



Avrupa Birliği ve Gıda Standartları

Nesrin SERİN

USB- Ulusal Sistem Belgelendirme Hizmetleri Genel Müdürü

Ulusal ve uluslararası pazarlarda bir zorunluluk haline gelen standartlara uygunluğun denetlenmesi ve belgelendirmesi, merkezleri Avrupa ve Amerika'da olan uluslararası belgelendirme kuruluşlarının temsilcilikleri ile sunmakta olan USB- Ulusal Sistem Belgelendirme Hizmetleri Ltd. Şti. Genel Müdürü Sayın Nesrin Serin: "USB, uluslararası temsilcilikleri, geniş bilgi ve tecrübeye sahip profesyonel denetçi ve eğitmen kadrosu ile hizmet veren farklı bir belgelendirme kuruluşudur" dedi.

Avrupalı gıda ithalatçılarının raflarındaki ürünlerin müşterileri için sağlıklı ve zararsız olduğunu kanıtlamak için tedarikçilerden güvence istenmekte olduğunu vurgulayan Nesrin Serin, sorunlarımızı şöyle yanıtladı:

Akademik Gıda: Avrupalı Perakendeciler gıda ihracatı yapan Türk firmalarından ne beklemektedir?

Nesrin Serin: Avrupalı perakendeciler ürünlerini dünyanın bir çok ülkesinden özellikle Türk firmalarından ithal etmektedir. Bununla birlikte gıda güvenliği Avrupa Birliğine gıda tedarik eden firmalar arasında rekabet üstünlüğü yaratan bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Avrupalı gıda ithalatçıları raflarındaki ürünlerin müşterileri için sağlıklı ve zararsız olduğunu kanıtlamak için tedarikçilerden güvence istenmektedir. Bu kapsamda **HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP** standartları Avrupalı gıda ithalatçıları tarafından talep edilmektedir.

Akademik Gıda: Bu standartların kapsamı nedir ?

Nesrin Serin: HACCP Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi Standardı (Hazard Analysis and Critical Control Points), 1970 yılında Amerikan Kimya Endüstrisinde ortaya çıkmıştır. 1971 yılı Ulusal Konferansında Gıda Güvenliği için tanıtımı yapılmıştır. 1972 yılında NASA tarafından "Sıfır Hatalı" astronot yiyeceği üretiminde kullanılmıştır. Pek çok gelişmeden sonra, 1993' de Avrupa Birliği balık ürünleri ve gıda hijyeni için HACCP' i zorunlu hale getirmiş ve 1996 yılında Avrupa' da tüm gıda endüstrisinin uygulaması gereken yasal bir zorunluluk olmuştur.

Türkiye'de ise 16 Kasım 1997 tarihli resmi gazetede yayınlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ve 09 Haziran 1998 tarihli resmi gazetede yayınlanan "Gıda Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" ile, gıda işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu hale getirmiştir.

BRC standardının oluşturulma amacı, gıda perakendecilerinin kendi teknik denetimlerini ve İngiltere' deki gıda perakendecileri için gıda ürünleri sağlayan tedarikçilerin denetlendiği 3. taraf denetim kuruluşlarının yürüttüğü denetimleri, tek bir denetimde birleştirmektir.

BRC standardının ortaya çıkış nedenlerinin altında "marka değerinin" korunması konusundaki önem yatmaktadır. Bu konu perakendeciler açısından; müşteri baskısı ve algısı, medya baskısı ve analizler, yasal yükümlülükler ve satışlardaki azalış sonucunda daha önemli hale gelmiştir.

BRC global gıda standardı sertifikasına sahip olmayı isteyen firmalar şu kazançları sağlayacaklardır;

- Tedarikçi taleplerine uygunluk
- Gıda güvenliğinin İngiliz Tedarikçiler tarafından kabulü
- Tedarikçi denetim sayısında azalma
- Ürün güvenlik ve kalitesinde gelişim
- Verimli çalışmada gelişim ve rekabetçi pazar yapılması

IFS Uluslararası Gıda Standardı (International Food Standard), çıkış noktası Global Food Safety Initiative (GFSI)' dir. Diğer büyük Avrupalı Perakendeciler de benzer şekilde tedarikçilerinin denetiminde İngiliz modelini kullanarak 3. taraf denetim kuruluşlarıyla çalışmaya başlamışlardır. Örneğin Alman ve Fransız perakendeciler IFS standardını şart koşmaya başlamıştır. Bunun gibi çalışmalar ve kooperasyonlar Amerika'da da ortaya çıkmaya başlamıştır. 2000 yılında, gıda güvenliğinin, Ticaret Odası CIES The Global Food Business Forum- tarafından iyileştirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Avrupa, Kuzey Amerika ve Avusturalya' da başlangıçta 40 ticari işletmenin katılımı ile oluşmuştur. GFSI' nin amacı, global bir gıda güvenlik standardı hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamaktır. Buna istinaden GFSI, anahtar kriterler ortaya çıkartarak, gıda güvenlik standardını ölçülebilir hale getirmiştir.

EUREPGAP Avrupa Perakende Sektöründe İyi Tarım Uygulamaları Standardı, Avrupa Perakendecileri Tarım Ürünleri Çalışma Grubu'nun (EUREP: Euro Retailer Produce Working Group), İyi Tarım Uygulamaları (GAP: Good Agriculture Practice) protokolüdür. Bu protokole ilişkin çalışmaların yapılabilmesi için 1999 yılında , kar amacı gütmeyen merkezi Almanya'da olan özel bir dernek kurulmuştur. Bu derneğin amacı, Avrupa Birliği ülkelerindeki büyük perakendecilerin, kendi toplumlarının sağlıklı tarım ürünü tüketimini sağlayabilmeleri için, kendi ülkelerinde yetişen ve dışarıdan ithal edilen tarım ürünlerinde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemektir.

EUREPGAP standartları şu anda yaş meyve sebze için uygulamaya geçmiş durumdadır. EUREP, gıdaların tarımsal üretimiyle ilgili çeşitli konularda standartlar yayınlamakta veya

Yaş meyve-sebze	Standartlar yayımlandı ve uygulamaya geçti.
Hayvansal üretim	Standartlar yayımlandı, uygulamaya geçiyor.
Çiçekçilik	Standartlar yayımlandı.
Su ürünleri	Standartlar hazırlanıyor.
(Yeşil) Kahve üretimi	Standartlar hazırlandı.

EUREPGAP Sertifikası alan üretici kuruluş yada firmalar, bu düşünceden yola çıkarak, ürettikleri tarım ürünlerinin daha kaliteli, ürettiği ve ihracat yaptıkları ülke pazarlarında öncelikli olmalarını sağlarlar. Özellikle son yıllarda ülkemizde tarım ürünleri ihracatında tarımsal ilaç kalıntıları bakımından önemli sorunlar yaşanmıştır. Bu durum, Türk tarım ürünlerinin imajını olumsuz yönde etkilemiş, yurtdışına ihraç edilen pek çok ürünümüz geri dönmüştür. **EUREPGAP** Sertifikası, bu tip

Türkiye için önemli bir adım atılmıştır.

Akademik Gıda: Avrupa Birliğine ihracat yapan Türk firmalar bu standartlardan belgelenmeli mi ?

Nesrin Serin: Avrupa'daki perakendecilerin dünyanın her yerinden ithalat yaptıkları göz önünde bulundurulduğu zaman, kendi aralarındaki rekabetin de yükselmesine bağlı olarak, gıda güvenliğinin önemi daha çok artmıştır. Bu yüzden pazarda kalıcı olabilmeleri için, raflarına koydukları ürünlerin zararlı olmayacağına dair müşterilerine garanti ve güvence vermeleri gerekmektedir. **HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP** Sertifikaları, perakendecilere ihtiyaç duydukları garantiyi ve güvenceyi sağlamaktadır.

Bu tür standardının ortaya çıkış nedenlerinin altında "marka değerinin" korunması konusundaki önem yatmaktadır. Bu konu perakendeciler açısından; müşteri baskısı ve algısı, medya baskısı ve analizler, yasal yükümlülükler ve satışlardaki azalış sonucunda daha önemli hale gelmiştir. **HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP** Sertifikaları, birçok firmanın tedarikçisi olabilmek için ön koşul olması ve genel itibarıyla de istenilen minimum gıda güvenliği şartlarını içermesi bakımından ticari bir "bilet" haline gelmiştir.

Akademik Gıda: Sayın Serin verdiğiniz bilgiler için çok teşekkür ederiz.

Nesrin Serin: Ben de teşekkür eder, başarılarınızın devamını dilerim.

YENİ

Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

Doc.Dr. Semra KAYAARDI
Celal Bayar Üniv. Gıda Müh. Böl.

SİDAS YAYINCILIK

0 232 483 31 92 - sidasmedya@mynet.com

ABONE OLDUNUZ MU ?

0 232 441 60 01

info@foodsektor.com

FOOD SEKTÖR ISSN 1363 - 1831
market - otel - otomasyon dergisi
Ocak - Şubat 2004 YIL : 4 SAYI : 17
5.000.000/- TL (KDV Dahil)

3 YAŞINDAYIZ
Gıda Firmaları
İhracat Atağında
Organik Gıda Pazarı
Türkiye Yeni Fuarları Kazanıyor
VKF Yatırımlara Hız Verdi

