

Gıda Kontrolü ve Standardizasyonu

Mehmet AYDIN
Gıda İşleri Genel Müdürü
ANKARA

I. Kavram Meseleleri

Gıda kontrolü, Meşrû ticaret ve tüketici korunması yönünden devletin elindeki en etkili araçlardan birisini teşkil eder. Uygulaması devletin görevleri arasında bulunan bir faaliyettir. Bu itibarla firmaların kendi kendilerini kontrol anlamına gelen otokontrolden veya birbirleri arasında özel hukuk hükümlerine dayanan sözleşmelerden farklı bir karakter arz eder. Gıda kontrolünü uygulayan bir kamu organıdır. Bu uygulama sonunda cezaî müeyyidelerin enforsmanı söz konusu olduğu için gıda kontrolünün kanun, tüzük vs. gibi mevzuata açık bir şekilde dayanması gerekir. Kontrolü ifade eden devlet organı kişiler ve faaliyetler üzerindeki düzeyleyici otoritesini bu mevzuattan alır. Gelişmiş ülkelerde carî olan gıda kontrol sistemlerinde, yetkili devlet organları, cezaî müeyyideler ve sair hususlar müstakil bir gıda kanunu içinde yer alır.

Gıda kontrolünün içinde teftiş (inspection) ve tahlil gibi işlemler yer almaktadır. Bunlar kontrolden daha dar bir anlam ifade eder. Gıda kontrolü yapan organ bu işlemleri belirli şartlar içinde uygun bulunduğu kişi ve örgütlere yaptırabilir. Ancak kanunun tüm uygulanmasından sorumlu olan kendisidir. Başka bir deyimle kontrolü yapan, müfettiş, analizci ve numune alıcı farklı anlamda fonksiyonlara sahip kişilerdir. Gıda kontrolü, gıda üretiminin ve piyasaya arzının belirli kurallara uygun bir şekilde yapılması için gerekli tedbirlerin heyeti umumiyesidir. Halbuki gıda teftişi gıda üretim ve arzının mevzuata uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığının tesbitinden ibarettir.

Gıda kontrolü, gıdaların çeşitli hususları ile ilgili olabilir. Bunlardan en önemlisi kalitedir. **Kalite : Bir mal veya hizmetin belirli ihtiyaçları karşılamak kabiliyetini tayin eden karakteristik özellikleri olarak tanımlanmaktadır.** Kalite kavramı bu suretle sağlık, teşhis, per-

formans gibi çeşitli hususları içine alan geniş bir kavramdır. Bu nedenle gıdalar üzerinde kalite kontrolü yapan bir organ bu hususların tümünü gözünde bulundurmaya zorundadır. Maamafih **dar mânada kalite, bir malın nisbî mükemmeliyet derecesini saptayan temel özellikler olarak tanımlanır.** Burada kelime daha ziyade ekonomik bir anlam kazanmaktadır. Çünkü mükemmeliyeti ifade eden özellikler belirli bir yer ve zaman içinde alıcı talebi ile belirlenen hususlardır. **Bazan sadece bir malın tarif veya spesifikasyonuna uygunluğu kontrol edilir.**

Gıda kontrolü mal ve hizmetler dışına çıkabilir. Gıda ile ilgili tesislerde belirli cihazların bulunması işçi sağlığı, taşıma araçları ve depolama tesislerinin vasıfları, belirli teknik usullerin uygulanması bu arada sayılabilir. Yukarıda belirtilen özellik ve gereklerin tümü belirli standart ve kurallar yapılmak suretiyle kontrole tâbi tutulabilir. Aksi halde uygulama kontrol merciinin indî ve keyfî davranışlarına terk edilmiş olur.

Standart kavramı, bir otorite tarafından miktar, ağırlık, vüsat, değer ve kalite ölçmek için saptanan bir kaide olarak tanımlanmaktadır. Firmaların kendi standartları olabilir. Ancak gıda kontrolü açısından geçerli olan kamu organlarınınca, daha açık bir deyimle mevzuatla yetki verilmiş organlarca çıkarılmış bulunan standartlardır. Standartlar çeşitlidir.

Birden fazla mala uygulanan standartlara «genel», münferit mallara uygulananlara ise «özel» standart denilmektedir. Etiketleme, hijyen, katkı kullanılışı, pestisit toleransları gibi hususlar genel standartlar ile gıdaların kalite özellikleri ise özel standartlar ile belirlenmektedir.

Kalite standartlarında bazan bir tek kalite derecesi bazen birden fazla kalite derecesi bulunur. Bu sonrakilere kalite derece standart

ları veya kısaca derece standartları denilir. Tek dereceli standartlara bazan teşhis standartları da denilmektedir. Burada kalite gerekleri daha makûl düzeyde tutulur. Kalite standartları çeşitli kalite özelliklerini kapsayabilir. Bununla birlikte katkı, kalıntı vesaire gibi münferiden yapılan standartlar da kalite ile ilgilidir. Bunlar tüketici sağlığını koruduğu için daha doğru bir deyimle **güvenlik standartları olarak tanımlanabilir.**

Devletin gıda kontrol uygulamasına konu teşkil edenler zorunlu standartlardır. Kişiler arasında anlaşma ile uygulananlar ise gönüllü standartlar kategorisine girmektedir. Bir ülke sınırları içinde uygulanan standartlara «millî», birden fazla ülkede uygulamaya konulmuş olanlara ise «beynelmilel» standart denildiği malûmdur. Bu sonrakilerin uygulaması gittikçe artmaktadır.

Gıda kontrolunda **kaynağa yönelik faaliyetler**, piyasaya yönelik faaliyetlere nazaran hız kazanmaktadır. Bunun nedeni gıda teknolojisinin kompleks bir hale gelmesi sonucu insan sağlığını tehdit eden faktörlerin artmış olmasıdır. Gıdalara karışmış bulunan sağlığa zararlı etkenler analiz yönünden merkezî ihtisas laboratuvar ve elemanlarının bulunmasını zorunlu kılmıştır. Bu tür analizlerin piyasada bulunan perakendecilerden numune alarak yapılması ve bunun sonunda bir takım firmaların tecziye edilmesi gayri pratik ve gayri ekonomik bir yaklaşım tarzıdır. Burada önemli olan üretim ve muhafaza tesislerinden bozuk gıdaların çıkmamasıdır. İşte bu gibi yerlerde yapılan kontrole «kaynakta kontrol» denilmektedir. **Piyasa kontrolu daha ziyade ambalajsız gıdaları satan yerler ile, günlük gıdalarla iştilal eden yerlere yöneltilmelidir.**

II. Beynelmilel Alanda Gıda Kontrolu İle İlgili Gelişmeler

Bu gelişmeler üç faktörle ilgili olarak meydana gelmektedir. 1) Teknolojik Alandaki Gelişmeler; 2) Beynelmilel Ticarî Mübadelelerin Artması 3) Milletlerarası Birleşmelerin Meydana Gelmesi.

Bu gelişmeler sonucunda gıda kontrolunda idarî ve teknik yönden bir takım gelişmeler husule gelmektedir. İdarî yönden husule gelen gelişmeler daha ziyade **kontrol mercilerinin**

belediye ve mahalli idareler gibi dağınık ve ufak ünitelerden merkezî ve ihtisaslaşmış ünitelere doğru kayması yolundadır. İngiltere, İsveç, Romanya gibi ülkeler tipik misallerdir.

Bir diğer gelişme, **gıda standartlarının kalite seviyesinin yükseltilmesi ve sağlıkla ilgili faktörlere gittikçe daha büyük önem atfedilmesidir.** Standardizasyon hareketinde göze çarpan gelişme, **tek dereceli fakat kalite itibariyle oldukça yüksek seviyede bir takım metinlerin hazırlanması ve yürürlüğe konulması** yönündedir. Bu arada **Sağlık Bakanlıklarının daha ziyade hijyenik kontroller ve tesis kontrolleri ile iştilal eder hale gelmesi ve kalite kontrollerinin daha ziyade Tarım Bakanlıkları gibi idarelere veyahut müstakil, bakanlıklar dışı idarelere bırakılması ve bir diğer gelişme olarak zikredilebilir.**

Beynelmilel alanda gıda maddeleri standartları üzerinde çalışan birçok kuruluşlar bulunmaktadır. Bunların en önemlisi Kodeks Alimentarius Komisyonudur. Bunun yanında Milletlerarası Standardizasyon Teşkilâtı (ISO), Avrupa Ekonomik Topluluğu, Avrupa Konseyi, OECD gibi beynelmilel kuruluşlar hizmet görmektedir. Bazı millî kuruluşların hazırladığı standartlar birçok beynelmilel kuruluşlar tarafından aynen alınmakta ve beynelmilel standart haline getirilmektedir.

Kodeks Alimentarius birçok standartlarını son safhaya getirmiş olmakla beraber bunlar henüz dünya standardı olarak neşredilmiş değildir. Ancak bu safhanın yakın olduğunu belirtmektedir.

Beynelmilel Standardizasyon faaliyetlerindeki gelişmeler Türkiye'de gıda kontrol tedbirlerinin artırılması yolunda uyarıcı işaretlerle dolu bulunmaktadır. Almanların yürürlüğe soktuğu Aflatoksin Kararnamesi bunun en yeni bir örneğini teşkil etmektedir.

III. Türkiye'de Gıda Standardizasyonu ve Kontrolu

Türkiye'de her türlü madde ve mamûllerin üzerinde standart hazırlamak üzere görevlendirilmiş bulunan kanunî örgüt **Türk Standartlar Enstitüsü'dür.** Ancak bu örgütün standart hazırlanması alanında tek örgüt olduğu sanılmamalıdır. 1593 sayılı Kanuna göre **Gıda Tüzüğü'nün çıkarılmasından sorumlu bulunan Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı da teşhis standartları**

çıkaran bir organ durumunda bulunmaktadır. **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının kuruluş kanununda sanayi mamüllerinin standardizasyonunu temin görevi de yer almaktadır.** Çeşitli kuruluşların dağınık mevzuatla standardizasyon konusunda mevcut yetkilerine rağmen halen Türkiye'de teşhis standartları Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı ve kalite standartları ise TSE tarafından hazırlanmakta diğer kuruluşların standardizasyon konusunda bir faaliyeti mevcut bulunmamaktadır.

Gıda kontrolü görevini açık olarak kapsayan mevzuat 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ile 1705 sayılı Ticarete Tağşişin Men'i ve İhracatın Murakabesi ve Kurulması hakkında kanun ile bu kanuna ek 3018 sayılı Kanunlardır.

Türkiye'de gıda maddelerinin kontroluyla ilgili **müstakil bir Gıda Kanunu mevcut bulunmamaktadır.** 1593 sayılı Kanun, bir genel sağlık kanunudur. 1705 sayılı Kanun ise, 1930 yılında çıkarılmış ve bugünün ihtiyaçlarına cevap vermekten uzak bir mevzuat halinde bulunmaktadır. Diğer ilgili kanunlarda gıda kontrolü ya insan sağlığı veya kalite açısından ele alınmamakta veyahut dolaylı bazı hükümleri kapsamaktadır.

Gıda kontrolü ile ilgili örgütlere gelince; bunların başında **Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı** gelmektedir. Ancak bu bakanlık belediye hudutları dahilinde gıda kontrol görevini 1593 sayılı kanunun 4. maddesi gereğince Belediyelere terk etmiş olduğundan Türkiye'de insan sağlığı açısından gıda maddelerinin kontrolü çok yetersiz bir duruma düşmüş bulunmaktadır.

1705 sayılı kanunun varisleri olan **Ticaret ve Sanayi ve Teknoloji Bakanlıkları modern bir gıda kontrolü gereği olan laboratuvar ve elemanlara sahip olamamışlar** ve bu görevi etkili bir şekilde yürütememişlerdir.

Gıda kontrolü ile ilgili görülen bazı kuruluşlara bu arada değinmek gerekir. Bunlardan **Zirai Mücadele ve Karantina Genel Müdürlüğü'nün** gıda kontrolü ile ilgili bir görevi mevcut bulunmayıp bitki hastalıklarının önlenmesi yönünden bitkiler ve bunların meyveleri üzerinde bir kontrol görevi sözkonusudur. **Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü** hayvan hastalıkları ile savaş konusunda görevli olup kendisine

insan sağlığı açısından bir gıda kontrol görevi ve yetkisi verilmemiş bulunmaktadır.

IV. 1977 Yılında Meydana Gelen Gelişmeler

1977 yılında Türkiye'de gıda kontrolü ve standartlarının gelişmesine yol açan bir takım tedbirlerin alındığı göze çarpmaktadır. Bunlardan bir tanesi Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından 6973 sayılı Kanuna istinaden neşredilen tebliğdir. Bu tebliğde 6948 sayılı Sanayi Sicili Kanunu şumulüne giren sanayicilerin imal ettiklerin mamüllerin Türk Standartlarına veya tebliğde bildirilen sair esaslara uygunluğu tevsik eden kalite belgelerini ve kaliteli imalât yapabilmeleri için gerekli tesis şartlarını belirten imalât yeterlilik belgelerini almak şart koşulmuştur.

Diğer bir tedbir, 1977 İcra Planında yer alan kamu satın almalarında Türk Standartlarına uygunluk gereğidir. Bu tedbire göre TSE markasını taşıyan gıda maddelerinin mübayaasına kamu kuruluşları öncelik vereceklerdir. TSE bu hususla ilgili olarak bir takım belgeler vermeye yetkili kılınmıştır. Bu belgeler; 1 — Türk Standartlarına Uygunluk belgesi; 2 — Kalite Belgesi; 3 — Özel Şartlara Uygunluk Belgesi 4 — İmalât Yeterlilik Belgesidir. Türk Standartları Enstitüsünde bu uygulama amacıyla bir «Standart ve Kalite Kontrol Özel Daimi Komitesi» faaliyete geçirilmiş bulunmaktadır. Birçok güçlükleri ihtiva etmekle beraber bu uygulamaların Türkiye'de gıda standardizasyonu ve kontrolü alanında olumlu gelişmeler meydana getireceği şüphesizdir.

İhraç edilen gıda maddelerinde 261 sayılı Kanuna göre uygulanmakta olan vergi iadesine esas teşkil edecek analizlerin şekli hakkında evvelce neşredilmiş bulunan kararnamele bazı noksanlıkları ihtiva etmekte idi. Özellikle yabancı alıcılar tarafından uygun bulunduğu halde Türk Standartlarına uygun görülmediği mülâhazasıyla vergi iadesinden istifade ettirilmeyen gıda maddeleri için böyle bir zorunluluk yabancı alıcıların Türk Standardına uymayan nitelikte mamül istemeleri şartı ile 14 Mart 1977 tarihli Resmî Gazetede yayınlanmış bulunan Bakanlar Kurulu Kararıyla kaldırılmış bulunmaktadır. Buna rağmen ihraç edilen gıda maddeleriyle ilgili bir takım sorunlar halâ mevcut bulunmaktadır.