

## Türkiye’de Gıda Endüstrisinde Gıda güvenliği ve Denetimlerin Rolü: İğdır İli Örneği

Mehmet BEYKAYA<sup>1\*</sup>

**ÖZET:** Gıda endüstrisi hem ülke ekonomisi hem de insanımızın yeterli gıdaya erişimi bakımından, gıda güvenliği ise gıda endüstrisinin sürdürülebilirliği, beslenme ve tüketici sağlığı açısından önem arz etmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında bir araç olan gıda denetimleri; işletmelerin gıda güvenliği sistemlerini değerlendirmeyi, gıda güvenliği ve kalite standartlarına ilişkin sertifikaları kontrol etmeyi amaçlar. Ayrıca gıda denetimleri, gıda işletmelerindeki işleyiş ve prosesi gözden geçirmek, yasal uygunluğu takip etmek, tüketicilerin kaliteli, güvenilir gıda teminini sağlamak hedefiyle yılda bir veya birden fazla sayıda yapılmaktadır. Son zamanlarda tüketiciler, gıda güvenliği ve kalite konularına daha duyarlıdır. Özellikle gıda sektöründe yaşanan olumsuz tecrübeler, kamu kontrolünde gıdanın güvenliği ve kalitesi konularında çeşitli standartların gelişmesini sağlamıştır. Bu standartların etkinliği, gıda denetçilerinin bilgi, beceri, yetkinliği ve standartların uygulama yöntemine bağlıdır. Bu makalede, Türkiye’de gıda endüstrisinde gıda güvenliği ve denetimler hakkında bilgi sunmak, kamu otoritesinin rolünü ortaya koymak, ülkenin gıda mevzuatındaki değişim ve gelişmeleri kronolojik olarak yansıtmak ve İğdır ilindeki gıda işletmelerinin mevcut durumu, yıllar itibarıyla yapılmış denetim faaliyetleri ve sonuçlarını değerlendirilmek hedeflenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda güvenliği, gıda denetimi, mevzuat

### Role of Food Safety and Inspections in Food Industry in Turkey: İğdır Province Example

**ABSTRACT:** Food industry is important in terms of both the economy of the country and our people's access to adequate food, while food safety is important for the sustainability of the food industry, nutrition and consumer health. Food inspections, a means of ensuring food safety, aim to evaluate the food safety systems of the enterprises and to check the certificates related to food safety and quality standards. Furthermore, food inspections are carried out annually or more than once a year with the aim of reviewing the operation and process in food enterprises, following the legal compliance, and ensuring the quality and reliable food supply of the consumers. Recently consumers are more sensitive to food safety and quality issues. Particularly, the negative experiences in the food sector have led to the development of various standards in food safety and quality in public control. The effectiveness of these standards depends on the knowledge, skills, competence of food auditors and the method of implementation of standards. In this article, we provide information about food safety and control in the food industry in Turkey, reveals the role of public authorities, to reflect the country's food legislation progression chronologically and The current status of the food enterprises in İğdır province, the audit activities and the results of the years were aimed to be evaluated.

**Keywords:** Food safety, food Inspection, regulations

<sup>1</sup> Mehmet BEYKAYA(Orcid ID: 0000-0003-2594-5011), İğdır Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İğdır, Türkiye

\*Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Mehmet BEYKAYA, e-mail: mb-kaya@hotmail.com

## GİRİŞ

Beslenme, insan ihtiyaçları içerisinde, büyümek, gelişmek, sağlıklı ve değer üretecek bir hayat için lazım olan tüm besin öğelerinin vücuda alınmasıdır (Baysal, 1995). Yeterli ve dengeli beslenmesi olmayan bir toplumda sağlıktan, iş görebilir güçte yaşamaktan söz etmek ayrıca ekonomik ve sosyal refah artışının olmasını beklemek son derece zordur. Yeterli ve dengeli beslenme yalnızca vatandaşların yaşamları için değil bütün toplumların gelişebilmesi için olması gereken en önemli faktörlerin başında gelir.

Arz güvenliği olmayan bireylerin ve/veya toplumların verim sağlamaları ve gereği gibi üretebilmeleri neredeyse imkânsızdır. Yeterli ve dengeli beslenme zihnin gelişimini ve iş verimine olumlu katkıları, yaşamda ümidin yükselmesini, sağlıkta riskin azalmasını hedeflemiş, tüketicilerin de daha çok tüketmek yerine yeterli ve dengeli tüketmek anlayışını benimsemelerine yol açmıştır.

Gıdaya ilişkin bir başka esas problem gıda güvenliğinin yeterli olmayışıdır. Gıdada riskler, teknolojik gelişmelerle ilişkili olarak, çevre kirliliği, değişen tüketim alışkanlığı, eğitim durumu, düşük gelir düzeyi, üretim yerlerinde fiziki alt yapının yetersizliği, mevzuat eksiklikleri, denetimdeki uygulama hataları ve nüfusun artması gibi sebeplerle bir artış içerisinde (Giray ve Soysal, 2007).

“Denetim” kelimesi, işitme anlamına gelen Latince “**auditus**” kelimesinden gelir. Denetim prosedürü genellikle bir standarda uyumu doğrulamak için dokümantasyon incelemesi, kontrol ve ilgisiyle gerekli görüşmelerin yapılmasını içerir. Geleneksel denetimler, işletmelerin fiziksel yapısını, prosesi ve temizlik durumunu görsel olarak değerlendirir ancak bunlar her zaman genel değerlendirmede en iyi göstergeler olmayabilir. Yeni denetim anlayışı, hammaddenin hazırlık aşamasından sevkiyata kadar olan tüm üretim sürecinde çok detaylı incelenmeyi içerebilir (Griffith, 2005).

Spesifik olarak, bir gıda güvenliği denetiminde, işletmenin gıda güvenliği süreçleri ve sistemlerinde potansiyel iyileştirme alanlarını belirlemek için işletme hakkında bilgi toplanır. Ayrıca denetimlerin bir başka amacı da, eksiklik bulunan noktaların tespit edilerek düzeltilmesi için gerekenlerin belirlenmesidir (ANZFA, 2001).

Denetimler, şeffaflığı mümkün kılmak ve standartların korunmasını güvence altına almak suretiyle gıda güvenliği standartlarını ve ilgili sertifikaları korumak için çok önemli araçlardır. Bu şeffaflık, tedarik zincirindeki paydaşların işbirliği kapasitesini artırabilir. Güvenlik ve verimliliği artırırken, tedarik zincirinin her bir kesiminde sürekli iyileştirmeyi teşvik eder (GFSR, 2016). Denetimler, uygun gıda güvenliği uygulamalarına uyulduğunu belgelendirme sürecinde önemli bir araçtır (Brun, 2015). Tüm dünyada gıda denetim ve kontrol sistemleri, verimliliği artırmak, insan kaynaklarını rasyonelleştirmek ve risk analizine dayalı yaklaşımlar geliştirmek için değerlendirilmekte ve yeniden düzenlenmektedir (Ababouch, 2000).

## Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği kavram olarak, gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik, her türlü riskin elemine edilmesi için gerekli olan bütün önlemler olarak tanımlanır. Ayrıca FAO, WHO ve Codex Alimentarius uzmanlar komisyonu, sağlıklı ve güvenilir gıda üretimi için gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtım esnasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak da ifade etmiştir. Günümüzde bu tanımlamalar, kontrol ve denetimin etkinliği ve tüketici sağlığını koruyabilme hedefiyle Amerika Birleşik Devleti ve Avrupa Birliği ülkelerinin yer aldığı ülkelerde gıda kontrol otoritelerince “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” olarak belirtilir (Artık ve ark., 2013).

Gıda güvenliği, insan sağlığını direkt ilgilendiren, çiftlik ortamından çatala yani sofraya olan zincirde sürekli denetim altında bulundurulması gereken, birçok süreci ve çok değişik uzmanlık

alanlarını içine alan, hem ulusal hem uluslararası boyutta geliştirilmiş standartları ve hukuksal mevzuatı amaç edinen bir konudur (Karaali, 2012).

Gıda güvenliği, gıdada oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve tüm zararların elemine edilmesini sağlayacak tedbirlerin bütünüdür. Güvenli gıda kavramına daha spesifik bakıldığında; amacına uygun hazırlanmış fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin tüketime uygun olduğu ve besin değerinin korunduğu gıdalar anlaşılmaktadır (Yaralı, 2017).

Ülkemizde, Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik içeriğinde, gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve tüm zararların elemine edilmesi için gerekli olan önlemler olarak da tanımlanır. Ayrıca, Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF) gıda güvenliğini “**sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması**” şeklinde de belirtir (TGDF, 2011).

GTHB’nın 2018-2022 stratejik planında stratejik amaçlardan bir tanesi; “**Hammaddelerin elde edildiği ilk aşamadan itibaren her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, muhafazası, depolanması ve pazarlanması aşamalarında uluslararası standartlara uygun olarak gıda güvenliğini temin etmek ve tüketici sağlığını en üst seviyede korumak amaçlanmaktadır**” olarak ifade edilir.

Dünyada gıda kaynaklı ortaya çıkan rahatsızlıkların ve salgın hastalıkların büyük çoğunluğu küçük restoranlarda, kafeteryalarda, evlerde ya da otellerde gıdaların hazırlanma, işleme, pişirme, depolanma, koşullarında gıdanın her türlü prosedürlerine gerektiği şekilde riayet edilmemesinden ortaya çıktığı bilinmektedir (Motarjemi ve Käferstein, 1999; Baş ve ark., 2006; Başer ve ark., 2016).

Gıdalarda, mikroorganizmalarca üretilen toksinlerin vücuda girmesiyle gıda intoksikasyonlarına, patojen mikroorganizmaların gıdalla vücuda girmesi de gıda enfeksiyonlarına sebep olmaktadır. İnsanlarda meydana gelen enfeksiyon veya intoksikasyon durumu gıda zehirlenmesi olarak tanımlanır. Bakteri, küf, virüs, maya, parazit, hayvan, bitki, fiziksel ve kimyasal maddeyle bulaşı olmuş gıdaların tüketimiyle meydana gelen hastalıklar gıda kaynaklı hastalıklar olarak tanımlanır (Donald, 1998; Ayhan, 2013).

Gıda güvenliğinde 4 temel prensip mevcuttur. Bu prensipler; gıdalarda sağlığa uygun olamayan ve istenmeyen etkenlerin bulaşmasını önlemek, bu etkenlerin uzaklaştırılmasını sağlamak (eliminasyon), zararlıların çoğalması ve yayılmasının durdurulması (inhibisyon) ve uygun yöntemler öncülüğünde etkisiz kılınmasıdır (Tayar, 2014).

Daha önceki dönemlerde gıda güvenliği ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde; tüketicilerin gıda güvenliğinin önemini belli oranda kavradıklarını, gıda satın alırken, kalitesine, üretim tarihi ve son kullanma tarihlerini kontrol ettiklerini, hijyene önem verdiklerini ve gıdadan bulaşan hastalıklara duyarlı oldukları tespit edilmiştir (Çınar ve Özer, 1999; Budak ve Çiçek, 2002; Köksal ve ark., 2003; Knight ve ark., 2003; Şanlıer, 2005; Türk İncel, 2005; Patron, 2006; Topuzoğlu ve ark., 2007; Kaptan, 2007; Kılıç, 2008; Kılıçalp, 2011).

FAO tarafından 2003 yılında yayınlanan raporda “**Gıda güvenliği, akut veya kronik olarak tüketici sağlığına zarar verebilecek tehlikeler bütünü**” şeklinde belirtilmiştir (FAO, 2003).

Uluslararası Gıda Güvenliği Üst Düzey Forumu 2007 yılı oturumunda ise gıda güvenliği sağlanmasının kamu otoritesinin bir sorumluluğunda olması gerektiği, ancak gıda güvenliğinde politika oluşturmak kamu otoritesinin yanı sıra uluslararası kuruluşlar, üretici ve tüketicilerin beraber hareket etmesi gerekliliği belirtilmiştir. Gıda güvenliği bir haktır. Bu haklar, tüketiciler ihtiyacı olan gıdaya devamlı ulaşma, güvenli gıdaya yönelik bilgi alma, beslenme için uygun çevre koşullarında bulunma,

tüketici eğitim hizmetinden faydalanma ve gıdaya yönelik problemleri aktarma olarak sıralanabilir (Halaç, 2002).

### Gıda Denetimlerinde Kamu Otoritesinin Rolü

Kamu otoritesi, tüketicilere güvenli ve sağlıklı gıda temini için yol haritası hüviyetinde olan mevzuat düzenlemeleri yapmak ve bu düzenlemeler ışığında sistem kurarak çeşitli mekanizmalar eşliğinde hammaddenin ilk basamağından nihai ürüne kadarki gıda zincirinin her aşamasında kontrol ve izleme görevini ifa etmek zorundadır.

Piyasada pazarlanan gıda ürünlerini denetlemek tüketicilerin sağlığını ve çıkarlarını korumak kamu otoritesinin sorumluluğundadır. Bu durum gıda zincirinin, çiftlikten çatala, yem ve birincil üretim, yiyecek işleme, depolama, nakliye ve perakende satış dâhil tüm yönlerini dikkate alan etkili gıda kontrol sistemlerinin uygulanmasıyla sağlanabilir. Kamu otoritesi, gıda operasyonlarının yerine getirmesi gereken asgari gıda güvenliğini veya pazarlama gereksinimlerini tanımlayan politikaların oluşturulmasını ve mevzuatın uygulanmasını içeren kararları alır.

Kamu otoritesi yine bu gereklilikleri sağlama adına gıda işletmelerini eğitim, denetim ve çeşitli uygulamalarla takip ederek sürekli kontrol altında tutmalıdır. Ulusal gıda denetiminin uygulanması, izleme programlarının oluşturulması ve uygulanan kontrollerin gıda güvenliğini sağlamak için gerçekten yeterli olup olmadığı kamu otoritesi tarafından doğrulaması yapılmalıdır. Tüketicilerin sağlığının ve çıkarlarının en iyi şekilde korunmasını sağlamak için, kamu otoritesi gıda güvenliği konularında ihtiyaç duyulan tüm bilgileri halka açıklaması gerekmektedir (Reilly ve ark., 2009 ).

Gıda güvenliği kontrol sistemlerinin sürekli olarak geliştiği, kamu ve özel standart düzenlemeler arasında oldukça karmaşık bir etkileşim geliştirdiği açıktır. Aynı zamanda, gıda güvenliği düzenlemesi hem ulusal hem de uluslararası olarak bilimsel geçerliliği ve ekonomik etkinliği bakımından yoğun bir şekilde incelenmektedir. Kamu gıda güvenliği düzenlemesi artık gıda işletmelerinin etkili gıda güvenliği kontrollerinin uygulanmasındaki sorumluluğuna önem vermektedir. Ayrıca, gıda işletmeleri, kendilerini rekabet avantajı olan bir konuma yerleştirmek için gıda güvenliği düzenlemelerini kullanmaktadırlar (Henson ve ark., 1999 ).

Tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki endişeleri, devlet kurumlarının gıda güvenliği ve kalite düzenlemelerinde daha kuralcı ve proaktif olmadıkları yönündedir. Ancak, sınırlı kamu kaynakları nedeniyle, düzenlemenin uygulanması sonucunda kamu sektörünün bu ölçekte bir görevi yerine getirme kabiliyetinin bir sonucu olarak bir işletmenin ne kadar rekabetçi olabileceği konusunda endişeler dile getirilmektedir. Sonuç olarak, kamu ve özel sektör, daha düşük giderle daha güvenli gıdalar sunmanın çözümü olarak en uygun ortak düzenlemelerin çabası içerisinde olmalıdırlar (Martinez ve ark., 2007).

Etkili ve güvenilir bir gıda güvenliği sistemi, kamu politikası için kritik öneme sahip bir rol olmaya devam etmektedir. Buradaki zorluk, tüketicilerin güvenebileceği güvenli gıda arzı sağlayan bir sistem tasarlarken, tüketicilerin çok az marjinal fayda sağlamasıyla sektörün rekabetçiliğini engelleyen katı tedbirlerden kaçınılmasıdır. Gıda işletmelerinin daha güvenli gıda sunmaları için ortak bir pazar, tedarik zinciri ve düzenleyici teşvikler bütünlüğü bulunmalıdır (Hobbs ve ark., 2002).

Gıda güvenliği yasalarının, tüketicilere güvenli gıda sağlamayı amaçladığı açıkça belirtilmiş olsa da, genellikle tek aracı olarak kullanılan devlet düzenlemelerine sıkı sıkıya bağlı kaldıkları ortadadır. Öte yandan, kamu otoritesi gıda güvenliği çalışmalarında, gıda endüstrisini yeterli bir şekilde kontrol etmemesi ve sıklıkla kusurlu gıda maddelerinin tüketicilere ulaşmasını engelleyememesi nedeniyle eleştirilmektedir. Maksimum seviyede bir gıda güvenliği için hazırlanan yasalar ve düzenlemeler değişen gıda güvenliği koşullarına yeterince cevap veremediğinden gerekli tepkilerin verilmesini de geciktirmektedir. Bununla birlikte, kamu otoritesi desteği olmadan, çeşitli gıda kaynaklı hastalıkların

kaynağının belirlenmesi, kusurlu gıdaların toplatılması işletmecilerin sorumlulukların ve hesap verebilirliğin belirlenmesine yönelik çabalar sınırlı olacaktır. Ancak kamu otoritesi, uygunsuz gıdaların tespit edilmesi sürecine yardımcı olmasının yanında ülkelerin işleyen süreçlerinin gerçekte olduğundan daha iyi algısını yansıtmaması ve bir rahatlama duygusu yaratması, tüketicilerin gıda seçimlerinde daha az hassasiyet göstermelerine de neden olabilmektedir (Skees ve ark., 2001).

### Türkiye’de Gıda Mevzuatı

Türkiye’de gıda güvenliği mevzuatında, 1930 yılında yayımlanan 1580 Sayılı Belediye Yasası ile ilk adım atılmış ve bugüne kadar farklı düzenlemeler ile bu süreç devam edegelmiştir (Buzbaş, 2010). Yine aynı yıl 1593 Sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasası yayımlanmış, bu yasadaki gıdaların değerlendirilmesi, denetimleri, yasaklar ve uygulanacak cezalar belirtilmiştir. Umumi Hıfzısıhha Yasası esas alınarak önce 1942 yılında Gıda Nizamnamesi, daha sonra 1952 yılında Gıda Maddeleri Tüzüğü yayımlanmıştır. Gıda Maddeleri Tüzüğünde, gıda maddeleri içeriği ve toplumun sağlığı ile ilgili eşyanın özelliklerinin neler olması gerektiği, hangi koşullarda bozulma, taklit veya taşış sayılabileceği tam olarak belirlenmiştir.

Türk Standartları Enstitüsü 1954’de kurularak faaliyette bulunması geçmiş dönemde bu sahadaki önemli bir gereksinimi tamamlamıştır. 1961 yılında yayımlanan 224 Sayılı Yasa ile Gıda Konseyi’nin ülke genelinde bir danışma organı olarak faaliyette bulunması ve sağlık ocaklarının gıda hijyenine yönelik görevleri tanımlanmıştır.

Türkiye, bazı düzenlemelerde uluslararası sahada yapılmış faaliyetleri tam olarak takip edememiş, örneğin Amerika’nın 1972’de uygulamaya aldığı HACCP sistemini ancak 2002 yılında uygulama olanağı bulmuştur. Gıda hijyeni için 1980 yılında yayımlanan Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Gıda Kontrol Hizmetlerini Yürütme Talimatı ve 1995 yılında yayımlanan Gayri Sıhhi Müessese Yönetmeliği bulunmaktadır.

Gıda güvenliğinde gerçekleştirilen diğer önem arz eden adımlar; 1995 yılında 560 sayılı “Gıdaların Üretim, Tüketim ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” ve 1997 yılında bu kararnameye göre yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 1998 yılında Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik ve 2008 yılında Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik biçiminde belirtilebilir (Buzbaş, 2010). Bu adımların atılmasıyla beraber, 2000’li yıllarda gıda güvenliği sahasındaki çalışmalar büyük bir ivme kazanmıştır. Tüketiciler, farklı ortamlarda güvenilir gıda tüketebilme hususunda arzularını ifade edebilmiş, kamu otoritesinden gıda güvencesi ve güvenliği politikaları üretmelerini istemişlerdir.

Türkiye’de AB’ye uyum kapsamında, 2004 yılında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Yasa ve daha sonra 2010 yılında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası çıkarılmıştır. Yasada; gıda ve yemde güvenilirliği, halk sağlığını, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslah ve refahını, tüketici ve çevreyi korumak amaçlanmıştır. Bu yasayla gıdada politikalar yeniden ele alınmış ve AB mevzuat uyumu için önemli bir adım atılmıştır.

Sonrasında 2011 yılında Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Gıda Hijyeni Yönetmelikleri yayımlanmıştır. 2012 yılında ise Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği yayınlanmış ve Alo 174 Gıda Hattı gibi tüketici iletişimine yönelik çalışmalar da yapılmıştır. Son dönemlerde gıda güvenliğinde yönetim sistemleri olarak ele alınmış bir hayli çalışma mevcuttur (Erkan ve ark., 2008; Türksoy ve Altınığne, 2008; Bilalis ve ark., 2009; Arvanitoyannis ve Varzakas, 2009; Sekheta ve ark., 2010; Djordjevic ve ark., 2011; Mercan ve Bucak, 2013).



Son dönemlerde gıda işletmelerinin HACCP ve ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin süreç ve uygulanmalarına yönelik konulara yoğunlaştığı da gözlenmektedir.

### Denetim Süreci

Kamu otoritesi, asli görevi olan gıda denetiminde tüketicilerin ihtiyaçlarına cevap verebilecek her türlü tedbiri almak zorundadır. Çünkü yukarıda belirttiğimiz mevzuatlar ölçüsünde, bu bir yasal zorunluluktur.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu gıda denetimini, Resmî kontrol olarak, Kanun kapsamında faaliyetlerin bu Kanunun hükümlerine uygunluğunu doğrulamak için, kontrol görevlileri tarafından verilen yetkiye göre yapılan izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzeri kontroller, olarak ifade etmektedir.

Yine aynı Kanunda, Bakanlığın yıllık ve çok yıllık ulusal kontrol planlarını hazırlayıp, belirlenen canlı hayvan ve hayvansal ürünler ile diğer ürünlerde, katkı, kalıntı, bulaşan veya istenmeyen maddeler için izleme programları hazırlar, uygular ayrıca yılsonlarında kontrollere özgü yıllık rapor düzenlenmesi gerektiği belirtmektedir. (Anonim, 2019).

Gıda güvenliği denetimleri genelde aşağıda belirtilen adımları izleyerek gerçekleştirilir:

- Planlama
- Yürütme
- Düzeltici ve önleyici faaliyet
- Doğrulama
- Denetim değerlendirmesi (GFSR, 2016 ).

Yerinde denetim faaliyetlerinin planlanması ve hazırlanması denetçiler tarafından yapılmalıdır. Bu faaliyetler, denetimin yapılacağı standardın gereklerine uygun olduğunu doğrulamak için bir denetim planının hazırlanmasını veya işletmenin belgelenmiş gıda güvenliği programının gözden geçirilmesini içermektedir. Büyük ve karmaşık işletmelerin olması durumunda, bir denetim ekibi gereklidir. Bir denetim planı, denetim ekibi üyelerinin uygun şekilde organize edilmesini sağlamaya yardımcı olmalı ve ayrıca işletmelere denetim için zamanlamalar hakkında bir fikir vermelidir. Yerinde yapılan değerlendirmeden önce, denetçi tarafından değerlendirilmenin yapılacağı standardın doğrulanması için işletmenin belgelenmiş gıda güvenliği programının incelenmesi gerekir. Bu, yerinde denetim uygulanmasının gerekip gerekmediğinin bir göstergesi olabilir (ANZFA, 2001 ).

Prosedür ve belgelerin gözden geçirilmesi, denetim sürecine doğrudan dahil olan personel ile görüşülmesi yoluyla bir süreç denetimi gerçekleştirilir. Bir sonraki adımda denetçi, verilen cevapları değerlendirir, tutarlı olup olmadıklarına, belgelenmiş politikalara, amaçlara, prosedürlere ve kayıtlara uygun olup olmadıklarına karar verir. Yanıtların tutarsızlığı, denetçinin bu durumun sebeplerini arayarak tutarsızlıkları destekleyen gerekli kanıtları araştırması anlamına gelir. Bu nedenle, denetimde izlenen adımlar denetim sürecinin önemli bir parçasıdır. Gıda denetçisi, uygunsuzluğu tespit etmek, gıda işletmecisiyle uygunsuzluğa sebep olan argümanları değerlendirmeyi sağlayacak bir yönetim sistemi ve bir standart ile ilişkilendirmeyi amaçlamalıdır (Surak ve Lorca, 2007 ).

Denetimin asıl mesajı, denetim yerine varışla başlayan ve çıkış toplantısı ile biten verilerin toplanmasıdır. Yerinde denetim; denetimin yönetimini, işletme temsilcileriyle toplantı yapmayı, süreç ve sistemde kontrol tedbirlerini anlamayı, bu tedbirlerin etkin bir şekilde çalıştığını doğrulamayı, sonuç ve gözlemlerin ekip üyeleri ile denetlenen yer arasında iletişimini kapsamaktadır (ASQ, 2013).

Günümüzde, teknoloji gıda güvenliği denetimlerinde önemli bir rol oynamaktadır. Gerekli gıda güvenliği kontrol listelerinin ve kaliteli güvence belgelerinin geçerliliği, büyük miktarda veri yönetimini gerektirir. Ayrıca, bu verilere/belgelere ve bunların analizlerine erişim, yüksek bir gıda güvenliği

düzeyinin sağlandığını kanıtlamak ve başarılı bir denetim için büyük önem taşır. Bir denetim uygulamasında, örneğin bir el terminali kullanılarak kolayca erişilebilen, önceki denetim kayıtları, uygulanan yasal müeyyideler, eğitim sertifikaları ve benzeri istatistikler, veri toplama analizlerinin yönetimi ve arşivlenmesi gibi süreçlere de yardımcı olabilir (Brun, 2015 ).

Belirlenen standartlar, denetimin şeklini ve sonucunu büyük ölçüde etkileyebilir. Ancak, denetim sürecinde çok önemli bir faktör de denetçidir. Bir denetçinin yeterlilik derecesi çok önemlidir ve çeşitli faktörlere bağlı olarak değişebilir. Denetim programlarının geliştirilmesinden ve yönetilmesinden sorumlu personel olan denetçiler yetkinlikleri istenen kriterleri ve gereklilikleri önceden belirlenmelidir (Safefood 360, 2013 ).

İşletmede yapılan denetim sonrasında işletmenin faaliyet konusu ve prosesin yapısına bağlı olarak belge ve yerinde kontroller sonrasında bir karar verilir. Ürün grubundaki değişkenliğe bağlı olarak yerinde yapılan tetkik ve inceleme sonrasında ilgili yasal mevzuatlar çerçevesinde ya hemen ya da analiz için numune alınarak analiz sonrasındaki değerlere göre işlem tesis edilir.

### Iğdır İlinde Gıda İşletmeleri ve Gıda Denetim Faaliyetleri

**Çizelge 1.** Iğdır İlinde Onay ve Kayıtlı İşletmeler ve Sayıları (TOB, 2019).

Gıda İşletmeleri Sayısı (Nisan 2019)	
OnayaTabi İşletmelerin Sayısı	Onayını Almış İşletme Sayısı
Süt işleme Tesisi	6
Süt Toplama Merkezi	2
Kırmızı Et Kesimhanesi	1
Et Parçalama ve İşleme Tesisi	2
Yumurta ve Ürünleri	9
Toplam	20
Kayda Tabi İşletmeler	
Üretim Yeri	103
Satış Yeri	513
Toplu Tüketim Yeri	316
Toplam	932

Kayıt ve Onaya tabi toplam 952 gıda işletmesi bulunmaktadır.

Gıda işletmeleri onaylı ve kayıtlı işletmeler olarak ikiye ayrılmaktadır. Onay kapsamındaki işletmeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik Ek 1’ de belirtildiği ve Çizelge 1’de görüldüğü gibi daha çok hayvansal menşeli gıda üreten, işleyen ve takviye gıda üreten işletmelerdir. Kayıt kapsamındaki işletmeler ise onay kapsamı dışındaki bütün gıda işletmeleri olarak tanımlanmaktadır.

Gıda işletmesi faaliyeti yürütmek isteyen müteşebbisler kayıt ve onay kapsamında olan işletmeler için Bakanlığın ilgili taşra birimlerine müracaat ederek kayıt ve onay numarası almaları gerekmektedir.

#### İşletme Kayıt Numarası

TR-İl Trafik Kodu-K-Kayıt numarası(Altı Hane)

Örnek: TR-76-K-000123

#### İşletme Onay Numarası

İl Trafik Kodu-İşletme Numarası(Dört Hane)

Örnek: 76-G-0123(Şartlı Onay Numarası)

76-0123(Onay Numarası)

Çizelge 2. Iğdır ilinde gıda işletmeleri denetim sayıları ve değerlendirilmesi (TOB, 2019)

YIL	GIDA ÜRETİM YERİ			GIDA SATIŞ YERİ			TOPLU TÜKETİM YERİ			TOPLAM		
	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası	Savcılık Suç Duyurusu	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası	Savcılık Suç Duyurusu	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası	Savcılık Suç Duyurusu	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası	Savcılık Suç Duyurusu
2013	210	4	0	185	0	0	124	1	0	519	5	0
2014	190	4	0	306	1	0	172	2	0	668	7	0
2015	277	3	0	355	0	0	262	1	0	894	4	0
2016	322	2	0	613	1	0	347	1	0	1.282	4	0
2017	260	0	0	550	0	0	381	0	0	1.191	0	0
2018	266	2	0	621	1	0	474	1	0	1.361	4	0
2019*	51	0	0	151	0	0	137	0	0	339	0	0

\*Nisan ayı

Iğdır ilinde gıda işletmelerinin denetim faaliyetleri, üç temel başlık altında kategorize edilerek yürütülmektedir. Bunları sırasıyla gıda üretim yeri, gıda satış yeri ve toplu tüketim yeri denetimleri olarak tanımlayabiliriz (Çizelge 2).

Tarım ve Orman Bakanlığı denetim faaliyetlerini, risk esaslı denetim prosedürüne göre, gıdanın içeriğine bağlı olarak yılda bir veya birden fazla sayıda yapılmaktadır. Gıda üretim yerleri ve özellikle hayvansal orjinli olanlar insan sağlığı açısından risk oluşturması sebebiyle daha sık denetime tabi olurken satış ve toplu tüketim yerlerinde bu oran daha az olmaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı her yıl bir sonraki yılda yapılacak denetimlerin planlaması kapsamında yıllık denetim planları hazırlar. Bu planda hangi işletmelerin hangi oranda yılda kaç sefer denetleneceği yer almaktadır. Ayrıca, bunun dışında tüketicilerin bireysel müracaatları, yazılı veya telefon şikayetleri (Tarım Orman Bakanlığı ALO 174 Gıda İhbar Hattı) ile denetim hizmetleri de sunulmaktadır. Denetim sonrasında yapılan değerlendirmelere göre 5996 Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun ilgili cezai müeyyideleri kapsamında idari para cezaları ve ilgilisi hakkında özellikle direk olarak insan sağlığını ilgilendiren durumlarda savcılığa suç duyurusunda bulunmaktadır.

Iğdır ilinde yapılan denetim faaliyetleri incelendiğinde son yıllarda denetim sayılarında bir artışın olduğunu görmekteyiz (Çizelge 2). Denetim sayılarının artışı ile beraber idari para ceza uygulamasının daha çok üretim yerlerine uygulandığı, toplu tüketim ve satış yerlerinde ise uygulama sayısının daha az olduğu görülmektedir. Savcılığa suç duyurusu kapsamında işlem yapmayı gerektirecek bir vakanın da olmadığını görebilmekteyiz.

## SONUÇ

Gıda denetim faaliyetleri dünya çapında yaygın olarak gıda güvenliği sistemlerinin ve programlarının uyumlu ve etkili olmasını sağlamak için kullanılmaktadır. Kamu otoritesi mevzuattan aldığı güç ile ölçülebilir, şeffaf, tarafsız ve sonuca endeksli faaliyetlerinden asla taviz vermemelidir.

Türkiye’de gıda güvencesi, gıda güvenliği, mevzuat geliştirme ve uygulanması adına son derece önemli adımlar atılmıştır. Ancak küresel iklimin sürekli değişmesi, nüfusun artması, kırsaldan kentlere göçün olması gibi faktörlere yönelik yeterli tedbirler alınmadığında, kısa, orta ve uzun dönemde arz güvencesi olan, güvenilir ve besin değeri yüksek gıdalara erişimde çeşitli problemlerle karşılaşabileceğimiz kaçınılmazdır.



Gıda güvenliği konularında yapılan çalışmalar gözden geçirildiğinde, son yıllarda sorunlu alanların doğru teşhis edildiği ve gıda mevzuatında ciddi mesafelerin alındığı görülmektedir. Fakat ne yazık ki diğer alanlarda olduğu gibi problemin asıl kaynağı uygulamaya esas alanlarda olduğu görülecektir.

Tarımsal üretimden başlayarak, tüketiciyi de kapsayacak şekilde tespiti yapılan problemlerin doğru çözümleri için hammaddenin tedarikinden nihai ürünün elde edilmesine kadar olan her aşamada bütün paydaşlarla ortak stratejilerin hazırlanması ve denetim hizmetlerine gereken hassasiyetin gösterilmesi son derece önemlidir.

Türkiye’de gıda güvenliği kapsamında atılmış çok önemli adımlar bulunmaktadır. Kamu otoritesi bu konuda AB ile uyumlu birçok mevzuat düzenlemeleri geliştirmiş 81 ilde faaliyet de bulunan taşra teşkilatlarıyla, Iğdır ilindeki çalışmalarda görüldüğü gibi denetim faaliyetlerinin ifasını gerçekleştirmektedir.

Ancak bu çalışmaların yanında tüketici bilinçlendirilmesi bu işin en önemli ayağını oluşturmaktadır. Kamu otoritesi, bilinçlendirme faaliyetleriyle beraber gıda okuryazarlığını teşvik edecek çalışmalarda bulunulmasını sağlayacak girişimleri desteklemeli özellikle geleceğimizin teminatı olan gençlerimizi hedef alan programlara ağırlık vermelidir. Ayrıca, okulların eğitim müfredatında, kişisel bakım, hijyen eğitimi, doğru beslenme, gıda israfı ve gıda güvenliği konuları daha fazla yer almalıdır.

## KAYNAKLAR

- Ababouch L. 2000. The role of government agencies in assessing HACCP. *Food Control* 11: 137– 42.
- Anonim, 2019. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
- ANZFA, 2001. The Australia New Zealand Food Authority (ANZFA). Food safety: an audit system. An information paper outlining an audit system developed for the purpose of auditing food safety programs. Canberra, Australia: Australia New Zealand Food Authority. p 1– 56.
- Artık N, Poyrazoğlu ES, Konar N, 2013. Her Yönüyle Gıda Kitabı, Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi Bölümü. 10. Bölüm, sayfa:313-324. Sidaş Medya Ltd.Şti., İzmir.
- Arvanitoyannis IS, Varzakas TH, 2009. “Application of ISO 22000 and Comparison with HACCP on Industrial Processing of Common Octopus (*Octopus Vulgaris*. – Part I”). *International Journal of Food Science and Technology*, 44: 58–78.
- Ayhan K, 2013. Her Yönüyle Gıda Kitabı, Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Bölümü. 8. Bölüm, sayfa: 251-288. Sidaş Medya Ltd.Şti., İzmir.
- ASQ, 2013. American Society for Quality (ASQ). What is auditing? <http://asq.org/learn-quality/auditing/>. (Date of Access: 30 October 2018).
- Baş M, Ersun AS, Kıvanç G, 2006. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers“ in food businesses in Turkey, *Food Control*, 17(4): 317-322.
- Başer F, Abubakirova A, Şanlıer N, Çil B, 2016. 4-5 yıldızlı otellerdeki servis ve mutfak personellerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları.Türkiye ve Kazakistan karşılaştırması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3): 23-37.
- Baysal A, 1995. Genel Beslenme, 9. Basım, Hatipoğlu Yayınları, Ankara.
- Bilalis D, Stathis I, Konstantas A, Patsialı S, 2009.“Comparison Between HACCP and ISO: 22000 in Greek Organic Food Sector”. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 7(2): 237-242.
- Brun J, 2015. The importance of auditing for food safety. Available from: <http://nimonik.com/2015/01/importance-of-auditing-food-safety/>. (Date of access: 25 April 2019).

- Budak N, Çiçek B, 2002. Yabancı turistlerin ülkemizde yemek kültürüne ilgileri ve yemekler ile servis ortamlarına bakışları, Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, Alanya, Antalya.
- Buzbaş N, 2010. Türkiye ve AB’de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi. 28. Türkiye-AB Karma İstişare Toplantısı, Edinburg, İngiltere. s.17
- Çınar R, Özer S, 1999. Gıda ürünlerinde etiketleme üniversite öğrencilerinin tutumları üzerine bir araştırma, Pazarlama Dünyası, 13 (74): 13-17.
- Djordjevic D, Cockalo D, Bogetic S, 2011. “An Analysis of the HACCP System Implementation - The Factor of Improving Competitiveness In Serbian Companies”. African Journal of Agricultural Research, 6 (3): 515-520.
- Donald AC, 1998. HACCP User’s Manual Aspen Publishers, Gaithersburg, Maryland, USA.
- Erkan N, Alakavuk D, Tosun Y, 2008. “Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri”. Journal of Fisheries Sciences, 2(1): 88-99.
- FAO, 2003. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Assuring Food Safety and Quality. p.76. Rome <http://www.fao.org> (Erişim Tarihi: 16.04.2019)
- GFSR, 2016. Global Financial Stability Report (GFSR). Food safety audits. Available from (Date of access: 2 January 2017).
- Giray H, Soysal A, 2007. Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6 (6): 485-490
- Griffith CG, 2005. Are we making the most of food safety inspections? A glimpse into the future. Br Food J 107: 132– 9.
- GTHB , 2019. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB). Stratejik Plan 2018-2022. Ankara.
- Halaç E, 2002. Gıda kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile ilgili temel kavramlar ışığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması. Akdeniz Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, 4. 107-131.
- Henson S, Holt G, Northen J, 1999. Costs and benefits of implementing HACCP in the UK dairy processing sector. Food Control 10: 99– 106.
- Hobbs JE, Fearn A, Spriggs J, 2002. Incentive structures for food safety and quality assurance: an international comparison. Food Control 13: 77– 81.
- Kaptan M, 2007. Tüketicilerin gıda güvenliği hakkında bilgi düzeylerinin tespiti, (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü: Çanakkale.
- Karaali A, 2012. Gıda Güvenliği İçin Risk İletişim Stratejileri. 4. Gıda Güvenliği Kongresi, 3-5 Mayıs 2012, İstanbul.
- Kılıç D, 2008. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi-tutum ve davranışları, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Kılıçalp M, 2011. Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin GIDA güvenliği algılamaları üzerine bir araştırma, (Yayım. Yüksek Lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Knight PG, Jackson JC, Bain B, Eldemire-Sheraer D, 2003. Household food safety awareness of selected urban consumers in Jameika, Int. Journal of Food Sciences and Nutrition, 4(54): 309-320.
- Köksal E, Bilgili N, Topçu A, 2003. Ankara ili Gülveren bölgesinde yaşayan ev hanımlarının besin satın alma ve etiket okuma konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi, Sağlık ve Toplum, 7(2): 77-83.
- Martinez MG, Fearn A, Caswell JA, Henson S, 2007. Co-regulation as a possible model for food safety governance: opportunities for public–private partnerships. Food Policy 32: 299– 314.
- Mercan ŞO, Bucak T, 2013. “The ISO 22000 Food Safety Management System in the Food and

- Beverage Industry”. *International Journal of Education and Research*, 1(6): 1-18.
- Motarjemi Y, Käferstein F, 1999. Food safety, hazard analysis and critical control point and the increase in foodborne diseases: A paradox, *Food Control* 10(4-5): 325-333.
- Patron DD, 2006. An observing study of the awareness of food safety practices in households in Trinidad. *International Journal of Food Safety*, 8: 14-18.
- Reilly A, Ellard R, O'Connor J, 2009. Food safety at the national level the role of governments. In:BP Mansourian, A Wojtczak, BMcA Sayers, editors. *Medical sciences*. Vol. II. Oxford: Eolss Publishers Co. p 383– 93.
- Safefood 360, 2013. Whitepaper—food safety auditing—principles and practice. New York: Safefood 360, Inc. p 1– 19.
- Şanlıer N, 2005. Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1): 213-227.
- Sekheta MA, Sahtout AH, Sekheta AH, Sharab RO, Airoud KA, 2010. “The Group of Hidden Hazards in Enhanced HACCP and ISO-22000 Based Quality Systems”. *International Journal of Food Safety*, 12: 146-157.
- Skees JR, Botts A, Zeuli KA, 2001. The potential for recall insurance to improve food safety. *International Food Agribusiness Management* 4: 99– 111.
- Surak JG, Lorca TA, 2007. Process Auditing for Food Safety. Available from: <http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/augustseptember-2007/process-auditing-for-food-safety/>. (Date of access: 18 December 2016).
- Tayar M, 2014. Güvenli Gıda Gereksinimi. *Dünya Gıda Dergisi*. 2014-09.
- TOB, 2019. Tarım ve Orman Bakanlığı(TOB). [www.tarimorman.gov.tr](http://www.tarimorman.gov.tr) (Erişim Tarihi: 16.04.2019).
- Topuzoğlu A, Hıdıroğlu S, Ay P, Önsüz İkişik H, 2007. Tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4): 253-258.
- TGDF, 2011. Türk Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF). *Çiftlikten Çatala Gıda Güvenliği*. s.70. TGDF Yayınları, Ankara.
- Türksoy A, Altınığne N, 2008. “Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının değerlendirilmesi”. *Ege Akademik Bakış*, 8(2): 605-629.
- Türk İncel E, 2005. Yetişkin Tüketicilerin Besin güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları, (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Yaralı B, 2017. Gıda Güvenliği, [http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders-notlari/gida\\_guvenligi.pdf](http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders-notlari/gida_guvenligi.pdf), 1-120, (Erişim Tarihi: 27.01.2018).