

GIDA KALİTESİ VE GIDA MEVZUATI İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR IŞIĞINDA TÜRK VE AB GIDA MEVZUATININ KARŞILAŞTIRILMASI¹

DIE HAUPTSAECHLICHEN BEGRIFFE DER LEBENSMITTELQUALITAET UND DER LEBENSMITTELREGELUNG MIT DEM VERGLEICH DER TURKISCHEN LEBENSMITTELREGELUNG MIT DER EU LEBENSMITTELREGELUNG

Eyüp HALAÇ

ÖZET

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 Türkiye’de gıda sektöründe uygulanmakta olan gıda mevzuatı genel hatları itibariyle gözden geçirilmiştir. Ayrıca Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı ile Türk Gıda Mevzuatı karşılaştırılarak aralarındaki uyum sorunları tespit edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Kalite, gıda güvenliği, gıda mevzuatı

ZUSAMMENFASSUNG

Die Lebensmittelindustrie und der Lebensmittelhandel entwickelt sich heutzutage sehr schnell. Deshalb hat sich auch die Produktionstechniken, die Produktinhalte und die Lebensmittelsorte entwickelt. Aber die Eigenschaft der Lebensmitteln soll die Gesundheit der verbraucher nicht schaden. Deswegen ist es wichtig die Regeln zu der Lebensmittelsicherheit anzupassen. In dieser Arbeit gibt es Kenntnisse über die Regelungen der Lebensmittelsicherheit in der türkischen Lebensmittelsektor. Ausserdem haben wir die EU Lebensmittelregelungen und die Türkische Lebensmittelregelungen vergleicht.

Schlüssel Wörter: Qualitaet, lebensmittel sicherheit, lebensmittel regelungen

¹ Bu makale Eyüp Halaç’ın “Türkiye’de Gıda Sanayiinde Kalite ve Güvenlik Standartları: Kavramlar, Mevzuat ve Uygulamalar” adlı yüksek lisans tezinden uyarlanmıştır.

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 güvencesinin 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 artıracaktır.

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 özenle üzerinde durması gereken bir husustur. Tüketicilere 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.

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, Sanayi ve Ticaret 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.

Bu çalışmanın amacı, gıda sektöründe uygulanmakta olan kalite güvence sistemleri ile Türk gıda mevzuatının temel kavramları hakkında bilgi vererek, Avrupa Birliği’ndeki uygulamalar ile karşılaştırılmasıdır. Bu amaçla, AB gıda mevzuatı ile Türk gıda mevzuatı karşılaştırılarak aralarındaki uyum sorunları tespit edilmiştir. 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.

GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİ İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR

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 zanaatkarlıkta 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 yayınladığı 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 TSE tarafından kabul edilen standartlar “Türk Standardı” adını almaktadır. Türk Standartları Enstitüsü, Avrupa Kalite Kontrol Örgütü (EOQ) üyesi olarak kalite alanındaki uluslararası gelişmeleri yakından izlemektedir (TSE 1997:10).

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.

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).

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

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. Standartlar bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını

esas alır. Yalnız günümüzün şartlarını belirlemekle yetinmez, aynı zamanda geleceğin gelişme imkanlarını da göz önünde bulundurur. Standartlar, ihtiyari ve mecburi standartlar diye ikiye ayrılmaktadır (TSE 2000:20).

Kalite güvencesi anlayışına göre ürün, hizmet ve arzın oluşmasına etki eden çalışma ve fonksiyonların hiçbirinin diğerine göre üstünlüğü yoktur; çalışma şekilsel ve sistematik bir şekilde planlanmakta, kontrol edilmekte ve uygulanmaktadır.

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.

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).

ISO 9000 standart serileri, dünya genelinde ticareti kolaylaştırmak için birçok ulusal kalite standardının içeriğini, tek bir seri altında toplamak amacıyla hazırlanmıştır. ISO 9000 serisinde ilk üç standart temel modelleri oluşturmaktadır. Bunlar; ISO 9000, ISO 9002 ve ISO 9003. 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, ekmek mayası, fındık, kayısı ve incir yer almaktadır. (Ulusoy 1998:75).

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).

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 belgelendirdiklerini ifade etmektedirler (www1.gantep.edu.tr).

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

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

Bir diğer kalite yönetim sistemi ise çevresel yönetim sistemi ISO 14000'dir. 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 özendirmek amacını gütmektedir (Us 2000:53).

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, uluslararası düzeyde rekabet avantajı kazanmaktadır (Usta 2001:24).

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 Uluslararası Standartlar Örgütü ISO uluslararası 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).

GLP (Good Laboratory Practice) “İyi Laboratuvar Uygulamaları” kavramı, laboratuvar çalışmalarında da kalite güvenliğini sağlama çabalarının gereği olarak tanımlanmış ve belirli kurallara bağlanmıştır. GLP uygulamaları kalite güvence sistemlerinin bütüncüleri öğelerinden biri olup, laboratuvar koşulları ve işleyişi konusundaki iyileştirme çalışmalarının bir uygulamasıdır. GMP (Good Manufacturing Practice) “Güncel İyi Üretim Uygulamaları” kavramı, gıdaların güvenliği ve yararlılığını garanti altına alan uygulama standartları olarak tanımlanmaktadır. GMP felsefesi ise, istenmeyen koşulların ve tüm olumsuzlukların belirlenerek uzaklaştırılması ve zararlı olan etkenlerin engellenmesi esasına dayanmaktadır (Topal 2001:186).

Bir diğer kalite güvence sistemi olan HACCP sistemi, günümüzde pek çok ülke tarafından da gıda güvenliğini sağlama prensibi içinde stratejik hedef olarak alınmaktadır. 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 diğer kalite güvence sistemlerinden farkı, tehlikeleri önceden belirleyerek tehlikenin kontrol altına alınmasının sağlanmasıdır (Topal 1996:69).

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, uluslararası 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 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 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 2000:54).

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. 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 Güvenliği ise gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkisinden uzaklaştırılarak uygun olmasını ifade etmektedir. Gıdaların ürün güvenliğini sağlayan kalite nitelikleri; sağlıklı olma, besleyici olma, fonksiyonel özellikler ve uzun raf ömrü olarak sıralanmaktadır (www.turkgidakodeksi.com).

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).

Uluslararası alanda 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. Dünya Ticaret Örgütü (WTO), Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) yükümlülüklerinin yerine getirilmesi ve Türk gıda mevzuatının Avrupa Birliği gıda 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.

TÜRK GIDA MEVZUATININ ESASLARI

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) hükümleri gerekliliklerini yerine getirmek ve aynı zamanda Avrupa Birliği (AB) ile Gümrük Birliği çalışmaları 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-ışaretleme, gıdaların taşınması ile numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır (Sağlam 2000:135).

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 Bakanlığı'na verilmiştir. Buna göre, gıda maddelerinin üretim, ithalat ve ihracat aşamalarındaki kontrolü, yurtiçinde 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 (www.okyanusbilgiambari.com).

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 üretim ve satış esasları ile ilgili kontrolleri yürütmektedir (İlbeği 2001:14-15).

Gıda mevzuatı içerisindeki yönetmelikler şunlardır: Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname, Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik, Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Gıda İşılama Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin, Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma, ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları İle Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkındaki Yönetmelik, Etiket, Fiyat ve Tarife Listeleri Yönetmeliği, Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkındaki Yönetmelik ve Tüketici Hakları Kanunu (www.turkgidamevzuati.com).

Gıda kontrolü ve gıda güvenliğine yönelik hizmetler hızlı bir gelişme süreci yaşamaktadır. Tarım ve Köyışleri Bakanlığı güvenli ürünlerin üretimini sağlamak amacıyla çeşitli kontrol faaliyetleri yürütmektedir. Türkiye’de gıda maddelerinin kontrolünde ağırlıklı olarak sorumlu kurum haline gelen Tarım ve Köyışleri Bakanlığı, 560 sayılı KHK’de 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 yürütmektedir (www.gidaguvenciligi.com).

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

- Gıda sanayiinin kaliteli ve güvenilir gıda üretmesi
- Gıda güvenilirliğinin 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 uluslararası boyutta rekabet edebilirliğinin sağlanması

Yukarıda açıklanan etkilerin yanısıra, gıda mevzuatının gıda sanayiine arzu edilmeyen bazı etkilerinin olduğu da yadsınamaz. 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. 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).

TÜRKİYE VE AVRUPA BİRLİĞİ GIDA MEVZUATLARININ KARŞILAŞTIRILMASI

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 Bakanlığı'nda toplanmış olup, teknolojik araştırma kurumlarıyla desteklenen idari birimler içinde yürütülmektedir. Her ülkede farklı organizasyon birimleriyle oluşturulan bu uygulamalar; halk sağlığı, ürün güvenliği ve kalite güvence kavramlarını bir anda koruma ve geliştirmeye yönelik bir yaklaşımla sürdürülmektedir.

Avrupa Birliği'nin 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 arttırıcı 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 ilke tanımlar (Koç 2000:12). Bu ilkeler:

- 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.

Tüketicilerin sağlığı ve kalite beklentileri Avrupa Birliği'nin 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 ulaşıncaya 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 üzere 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 Birliği'nin 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 bulunan 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 “ortak onay ilkesi” temelinde bir sistem geliştirilmiştir. Ortak onay ilkesi, üye ülkelerin, aralarında küçük farklılıklar olsa da, farklı ülkelerde üretilen benzer ürünlerde temel kriterlerin sağlanması durumunda ortak olarak onaylamayı ifade etmektedir. Avrupa Birliği, bununla beraber, tüketicilerin satın aldıkları ürünün kaynak ülkesi ile ilgili olarak da bilgilendirmek ve tercihlerini bu temelde gerçekleştirmelerini sağlamak amacıyla etiketleme politikası izlemektedir (Topal 2001 :25).

Tarım yasası altında, tüketicilerin üretimin kalite ve ölçüsünden emin olabilmeleri için meyve ve sebze de kesin kurallar oluşturulmuştur. Aynı yasa altında, sığır eti ve tahıllar gibi diğer tarımsal ürünlerin, AB’inde satışa sunulabilmeleri için belirli teknik standartların sağlanması 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 kaynak ülkesinin ve coğrafi yerinin bilinmesi ve geleneksel ürünlerin korunması ile ilgili düzenlemelerdir.

Teknik mevzuat uyumu çerçevesinde Türkiye’nin 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 temelde uygulanmasına ilişkin örnek 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 mevzuatının getirdiği yeniliklerle, üretimin her aşamasında kontrol ve denetimi kolaylaştırarak, gıdanın ulusal ve uluslararası serbest ticaretini sağlama ve sanayiinin önünü açması 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 (Karacabey ve diğerleri 2000:70).

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

Tablo 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.

*Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında
Türk ve AB Gıda Mevzuatlarının Karşılaştırılması*

Bilimsel Komite	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Sağlık Bakanlığı	AB'nin gıda ürünleri ile ilgili politikaların oluşturulmasında "Bağımsız Bilimsel Görüşten" yararlanılmaktadır. AB gıda sağlık 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 yaptığı için 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 yasınının 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 İle İlgili Yönetmelikler	Birlik veteriner yası 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.

Kaynak: İlgili literatürden yararlanılarak araştırmacı tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 1 kurumlar ve mevzuat olmak üzere iki temel başlıktan oluşmaktadır. Bu iki başlık altındaki konular incelenerek AB gıda mevzuatı ile Türk gıda mevzuatı arasındaki temel farklılıklar tespit edilmeye çalışılmıştır. Konu başlıklarının karşısında bulunan sütunlara AB ile Türkiye'deki uygulamalar hakkında bilgi verilmiştir.

Kalite, sağlık ve çevre ile ilgili duyarlılığın artması ve gıda sektöründeki hızlı gelişmeler dünya gıda mevzuatında sürekli bir değişime neden olmaktadır. Ulusal ve uluslararası 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 olmasıdır. Tablo 2.1'de görüldüğü üzere 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. Tablo 2.1'de belirtildiği gibi 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.

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere Avrupa Birliği’nde bulunan bir diğer kurum da 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 güvence 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.

Yukarıdaki karşılaştırma tablosunda belirtildiği gibi risk bilgilendirilmesi sadece bilgilerin pasif olarak tüketicilere aktarılması değil, aynı zamanda tüm paydaşların karşılıklı olarak katılımının 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 entegre bir yaklaşımla oluşturulması gereğidir. Gıda ile ilgili bütün kanunlar bu kitap altında toplanmıştır. Türkiye'de ise hazırlanan Gıda Yasası henüz daha yasallaşmamıştır. Gıdayla ilgili bütün faaliyetler Kanun Hükmünde Kararnamelerle yürütülmektedir.

Gıda mevzuatındaki eksikliklerden birisi de organik gıdalar (organic foods) ve genetik olarak düzeltilmiş gıdalarla (genetically modified organisms) 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. Tablo 2.1'de bu konuyla ilgili ayrıntılı bilgi verilmiştir.

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 Birliği'nde 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 kurumların da 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).

SONUÇ

Avrupa Birliğine entegrasyon çalışmalarının sürdürüldüğü günümüzde 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve buna bağlı çıkarılan yönetmelikler ve tebliğlerin önemli bir eksikliği 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.

Teknolojiye ayak uydurma, güncel bilgi birikimine sahip olarak sanayiye rehber olma, tüketiciyi koruma ve uluslararası ticareti kolaylaştırma gıda mevzuatının ana ilkelerindendir. Bu nedenle mevzuatta olmasına rağmen, pratikte uygulanmayacak olan hususlar devlet kontrollerinde devletin etkinliğini azaltmakta, haksız rekabete engel olamamakta, bazı kötü niyetli işletmecileri cesaretlendirmekte ve böylece taklit ve tahsisin artmasına neden olabilmektedir. Kontrol sistemimize hammaddeden üretime kadar bütün aşamaları kontrol edebilecek bir sistemin yerleştirilmesi gerekiyor.

Bir işletmede GMP ve sanitasyon gibi uygulamalar iyi bir şekilde tatbik edildiğinde ve 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 çalışanlar için 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.

Bütün bu 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. Türk gıda mevzuatının uygulanması ile ilgili çözüm önerileri aşağıda verilmiştir.

Gıda mevzuatı ve kontrolünde gıda sanayiinin rolüne ilişkin öneriler

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 uygulamalarını 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 uluslararası organizasyonlarla işbirliğine girebilmelidir.

Gıda mevzuatı ve kontrolünde akademik yapının rolüne ilişkin öneriler

- 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 üzümüne dair risk değerlendirmesi, risk yönetimi konularında araştırmalar yürüterek gıda mevzuatı karar alma prosedürüne katkıda bulunmalıdır.

Gıda mevzuatı ve kontrolünde tüketicilerin rolüne ilişkin öneriler

- Hükümet tarafından ve ulusal ya da uluslararası 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.

Gıda mevzuatı ve kontrolünde devletin rolüne ilişkin öneriler

- Zaman içerisinde mevcut ürün kalite ve güvenliği bakımından gıda mevzuatını uluslararası kabul görmüş standartları temel alarak güncelleştirmelidir.
- Gıda imalatçıları, gönüllü olarak “ürün sertifika programları” nı kabul etmeleri için teşvik edilmelidir.
- Gıda kontrol hizmetleri ile ilgili kuruluşlar, gıda güvenliği konularını ve önemini 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.

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.

KAYNAKÇA

- BİL, 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

- EMİROĞLU, M. (1998) Türk Gıda Sanayii ve Gıda Standartları, *Standart Dergisi*, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- GAVCAR, E. (2001) ISO 9000 Toplam Kalite Yönetimi İçin Yeterli Mi?, *Standart Dergisi*, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- HABLEMİTOĞLU, Ş. (2000) Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Hakları, *Standart Dergisi*, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara
- İLBEĞİ, İ. (2000) HACCP Sistemini Değişik Gıda Sektörlerinde Uygulama İmkanları, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara
- İLBEĞİ, İ. (2001) *Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Kontrol Uygulamaları*, Türk Tarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara
- KARACABEY A., ARTIK N., KORKUT H., AÇIKGÖZ M., SOYDAL F. (2000) Gıda Mevzuatında Yeni Oluşum ve Çözümleri, *Standart Dergisi*, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara
- KOÇ, S. (2000) Gıda Kontrol Hizmetlerinin Yasal ve Yürürlükteki Durumu:İzmir Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mahmutoğlu, T. (1998) Quality And Safety In The Food Industry, Tübitak Basımevi, İstanbul
- PEŞKİRCİOĞLU, N. (1999) *Kalite Yönetiminde ISO 9000 Uygulamaları*, Mert Matbaası, Ankara.
- SAĞLAM, F. (2000) *Türk Gıda Mevzuatı*, Semih Ofset, Ankara.
- SOYDAL, F. (2000) AB'nin Katılım Ortaklığı Belgesi ve Türkiye'nin Gıda Koşulları, *Gıda Dergisi*, Dünya Yayınları
- TOPAL, Ş. (1996) *Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri*, Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Matbaası, Gebze/Kocaeli.
- TOPAL, Ş. (2001) *Kalite Yönetimi ve Güvence Sistemleri*, Taç Ofset Matbaası, İstanbul
- TOPAL, Ş. (2001) *Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları*, Taç Ofset Matbaası, İstanbul
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2000) *Anonymous TS- EN- ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemleri*, TSE Yayınları, Ankara
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (1997) *Anonymous TS- EN- ISO 9000 Kalite Broşürü*, TSE Yayınları, Ankara
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2001) *Anonymous Kalite Yönetim Sistemleri- Şartlar*, TSE Yayınları, Ankara
- SEVEN, A. (1996) Engeller Teknolojisi ve HACCP Kavramı, Seminer, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

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.tse.org.tr

www.europa.eu.it

www.eylem.com.tr

www1.gantep.edu.tr

www.kageme.itu.edu.tr

www.turkgidamevzuati.com

www.gidaguvenligi.com

www.turkgidakodeksi.com

www.okyanusbilgiambari.com

www.europa.eu.int

Copyright of Akdeniz University Faculty of Economics & Administrative Sciences Faculty Journal / Akdeniz Universitesi Iktisadi ve Idari Bilimler Fakultesi Dergisi is the property of Akdeniz University Faculty of Economics & Administrative Sciences and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.