

AB GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

- 28 HAZİRAN 1995 TARİH VE 22327 SAYILI RESMİ GAZETE'DE YAYIMLANARAK YÜRÜRLÜĞE GİREN 560 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME kapsamında denetimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülmekte idi.

5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun 05.06.2004 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

- Bu Kanunun amacı, gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir.

- Bu Kanun; gıda güvenliğinin teminine, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumlulukları ile risk analizine, ihtiyatî tedbirlere, gıda ile tüketici haklarının korunmasına, izlenebilirlik ve bildirimlere dair hususları kapsar.

- 5179 sayılı kanun birçok yeni tanımla birlikte yeni uygulamalar da getirmiştir. Kanun da geçen yeni tanımlar Kanunun amaç ve kapsamında da yer almaktadır. Kanun gıdanın, gıda üreten ve satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin, depoların, gıda işletmecisi ve sorumlu yöneticinin, birincil üretimin, fonksiyonel gıda ve genetik modifiye gıdaların, gıda hijyeninin, tehlike ve riskin, risk analizinin, risk değerlendirilmesinin, risk yönetimi ve iletişiminin, izlenebilirliğin ve gıda bankası gibi birçok tanımı bünyesinde bulundurmaktadır.

- 5179 Sayılı kanunla 560 sayılı KHK'de iki Bakanlık tarafından yürütülen denetim hizmetleri tek elde toplanarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmeye başlamıştır.

- Yeni yaklaşımlarla birlikte Gıda Güvenliğinin yeniden tesis edilmesi amacıyla A.B Eşleştirme Projesi başlatılmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ GIDA GÜVENLİĞİ VE KONTROLÜ SİSTEMİNİN YENİDEN YAPILANDIRILMASI VE GÜÇLENDİRİLMESİ AVRUPA BİRLİĞİ EŞLEŞTİRME PROJESİ

- Bakanlığımız ile Almanya Tüketiciyi Koruma, Gıda ve Tarım Federal Bakanlığı'na ve Tüketiciyi Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi ve Litvanya Cumhuriyeti Gıda ve Veteriner Hizmetleri ile ortaklaşa yürütülecek olan "Türkiye'deki Gıda Güvenliği ve Kontrolü Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi Avrupa Birliği Eşleştirme Projesi" Nisan 2006 tarihinde başlamıştır.

TÜRKİYE'DEKİ GIDA GÜVENLİĞİ VE KONTROLÜ SİSTEMİNİN YENİDEN YAPILANDIRILMASI VE GÜÇLENDİRİLMESİ AVRUPA BİRLİĞİ EŞLEŞTİRME PROJESİ

- Projenin genel amacı; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın merkezi ve merkezi olmayan düzeydeki yasal ve teşkilat yapılarının güçlendirilmesi, gıda güvenliğinin ve Türkiye'deki gıda kontrol sisteminin uygulama ve yürütme etkinliğinin artmasının sağlanması için özel sektör katılımlarının geliştirilmesi olmakla birlikte Projenin amacı; Mevcut Türk Gıda Kanununun 178/2002 numaralı Konsey Tüzüğü ile uyumu ve değişimi ve Gıda Kontrol Sisteminin verimli ve etkili uygulanmasının sağlanması amacıyla Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın kapasitesinin güçlendirilmesidir.

- Personeler Gıda Kalite Güvencesi (FQA), İyi retim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ilkeleri hakkında eğitim verilmesi ve tüm ilgili kayıtları ve bilgileri kayıt altına alacak iyi bir Şekilde iŐleyen bir sistemin kurulması, Türkiye'deki gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin etkinliğini ve uygulanmasını temin edecektir.

- AB eşleştirme projesi kapsamında aşağıda belirtilen 12 bileşen üzerinde çalışılacaktır.
- Bileşen 1-Merkezi ve il düzeyindeki gıda idaresinin organizasyon yapısının,yönetim ve personel kapasitelerine göre gıda güvenliği kontrolünde AB standartlarına göre geliştirilmesi.

Aktiviteler:

1. İdari yapının geliştirilmesi için strateji oluşturulması ve komite kurulması
2. Merkezi ve iller düzeyindeki mevcut gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin değerlendirilmesi.
3. Gıda güvenliği idari yapısının yeniden yapılanması ve bu kapsamda AB koşullarına uygun olarak gıda güvenliği ve kontrolü hizmetlerinde görev dağılımlarının belirlenmesi, hizmetler kapsamında ihtiyaç duyulan personelin tanımlanması,
4. İnsan kaynakları idaresi konusunda workshop.

- Bileşen 2-İkincil Mevzuatın AB gıda hükümleri ile uyumlu olarak hazırlanması ve Bakanlık düzeyinde uyarlanması.

Aktiviteler:

1. Gıda kanununun gözden geçirilmesi,
2. İkincil mevzuatın hazırlanması;
 - a. AB genel gıda kanunu
 - b. Hijyen kuralları
 - c. Resmi kontroller
 - d. Sertifikasyon
 - e. Katkı maddeleri, bulaşanlar, aroma maddeleri
 - f. Gıda ile temas eden maddeler, GMO, içecekler
 - g. Kalıntı, hormon, fonksiyonel gıdalar
3. Bakanlığın mevzuat uyumlaştırmasını sağlamak için gerekli önlemlerin ve kritik basamakların belirlenmesi
4. İl düzeyinde mevzuatın uygulamaya koyulması için hazırlıkların yapılması

- Yeni hazırlanmakta olan gıda kanunu
- Gıda kanunu
- Gıda Hijyeni ile yemin resmi kontrolleri
- Veteriner Hizmetleri
- Yem Kanunu

- Taslak olan Kanun A.B. Mevzuatı 178/2002 sayılı kanuna uygun olarak hazırlanmış ve diğer Bakanlıklar, meslek kuruluşları ve sivil toplum kuruluşlarının görüşüne sunulmuştur.

- Bileşen 3- Riske dayalı denetim yöntemlerinin, kontrol planları ve işletmelerin kontrolünün hazırlanması

Aktiviteler:

1. Çalışma grubunun oluşturulması, denetim el kitapları ve kontrol planlarının geliştirilmesi için strateji belirlenmesi ve mevzuat el kitapları ile kontrol planlarının değerlendirilmesi
2. Gıda denetçileri için denetim yöntemleri ve uygulama rehberlerinin hazırlanması, ithalat ve ihracat kontrol yöntemlerinin hazırlanması, kontrol planlarının hazırlanması
3. Denetim el kitaplarının, kontrol planlarının ve sertifikasyon yöntemlerinin gıda denetçilerine pratik kullanımını hakkında workshop düzenlenmesi
4. İthalat ve ihracatta ürün sertifikasyon yöntemlerinin belirlenmesi

- Denetim el kitabı
- 14 tane prosedür
- İthalat el kitabı
- İhracat el kitabı hazırlandı.
- (Ankara,Konya,Bursa) pilot illerde uygulama yapıldı.

- Bileşen 4- Sektör spesifik talimatların (yönergelerin) hazırlanması, dağıtımı ve tanıtımı

Aktiviteler:

1. Hazır Yemek Sanayi (Catering), küçük ve orta ölçekli işletmeler gibi gıda sektöründe üretim için taslak GHP yönergelerinin hazırlanması, et ve et ürünleri, süt ürünleri, dondurulmuş gıda, konserve, işlenmiş meyve ve sebze sektörü için taslak HACCP yönergelerinin hazırlanması
2. Hazırlanan GHP ve HACCP yönergelerin pratik kullanımını konusunda gıda denetçileri ve gıda endüstrisine yönelik workshop düzenlenmesi.

- Gerek 560 sayılı KHK gerekse 5179 sayılı kanun gereği işletme büyüklüklerine göre tüm gıda işletmelerinin belirli bir süreç içerisinde HACCP sistemini uygulaması zorunlu kılınmıştır.
- Ancak bileşen-4 kapsamında oluşturulan SEKTÖR SPESİFİK KLAVUZLARININ mevzuata dahil edilerek küçük ve orta ölçekli işletmeler için HACCP sisteminin zorunlu uygulaması ortadan kaldırılmaya çalışılmaktadır.

- Hijyen klavuzları çalışmaları 21 farklı sektör için başlatılmıştır.
- Tarım Bakanlığı temsilcileri, ilgili sektör temsilcileri ve sivil toplum örgütleriyle ortaklaşa hazırlanmış olan taslakların bir çoğu tamamlanarak görüşe açılmıştır.

- Bileşen 5- Gıda teknolojisi ve gıda güvenliği konularında merkezi personel, endüstri temsilcileri ve gıda denetçilerinin teknik bilgi ve kapasitelerinin geliştirilmesi.

Aktiviteler:

1. 50 gıda denetçisinin süt ürünleri, et ürünleri, perakende, catering hizmetleri kapsamında HACCP, GHP, gıda kontrolü ve teftişi, oto kontrol konularında eğitimi
2. 150 gıda denetçisinin gıda işletmeleri, satış noktaları ve catering kapsamında numune alma sistemi de dahil olmak üzere denetim yöntemi konusunda eğitilmeleri
3. Etiketleme , GMO ve ışınlama konularında 30 gıda denetçisinin eğitimi
4. Gıda güvenliği kapsamında gıda ile temas eden materyaller konusunda 20 gıda denetçisinin eğitimi
5. Tüm eğitim konularında eğitim el kitaplarının hazırlanması

- Bileşen 6- Kalite yönetimi kapsamında mevcut denetim sisteminin ve kurumunun değerlendirilmesi ve denetim kurumunun EN 45004 göre akreditasyona hazırlanması

Aktiviteler:

1. Akreditasyona hazırlanmak kapsamında kalite el kitapları ve dökümanlarının oluşturulmasına yardımcı olunması ve ISO 17 011 göre denetim kurumunun akreditasyon hazırlığının yapılması

- Bu aktivite kapsamında 81 İl Müdürlüğünden akreditasyon konusunda çalışacak olan personelin eğitimi tamamlanmış ve pilot illerde çalışmalar başlamıştır.

- Bileşen 7- Verilerin toplanması, değerlendirilmesi için bir yöntemin kurulması

Aktiviteler:

1. Mevcut veri değerlendirme sisteminin incelenmesi ve istatistiksel veri değerlendirmede yetkili kurumun belirlenmesi
2. Veri toplama için bilgi işlem araçlarının ve elektronik formların hazırlanması
3. Veri değerlendirme için gerekli olan temel ve ileri düzeyde istatistik programlarının eğitimi

- Bileşen 8-Risk Analiz sisteminin 178/2002'ye uygun olarak kurulması ve çalışması

Aktiviteler:

1. 178/2002 uygun olarak bağımsız bir bilimsel risk değerlendirme komitesinin kurulması için destek verilmesi
2. EFSA ile bağlantı kurulması için yardım edilmesi
3. Yöneticiler ve bilim adamlarına risk analizi konusunda workshop düzenlenmesi

- Bileşen 9- Ulusal yıllık izleme planları ve ulusal kalıntı izleme planlarının veri yönetimi ve raporlama da dahil olmak üzere AB gereksinimlerine geliştirilmesi ve uygulamaya hazır duruma getirilmesi

Aktiviteler:

1. Türkiye’de gıdanın tüketim miktarları temel alınarak yıllık izleme oranlarının hazırlanması ve 96/23 kapsamında kalıntı izleme planının veri isteme, toplama ve veri yönetimini kapsayacak şekilde değerlendirilmesi.
2. Verilerin değerlendirilmesi ve rapor edilmesi konusunda workshop düzenlenmesi

Bakanlığımızca yürütölen ulusal izlemeler ve kalıntı izlemeler

- Ulusal kalıntı izleme planları;
- Çiğ süt
- Bal
- Kanatlı hayvan etleri
- Su ürünleri

- Denetim izleme programında;
- Mikrobiyolojik
- Toksikolojik
- Aflatoksin
- Okratoksin
- SO₂

- Ağır metal
- Patulin
- PAH-benzo(a)piren
- Nitrat
- Benzoil peroksit
- Etil alkol
- boya

- Tuzda iyot izleme
- Pestisit izleme
- GDO izleme
- Radyasyon

- Bileşen 10- Ülkemizde Hızlı Bildirim (RASFF) sisteminin kurulması ve uygulamaya konulması

Aktiviteler:

1. Veri yönetimi ve bilgi akışının yönetimi, raporlama ve istatistiksel değerlendirme , risk yönetimi ve tüm paydaşlar arasında bilgi akışını içerecek şekilde Ulusal Rassf kontak noktasının uygulamaya konulmasının sağlanması
2. RASSF için el kitaplarının hazırlanması
3. Yaklaşık 100 personele eğitim verilmesi
4. Türk RASSF sisteminin AB Komisyonuna ve üye ülkelere tanıtımı

- Hızlı alarm sistemlerinin tesisi řu anki mevcut durumda A.B den alınan bildirimler için uygulanmakla beraber daha sonra İthalat ve piyasa gözetimi ile ilgili gıda ve yem çalışmalarını da kapsaması planlanmaktadır

- 81 İl Müdürlüğünde RASFF için kontak noktaları ve acil durum ekipleri belirlenerek cep telefonu gibi donanımlar temin edilmiştir. Bu konuda çalışan personelin eğitimi tamamlanmıştır.

- Bileşen 11- Kriz yönetimi ve izlenebilirliğin kurulması ve işlevsel kılınması

Aktiviteler:

1. İhtiyaçlara göre acil durum planları ve el kitaplarının hazırlanması
2. Merkezi ve il düzeyinde oluşturulan kriz yönetim sisteminin uygulaması
3. Gıda denetçileri ve gıda endüstri temsilcilerine izlenebilirlik konusunda eğitim verilmesi

- Bileşen 12- Gıda kontrol otoriteleri, gıda işletmecileri ve ilgili tüketiciler için güncel ve yenilikçi standartlara uygun bilgi sistemlerinin ve platformların kullanıma hazır hale getirilmesi

PROJE KAPSAMINDA ALT YAPININ GÜÇLENDİRİLMESİ AMACIYLA YAPILAN ÇALIŞMALAR

- • Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 81 İl Müdürlüğü ve 40 İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinde gıda güvenliği ve kontrolünde elde edilen bilgilerin elektronik ortamda düzenlenmesini içeren yazılı sistem çalışmaları devam ediyor. Çalışmaların sona ermesi ile birlikte Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi oluşturulacaktır.

- •Gıda Güvenliği Bilgi Sistemini içerecek Bilgi İşlem Teknolojileri için 81 İl Müdürlüğüne (Kontrol Őubesi), 40 İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğüne ve merkezde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne 630 bilgisayar ve gıda ithalatı işlemlerinden sorumlu İl Müdürlüklerinde gıda denetçilerine görev esnasında kolaylık sağlaması amacıyla 175 adet dizüstü bilgisayar temin edildi.
- •Gıda güvenliği ve kontrolünde AB standartlarına uygun denetim ve numune alma sistemine geçmek için numune alma ve ölüm ekipmanları temin edilmiştir.

AB'ye Tam Uyum Sağlandığında Gıda Güvenliğinde Beklenen Etkiler

- En düşük şüphe olasılığında dahi acil önlemlerin alınması daha etkili uygulanacaktır.

Üretimden sofraya tüm aşamaların kayıt altına alınması sonucu olarak tüm aşamalarda bilgiye ulaşabilme kolaylığı sağlanacaktır.

Güvenlik kurallarına uygun üretim ve pazara sunum çevreye olan olumsuz etkilerin azaltılmasında da rol oynayacaktır.

- Çevre sağlığının sağlanması, üreticinin kontrol altında üretim yapması ile maliyet ve ürün kayıplarının azaltılması ile birlikte gıdalardan kaynaklanan hastalıkların önüne geçilmesi ile ekonomik kayıpların önlenmesi sağlanacaktır.

İzlenebilirlik sağlanacak ve kayıt dışı üretimin önlenektir.

İhracatta geri dönen gıda maddelerinin oranı azalacak ve AB den gelen hızlı alarm-bildirim sayılarında düşüş gözlenecektir.

- Gıda üreten firmalar dünya piyasasında daha çok söz sahibi olacaktır.

Tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşmasının sağlanacaktır.

Her türlü kontrolü yapabilen güçlü bir gıda kontrol sisteminin oluşacaktır.

- Etkin stok kontrolü ve zamanın etkin kullanılması ekonomik kayıpları önlenecektir.

Türkiye'de üretilen ürünlere AB pazarında güven sağlanmasına yol açarak ticaretin olumlu yönde etkilenmesini sağlayacaktır.

Yüksek kalite ve güvenlik standartları firmaların ihracat performansları üzerinde olumlu bir etkiye sahip olacaktır.

- AB üyeliği ile Türkiye'de AB'deki çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımı benimsenecek ve AB'deki gibi gıda güvenliği uygulamalarında standartlaşma sağlanacak ve bu bağlamda gıda yönetimi tek elden yürütülecektir.

AB'nin hızlı alarm ve uyarı sistemine tam entegrasyon sağlanacak, böylece ithalat ve ihracat kontrolleri AB'den elde edilen risk verilerine göre gerçekleştirilebilecek ve AB pazarına giren Türk ürünlerinin de aynı şekilde değerlendirilmesini sağlanacaktır.

- AB'de üye devletlerdeki gıda kontrolörlerinin görevlerini aynı standartta gerçekleştirebilmeleri için düzenlenen eğitimlere üye olduğumuz takdirde Türkiye'den de gıda kontrolörleri bu eğitimlere katılabilecektir ve Türkiye'deki resmi kontrol sisteminin kalitesi artacaktır.

AB Uyum Sürecinde Türkiye'nin Gıda Güvenliğinde Olumlu Yönleri

- Coğrafi konum nedeniyle hammadde üretiminde çeşitlilik

Dünya pazarlarında gıda isteği (kalite ise) sürekli büyümektedir

Güçlü bir gıda üretim potansiyeli, gelişen gıda sanayi ve tarım sektörünün çekim gücü

İhracat olanaklarının bulunması

Kamuda araştırma altyapısının olması

Akredite olmuş gıda ve yem laboratuvarlarımızın olması

- Köklü bir araştırma altyapısının olması ve teknik talimatların mevcudiyeti

AB gıda güvenliği mevzuatına uyum çalışmalarının devamlılığı

AB modelinin örnek alınması sistemin buna göre yerleştirilmesi

AB'nin konuya verdiği önem nedeniyle hedef için maddi kaynak bulma kolaylığı

Evde yemek hazırlama ve yeme alışkanlığının yaygınlığı

Konunun sahibi mesleklerin oluşmuş olması ve bu kişilerin istihdamına fırsat verilmiş olması

- Yetişmiş iř g¼c¼ (genç-dinamik)

Gelişmek arzu ve isteği

T¼keticilerin gıda g¼venlięi konusunda tedirgin-hassas olması

T¼keticilerin kolay bilinçlendirmeye ağıklığı

Temizlik ve hijyenin sosyal hayat, k¼lt¼r ve dindeki ayrıcalıklı yeri

Gıda sekt¼r¼n¼n t¼keticici taleplerini dikkate alması

Girişimci sayısının artması