

Türkiye’de Hayvansal Kökenli Gıdalar Mevzuatı

Tuğba GEZGİN¹

Öz

Türkiye’de 2010 yılında yayımlanan 5996 sayılı Gıda Kanunu ile hayvansal kökenli gıdaların denetimi konusunda önemli değişiklikler olmuştur. Öncelikle, Türkiye’nin hayvansal kökenli gıdalar mevzuatı Avrupa Birliği (AB) ile uyum sağlamıştır. Yeni Kanun’un ardından yayımlanan çeşitli düzenlemeler, AB’ye ihracat yapmak isteyen hayvansal ürün üreticileri ve gıda güvenliği konusunda daha çok denetimin ve izlenebilirliğin olmasını isteyen tüketiciler için memnuniyet verici olmuştur. 2010 yılında yayımlanan Kanun, 2004 yılında yayımlanan Kanun’dan farklı olarak çiftlikten çatala gıda güvenliğinin sağlanması ile AB direktiflerine uyumu hedeflemiştir. Yeni düzenlemelerin uygulanabilirliği konusunda ortaya çıkan problemlere yönelik güncel çözümlerin tespit edilmesi, hayvansal kökenli gıdaların güvenliği konusundaki yasal mevzuatın geliştirilmesine önemli katkılar sağlayabilecektir.

Anahtar kelimeler: Hayvansal gıda, Mevzuat, Gıda güvenliği, Gıda denetimi

Food Legislation of Animal Origin in Turkey

Abstract

Significant improvements were achieved in Turkey on the food control of animal origin with the Food Law No. 5996 issued in 2010. First, The Turkish Regulations for the Foods of Animal Origin had been harmonized with the EU Regulations. In addition, the new regulations published after the latest Food Law have been satisfactory for Turkish suppliers who want to export to the EU and for the Turkish consumers demanding more control and traceability. It has been seen that the latest Turkish Food Law is different from the Food Law in 2004 in terms of providing food safety from farm to fork and harmonizing with the EU’s regulations. However, the identification of current answers to the problems that arise in the implementation of the new regulations may provide significant contributions to the development of legislation on the safety of foods of animal origin.

Keywords: Food of animal origin, Food safety, Food control, Regulation.

JEL: I18, Q18

Geliş Tarihi (Received): 20.10.2017

Kabul Tarihi (Accepted): 25.12.2017

¹ T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Konya Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, tugbagezin@gmail.com

1. Giriş

Türkiye’de, gıda denetiminin ilk yasal dayanağı 06.05.1930 tarih ve 1489 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu’dur (Çığ, 2008). “Memleketin sıhhi şartlarını ıslah ve milletin sıhhatine zarar veren bütün hastalıklar veya sair muzır amillerle mücadele etmek ve müstakbel neslin sıhhatli olarak yetişmesini temin ve halkı tıbbi ve içtimai muavenete mazhar eylemek umumi Devlet hizmetlerindedir” maddesiyle başlayan Hıfzısıhha Kanunu’nda, gıda ile ilgili hükümler 8. Bab’ta, “Yenilecek ve İçilecek Şeyler ile İlgili Kullanılacak Bazı Maddeler” adı altında, çok kısıtlı bir şekilde bahsedilmektedir. Bu bölümde yalnızca gıda denetiminin belediyeler ve Sağlık Bakanlığı’nın sorumluluğunda olduğu ifade edilmektedir.

Umumi Hıfzısıhha Kanunu’na dayanarak 1942 yılında Gıda Nizannamesi (Anonim, 1942) ve 1952 yılında Gıda Maddeleri Tüzüğü (Anonim, 1952) yayımlanmıştır. 7 Eylül 1942 tarihli ve 5204 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Nizannamesi, Türkiye’nin ilk Gıda Yasası olarak bilinmektedir. Nizanname içerisinde et ve et ürünleri ile ilgili yer alan hükümler, günümüz Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği’ne çok yakın benzerlik göstermektedir. Nizanname içerisinde taze etin özellikleri, pastırma ve sucuk yapılan yerlerin sıhhi şartları ve pastırma, sucuk, et konserveleri ile hayvansal özütlerin özellikleri belirlenmiş olup, salam ve sosis gibi emülsifiye et ürünlerinden ise bahsedilmemektedir.

Bu Nizanname’ye göre; hazır kıyma halinde et satışı, sucuklara sakatat, nişasta, un, patates, ekmek içi gibi yabancı maddelerin ilavesi yasaktır. Ayrıca, sucuklar sığır, koyun, keçi ve domuz etlerinden imal edildiği gibi deve eti ve yenilen av ve kanatlı hayvanların etlerinden de yapılabilir. Gıda Nizannamesi’nin 1952 yılında biraz daha genişletilerek daha kapsamlı hale getirilmesiyle “*Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazimin Hususi Vasıflarını*

Gösteren Tüzük”, yani kısa adıyla Gıda Maddeleri Tüzüğü (GMT) yayımlanmıştır. Doksanlı yılların ikinci yarısının sonuna kadar (1952-1995) gıda alanında daha kapsamlı bir düzenleme yayımlanmadığından GMT yaklaşık 40 yıl boyunca Türkiye’nin gıda alanındaki yasal mevzuatını oluşturmuştur (Buzbaş, 2010; Çopuroğlu ve ark., 2015). GMT’nin 5. bölümünde yer alan Etler başlığı 1. Kısım’da kasaplık hayvan etlerinin tanımı “*kasaplık ismi altında insan gıdası olarak doğrudan doğruya veya çeşitli gıda müstahzarları yapmak suretiyle etlerinin yenilmesine müsaade edilmiş hayvanların, deri, baş, ayak ve ahşâ kısımlarından ayrılmış olan taze ve fenni soğuk hava depolarında usulü dairesinde muhafaza edilmiş etler ile buna yapışık olan kemik, veter, sıfak ve yağları*” olarak yapılmış olup, günümüzde yürürlükte olan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’nde yapılmış olan karkas tanımına çok yakındır. GMT’ye göre, önceden hazırlanmış kıyma halinde et satışı ile et ürünlerine kasaplık hayvan etleri haricinde zararsız da olsa diğer hayvan aksamalarının konulması yasaktır. Salam ve sosislere %5’i geçmemek üzere patates nişastası ilave edilebilir. Sucuklarda yağ miktarı %40’ı geçmemeli, safi et miktarı %60’dan aşağı olmamalıdır. Pastırmalarda ise rutubet %40’ı geçemez. Bununla birlikte, içlerine herhangi bir sebeple zararlı kimyevi maddeler katılmış olanlar, içlerinde deri, barsak parçaları gibi iğrenç hayvan aksamı veya salgı maddeleri bulunanlar ile sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılan et ürünleri, taklit veya tağşiş edilmiş sayılmaktadır.

Sırasıyla Gıda Nizannamesi, Gıda Maddeleri Tüzüğü, 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) (Anonim, 1995), 5179 Sayılı Kanun (Anonim, 2004) ve en son 2010 yılında yayımlanan 5996 Sayılı Kanun (Anonim, 2010a), Türkiye’nin hayvansal orjinli gıdaların kontrolü konusunda yasal mevzuatını oluşturmuştur. İlk kez 1942 yılında yayımlanan Gıda Nizannamesi ile günümüzde geçerli olan Türk Gıda Kodeksi’nin, et

ve et ürünlerinin kalite özellikleri konusunda benzerlik göstermesi memnuniyet vericidir. Bununla birlikte, halen yürürlükte olan Et ve Et Ürünleri Tebliğinin günümüzün modern üretim koşulları gözönüne alınarak daha fazla ürün çeşidi ve daha fazla ürün kalite parametresi içerecek şekilde hazırlanmış olduğu görülmektedir.

2. Türk Gıda Yasasına Doğru

Günümüzde yürürlükte olan gıda mevzuatının temeli, 1995 yılında 560 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin yayımlanmasına dayanmaktadır. Bu düzenleme ile gıda üreten işyerlerine gıda bilimi konusunda eğitim görmüş sorumlu yönetici çalışma zorunluluğu getirilmiş, gıda üretimi yapan işyerlerinin denetimi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, gıda satışı yapan yerlerin denetimi ise Sağlık Bakanlığı'na verilmiştir. Gıda kodeksi ilk defa bu KHK'da tanımlanmış, Türk Gıda Kodeksi'nin hazırlanması görevi Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın sorumluluğuna verilmiştir. Aynı zamanda gıdaların hijyen ve kalite analizlerinin yapılması ve yetkili laboratuvar kavramları da ilk kez bu KHK'da bahsedilmiştir.

Bu KHK'nın ilgili hükümlerine uygun olarak Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik, Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Kanatlı Hayvan Eti ve Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, İçilebilir Nitelikteki Suların İstihsalı, Ambalajlanması, Satışı ve Denetlenmesi Hakkında Yönetmelik, sorumlu bakanlıkların işbirliği ile hazırlanarak yürürlüğe konulmuştur (Kayahan ve ark., 2004).

560 sayılı KHK'nın 18. maddesinde et kesimi yapan yerler ile ilgili olarak “*tüm et kesim yerleri (kanatlı dahil) mezbahalar ve entegre et*

tesislerinin kuruluş ve çalışma izni Sağlık Bakanlığı'ndan uygun görüş alınarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca verilir” ifadesi geçmektedir. Türk Gıda Kodeksi'nin et ürünleri hakkında yayımlanan ilk Tebliği olan 2000/4 sayılı Et Ürünleri Tebliği'nde et, “*büyükbaş, küçükbaş hayvanlar, evcil kanatlı hayvanlar ile tavşan ve domuzdan elde edilen insan tüketimine uygun olan tüm parçalar*” şeklinde tanımlanmış olup (Anonim, 2000), GMT'deki tanıma göre daha geniş bir kavramı ifade etmektedir. Bununla beraber, GMT'den farklı olarak, tek tırnaklı hayvanların etlerinin kullanımının yasak olduğu kesin bir ibareyle belirtilmiştir. Salam ve sosis gibi emülsifiye et ürünlerinde kullanımına izin verilen nişasta miktarı, GMT'de ifade edildiği gibi, %5 olarak kalmıştır. Sucuk ve pastırma üretiminde ise nişasta kullanımının yasak olduğu, kavurmanın kemiksiz etten yapılması ve karkas etinden üretilen et ürünlerine sakatat katılamayacağı belirtilmiştir. Et ürünlerine sakatat ilavesinin yasaklanması, 1942 yılında yayımlanan Gıda Nizannamesi'nden sonra ilk kez yeniden bu Tebliğ'de yer almıştır.

2000 yılında yayımlanan 2000/4 sayılı Et Ürünleri Tebliği'nin, GMT'ye göre sektördeki gelişmelere uygun ve bilimsel veriler dikkate alınarak hazırlanmış olduğu görülmektedir. Ancak, et ürünlerini yalnızca pH, nem, yağ ve mikrobiyolojik kriterler açısından değerlendirdiği göz önünde bulundurulduğu zaman, son ürün kalitesinin sağlanması açısından çok da yeterli değildir.

560 sayılı KHK, gıda mevzuatının AB ile uyumlu hale gelmesinde önemli bir başlangıç olmuştur. Ancak, yasanın uygulanması açısından Sağlık Bakanlığı ile Tarım Bakanlığı arasında farklılıkların oluşması, üreticiler arasında gıda denetiminin güvenilirliğini olumsuz etkilemiştir. Bu nedenle 2004 yılında gıdaların üretimi tüketimi ve denetlenmesin de farklı uygulamaları ortadan kaldırmak ve tüm denetim işlerinin tek elden yürütülerek gıda denetiminde standardizasyonu sağlamak amacıyla 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi

Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun yayınlanmıştır.

Bu Kanun'un 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 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 konuda tek yetkili kurum olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı belirlenmiştir. Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu, Ulusal Gıda Meclisi ve Gıda Bankaları Birliği ilk kez bu Kanun'da yer almış ve bunların çalışma ve işleyiş koşulları belirlenmiştir. Bununla birlikte gıda kontrolörü kavramı Kanun'a girmiş ve gıda kontrolörünün taşıması gereken asgari koşullar belirlenmiştir.

5179 sayılı Kanun, ilk yayımlandığı yıllarda Türkiye'deki gıda otoritelerince 560 sayılı KHK'dan çok farklı bulunmamıştır. Öztan ve Kahraman (2005), yeni Kanun'un 560 sayılı KHK'ya göre yalnızca yetkilerin tek elde topladığını, Türk gıda mevzuatının AB gıda mevzuatı ile entegrasyonu konusunda pek bir yenilik getirmediğini ifade etmiştir. Ancak, devamında gelen süreçte, yeni Kanun'a dayanılarak yayımlanan pek çok Tebliğ, Yönetmelik, Talimat vb. düzenlemeler, ileride oluşturulacak olan Gıda Yasası'nın adeta bir ön hazırlığı olmuştur. Bununla birlikte Kanun'un yayımlandığı yıllarda başlamış olan "Eşleştirme Projesi" Türkiye'de gıda güvenliği konusunda önemli ilerleme sağlamıştır. "Eşleştirme Projesi", Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Almanya Gıda, Tarım ve Tüketiciyi

Koruma Federal Bakanlığı Tüketiciyi Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi ve Litvanya Cumhuriyeti Gıda ve Veteriner Hizmetleri ile ortaklaşa yürütülen "Türkiye'deki Gıda Güvenliği ve Kontrolü Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi Avrupa Birliği Eşleştirme" projesidir. Projenin amacı; mevcut Türk Gıda Kanunu'nun 178/2002 numaralı Konsey Tüzüğü ile uyumu, değişimi ve gıda Kkontrol sisteminin verimli ve etkili uygulanmasının sağlanması amacıyla Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın kapasitesinin güçlendirilmesidir. AB'den mali destek alan proje, "Gıda Güvenliği ve Kontrolü" ve "Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının Kurulması" başlıklı iki alt proje bileşeni olarak Nisan 2006 tarihinden itibaren 18 ay süreyle yürütülmüştür. Toplam maliyeti 10.97 milyon Avro olan projenin 2.04 milyon Avro'su Türkiye tarafından finanse edilmiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı proje çalışmalarında görevli ve sorumlu kurum olurken, Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK), Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB), Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) gibi ilgili kurum ve kuruluşlar ile de işbirliği yapılmıştır. Özel sektör de proje çalışmalarına bir çok yönde destek vermiştir.

2013 yılında tamamlanan proje ile, denetimin en önemli kolu olan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri'nde metot birlikteliği ve standardizasyonu sağlamak, yeni analiz metotları geliştirmek, laboratuvarlararası karşılaştırma testleri ve yeterlilik testleri düzenlemek, halk sağlığını korumaya yönelik çalışmalara katılmak ve bu konuda ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak amacıyla Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü kurulmuştur. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ismi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olarak değiştirilerek yeniden yapılandırmaya gidilmiştir. Gıda denetim, ithalat, ihracat numunelerinin laboratuvar analiz sonuçları ve denetim bilgilerinin yer aldığı bir

veritabanı olan Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS)'nin kullanımına başlanmıştır (Anonim, 2010b).

3. 5996 Sayılı Türk Gıda Yasası

Eşleştirme projesinin tamamlanmasının ardından mevcut olan 5179 sayılı Yasa'nın günümüz şartlarında gıda güvenliğinin ülkesel anlamda sağlanmasında yetersiz kalması, modern üretim tekniklerinde meydana gelebilecek riskler ve alınması gereken önlemler açısından yoksun olması, metot birlikteliği, referans laboratuvar, hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, kriz yönetimi, risk analizi ve kamuoyunun bilgilendirilmesi gibi yeni başlıkların tanım ve işleyiş koşullarını açıkça ifade eden yeni bir mevzuata ihtiyaç bulunması gibi nedenlerle, 2010 yılında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu yayımlanmıştır. Bu Kanun'un amacı, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alarak gıda ve yem güvenliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını korumak ve sağlamaktır. 5996 Sayılı Kanun, 2004 yılında yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun ile kıyaslandığında, sadece gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesiyle ilgili sınırlı olmayıp, gıdanın çiftlikten çatala tüm aşamalarını kapsadığı, veteriner hizmetleri, bitki sağlığı ve gıda-yem güvenliğini de içine alarak tüm yetkileri tek bir yasal mevzuat içerisine alan bir kanun olarak hazırlandığı görülmektedir.

Kanun içerisinde 5. Kısım'ı oluşturan Gıda ve Yem Başlığı, 3 bölümden oluşmaktadır. Kanun'un birinci bölümünde; gıda ve yem güvenilirliği, sorumluluklar, etiketleme ve izlenebilirlik, gıda kodeksi, sunum ve reklam, tüketici haklarının korunması başlıkları yer almaktadır. Sorumluluklar kısmında, 5179 Sayılı Kanun'da yeralan bir gıdanın veya yemin güvenilir şekilde üretiminden sorumlu yöneticinin ve işletmecinin sorumlu olması maddesi değiştirilerek yalnızca işletmeci (üretici) sorumlu kılınmıştır. Bu

değişiklik, üreticiler ile sorumlu yöneticiler arasındaki çatışmayı ortadan kaldırarak yalnızca işletmeciyi sorumlu tutarak kaliteli ve güvenilir üretimi garanti altına almaktadır. Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu'nun çalışma usul ve şekli Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bırakılmış olup, coğrafi işaret ve geleneksel ürünlerin tescillerine uygun üretimi de denetime dahil edilmiştir.

Gıda ve Yem Başlığı'nın ikinci bölümü olan Hızlı Uyarı Sistemi, Acil Durumlar, Kriz Yönetimi, Risk Analizi, Kamuoyunun Bilgilendirilmesi ve İhtiyati Tedbirler başlığı, AB ile uyum çalışmalarının sonucu Yasa'ya dahil olan yeni başlıklar olmuştur. İlk defa Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı taklit ve taşıyıcı yapan işletmelerin tüketiciye ifşası konusunda yetkilendirilmiştir. Aynı zamanda, ilgili bakanlık, hayvan ve bitki sağlığı, gıda ve yem ile ilgili, doğrudan veya dolaylı risk bulunduğu ilişkin bir bildirim aldığı anda, gerekli tedbirleri almakla görevlendirilmiş olup, hayvan sahibi ya da hayvan sahibi adına bakıcısı, gıda ve yem işletmecisi bakanlığın aldığı tedbirleri ve kararları uygulamakla yükümlü kılınmıştır.

Gıda ve Yem Başlığı'nın son bölümünde; sularla ilgili hükümler, takviye edici gıdalar ve özel tıbbî amaçlı diyet gıdalardan bahsetmektedir. Kanun'da et ve et ürünleri ile ilgili doğrudan hüküm bulunmazken, Ek'1'inde et ve et ürünleri işleyen işletmelerde gıda mühendisi veya veteriner hekim bulundurma zorunluluğu belirtilmiştir. Kanunun Ek'2'inde ise, bu işletmeleri denetleyen kontrolörlerin de veteriner hekim veya gıda mühendisi olma zorunluluğu belirtilmiştir.

4. Gıda Yasası ile Hayvansal Kökenli Gıdalar Mevzuatında Meydana Gelen Gelişmeler

5996 sayılı Kanun'un kabulünden sonra, Türk Gıda Kodeksi'ni yeniden yapılandırma kapsamında yapılan düzenlemelerin Türkiye'deki gıda güvenliğini olumlu yönde önemli derecede etkileri olmuştur (Gürer, 2012; Yörük ve Güner, 2014; Kurtar, 2016).

5996 sayılı Kanun, Türkiye’de hayvancılık, hayvansal ürün üretimi, canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin ihracatı ve ithalatı açısından büyük oranda değişim ve gelişme sağlamıştır. Bu Kanun’la ilgili 100’e yakın Tebliğ, 70 adet Yönetmelik ve yeni yönetmeliklerin uygulanışlarına uygun uygulama talimatları yayımlanmıştır. Bu yönetmeliklerin yanı sıra, pek çok zoonoz hastalıklarla (brusellozis, kanatlı tifosu, kuduz, löykoz, bazı virolojik hastalıklar vb.) mücadele amacıyla da yönetmelikler çıkartılmıştır.

Avrupa Konseyinin 178/2002 sayılı tüzüğü ile paralel olarak hazırlanan 5996 sayılı Kanun sonrasında AB direktiflerine uygun olarak hazırlanan yeni düzenlemeler ile Türkiye’de hayvansal kökenli gıdalar konusunda AB standartları ile yasal anlamda tam olarak bir entegrasyon sağlanmıştır.

Yeni Yasa’ya göre; Türkiye’de hayvansal ürün üreten üreticilerin standartlara uygun üretim gerçekleştirmesi için elzem olan en temel düzenlemeler, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik, Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, ve Et ve Et Ürünleri Tebliği (Anonim 2012) şeklindedir.

Resmi Gazete’nin 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı nüshasında yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği’nin amacı; gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir (Anonim, 2011a).

Yönetmelik, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile 852/2004/EC sayılı Gıdaların Hijyenine İlişkin Konsey Tüzüğü’ne paralel olarak hazırlanmıştır.

Yönetmeliğin en önemli başlıkları, gıda işletmecisinin genel sorumlulukları, genel ve özel hijyen gereklilikleri, birincil üretim ile ilgili faaliyetleri için genel hijyen kuralları ve HACCP’tir. Yönetmeliğe göre gıda işletmecisi, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde ilgili hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumludur. Aynı zamanda gıda işletmecisi, işletmesinin faaliyet alanı ve büyüklüğüne uygun olarak, tehlikelerin uygun bir biçimde kontrolü amacıyla, uyguladığı tedbirlere ilişkin kayıt tutmak ve muhafaza etmek, talep edildiğinde Bakanlığa ve alıcıya ibraz etmekle yükümlüdür.

Türkiye’de günümüzde hayvansal ürünler ile ilgili olan en önemli düzenlemelerden birisi 27.12.2011’de 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” dir. Yönetmeliği’nin amacı; hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği’nde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir (Anonim, 2011b).

Yönetmelik’te; “iç organlar”, göğüs, karın ve pelvis boşluğundaki organlar, soluk borusu ve yemek borusu ile kanatlı hayvanlarda kursak; “sakatat” ise iç organlar ve kan dahil karkas haricindeki et olarak tanımlanmıştır. “Karkas” ise hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu, yemek borusu ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesi olarak ifade edilmiştir. Bu tanımlar, 2012/74 sayılı Et ve Et Ürünleri Tebliği’nin anlaşılması açısından önemlidir.

Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 2005 yılında yayımlanmış olan 5/1/2005 tarihli ve 25691 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair

Yönetmelik ile 8/1/2005 tarihli ve 25694 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır. Bu Yönetmelik sadece kırmızı et ve beyaz et üreten üreticileri değil, çift kabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri, kolostrum, yumurta ürünleri, kubağa bacağı, salyangoz, işlenmiş mide, idrar kesesi ve bağırsaklar, jelatin ve kollajen üretimini de kapsamaktadır. AB’nin 853/2004 sayılı Konsey Tüzüğü’ne uygun olarak hazırlanmış olmakla beraber, tüzük ile birebir eşleşmektedir. Sağlık ve Tanımlama İşareti (Health and Identification Sign), Gıda Zinciri Bilgisi (Food Chain Information), İşletmeler için Kayıt ve Onay Şartı (Registration and Approval of Establishment), Resmi Veteriner Hekim (Official Veterinarian) gibi kavramlar, Türk gıda terminolojisi’ne bu Yönetmelik ile girmiştir.

Sağlık işareti, sadece ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayeneden geçen ve eti insan tüketimine uygun olan evcil turnaklılar ile tavşanımsılar dışında kalan besiciliği yapılan memeli av hayvanları ve büyük av hayvanlarına resmi veteriner hekim tarafından uygulanır. Tanımlama işareti, sağlık işaretinin uygulamasının öngörülmediği durumlarda, AB normlarına uygun olarak hayvansal gıdanın üretildiği tesisin yer aldığı ülke ve tesisin onay numarasını içeren işarettir.

5996 sayılı Kanun sonrasında yürürlükten kaldırılmış olan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği’nde “Damga” ve “Menşe Raporu” kavramlarının yerini, Yeni Yasa’da, “Sağlık ve Tanımlama İşareti” ile “Gıda Zinciri Bilgisi” almıştır. Gıda Zinciri Bilgisi, çiftliğin veya bölgenin hayvan sağlığı durumunu, hayvanların sağlık durumunu, veteriner ilaç tedavileri uygulama tarihleri ve kalıntı arınma sürelerini, etin güvenilirliğini etkileyen hastalıkların olup olmadığını ilişkin bilgiyi, halk sağlığının korunması amacıyla etin güvenilirliğini etkileyebilecek hastalıkların teşhisi için zoonozların ve kalıntıların izlenmesi ve kontrolü

çerçevesinde alınan numuneler de dahil, hayvanlardan veya diğer materyallerden alınan numunelerde yürütülen analiz sonuçlarını, aynı menşe çiftlikten kesime gönderilen bir önceki hayvanlara ait özellikle resmi veteriner hekim tarafından düzenlenen ölüm öncesi (antemortem) ve ölüm sonrası (postmortem) muayenelere ilişkin raporları, verilerin bir hastalığın varlığına işaret etmesi durumunda üretim verilerini, menşe çiftliğe hizmet sağlayan veteriner hekimin adı ve adresi bilgilerini içeren bilgidir. Kesimhane işletmecisi, uygun durumlarda, kesimhaneye gönderilen veya gönderilmesi planlanan av hayvanları dışındaki tüm hayvanlar için, gıda zinciri bilgisini istemek, almak, kontrol etmek ve değerlendirme sonucuna göre hareket etmek zorundadır. Hayvanlar kesimhaneye gelmeden 24 saat önce gıda zinciri bilgileri kesimhane işletmecisine ulaşmış olmalıdır.

5996 sayılı Kanun ve AB’nin 854/2004 sayılı direktifine dayanılarak hazırlanan Hayvansal Gıdaların Resmi kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, gıda hijyeni, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kuralları gözetilerek Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümlerine ilave olarak hayvansal gıdaların resmi kontrol esaslarını belirlemektedir (Anonim, 2011c). AB’nin 854/2004 sayılı direktifi ile bire bir örtüşmektedir. Yönetmelik, resmi veteriner hekimin görev ve yetkileri, sağlık işareti, her bir hayvan cinsine özel hijyen şartları (sığırcı cinsi, koyun-keçi cinsi, tek turnaklılar, domuz, kanatlılar, tavşanımsılar, av hayvanları), farklı hayvansal orjinli gıdaların resmi kontrolüne ilişkin şartlar (canlı çift kabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri, çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri ve kolostrum bazlı ürünler) ve ithalat konularından bahsetmektedir.

Yönetmeliğe göre sağlık işareti; ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayeneden geçen ve eti insan tüketimine uygun olan evcil turnaklılar ile tavşanımsılar dışında kalan besiciliği yapılan memeli av hayvanları ve büyük av hayvanlarına uygulanır. İşarete, işletmenin yer aldığı ülke adı

büyük harflerle yazılır veya ilgili ISO standartlarına uygun olarak 2 harf kodu ile gösterebilir ve kesimhanenin onay numarası da belirtilir.

5996 sayılı Kanun kapsamında hayvansal kökenli gıdaların denetimi açısından en önemli düzenlemelerden birisi de Et ve Et Ürünleri Tebliğidir (Anonim, 2012).

2012 yılında yayımlanmış olan Tebliğ, et ürünlerinde aranan kalite parametreleri ve içerdiği ürün sayısı bakımından 2000/4 sayılı Et Ürünleri Tebliği (Anonim, 2000)'ne göre içeriğinin daha geniş olarak hazırlandığı görülmektedir. Çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları, döner, köfte, kanatlı döneri ve kanatlı köfte ile pastırma, jambon, fermente sucuk, ısıtılmış sucuk, emülsifiye et ürünleri (Evcil tırnaklı hayvan etlerinden veya kanatlı hayvan etlerinden emülsiyon teknolojisi uygulanarak elde edilen hamurun doğal ya da yapay kılıflara doldurulup ısıtılmış uygulanmış et ürünü), kavurma ve jambon ürünlerine ait kalite özellikleri Tebliğ'de yer almaktadır.

Genel Hükümler kısmında farklı hayvan (büyükbaş, küçükbaş ile kanatlı) türlerine ait etlerin birbiriyle karıştırılmayacağı, et ve et ürünlerinde mekanik ayrılmış et, kemik, kıkırdak ve sakatat kullanılmayacağı net bir şekilde ifade edilmiştir. Et ürünlerinin ürün özelliklerinin yer aldığı bölümde; döner, kanatlı döneri, köfte, kanatlı köfte, fermente ve ısıtılmış sucuk içerisine et kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünlerinin katılması yasaklanmıştır.

2012/74 sayılı Tebliğ'de, 2000/4 sayılı Tebliğ'e göre ürün grupları açısından daha çok çeşidin yer aldığı ve et ürünlerinin protein kalitesini artırmaya yönelik kalite parametrelerinin tebliğe ilave edilmiş olduğu görülmektedir. Tebliğ'de kıymadan hazırlanmış et karışımlarında ve dönerde yağ (kırmızı et için en çok %25, kanatlı için en çok %15) ve tuz (en çok %2) miktarları,

kıymalarda kollajen/et protein oranı (yağlı kıyma için en çok %15, yağsız kıyma için en çok %12) ve kanatlı eti karışımlarında bağ doku miktarı (en çok %10) için limit değerler verilmiş, emülsifiye et ürünleri, jambon, fermente sucuk ve ısıtılmış sucuk ürünlerine ait kalite parametrelerine ise et protein oranı ve kollajen oranı ilave edilmiştir. Etiketleme kısmında, emülsifiye et ürünleri, jambon, kurutulmuş jambon'da büyükbaş ve küçük baş hayvan etleri dışında diğer evcil tırnaklı hayvanlı etlerinin kullanılması durumunda etiketinde belirtilmesi mecburidir, ifadesi eklenmiştir. Burada diğer evcil tırnaklı hayvan etlerinin tanımı için Hayvansal Ürünler Hijyen Yönetmeliği'ne başvurulduğunda, tek tırnaklı hayvanlar, deve ve domuzun et ürünlerinde kullanımı durumunda etiketinde belirtilmesinin zorunlu tutulmuş olduğu anlaşılmaktadır.

2012/74 sayılı Et ve Et Ürünleri Tebliğ'inin, içeriğinin daha önceki Tebliğ'e göre, günümüz modern et üretim teknolojisinin gelişmelerine paralel olarak, et ürünlerinin üretiminde taklit ve tağşişi ortadan kaldırmak ve daha kaliteli ürün elde etmek amacıyla düzenlenmiş olduğu görülmektedir. Tebliğ, içerik itibarıyla AB'nin 2001/101 sayılı üye devletlerin gıda maddelerinin etiketlenmesi, sunumu ve reklamı ile ilgili yasalarının yaklaştırılmasına ilişkin direktifi ile uyumludur.

5. Sonuç

Türkiye'de ilk kez 1942 yılında Gıda Nizannamesi ile temelleri atılan Türk Gıda Yasası, 2000'li yıllarda modern üretim tekniklerine uygun olarak yeniden yapılandırılmış ve Avrupa Birliği Eşleştirme Projesi neticesinde AB direktifleri ile uyumlu 70 kadar yönetmelik ve 100'e yakın Tebliğ ile şuan yürürlükte olan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu olarak son şeklini almıştır.

Yeni kanun, Türkiye'de hayvansal üretim açısından, Türkiye'nin AB'ne entegrasyonuna

yasal anlamda dayanak oluşturma açısından başarılı olmuş ve özellikle kaliteli üretim ve çiftlikten çatala gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla bir çok yeniliği beraberinde getirmiştir.

Günümüzde, mevzuatın uygulanması esnasında ortaya çıkan sorun ve ihtilaflar, özel sektör, üniversite ve kamu alanlarında çalışan uzmanların bir araya gelerek üreteceği çözümler, Yeni Kanun'un uluslararası standartlara ve Türkiye'nin mevcut koşullarına uygun olarak geliştirilmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynaklar

Anonim 1942. Gıda Nizannamesi. T.C. Resmi Gazete. No: 5204.

Anonim 1952. Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük. T.C. Resmi Gazete, No 8236.

Anonim 1995. 560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname. T.C. Resmi Gazete. No: 22456.

Anonim 2000. Et ve Et Ürünleri Tebliği. T.C. Resmi Gazete. No: 23960.

Anonim 2004. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun. T.C. Resmi Gazete. No: 25483.

Anonim 2010a. Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. T.C. Resmi Gazete No: 27610.

Anonim 2010b. Gıda Hattı Dergisi. Ankara. Sayı:10.

Anonim 2011a. Gıda Hijyeni Yönetmeliği. T.C. Resmi Gazete No: 28145.

Anonim 2011b. Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik. T.C. Resmi Gazete No: 28145.

Anonim 2011c. Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik. T.C. Resmi Gazete No: 28145.

Buzbaş N. 2010. Türkiye ve AB'de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi. 28.Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı 13-14 Eylül 2010 Edinburg, İskoçya.

Çopuroğlu G., Doğru A. K., Ayaz N. D. 2015. Türk gıda mevzuatında risk analizi. Etlük Vet Mikrobiyol Derg; 26 (1): 23-28.

Çığ E. 2008. Avrupa Birliği'nde Gıda Kontrolü Uygulamaları ve Türk Gıda Kontrol Sisteminin AB'ye Uyumunu. AB Uzmanlık Tezi. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı. Ankara.

Gürer B., 2012. AB ve Türkiye'de Gıda Güvenilirliği Mevzuatı. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü. ISSN: 1303-8346 / Sayı:14/Nüsha: 3.

Kayahan M., Artık N., İlbeği İ., Ercan R., Seval S., 2004. Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası. Türkiye Ziraat Mühendisliği 6. Teknik Kongresi. Ankara.

Kurtar Ç., 2016. AB Gıda ve Hayvan Sağlığı Ofisi Denetimleri ve Türkiye'nin Gıda Resmi Kontrolleri. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.

Öztan A. ve Kahraman N. 2005. Gıda Mevzuatı ve Avrupa Birliği Entegrasyonu. 4. Gıda Mühendisliği Kongresi. Ankara.

Yörük N. Güner A. 2014. Gıda Güvenliği'nin Tarihsel Gelişimi. 2.Ulusal Laboratuvar Akreditasyonu ve Güvenliği Sempozyumu ve Sergisi. İstanbul.