



Business Support at Your Doorstep

AB Gıda Güvenliği Anlayışı ve Türkiye'de Gıda Güvenliği

Avrupa İşletmeler Ağı - İ S T A N B U L

 **Avrupa Komisyonu**
İşletme ve Sanayi Genel Müdürlüğü



**İSTANBUL
SANAYİ ODASI**

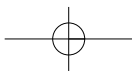
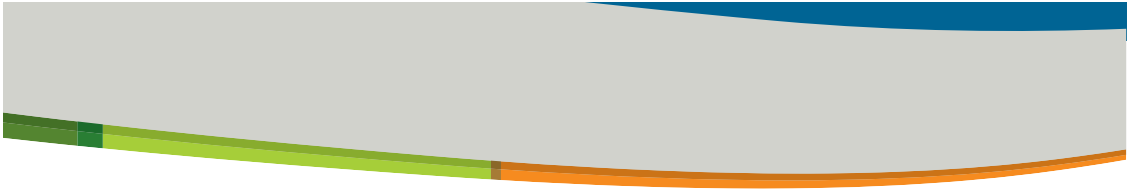
Bu broşür Avrupa Komisyonu tarafından desteklenen Avrupa İşletmeler Ağı İstanbul Merkezi faaliyetleri çerçevesinde hazırlanmıştır. Bu broşürde yer alan bilgiler firmaları bilgilendirme amacıyla derlenmiş olup Avrupa Komisyonu ve İstanbul Sanayi Odası'nın görüşlerini yansıtmaz.

Aralık 2009, İstanbul

Avrupa İşletmeler Ağı – İSTANBUL
İstanbul Sanayi Odası
Tel: (212) 292 21 57
Faks: (212) 293 55 65
Web: www.aia-istanbul.org

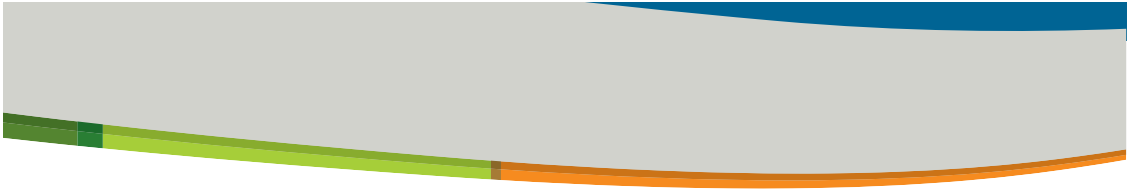
Baskı:
Akbasım Matbaacılık ve Tic. Ltd. Şti.
Acıbadem, Bağ Sk. Köşk Apt. No:11/22 Kadıköy
34718 İstanbul
Tel: (212) 339 87 39 pbx
Faks: (212) 339 79 96
e-posta: akbasim@akbasim.com

AB Gıda Güvenliği Anlayışı ve Türkiye'de Gıda Güvenliği



İÇİNDEKİLER

Önsöz	3
Giriş	5
AB'de Gıda Güvenliği Anlayışı	6
AB Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP.....	7
Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Gıda Sektörünün Yapısı	17
Türkiye'nin AB Gıda Güvenliği Mevzuatına Uyumunda Artılar ve Eksiler.....	22
EKLER	
EK I. AB Tarımsal Kalkınma Fonu IPARD	26
EK II. Yararlı İnternet Adresleri.....	28
EK III. Terimler Sözlüğü.....	29
EK IV. Avrupa İşletmeler Ağı ve Sunduğu Hizmetler.....	31



ÖNSÖZ

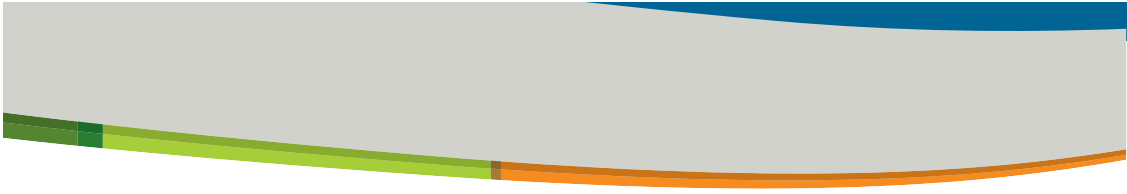
İstanbul Sanayi Odası olarak Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde KOBİ'lerin öncelikli olarak desteklenmesi gerektiğine inanmaktayız. Bu nedenle Odamız bünyesinde 2003-2008 yılları arasında faaliyetlerini tamamlayan ve özellikle KOBİ'lere yönelik hizmet veren Avrupa Bilgi Merkezimiz, 2008 yılı itibariyle KOBİ'lere daha kapsamlı hizmet sağlamak amacıyla kurulan Avrupa İşletmeler Ağı üyesi olarak faaliyetlerini sürdürerek KOBİ'lerimize Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde destek vermeye devam etmektedir.

Avrupa Birliği mevzuatı ve bu mevzuatın uygulanması Avrupa İşletmeler Ağı'nın en fazla soru aldığı konuların başında gelmektedir. Bu açıdan detaylı ve uygulanması nispeten daha zor bir yapıya sahip olan AB Gıda Güvenliği mevzuatı hakkında farkındalık yaratmayı ve gıda sektöründe faaliyet gösteren firmalarımızın AB mevzuatına uyumlaşmalarında yardımcı olmayı hedeflemekteyiz. Bu hedefe ulaşmak için Merkezimiz, Türk mevzuatının AB mevzuatına uyumlaştırılması konusunda yaptığı bilgilendirme hizmetleri çerçevesinde seminerler düzenlemektedir.

Ayrıca, bu konulardaki bilgi ihtiyacını karşılamak amacıyla AB'nin gıda mevzuatı ile ilgili aydınlatıcı bir kitapçık yayınlamanın son derece önemli ve gerekli olduğuna inanıyoruz. Bu amaçla hazırlanan "AB Gıda Güvenliği Yaklaşımı ve Türkiye" isimli kitapçığımızın çalışmalarınızda faydalı olmasını diliyoruz.



Mete MELEKSOY
Genel Sekreter
İstanbul Sanayi Odası



Giriş

Avrupa Birliği gıda güvenliği politikalarının önemi, insana verilen değer artışına paralel olarak yükseliyor. Bunun yanında AB sınırları içinde son yıllarda yaşanmış olan gıda krizleri, AB tarım politikalarının geçirmekte olduğu evrim ve AB sanayisinin %13,4 ile en büyük üretim sektörünün gıda olması gıda güvenliğini Avrupa Birliği için gittikçe önem kazanan ve detaylı düzenlemelerin yapıldığı bir konu olarak gündeme taşıyor.

Dünyadaki en yüksek gıda kalitesi ve güvenliği standartlarına sahip olan AB, 'Tarlardan Çatala' sloganıyla gıda güvenliğini bir zincir yaklaşımı ile ele alıyor. Gıda zincirinin tüm kademelerini içinde barındıran bu bütüncül yaklaşım ile gıda ve yemlerin üretim aşamasından tüketimine kadar geçen tüm aşamalarda sağlanması gereken gıda güvenliği, hayvan sağlığı, refahı ve bitki sağlığı standartları belirleniyor ve uygulamaların etkin kontrolü sağlanıyor. Bu kontroller AB üye ülkelerinin yanı sıra bu ülkelere mal satan AB üyesi olmayan ülkeler için de geçerli. Bu uygulamalarla AB gıda politikasının odak noktasının üretkenlik ve ticaretten halk sağlığı ve hayvan sağlığına yöneldiği görülüyor.

Türkiye'nin üyelik müzakerelerinin başlamasıyla Türk mevzuatının AB müktesebatına uyumu çerçevesinde gıda güvenliği alanında da köklü bir değişim sözkonusu. Ancak AB gıda güvenliği gerekliliklerinin yeterli ölçüde yerine getirilmemesi nedeniyle Türkiye'nin en önemli ticari ortağı olan AB'ye ihracatında sorunlar yaşanıyor. AB üyeliği ile birlikte AB standartlarını karşılamayan gıda işletmeleri kapanmak durumunda ve bu durum AB gıda güvenliği düzenlemelerine uyumun önemini gösteriyor.

Son dönemde Türkiye ekonomisinde sanayinin en büyük istihdam kaynağının tekstilden gıdaya geçtiği, İstanbul Sanayi Odası'nın her yıl yayınladığı 'Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu' çalışmasıyla ortaya çıktı. Türkiye'nin üretimde dünyada ilk sıralarda yer aldığı birçok tarım ürününün olduğu da düşünüldüğünde gıda sektörü ve gıda güvenliği uygulamalarının geliştirilmesinin önemi ortaya çıkıyor.

Bu yayınımda AB ve Türkiye'de Gıda Güvenliği, Avrupa Birliği'nin Gıda Güvenliği Anlayışı, AB Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler, AB Gıda Güvenliği Mevzuatının Kapsadığı Alanlar, Türkiye'de Gıda Güvenliği, Türkiye'nin AB Gıda Güvenliği Mevzuatına Uyumunda Yaşanan Sorunlar başlıkları altında genel bir çerçevede ele alınırken Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanmasının Türk gıda sektörü için getirileri de inceleniyor.

AB'de Gıda Güvenliği Anlayışı

Avrupa Birliği 'Tarladan Çatala' sloganıyla gıda güvenliği konusunda bütüncül bir yaklaşım sergiliyor. Bu bütüncül yaklaşımının amacı, gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığının en üst seviyede sağlanması. Birincil üretim, işleme, ambalajlama, taşıma, depolama ve satış aşamalarının hepsinde gıdanın kontrolü, izlenmesi ve iç pazarın en etkili şekilde çalışması ile gıda güvenliğinin sağlanması hedefleniyor.

AB gıda güvenliği anlayışında izlenebilirliğin sağlanması ana prensip olarak göze çarpıyor. **İzlenebilirlik**, üretim aşamasından tüketiciye sunum ve tüketicinin gıdayı kullanmasına kadar tüm zincirin kontrol altına alınmasını gerektiren bir süreç. Bir gıda ürünü gerektiğinde kaynağına kadar geriye doğru takip edilebilmeli.

Hijyen faktörü de gıda güvenliğinin sacayaklarından biri. Bu çerçevede tarladaki ürünlerde kullanılan ilaçlardan, hayvanlara verilen yeme; gıda işletmelerinin hijyen koşullarından gıda ürünlerinin hazırlanıp tüketicinin masasına ulaşana kadar geçen süreç içerisinde, hijyen koşullarının yerine getirilmesi esas.

AB gıda güvenliği yaklaşımında gıda işletmeleri;

- Tüm aşamalarda birincil sorumlu,
- Olumsuzluk durumlarında toplatma, imha etmekle yükümlü,
- Genel ve özel hijyen kurallarına uymakla ve
- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) uygulamasından sorumlu konumda.

AB Gıda Güvenliği Anlayışının Temel Noktaları



AB’de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

Gıda güvenliği, Avrupa Birliği’nin çok önem verdiği ve detaylı olarak düzenlediği bir konu olduğundan tamamıyla üye ülkelerin inisiyatifine bırakılmamıştır. Gerekli şartları karşılamayan ülke ve firmaların ürünlerinin AB pazarında dolaşmasına izin verilmiyor.

Beyaz Kitap (White Book)

Avrupa Birliği sınırları içinde malların serbest dolaşımının başlamasının ardından son senelerde ortaya çıkan gıda krizleri, yetersiz denetimler, BSE (Deli Dana) hastalığı gibi ciddi sorunların AB vatandaşlarının güvenini sarsması sonucunda, Avrupa Komisyonu, 14 Ocak 2000’de AB Gıda Güvenliği yaklaşımının ana prensiplerini içeren Beyaz Kitap’ı yayınladı. Bu belge üç temel ilkesi olan yönetim-düzenleme, izlenebilirlik ve tedbir ilkeleriyle tüketici güveninin kazanılması ve toplumun sağlıklı gıdaya ulaşabilirliğini sağlamayı hedefliyor. Belge ayrıca etiketleme, hızlı uyarı ve HACCP sistemleri gibi tamamlayıcı ilkeleri de ele alıyor. Gıda güvenliğinin yüksek standartlarda yürütülmesini sağlamak için bir “Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi”(EFSA) kurulması fikri de bu kitapta ortaya çıktı.

Kitap, gıda zincirinde, hijyen hükümlerinden, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez birarada alındığı bir belge niteliğinde. Beyaz Kitap ile gelen yeni ilkeler AB Genel Gıda Yasası olan EC 178/2002 sayılı tüzük ile yasalaştı.

AB Gıda Güvenliği Tüzüğü (178/2002/EC)

Halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinde rol alan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini (EFSA) kuran, gıda güvenliği ile ilgili işlemleri ve yöntemleri belirleyen sözkonusu tüzük AB Gıda Yasası olarak da adlandırılıyor. Sözkonusu tüzük, gıda güvenliği için gerekli olan genel ilkeleri belirliyor ve detaylı düzenlemeleri üye ülkelere bırakıyor.

Bu belge gıda güvenliğini beş temel ilke üzerinden ele alıyor;

- 1. Gıda zinciri bir bütün olarak ele alınmalı.** Gıda güvenliği üretimden tüketime kadar geçen zincirin tüm aşamalarında tam olarak sağlanmalıdır.
- 2. Risk analizi, gıda güvenliği politikasının temel bir bileşeni olarak ele alınmalı.** Ortaya çıkan riskin değerlendirilmesi bilimsel verilerle mümkün değilse yeni bir yöntem olan ihtiyati tedbir alma uygulaması kullanılmalıdır. Bu uygulama ile bir risk oluştuğunda belli gıdaların ticaretinin AB ülkeleri tarafından kısıtlanabilme olanağı vardır.

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

3. Üretim sürecine dahil olan bütün ögeler gıda güvenliğinin sağlanmasında temel sorumluluğa sahip. Gıda sektöründeki tüm işletmeler ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, piyasaya sundukları, dağıttıkları gıdaların güvenilirliğinden sorumludurlar.

4. Ürünlerin geriye dönük izlenebilirliklerinin tüm aşamalarda sağlanması gerekir. Satın alınan bir ürünün üretimden rafta yer almasına kadar geçen tüm aşamalar izlenebilmeli. Hayvanın hangi çiftlikten geldiği, geçirdiği hastalıklar, kesiminin yapıldığı yer, işlendiği alan ve dağıtımındaki koşulların bilinmesi izlenebilirliğin şartıdır.

5. Tüketicilerin karar alma sürecinde yer almaları ve bilgi alma hakkına sahip olmaları sağlanmalı.

178/2002 sayılı sözkonusu tüzük ile Avrupa Komisyonu ve üye ülke hükümetleri tarafından herhangi bir gıda tehlikesi durumunda kullanılması hedeflenen Hızlı Alarm Sisteminin (RASSF) geliştirilmesi zorunlu kılınıyor ve yine Avrupa Komisyonu'nun acil önlem alma ve eylem hakkı bulunuyor. Yani herhangi bir AB ülkesinde "Deli dana" hastalığı gibi tehlikeli bir durum görüldüğünde Komisyon, üye ülkelerin onayını beklemeden tüm üye ülkelere et girişlerinin kesilmesi ya da tüm hayvan çiftliklerinde acil kontrollerin yapılması gibi yaptırımlarda bulunabiliyor.

Komisyon, gıda güvenliğini denetleme görevi için AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi'ni oluşturdu. Sözkonusu Ofis, AB gıda güvenliği denetim sistemlerini desteklemek ve bu konudaki politikalara katkıda bulunmanın yanı sıra AB'nin gıda güvenliği ve kalitesi, hayvan ve bitki sağlığı alanlarındaki koşullarına AB içinde ve AB'ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde ne derece uyulduğunu kontrol etmekle de yükümlü.

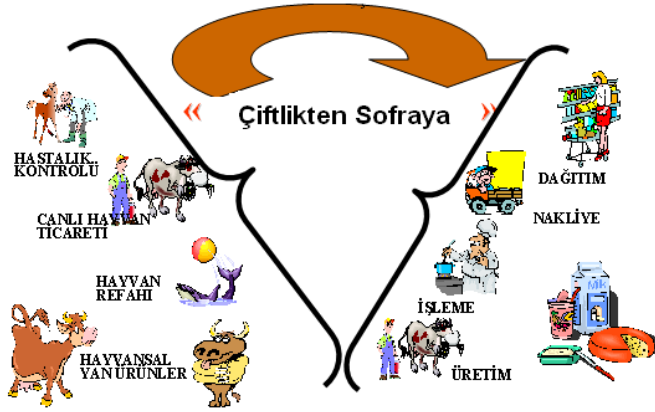
Gıda güvenliği kuralları, üçüncü ülkelere ithal edilen ürünlere AB tarafından aynı hassasiyetle uygulanır. AB'ye ithal edilen gıda ürünlerinin AB gerekliliklerini (veya AB tarafından kabul edilen asgari gereklilikleri) karşılamaları ve bu gereklilikleri yerine getirip getirmediğinin izleme ve kontrol sistemi ile denetlenmesi gerekmektedir. Ürünler AB sınır kontrol noktalarında denetlenir (hayvansal ürünlerde ve bazı bitkisel ürünlerde sağlık sertifikası kontrolü, kimlik kontrolü; bazı durumlarda veteriner ilaç kalıntıları, pestisit kalıntıları, bulaşan analizleri) ve gıda güvenliği kurallarına uygun olmayan gıda maddelerinin girişi engellenir. Gıda güvenliğini tehdit eden önemli sorunların sıkça tespit edilmesi durumunda ilgili ürünlerin ithalatının durdurulması ve sınır kontrol noktalarında sistematik olarak kontrol edilmesi söz konusu olabilir. İthalatta ve ihracatta lisans uygulaması ise 1291/2000 sayılı Komisyon Yönetmeliği ile düzenlenir.

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

'Tarladan Çatala' Gıda Güvenliği Anlayışında Önemli Noktalar

İzlenebilirlik: Bir gıdanın veya yemin, gıda üreten hayvanın veya tüketilecek bir maddenin üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümü boyunca takip edilebilmesidir. Bu, ürünlerin veya canlı hayvanların etiketlenmesini, gıda ve yem operatörlerinin, hammaddelerin menşei veya gıda üretim zincirinin diğer ilgili aşamaları hakkında bilgi toplanmalarını gerektirir. Türkiye'de 2005 yılı itibarıyla üreticilerin izlenebilirliği sağlamaları bir zorunluluk haline gelmiştir.

Tüm üreticiler, elde ettikleri ürünün bir adım öncesini ve bir adım sonrasını takip etmek zorundadır. İzlenebilirlik kuralı, üretilen ürünün piyasaya sunulduktan sonra da takibini gerektirir. Piyasaya arz edilmiş bir üründe halk sağlığı için tehdit oluşturacak bir durum oluşması halinde sözkonusu ürün en geç 7 gün içinde tamamıyla toplatılmak zorundadır.



İzlenebilirliğin Aşamaları

Etiketleme: Yeni anlayış çerçevesinde halkın gıdaya duyduğu güveni artırmak açısından anlaşılır ve kapsamlı bir **etiketlemenin** yapılması zorunludur. Etiketleme konusu AB gıda güvenliği anlayışında iletişimi sağlama amacıyla yer alır. Ancak tüketiciye ürünle ilgili olabildiğince çok bilgi vermeye çalışırken bu çok bilgi ile etiketi anlaşılmaz hale getirmemek etiketlemenin püf noktasıdır. Bir gıda ürününün etiketinde bulunması gerekenler;

- Gıda maddesinin adı,
- İçindekiler,
- Net miktarı,
- Firmanın adı, adresi ve üretildiği yer,
- Üretim tarihi ve sayısı, son tüketim tarihi veya raf ömrü,

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

- f) Parti numarası ve/veya seri numarası,
- g) Üretim izin tarihi ve sicil numarası,
- h) Orijin ülke,
- i) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları.

Ancak doğrudan tüketiciye sunulmayacak gıdalarda (a), (d), (f) ve (g) bentlerinde belirtilen bilgilerin etiket üzerinde bulunması zorunlu iken diğer bilgiler etiket üzerinde veya bir belge halinde gıda ile birlikte sunulur. (a), (c) ve (e) bentlerinde yer alan bilgiler ambalajın aynı yüzünde bulunmalıdır.

Katkı maddeleri: Gıda güvenliği açısından gerekli ancak bir o kadar da riskli olabilen gıda katkı maddeleri sadece gıdanın kalite ve dayanıklılığının daha iyi şekilde korunması için kullanılabilir. Yanlış hammadde kullanımını ya da istenmeyen uygulamaları kapatıcı nitelikte olmamaları gerekir. Tatlandırıcılar, renklendiriciler ve diğer katkı maddesi sınıfları olmak üzere 3 gruba ayrılan gıda katkı maddeleri AB'de 89/107/EEC sayılı direktif ile düzenlenir.

E kodları nedir ?

E kodları (EC Code) her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından belirlenen kod numaralarıdır. Gıda katkı maddeleri tüm dünyada bütünlük sağlanması amacıyla her türlü besinin tanımında kullanılır. Her gıda maddesinin bir E kodu bulunuyor. E harfi "Europe (Avrupa)"nın kısaltmasıdır. Örneğin, E 300 C vitaminini simgeler. Bir katkı maddesinin E kodu taşıması, bu katkının üzerinde tüm güvenlik çalışmalarının tamamlandığını gösterir. Örneğin, elmanın içinde bulunan doğal bileşenlerin kodları aynı zamanda gıda katkı maddesi olarak bilinen ve elmadaki ile aynı yapıya sahip maddelerdir:

- Asidik Asit - E 260
- Karoten - E 160a
- Niasin -E 375a
- Antioksanin - E 163
- Sitrik Asit - E 330
- Süksinik Asit - E 363
- Sistin - E 920
- Vitamin C - E 300

Ambalajlama: Gıda ile temas eden maddeler (paketleme) de gıda güvenliği zincirinin bir parçası olarak hassas düzenlemelere tabi tutuluyor. Paketleme, gıda sektöründe mikrobik anlamda gıda ürünlerini dış etkenlerden koruduğu için çok önemlidir. Ambalajda amaç ürünün mikrobik açıdan hava ile temas etmesini engellemektir. AB, teknolojinin paketleme alanında getirdiği yenilik-

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

leri takip ederek aktif ve akıllı paketlenme maddelerinin kullanımını destekliyor ve 1935/2004 sayılı direktif ile bu konuyu düzenliyor.

Hayvan ve Bitki Sağlığı: Gıda güvenliğinin vazgeçilmez unsurlarından olan ve-

Aktif ambalajlama; gıdanın durumunu aktif olarak korumak ya da geliştirmek için tasarlanmış maddelerle yapılır. Aktif ambalajlama, ambalaj materyaline çeşitli aktif bileşenlerin katılmasıyla fonksiyonlarını geliştirmeyi, gıdanın kalitesinin en iyi şekilde korunarak raf ömrünün uzamasını ve gıdanın güvenliğini sağlamayı amaçlar. Bu tip bir ambalajlama yönteminde aktif fonksiyonlar, oksijenin, nemin ya da etilenin tutulması, etanol ve lezzet bileşenlerinin yayılmasının sağlanması ve antimikrobiyal aktiviteyi içerir. Bu yöntem özellikle taze et ve hemen tüketilmeye hazır gıdalarda (ready to eat) uygulanır.

Akıllı ambalajlama; gıdanın durumunu denetlemek üzere tasarlanmış maddelerle yapılır. Ürün ambalajının üstündeki göstergenin renk değişmesi yoluyla son kullanma tarihinin geçerliliğini ya da içindeki maddenin zarar görmediğini doğrulayan sistemler akıllı ambalajlama başlığı altında yer alır.

terinerlik ve bitki sağlığı da AB düzeyinde detaylı olarak düzenlenir. Hayvanların kayıt altına alınması ve izlenmesi, hastalıkların kontrol altına alınması ve izlenmesi, tüm canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin AB'ye ithal edilmeden veya AB içinde ticareti yapılmadan denetlenmesi, bu mevzuatın önemli düzenlemeleri arasında yer alarak hastalıklı hayvan ve ürünlerin gıda zincirine girişinin engellenmesini hedefler.

Canlı hayvanlar ve hayvansal ürünler, diğer gıda ürünlerine kıyasla daha katı ithalat kurallarına tabidir. AB'ye ihraç edilebilmek için öncelikle ilgili ülkenin AB tarafından **onaylanmış üçüncü ülke listesi**, ilgili işletmenin ise **onaylanmış gıda işletmesi** listesinde yer alması gerekir. https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_en.htm adresinde bu ülkelerin adları yer almaktadır. Türkiye ülke olarak ve Türkiye'den bazı firmalar, et ürünleri, su ürünleri, canlı yumuşakçalar ve işlenmiş sakatatlar alanlarında onaylanmış üçüncü ülke listesinde yer alıyorlar.

AB'nin Üçüncü Ülke Listesini oluşturan kriterler;

- İlgili üçüncü ülkede yeterli ulusal mevzuata ve ulusal mevzuatın uygulanmasını sağlayacak gerekli mali ve insan kaynaklarına ve kapasiteye sahip olup olunmadığı;

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

- Hayvan sağlığı, kamu sağlığı, hayvan refahı, hijyen standartlarının yerine getirilip getirilmediği;
- Veteriner ilaçları, pestisitler ve bulaşanlara ilişkin kalıntı izleme planlarının varlığı;
- Kontrolleri gerçekleştirecek laboratuvar kapasitesi; bulaşıcı hayvan hastalıklarının önlenmesi ve kontrol altında tutulmasına yönelik kuralların varlığı;
- Zoonoz kontrol programının varlığı.

AB mevzuatı gereğince, bir nüshası ihraç partisinin varış ülkesinin (örn. Fransa ise Fransızca), diğer nüshası ise AB'ye giriş ülkesinin resmi dilinde (örn. Macaristan ise Macarca) olmak üzere iki nüsha Hayvan Sağlık Sertifikası düzenlenmesi gerekir. Orijinal belgenin varış ülkesinin dilinde hazırlanması durumunda ise diğerinin yeni bir sayı verilmeden aynı sayı ile AB giriş ülkesinin resmi dilinde birebir tercüme edilmesi ve aynı veteriner tarafından onaylanması gerekir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nün internet adresinde (http://www.kkqm.gov.tr/birim/hay_har/hayv_hark/sertifikalar.html#abihv) ürün bazında düzenlenen sağlık sertifikaları örnekleri yer almaktadır.

Hayvan refahının sağlanması yani hayvanların çiftlikte, taşıma ve kesim esnalarında acı çekmesinin önlenmesi, AB'nin gıda güvenliği zincirinde dikkat ettiği diğer bir unsurdur.

Bitki sağlığı mevzuatında ise gıda işletmelerinin dikkat etmesi gereken en önemli husus, gıdalardaki pestisit kalıntılarının insan-hayvan sağlığı ile çevre için tehdit oluşturmaması ve bu çerçevede AB düzeyinde belirlenen maksimum kalıntı limitlerini aşmamasıdır.

Hali hazırda geçerli olan mevzuat kapsamında, tüm tarım ürünlerinde işleme tabi tutulup tutulmadığına bakılmaksızın alıcı ülkenin talebi doğrultusunda sağlık sertifikası düzenlenir. Bu çerçevede, ihracatçı ya da temsilcisi ürünün denetlenmesini isteyen bir beyanname vermesi verir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca gıda güvenliğine yönelik olarak sertifika düzenlenmesi amacıyla denetimi gerçekleştirir. Denetim esnasında muayene ve analiz için numune alınır. Denetim raporu ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesinde alıcı ülke talebi ve/veya Türk Gıda Kodeksi esas alınır. Üretim izni prosedürü kapsamında tesisleri 3 ayda bir olmak üzere denetlenen ve ürünleri analiz edilen firmaların ihracat amaçlı sertifika taleplerinde ürünleri kontrol

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

edilmeksizin sağlık sertifikası düzenlenir. Tesisleri 3 ayda bir kontrol edilmeyen ihracatçıların yapacağı ihracatlar ise tesadüfi örnekleme (random sampling) metoduyla kontrol edilerek sertifikalandırılır.

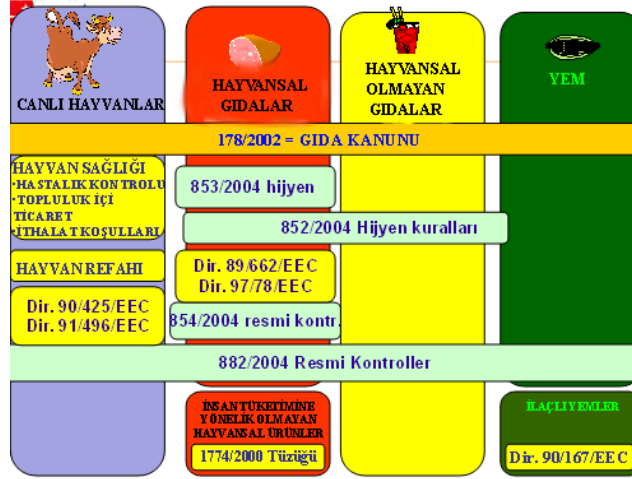
Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından Türkiye'den ihraç edilen ürünlerde tespit edilen olumsuzluklar RASFF (Hızlı Alarm Sistemi) kapsamında bu konuda iletişim noktası olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne bildirilir. Bildirim alan firmaların takip eden 5 ihraç partisi analize tabi tutulmaktadır. Olumsuz bir durumla karşılaşılmadığı takdirde tesadüfi örnekleme metodu kullanılır.

Türkiye'nin AB ülkelerine yaptığı kuru meyve ve mantar ihracatında ise farklı uygulamalar mevcuttur. Avrupa Komisyon Kararı gereğince fındık, antepfıstığı ve kuru incir ile bunlardan elde edilen ürünlerin AB ülkelerine ihracatında Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca düzenlenen Sağlık Sertifikası ve Aflatoksin Analiz Raporu zorunluluğu bulunmaktadır. Bu kapsamda kuru meyve ve mantar ihracatında her parti için numune alınarak 'Aflatoksin' analizi yapılmakta ve analiz sonucu uygun çıkan ürünler için Sağlık Sertifikası düzenlenmektedir. AB'ye ihracatı sırasında söz konusu Sağlık Sertifikası ve Aflatoksin Analiz Raporu ile birlikte sevk edilen ihraç partilerinin %5'i kontrole tabi tutulur.

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalı Ürünler (GDO): Türk hükümetinin GDO'lu ürünlerin kullanımına izin vermesiyle dünyadaki GDO'ların kullanımı konusundaki tartışma Türkiye'ye de taşınmış oldu. Bugün dünyada GDO'lu tarımın %99'u ABD, Kanada, Arjantin ve Çin'de yapılıyor. Bu ülkeler GDO'ların insan sağlığına zarar vermediğini ve dünyada açlığı önlemenin tek yolu olduğunu savunsa da bazı sivil toplum örgütleri bu ürünlerin çok ciddi zararları olduğunu vurguluyor. GDO'lu ürünler, gıdaların raf ömürlerinin uzatılması, hastalık ve zararlılara karşı dayanıklılık ve besin değeri daha yüksek gıdaların üretilmesi için kullanılıyor. Ancak insan sağlığı üzerindeki uzun vadeli etkilerinin net olmaması GDO'lu ürünlerin satışı konusunda şüphelere neden oluyor.

AB mevzuatına göre ürün %0,9dan fazla GDO içeriyorsa ürünün etiketinde GDO içeriğinin bildirilmesi gerekiyor.

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP



AB Gıda Güvenliğini kapsayan yasal düzenlemeler

Gıda hijyeni: Gıda güvenliğinin ana bileşenlerinden olan **gıda hijyeni** düzenlemeleri de 852/2004 sayılı mevzuat ile yapılır ve gıda güvenliğinin sağlanmasında birincil sorumluluk işletmelere verilmekle beraber HACCP ve iyi hijyen uygulamalarının gerekliliği vurgulanır.

HACCP (ISO 22000) (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Yönetim Sistemi)

AB müktesebatı gıda güvenliğinde esas sorumluluğu gıda işletmelerine bırakır. Ulusal kamu kuruluşları ve AB'ye bağlı birimler, işletmeler tarafından gıda güvenliğinin uygulanıyor olmasını kontrol etmekle yükümlüdür. Ancak kamu kuruluşları tarafından yürütülen gıda kontrollerinin yanında bizzat işletmeler tarafından iç denetim ve kalite kontrol sistemlerinin uygulanması da teşvik ediliyor. Bunlardan HACCP sisteminin tüm işletmelerde uygulanması 93/43 sayılı Konsey Direktifi ile zorunlu kılınıyor.

HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) ya da son haliyle 1 Eylül 2005'te yayınlanan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; dünya çapında güvenli gıda üretim zinciri oluşturmak amacıyla oluşturulmuş uluslararası bir standarttır. Tedarikçiler, kullanıcılar, yasal otoriteler, tüketiciler ve tüm ilgili birimler arasında iletişimi ve bu sayede güvenli gıdanın her basamakta izlenebilirliğini sağlamayı esas alır. HACCP, gıda zinciri boyunca son tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamak için gerekli olan anahtar öğeleri birleştiren gıda güvenliği yönetim sisteminin ihtiyaçlarını tanımlamaktadır.

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

HACCP, bir gıda zincirinde hammadde temininden başlayarak, gıda hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama ve nakliye gibi gıda zincirinin her aşamasında ve noktasında tehlike analizleri yapar. Gerekli yerlerde kritik kontrol noktalarını belirler ve bu noktaları izleyen herhangi bir problemi henüz oluşmadan önleyen sistemin kurulmasını sağlar. HACCP belirli normlara uygun güvenilir gıdaların üretilmesini sağlayan, her ölçekteki kuruluşa uygulanabilen bir standartlar sistemidir.

HACCP Sistemi, etkin gıda güvenliği yönetim sisteminin nasıl geliştirildiği, uygulandığı ve sürekliliğinin nasıl sağlandığını tanımlayan uluslararası kabul görmüş 7 prensibi esas alır:

- Olası tehlikeleri ve bunların kontrolü için gerekli tedbirleri tanımlama,
- Güvenliğin yönetilmesi gerektiği yerlerde Kritik Kontrol Noktaları'nı (K.K.N. belirleme),
- K.K.N'nin kontrol altında olduğu garanti etmesi gereken kritik limitleri tespit etme,
- K.K.N'nin kontrolünü izlemek için bir sistem kurma,
- K.K.N kontrol dışına çıktığında gerekli olacak olan düzeltici faaliyetleri belirleme,
- HACCP sisteminin çalıştığını doğrulayan prosedürleri tespit etme,
- Gerekli dökümantasyon ve raporlamayı düzenleme (kayıtların tutulması),

HACCP standartları, gıda veya gıda ambalajı sektörlerinde çalışan firmalarda hijyen ve tüketici sağlığı açısından önem arz eden noktaların tespit edilmesi ve bunların sıkı denetim altında tutulmasını öngören bir sistemdir.

Gıda firmaları, HACCP standartlarını yerine getirmeleri ve sürekliliğini sağlamaları halinde, bağımsız ve akredite bir kuruluş tarafından yapılan bir tetkik sonucunda HACCP Yönetim Sistemi belgesi alabilirler. HACCP belgesine sahip işletmeler AB ülkelerine ihracat yapmakta sorun yaşamazlar.



Certificate No. FS 1053

HACCP Sertifikası sembolü

AB'de Gıda Güvenliği ile İlgili Yasal Düzenlemeler ve HACCP

HACPP Yönetim Sistemini kuran ve uygulayan kuruluşların avantajları :

- Olası tehlikeleri önleyerek güvenilir gıda üretiminin sağlanması,
- Müşteri güveninin artması,
- Firma imajının güçlenmesi,
- Etkin bir oto-kontrol sisteminin uygulanabilmesi,
- Ürün kayıplarının azaltılması,
- Maliyetlerin azalması,
- Karlılığın artması,
- Ürünün pazarlama gücünü artırarak, ticaret kolaylığının sağlanması,
- Yasal mevzuatın gerekliliklerini yerine getirilmesi şeklinde sıralanabilir.

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Sektörünün Yapısı

Türkiye’de gıda güvenliği alanında AB müktesebatına uyum çalışmaları açısından 27.05.2004 tarihli ve 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştilererek Kabulü Hakkında Kanun” en önemli düzenleme olarak yer alır. 5 Haziran 2004 tarihinde yürürlüğe giren Gıda Kanunu ile Türkiye’de AB’deki gibi tarladan sofraya gıda güvenliği anlayışı kabul edildi. Bu çerçevede gıda güvenliğinde temel sorumluluk gıda işletmelerine verilerek gıda maddelerinin kimden alınıp kime satıldığıının bilinmesini mümkün kılacak izlenebilirliği sağlamaları zorunlu kılındı. Gıda hizmetlerinin tek elden yürütülmesi için tüm yetki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na verildi. Ayrıca gıda üretim ve satış yerlerinin HACCP ilkelerine dayalı gıda güvenliği sistemlerini uygulamaları bir zorunluluk haline getirildi.

Türkiye’de Kurumsal Yapı

Türkiye’de yönetmeliklerle düzenlenen gıda güvenliğinde asıl sorumluluk işletmeciye aittir. Denetleyen otorite konumunda bulunan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın yanısıra Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı (İl Özel İdareleri-Büyükşehir Belediyeleri) denetim yapma yetkisine sahiptirler.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na bağlı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü gıda güvenliği konusunda gıda kontrol hizmetleri, yem gıda tescil hizmetleri ve halk sağlığı hizmetleri başlıklarından sorumlu konumda bulunuyor.

KKGM’nin Görevleri

- Birincil üretimden itibaren tüm gıda zinciri denetimi,
- Üretim ve çalışma izinlerinin verilmesi, gıda sicili tahsisi,
- İhracat- ithalat kontrolü,
- Kesimhane ve su ürünleri kontrolü.

Sağlık Bakanlığı’nın Görevleri

- Doğal kaynak, mineral, tıbbi suların denetimi,
- Diyet gıda ve tıbbi mamaların denetimi.
- Halk sağlığını ilgilendiren acil konular.

İçişleri Bakanlığı (Belediye ve İl Özel İdareleri)

- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri denetimi,
- Gıda analizi için laboratuvar kurma izni.

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Sektörünün Yapısı

Türk Gıda Kodeksi ve Komisyonu

Gıda Kodeksleri piyasaya sunulan ürünlerin standardını belirler. 95 ürünün kodeksine sahip olan Türkiye’nin 68 adet kodeksi AB mevzuatına tam olarak uygundur. Türk Gıda Kodeksi, gıdaların hammaddeden başlayarak, üretimden son tüketiciye ulaşıncaya kadarki tüm aşamalarını disipline eden normlardan oluşan çerçeve bir mevzuat sistemi olup tüm gıda maddelerinde uyulması gereken hükümleri içerir.

Türk Gıda Kodeksinin kapsamında yer alan konular

- Gıda katkı maddeleri,
- Gıda aroma maddeleri,
- Bulaşanlar olarak anılan toksinler, metaller, yabancı bileşikler,
- Pestisit kalıntı limitleri,
- Veteriner ilaçları kalıntı limitleri,
- Gıda hijyeni,
- Ambalajlama, etiketleme, işaretleme,
- Gıdaların taşınması ve depolanması
- Numune alma ve analiz metotları
- Gıda maddelerine ilişkin teknik özellikler

Türk gıda kodekslerini oluşturan Kodeks Komisyonu; gıda konusunda görevli olmak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan iki, Sağlık Bakanlığı’ndan bir üye, her iki Bakanlıkça ayrı ayrı seçilecek gıda konusunda uzman birer bilim adamı, TSE’den bir üye ve en fazla üyeye sahip olan gıda konusunda faaliyet gösteren sivil toplum örgütünden seçilecek bir üyeden oluşur.

Denetim

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Kontrol Şube Müdürlükleri, hazırladıkları “Yıllık Denetim Programı”na göre, işyerlerinin yılda 2 defa denetimlerini (ayrıca ihbar ve şikayet üzerine de) yapar. Ayrıca 57 ilde bulunan gıda ihracatı için yetkili gümrük kapıları vasıtasıyla ihracat işlemleri gerçekleştirilir.

Denetimler riske dayalı olarak yapılır. Örneğin, üretilen ürünün insan sağlığını tehdit etme ihtimali varsa ya da önceden tehdit oluşturmuş bir ürünse, bu ürünü üreten işletmelere daha sık denetime gidilir. Bu çerçevede et-süt üretimi yapan firmalara daha sık gidilirken gıda ambalajı üretimi yapanlara daha uzun periyotlarla denetim yapılır.

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Sektörünün Yapısı

Denetimler, Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlı gıda denetçileri, denetçi yardımcıları ve dışarıdan yetkilendirilmiş gıda denetçileri tarafından yapılır. Denetçilerin üniversite mezunu olması ve gıda mühendisliği, su ürünleri fakültesi, ya da kimya mühendisliği gibi gıda ile ilgili bölümlerden mezun olmaları gerekir.

Gıda Güvenliği ile İlgili Bilinçlendirme Çalışmaları

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2009 yılını gıda güvenliği konusunda farkındalık yaratmak için Güvenli Gıda Yılı ilan ederek “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam” kampanyasını hayata geçirdi. Gıda sektörü, sanayi üretiminde %20’nin üzerindeki payı ile ülkemizin en büyük sektörlerden biri ve bu sektörün üretiminin çok büyük bir kısmı dünyaya ihraç ediliyor.

Tüketicilerin denetim sistemi içerisindeki aktivitesini arttırmak için Tarım Bakanlığı tarafından 14 Şubat 2009’da ALO 174 Gıda Hattı devreye sokuldu ve bu kapsamda oluşturulan çağrı merkezi 7 gün 24 saat çalışmaya başladı. Ayrıca kampanya ile birlikte www.guvenilirgida.com adlı internet sitesi faaliyete geçirildi. Böylece tüketiciden gelecek olan çağrı ve şikâyetlerin bir veri tabanında toplanıp hangi ürünlerde, hangi şehirlerde ve hangi alt sektörlerde riskin fazla olduğu tespit edilerek buna göre önlemleri alınması amaçlanıyor.



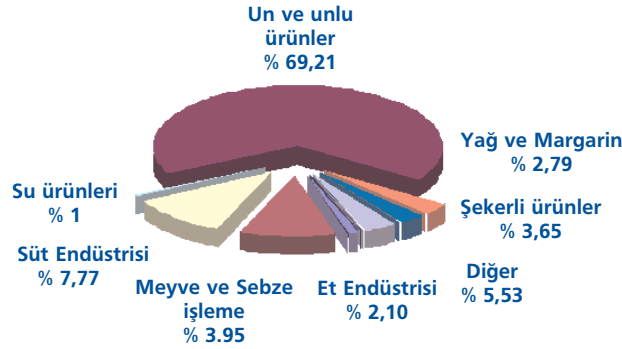
Tarım Bakanlığı'nın Güvenilir Gıda Kampanyası kapsamında hazırladığı bilgilendirici afişlerden biri

Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Gıda Sektörünün Yapısı

Türkiye'de Gıda Sektörünün Yapısı

- İmalat sanayi üretimi içindeki payı: Yaklaşık %20
- İstihdam: Yaklaşık 260 bin kişi
- Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletme sayısı: 47,400
- Büyük kapasiteli işletme sayısı: Yaklaşık 2000
- Genel ihracat içinde payı: %10
- Gıda satış ve toplu tüketim yeri sayısı: 400,000 adet
- Kapasite kullanım oranı: % 65-75

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı



Türkiye'de Gıda Sektörünün Dağılımı

Türkiye imalat sanayisinde %20'lik payla gıda, en büyük sektörlerden biridir. Gıda sektörünün en geniş kolunu %69,21 ile un ve unlu mamuller oluştururken süt endüstrisi %7,77'lik paya sahiptir. Meyve ve sebze işleme %3,95; şekerli ürünler %3,65; yağ ve margarin %2,79; et endüstrisi %2,10; su ürünleri %1 ve diğer ürünler %5,53'lük pay alıyor.

Türkiye'de yaklaşık 28.000 gıda üretim sanayi tesisinin olmasına rağmen bunların sadece 16.000'inin kayıtlı olması Türk gıda sektörünün en önemli sıkıntısının kayıtdışılık ve denetim yetersizliği olduğunu gösteriyor. Tarım sektöründe üreticilerin bilgilendirilmemesi, mevcut işletmelerin yeterli üretim yapabilme ve rekabet edebilme imkanından mahrum olması, işletmelerin genellikle yüzde 50 kapasitenin altında çalışması, modern teknolojilerin tarıma yeteri kadar girmemiş olması, Ar-Ge çalışmalarının yetersizliği gıda sektörünün yeterince gelişmemesine sebep oluyor.

Kayıtdışılığın Türk gıda sektörünün AB standartlarına uyumu yolunda çıkardığı bir diğer engel de işletmelerin sınıflandırılmasının kısıtlı olması.

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Sektörünün Yapısı

Sınıflandırma ile hangi firmanın ve sektörün standartlara ne kadar uyumlu olduğu amaçlanıyor. Böylece kısa, orta ve uzun vadede uyumlaştırılacak firmalar belirlenerek hangi firmaların modernizasyona tabi olabileceği ya da kapatılacağına karar veriliyor. Türkiye’de şu anda sadece et ve süt sektörlerinde bu sınıflandırma işlemi uygulanıyor.

Sektörün diğer sıkıntıları olan gıda sanayi envanterinin tarıma dayalı olmayışı, tohumculuğa gereken önemin verilmemesi, ana girdi maliyetlerinin yüksekliği, gıda sicil numarası alımındaki zorluk, markalaşamama, AR-GE çalışmalarındaki eksiklik, tanıtım eksiliği ve tüketicinin yanlış bilgilendirilmesi çözüm bekleyen acil sorunlardan bazıları.

Türkiye'nin AB Gıda Güvenliği Mevzuatına Uyumunda Artılar ve Eksiler

Gıda güvenliği müzakere sürecinde AB'nin taviz vermediği bir başlık olması nedeniyle Türkiye'nin gıda, veterinerlik ve bitki sağlığı mevzuatına uyum sağlaması zorunludur. Düzenlemelerin etkili biçimde işlenmesini sağlayacak idari yapıların, denetim mekanizmalarının kurulması gereklidir. AB'ye uyum çerçevesinde geçiş sürecine hak kazanamayan ve uyum sağlayamayan firmalar kapatılır.

Teknik mevzuat uyumu çerçevesinde Türkiye'nin yeni gıda mevzuatı büyük ölçüde AB gıda mevzuatına uyumludur. Ancak AB'nin üçüncü ülkelerden yaptığı tarım ürünleri ve gıda maddeleri ithalatında karşılanmasını istediği ileri seviyedeki sağlık şartları, Türkiye'nin Birlik üyesi ülkelere yaptığı ihracatı zorlaştırıyor.

Zayıf Yönler

- Tüm işletmelerin kayıt altına alınmasında güçlükler,
- Küçük ölçekli işletmelerin çokluğu nedeniyle HACCP ve Risk Analiz Sistemlerinin uygulanmasında güçlükler,
- Gıda işletmelerinin sınıflandırılması ve modernizasyonun tamamlanamaması,
- Gıda sanayinin denetlenmesinde birkaç kurumun birden sorumluluğunun olması nedeniyle çok başlılık yaşanması,
- Paydaşların sorumluluk yüklenme anlayışında farklılıklar,
- Denetimleri yapan resmi denetçilerin nitelik sorunları ve sayılarının yetersizliği,
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gıda ile ilgili hem yasa hazırlayan, hem uygulamaları denetleyen, hem de "risk değerlendiren" kuruluş olması,
- AB'deki 'Gıda ve Veteriner Ofisi' gibi hayvan ve bitki sağlığı denetlemeleri yapan bir kurumun Türkiye'de bulunmaması,
- Gıda yasasının halen çıkmamış olması,
- Tarım ve Gıda sektörleri arasında koordinasyonun kurulmamış olması.

Güçlü Yönler

- Coğrafi konum nedeniyle hammadde üretiminde çeşitlilik,
- Tarım sektörünün çekim gücü ile, güçlü bir gıda üretim potansiyeli, gelişen gıda sanayi (yenilenen teknoloji, işletmelerde kalite yönetim sistemlerinin yaygınlaşması, sektörde girişimci sayısının artması, ihracat olanaklarının bulunması, ARGE altyapısının olması,
- Sektörel örgütlenmeler (GDF, ŞEMAD, SETBİR, MEYED vb.),
- Akredite olmuş gıda ve yem laboratuvarlarının olması,
- Konunun sahibi mesleklerin oluşmuş olması, bu alanlardaki yetişmiş iş gücü,

Türkiye'nin AB Gıda Güvenliği Mevzuatına Uyumunda Artılar ve Eksiler

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Tarım ve Gıda Bakanlığına dönüşürülme çalışmaları,
- Temizlik ve hijyenin sosyal hayat, kültür ve dindeki ayrıcalıklı yeri,
- Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda tedirgin-hassas olması,bi-
linçlendirmeye açık olmaları.

Öte yandan özellikle hijyen ve denetim konusunda eksiklikler devam etmektedir. Bu alandaki düzenlemeler eski AB mevzuatına dayanmakta ve AB'deki reform çalışmaları sonucunda yenilenen hijyen kurallarıyla uyumsuzluk göstermektedir. Et ve hayvansal ürün işleyen işletmelerin sınıflandırılması AB standartlarına uygun değildir. 2005 yılından beri çiğ sütün kalitesinin artırılmasına yönelik bir program yürütülmekle beraber AB süt hijyen düzeyi, sadece bazı büyük işletmeler tarafından karşılanıyor. HACCP uygulaması, zorunlu hale getirilse de yaygınlaştırılmamış; HACCP belgeli işletme sayısı 106 ile sınırlı kalmıştır. Gıda Kanunu ile gıda sektöründeki tüm yetkilerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından tek elden yürütülmesi amaçlansa da söz konusu kanunun Büyükşehir Belediyesi Kanunu, Belediye Kanunu ve İl Özel İdaresi Kanunu ile çelişiyor olması nedeniyle gıda maddesi üreten işyerlerine çalışma izni ve gıda sicili belgesi verme yetkisi Tarım ve Köyişleri Bakanlığından alınarak tekrar belediyeler ve il özel idarelerine verilmiştir.

Üretim İzinleri

Gıda maddeleri üreten işyerlerine gıda sicil belgesi ve çalışma izni gıdanın niteliğine göre Belediyeler, İl Özel İdareleri ya da Organize Sanayi Bölgesi Müdürlükleri tarafından veriliyor. Yem üreten iş yerlerine çalışma izni, perakende ve toptan satış yerleri ile toplu tüketim yerlerine, balık üretim işletmeleri ile kırmızı et ve kanatlı eti işleme tesisleri ve mezbahalara gıda sicil belgesi ve çalışma izni Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veriliyor. Bunu yanında gıda ürünleri ve gıda ile temas halindeki madde ve malzemeler için üretimden önce Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim izni alınması gerekiyor. Öte yandan verilen izinlerin denetimi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılıyor. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, her türlü gıda maddesi (sakız, alkollü içkiler, bebek mamaları dahil), gıda ile temas eden madde ve malzemeler, yem ve yem hammaddeleri, kimyevi ve organik gübrelerin piyasa gözetimi ve denetiminden sorumlu. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin, işyeri açma ve çalışma ruhsatı, gıda sicil belgesi ve gayri sıhhi müessese ruhsatı ilgili Belediyeler, Organize Sanayi Bölge Müdürlükleri ve İl Özel İdare Müdürlükleri tarafından verilir. Üretilen ürünlerin üretim izinleri ise Bakanlık tarafından verilmektedir. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri tarafından ithal edilecek olan ürünler için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan ithal izni alınması zorunludur.

Türkiye'nin AB Gıda Güvenliği Mevzuatına Uyumunda Artılar ve Eksiler

Gıda üreticileri, üreterek piyasaya sundukları ürünlerin izlenebilirliği için kayıt sistemi oluşturmak ve işteğal ettikleri konu ile ilgili olarak işyerlerinde asgari teknik ve hijyenik şartları sağlamak ve bunu devam ettirmek zorundalar.

Gıda güvenliğine yönelik olarak ithalatta kontrollerin yapılmasına yönelik uygulamaların AB'de varolan standartlara sahip hale getirilmesi gerekiyor. Ancak Türkiye'de hayvan ve bitki sağlığının denetlenmesini gerçekleştiren AB'deki gibi ayrı bir kurum yok. Bütün denetleme ve kontrol işlemleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığının bünyesinde bulunan Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştiriliyor. Avrupa Birliği mevzuatı ile uyum çerçevesinde Gıda ve Veteriner Ofisi gibi bir ofisin Türkiye'de de kurulması denetim ve kontrollerde devletin daha etkin bir hale gelmesinde önemli bir rol oynayabilir.

Örneğin, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) çalışmalarını yaparken bilimsel kuruluşlardan yararlanması zorunlu kınıyor. AB'de gıda ile ilgili politikaların oluşturulmasında bilimsel görüşlerden faydalanılıyor. AB, bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili dokuz bilimsel komiteye sahip. Ülkemizde ise hem devlet hem de sanayinin üniversitelerle olan çalışmaları son derece sınırlı. AB'deki gibi bir bilimsel komitenin kurulup buna bağlı olarak politikaların oluşturulması Türkiye'nin de yapması gereken önemli bir faaliyet.

AB Mevzuatına Uyumun Getirileri

- Pazarlama standartlarına uymayan ürünlerin serbest dolaşıma girmemesi,
- Hastalıklı hayvanların ve bunlardan elde edilen ürünlerin serbest dolaşıma girmemesi,
- Belirlenen düzeyin üzerinde zirai ilaç kalıntısı olan sebze ve meyvenin AB ülkelerinde satılamaması,
- AB hijyen kurallarına uygun olmayan tesislerde üretilen gıdanın serbest dolaşıma girememesi,
- Tesislere gelen hammaddenin sağlıklı olması,
- Tesislerde hijyen kurallarına uygun üretim yapılması.

Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği yaklaşımının detaylı ve kapsayıcı olması üretici firmalara maliyet getirmesi ve uygulama zorluğu açısından dezavantaj gibi görünse de insan sağlığı ve firma kalitesi açısından çok gerekli ve verimli.

Gıda güvenliği için gerek AB gerek ülkemiz tarafından alınacak önlemler rekabetçiliği artıracığı gibi AB ülkelerinin ticarete teknik engel üretmesinin önüne de geçilmiş olacak. Söz konusu önlemlere, üreticinin maliyetini azaltıcı,

Türkiye'nin AB Gıda Güvenliği Mevzuatına Uyumunda Artılar ve Eksiler

rekabetini artırıcı politikalar oluşturulması da eklenebilir. AB içinde sınır kontrolleri kalktığı ve denetimler tamamen piyasada yapıldığı için Birlik, aynı önlemi Türkiye'den de bekliyor ve sınır kontrolleri ve ithalatta uygulanan kontrol belgeleri yerine piyasa gözetimine dayanan iç kontrollerin yapılması gerektiğini belirtiyor. Ancak Türkiye tarım alanında AB iç pazarıyla henüz bütünleşmediğinden kendi iç pazarında AB modelinin benimsenmesi yararlı olmakla birlikte ticaretimizde AB hala üçüncü ülke konumunda. Buna rağmen Türkiye'nin Dünya Ticaret Örgütü'nde AB pozisyonu ile uyum sağlaması bekleniyor. Avrupa Birliği DTÖ müzakerelerinde "Gelişmiş Ülke" (GÜ) olarak görülüyor. Ülkemiz ise "Gelişme Yolundaki Ülke" (GYÜ) olarak farklı bir kategoride yer alıyor. GÜ'ler daha ağır taahhütler altına girdiklerinden AB'ye üye olmadan GÜ olarak nitelendirilmek büyük bir dezavantaj olabilir.

Ayrıca Gümrük Birliği'nin sanayi mallarında tamamlanmış olmasına rağmen Türkiye-AB arası ticarete devam eden belli tarife dışı ve teknik engeller bulunuyor. Türkiye'nin AB'ye tam üyeliğiyle, söz konusu engellerin en çok görüldüğü standardizasyon alanında önemli gelişmeler kaydedilecek. Tam üyelik, üretimde AB'nin belirlediği teknik gıda standartları çerçevesinde uyumun sağlanmasına ve Türkiye'den AB'ye ihraç edilecek gıda mallarında standartlara uygunluk prosedürlerinin tümüyle ülkemiz tarafından da gerçekleştirilmesine yol açacak. Tüm bu nedenlerden dolayı gıda sektöründeki işletmelerimizin AB Gıda güvenliği standartlarında olması ve gereklilikleri karşılaması hayati önem taşıyor.

EKLER

EK I

AB Tarımsal Kalkınma Fonu IPARD

Avrupa Birliği (AB), aday ve potansiyel aday ülkelerin katılıma yönelik hazırlıklarına destek olmak amacıyla, 1085/2006 sayılı Konsey Tüzüğü çerçevesinde Katılım Öncesi Yardım Aracı'nı (Instrument for Pre-Accession Assistance- IPA) oluşturdu.

IPA desteği beş bileşeni içeriyor. Türkiye IPA tüzüğü'nün EK 1'inde yer alan aday ülke statüsünde olmasından dolayı bütün bileşenlerden yararlanabiliyor. IPA'nın beşinci bileşeni olan Kırsal Kalkınma (IPA Rural Development- IPARD); Avrupa Birliği'nin Ortak Tarım Politikası, Kırsal Kalkınma Politikası ve ilgili politikalarının uygulanması ve yönetimi için uyum hazırlıklarını ve bu kapsamda politika geliştirilmesini destekliyor. Ayrıca, tarım sektörünün ve kırsal alanların sürdürülebilir adaptasyonuna katkıda bulunmayı amaçlıyor. IPARD desteğinin 2007–2013 yıllarını kapsayan "Kırsal Kalkınma Programı- IPARD Programı" kapsamında uygulanması gerekiyor.

Türkiye için IPA Kırsal Kalkınma Programı (IPARD Program) ülkemizin kırsal kalkınma bağlamında katılım öncesi dönemdeki öncelikleri ve ihtiyaçları göz önünde bulundurularak tasarlandı. IPARD fonu ile amaçlananlar;

- Pazar verimliliğinin iyileştirilmesi ve topluluk standartlarının uygulanması,
- Tarım-çevre tedbirlerinin ve yerel kırsal kalkınma stratejilerine yönelik hazırlık çalışmalarının uygulanması,
- Kırsal ekonominin geliştirilmesi.

Türkiye IPARD Programının detayları;

- 42 ili kapsıyor
 - 20 il birinci aşama kapsamında (2007–2010)
 - Birinci aşama illeri + 22 il ikinci aşama (2010–2013) kapsamında
- Seçilen Tedbirler
 - Tarımsal İşletmelerin Yeniden Yapılandırılması ve Topluluk

EKLER

Standartlarına Yükseltmesine Yönelik Yatırımlar (süt, et üreten işletmeler)

- Tarım ve Su Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanmasına Yönelik Yatırımlar (Süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, meyve ve sebze ve su ürünleri)
- Çevre ve Kırsal Çevre ile İlgili Eylemlerin Uygulanmasına Hazırlık
- Yerel Kırsal Kalkınma Stratejilerinin Hazırlanması ve Uygulanması
- Kırsal Ekonomik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve Geliştirilmesi (Çiftlik faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi ve geliştirilmesi; yerel ürünler ve mikro işletme düzeyi; kırsal turizm; su ürünleri yetiştiriciliğinin geliştirilmesi)

- IPARD Programı ile ilgili çağrılara şu linkten ulaşılabilir;
www.sgb.tarim.gov.tr



Yukarıdaki haritada AB IPARD Programı kapsamında kırmızı et sektörüne yönelik desteklerden yararlanabilecek iller gösteriliyor. Programın metnine Tarım Bakanlığının internet adresinden ulaşmak mümkün. Haritada renkli görülen illerin neredeyse tamamında AB kaynakları, hem çiftlikler hem de et işleme tesislerinin modernizasyonuna yönelik olarak kullanılabilir durumda olacak. Bu iller dışında kalan iller ile IPARD illerinde olup da kapasite nedeniyle desteklenmesi mümkün olmayan tesislerin Dünya Bankasından kalkınma bankası kredisi şeklinde sağlanacak kredilerle desteklenmesi mümkün olabilecek.

EKLER

EK II

Yararlı İnternet Adresleri

- Avrupa İşletmeler Ağı- İSTANBUL: www.aia-istanbul.org
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü: www.kkgm.gov.tr
- IPARD Programı (Türkiye için): <http://sgb.tarim.gov.tr>
- Gıda Güvenliği Derneği: www.ggd.org.tr
- Avrupa Birliği Genel Sekreterliği: www.abgs.gov.tr
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (European Food Safety Authority): www.efsa.europa.eu
- Avrupa Birliği Mevzuatı: <http://eur-lex.europa.eu>
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı Uzmanlık Tezleri: www.diabk.tarim.gov.tr

EKLER

EK III

Terimler Sözlüğü

Gıda Güvenliği: Tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli unsurların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü.

AB Gıda ve Veteriner Ofisi: Gıda güvenliği ve gıda kalitesinin sağlanması için etkili kontrol sistemlerine öncelik verilmesi, Avrupa Birliği içerisinde ve üçüncü ülkelerden AB'ye ithal edilen ürünlerin, veteriner hekimliği ve bitki sanitasyonu yönünden incelenmesi ile Komisyon kanunları ve gıda güvenliği açısından uygunluğunun kontrol edilmesi, veteriner hekimliği ve bitki sanitasyonu sektörlerinde birlik politikaları göz önüne alınarak gıda güvenliği ve satış kalite yapısına ulaşılması, ilgili birimlere inceleme sonuçlarının iletilmesinden sorumlu olan kuruluş.

IPA (Instrument for Pre-Accession Assistance): Avrupa Birliğinin 2007–2013 dönemi için aday (Türkiye, Hırvatistan ve Makedonya) ve potansiyel aday (Arnavutluk, Bosna Hersek, Sırbistan, Karadağ ve Kosova) ülkelere sağladığı katılım öncesi mali yardımların tamamının tek bir başlık altında toplandığı program adı. IPA (Instrument for Pre-accession Assistance)-Katılım Öncesi Mali Yardım Aracı, aday ülkeleri üyelik sonrası yapısal ve uyum fonlarının programlaması, yönetimi ve uygulamasına hazırlamayı hedefler.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASSF): AB üye ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konularında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptanması durumunda diğer ülkelerin de bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemleri almasını sağlayan mekanizma.

GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar): Bir canlının gen diziliminin değiştirilmesi ya da ona kendi doğasında bulunmayan bambaşka bir karakter kazandırılması yoluyla elde edilen canlı organizmalara "Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) adı veriliyor. Bir canlıdan diğerine gen aktarımı, bir çeşit kesme, yapıştırma ve çoğaltma işlemi olup, genetik mühendisleri tarafından uygulanıyor.

EKLER

HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi): Bir gıda zincirinde hammadde temininden başlayarak, gıda hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama ve nakliye gibi gıda zincirinin her aşamasında ve noktasında tehlike analizleri yaparak, gerekli yerlerde kritik kontrol noktalarını belirleyen ve bu noktaları izleyen herhangi bir problemi henüz oluşmadan önleyen sistemin korunmasını sağlayarak belirli normlara uygun güvenilir gıdaların üretilmesini sağlayan, her ölçekteki kuruluşta uygulanabilen, bir gıda güvenliği sistemi.

EKLER

EK-IV

Avrupa İşletmeler Ağı ve Sunduğu Hizmetler

Avrupa Komisyonu'nun KOBİ'lere daha kapsamlı hizmet sunmak amacıyla Avrupa Bilgi Merkezleri (ABM) ve Yenilikçilik Aktarım Merkezleri (IRC) faaliyetlerini tek bir çatı altında topladığı Avrupa İşletmeler Ağı 2008 yılı itibariyle faaliyetlerine başladı.

Ülkemizde de faaliyet gösteren Avrupa İşletmeler Ağı KOBİ'leri AB mevzuatı, politikaları, standartları ve ticari işbirliği olanakları konusunda bilgilendirmenin yanı sıra teknoloji ve teknoloji transferi alanında da destek sağlayacak. İstanbul Sanayi Odası bünyesinde 2003 yılından beri faaliyet gösteren Avrupa Bilgi Merkezi ise faaliyetlerine Avrupa İşletmeler Ağı bünyesinde devam etmektedir.

İstanbul Sanayi Odası, Avrupa İşletmeler Ağı kapsamında, Boğaziçi Üniversitesi KOSGEB Teknoloji Geliştirme Merkezi (BÜ TEKMER), KOSGEB İMES ve Sabancı Üniversitesi'nin de içinde bulunduğu dört ortaklı konsorsiyumda çalışmalarını sürdürmektedir.

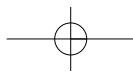
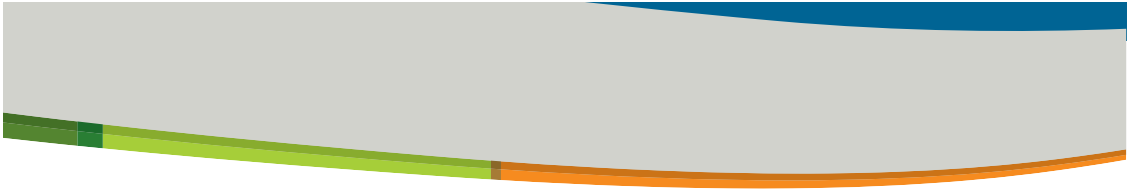
Konsorsiyum ortaklarının yanı sıra Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, Çerkezköy ve Çorlu Ticaret ve Sanayi Odaları ile KOSGEB İkitelli'de kurulan irtibat ofisleri ile daha fazla firmaya hizmet götürebilmektedir.

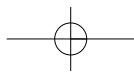
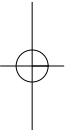
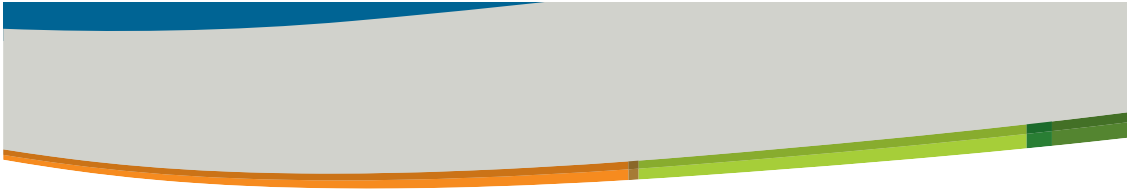
Avrupa İşletmeler Ağı, KOBİ'leri AB mevzuatı, mali yardım ve kredileri, Avrupa Birliği'ne ihracatta uyulması gereken kurallar ve Avrupa'da ticari işbirliği olanakları konusunda bilgilendirirken bir yanda da Avrupa Birliği'nin AR&GE destekleri, 7. Çerçeve Programı'na proje hazırlama, teknoloji transferi konularında KOBİ'lere destek vermektedir.

Avrupa İşletmeler Ağı uzmanları ekonomik, yasal, teknik ve finansal konularda AB mevzuatı, düzenlemeleri ve sektör politikaları hakkında KOBİ'lere bilgi sağlamaktadır. Bu soruların yoğunlaştığı konularda münferit bilgi desteği vermenin yanı sıra eğitim seminerleri de düzenlenmektedir.

Bilgilendirme faaliyetlerinin yanı sıra, KOBİ'leri Avrupa'daki iş fırsatlarından haberdar etmeyi de hedefleyen Avrupa İşletmeler Ağı'nın tümü bir işbirliği veritabanına dahildir. Bu veritabanı aracılığı ile ticari, finansal ve teknolojik alanda ortak arayan firmaların profilleri veritabanında yayınlanmakta ve ortak bulma arayışları hızlandırılmaktadır.

Avrupa İşletmeler Ağı faaliyetleri ve sorumluluk alanına giren tüm konular hakkında sorularınız için İstanbul Sanayi Odası'na başvurabilirsiniz.





Türkiye'deki Avrupa İşletmeler Ağı Merkezleri



Karadeniz: BBİSC
Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Hançerli Mah. Abbasaga Sok. No: 8
55020 SAMSUN
Tel.: +90-362-4323626
Faks: +90-362-4311038
e-posta: samsuntso@samsuntso.org.tr
İnternet Sitesi: www.samsuntso.org.tr

Uludağ Bölgesi: EMN
KOSGEB Bursa İGEM
Beşevler Küçük Sanayi Sitesi KOSGEB
16149 BURSA
Tel.: +90 224 443 27 42
Faks: +90 224 4432746
e-posta: ahmet.akdag@kosgeb.gov.tr
İnternet Sitesi : www.kosgeb.gov.tr

Akdeniz Bölgesi: BSN-MED
Kosgeb Kahramanmaraş İGEM
Borsa Cad. Ticaret Borsası Yan Girişi
46100 KAHRAMANMARAŞ
Tel.: +90 344 223 6263
Faks: +90 344 225 3107
e-posta: sadik.gozek@kosgeb.gov.tr
İnternet Sitesi: www.kosgeb.gov.tr

GAP Bölgesi: GAPSUN
**KOSGEB Gaziantep Üniversitesi Teknoloji
Geliştirme Merkezi**
Gaziantep Üniversitesi Kampüsü
27310 GAZİANTEP
Tel.: +90 342 3608983
Faks: +90 342 3608934
e-posta: gaziantep.tekmer@kosgeb.gov.tr
İnternet Sitesi: www.kosgeb.gov.tr

Ege Bölgesi: EBİC-EGE
Ege Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Merkezi
Ege Üniversitesi Kampüsü EBİLTEM Binası
35100 İzmir
Tel.: +90 232 343 44 00
Faks: +90232 374 42 89
e-posta: serdal.temel@ege.edu.tr
İnternet Sitesi: ebiltem.ege.edu.tr

Anadolu Bölgesi: BSN ANATOLIA
KOSGEB OSTİM İGEM
KOSGEB Cevat Dündar Cad No:156 OSTİM
6370 ANKARA
Tel.: +90.312.592 84 31
Faks: +90.312.354 54 85
e-posta: ugurtan.sumer@kosgeb.gov.tr
İnternet Sitesi: www.abmankara.org.tr

Avrupa İşletmeler Ağı İ S T A N B U L

www.aia-istanbul.org

KOSGEB BÜ TEKMER

Boğaziçi Üniversitesi Kuzey Kampüs
B Kapısı 34342 R.Hisarüstü / İSTANBUL
Tel.: 0 212 287 45 86
Faks: 0 212 287 45 93
www.tekmer.boun.edu.tr

KOSGEB İMES

İMES San. Sit. C Blok 308. Sk. No: 46
Y.Dudullu 34776 İstanbul
Tel.: 0 216 540 14 22
Faks: 0 216 540 14 21
www.imes.kosgeb.gov.tr



İSTANBUL SANAYİ ODASI

Meşrutiyet Cad. No:62 Tepebaşı
34430 İSTANBUL
Tel.: 0 212 292 21 57
Faks: 0 212 293 55 65
www.aia-istanbul.org

SABANCI ÜNİVERSİTESİ

Orhanlı Tuzla
34956 İSTANBUL
Tel.: 0 216 483 90 10
Faks: 0 216 483 90 11
www.sabanciuniv.edu

