığı, Belediyeler, üreticiler ve başka ilgili kurum ve kuruluşlar gıda güvenliğinin sağlanmasında ortak sorumluluk taşımaktadırlar. Bu bağlamda 28 Haziran 1995 tarihinde çıkarılan 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair Kanun Hükmünde Kararname önemli bir adım niteliğindedir.

Gıda sektörü gelişmiş ülkelerde sürekli önem verilen ve teşvik edilen bir konumdur. Tüketici sağlığı ve gıda güvenliğine oldukça fazla önem verilmekte olup gıda mevzuatı ve uygulamaları arasında paralel gelişmeler gözlenmektedir. Gıda hizmetlerine ilişkin gıda politikaları sürekli güncellenmekte, yenilikler anında uygulanabilmektedir. Gıda sektöründeki hızlı gelişmeler dünya gıda mevzuatında sürekli değişime neden olmaktadır. Bunun Türkiye'ye yansması 1995 yılında Türk gıda mevzuatının güncelleştirilmesi olarak gerçekleştirilmiştir. 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.

Bütün bu yukarıda sözü geçen kalite güvence sistemlerinin başarıyla uygulanması hammaddeden başlayarak, tüketimin son aşamasına kadar belirli noktalarda kontroller ve analizler ile üretici, işletmeci, pazarlamacı, tüketici eğitimi ve işletmelerin kendi oto kontrollerinin tesis edilmesiyle mümkün olabilecektir. Etkin bir kontrol sistemi oluşturmada devlet kontrolleri yanında tüketicinin gıda kontrolü yapması daha kaliteli ve sağlıklı ürünler için en etkili yoldur ve bu da bir eğitim çalışmasını gerektirmektedir. Bu itibarla kamu kuruluşları, gıda sektörü, üniversiteler, tüketici dernekleri ve medyaya büyük görevler düşmektedir.

KAYNAKÇA

- Bil, N. (1994) Belediyelerde Planlı Yönetim ve Koordinasyon Faaliyetleri (Gıda Kontrol Hizmetleri), Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bozkurt, R. (2000) ISO 9000 ve Kalite Güvence Sistemleri, **MPM Dergisi**, Milli Prodüktivite Merkezi (MPM), Ankara
- Burgess, N. (1996) The Problems With Using ISO 9000 and The Relationship With Total Quality, **Ekonomik ve Teknik Dergi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- Connel, G. (1996) ISO 14000-Management Standards For The Environment, **Ekonomik ve Teknik Dergi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- Ekiz, C. (2001) ISO 9000:2000 Standartları, **Standart Dergisi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara.
- Emiroğlu, M. (1998) Türk Gıda Sanayii ve Gıda Standartları, **Standart Dergisi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- Eren, N. (2000) Gıda Üretiminde Uyguladığımız Gıda Güvenliği Sistemini Geliştirmenin Zorunlu Nedenleri ve Yolları, **Gıda Mühendisliği Dergisi**, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara
- Ferreira, M. (1996) Two Faces Of The Same Coin Quality And Leadership, **Ekonomik ve Teknik Dergi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- Gavcar, E. (2001) ISO 9000 Toplam Kalite Yönetimi İçin Yeterli Mi?, **Standart Dergisi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- Hablemitoğlu, Ş. (2000) Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Hakları, **Standart Dergisi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- Hatipoğlu, M. (2001) İçtihatlı Gıda Mevzuatı, Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi, Ankara
- İlbeği, İ. (1998) HACCP Gıda Güvenliğine Pratik Bir Yaklaşım, **Gıda Teknolojisi**, Ankara Üniversitesi, Ankara

- İlbeği, İ. (2000) HACCP Sistemini Değişik Gıda Sektörlerinde Uygulama İmkanları, **Gıda Mühendisliği Dergisi**, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara
- İlbeği, İ. (2001) Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Kontrol Uygulamaları, **Türktarım**, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara
- Karacabey A., Artık N., Korkut H., Açıkgöz M., Soydal F. (2000) Gıda Mevzuatında Yeni Oluşum ve Çözümleri, **Standart Dergisi**, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara
- Kobu, B. (1999) Üretim Yönetimi, Avcıol Basım, İstanbul
- Koç, S. (2000) Gıda Kontrol Hizmetlerinin Yasal ve Yürürlükteki Durumu:İzmir Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
- Korkut, H. (2000) Gıda Güvenliği ve HACCP, **Türktarım**, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Ankara ..
- Mahmutoğlu, T. (1997) Gıda Sanayiinde ISO 9000 ve HACCP Uygulamaları, **Gıda Teknolojisi**, Ankara Üniversitesi, Ankara
- Mahmutoğlu, T. (1998) Quality And Safety In The Food Industry, Gübitak Basımevi, İstanbul
- Özaydın, S. (2000) Gıda Sanayiinde Kullanılan HACCP'in Prensipleri ve Örnek Ürün Olarak UHT Sütte Uygulanması, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Peşkircioğlu, N. (1999) Kalite Yönetiminde ISO 9000 Uygulamaları, Mert Matbaası, Ankara.
- Sağlam, F. (2000) Türk Gıda Mevzuatı, Semih Ofset, Ankara.
- Seven, A. (1996) Engeller Teknolojisi ve HACCP Kavramı, Seminer, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Soydal, F. (2000) AB'nin Katılım Ortaklığı Belgesi ve Türkiye'nin Gıda Koşulları, **Gıda Dergisi**, Dünya Yayınları
- Soydal, F. (2001) Uluslararası Gıda Ticaretinde Etik Yaklaşımlar, **Gıda Dergisi**, Dünya Yayınları
- Topal, Ş. (2001) Kalite Yönetimi ve Güvence Sistemleri, Taç Ofset Matbaası, İstanbul

- Topal, Ş. (1996) Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Matbaası, Gebze/Kocaeli.
- Topal, Ş. (2001) Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset Matbaası, İstanbul
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (1997) Anonymous Eğitimde Standardizasyonun Önemi TSE Yayınları, Ankara
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (1997) Anonymous TS_EN- ISO 9000 Kalite Broşürü TSE Yayınları, Ankara
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2000) Anonymous TS- EN- ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemleri TSE Yayınları, Ankara
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2001) Anonymous Kalite Yönetim Sistemleri-Şartlar TSE Yayınları, Ankara
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2001) Anonymous Kalite Yönetim Sistemleri- Performans İyileştirmeleri İçin Kılavuz TSE Yayınları, Ankara
- Ulusoy, Ş. (1998) Gıda Sektöründe ISO 9000 Kalite Güvence Sistemi, **Standart Dergisi**, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- 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
- www.turkgidakodeksi.com
- www.gidagüvenligi.com
- www.okyanusbilgiambari.com
- www.4-boyut.com
- www.haccp9000.com

www.temel.saglik.gov.tr

www.kalitesitesi.8m

www.kageme.itu.edu.tr

www.tuv.com.tr

www.tse.org.tr

www.duzen.com.tr

www.sekerpilic.com.tr

www.kalder.org.tr

www1.gantep.edu.tr

www.eylem.com.tr

www.system9000.de

www.haccp.de

www.dgs.de

www.europa.eu.it

www.klaus-thomas.de

www.iso.ch

www.heilbronn.de

Ek-1

Gıda Mevzuatı ve Kalite Güvence Sistemleri Anketi

1. Ülkemizdeki Gıda Mevzuatı hakkındaki görüşlerinizi aşağıdaki ifadeler itibariyle belirtiniz.

	Kesinlikle		Fikrim Yok	Kesinlikle	
	Katılmıyorum	Katılmıyorum		Katılıyorum	Katılıyorum
.. Türk gıda mevzuatı, günümüz şartlarına ve teknolojik gelişmelere uygun olarak hazırlanmıştır.	[]	[]	[]	[]	[]
.. Türk gıda mevzuatı kapsam olarak yeterli düzeydedir.	[]	[]	[]	[]	[]
.. Gıda mevzuatında öngörülen hususlarla ilgili denetimler yetkili kurumlarca yeterli düzeyde yapılmamaktadır.	[]	[]	[]	[]	[]
.. Mevzuata aykırı uygulamaları ilgili cezai yaptırımların caydırıcı etkisi bulunmamaktadır.	[]	[]	[]	[]	[]
.. Türk gıda mevzuatını oluşturan çeşitli karamame, tebliğ, yönetmelikler arasında uyumsuzluk bulunmaktadır.	[]	[]	[]	[]	[]
.. Mevzuatta öngörülen hükümlerin firmalarca yerine getirilmesinde bürokrasi ve zaman kaybı söz konusudur.	[]	[]	[]	[]	[]

2. Türk Gıda Mevzuatı ile ilgili karşılaştığınız en önemli 3 sorunu belirtiniz.

- a)
- b)
- c)

3. Aşağıdaki kalite güvence sistemlerinden hangilerine sahipsiniz?

- TSE ISO 9001 ISO 9002 ISO 9003
- GMP (İyi Üretim Uygulamaları) GLP (İyi Laboratuvar Uygulamaları) HACCP
- Hiçbiri

4. Firma üst yönetiminin kalite güvence sistemleri hakkındaki görüşlerini aşağıdaki ifadeleri işaretlemek suretiyle belirtiniz.

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
.. KGS rekabet gücümüzü artırmak için bir zorunluluktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. KGS kurmak için gerekli bilgileri edinmek zordur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. KGS kurmak genellikle yüksek bir maliyet gerektirmektedir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Maliyetine rağmen KGS'nin firmaya olan getirisi daha fazladır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Bir kalite güvence (KGS) sistemi kurmaktaki temel amaçlarınızı işaretleyiniz.

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Belge sahibi olmak için. | <input type="checkbox"/> Müşteri memnuniyeti için. |
| <input type="checkbox"/> Rakip firmalar uyguladığı için. | <input type="checkbox"/> Sistemdeki hataları iyileştirmek için. |
| <input type="checkbox"/> Rekabet avantajı sağlamak için | <input type="checkbox"/> Diğer (belirtiniz) |

6. Sistemi kurarken ve uygularken karşılaştığınız sorunları önem sırasına göre numaralandırınız.

- | | |
|---|--------------------------|
| · Kalite sistemi ile ilgili belgelerin hazırlanması ve kullanımı. | <input type="checkbox"/> |
| · Personelin bilgi ve bilinç düzeyinin düşük olması. | <input type="checkbox"/> |
| · İlave işgücü ve harcama ihtiyacının ortaya çıkması | <input type="checkbox"/> |
| · Örgütlenme ile ilgili sorunların olması. | <input type="checkbox"/> |
| · Katılımcılık, motivasyon ve ekip çalışmasındaki yetersizlikler. | <input type="checkbox"/> |
| · Değişim ve yeniliklere karşı bir direnç olması. | <input type="checkbox"/> |
| · Diğer (belirtiniz)..... | <input type="checkbox"/> |

7. Kalite güvence sisteminin firmanıza sağladığı yarar veya zararlar nelerdir?

	Kesinlike		Fikrim Yok	Kesinlike	
	Katılmıyorum	Katılmıyorum		Katılıyorum	Katılıyorum
.. Rekabet gücümüzü artırdı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Kalite sistemimize çeki düzen verdi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Çalışma ortamının fiziksel koşullarını iyileştirdi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Müşteri şikayetlerini azalttı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Hatalarımızın düzeltilmesine yardımcı oldu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Kaynakların daha verimli kullanılmasını sağladı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Kuruluş içinde karmaşa yarattı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Görev,yetki ve sorumlulukların uyumlu bir şekilde dağıtılmasını sağladı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Firmada karlılık oranının artmasını sağladı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. İlişkide bulunduğumuz diğer firmalarla ilişkilerimizi geliştirdi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Üretim sırasında atık oranı azaldı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Test ve muayene giderleri azaldı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Firmaya duyulan güvenin artmasına ve pazar payında artışa neden oldu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Üretim ve hizmet kalitesinde artışa sebep oldu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Sistematiik dokümantasyon sayesinde firma içi iletişimin kolaylaşmasını sağladığı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Aşırı belgeleme yüküne neden oldu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. Bürokrasinin artmasına neden oldu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.. İşlemlerin yavaşlamasına neden oldu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ö Z G E Ç M İ Ş

Adı ve Soyadı : Eyüp Halaç
Doğum Tarihi ve Yeri : 25/01/1976 Höxter/Almanya
Medeni Durumu : Bekar

Eğitim Durumu

Mezun Olduğu Lise : Emirdağ Lisesi
Lisans Diploması : Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yüksek Lisans Diploması: Yok

Tez Konusu : Makarnalardaki Kalite Kontrol Parametreleri
"
Yabancı Dil/Diller : Almanca/İngilizce

Bilimsel Faaliyetler**İş Deneyimi**

Stajlar : Eti Çikolata Sanayii Eskişehir

Projeler : Yok

Çalıştığı Kurumlar : Yok

Adres : 100. Yıl Bulvarı İlke Apt. No:31/10 Antalya

Tel. no : 0(242) 247 80 26