

TÜRKİYE MEYVE SUYU SANAYİNDE HACCP SİSTEMİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ VE MEYVE SUYU İHRACATINA ETKİLERİ*

APPLYING FOR HACCP SYSTEM IN TURKEY FRUIT JUICE INDUSTRY AND EFFECTS OF FRUIT JUICE EXPORT

Hikmet GÜREŞ¹, Renan TUNALIOĞLU², Pervin KARAHOCAGİL², Saadet ASLAN³

¹Etap Tarım-Gıda Ürünleri Ambalaj San. ve Tic. A.Ş., Ankara

²TKB-Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara

ÖZET: Gıda ürünleri insan yaşamı için bir zorunluluktur. Bu zorunluluk, gıda ürünlerini vazgeçilmez kılmaktadır. Diğer yandan bu vazgeçilmezlik; kamu kesimi ve karar alıcıların bu ürünlerin ekonomik önemi ve konu ile ilgili oluşturulacak politikalar anlamında sorumluluğunu arttırmakta, gıda ürünlerinin sağlığa uygunluğu, beslenme değeri, tüketici istekleri ve teknolojik kriterleri gibi kalite unsurlarını gündeme getirmektedir.

Son yüzyılın çeyrek yarısından bu yana gıda ürünlerinde kalitenin önemi, bir yandan ülkeler arasındaki pazar sınırlarının kaldırılmasında etken olmakta, bir yandan halk sağlığı ile çevreyi koruyucu ve riskli gıdaların girişini önleyici tedbirlerin alınmasında etkili bir yapı oluşturmaktadır.

Bu bağlamda, Dünya Ticaret Örgütünün kurulması ve mal antlaşmalarındaki teknik engeller ile ilgili müzakerelerin kabul edilmesi, adli ticaret yaklaşımlarının benimsenmesi, FAO ve WHO işbirliği çerçevesinde üretici, tüccar ve tüketici faydasının artması için Dünya Gıda Kodeksi Komisyonunun kurulması, GATT Uruguay görüşmelerinin sonucunda üye ülkelere kalite güvenliği için uygulanan standartların komisyon standartları ile uyumlaştırılması ile kamu sağlığı güvenlik altına alınmaya başlanılmıştır.

Böylece gelişmiş ülkeler HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi), GMP, ISO, 9000, EUROPCAP gibi kalite güvencesi veren uygulama çalışmalarını yoğunlaştırmış, gelişmekte olan ülkelerde de konu ciddiyetle ele alınmıştır. HACCP uygulamaları Türkiye'de ise ilk kez 2001 yılı Haziran ayında gıda üretimi yapan ve gıda ile temas eden materyalleri üreten işletmelerde yürürlüğe girmiştir.

Meyve suyu; meyveden doğrudan üretilen, işlenmeden tüketilebilen, ara ürün kapsamında yer almayan önemli bir gıda ürünüdür. Türkiye'nin meyve potansiyeli düşünüldüğünde, meyve suyu sanayinin de önemi açıkça görülmektedir. İşte bu bildiri ile gıda sanayinin önemli kollarından biri olan Türkiye meyve suyu sanayinde HACCP sisteminin uygulanabilirliği ve meyve suyu ihracatındaki muhtemel etkileri incelenmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türkiye, meyve suyu, HACCP

ABSTRACT: Food products are necessary for human life. This necessity makes food products a must. On the other hand this necessity increase the responsibility of state organizations and related authorities in terms of economical value of food products and related politics, also this necessity put health approves of food products, calorie value, consumer demands and technical values etc. and quality subjects of the foods on the agenda. The importance of quality on food products since last quarter of the century effected to open the market borders between countries, on the other hand established an situation which effected to put rules which protect public life and environment and restrict entrance of risky foods. More over establishing of World Trade Organization (WTO) and excepting the related meetings of good agreements and technical obstacles, to appropriate of juridical trade approaches, establishing of Commission of World Food Codex on the bases of cooperation of FAO and WHO , member countries decision to close standards which used for quality assurance with Commission s standards with the result of GATT Uruguay meetings , started to save public health. By the way developed countries increase their attention on the organizations which gives quality security like HACCP, GMP, ISO 9000, EUROCAP also subject considered with the same seriousness by the developing countries.

* Türkiye 8. Gıda Kongresinde sunulmuştur.

² E-posta: renan@aeri.org.tr

HACCP operations starts officially in Turkey on 2001 June for the first time for the manufactories of foods and related products. Fruit juice is an important product which not considered as unfinished goods and produces directly from fruit, can be consumed without any process. By considering Turkey s fruit production potential it is clear to understand importance of fruit juice production in Turkey. With this announcement , tried to observe, practical of HACCP system in Turkey fruit juice industry which is one of the most important part of food industry and possible effects of fruit juice export of Turkey.

Key Words: Turkey, fruit juice, HACCP.

1. GİRİŞ

1.1. Meyve Suyu Tanımı - Önemi - Tarihi

Gıda kodeksinde tanımlandığı üzere "Meyve Suyu" yüzde yüz meyve içeren bir içecektir. Genel anlamda meyve suyu sektöründe meyve suyundan başka iki ana ürün daha vardır. Bunlar; %25-50 meyve içeriği ile "Meyve Nektarı", %10 meyve veya meyve suyu püresi içeriği ile "Meyveli İçecekler"dir. Tüm bunların dışında bir de "Aromalı İçecekler" vardır ki, onların meyve suyu ile ilgisi yoktur ve içeriklerindeki meyve oranı %1 veya daha azdır. Bu içecekler genellikle değişik meyve esansları, şeker, sitrik asit ve boya ile hazırlanmaktadır (Ekşi 2003a).

Meyve suları, sağlıklı olgun bir meyveden elde edilmekte ve elde edildiği meyvenin tipik renk, tad ve koku özelliklerini taşımaktadırlar. Meyve sularının ağırlıklı içeriği sudur. Sukroz, fruktoz, glikoz, ve sorbitol da içinde olmak üzere karbonhidratlar, meyve suyunda sudan sonra gelen besleyicilerdir. Meyve sularında ayrıca az miktarda protein ve mineral de bulunur (Yücecan, 2003a). Meyve sularının vitamin C, karotenoid ve fenolik bileşik içerikleri ile potansiyel antioksidan etkinlik gösterdiği, bu nedenle bazı kanser türleri ile kalp ve diğer kronik hastalıklara karşı koruyucu etkilerinin olabileceği belirtilmektedir (Yücecan 2003b).

Meyve suyu üretimine dünyada ilk kez 1896, Türkiye'de ise -pilot ölçekte olmak koşulu ile A.Ü. Ziraat Fakültesi önderliğinde -1956 yılında başlanılmıştır. O yıllardan bugüne dek Türkiye'de meyve suyu sektörü farklı süreçler yaşamıştır.

1970'li yıllarda çağdaş teknolojinin uygulanmaya başlanması; 1980'li yıllarda yoğun dalgalanmaların olduğu ve bir çok firmanın el değiştirdiği, 1990'lı yıllarda istikrarın yaşandığı, 2000'li yıllarda ise gerek yurt içi tüketim gerekse dış pazar arayışlarının yoğunlaştığı dönemler olarak adlandırılabilir (Ekşi 2003b).

Türkiye'de bugün itibari ile meyve suyu üretimi yapan 33 firma vardır. Bu firmalardan yaklaşık 20 tanesi 40 farklı marka ile yurt içinde birbirleri ile rekabet etmekte ve üç farklı şekilde çalışmaktadırlar:

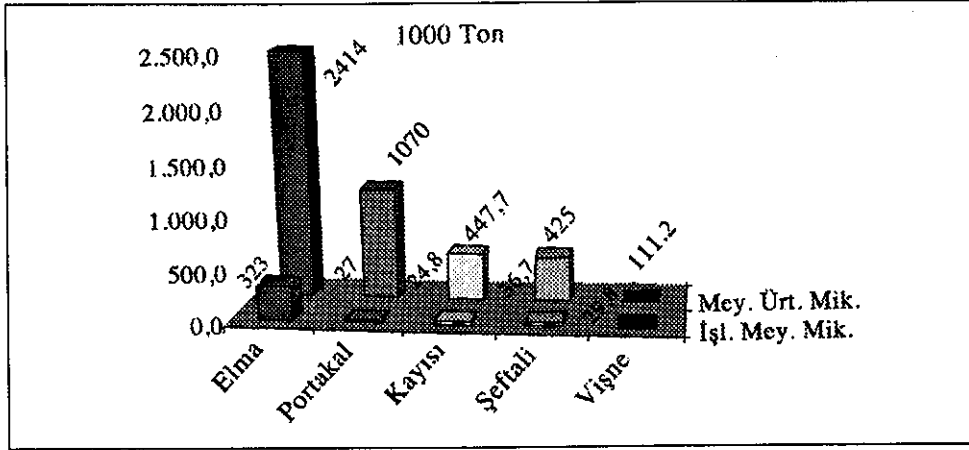
1-Meyveden sadece pulp ve konsantre gibi ara ürün işleyenler 2-Ara üründen meyve suyu vb. içecek dolumu yapanlar 3- Hem meyveden ara ürün işleyip hem de ara üründen meyve suyu vb. içecek dolumu yapanlar.

Bu firmalarda toplam pres kapasitesi 450.000 kg/saat, pulp hattı kapasitesi 166.500 kg/saat, evaporatör kapasitesi 406.000 kg/saat, dolum hattı 319,350lt/saattir (MEYED 2003).

1.2. Türkiye'de Meyve Suyu Sektöründe Durum

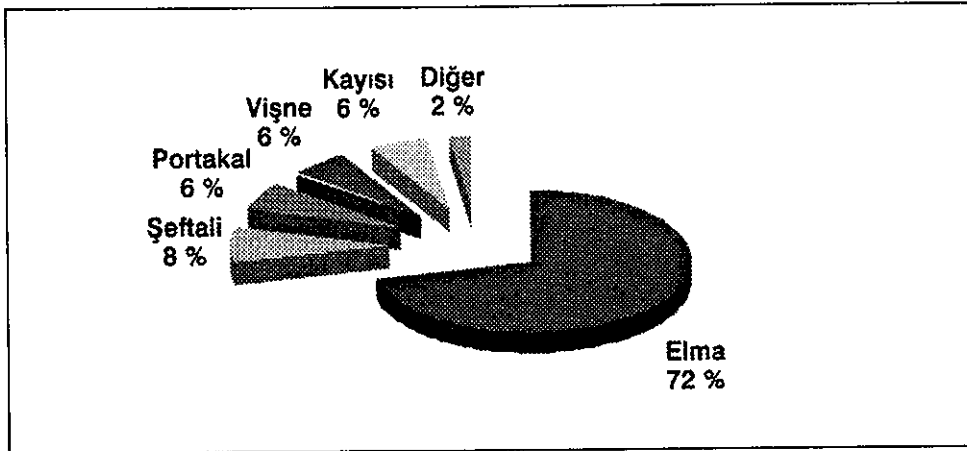
Türkiye'de en fazla üretilen meyve elma, en az üretilen ise vişnedir. Meyve üretimindeki bu oran meyve suyuna işleme oranında elma dışında farklılık göstermektedir. Örneğin vişne, üretimi az olan bir meyve olmasına rağmen üretilen miktarın çoğu meyve suyuna işlenmektedir. Portakal ise meyve olarak üretimde elmadan sonra ikinci sırada yer almasına rağmen meyve suyuna işlemede en son sırada yer almaktadır (Şekil 1).

Diğer bir ifade ile yıllara göre değişmekle beraber Türkiye'de genelde işlenen meyvelerin meyve türlerine göre dağılımında %72 ile elma açık farkla ilk sırayı alırken onu sırasıyla şeftali, vişne, portakal ve kayısı izlemektedir (Şekil 2). Türkiye'de yıllara göre değişmekle birlikte elde edilen ortalama **270 milyon litre** meyve suyu ve benzeri tüketen Türk tüketicisinin tercihinde vişne %32, şeftali %31 ile ilk sırayı alırken, onları %18 ile kayısı, %10 ile portakal izlemektedir (Çizelge 1)(Şekil 3). (Şekil 3)'den de izlenildiği gibi işlenen meyveler sıralamasında ilk sırada yer alan elma, meyve suyu olarak Türk tüketicisinin tercihleri arasında yer almamakta-



Kaynak: MEYED, 2003

Şekil 1. Türkiye'de meyve üretimi ve işlenen meyve miktarı (1997/2003 Ort)



Kaynak: MEYED, 2003

Şekil 2. Türkiye'de işlenen meyve türlerine göre dağılımı (1997/2003 Ort)

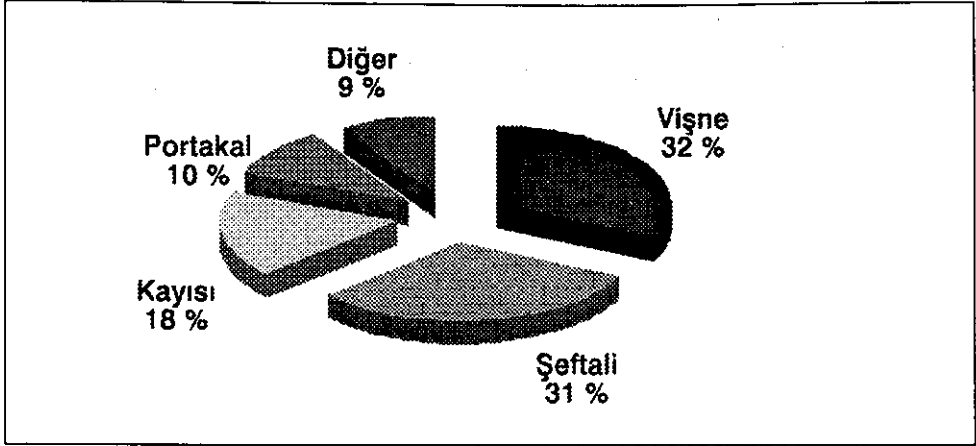
Çizelge-1: Türkiye'de içecek üretimi (Milyon Litre)

Üretim	1997	1998	1999	2000	2001	2002	*2003
Meyve Suyu	3.2	3.0	1.7	1.9	3.9	5.6	6.7
Meyve Nektarı	197.3	195.9	212.0	202.8	212.1	208.5	194
Meyveli İçecek	43.1	48.2	67.6	56.7	51.5	27.2	38.6
Meyve Aromalı İçecek	4.5	4.1	16.2	33.5	34.6	52.6	55.9
Toplam(1)	243.6	247.1	281.3	261.4	267.5	241.3	239.3
Toplam(2)	248.1	251.2	297.5	294.9	302.1	293.9	295.2

Toplam(1) Meyve Aromalı İçecekler Hariç Toplam(2) Meyve Aromalı İçecekler Dahil

* Tahminidir.

Kaynak: MEYED 2003



Kaynak: MEYED, 2003

Şekil 3. Türkiye'de içeceklerin meyve türlerine göre dağılımı (1997/2003 Ort)

dir. Meyve suyu doğal bir gıda olmasına rağmen, Türkiye'de temel bir gıda maddesi olarak nitelendirilmediği ve Türk tüketicisinin gelir düzeyinin yetersizliği nedeniyle tüketim dünya ölçülerinde olamamaktadır. Nitekim dünyada meyve suyu tüketimi Almanya'da 41.4lt /yıl, ABD'de 30lt/yıl, Hollanda'da 26.7lt /yıl iken Türkiye'de 4.4 lt /yıl'dır. Diğer yandan Türkiye meyve suyu ihracatında son yıllarda bir gerileme olduğu, ortalama ihracatın yaklaşık %50'sinin Almanya'ya yapıldığı, ayrıca Türkiye meyve suyu ihracatının %60'dan fazlasının elma suyuna ait olduğu görülmektedir.

1.3. HACCP Sistemi

HACCP (Hazard Analysis by Critical Control Points) ya da Türkçe olarak Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi, gıda güvenliği problemlerinin önlenmesini esas alan, basit ya da karmaşık gıda zincirinin tüm aşamalarında riskleri tanımlayan, gıdanın güvenliğine ve kontrolüne düzenli bir yaklaşım sağlayan güçlü bir gıda kontrol sistemidir (Ertürk 2003). Bir başka deyişle " Gıda üretiminde hammaddenin işlenip tüketiciye ulaşana dek üretimin her aşamasında *insan sağlığını tehdit edecek* tehlikelerin tanımlanması, bu tehlikeleri daha oluşmadan önleyici faaliyetlerin belirlenmesi ve faaliyetlerin etkin bir şekilde uygulanmasını kontrol etmeye yarayan bir metottur (Uğur, 2003). HACCP, Toplam Kalite yönetimi (TQM), Kalite Yönetim Sistemi Standartı (ISO 9000) ve İyi Üretim Uygulamaları (GHP) gibi gıda güvenliğine ilişkin sistemlerden biridir. Tüm bu sistemler çoğu kez birbirleriyle ilişkilidir ya da birbirlerini tamamlarlar. Diğer yandan HACCP ile ISO 9000 sisteminin kalite ve güvenilirliğe ulaşmak için oluşturulmuş sistemler olduğu bilinmektedir. ISO 9000 kalite güvence sistemlerinin birbiri ile bağlantısını sağlarken, HACCP kalite güvence sistemlerinin gıda kaynaklı hastalıklar ve riskler ile ilgili emniyet hususlarını sağlamaktadır.

HACCP Uygulamaya Yönelik Nedenler; müşteri talebinin cevaplanması, şirket politikası olarak benimsenmesi, dış ticaret açısından yasal zorunluluk olarak sıralamak mümkündür. Ürün kayıplarının ve maliyetlerin azaltılması, etkin bir kontrol sisteminin uygulanmasının sağlanması. **HACCP Sisteminin ilkeleri ise;** Tehlikelerin belirlenmesi (biyolojik, kimyasal, fiziksel), Kritik Nokta Kontrollerinin belirlenmesi (CCP), her Kritik Kontrol Noktaları için Kritik Limitlerin Oluşturulması, her Kritik Nokta Kontrolleri için İzleme Sisteminin oluşturulması, Düzeltici eylem planlarının yapılması, Doğrulama, Dökümantasyon ve Kayıt sisteminin oluşturulmasıdır. Bu ilkeler altında üretimde Kalite Kontrolde, Kalite Güvence Sistemine geçiş sağlanmaktadır. **HACCP Sistemi çalıştırılırken;** Prosesi tanımlar; Oluşabilecek tehlikeleri tespit eder; Ürün Güvenliği için Kritik Olan Noktaları tespit eder; Bu Noktaları etkin bir şekilde yönetir, Doğrular. **HACCP sistemi** sadece yönetim tarafından değil, tüm çalışanlar tarafından sahiplenilmelidir. Çünkü sistem A'dan Z'ye tüm çalışanları içine alan bir zorun-

luluktur. HACCP sistemi ürün kayıplarının azalması, AB içinde ve dışında ticaret kolaylığı sağlaması, standartlara ve yasal mevzuata uygunluk sağlaması, tüketiciye sağlıklı ve güvenilir bir ürün sunması ve potansiyel tehlikeleri baştan belirleyerek giderici önlemlerin alınması açısından önemlidir (Topal 2003).

1.4. Türkiye'de HACCP Sisteminin Yasal Olarak Uygulanabilirliği

HACCP, Birleşmiş Milletlere bağlı Dünya Sağlık Teşkilatı tarafından önerilen ABD, Avustralya, Japonya, AB ülkeleri ve ülkemizde yasal açıdan uyulması gereken bir uygulamadır. Bu çerçevede Türkiye'de 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan 560 sayılı "Gıda Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesi"ne dair kanun hükmünde kararname ile gıda ürünlerinin üretimden pazarlama safhalarına kadar olan süreç kontrolü Tarım ve Köyişleri Bakanlığına, gıda işletmelerinin çalışma izni ile gıda satış noktaları kontrolü Sağlık Bakanlığının yetkisine verilmiştir. 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi" yönetmeliğinin 1. bölümünde Kritik Kontrol Noktalarının belirlenmesi, 7. bölümünde ise gıda hijyeni için gerekenlere yer verilerek, bir anlamda HACCP uygulamasının aranacağı açıklanmıştır. 9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Desteklenmesine dair Yönetmelik" ile iş yeri sorumlulukları HACCP prensipleri olarak yer almıştır. 15 Kasım 2002 tarihinde "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesi"ne dair yönetmelik" revize edilerek yürürlüğe konulmuştur. Bu yönetmelik gereği motor gücüne bağlı kapasiteye göre bu alanda faaliyet gösteren firmalar belirlenen geçiş süreci sonunda HACCP sistemini işletmek zorundadırlar. Diğer yandan Türk Standartlar Enstitüsü Mayıs 2003'de HACCP prensiplerine dayalı ve uluslararası kabul görmüş TS 13001 standardını yayınlamıştır.

2. TÜRKİYE MEYVE SUYU SANAYİNDE HACCP SİSTEMİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ VE MEYVE SUYU İHRACATINA ETKİLERİ

Türkiye'de meyve suyu sanayinde üretim akışı şu sıralamayla gerçekleşmektedir.

1. Hammadde Kabulü (KKN)
2. Yıkama
3. Fırçalı Yıkama
4. Seçme
5. Yıkama
6. Duşlama
7. Boylama
8. Ekstraksiyon
9. Finisher(Pulp Ayırma)
10. Pastörizasyon (KKN)
11. Separasyon
12. Evaporasyon
13. Dolum (KKN)
14. Etiketleme
15. Şoklama
16. Depolama
17. Sevkiyat

Meyve Suyunda Tehlike Analizi Çalışma Tablosu (Çizelge 2) ve HACCP Planı Oluşturulması (Çizelge 3)'deki gibidir.

Türkiye HACCP konusunda tüm gıda kaynaklı üretimde henüz başlangıç aşamasında denilebilir. Yapılan araştırmada meyve suyu ve konsantre sanayinde firmaların %14.29'unun henüz çalışmaya başlamamış olduğu; % 42.86'sının HACCP çalışmalarına yeni başladığı; %42.85'inin de bizzat uygulamaya başladığı anla-

Çizelge 2- Meyve suyunda tehlike analizi çalışma tablosu

İşlem Basamağı	Önemli Tehlikeler	Tehlike içeriyor mu?	Neden?	Önleyici Tedbir	Bu nokta Kritik Kontrol noktası mı?	KN/KKN
Hammadde Kabulü	Biyolojik	Var	Hammaddenin küflü, çürük olması	Hammadde kontrolü uygun olmayanların reddi, seçme yapılması	Hayır	KN
	Kimyasal	Var	Pestisid ve ağır metal	Sezon başında meyvelerden bölge bazında dış lab. Analizi	Evet	KKN
	Fiziksel	Var	Yabancı madde (tahta, taş vs)	Hammadde kontrolü ve üründe seçme yapılması	Hayır	KN
Pastörizasyon	Biyolojik	Var	Yetersiz Pastörizasyon	Sıcaklık kontrolünün yapılması ve gerektiğinde üretimin durdurulması	Evet	KKN
	Kimyasal	Var	Kimyasal Kalıntı	Durulama suyu kontrolü	Hayır	KN
	Fiziksel					
Dolum	Biyolojik	Var	Kontaminasyon riski	Parti bazında mikrobiyolojik ekim yapılması, sawab kontrolü (ATP), uygun olmayan ürünün holda alınması	Hayır	KN
	Kimyasal	Var	Kimyasal kalıntı	Durulama suyu kontrolü	Hayır	KN
	Fiziksel	Var	Yabancı madde	Filtre kontrolü ve filtre temizliği	Evet	KKN

Kaynak: Uğur 2003.

şılmaktadır. Son verilere göre HACCP belgesi alan firma sayısının %14.28 olduğu bilinmektedir. Önemle üzerinde durulması gereken bir konu da HACCP Sistemini uygulayan fakat henüz HACCP belgesi almayan firmaların, uygulamayı çok etkin bir şekilde yapmadıkları ve etkinliğin ancak %75-80 civarında olduğunu vurgulamalarıdır.

Firmalarda genel olarak HACCP sisteminin temelini oluşturan alt yapı (GMP, GHP vb.) sorunlar vardır. Alt yapıyı oluşturan unsurlar arasında binaların fiziki yapısının eski olması, eğitimin yetersiz olması ve en önemlisi çalışanlar tarafından HACCP sistemine katılımın %100 sağlanamaması sistemin uygulanabilirliğinde başarıyı olumsuz etkilemektedir. HACCP sisteminin çok etkin bir şekilde uygulanması oldukça zordur. Çünkü zaman ve ek maliyet getirmektedir. Bu nedenle ciddi anlamda HACCP sistemine uyumun uzun bir süreci kapsayacağı düşünülmektedir.

Günümüzde "Gıda Güvenliği"nin çok önemli bir yer teşkil ettiği ve bunun giderek önem kazandığı bilinmektedir. **Meyve suyu firmalarının HACCP Sistemini kurup, uygulamaları veya bu sisteme başlama gerekçelerinin başında, ihracat yaptıkları müşterilerin ürün güvenliği sağlanmış ürünler istemeleri gelmektedir.** Diğer yandan HACCP sisteminin devlet tarafından yasal zorunluluk haline getirilmesi ile uygulama etkinliğinin artacağı muhakkaktır.

Gerçekte Türkiye'de HACCP sisteminin kurulması ve uygulanması firmaların güvenilirliğini arttırmakta ve bununla birlikte ihracata büyük katkı sağlamaktadır. Türkiye'de meyve suyu firmaları, AB ülkelerine büyük oranda ihracat yapmaktadırlar. AB ülkeleri, **HACCP uygulamayan meyve suyu firmalarına karşı güvenle-**

Çizelge 3- Meyve suyunda HACCP planı oluşturulması

İşlem Basamağı	Tehlike	Önleyici Tedbir	KKN	Kritik Limit	İzleme Kim	Ne Zaman	Nasıl	Düzeltilici Faaliyet	Kayıt
Ham madde Kabulü	Kimyasal (pestisit ve ağır metal)	Sezon başlarında meyvelerden dış lab. analiz yaptırılması	KKN	Türk Gıda kodeksi	KGŞ	Sezon başında	TKG 029	Ürün, Re Proses ve ürün imha talimatına TFM 003'e) değerlendirilir.	(Dış lab. analiz sonucu)
Pastörizasyon	Biyolojik (yetersiz pastörizasyon dan dolayı mikrobiyolojik)	Oto kontrolü sistem, sıcaklık kontrolü	KKN	90-100°C 30 sn	Pastörize operatörü	1 saat aralıkla	KTÜ 005	Sıcaklık kontrolünün uygun olmadığı durumlarda üretimin durdurulması, çıkan ürünün kontrolü, ayarlanması uygun olmayan ürün prosedürünün uygulanması	FÜ010
Dolum	Fiziksel (yabancı madde metal parçaları, conta, vida parçaları)	Filtre kontrolü	KKN	20 mesh	Dolum operatörü	*CIP sonrası *filtre tıkanıldığında *üretim öncesi	TÜ 030	Üretimin durdurulması, çıkan ürünün kontrolü filtrenin değişimi ve uygun olmayan ürün prosedürünün uygulanması	

rini kaybetmekte bu da ihracatı olumsuz etkilemektedir. Kısa vadede bu sorun geçici olarak çözümlense de uzun vadede güven kazanılarak tercih edilme tüm meyve suyu firmalarının hedefidir. Bu nedenle de dış pazar ile ilişkileri yoğun olan firmalar HACCP Sistemini uygulama konusunda oldukça duyarlıdır. **Bu bağlamda, Türkiye meyve suyu sanayinde HACCP Sisteminin uygulanabilirliğinin, ihracat konusunda duyarlılığı olan firmalar tarafından benimsenerek sürdürüldüğü ifade edilebilir.**

Diğer yandan yurt içi pazarda da özellikle hipermarketler tarafından meyve suyu firmalarından HACCP sistemini uygulamaları istenilmektedir. Bu da tüm firmaların -sadece dış pazara yönelik çalışanların değil- HACCP konusuna önem vermeleri ve sistemlerini bir an önce kurmalarına teşvik etme anlamında atılan olumlu bir adımdır.

3. SONUÇ

Türkiye meyve suyu tüketimi ve ihracatı her geçen yıl artan bir potansiyele sahiptir. Bir yandan sağlıklı ve uzun yaşamın amaç edinilmesi, bir yandan günümüz koşullarında insan sağlığını birinci derecede etkileyen gıda kaynaklı hastalıkların tüketicileri olumsuz etkiliyor olması, beraberinde **gıda güvenliğinin** önemini gündeme getirmektedir. Bu nedenle de bu konuda yaptırımı olan uygulamaların artması zorunlu hale gelmektedir. 28 Haziran 1995 tarihinde çıkarılan 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname niteliğindeki "Yeni Gıda Yasası" ilk kez gecikmeli de olsa kanun taslağı olarak Hükümet tarafından TBMM'ne sunulmuştur. Tarım Alt Komisyonundaki görüşmelerin tamamlanmış, Tarım, Sağlık ile Bütçe ve Plan Komisyonlarında görüşülmüş ve her iki bakanlık yetkilerinin belirlenmesi konusunda protokol imzalanmıştır. Bu yeni gıda yasası ile gıda sanayinin önündeki bürokratik işlemlerin azalması, ülke düzeyinde yapılacak gıda kontrol hizmetlerinin etkinleştirilmesi beklenilmektedir. Yasanın tüketicileri ve halk sağlığını koruyacak, AB'ye uyumu da hedef alacak

şekilde düzenlenmesi gerekmektedir. Özellikle insan sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanmasında risk analizleri ve risk yönetim sisteminin kurulması hedeflenmektedir. Bu yasa ile devlet kural koyan, denetlemeden sorumlu ve halk sağlığını tehdit edenlere en katı cezaları uygulayan tarafta olmalıdır.

Devlet ile ilgili Kanun, Yönetmelik ve Kararnameler özellikle HACCP konusunda zaman alıcı ise de özellikle **meyve suyunda** özel sektör kendi iç denetim mekanizması ile epey yol katletmiştir denilebilir. Çünkü Türkiye'de meyve suyu sektörü daha çok dış pazara yönelik çalışmaktadır ve bu kendi yerel denetimini adeta zorlamaktadır. Sektör HACCP uygulaması ile kendini gerek AB, gerekse bu konuyu gündemine ciddi olarak alan diğer ülkelerle olan işbirliği çerçevesinde değerlendirmek zorundadır. Meyve suyu sektörü HACCP kriterlerinin uygulanmasında; gerek iç piyasada gerekse dış piyasada oyuncu, yönetmen ve yapımcı olarak rol üstlenmiş ve devletin zorunlu yaptırımlarını beklemeden gereğini yapmaya başlamıştır. Önümüzdeki yıllarda meyve suyu sektörünün bu gayreti, devletin yaptırımları ve teşvikleri ile de desteklenebilirse özellikle dış piyasadaki rekabette daha güçlü bir portre çizilebilecektir.

KAYNAKLAR

- Ekşi A. 2003a. Türkiye'nin Meyve Üretimine İlişkin Bir Projeksiyonu Yok. Gıda Teknolojisi Dergisi-15-18 s, 2003, Yıl:7, Sayı:4, Nisan, Ankara.
- Ekşi A. 2003b . Meyve Suyunun Tarihçesi. Gıda Teknolojisi Dergisi , Yıl:7, Sayı:4,36 s. Nisan 2003, Ankara.
- Ertürk YE. 2003. Dünyada ve Türkiye'de Kritik Noktalarda Tehlike Kontrolü (HACCP) Uygulaması, Basılmamış Doktora Semineri, A.Ü.F.E. T.E.B. Ankara.
- MEYED. 2003. Meyve Suyu Endüstrisi Derneği Bülteni. Nisan-Haziran 2003, Ankara
- Topal Ş. 2003. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri" Etap Tarım ve Gıda HACCP Uygulamaları Seminerleri, Mersin.
- Uğur E. 2003. Gıda Güvenliğinin Yeni Adı:HACCP" Araştırma ve Meslekleri Geliştirme Müdürlüğü Bülteni- Mersin.
- Yücecan S. 2003a Meyve Suyunun Çocuklarda Kullanımı ve Faydaları" Gıda 2000 Dergisi, 56 s. Sayı. 47, Kasım 2003, İstanbul.
- Yücecan S. 2003b Meyve Sularının Potansiyel Antioksidan Etkinliklerinin Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda 2000 Dergisi,. Sayı:43, 2-34 s. Haziran 2003, İstanbul.