



Derleme

www.ziraat.selcuk.edu.tr/ojs  
Selçuk Üniversitesi  
Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi  
24 (1): (2010) 92-100  
ISSN:1309-0550



## TÜRKİYE VE AVRUPA BİRLİĞİ'NDE GIDA STANDARTLARI

Fethi Şaban ÖZBEK<sup>1,2</sup>, Halil FİDAN<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Ankara/Türkiye  
(Geliş Tarihi: 20.07.2009, Kabul Tarihi: 18.10.2009)

### ÖZET

Bu çalışma ile Türkiye ve Avrupa Birliği'nde (AB) gıda standartlarının mevcut durumu, gıda güvenliği konuları, gıda mevzuatının yapısı ve gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi sunulmaktadır. Çalışmada öncelikle, gıda güvenliği yönetim sistemleri kapsamında Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), İyi Tarım Uygulamaları (GAP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP), İyi Dağıtım Uygulamaları (GDP), İyi Ticaret Uygulamaları (GTP), İyi Veteriner Uygulamaları (GVP) hakkında genel bir bilgi sunulmuştur. Ayrıca, çalışmada, Türkiye'de ve AB'de uygulanan gıda standartları gıda mevzuatına göre belirlendiği için AB'de ve Türkiye'de yürürlükte olan gıda mevzuatı hakkında ayrıntılı bilgi sunulmaktadır. Bunların yanı sıra; hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği konuları, AB'de gıda güvenliğine temel teşkil eden Yeşil Kitap ve Beyaz Kitap, AB ve Türkiye'de gıda standardizasyonu hakkında bilgi verilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Türkiye, Avrupa Birliği, gıda standartları, gıda mevzuatı

### FOOD STANDARDS IN TURKEY AND EUROPEAN UNION

#### ABSTRACT

In this study; the information about the state of art of food standards, food safety issues, the structure of food legislations and food safety management systems in Turkey and European Union are given. Firstly, in the context of food safety management systems a general information on Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Good Agricultural Practice (GAP), Good Manufacturing Practice (GMP), Good Hygienic Practice (GHP), Good Laboratory Practice (GLP), Good Distribution Practice (GDP), Good Trade Practice (GTP), Good Veterinary Practise (GVP) are given. In this study, detailed information on food legislation in force in Turkey and European Union (EU) are given since food standards are set according to food legislations. In addition to those, the information on animal health, phytosanitary and food safety issues, white and green paper basis of food safety in EU and food standardization in EU and Turkey are given.

**Keywords:** Turkey, European Union, food standards, food legislation

### GİRİŞ

Dünyada beslenme ile ilgili üzerinde durulan iki konu bulunmaktadır. Bunlardan birincisi gıda güvenliği diğeri ise gıda güvenliğidir. Her insanın sağlıklı yaşayabilmesi ve faaliyetlerini sürdürebilmesi için her zaman yeterli ve dengeli gıdaya erişme hakkı olarak tanımlanan gıda güvenliği; gıdaların arz edilmesi, erişilmesi ve kullanımını kavramlarını içermektedir (Dölekoğlu 2003a). Gıda güvenliği ise güvenilir gıda üretimini sağlamak amacıyla hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarında gerekli tedbirlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Gıda güvenliğinin başlangıç noktası çiftlik, son noktası ise tüketicidir. Dolayısıyla gıda güvenliği, tüketime sunulan gıdaların "çiftlikten sofraya" gelinceye kadar geçirdikleri sağlıklı hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarının tümünü kapsamaktadır (Giray ve Soysal 2007).

Gıda güvenliği kapsamında tüketime sunulan gıdaların geçirdikleri aşamalarda maruz kalabilecekleri fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli risklerin bertaraf edilmesi için bir dizi önlemler alınmaktadır. Bu riskler fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak 3 grupta incelenmektedir. Fiziksel riskler; cam kırıkla-

rı, plastik, taş, toprak, tahta, metal parçaları, saç, tırnak, sigara külü, sinek, böcek, radyoaktivite vb. risklerden oluşurken, kimyasal riskler; doğal toksinler (mikotoksinler), çevresel metaller (civa, kurşun, dioksin, kadmiyum vb), bitkilerdeki doğal kimyasallar (patateste bulunan glikoalkaloid vb.), tarım ilaçları ve veterinerlik ilaçları kalıntıları, gıda katkı maddeleri gibi risklerden oluşmaktadır. Biyolojik riskler ise mikrobiyolojik kirlenme kapsamında bakteri, virüs ve parazitlerin neden olduğu kirlenmelerden kaynaklanmaktadır (Giray ve Soysal 2007).

Ülkemizde ve dünyada uygulanan gıda ile ilgili standartları; gıda güvenliği önlemlerinin uygulama kapsamı ve yöntemleri ile ilgili standartlar; gıdanın üretiminde, depolanmasında ve dağıtımında kullanılan alet ve makinelerle ilgili standartlar; gıdanın mikrobiyolojik yapısını tayin etmeye yönelik standartlar; gıdanın içerisinde yer alan ve her gıda için farklılık arz edebilen maddelerle ilgili standartlar ve gıda ile temasta bulunan maddeler yönelik standartlar olarak sınıflandırmak mümkündür.

Bu çalışmanın amacı, Türkiye ve Avrupa Birliği'ndeki gıda güvenliği yönetim sistemleri ve gıda ile ilgili standartların gelişimi, mevcut durumu ve konuyla ilgili yürütülmekte olan çalışmalar hakkında bilgi

<sup>2</sup>Sorumlu Yazar: [e113033@yahoo.com](mailto:e113033@yahoo.com)

vermektedir. Bu konunun seçilme gerekçelerini; standartlara uygun olarak üretilmeyen gıdaların tüketici sağlığını olumsuz yönde etkilemesi nedeniyle gıda standartları konusunun ulusal ve uluslararası boyutta öneminin gün geçtikçe artması, Türkiye ve AB'deki mevcut durum hakkında kullanıcılara bilgi sunularak gıda standartları arasında karşılaştırılabilir bilgi oluşturunun sağlanması olarak sıralamak mümkündür. Çalışma ile oluşturulan bilgi birikiminin hedef kitlesini konu ile ilgili araştırmalar yürüten akademisyenler, kamu ve özel sektör yetkilileri ile diğer karar alıcılar oluşturmaktadır.

### GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ

Başlangıç noktası çiftlik, son noktası ise tüketici olan gıda güvenliği; hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarının tamamını içermektedir. Gıda güvenliği kapsamında tüm dünyada kabul görmüş gıda güvenliği yönetim sistemlerini şu şekilde sıralamak mümkündür.

- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
- İyi Tarım Uygulamaları
- İyi Üretim Uygulamaları
- İyi Hijyen Uygulamaları
- İyi Laboratuvar Uygulamaları
- İyi Dağıtım Uygulamaları
- İyi Ticaret Uygulamaları
- İyi Veteriner Uygulamaları

HACCP'i temel alarak son yıllarda geliştirilen ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dünya genelinde güvenli gıda elde etmek amacıyla geliştirilen bir sistemdir. Bu sistemlerin yanı sıra gıda işletmelerinde, her sektörden her tür işletme için uygulama alanı olan toplam kalite yönetimini oluşturmayı amaçlayan ISO Kalite Yönetim Sistemi Standartları (ISO 9001:2000), çevreyi korumak amacıyla uygulanan ISO 14001 Çevre Yönetim Sistem Standardı sistemleri ve farklı amaçlara hizmet eden diğer sistemler uygulanabilmektedir (Anonim 2007c).

HACCP prensipleri ilk olarak yaklaşık 40 yıl önce ABD uzay programındaki astronotların uzayda tüketcekleri gıda maddelerinin güvenliğini sağlamak amacıyla geliştirilmiştir. 1971 yılında NASA ve Amerikan Ordusu Araştırma Laboratuvarları'nda geliştirilerek ABD Milli Gıda Konferansında tanıtılan bu prensipler 1974 yılında detaylarıyla ilk olarak uygulamaya başlanmıştır. Başlangıçta imalat sanayinde uygulanmış olan sistem üretici ve tüketici arasında yer alan tüm aşamalarda uygulanmaya başlanmıştır.

HACCP sistemi uluslararası uygulamalarda 7 temel prensibe indirgenmiştir. Bunlar;

- Tehlikenin Belirlenmesi
- Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi
- Kontrol Kriterleri ve Limitlerinin Belirlenmesi

- İzleme Sisteminin Belirlenmesi
- Düzeltici İşlemlerin Belirlenmesi
- Doğrulama ve Denetim
- Kayıt ve Dokümantasyon

HACCP sisteminin temel yararlarını sistematik ve bilimsel olması, optimal fiyat-fayda ilişkisini gözetmesi, kritik etkinliklerin teknik kaynaklarına odaklanmış olması, gerekli özenle donatılmış olması, önleyici/kayıpları azaltıcı bir sistem olması, uluslararası kabul görmüş organizasyonlara (FAO, WHO, CODEX Alim.vb.) uyumlu olması, pro-aktif ve önleyici olması, olası tüm tehlikeleri belirlemesi, diğer kalite yönetim sistemlerinin tamamlayıcısı olması, gıda zincirine uyarlanabilmesi, ürün güvenliğini artırması, tanımlanan ürün gelişiminde güvence sağlanması, eğitilmiş ve yetişmiş eleman sağlanmasına ağırlık veren bir sistematik uygulama olması şeklinde özetlemek mümkündür (Topal 2001).

İyi Tarım Uygulamaları: İyi tarım uygulamaları, tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken işlemler olarak tanımlanmaktadır (Anonim 2004a).

Tarımsal kaynaklı kirleticilerin kullanımı ile doğal dengeyi bozucu tarım teknikleri uygulamalarının azaltılması gerekliliği sonucunda FAO, Amerika Birleşik Devletleri ve AB tarafından 1997'de çevreye uyumlu tekniklerin ve tarım sistemlerinin geliştirilmesi, kimyasal girdi kullanımının azaltılması, toprak ve su kaynaklarının gelecek nesillere iyileştirilerek ve korunarak bırakılmasını amaçlayan "sürdürülebilir tarım" kavramı geliştirilmiştir. Ayrıca, bu kavramın ilkeleri "İyi Tarım Uygulamaları" olarak adlandırılmıştır. AB'de iyi tarım uygulamaları, tarımsal işletmelerde HACCP ilkelerini temel alan Sistem Kalite Güvence Belgesi şeklinde bir standart olarak yayımlanmıştır. Daha sonra 1999 yılında 14 perakendeci firmanın bir araya gelerek oluşturduğu Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu, tarım ürünlerinde aranacak standartları, "İyi Tarım Uygulamaları" protokolü şeklinde yayımlamıştır. 2001 yılında ise EUREPGAP (Euro Retailer Producer Group Good Agriculture Practices) Teknik ve Standartlar Komitesi kurulmuş ve GAP sertifikalandırma işlemleri bu Komite tarafından başlatılmıştır. AB'de öncelikle taze meyve-sebze ve çiçek üretimini kapsayan GAP standardı, günümüzde beş farklı alan ve isimde uygulanmaktadır (Yüksel Delice ve Delice 2005):

1. Taze Meyve-Sebze GAP Belgesi
2. Çiçek ve Süs Bitkileri GAP Belgesi
3. Entegre Tarım İşletmesi Sistem Güvence Belgesi
4. Entegre Su Ürünleri Sistem Güvence Belgesi
5. Kahve (Yeşil) GAP Belgesi

İyi Üretim Uygulamaları: Ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak

amacıyla, işletme ile ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemleri içeren GMP; gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtımında temel yaklaşımlardan olup ürünlerde kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim, paketlenme, depolama, dağıtım aşamalarında kesintisiz uygulanması gereken bir teknikler dizisidir. Gıda sektörünün yanı sıra ilaç ve kozmetik sanayinde de uygulama alanı vardır. İlk kez 1967 yılında FDA (Food and Drug Administration) tarafından gıda ürünleri için önerilen GMP, 1969 yılında da gerekli değişiklikler yapılarak tüm gıda endüstrisinde uygulanabilir hale getirilmiştir. Bu uygulama; üretim yerini, çevreyi, alet ve ekipmanları, üretim sürecini, personel ve hammaddenin kalite ve güvenilirliklerini tanımlamakta ve kontrol altına almaktadır (Dölekoğlu 2003b).

**İyi Hijyen Uygulamaları:** Hijyen, tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşullar olarak tanımlanmaktadır. İyi hijyen uygulamalarında temel olarak tesisin hijyeni, gıdaların hijyeni ve personelin hijyeni olarak 3 unsur dikkati çekmektedir. Tesis hijyeni; çevre, konum, binanın yerleşimi ve inşaatı; ekipman tasarımı, mühendisliği ve kurulması; zararlı ile mücadele sistemi; temizlik ve sanitasyon sistemi; yan ürünlerin ayrıştırılması ve atıkların atılması için sistem; havalandırma ve su tedarikini kapsamaktadır. Personel hijyeni ise sağlık durumu, kişisel temizlik, kişisel davranışlar ve ziyaretçileri kapsamaktadır (Anonim 2009b).

**İyi Laboratuvar Uygulamaları:** Klinik çalışmalar dışındaki sağlık ve çevre güvenliği çalışmalarının planlanması, yapılması, izlenmesi, kaydedilmesi, arşivlenmesi ve rapor edilmesi şartları ve yönetim usulleri ile ilgili kalite sistemi olarak tanımlanmaktadır (Anonim 2002b).

## AVRUPA BİRLİĞİ'NDE GIDA STANDARTLARI

### AB'de Gıda Güvenliği Konuları

#### Hayvan ve bitki sağlığı

AB'de güvenilir gıda üretimini sağlamak için üretim öncesi, esnası ve sonrasında tarladan sofraya kadar tüm aşamaların izlenebilmesi ve gerekli önlemlerin alınabilmesi amacıyla gıda güvenliğinin yanı sıra hayvan ve bitki sağlığı konuları da büyük önem taşımaktadır.

Gıda üretiminde hammadde olarak kullanılan hayvansal ürünler ve bu ürünlerin elde edilmesinde kullanılan canlı hayvanların sağlık koşullarının uygunluğunun sürekli izlenmesi AB'nin öncelikli konuları arasında yer almaktadır. Bu kapsamda AB'de hastalıklarının izlenmesi, hayvan hareketlerinin kontrol altında tutulması, gıda ürünlerine işlenmeden önce kontrolü, bunları işleyecek tesisler hakkında kriterlerin belirlenmesi, iç ve dış ve ticaret kuralları mevzuatla belirlenmektedir. Gıda güvenliği kapsamında ele alınan bir

diğer konu olan bitki sağlığı konusunda AB'de mevcut bulunan mevzuatın temel hedeflerini şu şekilde sıralamak mümkündür (Anonim 2007c);

- Toplulukta bitkilere zararlı organizmaların ortadan kaldırılması
- Bitkilere zararlı organizmaların topluluk içinde yayılmasının önlenmesi
- Toplulukta bulunmayan zararlı organizmaların ithalat yoluyla girişini engellemek amacıyla karantina tedbirleri alınması
- Bitkisel kaynaklı gıdaların güvenliğini korumak
- AB üyesi ülkelerdeki bitkilerin sağlık ve kalite düzeyinin güvenliğini sağlamaktır
- AB sınırları dahilinde gerçekleştirilen bitki ve bitkisel ürün ticaretinin düzenlenmesi

Bitki sağlığı konusunda önemli başlıklardan biri de bitkilerde bulunan tarım ilaçları kalıntılarının takip edilmesidir. Bu konuda AB'de yürürlükte olan çeşitli mevzuatlar vardır. Bu mevzuatlarda tarım ilaçlarının üretim ve ithalat izinleri, kontrolleri ve denetimleri hakkında düzenlemeler yer almaktadır.

#### Gıda güvenliği

AB'de kapsamlı bir gıda mevzuatının hazırlanması için ilk adım 1997 yılında "Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Doküman"ın yayımlanması ile atılmıştır. Yeşil Doküman ile Komisyon tarafından belirlenen hedefleri şu şekilde sıralamak mümkündür (Anonim 2007c):

- Mevzuatın; tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerini ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda maddelerinin denetim ve kontrollerine ilişkin resmi sistemler ile ilgili önlemlerin, gıdaların sağlıklı ve güvenli olmasını ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda mevzuatına ilişkin kamuoyu oluşturmak,
- Komisyonun gerekli hallerde Topluluk Gıda Hukukunu geliştirici uygun önlemler teklif etmesini sağlamak,
- Halk sağlığının ve tüketicinin en üst seviyede korunmasını sağlamak,
- Tek Pazar içinde malların serbest dolaşımını sağlamak,
- Bilimsel kanıt ve risk değerlendirmesine ilişkin temel bir mevzuat oluşturmak,
- AB'de sanayinin rekabet gücünün ve ihracat hacmini artırmak,
- Gıda güvenliği için birincil sorumluluğun sanayici, üretici ve tedarikçiler ile oluşturmak,
- Mevzuatın basit, tutarlı, rasyonel ve açık olmasını sağlamak.

Yeşil dokümanın ardından 12.01.2000 tarihinde yayımlanan beyaz doküman ile gıda güvenliğine ilişkin AB tarafından yeni bir yol çizilmiştir. Bu belgenin en önemli sonuçlarından biri merkezi bir yapıda olan “Avrupa Gıda Otoritesi”nin kurulmasını benimsemiştir. Ayrıca, bu doküman ile tarladan sofraya her aşamada izleme ve gıda güvenliği yaklaşımı, önerilerde bulunma, risk analizi yapma, anında müdahale, tüketicilerin gıda kontrolü aşamasına katılımı, gıda katkı maddeleri kontrolünün geliştirilmesi ve etkin mevzuat hazırlanması hedeflenmiştir (Giray ve Soysal 2007).

Beyaz kitap ile kabul edilen ilkeleri kapsamlı ve entegre bir yaklaşım; sorumluluk; geriye dönük izleme; tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım; şeffaflık; risk analizi ve ihtiyatlık olarak sıralamak mümkündür.

AB’de gıda güvenliği ile ilgili pek çok yasal düzenleme bulunmaktadır. Bu düzenlemelerden büyük bir kısmı ürünler için yürürlüğe konmuş düzenlemelerdir. AB’de bulunan temel gıda mevzuatı 28 Ocak 2002 tarihinde Gıda kanununun gerekliliklerinin genel prensiplerini ifade eden, Avrupa Gıda Güvenliği Makamını tesis eden ve gıda güvenliği konularında temel ilkeleri ifade eden 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 (EC) sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü’dür. içeriği Tablo 1.’de sunulan bu tüzük aşağıdaki hususları kapsamaktadır (Anonim 2002a);

- İç pazarın etkin işleyişini güvence altına alırken, özellikle geleneksel ürünler dahil gıda tedarikindeki çeşitliliği dikkate alarak gıda ile ilgili olan insan sağlığının ve tüketici çıkarlarının yüksek düzeyde korunmasını sağlamak için bir temel oluşturmaktadır.
- Bu Tüzük ile ortak prensipler ve sorumluluklar belirlenirken, güçlü bir bilimsel temel sağlamak amacıyla araçlar tespit edilmekte ve gıda ve yem konularında karar verme sürecini desteklemeye yönelik etkin düzenlemeler ve prosedürler tesis etmektedir.
- Bu Tüzük genelde gıda ve yemi, özelde ise gıda ve yem güvenliğini Topluluk ve ulusal düzeyde yöneten genel prensipleri içermektedir.
- Avrupa Gıda Güvenliği Kurumunu kurmaktadır.
- Gıda ve yem güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen konular için prosedürler ifade etmektedir.

Bu Tüzüğün yanı sıra AB’de gıda ürünlerinin tümüne uygulanan genel düzenlemeler ile kahve, marmelat, bebek maması, şarap, dondurulmuş ürünler gibi bazı ürünlere has uygulanan düzenlemeler bulunmaktadır. Gıda ürünlerinin tümüne uygulanan genel düzenlemelere örnek olarak; Gıda Hijyeni (Tüzükler; 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC) ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerinin düzenlendiği 882/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü; etiketleme (Direktif 2000/13/EC, Direktif

2003/89/EC, Direktif 2006/142/EC), paketleme (Direktif 2007/19/EC, Tüzükler; 1935/2004/EC, 2023/2006/EC), katkı maddeleri (Direktif 89/107/EEC, Direktif 94/36/EC, Direktif 88/388/ECC, Direktif 94/35/EC, Direktif 95/2/EC, Direktif 2006/129/EC, Direktif 96/77/EC, 23 Şubat 1999 ve 27 Mart 2006 tarihli Komisyon Kararları), tarım ilaçları (Tüzükler; 396720057EC, 178/2006/EC, Direktif 90/642/EEC), genetiği değiştirilmiş organizmalar (Tüzükler; 641/2004/EC, 1829/2003/EC, 1830/2003/EC), yeni gıdalar, organik üretim (Tüzükler; 2092/91/EC, 94/92/EC, 956/2006/EC) ve radyoaktif bulaşanlar (Tüzükler; 1661/1999/EC, 737/1990/EC, 1635/2006/EC) gibi konularda çeşitli yönetmelikler bulunmaktadır. (Anonim 2009d).

Tablo 1. 178/2002 (EC) sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü’nün içeriği

Kapsam ve Tanımlar	
Genel Gıda Yasası	Gıda yasasının genel prensipleri
	Şeffaflık prensibi
Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi	Gıda ticaretinin genel zorunlulukları
	Gıda yasasının genel gereklilikleri
Hızlı alarm sistemi, kriz yönetimi ve acil durumlar	Kurumun misyonu
	Organizasyon yapısı
	Faaliyetleri
	Bağımsızlık, şeffaflık, gizlilik ve iletişim
Prosedürler ve nihai hükümler	Finansal ve genel hükümler
	Hızlı alarm sistemi
Prosedürler ve nihai hükümler	Acil durumlar
	Kriz yönetimi
Prosedürler ve nihai hükümler	Komite ve hakemlik/ tahkim prosedürleri
	Nihai hükümler

### AB’de uygulanan gıda standartları

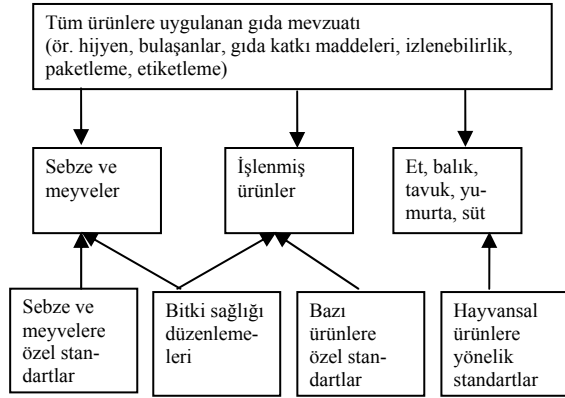
AB’de gıda standartları yasal düzenlemelerle belirlenmektedir. Bir önceki bölümde belirtildiği gibi AB’de yasal düzenlemeler tüm ürünlere yönelik ve bazı ürünlere has olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır. Standartları şematik olarak gösterimi Şekil 1.’de sunulmaktadır.

AB’de gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri” olarak adlandırılan GAP, GMP, GHP, GLP ile HACCP uygulamaları ve ISO 22000, BRC (İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu), IFS (Uluslararası Gıda Standardı), QS, CODEX gibi sertifikasyonlara sahip olmanın yasal bir zorunluluğu yoktur. Fakat bu standartlar genel olarak AB gıda mevzuatında yer alan gereksinimleri içermektedir.

AB mevzuatında yer alan gereksinimleri şu başlıklar altında toplamak mümkündür (Anonim 2009b);

**Hijyen gereksinimleri:** Gıda işletmeleri gıda maddelerinin üretimini tüm aşamalarında AB’de bulunan hijyen mevzuatına uygun üretim yapmak zorundadır.

**Gıda katkı maddeleri:** AB'de antioksidanlar, renklendiriciler, tatlandırıcılar, enzimler vb. katkı maddeleri etiket üzerinde bir E numarası (ör. E415) veya kimyasal adı ile yer almalıdır. İzin verilen katkı maddeleri izin verilen miktarda kullanılabilirlerdir.



KAYNAK: Anonymous 2009

Şekil 1. AB'de uygulanan gıda standartlarının genel görünümü

**Gıda maddelerine yönelik mikrobiyolojik kriterler:** Bitkisel kökenli gıda maddelerinde mikrobiyolojik bulaşanlar nedeniyle iç zararlar meydana gelebilir. AB ilgili mevzuatla gıda maddelerindeki mikrobiyolojik içerikle ilgili bazı kriterler belirlenmiştir.

**Bulaşanlar:** AB tarafından nitrat, mikotoksin, bazı metaller monokloropropan-1, 2-diol gibi bazı bulaşanlar için maksimum seviyeler belirlenmiştir.

**Tarım İlaçları:** AB'de taze sebze ve meyvelerde ve bazı ürünlerde tarım ilaçlarına ait maksimum kalıntı seviyeleri belirlenmiştir.

**HACCP:** AB kurallarına göre işletmeler HACCP prensiplerine dayalı bir sistem kurmak zorundadır.

**İzlenebilirlik ve geri çekme:** AB'de gıda maddeleri; üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tamamında gıda maddelerinin izlenebilmesine olanak sağlayacak şekilde etiketlenmeli ya da tanımlanmalıdır. Böylelikle gerektiğinde gıda maddesinin piyasadan geri çekilmesi mümkün olacaktır. Gıda işletmesi bir ürünün arz zincirindeki her bağlantıyı tanımlamalı ve yetkili otorite tarafından talep edildiğinde bu bilginin verilmesine olanak sağlayacak bir sistemi bulundurmakla mükelleftir.

**Paketleme:** AB'de Gıda ve gıda maddeleri ile temasta bulunan maddelere yönelik oldukça kapsamlı düzenlemeler mevcuttur. Düzenlemeler doğrudan gıda ve gıda maddeleri ile temasta bulunan maddeleri üreticilere yönelik olmakla beraber gıda işletmeleri uygun materyalleri kullanmakla mükelleftir.

**Etiketleme:** AB'de etiketlemede şu kurallara uyulmalıdır; satılan ürünün adı, azalan ağırlık sırasına göre içerdiği madde listesi, gıda üretim parti tanımlanması (lot identification), son kullanma tarihi, özel depolama

ve kullanım koşulları, imalatçı ve paketçi firmanın adı ve adresi, gıda maddesinin orijini, gıda maddesinin kullanıma yönelik gerekli talimatlar, %1.2'den alkol içeren içeceklerde alkol oranı, gıda katkı maddeleri.

**Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO):** AB'de GDO'lardan üretilmiş gıdalara yönelik izlenebilirlik, bilgi ve etiketleme konularında standartlar mevzuatla belirlenmiştir.

AB'de bu konuların yanı sıra yeni gıdalar, radyoaktif bulaşanlar, gıda ışınlanması ve organik üretim konularında standartlar mevzuatla belirlenmiştir.

### AB'de gıda standardizasyonu

AB'de standardizasyon çalışmaları, Elektronik Standardizasyon Komitesi (GENELEC), Avrupa Telekomünikasyon Standartları Enstitüsü (ETSI) ve Avrupa Standardizasyon Komitesi (CEN) tarafından yürütülmektedir. GENELEC ve ETSI elektronik ve telekomünikasyon alanlarında çalışmalarını yürütmekte olup CEN bu konular dışındaki standartlarla ilgili çalışmaları yürütmektedir. 1973 yılında kurulan CEN'in amaçlarını şu şekilde sıralamak mümkündür (Anonim 2009a);

- Üyeleri tarafından yayımlanan ulusal standartları toplulaştırmak,
- Uluslararası standartların CEN üyelerince aynen uygulamaya konulmasını sağlamak,
- Referans doküman olarak kullanılacak uygun uluslararası standartlar olmadığı durumlarda Avrupa Birliği'nin ihtiyaçları doğrultusunda Avrupa standardı hazırlamak
- Deney sonuçlarının ve belgelendirme sistemlerinin Avrupa düzeyinde karşılıklı tanınmasını sağlamak,
- ISO ile paralel olarak standardizasyonu desteklemek,
- Avrupa Standartlarının ve toplulaştırılmış dokümanların direktiflerde veya diğer dokümanlarda yer almasını sağlamak için Avrupa'daki organizasyonlar, EFTA ve diğer hükümet kuruluşlarıyla işbirliği yapmak

Avrupa Komisyonu, CEN'e AB politikaları doğrultusunda standart oluşturma talimatı verebilmektedir. Bu talimatlar doğrultusunda oluşturulan standartlar AB Resmi Gazetesinde yayımlanarak yasal mevzuat haline dönüşmektedir. CEN tarafından oluşturulan standartların uygulanması gönüllülük ilkesine bağlı olup; bu standartlardan bazıları Komisyon talimatı ile Resmi Gazete'de yayımlandıktan sonra yasal olarak uygulanması gereken standartlar kapsamına girmektedir.

CEN, sektörler ayrımında çeşitli standartları hazırlamakta ve yayımlamaktadır. CEN tarafından çeşitli sektörler kapsamında standartlar oluşturulmaktadır. Bu sektörler; hava ve uzay, kimya, yapı, tüketici ürünleri, enerji ve kullanımları, çevre, gıda, genel standartlar, sağlık ve güvenlik, sağlık hizmetleri, ısıtma, soğutma, havalandırma ve iklimlendirme, bilgi ve ko-

münikasyon teknolojileri, materyal, makine, nano-teknoloji, güvenlik ve savunma, hizmetler, taşıma ve paketleme ve diğer olarak sınıflandırılmaktadır.

Gıda sektörü kapsamında CEN bünyesinde oluşturulan 7 teknik komite, 100 farklı çalışma konusu ile ilgili çalışmalar yürütmektedir. Gıda sektörü ile ilgili çoğunluğu örnekleme ve analizlerden oluşan 400'den fazla AB standardı CEN tarafından yayımlanmaktadır. CEN bünyesinde oluşturulan teknik komiteleri şu şekilde sıralamak mümkündür (Anonim 2009c);

- CEN/TC 174, Meyve ve sebze suyu
- CEN/TC 194, Gıda ile temasta bulunan malzemeler
- CEN/TC 275, Gıda analizleri-Yatay yöntemler
- CEN/TC 302, Süt ve süt ürünleri
- CEN/TC 307, Yağlı tohumlar, bitkisel ve hayvansal yağlar, sıvı yağ ve yan ürünleri
- CEN/TC 327, Hayvan yemleri
- CEN/TC 338, Tahıl ve tahıl ürünleri

### **TÜRKİYE'DE GIDA STANDARTLARI**

#### ***Türkiye'de Gıda Güvenliği Konuları***

##### Hayvan ve bitki sağlığı

Ülkemizde, hayvanlarda görülen ihbarı mecburi hastalıklar 3285 sayılı Hayvan sağlığı ve Zabıtası Kanununa dayanılarak tespit edilmektedir. Bu hastalıklarla ilgili kontrol ve mücadele programları Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yürütülmektedir. Bu hastalıkların kontrol altına alınması hayvansal üretim açısından büyük önem arz etmektedir. 2003 yılında ihbarı mecburi hastalıklardan şap hastalığı, kuduz hastalığı, koyun-keçi çiçeği, sığır ve koyun brusellozu, sığır tüberkülozu ve koyun-keçi vebası gibi hastalıkları ülke genelinde tespit edilmiştir. Şap, Sığır Vebası, Koyun-Keçi Vebası, Sığır-Koyun Brusellozu, Şarbon, Kuduz, Mavidil, tek tırnaklı hayvanlarda Ruam, kanatlı hayvanlarda Newcastle kuş gribi (tavuk vebası) nedeniyle birçok hayvan hastalıklarıyla mücadele çalışmaları her yıl hazırlanan programlar çerçevesinde yürütülmektedir. Hayvan hastalıklarından sağlıklı hayvanların korunması, hayvan sevklerinin ciddi bir şekilde kontrolü ve denetimi ile mümkündür. Ülkemizde ithal edilecek hayvanlarla hastalık bulaşmasının önlenmesi için ithalata ilişkin sağlık şartları AB kriterlerine uygun şekilde belirlenmektedir. Dış ticarete konu hayvan ve hayvan maddelerinin sağlık muayene ve kontrolleri ithal ve ihraca yetkili İl müdürlükleri ile Tahaffuzhane ve Gümrük Veteriner Müdürlüklerince yapılmakta, canlı hayvan ve et ithalinde sağlık ve kalite kontrolleri ile birlikte anabolizan kontrolleri yapıldıktan sonra kesin ithalleri gerçekleştirilmektedir (Anonim 2007c).

Hayvan sağlığı konularından bir diğeri olan hayvan refahı konusunda Ülkemizde, Çevre ve Orman Bakanlığınca, hayvanların rahat yaşamlarını ve hayvanlara iyi ve uygun muamele edilmesini temin et-

mek, hayvanların acı, ıstırap ve eziyet çekmelerine karşı en iyi şekilde korunmalarını, her türlü mağduriyetlerinin önlenmesini sağlamak amacıyla 01.06.2004 tarih ve 25509 sayılı Resmi gazete'de 5199 sayılı 'Hayvanları Koruma Kanunu' yürürlüğe konulmuştur (Anonim 2007c).

Ülkemizde bitki sağlığını olumsuz etkileyen zararlılara karşı zirai mücadele yöntemleri uygulanmaktadır. Gıdaların içinde bulunmalarına izin verilen maksimum pestisit kalıntılarına yönelik ilk tolerans listesi Kodeks Alimentarius göz önünde bulundurularak 1990 yılında yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Daha sonra bu liste kapsamı genişletilerek, 1997 yılında ve son olarak da 2005 yılında yayımlanmıştır. Bu liste, AB tarafından yayımlanan listenin aynısıdır.

##### Gıda güvenliği

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten firmaların çalışma izni, gıda sicili kayıt işlemleri mahalli idarelerle ilgili olarak çıkartılan kanunlar çerçevesinde belediyeler ve belediye sınırları dışında il özel idareleri tarafından yürütülmektedir. Kontrol ve denetim mekanizmasında kapsamında 5179 sayılı Gıda Kanunu ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın (TKB) yetki ve sorumlulukları genişletilmiştir. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, perakende veya toptan satan işyerlerine üretim izni verilmesi, denetimi, ürünlerin dış ticaret kontrolleri ile üretilen ürünler için üretim izni verilmesi ve ürünlerin resmi denetim ve kontrol görevleri 5179 sayılı Gıda Kanunu ile TKB'nin yetki ve sorumluluğundadır. Yem üreten işletmelerinin ruhsatlandırılması, denetimi ve kontrolü 1734 sayılı Yem Kanunu gereği TKB tarafından yürütülmektedir (Anonim 2007c).

Ülkemizde üretilen ve riskli ürün gruplarında kalıntı izleme programları, yaş sebze-meyvelerde pestisit izleme ve çeşitli gıdalarda mikotoksin, sudan boyası ve mikrobiyolojik etkenlerin izlenme çalışmaları kontrol laboratuvarlarında sürdürülmektedir. Kontrol ile ilgili yıllık programlar TKB taşra teşkilatı ile laboratuvar müdürlüklerince hazırlanmaktadır. TKB bünyesinde gıda ve yem kontrol hizmeti veren 39 İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve 8 Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü bulunmaktadır. Ayrıca, TKB tarafından yetkilendirilen 26 özel gıda kontrol laboratuvarı faaliyet göstermektedir. Bunların yanı sıra Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı ve Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü'nün, Üniversitelerin, Türk Standartları Enstitüsü'nün (TSE), TÜBİTAK'ın, Türk Silahlı Kuvvetleri Gıda Kontrol Müfrez Komutanlıkları'nın ve Belediyelerin gıda konusunda hizmet veren laboratuvarları mevcuttur (Anonim 2007c).

##### ***Türkiye'de Gıda Mevzuatı***

Ülkemizde hâlihazırda gıda mevzuatının temelini 27.05.2004 tarihli ve 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun

oluşturmaktadır. Bu yasa ile gıda alanındaki tüm denetim yetkisi Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na aktarılmıştır. 5216 Sayılı Büyükşehir Belediye Yasası ile de gıda maddeleri üretimi yapan gayrisihhî müesseselerin ruhsatlandırma yetkisi belediyelere bırakılmıştır.

5179 sayılı Kanunun amacı şu şekilde ifade edilmektedir; gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir. Bu kanun ile üretim izni, gıda sicili ve tescil işleri, laboratuvar kuruluş izni, sorumlu yönetici istihdamı, gıda kodeksi, Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu, risk analizi, ihtiyatî tedbirler bilimsel komiteler ulusal gıda meclisi ve gıda bankaları birliği, bildirimler, acil durumlar, krizler, izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu, sağlığın korunması, dış ticaret, reklam ve tanıtım, tüketici haklarının korunması, piyasa gözetimi, denetim, kontrol ve sertifikasyon, itiraz hakkı, su, takviye edici gıdalar, bebek mamaları, özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar, tıbbî amaçlı bebek mamaları ile ilgili hükümler, serbest bölgelerle ilgili hükümler ve ceza hükümleri düzenlenmektedir (Anonim 2004b).

Üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemek amacıyla hazırlanan bir yönetmelikle Türk Gıda Kodeksi oluşturulmuştur. Ülkemizde gıda üretimi yapan işletmeler Türk Gıda Kodeksine uymakla mükellefler. İşletmelerin Gıda Kodeksine uygunluğu TKB tarafından denetlenmektedir. 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde" şu hususlar düzenlenmiştir; Gıdalarda Katkı Maddelerinin Kullanımı, Katkı Maddelerinin Etiketlenmesi, Gıda Katkı Maddelerinin Saflik Kriterleri, Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı, Aroma Verici Maddelerin Etiketlenmesi, Gıda Maddelerindeki Kabul Edilebilir En Yüksek Bulaşan Değerleri, Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esasları, Veteriner İlaçları İçin Tolerans Düzeyleri Ve Yasal Arınma Sürelerine Ait Değerler, Hammaddenin Sağlandığı Alanlarla İlgili Kurallar, Gıdaların İşlenmesi İle İlgili Kurallar, Gıda Üretim Alanlarının Kontrolü, Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları, Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler, Ambalajlama Ve Etiketleme-İşaretleme, Ambalaj Materyalleri, Etiketleme Ve İşaretleme, Dökme Gıda-

lar, Taşıma Ve Depolama Kuralları, Numune Alma Ve Analiz Metotları (Anonim 1997).

### **Türkiye'de Gıda Standardizasyonu**

Türkiye'de, belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardımı ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemi anlamına gelen standardizasyondan sorumlu kuruluş Başbakanlık'a bağlı olarak çalışan TSE'dir. TSE; her türlü madde ve mamüller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur. Enstitünün ilgili olduğu bakanlık Sanayi ve Ticaret Bakanlığıdır. TSE'nin hizmetleri arasında personel ve sistem belgelendirme, ürün belgelendirme, personel belgelendirme, laboratuvar, metroloji ve kalibrasyon, standart hazırlama gibi faaliyetler yer almaktadır. AB'de olduğu gibi ülkemizde de, standartlar ihtiyardır. Fakat standart, ilgili bakanlığın onayı ile mecburi kılınabilir. Bir standardın mecburi kılınabilmesi için Türk Standardı olması şarttır. Mecburi kılınan standartlar Resmi Gazete'de yayımlanır.

TSE bünyesinde standart hazırlama faaliyetleri kapsamında; bilgi teknolojileri ve iletişim, çevre, elektrik, elektronik, hizmet, inşaat, kimya, maden, makine, mamul gıdalar, metalürji, millî savunma sanayi, mühendislik hizmetleri, orman ve orman ürünleri, petrokimya, petrol, sağlık, tekstil, yetkili servis standartları ve ziraat olmak üzere 20 adet ihtisas grubu yer almaktadır (Anonim 2007b).

TSE tarafından çıkartılan gıda ile ilgili standartları sistem ve ürün standartları olarak iki kısımda incelemek mümkündür. Gıda güvenliği yönetim sistemleri ile ilgili TSE tarafından yayımlanan standartlar tüm kuruluşlar için geçerli olan genel kuralları içermektedir. Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin yanı sıra TSE'de gıdaların tümüne uygulanabilecek çeşitli standartlar bulunmaktadır. Bu standartları; gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depolayan ve satan yerler için standartlar; gıda ve gıda katkı maddelerinde bulunan çeşitli maddelerin ölçülmesi ile ilgili standartlar, gıdalarla temas eden maddelerle ilgili standartlar olarak sıralamak mümkündür. Bunların yanı sıra, TSE'de gıdalarla ilgili ürün ayırımında standartlar bulunmaktadır. Bu standartları; ilgili gıdanın üretiminde, depolanmasında ve dağıtımında kullanılan alet ve makinelerle ilgili standartlar, gıdanın mikrobiyolojik yapısını tayin etmeye yönelik standartlar, gıdanın içerisinde yer alan ve her gıda için farklılık arz edebilen maddelerle ilgili standartlar ve gıda ile temasta bulunan maddelerle ilgili standartlar olarak sınıflandırmak mümkündür.

### **TARTIŞMA VE SONUÇ**

Diğer ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de güvenli gıda üretimini sağlamak büyük önem arz etmektedir. Bu hedefe ulaşmak için çiftlikten sofraya kadar tüm aşamaların izlenmesi ve gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir. Çiftlikten sofraya olarak tanımlanan bu aşamaları; hammadde temini, gıdaların üretimi,

işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması olarak sıralamak mümkündür. Güvenilir gıda üretimini sağlamak ve gerekli tedbirlerin alınması amacıyla risk analizi, geriye dönük izleme; tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım, şeffaflık, acil durumlar, gıda maddelerinin özelliklerinin belirlenmesi gibi hususlar yasalarla belirlenmektedir. Böylelikle üreticilere ve yetkili birimlere yasal zorunluluklar getirilmektedir.

Gıda üreten işletmeler güvenilir gıda üretimi yapabilmek amacıyla çeşitli gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulamaktadırlar. Uluslar arası olarak kabul görmüş gıda güvenliği yönetim sistemlerini; tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları, iyi tarım uygulamaları, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, iyi laboratuvar uygulamaları, iyi dağıtım uygulamaları, iyi ticaret uygulamaları, iyi veteriner uygulamaları olarak sıralamak mümkündür.

AB'de gıda standartları temel olarak 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 (EC) sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü ile belirlenmektedir. Bu mevzuat ile gıda ile ilgili genel prensipler ortaya konulmuş, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi tesis edilmiş ve gıda güvenliği konularında çeşitli prosedürler ortaya konulmuştur. Bu tüzükle AB; iç pazarın etkin işleyişini güvence altına alırken, özellikle geleneksel ürünler dahil gıda tedarikindeki çeşitliliği dikkate alarak gıda ile ilgili olan insan sağlığının ve tüketici çıkarlarının yüksek düzeyde korunmasını sağlamak için bir temel oluşturmakta; ortak prensipleri ve sorumlulukları oluşturmak, kuvvetli bir bilimsel temel sağlamak amacıyla, gıda ve yem konularında karar verme sürecini desteklemeye yönelik etkin düzenlemeleri ve prosedürleri tesis etmektedir. Ülkemizde de buna benzer genel bir gıda yasası 2004 yılında çıkartılan ve 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ile çıkartılmıştır.

Ülkemizde hâlihazırda gıda mevzuatının temelini 27.05.2004 tarihli ve 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun oluşturmaktadır. Bu yasa ile gıda alanındaki tüm denetim yetkisi Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak, TKB'ye aktarılmıştır. 5216 Sayılı Büyükşehir Belediye Yasası ile de gıda maddeleri üretimi yapan gayrisihhî müesseselerin ruhsatlandırma yetkisi belediyelere bırakılmıştır. Bu kanunun amacı gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan

işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir.

AB mevzuatında yer alan gıda standartlarını hijyen gereksinimleri, gıda katkı maddeleri, gıda maddelerine yönelik mikrobiyolojik kriterler, bulaşanlar, tarım ilaçları, HACCP, izlenebilirlik ve geri çekme, paketlenme, etiketleme, GDO, yeni gıdalar, radyoaktif bulaşanlar, gıda ışınlanması ve organik üretim başlıkları altında toplamak mümkündür. Ülkemizde de bu konular 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği başta olmak üzere çeşitli yönetmeliklerle düzenlenmiştir.

Türkiye ve AB'de gıda standardizasyonundan sorumlu kuruluşlar sırasıyla TSE ve CEN'dir. TSE, CEN'e bağlı bir kuruluştur. Avrupa standartlarının TSE standartlarına dönüşüm oranı oldukça yüksek olup, %96,7'dir. Toplam yayımlanan Avrupa standardı sayısı 14 881 olup bunlardan 14 391 tanesi TSE standardı olarak yayımlanmıştır (Anonim 2007b).

#### KAYNAKLAR

- Anonim, 1997. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği. T.C. Resmi Gazete, <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.5003&MevzuatIliksi=0&sourceXmlSearch=kodeksi>. Erişim Tarihi: 27.03.2009.
- Anonim, 2000. White paper on food safety. Commission of the European Communities, [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf). Erişim Tarihi: 16.03.2009.
- Anonim, 2002a. Gıda kanununun gerekliliklerinin genel prensiplerini ifade eden, Avrupa Gıda Güvenliği Makamını tesis eden ve gıda güvenliği konularında prosedürleri ifade eden 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 (EC) sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü. Avrupa Konseyi, [ftp://ftp.kkqm.gov.tr/AB/Genel/HAYVAN\\_SAGLI\\_IGI/](ftp://ftp.kkqm.gov.tr/AB/Genel/HAYVAN_SAGLI_IGI/). Erişim Tarihi: 13.03.2009.
- Anonim, 2002b. İyi Laboratuvar Uygulamaları Prensipleri ve Test Laboratuvarlarının Belgelendirilmesine Dair Yönetmelik. T.C. Resmi Gazete, <http://rega.basbakanlik.gov.tr/main.aspx?home=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2002/06/20020625.htm&main=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2002/06/20020625.htm>. Erişim Tarihi: 11.03.2009.
- Anonim, 2003. Ulusal gıda ve beslenme stratejisi çalışma grubu raporu. T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 101 s., Ankara.
- Anonim, 2004a. İyi tarım uygulamalarına ilişkin yönetmelik. T.C. Resmi Gazete, <http://rega.basbakanlik.gov.tr/main.aspx?home=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2004/09/20040908.htm&main=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2004/09/20040908.htm>. Erişim Tarihi: 11.03.2009.



- Anonim, 2004b. 5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında kanun. T.C. Resmi Gazete, <http://rega.basbakanlik.gov.tr/main.aspx?home=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm&main=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm>. Erişim Tarihi: 13.03.2009.
- Anonim, 2007a. Avrupa Birliği müktesebatı ve gıda sektörü raporu. İktisadi Kalkınma Vakfı, [http://www.abvizyon.com/ikv\\_gida\\_raporu.pdf](http://www.abvizyon.com/ikv_gida_raporu.pdf). Erişim Tarihi: 26.03.2009.
- Anonim, 2007b. Ayna Komiteler 2. Genel Toplantısı. Türk Standartları Enstitüsü, [www.tse.org.tr/Turkish/standard/aynakomitesunum.pdf](http://www.tse.org.tr/Turkish/standard/aynakomitesunum.pdf). Erişim Tarihi: 16.04.2009
- Anonim, 2007c. Gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı özel ihtisas komisyonu raporu. T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 75 s., Ankara.
- Anonim, 2007d. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. Okyanus Danışmanlık, <http://www.okyanusbilgiambari.com/GG/ggys/Okyanus-ISO22000%20GGYS-Standardi-Tr.pdf>. Erişim Tarihi: 12.03.2009.
- Anonim, 2009a. Avrupa Birliği Kuruluşları. Türk Standartları Enstitüsü. <http://www.tse.org.tr/Turkish/ab/sanduyuru.asp>. Erişim Tarihi: 17.04.2009
- Anonim, 2009b. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları. Ordu İl Tarım Müdürlüğü, [www.ordutarim.gov.tr/subeleler/kontrol/sunumlar/haccp.pps](http://www.ordutarim.gov.tr/subeleler/kontrol/sunumlar/haccp.pps). Erişim Tarihi: 25.03.2009.
- Anonim, 2009c. Food European Committee for Standardization. <http://www.cen.eu/cenorm/businessdomains/sectors/food/index.asp>. Erişim Tarihi: 16.04.2009
- Anonim, 2009d. Requirements for Processed Food in the EU. The Danish Import Promotion Programme, [http://www.dipp.eu/dox/en/Factsheet\\_foodstuff.2008.12.pdf](http://www.dipp.eu/dox/en/Factsheet_foodstuff.2008.12.pdf). Erişim Tarihi: 15.03.2009.
- Dölekoğlu, C. Ö. 2003a. Gıda güvencesi. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü-Bakış, <http://www.aeri.org.tr/PDF/Bks-4-4.pdf>. Erişim Tarihi: 26.03.2009.
- Dölekoğlu, C. Ö. 2003b. Gıdalarda kalite güvenlik sistemleri. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü-Bakış, <http://www.aeri.org.tr/PDF/Bks-3-2.pdf>. Erişim Tarihi: 26.03.2009.
- Giray, H., Soysal, A., 2007. Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6 (6); 485-490
- Yüksel Delice, N., Delice A., 2005. Uyum çalışmaları çerçevesinde iyi tarım uygulamaları standardının değerlendirilmesi Harran Üniversitesi.Ziraat Fakültesi Dergisi, 9(3); 53-62
- Topal, Ş.R., 2001. Gıda endüstrisinde risk yönetimi sistemi: HACCP ve uygulamaları. Taç Ofset Matbaacılık, 172 s. İstanbul.