

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği
Koordinasyon Dairesi Başkanlığı

AB Uzmanlık Tezi

AB'YE GIDA ÜRÜNLERİ İHRACATININ
GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Tuğba ADIGÜZEL
AB Uzman Yardımcısı

Ankara
2008

Her Hakkı Saklıdır

ÖZET

AB Uzmanlık Tezi

AB'YE GIDA ÜRÜNLERİ İHRACATININ GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Tuğba ADIGÜZEL

T.C.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI

Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği

Koordinasyon Dairesi Başkanlığı

Uluslararası gıda ticaretinde en büyük gıda ithalatçısı olan Avrupa Birliği Türkiye için önemli bir pazardır. AB gıda kaynaklı krizler nedeniyle sarsılan tüketici güvenini kazanabilmek için 2000'lerden itibaren gıda güvenliğini tesis etmeye yönelik olarak ilgili mevzuatını yenilemiştir. AB gıda mevzuatının temelini oluşturan 178/2002 sayılı Tüzük uyarınca, AB'ye ihracatta aranan AB standartlarında veya eşdeğer standartlarda üretim gerçekleştirilmesi, kapsamlı AB mevzuatının uygulanmasıyla sağlanabilecektir.

Türkiye gerek Gümrük Birliği ve AB'ye üyelik kapsamında, gerekse AB'ye ihracat yapmak isteyen firmaların önünü açmak için, ulusal mevzuatını AB müktesebatına uyum sağlamak üzere geliştirmektedir. Tarama süreci ve FVO misyon ziyaretleri AB yaklaşımının anlaşılması konusunda büyük katkılar sağlamaktadır.

Bu çalışmada, AB'ye gıda ihracatında temel oluşturan önemli mevzuata değinilerek; ihracatın gerçekleştirilmesinde ilgili ülkelerden ne beklendiği konusuna açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda, Türkiye gıda mevzuatının yapısı, gıda güvenliğinin tesis edilmesine yönelik olarak önemli uygulamalar taranmış olup; AB tarafından çeşitli platformlarda yapılan değerlendirmeler incelenmiştir.

2008, 95 sayfa

Anahtar Kelimeler: AB, gıda, gıda güvenliği, ihracat, FVO.

ABSTRACT

EU Expertise Thesis

EVALUATION OF FOOD EXPORT TO EUROPEAN UNION IN TERMS OF FOOD SAFETY

Tuğba ADIGÜZEL

MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL AFFAIRS OF TURKEY

Foreign Affairs and EU Coordination Department

Being the biggest food exporter country in international trade, European Union is an important market for Turkey. Because of the food related crises, EU food law has evolved in order to regain the confidence of consumers since 2000. According to the main EU food legislation Regulation No:178/2002, food and feed imported into the Community must be produced according to the relevant requirements of food law or conditions recognised by the Community. This can be achieved by implementation of relevant EU food law.

Turkey has been reviewing and establishing its own legislation to comply with EU rules, within the context of Customs Union and EU membership and to make it possible for establishments to export to EU. Screening process and various FVO missions contributes for understanding of EU towards food safety.

The study aims at clarifying what is expected from the EU side in exportation and for this purpose; the basis of legislation in the food export has been mentioned. In this context, the structure of Turkish food law and important applications in food safety and some evaluations done by different EU commissioners have been examined.

2008, 95 pages

Key Words: EU, food, food safety, exportation, FVO.

İÇİNDEKİLER

SİMGELER DİZİNİ	v
ÇİZELGELER DİZİNİ	vii
1.GİRİŞ	1
II. BÖLÜM - AVRUPA BİRLİĞİ.....	3
2.1.Gıda Güvenliği.....	4
2.1.2.Gıda Güvenliğinin Gelişimi.....	5
2.2. Güncel Gıda Güvenliği Mevzuatı	12
2.2.1.Genel Gıda Yasası	12
2.2.2.Hijyen Paketi	14
2.2.3.Mikrobiyolojik Kriterler.....	18
2.2.4. Topluluk Referans Laboratuvarları	18
2.2.5.Gıdaların Kimyasal Güvenliği	19
2.2.5.1.Gıda Katkı Maddeleri.....	19
2.2.5.2.Gıda Aroma Maddeleri	20
2.2.5.3. Bulaşanlar	21
2.2.5.4. Veteriner Tıbbi İlaç Kalıntıları.....	23
2.2.5.5. Pestisit Kalıntıları	24
2.2.5.6. Gıda ile Temas Eden Maddeler	24
2.2.5.7. Hileli uygulamalar.....	25
2.2.5.8. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar.....	26
2.3.AB Gıda Kurumları	26
2.3.1. DG SANCO	26
2.3.2. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi	27
2.3.3. Gıda ve Veterinerlik Ofisi	29
2.4. Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi	34
2.5.Ticaret.....	37
2.5.1. Bitkisel Kaynaklı Ürün İthalatı.....	37
2.5.2. Hayvansal Kaynaklı Ürün İthalatı.....	40
2.5.3. Kompozit Gıda İthalatı	43
III. BÖLÜM- TÜRKİYE	45
3.1. Gıda Güvenliği	46
3.1.2. Gıda Güvenliğinin Gelişimi	47
3.1.3. Güncel Gıda Güvenliği Mevzuatı	48
3.1.4. Türk Gıda Kodeksi	51
3.1.5. Türk Gıda Kodeksi Düzenlemeleri.....	53
3.2.HACCP Uygulamaları	57
3.3.Denetim ve İzleme Programı	59
3.4. Ulusal Kalıntı Kontrol Planı	61
3.5. AB ile İlişkiler	62
3.5.1.Tarama raporu	63
3.5.2. 2007 İlerleme Raporu	65
3.6. F VO Denetimleri	66
3.7. RASFF Bildirimleri	70
3.7.1. Mikotoksinler	72

3.7.2.Dioksin.....	76
3.7.3. Yasal olmayan boyaların kullanımı.....	76
4. Sonuçlar	78
KAYNAKLAR.....	82
EK I. RASFF Akım Şeması	87
Ek II. FVO Denetimlerinin konu ve dağılımı (2000–2006)	88
EK III. 2007 DENETİM VE İZLEME PROGRAMLARI SONUÇLARI.....	92
ÖZGEÇMİŞ	95

SİMGELER DİZİNİ

AB	Avrupa Birliği
AT	Avrupa Topluluğu
AET	Avrupa Ekonomik Topluluğu
BIP	Sınır Kontrol Noktaları
BSE	Siğırların Süngerimsi Beyin Hastalığı
DG-SANCO	Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğu
EEA	Avrupa Ekonomik Alanı
EFSA	Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
FVO	Gıda ve Veteriner Ofisi
GDO	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
GHP	İyi Hijyen Uygulamaları
GMP	İyi Üretim Uygulamaları
HACCP	Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi
JECFA	Gıda Katkı Maddelerine İlişkin Uzman Ortak Komitesi
JRC	Ortak Araştırma Merkezi
KAK	Kodeks Alimentaryus Komisyonu
KHK	Kanun Hükmünde Karamame
KKGM	Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğu
KOB	Katılım Ortaklığı Belgesi
MRL	Maksimum Kalıntı Limiti
NRL	Ulusal Referans Laboratuvarı
OIE	Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisi
OTP	Ortak Tarım Politikası
RASFF	Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi
SB	Sağlık Bakanlığı
SCFAH	Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite
SPS	Sağlık ve Bitki Sağlığı Tedbirleri

TAIEX	Teknik Destek Bilgi Değişim Ofisi
TGK	Türk Gıda Kodeksi
TKB	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
TSE	Bulaşıcı Süngerimsi Beyin Hastalıkları
TÜRKAK	Türk Akreditasyon Kurumu

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 2.1. FVO denetimlerinin konulara göre dağılımı.....	34
Çizelge 3.1. Türkiye’de gerçekleştirilen FVO Denetimleri (2003-2007).....	66
Çizelge 3.2. RASFF Bildirim Sayısı (2000-2007).....	71

1.GİRİŞ

Uluslararası gıda ticareti; gerek taze gerekse işlenmiş gıda sektöründe büyüyen dünya ekonomisi, gıda ticaretinin serbestleşmesi, tüketici talebindeki artış, gıda bilimi ve teknolojisindeki gelişmeler ile ulaşım ve iletişimdeki ilerlemelere paralel olarak gelişmektedir.

FAO kaynaklarına göre uluslararası gıda ticareti yaklaşık 300–400 Milyar Dolar düzeyinde bulunmaktadır (Anonymous 2006d). Avrupa Birliği dünya çapında en büyük gıda ve içecek ihracatçısı ve ithalatçısı olarak anahtar bir rol oynamaktadır. Türkiye ise coğrafi ve ekolojik koşulları uygun olmasına rağmen, beklenen düzeyde ithalat gerçekleştirememektedir.

Gıda ticaretinde gıda güvenliğinin önemi gün geçtikçe artmaktadır. Her ne kadar gıda güvenliği her zaman önemli bir konu olsa da, uluslararası gıda ticaretindeki büyüme nedeni ile daha önce var olmayan bir takım risklerinde ortaya çıkması sonucu; gıda güvenliğinin ticaretteki rolü giderek artmıştır.

Gıdalardaki mikrobiyal patojenler, biotoksinler ve kimyasal bulaşanlar nedenleriyle ortaya çıkabilecek hastalıklar insan sağlığına ciddi tehlikeler oluşturmaktadır. Geçtiğimiz yıllarda meydana gelen gıda kaynaklı hastalık salgınları; gıda kaynaklı vakaların geçmişte hiç olmadığı kadar artan bir ilgiyle izlenmesine neden olmuştur. Salgınlar, eskiye göre çok daha geniş alanlarda etkili olmakta ve daha uzun süreli problemler oluşturmaktadır. Öte yandan gıda kaynaklı hastalıklar sadece kişilerin sağlığını etkilemekle kalmayıp; ailelerin gelirine olan etkisi, iş yükü kaybı, ülkelerin sağlık sistemlerine oluşturduğu yük ve ekonomik verimliliğe etkileri nedeniyle daha geniş kapsamlı sonuçlar da doğurmaktadır.

Avrupa’da 1500’e yakın çiftçi 2 haftalık süre içinde tek bir kaynaktan dioksinli yem temin etmiştir. Bu bulaşma olmuş yemle beslenen hayvanlardan üretilen gıdalar haftalar içinde çeşitli kıtalara gönderilmiştir. BSE (Bovine Spongiform Encephalitis)’den

etkilenen sığırlardan hazırlanan et ve gübre olarak kullanılan kemik tozunun uluslararası piyasalara dağılımı daha fazla bir açıklama gereksinimini ortadan kaldırmaktadır. Bu gibi olayların doğurduğu ekonomik kayıplar ve tüketiciler arasında ortaya çıkan endişeler; ülkelerin gıda güvenliğinin sağlanması için kanunlarında ve uluslararası ticarete daha sıkı kurallar belirlemesine yol açmıştır.

Günümüzde ülkelerin gıda ihracatında pazarlara erişimi, ithalatçı ülkelerin düzenlemelerini karşılama kapasitelerine bağlı olarak belirlenmektedir. AB pazarının büyüklüğü ve AB'nin gıda güvenliği alanında düzenlemelerdeki öncü rolü nedeniyle ilgili AB mevzuatının gelişiminin takip edilmesi, AB'ye üyelik yolunda olan Türkiye açısından ayrı bir önem arz etmektedir.

Bu çalışmada ülkemiz ticaretinde büyük bir potansiyel oluşturan Avrupa pazarına gıda ürünleri ihracatı hakkında, gıda güvenliği açısından değerlendirmelere yer verilecektir. AB'ye gıda ürünlerinin ihraç edilebilmesi için ihracatçı ülkede, söz konusu ürünle ilgili olarak AB gıda güvenliği gereklerine en az eşdeğer seviyede gıda güvenliğinin uygulanması gerekmektedir. Bu kapsamda AB'de gıda güvenliği düzenlemeleri incelenecek ve Türkiye'nin bu standartları karşılamada ne kadar başarılı olduğu değerlendirilecektir.

II. BÖLÜM - AVRUPA BİRLİĞİ

Gıda ürünleri ihracatı ve ithalatında dünyada en önlerde yer alan Avrupa Birliği, uluslararası gıda ticaretinin yönlendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Dünya Ticaret Örgütü 2005 verilerine göre en büyük gıda ihracatçısı ülkeler sıralamasında AB başı çekmektedir. AB'nin ardında ABD, Kanada, Çin, Avustralya yer almaktadır. En büyük gıda ithalatçısı ülkeler ise AB, ABD, Japonya ve Çin'dir (Anonymous 2006c).

Son on yılda yaşanan gıda krizleri, gıda güvenliğinin ticaret üzerindeki etkisini artırmasına yol açmıştır. AB'de başlangıçta iç pazarın tesis edilmesine yönelik olarak oluşturulan gıda mevzuatı, daha sonra gıda ile ilgili ortaya çıkan sorunlar nedeniyle gıda güvenliğinin tesis edilmesine yönelik olarak şekil almaya başlamıştır.

AB'nin gıda alanındaki düzenlemeleri incelendiğinde ana unsurun, Topluluk içinde arz edilen gıdanın güvenli olmasının ve orijinine bakılmaksızın gıda güvenliğinin aynı standartta uygulanması hedefi olduğu görülmektedir.

178/2002 sayılı Gıda Hukukunun Temellerini Belirleyen Konsey ve Parlamento Tüzüğü AB'de gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmakla birlikte, AB'ye gıda ithalatının temelini de oluşturmaktadır. Bu tüzüğe göre "Topluluğa ithal edilen gıda ve yem" başlıklı 11. madde gereğince "Topluluk içinde piyasalara sürülmek üzere Topluluğa ithal edilen gıda ve yem, gıda kanununun ilgili gereklerine veya Topluluk tarafından tanınan bunlara eşdeğer seviyede koşullara veya Toplulukla ihracatçı ülke arasında eğer özel bir anlaşma varsa burada yer alan hükümlere uymalıdır." Bu maddeden açıkça görüldüğü üzere bir gıdanın AB pazarına sürülebilmesi için; AB standartlarını veya en azından buna eşdeğer gıda standartlarını karşılıyor olması gerekmektedir. AB standartları veya en az buna eşdeğer standartlar ise; AB'nin kurulmasından bu yana geliştirilen oldukça kapsamlı bir yığın kurallar ve kanunlar bütünü oluşturmaktadır.

Bu kapsamda, öncelikle Avrupa Birliği'nde gıda güvenliğinin gelişimi ve güncel gıda güvenliği mevzuatının temel özellikleri, ardından gıda ithalatında ve güvenliğin sağlanması sorumlu olan kurumlar incelenecektir.

2.1.Gıda Güvenliği

Gıdanın üretilmesi, işlenmesi ve piyasalara sunulması ile ilgili olarak 1950'lerden bu yana gıda zincirinde büyük değişimler yaşanmıştır. Geçen yıllarla birlikte bilim ve teknoloji gıda ve tarım sektörünü ileriye taşımış ve küreselleşme gıda arzında değişimlere yol açmıştır.

Dünyada olduğu gibi Avrupa'da da yaşam stili ve bununla beraber gıda tüketim alışkanlıkları yarım yüzyıl öncesine göre çok büyük farklılıklar göstermektedir. Lokal üretim, sınırlı koruma, emek yoğun gıda üretimi alışkanlıkları bitmesinin üstünden çok zaman geçmiştir. Bugünün Avrupa Birliği vatandaşları satın aldıkları üründe kalite, çeşit ve fiyat avantajı gibi unsurları bir arada taşıyan bir pazardan gıda ihtiyacını karşılamaktadır. Dolayısıyla bugünün tüketicilerinin asıl beklentisi Avrupa pazarında satılan yiyeceklerin güvenliğinin sağlanmasıdır.

AB gıda güvenliği uygulamaları gıda üretim ve tüketiminde yaşanan gelişmelere bağlı olarak değişmektedir. Gıda üretim ve sanayisindeki yeni teknikler yeni düzenleyici mekanizmaların oluşturulmasını gerektirmiştir.

AB'nin güncel gıda güvenliği uygulamalarının bugünkü seviyesine nasıl ulaştığının incelenmesi; bundan sonra değişimin nasıl yön alacağı konusunda bize yön gösterecektir. Şimdi kısaca gıda güvenliği alanında başlıca değişimlere değinilecektir.

2.1.2.Gıda Güvenliğinin Gelişimi

Gıdaya ilişkin AB mevzuatı; Avrupa Topluluklarını kuran Roma Antlaşması'nın dört maddesine dayanmaktadır:

1. Tarım başlığı altındaki 37. Madde, Komisyon'a Ortak Tarım Politikasının uygulaması ile ilgili tüzük ve direktif teklifleri sunma görevini vermektedir.
2. 95. Madde, üst düzey çevre ve halk sağlığı sağlanması önceliği çerçevesinde, iç pazarın tamamlanmasına ilişkin hükümler içermektedir.
3. 13. Başlık "halk sağlığı" altında yer alan 152. Madde, tüm AB politika ve eylemlerinde insan sağlığının üst düzeyde korunmasını amaçlamaktadır.
4. 14 Başlık "tüketicinin korunması" altında 153. Madde, tüketicilerin üst düzeyde korunmasını sağlamayı hedeflemektedir. Tüketici sağlığının ve güvenliğinin korunması ile tüketicilerin ekonomik çıkarlarının korunması, bu politika alanında yer alan temel ilkelerdir. Bu madde ile ayrıca, Topluluğa tüketicilerin bilgi ve gerekli eğitimi alma hakları ile çıkarlarını korumak üzere örgütlenme haklarını geliştirmeleri için destek sağlanması hedeflenmiştir. Tüketicinin korunmasına yönelik yükümlülükler diğer AB politika ve faaliyetlerinde de dikkate alınacaktır.

Roma Antlaşmasında, iç pazarın tesis edilmesi için gerekli olan ulusal kanunların yakınlaştırılması, ortak ticaret ve halk sağlığı politikası ve tüketicilerin korunması konusunda yetkiler açıkça Topluluğa verilerek gıda alanında mevzuat oluşturulmasının yolu açılmıştır.

Avrupa Topluluğu'nun 1958'de kurulması ile AB'de ilk gıda kanunları, gıda ürünleri için ortak pazarın tesis edilmesine yönelik olarak hazırlanmıştır. Anlaşmanın imzalandığı yıllarda; gıdaların üretimi ve saklama koşulları büyük oranda geleneksel metotlara dayanmaktaydı. Özel saklama metotlarının kullanılmadığı dönemde yiyecekler genel olarak sezonunda tüketilmekteydi. Gıda ürünleri uzun süre taze tutulamadığı için gıda ihtiyacı günlük olarak lokal marketlerden temin edilmekteydi.

Hayvan sağlığı prosedürlerinin sıkı ve tek bir biçimde uygulanmadığı dönemde, büyükbaş hayvanlar bugüne oranla daha büyük oranda hastalık riski taşımaktaydı. Örneğin, büyükbaş tüberküloz (bovine tuberculosis) ve şap hastalığı, trichinosis bu hastalıklardan başlıcaları olarak göze çarpmaktadır. Bunların insan sağlığını da tehdit etmesi ve ekonomik maliyeti nedeniyle hayvan sağlığının geliştirilmesi büyük bir önem kazanmış ve bunun sonucu olarak standart veteriner prosedürleri ve uygulamaları geliştirilmiştir.

1960'larla birlikte AB'de görülen çok sayıda hayvan hastalığına karşı, hayvansal ürünlerin güvenliğini sağlamak için kurallar düzenlenmiştir. Bu tedbirlerle hayvansal kaynaklı gıdaların güvenliğinin sağlanması ve salgınlar nedeniyle ortaya çıkan ekonomik kayıpların azaltılmasının amaçlandığı görülmektedir (Anonymous 2007a).

Diğer taraftan ortaya çıkan modern tekniklerle birlikte gıda işleme, paketlenme, saklama, nakliyesinde gelişmeler yaşanmaya başlamıştır. Evlerde soğutma olanaklarının artması ve tüketicilerin satın alma gücündeki artışla birlikte alışveriş ve yeme alışkanlıkları değişim geçirmiştir. Yüksek miktarlarda üretime geçişle gıda güvenliği sorunu ortaya çıkmıştır.

Avrupa Birliği'nde gıda hijyeni ile ilgili ilk düzenleme 1964 yılında taze et için yapılmıştır. Taze etin üretilmesi ve pazarlanması için sağlık kuralları hakkında 64/433 sayılı Direktifle Topluluk içi ticareti düzenlemek amaçlı dikey kurallar konulmaya başlanmıştır. Dikey kurallar tek bir ürün veya ürün grubu ile ilgili düzenlemelerdir. Zamanla diğer gıda grupları; yumurta, süt ürünleri, kanatlı et, su ürünleri ve av hayvanları için de hijyen kuralları geliştirilmiştir. Bu hijyen kurallarının kabulü zararlı bakteri, parazitler, kimyasal maddeler ve istenmeyen maddelerin önlenmesi yoluyla gıda güvenliği seviyesini artırmaya yardımcı olmuştur. Sığırlarda uygulanan 10–20 yıllık büyükbaş tüberküloz eradikasyon planı ile tüberküloz vakalarının büyük oranda azalması başarılıdır. Böylece insanlar için büyük bir bulaşma kaynağı da ortadan kaldırılmıştır. Ette yer alan diğer patojenlerin varlığı, yoğun et denetimleri sayesinde büyük oranda düşürülmüştür. AB çapında, kanatlı et üretiminde uygulanacak hijyen kuralları 1971 yılında tesis edilmiştir. Aynı zamanda, sığır, domuz ve taze et ithalatı için

sağlık kuralları belirlenmekle birlikte; et için zorunlu trichinella spiralis denetimi oluşturulmuştur.

1970'lerde yemek alışkanlıklarında geleneksel yapılar Avrupa'da bozulmaya başlamıştır. Evde yeme alışkanlıkları, kadınların iş hayatında daha çok yer kazanmaya başlaması ve ekonomik açıdan gelişmeyle birlikte yerini dışarıda yeme alışkanlığına bırakmıştır. Ürün paketlemede ve üretimde yeni metotların gelişiminde ilerlemeler devam etmiştir. 1970'ler itibari ile Avrupa'da üretilen sütün % 10'u UHT (Ultra High Temperature) dediğimiz aşırı yüksek sıcaklıkta üretilen uzun ömürlü alternatif süt olarak piyasalarda yer almaktadır.

Yaygınlaşan soğutma olanakları dondurulmuş yiyecek pazarının AB'de büyümesine imkan tanımıştır. AB dışından yiyecek ithalatı artmasına karşın, iç pazarda da büyüme gerçekleşmiştir. AB üye ülkelerinde ticaretin önündeki engellerin kaldırılması için yeni kuralların kabul edilmesine devam edilmiştir. Bu noktada Topluluk içi ticarete bir dönüm noktası olarak değerlendirilen "Cassis de Dijon" davası yaşanmıştır.

1979'da gerçekleşen dava, Alman süpermarket zincirinin Fransa'dan Cassis de Dijon adlı, meyve likörünü ithal etmek istemesiyle ortaya çıkmıştır. Ancak, Alman makamları ithalata düşük alkol oranını neden göstererek izin vermemiştir. Çünkü Alman ulusal mevzuatına göre % 25 oranında olması gereken alkol oranı, bu üründe % 20 oranında bulunmaktadır. Alman makamları ürünün girişini, mevzuatıyla uyumlu olmadığını öne sürerek tüketicilerin sağlığının korunmasını ve içeceklerde çok düşük alkol oranının bazı risklere yol açtığını ileri sürdüklerinden yasaklamışlardır. Alman makamları düşük alkol oranlı içeceklerin, gençlerin yüksek alkol oranlı içeceklere göre daha fazla oranda tolerans geliştirmesine neden olacağını; bunun yanında Alman kanunlarına alışık olan tüketicilerin daha yüksek oranlı alkol beklentisiyle bu ürünleri aldığı anda aldatılmış olacaklarını belirtmişlerdir (Meulen and Velde 2006).

Adalet Divanı bir üye ülkede yasal olarak üretilen ve piyasalara sunulan bir gıda ürününün Avrupa iç pazarında sorunsuz biçimde dolaşabilmesi gerektiğine

hükmetmiştir. Karşılıklı tanıma ilkesi olarak adlandırılan bu ilke, AB gıda kanunlarının merkezini oluşturmaktadır. Bu ilke 1985 yılında “İç Pazarın Tamamlanması-Gıda Maddelerinde Topluluk Mevzuatı”nın yayınlanmasıyla resmi olarak da AB’de geçerlilik kazanmıştır.

Karşılıklı tanıma prensibi; üye ülkeler arasında ticarete sınırlama için özel bir neden olmadıkça, bir üye ülkede yasal olarak üretilen ve piyasaya sunulan ürünlerin, ulusal kurallara uyumlu olmaması halinde bile üye ülkelere girişinin yasaklanamaması anlamına gelmektedir. Bu kararın alınmasının temel nedeni; ortak pazar kavramı altında, bir üye ülke tüketicileri için iyi olan bir ürünün Topluluk içindeki diğer tüketiciler için yeterli iyilikte olduğunun düşünülmesidir.

Bu prensip, bazı çevrelerin ürün standartları konusunda en düşük seviyede olanın rekabette avantaj sağlayacağı konusunda endişelerini dile getirmesine yol açmıştır. Karşılıklı tanıma prensibinin sakıncaları, ürün standartlarının Avrupa seviyesinde daha ileri seviyede uyumlaştırılması ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Davadan önce sadece ortak pazarın yürütülmesi için bir şart olarak görülen uyum, daha sonra ortak pazarın olası olumsuz etkilerini azaltma ihtiyacına yönelik olarak şekil almaya başlamıştır. Aynı zamanda standartların geliştirilmesi ile daha yüksek standartların olduğu üye ülkeler için komşu ülke standartlarının artırılmasına yol açmıştır.

Meulen ve Velde’ye (2006) göre bu dava, Topluluğun tüketicileri ihmalkâr, savunmasız ve kanun yapıcılar tarafından korunma ihtiyacı içinde görmediğini; tam tersine tüketicilerin bilinçli seçim yapmaya muktedir, zeki bireyler olarak değerlendirildiğini göstermektedir.

Herhangi bir problem çıkması durumunda gıdalarda ve yemlerde güvenlik için 1979 yılında “**hızlı alarm sistemi**” adı altında halen de uygulanmakta olan, bir sistem uygulanmaya başlanmıştır. Bu sistem AB üyesi ülkeler içinde, gıda ve yem maddelerinde insan sağlığını tehdit eden bir riskin tespit edilmesi durumunda, ulusal yetkili makamlar arasında hızlı bir biçimde bilgilendirmenin yapılmasını mümkün

kılmaktadır. Böylece gıda güvenliğiyle ilgili olarak alınan tedbirler hakkında iletişim sağlanmaktadır.

1970'ler, çiftçilerin daha büyük ölçeklerde tarımsal üretim gerçekleştirmesine ve ürünlerini zararlılardan korumak amacıyla daha büyük oranda kimyasal madde kullanmasına sahne olmuştur. Pestisitler modern tarımda gittikçe artan oranda kullanılırken, uygun bir biçimde kullanılmaması durumunda insan, hayvan ve çevre için oluşturduğu riskler nedeniyle, bu alanda düzenleme ihtiyacı ortaya çıkmıştır. AB'de pestisitlerle ilgili olarak ilk kural 1976 yılında kabul edilmiştir. Gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitleri tespit edilmiştir. 1991 yılından itibaren bitki koruma amaçlı olarak sadece onaylı aktif maddelerin kullanımına izin verilmektedir; kullanımı onaylı liste dışında yer alan maddelerin kullanımına izin verilmemektedir. Bu maddeler zamanla yeniden değerlendirilerek güncellenmektedir.

1980'lerle birlikte gıda ticaretinde küreselleşme gittikçe artmaya başlamıştır. Artık sadece ulusal sınırlar değil, kıtalararası sınırlar aşılmaktadır. Dünya çapında üretim yapan büyük gıda markaları, Avrupa süpermarketlerinde yerini almış ve fast food tarzı yiyecek satan zincirler üye ülkelerde yayılmaya devam etmiştir. Gıda arzındaki artışın yanında yaşanan bir takım gıda krizleri; İtalya'da hormon, İngiltere'de Salmonella vakaları gibi, gıdaların insan sağlığına tehlikeleri konusunda kamunun ilgisini artan bir oranda çekmeye devam etmiştir.

1980 yılında, İtalyan medyası yüksek yoğunlukta **büyüme hormonu** ihtiva eden dana özütü kullanılarak üretilen bebek yiyeceklerinin tüketilmesi ile çocuklarda erken cinsel gelişim ve büyüme arasındaki ilişkiyi ortaya sermiştir. Bunun neticesinde; İtalya ve 3 üye ülke sığır üretiminde bu hormonun kullanılmasını yasaklamıştır. 1981 yılında ise AB kapsamında yasak uygulanmaya başlamış, bundan 4 sene sonra 1985 yılında ise üretiminde büyüme hormonu kullanılmış sığır etinin ithalatı tamamen yasaklanmıştır. 1988'de İngiltere'de yumurta ve süt ürünlerinde yaşanan *Salmonella* vakaları ortaya çıkmış ve sonrasında Sağlık Bakanı'nın istifa etmesine kadar neden olan gıda güvenliği problemleri yaşanmıştır.

Bu dönemde ilk defa ortaya çıkan gıda güvenliği sorunlarıyla karşılaşmıştır. İtalya’da konserve mantar ve çorbada, Fransa’da karidesde, Birleşik Krallık’ ta yoğurttta *botulism* vakaları görülmüş ve yeni bir tip virülant olarak, öldürücü *E.Coli* bakterisi (O157:H7,1982) problemleri yaşanmıştır. 1986 yılında ilk defa İngiltere’de sığırlarda BSE tespit edilmiştir.

1990’lar gıda güvenliği politikaları için yeni bir dönüm noktasıdır. Çünkü 1990’larla birlikte gıda kaynaklı hastalıkların etkilediği alan artmıştır. İrlanda ve İngiltere’de görülen vakaların dışında, ilk defa 9 üye ülkede deli dana hastalığı belirlenmiştir. BSE ile hayvanlara verilen yem arasındaki ilişki, ardından enfekte et ile insanlarda görülen ölümcül Creutzfeldt Jakobs hastalığı arasındaki ilişki uzun süreler gündemde kalmıştır.

1999 yılında bu kez **dioksin** krizi tüketicilerde gıdalarla ilgili olarak endişeleri artırmıştır. Belçika’da hayvan yeminde bulunan kanser yapıcı bir madde olan dioksinin, bu hayvanlardan üretilen gıdalara bulaşımı sonucunda çok sayıda hayvan ve gıda ürününün piyasalardan toplanması veya imha edilmesi gerekmiştir.

Bütün bu gıda krizleri, o dönemdeki Avrupa Gıda kanununun insan sağlığı açısından yeterli güvenceyi sağlayamadığını ortaya çıkarmış olup; yapısal reform ihtiyacını gün yüzüne çıkarmıştır.

Komisyon’un 1997 yılında “*Avrupa Birliği’nde Gıda Yasasının Genel İlkelerine İlişkin Yeşil Kitap*” ı yayınlaması ile gıda mevzuatının geliştirilmesine yönelik olarak önemli bir adım atılmıştır. Yeşil kitapla tüketicilerin korunması ilk ve en öncelikli konu olmuştur.

Bu dönemde Avrupa çapında gıda güvenliği seviyesinin artırılmasına büyük katkı sağlayacak 2 yeni kurum kurulmuştur. Bunlardan ilki Dublin/İrlanda’da 1997 yılında kurulan **Gıda ve Veterinerlik Ofisi** (FVO)’dir. Bu birim Avrupa gıda güvenliği ve hayvan sağlığı kurallarının uygulanmasının temin edilmesi için denetimleri yürütmek üzere daha önce “veterinerlik denetim birimi” adı altında çalışan yapının bir uzantısıdır. Bir diğeri ise daha önce dağınık bir yapı altında çalışan gıda birimlerinin genel

müdürlük çatısı altında birleştirildiği “**Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğü**”dür. Bu iki birim bugün gıda güvenliği alanında Birlik adına önemli yetkiler kullanmaktadır. Bu kurumlar AB’ye gıda ithalatında da önemli görevler üstlenmektedir. Bu iki birimin çalışmaları ile ilgili olarak AB gıda kurumları kısmında ayrıca bilgi verilmiştir.

2000 Ocak ayında Komisyon Avrupa gıda kanununun gelecek gelişimi için “Gıda Güvenliğinde Beyaz Kitap”ı açıklamıştır. Gıda Güvenliğinde Beyaz Kitap Komisyon’un ortak pazarın gelişiminin sağlanmasından yüksek seviyede gıda güvenliği sağlanmasına doğru odak noktasının değişim niyetini göstermektedir. Beyaz Kitabın yayınlanmasından sonra, çok sayıda mevzuat çıkarılmıştır.

Komisyon tarafından gıda güvenliğine ilişkin benimsenen ilkeler, Beyaz Kitapta aşağıdaki gibi sıralanmıştır:

- Gıda zincirinin tümünü kapsayan ve entegre bir yaklaşımın takip edilmesi,
- Gıda zincirindeki tüm unsurların rollerinin açık bir şekilde tanımlanması (yem üreticileri, çiftçiler, gıda işletmeleri, üye devletler, Komisyon ve tüketiciler)
- Yem ve gıdaların ve bunların içeriklerinin izlenebilir olması,
- Tutarlı, etkin ve dinamik bir gıda politikası,
- Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimini kapsayan bir risk analizi,
- Bağımsızlık, bilimsel yetkinlik ve şeffaflık bakımlarından en üst seviyede bilimsel tavsiye,
- Risk yönetiminde ihtiyati tedbir ilkesinin uygulanabilmesi (Anonymous 2007d).

Komisyon, bu ilkeler çerçevesinde, AB’de uygulanacak olan mevzuat, uygulama ve denetim vs. tüm unsurlarıyla birlikte bir gıda sisteminin oluşturulmasında, gıda zincirinin tümünü kapsayan ve “çiftlikten çatala” veya “tarladan sofraya” olarak adlandırılacak olan bir yaklaşımın benimsenmesini teklif etmiştir.

2.2. Güncel Gıda Güvenliği Mevzuatı

AB’de güncel gıda güvenliği politikası 2000’lerin başında tesis edilen ve güncellenen bir seri prensibe dayanmaktadır. Bu prensipler gıda zincirinin bütününe kapsayan “tarladan çatala” veya “tarladan sofraya” olarak adlandırılabilcek olan bir yaklaşıma göre uygulanmaktadır.

Beyaz Kitapta planlandığı üzere gıda kanunu reformunda ilk adım, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi’nin 28 Ocak 2002 tarihinde 178/2002 sayılı tüzüğü yayınlaması olmuştur. Tüzükle gıda kanunun genel prensipleri ve gerekleri belirlenmiş ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi kurulmuştur (Anonymous 2002).

Genel Gıda Kanunu olarak adlandırılan kanunda, Topluluk ve ulusal gıda mevzuatı için genel bir çerçeve belirlenmiştir. Kanun gıda ve yemin üretim, işleme ve dağıtım gibi bütün aşamalarında uygulanmaktadır. Kişisel tüketim amaçlı olarak birincil üretime ve özel tüketim amaçlı ev içi üretim, işleme ve depolamaya uygulanmamaktadır.

Genel gıda yasasının çıkarılmasından kısa bir süre sonra 2004 yılında Hijyen Paketi altında daha önce var olan gıda maddelerinin hijyeni ile hayvansal kaynaklı ürünlerin üretimi ve piyasalara sunulması hakkında bir seri Konsey direktifi birleştirilip, uyumlaştırılmış ve basitleştirilmiştir. Bu düzenlemelerle bütün gıdalara ve gıda işletmecilerine gıda zincirinde “tarladan çatala” kadar uygulanabilir tek ve şeffaf bir hijyen politikası uygulanmaya başlanmış ve gıda güvenliğinin etkili biçimde yönetilmesi amaçlanmıştır.

2.2.1.Genel Gıda Yasası

Genel Gıda Yasasının temel hedefi; insan sağlığının ve tüketici çıkarlarının yüksek seviyede korunmasıdır. Bu gerçekleştirilirken iç pazarın etkili biçimde işlemesi ve gıda arzında geleneksel ürünler dahil olmak üzere çeşitliliğin de korunması sağlanmıştır.

Genel Gıda Yasası, 2. Bölüm’de gıda kanununun 4 prensibi tanımlanmaktadır. Bu 4 maddenin devamında yer alan şeffaflıkla ilgili 2 madde de, kanunun genel prensipleri olarak değerlendirilmektedir.

İlk prensip tüketici çıkarları ile insan sağlığı ve hayatının korunmasını sağlamak üzere gıda kanununun genel hedeflerine uyulmasıdır.

Diğer prensip risk analizi konusundadır. Risk analizi AB gıda güvenliği sisteminin temeli olarak kabul edilmektedir. İlk defa Beyaz Kitapta gıda güvenliğinin ilkelerinden bir tanesi olarak yer almıştır. Bu çerçevede risk analizi 3 aşamaya ayrılmıştır: risk değerlendirmesi (bilimsel tavsiye, bilgi analizi), risk yönetimi (düzenleme ve kontrol) ve risk iletişimi. Beyaz Kitapta bu aşamalara ilişkin sorumluluklar düzenlenmiştir.

3. prensip ihtiyatilik ilkesidir. İhtiyatilik ilkesi, ortaya çıkan riski değerlendirmenin elde edilen bilimsel verilerle mümkün olmaması halinde, Toplumda sağlığın korunması amacıyla, geçici tedbir niteliğinde ihtiyati tedbir alınmasını sağlar. Bu ilke ilk defa bu kanunla gıda mevzuatının bir parçası olmuştur. Burada alınması gereken tedbirlerin orantılı olması ve sağlığın korunmasında gerekenden fazla seviyede ticareti sınırlayıcı özellikte olmaması gerekmektedir.

4. prensip tüketici çıkarlarının korunmasıdır. Bu prensip tüketicilerin tükettikleri ürün hakkında bilinçli seçim yapabilmelerini mümkün kılacak bir sistemin devrede olmasını gerektirmektedir.

Bir diğer prensip şeffaflık prensibidir. Gıda kanununun revizyonu, hazırlanması, değerlendirilmesi sırasında doğrudan veya temsilci gruplar vasıtasıyla kamu görüşünün alınması gerekmektedir. İlkenin uygulanmasına istisna ancak durumun aciliyeti nedeniyle olabilmektedir. Ayrıca, herhangi bir riskin ortaya çıkması durumunda, risk oluşturan gıda ve alınan tedbirler hakkında halkın bilgilendirilmesi için üye ülkelerin gerekli önlemleri alması gerekmektedir.

Genel gıda yasasında bu maddeler dışında, gıda ticaretinde genel sorumluluklar ve gıda kanununun genel şartları da belirlenmiştir. Kanunda Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin görevleri belirtilmiştir. Kanun ayrıca hızlı alarm sistemi, kriz yönetimi ve acil durumlarda uygulanacak prosedürlerle ilgili hükümler taşımaktadır.

2.2.2.Hijyen Paketi

Gıda Güvenliğinde Beyaz Kitapta Komisyon, hijyen kurallarında yapacağı köklü değişikliklerin sinyalini vermiştir. Gıda zincirinde birincil sorumluluk gıda işletmecilerine aktarılmıştır. Gıda maddelerinin hijyeni ve hayvansal kaynaklı ürünlerin üretimi ve piyasalara sunulması hakkında bir seri Konsey direktifi birleştirilip, uyumlaştırılmış ve basitleştirilmiştir. Bu kurullarla bütün gıdalara ve gıda işletmecilerine gıda zincirinde “tarladan çatala” kadar uygulanan tek ve şeffaf bir hijyen politikası geliştirilmiştir.

Yeni hijyen kuralları Nisan 2004’de Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından kabul edilerek; 1 Ocak 2006 tarihinden itibaren Toplulukta yürürlüğe girmiştir. Hijyen Paketi olarak adlandırılan kanunlar şunlardan oluşmaktadır:

- **852/2004** sayılı gıda maddelerinin hijyeni hakkında tüzük, 29 Nisan 2004,
- **853/2004** sayılı hayvansal kaynaklı gıdalar için özel hijyen kurallarını belirleyen tüzük, 29 Nisan 2004,
- **854/2004** sayılı insan tüketimi amaçlı hayvansal kaynaklı gıdalarda resmi kontrollerin gerçekleştirilmesi ile ilgili özel kuralları belirleyen tüzük, 29 Nisan 2004,
- **2004/41/EC** sayılı 89/662/EEC sayılı Konsey Direktifi ve 92/118/EEC sayılı Konsey Kararını ve 95/408/EC sayılı Konsey Kararını değiştiren ve insan tüketimi amaçlı hayvansal kaynaklı belirli ürünlerin üretimi ve piyasalara sunulması için gıda hijyeni ve sağlık koşulları hakkında belirli direktifleri yürürlükten kaldıran direktif, 21 Nisan 2004.

Yeni hijyen kuralları başlıca aşağıdaki ilkelere dayanmaktadır:

- Gıda güvenliğinde birincil sorumluluk gıda işletmecilerindedir;
- Gıda güvenliği, gıda zincirinde birincil üretimden başlayarak sağlanmalıdır;
- Prosedürler HACCP prensiplerine dayanmalıdır;
- Temel hijyen şartlarının ve belirli gıdalar için özel olarak belirlenmiş hijyen şartlarının uygulanması gereklidir;
- Belirli gıda işletmelerinin onayı veya kaydı gerekmektedir;
- Gıda işletmecilerinin gıda zincirinde yeni kurallara uyabilmesine yardım etmek için bir araç olarak HACCP prensiplerinin uygulanması veya hijyen için iyi uygulama rehberleri geliştirilmelidir;
- Uzak alanlarda (yüksek dağlar, uzak adalar) ve geleneksel yöntemlerle üretilen gıdalar için esneklik sağlanmalıdır (Anonymous 2006b)

Topluluk kuralları ev içi kullanıma yönelik gıdaların birincil üretimini, özel tüketime yönelik olarak gıdaların ev içi hazırlanmasını kapsamamaktadır.

852/2004 Sayılı Gıda Maddelerinin Hijyeni Hakkında Tüzük

Bu tüzüğe göre gıda hijyeni, bir gıda maddesinin amaçlanan kullanımı dikkate alınarak; tehlikelerin kontrol edilmesi ve insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşullar anlamına gelmektedir.

178/2002 sayılı Yönetmeliğin 11. Maddesine göre ithal edilen gıdalarda aranan Topluluk standartları kapsamında, gıda hijyeni ile ilgili olarak, 852/2004 sayılı Yönetmeliğin 3 ve 6. Maddeleri arasında belirtilen şartlara uygunluk aranmaktadır.

Bu maddelere göre 3. Ülkelerdeki gıda işletmecileri aşağıdaki gerekleri karşılamalıdır:

✓Gıda işletmecileri, sorumlulukları altındaki gıdanın bütün aşamalarında bu Yönetmelikte belirtilen ilgili hijyen şartlarının karşılanmasını sağlamalıdır (3. Madde, 852/2004),

- ✓ Birincil üretim için genel hijyen hükümleri (Madde 4.1 ve Ek I Kısım A, 852/2004)
- ✓ Birincil üretimden sonra uygulanacak genel hijyen şartları ve özel gerekler (Madde 4.2 ve Ek II, 852/2004)
- ✓ Belirli ürünler için uygun olan aşağıda yer alan özel hijyen şartları (Madde 4.3, 852/2004)
 - Mikrobiyolojik şartlar (Komisyon tüzüğü 2073/2005)
 - Gıda maddelerinin sıcaklık kontrolü şartlarına uygunluk
 - Soğuk zincirin korunması
 - Numune alma ve analizler.
- ✓ HACCP ilkelerine dayalı prosedürler (Madde 5, 852/2004)
- ✓ İşletmelerin kaydı veya onayı (Madde 6, 852/2004)

Birincil üretimden sonraki aşamalar için bütün gıda işletmelerine uygulanacak genel hijyen şartları: gıda tesislerinin bina yapısı, gıda maddelerinin hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odaların yapısal özellikleri, işletmede kullanılan ekipmanlar, gıda atıkları, kullanılan su, kişisel hijyen, gıda maddeleri, paketleme ve ambalajlama, ısıtma işleminin uygulanması, gıda hijyeni ile ilgili eğitim verilmesi konularını içermektedir.

Tüzüğe göre yetkili otoriteler iyi hijyen uygulamaları ve HACCP prensiplerinin uygulanması ile ilgili ulusal rehberlerin hazırlanmasını teşvik etmelidir.

853/2004 Sayılı Hayvansal Kaynaklı Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Hakkında Tüzük

852/2004 sayılı tüzüğü tamamlayıcı nitelikte olan bu tüzükle, gıda işletmecilerinin uyması gereken hayvansal kaynaklı gıdaların hijyeni ile ilgili olarak özel kurallar belirlenmiştir. Bu tüzük tersi açıkça belirtilmediği sürece, hem bitkisel hem hayvansal kaynaklı bileşenlerden oluşan gıdalara uygulanmamaktadır. Fakat kompozit gıda olarak adlandırılacak bu gıdalarda kullanılan hayvansal kaynaklı işlenmiş ürünlerde tüzüğe uygunluk aranmaktadır.

Tüzükte gıda işletmecilerinin genel sorumlulukları belirtilmekle birlikte, 6. Maddede ürünü ithal eden gıda işletmesinin Topluluk dışından gelen hayvansal kaynaklı ürünlerle ilgili olarak sorumlulukları da yer almaktadır. Bu sorumluluklar hayvansal ürünlerin ithalatı kısmında açıklanmıştır.

Tüzüğe göre işletmelerin onayı gerekmektedir. Gıda ürünleri 852/2004 sayılı Tüzük ve ekinde yer alan ilgili gerekleri karşılamadıkça piyasaya sürülememektedir. Tüzüğün eklerinde, hayvansal kaynaklı ürünün nevine göre özel kurallar yer almaktadır.

854/2004 Sayılı İnsan Tüketimi İçin Tasarlanan Hayvansal Kaynaklı Gıdaların Resmi Kontrollerinin Gerçekleştirilmesi İle İlgili Özel Kuralları Belirleyen Tüzük

Tüzüğe göre işletmeler, 882 sayılı Tüzükte “31. Madde: Gıda ve Yem İşletmelerinin Kaydı/Onayı” hükmü altında yer alan şartlara uygun olarak yetkili otoritelerce onaylanmalıdır. Bu maddeye göre işletmelerin onayı için, yerinde ziyaret gerçekleştirilmesi ve işletmelerin ilgili Topluluk gereklerine uygun olmasının sağlanması gerektiği belirtilmektedir.

854 sayılı Tüzükte yetkili otoritelerin, gıda işletmelerine 852/2004, 853/2004 ve 1774/2002 sayılı tüzüklerine uygunluğu konusunda resmi kontroller gerçekleştirilmesi gerektiği belirtilmektedir. Resmi kontroller iyi hijyen uygulamaları, HACCP dayalı prosedürler, AB mevzuatının gerektirdiği ek kontroller varsa bunları da içermelidir.

İyi hijyen uygulamaları denetiminin kapsamı gereken konular tüzükte şunlar olarak belirtilmektedir:

- (a) Gıda zinciri bilgisi hakkında kontroller;
- (b) Bina ve ekipmanların dizaynı ve bakımı;
- (c) Çalışma öncesinde, sırasında ve sonrasında hijyen;
- (d) Kişisel hijyen;
- (e) Hijyen eğitimi ve çalışma prosedürleri eğitimi;
- (f) Haşere kontrolü;

- (g) Su kalitesi;
- (h) Sıcaklık kontrolü; ve
- (i) İşletmeye giren çıkan gıda ve buna eşlik eden belgelerin kontrolleri.

2.2.3.Mikrobiyolojik Kriterler

Mikrobiyolojik kriterler gıdaların güvenliği ve kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan araçlardır. Numune alma, metodoloji ve mikroorganizmaların dağınık dağılımı gibi nedenlerle, son üründe yapılan mikrobiyolojik testler, test edilen gıdanın güvenliğinin garanti edilmesini sağlayamamaktadır. Bu nedenle prensipte gıda maddelerinin güvenliği; iyi hijyen veya üretim uygulamaları, HACCP gibi daha çok mikrobiyolojik bulaşmayı önleyici bir yaklaşımla sağlanmaktadır.

Toplulukta gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler, 2073/2005 sayılı Komisyon tüzüğü ile belirlenmiştir. 1 Ocak 2006 tarihinde yürürlüğe giren bu tüzük ile gıda maddelerinde salmonella, listeria, Enterobacter sakazakii, staphylococcal enterotoksinler ve histamin gibi önemli belirli bakteriler, bunların toksinleri ve metabolitleri için gıda güvenliği kriterleri belirlenmiştir. Tüzükte ayrıca üretim prosesinin doğru çalıştığını göstermek için proses hijyen kriterleri belirlenmiştir.

Tüzüğe EFSA' nın değerlendirmeleri göz önüne alınarak diğer patojenlerin de eklenmesi beklenmektedir. Bebek ve takip mamalarında yeni kriterlerin belirlenmesi ile ilgili çalışmalar devam etmektedir.

2.2.4. Topluluk Referans Laboratuvarları

Resmi kontrollerin gerçekleştirilmesinde önemli bir araç olarak analizler kullanılmaktadır. Bu kapsamda, laboratuvarların yüksek kalitede ve tek bir biçimde analizleri yapmasının önemi çok büyüktür. Gıda güvenliği ile ilgili mevzuatın uygulanabilmesi için, her üye ülkenin gıda ürünlerinin denetim ve kontrolünü yapabilecek, uygun laboratuvar kapasitesine sahip olması beklenmektedir. Topluluk Referans Laboratuvarlarının seçilmesi Topluluk içinde analizlerin aynı seviyede gerçekleştirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Resmi kontroller hakkında 882/2004/EC sayılı Tüzükte; hayvan sağlığı, halk sağlığı ve zootečni alanlarında belirlenen Topluluk Referans Laboratuvarları belirtilmektedir. Bu laboratuvarlar 90/424/EEC sayılı Tüzük uyarınca, veterinerlik alanında harcamalar için Topluluk mali yardımından yararlanmaktadır.

2.2.5.Gıdaların Kimyasal Güvenliği

Topluluk doğal olarak gıdalarda bulunabilen veya kasıtlı olarak gıdalara katılan kimyasalların kabul edilebilir seviyesini belirlemeyi amaçlamaktadır (Anonymous 2008a). Mevzuatın oluşturulmasında, risk analizine dayalı bilimsel değerlendirme sonuçları dikkate alınmaktadır.

Gıdalarda kimyasal güvenliğin sağlanması için Toplulukta gıda katkı maddeleri ve aromaların kullanımı, bulaşanlar, kalıntılar, pestisit kalıntıları, gıda ile temas eden maddelere ilişkin düzenlemeler oluşturulmuştur.

2.2.5.1.Gıda Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddelerine ilişkin mevzuat; sadece izin verilen katkı maddelerinin, belli gıdalarda ve sınırlı miktarlarda kullanılabilceği prensibine dayanmaktadır. Komisyon katkı maddelerinin güvenli kullanımına ilişkin değerlendirmeler yaparak, kullanımına ilişkin hususları belirlemektedir.

Gıda katkı maddelerine ilişkin temel mevzuatı 89/107/EEC sayılı Çerçeve Konsey Direktifi oluşturmaktadır. Bunun dışında gıdalarda kullanılan renklendiricilerle ilgili olarak 94/36/EC, gıdalarda kullanılan tatlandırıcılara ilişkin 94/35/EC ve gıdalarda kullanılan tatlandırıcılar ve renklendiriciler dışındaki katkı maddelerine ilişkin 95/2/EC sayılı Direktiflerle gıda katkılarının kullanımı düzenlenmiştir.

Gıda katkı maddelerine; ancak kullanılmaları için teknolojik gereksinim varsa; tüketiciyi yanıltmıyorsa; tüketici sağlığı için hiçbir tehlike oluşturmuyorsa izin verilmektedir. Çoğu katkı maddesi, sadece belli gıdalarda ve sınırlı miktarlarda kullanılabilir. Bir katkı maddesinin kullanımına ilişkin kantitatif bir limit

öngörülmemişse, sözkonusu maddenin iyi üretim uygulamalarıyla uyumlu şekilde kullanılması gerekmektedir.

2.2.5.2.Gıda Aroma Maddeleri

Avrupa Komisyonu, konu ile ilgili olarak ilk defa gıda enzimleri için uyumlu bir mevzuat oluşturacak ve aroma maddeleri ve gıda katkıları için mevcut kuralları geliştirecek bir mevzuat paketi taslağı hazırlamıştır. Yeni düzenlemeler, bu alandaki mevzuatın güncelleştirilmesi, açıklığa kavuşturulması ve gıda katkıları, aroma maddeleri ve enzimler için EFSA'nın görüşlerine dayanarak basitleştirilmiş tek bir onay prosedürünün geliştirilmesi amacıyla oluşturulmuştur.

Halihazırda, 91/71/EEC sayılı Direktifle tamamlanan 88/388/EEC sayılı Direktif, aroma maddelerinin tanımını, maksimum kullanım düzeyleri, kullanım ve etiketlemeye ilişkin kuralları belirlemektedir.

Bu direktif dışında başlıca şu kanunlar ilgili mevzuatı oluşturmaktadır;

- 28 Ekim 1996 tarih ve 2232/96/EC sayılı gıda maddelerinde kullanılan veya kullanılması amaçlanan aroma maddeleri için Topluluk prosedürünü belirleyen Tüzük,
- 23 Şubat 1999 tarih ve 1999/217/EC sayılı 2232/96/EC sayılı tüzüğün uygulanmasında belirlenen gıda maddelerinde kullanılan aroma maddelerinin kaydını belirleyen tüzük (2000/489/EC, 2002/113/EC sayılı Kararlarla değiştirilmiştir),
- 18 Temmuz 2000 tarih ve 1565/2000/EC sayılı 2232/96/EC sayılı tüzüğün uygulanmasında değerlendirme programının kabul edilmesi için gerekli tedbirleri belirleyen tüzük,
- 11 Nisan 2002 tarih ve 622/2002/EC sayılı gıda maddelerinde kullanılan kimyasal olarak tanımlı aroma maddelerinin değerlendirilmesi için bilgi sunulmasında son tarihi oluşturan tüzük.

Üye ülkeler ulusal sınırlar içinde piyasalara sürülebilen gıda aroma maddelerinin listesini Avrupa Komisyonu'na iletmektedir. Komisyon bu bildirilen maddeleri en fazla bir yıl içinde değerlendirmektedir. Aroma maddelerinin kayda girmesi için; gerekli toksikolojik değerlendirme sonucunun maddenin insan sağlığına risk oluşturmadığını göstermesi gerekmektedir. Ayrıca tüketicileri yanlış yönlendirmemesi gibi bir takım başka kriterler de dikkate alınmaktadır. Ancak bu prosedürden sonra madde, bütün Topluluk için geçerli olan izin verilen maddeler listesinde yer alabilmekte ve kullanımına izin verilmektedir. Üye ülkelerin izinli maddeler içeren gıda maddelerinin serbest dolaşımına engel olmasına imkan tanınmamaktadır. Bu liste yeni maddelerin katılması veya maddelerin çıkarılmasıyla değiştirilebilmektedir.

Bir üye ülkenin kayıtlı bir aroma maddesinin halk sağlığına tehlike oluşturmasının tespit etmesi durumunda üye ülke, ilgili maddenin kullanımını askıya almadan veya sınırlamadan önce durumu, Topluluğa ve diğer üye ülkelere haber vermektedir. Komisyon üye ülke tarafından alınan tedbiri değerlendirmektedir. Bu değerlendirme sonucuna göre maddenin kullanımı konusunda gerekli değişiklikler yapılmaktadır.

2.2.5.3. Bulaşanlar

Bulaşanların üretim sırasında doğal olarak oluşması nedeniyle, bu maddeler için tam bir yasaklama mümkün değildir. Bunun yerine halk sağlığının korunması için, bu maddelerin mümkün olduğunca küçük seviyelerde tutulmasına ve bu seviyelerin bilimsel kanıtlar ışığında belirlenmesi, bulaşanlarla ilgili AB mevzuatının temelini oluşturmaktadır. Maksimum seviyeler EFSA tarafından sağlanan bilimsel önerilere göre belirlenmektedir.

Üye ülkelerin ilgili mevzuata uygunluğun sağlanması için gıda ürünlerinden numune alması ve gerekli kontrolleri yapması sorumluluğu bulunmaktadır. İthal edilen gıda maddeleri için, orijin ülke AB mevzuatına uygunluğun sağlanmasında sorumlu tutulmaktadır. Bulaşanlar kapsamında, AB sınırlarında ve piyasalarda kontroller yapılmaktadır. Üye ülkeler gelişigüzel olarak gıda maddelerinde analiz yaparak,

sonuçlarını rapor etmektedirler. AB bu bulguları bütün AB üye ülkelerine ulaştırmaktadır. Analizlerde, ulusal otoriteler bir risk durumuyla karşılaşır, ürünlerin üretimi veya dağıtılmasını askıya alma, üretimi durdurma veya dağıtımını durdurma gibi önlemler almaktadır. Fakat bu durumda, diğer üye ülkeler ve Avrupa Komisyonu'nun derhal bilgilendirilmesi ve bu kararın nedenlerinin açıklanması gerekmektedir.

Fusarium toksinleri kaynaklı bulaşmanın önlenmesi veya minimize edilmesi için AB iyi tarımsal uygulamaları teşvik etmektedir. Bu uygulamalar ürün rotasyonu, zamanında hasat etme ve kuru depolamayı içermektedir.

Gıda maddelerinde bulaşanlar konusunda temel mevzuatı; 8 Şubat 1993 tarihli 315/93/EEC sayılı gıda maddelerinde bulaşanlarla ilgili olarak Topluluk prosedürünü belirleyen tüzük ve 19 Aralık 2006 tarihli 1881/2006 sayılı gıda maddelerinde belirli bulaşanlar için maksimum kalıntı seviyelerini belirleyen tüzük oluşturmaktadır.

315/93/EEC'ye göre kabul edilebilir limitlerin üzerinde kalıntı içeren gıdalar piyasaya sürülemez. AB bulaşanlarla ilgili olarak kabul edilebilir seviyeleri düzenlemiş olup, bunu mümkün olduğunca düşük seviyede tutmaktadır. Bir üye ülke halk sağlığına tehlike oluşturduğunu düşündüğü bulaşanın varlığı ile ilgili olarak, ilgili mevzuata referans yaparak sınırlayıcı tedbir alabilmektedir. Bu durumda diğer üye ülkeler ve Komisyon'un bilgilendirilmesi gerekmektedir.

1881/2006 sayılı, 1 Mart 2007 tarihinde yürürlüğe giren tüzük, 466/2001 sayılı tüzüğün yerini almıştır. Maksimum kalıntı seviyeleri; nitrat, mikotoksinler (aflatoksinler, okratoksin A, patulin, deoxynivalenol, zearalenone, fumonisins, T-2 and HT-2-toxin), metaller (kadmium, kurşun, civa, inorganik kalay-teneke-kutu), dioksinler ve PCBler, polycyclic aromatik hidrokarbonlar (benzo(a)pyrene), 3-MCPD bulaşanları ile ilgili olarak belirlenmiştir. Üye ülkeler, bebek ve küçük çocuk gıdaları ile ilgili olarak Topluluk standardının bulunmaması durumunda daha sıkı tedbirler alabilmektedir.

Etiketleme konusunda birtakım özel kurallar uygulanmaktadır. Aflatoksin bulaşma düzeyinin azaltılması amacıyla, elle veya diğer fiziksel yollarla bir işlem yapılmışsa,

bunun etikette belirtilmesi gerekmektedir. Bunların dışında bir takım belirli gıda maddeleri için etikette belirtilmesi gereken özel kurallar da vardır.

2.2.5.4. Veteriner Tıbbi İlaç Kalıntıları

Topluluk mevzuatı, tüketicilerin yüksek seviyede korunmasının temin edilmesi için, gıda amaçlı üretilen hayvanlarda tıbbi maddelerin kullanılmasına izin verilmeden önce, kalıntıların potansiyel toksik etkisinin değerlendirilmesini gerektirmektedir.

Kullanımı gerekli olan tıbbi ilaçlar için, maksimum kalıntı seviyeleri oluşturulmuş olup; bazı maddelerin kullanımı yasaklanmıştır. Değerlendirme prosedürü 2377/90/EC sayılı Tüzükte belirlenmiştir. İşletme Genel müdürlüğü (DG Enterprise) tıbbi ürünler konusunda kurallar oluşturulması, veteriner tıbbi ürünlerinde kullanılan farmakolojik olarak aktif maddelerin kalıntılarının değerlendirilmesi ve maksimum kalıntı seviyelerinin oluşturulmasından sorumlu kuruluştur. 1997 yılından beri tüzüğün eklerinde yer alan farmakolojik olarak aktif madde listesinde yer almayan maddeler içeren veteriner tıbbi maddelerinin, gıda üreten hayvanlara uygulanmasına ilişkin yasak uygulanmaktadır.

Ayrıca 96/23/EC sayılı Direktif hükümlerine göre, canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerde kalıntıların ve belirli maddelerin izlenmesi için bir program uygulanmaktadır. İzlenecek maddeler; anabolik etkisi olan ve izinli olmayan maddeler ile veteriner ilaçları ve bulaşanlar olarak 2 grupta incelenmektedir.

Üye ülkeler kalıntı veya belirli madde gruplarının izlenmesi için bir plan sunmak zorundadır. Komisyon'a iletilecek olan bu planların oluşturulması için üye ülkeler bir organ veya merkezi bir kamu departmanını görevlendirmektedir. Komisyon'a iletilen bu izleme planlarının sonuçları (bölgesel, ulusal veya Topluluk bazında yapılan faaliyetlerin sonuçları) hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konseyi bilgilendirilmektedir. Ayrıca direktife göre, üye ülkelerden talep edildiğinde, hayvansal kaynaklı ürünlerde bulunan uyumsuz duruma ilişkin olarak alınan tedbirler hakkında bilgi sağlanabilmelidir.

AB'ye ihracat yapan 3. ülkelerinde bu direktifte belirtilen kalıntı ve madde gruplarının izlenmesi bakımından bir plan sunması gerekmektedir. 3. ülkeler için kalıntı izleme planlarının onaylanması hakkında 2004/432/EC sayılı Komisyon Kararı hükümleri uygulanmaktadır.

2.2.5.5. Pestisit Kalıntıları

396/2005 sayılı Tüzük bitkisel ve hayvansal kaynaklı ürünler için maksimum pestisit kalıntı seviyelerini düzenlemektedir. Bu tüzükle birlikte AB'de Topluluk seviyesinde maksimum kalıntı seviyeleri uyumlu olarak uygulanmaktadır. Tüzüğün tam anlamıyla uygulanmasına 2 Eylül 2008 tarihinden itibaren başlanmıştır.

Üye ülkeler her yıl güncellenen Topluluk ve Ulusal Yıllık Programları doğrultusunda, maksimum kalıntı seviyelerine uygunluğun sağlanması için pestisit kalıntı kontrolleri yürütmektedir. Bu kontroller numune alınması, bunların analiz edilmesi ve ürünlerdeki pestisit seviyelerinin belirlenmesini gerektirmektedir. Pestisit kalıntıları alanında resmi kontroller için analiz yapan bütün laboratuvarlar, Komisyon tarafından organize edilen yeterlilik testine tabi tutulmaktadır. Üye ülkeler daha sonra bu kontrollerin sonuçları hakkında tüzükte belirtilen kriterlere göre rapor hazırlayarak, Komisyon'a sunmaktadır.

2.2.5.6. Gıda ile Temas Eden Maddeler

Gıda ile temas eden maddeler, bileşenlerindeki maddelerin gıdalara nüfuz etmesi nedeni ile gıda güvenliği açısından tehlike oluşturabilmektedir. 1935/2004 sayılı Çerçeve Tüzük gıda ile temas eden materyallerin güvenilir olması gerektiğini belirtmektedir. Tüzükle insan sağlığını tehlikeye atacak seviyelerde bileşenini gıdaya transfer eden, gıdanın yapısını değiştirebilen veya gıda maddelerinin tadı ve kokusunu bozan maddelerin kullanılması engellenmiştir. Çerçeve Direktifte 17 adet malzeme ve madde

grubu için özel düzenleme getirilebileceği belirtilmektedir. Bugüne kadar bu gruplardan 3 tanesi için özel direktif hazırlanmıştır.

2.2.5.7. Hileli uygulamalar

Normalde plastik ve diğer sentetik maddeleri boyamak için kullanılan Sudan I, II, III ve IV boya ları, kanserojen etkisine rağmen insanları yanıltmak amacıyla gıdaların renklerini artırmakta kullanılmaktadır.

AB’de gıdalarda kullanımına izin verilen gıda renklendiricilere ilişkin pozitif liste yer almaktadır. Uluslararası Kanser Araştırmaları Ajansı (IARC) tarafından yapılan kanserojen riski sınıflandırmasına göre 3. grupta yer alan Sudan boya ları, halk sağlığına etkileri nedeni ile bu pozitif listede yer almamaktadır.

2003/460/AB sayılı Komisyon Kararı, biber ve biber ürünlerinde Sudan I boyasına ilişkin acil durum önlemleri hakkındadır. Karara göre üye ülkelerin piyasalarındaki ürünleri test etmeleri gerekmektedir. Bu Karar sonrasında, Sudan I boyasının çok çeşitli işlenmiş gıda ürününde kullanıldığı ve Sudan I’in yanında, Sudan II, Sudan III, Sudan IV veya Scarlet red gibi diğer benzer boya larında, biber ve biber ürünlerinde bulunduğu, gıda ve yem için hızlı alarm sistemi bildirimleri ile ortaya çıkmıştır. Bunun sonucunda, 21 Ocak 2004 tarih ve 2004/92/AB sayılı Komisyon Kararı ve 2003/460 sayılı Kararla alınan tedbirler, köri tozu ve Sudan ailesinin diğer türlerine genişletilmiştir. Bu kararın kabulünden sonra, Sudan I dışında diğer Sudan ailesi boya ları içinde test yapılması zorunluluğu getirilmiştir.

Bu kararlara ek olarak; 2005/402/AB sayılı biber, biber ürünleri, zerdeçal ve hurma yağına ilişkin acil durum önlemleriyle ilgili olarak bir Komisyon Kararı da bulunmaktadır.

2.2.5.8. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar

AB mevzuatına göre bütün Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ve GDO'lardan elde edilen rnlerin AB içinde dolaşımına izin verilmeden önce, EFSA tarafından değerlendirilme yapılması gerekmektedir. Herhangi GDO veya bundan sağlanan ürünün pazara sunulmasına izin verilmesi için, bir şirketin Avrupa mevzuatıyla uyumlu olarak izin başvurusu yapması gerekmektedir. Avrupa Komisyonu başvuruyu EFSA'ya yönlendirmektedir ve EFSA'dan bilimsel risk değerlendirmesi istemektedir. EFSA GDO Paneli, GDO'nun ve GDO türevi gıda veya yemin güvenliğini değerlendirmek için detaylı bir risk değerlendirmesi yürütmektedir. "Panel'in bağımsız bilim tavsiyesi" Komisyon ve ye ülkeler tarafından piyasa onayı hakkında kararın alınmasında kullanılmaktadır (Anonymous 2006a).

Genetiği değiştirilmiş gıda ve yemle ilgili genel düzenlemeler, Avrupa Topluluğu'nda 1829/2003, 1830/2003 sayılı Tüzükler ve 2001/18 sayılı Direktifle düzenlenmektedir. 1829/2003 sayılı Tüzük Topluluk içinde GDO'lar için uygulanmak üzere tek tip bir izin prosedürü sağlamaktadır. 1830 sayılı Tüzük GDO'ların etiketlenmesi ve izlenebilirliği ile ilgilidir. 2001/18 sayılı Direktif çevrenin ve insan sağlığının korunması amacıyla, ye ülkeler arasında kanun, yönetmelik ve idari düzenlemelerin yakınlılaştırılmasını sağlamaktadır.

2.3.AB Gıda Kurumları

2.3.1. DG SANCO

Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğu (DG SANCO); tketicilern ve insan sağlığının korunması ve geliştirilmesi, gıda güvenliğinin sağlanması, hayvan ve bitki sağlığının korunması ve hayvan refahının geliştirilmesi amacıyla görev yapmaktadır. Kurum bu görevi gerçekleştirirken rekabet ortamının korunmasına,

çevrenin sürdürülebilirliğine ve AB'nin uluslararası ortaklarla iyi ilişkilerine katkıda bulunmayı da hedeflemektedir. Kurum özellikle risk yönetiminde uzmanlığı ve şeffaflığı ile halkın güvenini kazanmaya çalışmaktadır.

DG SANCO gıda zincirinin güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı alanlarında AB'de bir sorun tespit edildiğinde, sorunu çözmek üzere öneriler getirmektedir. Bu alanlarda ulusal veya bölgesel seviyede yetkili otoritelerin bir sorunla karşılaşması durumunda, bu makamlara destek sağlamaktadır. Sorunun çözülmesinde gerekli yasal bağlayıcı araçları kullanmasının yanında, ayrıca diğer politika araçlarını kullanılarak etkili sonuçların tesis edilmesine çalışmaktadır.

Genel Müdürlükte yaklaşık 800 kadar eleman çalışmaktadır. Bunlarda 600 tanesi Brüksel'de, 100 tanesi Luksemburg'ta ve diğer 100 kişi Dublin yakınlarında Grange'da çalışmaktadır.

Genel Müdürlüğe bağlı olarak çalışan AB ajansları; Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (Parma, İtalya), Topluluk Bitki Çeşit Ofisi (CPVO, Angers/Fransa) ve Hastalıkların Önlenmesi ve Kontrolü Avrupa Merkezi'nden (Stockholm/ İsveç) oluşmaktadır. Genel Müdürlüğe bağlı olarak çalışan 6 adet Müdürlük bulunmaktadır:

- Hayvan sağlığı ve refahı
- Gıda zincirinin güvenliği
- Gıda ve veterinerlik ofisi (FVO)
- Genel ilişkiler
- Tüketici ilişkileri
- Halk sağlığı ve risk değerlendirme birimi

2.3.2. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi

2000'lerde ortaya çıkan gıda güvenliğinde reform ihtiyacı sonrası, kurumsal yapıda gerçekleştirilen ana reform Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) kurulmasıdır.

Komisyon geçmişte Avrupa gıda ajansının oluşturulmasını düşünmüş olmasına rağmen ancak BSE skandalı gibi büyük sorunlardan sonra gıda güvenliğine olan ilginin artmasıyla; 178/2002/EC sayılı Tüzükle kurum oluşturulabilmiştir. EFSA'nın ana görevi tüzükte 22. maddede "Topluluk mevzuatı ve politikaları için bilimsel tavsiye ve bilimsel ve teknik destek sağlamak" olarak yer almaktadır. EFSA ulusal ve uluslar üstü mevzuat düzenleyici yapılar ağında en yetkili yapı olup; Birlik için bilimsel referans noktasıdır. Beyaz kitap açık olarak üye ülkelerin ajansla işbirliği ile çalışacak benzer yapılar kurmasını gerektirmektedir.

Ocak 2007 itibari ile tamamen operasyonel hale gelen EFSA'nın merkezi İtalya/Parma'da yer almaktadır. Bağımsız bir kurum olarak Komisyon'un bir parçası değildir. Bağımsız bilimsel görüşlerini Komisyon'un, Avrupa Parlamentosu'nun veya üye bir ülkenin isteği üzerine verebildiği gibi, kendi kararı ile herhangi bir konuda soruşturma da başlatabilmektedir.

Kurumun başlıca görevleri şunlardan oluşmaktadır:

- AB kurumlarına ve üye ülkelere bağımsız bilimsel bilgi, tavsiye ve destek sağlamak,
- Tek örnek risk değerlendirme metotlarının geliştirilmesini teşvik etmek ve koordinasyonu sağlamak,
- Bilimsel veri toplamak, analiz etmek ve özetlemek,
- Ortaya çıkan riskleri belirlemek,
- Gıda güvenliği alanında Avrupa ağları oluşturmak,
- Ulusal kontrol sistemlerinin daha yüksek seviyede uyumunu sağlamak,
- Tüketiciler ve paydaşlar arasında diyalogu geliştirmek,
- Avrupa gıda güvenliği kurallarının uluslararası alanda gözetmek.

Avrupa gıda güvenliği sisteminde risk yönetimi ile risk değerlendirmenin birbirinden ayrı olarak yapıldığı daha önce belirtilmiştir. Risk değerlendirme birimi olarak EFSA bilimsel tavsiye vermektedir. Topluluk içinde etkili ve zamanında risk yönetimi kararlarının alınması için Avrupa Komisyonu, Parlamentosu ve üye ülkelere sağladığı destek büyük önem arz etmektedir.

EFSA bu faaliyetlerini çeşitli komiteler, paneller ve müdürlükler altında yürütmektedir. Bilimsel komite ve paneller risk değerlendirme konusunda uzman kişilerden oluşmaktadır. Aşağıda bu kapsamda çalışan paneller belirtilmektedir:

- Gıda katkıları, aromalar, işleme yardımcıları ve gıda ile temas eden materyaller(AFC)
- Hayvan sağlığı ve refahı (AHAW)
- Gıda katkıları ve gıdaya katılan besin kaynakları (ANS)
- Biyolojik tehlikeler (BIOHAZ), bse-tse-İlgili riskler
- Gıda ile temas eden materyaller, enzimler, aroma ve işlem yardımcıları (CEF)
- Gıda zincirinde bulaşanlar (CONTAM)
- Hayvan yemi katkıları ve hayvan yeminde kullanılan ürünler ve maddeler (FEEDAP)
- Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GMO)
- Diyet ürünler, beslenme ve alerji (NDA)
- Bitki koruma ürünleri ve kalıntıları (PPR)
- Bitki sağlığı (PLH)

Bu bilimsel Komite ve panellerde görev alan kişiler belirli sürelerle bu görevlerde yer almaktadır. Bunlara ek olarak, Bilimsel İşbirliği ve Destek Müdürlüğü bilimsel işbirliği, veri toplanması, ortaya çıkan riskler ve risk değerlendirme metodolojisi konularında projeler yürütmektedir. Bu Müdürlük aynı zamanda; AB kapsamında insanlara bulaşabilen (zoonoz) hayvan hastalıkları konusunda veri toplayıp, analiz etmekte ve pestisitlerde kullanılan aktif maddelerin güvenliğini gözden geçirmektedir.

2.3.3. Gıda ve Veterinerlik Ofisi

Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO) gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı alanlarında Topluluk mevzuatının etkin olarak uygulanmasında görev üstlenmektedir. Kurum Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğü'ne bağlı olup, halk sağlığının korunması amacına yönelik bir kontrol organı olarak görev yapmaktadır. Ofiste çalışan sayısı 160'ı geçmektedir ve bunlardan 80 kadarını düzenli

olarak denetimler gerçekleştiren denetmenler, kalanını ise yönetim ve destek personeli oluşturmaktadır.

Ofisin görevleri şunlardan oluşmaktadır:

- Gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı alanlarında etkili kontrol sistemlerini geliştirmek,
- AB içinde ve AB'ye ihracat yapan ülkelerde, AB gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı müktesebatına uyumluluğu denetlemek,
- Gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı alanlarında AB politikalarının gelişimine katkıda bulunmak ve ilgili tarafları yaptığı değerlendirmeler hakkında bilgilendirmek.

FVO, Topluluk içinde ve AB'ye ihracat ile ilgili olarak üçüncü ülkelerde AB standartlarına uygunluğu değerlendirmek ve kontrol sistemlerinin etkinliğini sağlamak için denetimler gerçekleştirmektedir. FVO denetimleri çeşitli amaçlarla yapılabilmektedir. Fakat denetimin temel hedefi 4 alan içinde değerlendirilmektedir; bunlar gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığıdır. Ancak tabii ki bu alanları birbirinden bağımsız değerlendirmek mümkün değildir. Örneğin gıda güvenliği denetimi, hayvan sağlığı veya bitki sağlığı gibi konuları da kapsamakta, ya da hayvan sağlığı denetimleri gıda güvenliği unsurlarını içerecek biçimde yapılmaktadır. Aslında, hayvan sağlığı, bitki sağlığı ve hayvan refahı konuları gıda güvenliğiyle o kadar yakın ilişki içindedir ki; bunlar gittikçe daha çok gıda güvenliği denetimlerine entegre olmaktadır (Anonymous 2008d).

FVO denetimleri belirli bir programa bağlı kalınarak yürütülmektedir. Bu programda denetlenecek ülkeler ve öncelikli alanlar belirlenmekte ve programa uyumun sağlanması için gerektiğinde güncellemeler yapılmaktadır. Program yıl ortasında gözden geçirilmektedir. O yıl için gerçekleştirilecek denetim programı genellikle Kasım ayının sonuna doğru tamamlanmakta ve üye ülkelere, Komisyon'a ve Parlamento'ya iletilmekle birlikte, FVO'nun internet adresinde de yayınlanmaktadır. Yıl ortasındaki gözden geçirme sonrası revize edilen program Haziran ayında yine Ofisin internet adresinde yayınlanmaktadır.

Denetim programı Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğü'nde diğer birimlerle birlikte yapılmaktadır. Bu arada bazen ortaya çıkan beklenmeyen riskler nedeniyle, ara dönemlerde denetim programında revizyon ihtiyaçları doğabilmektedir.

Denetimin bitmesinin ardından mümkün olduğunca hızlı olarak taslak rapor hazırlanır ve denetim yapılan ülkenin yetkili otoritesi ve Komisyon servislerine bu rapor iletilir. Yetkili makamlar tarafından yapılan yorumların değerlendirilmesinden sonra, taslak rapor üstünde FVO tarafından yapılan değişikliklerin ardından nihai rapor son halini almaktadır.

Raporların Topluluk mevzuatı tarafından belirlenen tarihler içinde tamamlanması ve dağıtımı FVO için önemli bir konudur. Denetimlerin tamamlanmasından sonra 20 iş günü içerisinde yetkili otoriteye taslak rapor iletilmektedir ve final rapor normal olarak misyonun bitmesinden sonra 60 iş günü içinde yayınlanmaktadır. Özel acil raporlar için daha hızlı bir prosedür takip edilmektedir.

Rapor sonlandırıldıktan sonra, Tüketicinin Korunması ve Sağlık Genel Müdürlüğü'nün internet adresinde (http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_en.htm) yayınlanmaktadır ve ücretsiz olarak herkese açıktır. Bu eylem, Komisyon'un kontrol ve denetim faaliyetlerinde şeffaflık ilkesine bağlılığının bir göstergesi olarak yorumlanabilir.

FVO denetimler sırasında ortaya çıkan eksikliklerin giderilmesiyle ilgili olarak ilgili ülkenin yetkili otoritesine tavsiyelerde bulunmaktadır. Yetkili otoriteden denetim sonrası bulunan eksikliklerini gidermesi için bir eylem planı sunması beklenmektedir. Komisyon hizmetleriyle birlikte FVO, bu eylem planını değerlendirmekte ve bunun ardından bu plan kapsamında gerçekleştirilen eylemler izlenmektedir. FVO denetimleri aynı zamanda AB mevzuatının geliştirilmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Denetim sonuçları açıklığa kavuşturulması gereken veya ihtiyaç duyulan yeni mevzuat alanlarının belirlenmesine katkıda bulunmaktadır.

Yapılan denetimler sonucu yayınlanan raporlar dışında FVO, başka raporlar da yayınlamaktadır. Bu raporlara örnek olarak aynı konu üstünde üye ülkelerde gerçekleştirilen denetimlerin sonuçlarını özetleyen veya AB kapsamında pestisit kalıntıları gibi yıllık izleme raporları verilebilir. Yıl sonunda FVO faaliyetleri hakkında; denetim programının ilerleyişi ve programın sonuçlarının değerlendirildiği bir rapor yayınlanmaktadır.

Bir denetim sonucu insan, hayvan veya bitki sağlığına yönelik acil bir tehdit tespit edilirse, Komisyon ihtiyati tedbir alabilmektedir. Bu tedbirler, hayvan, bitki veya bunlardan elde edilen ürünlerin ticareti veya ithalatını engelleyici yasal işlemleri içerebilmektedir. Önemli fakat daha az acil sorunla karşılaşılması veya yetkili otoritenin tatmin edici düzeyde düzeltici faaliyeti uygulamakta başarısız olması durumunda, Komisyon denetim raporunu bir üye ülkeye karşı kanun ihlali işlemlerinde veya üçüncü bir ülke söz konusu ise AB'ye ihracat izninin iptaline, geri alınmasına veya değiştirilmesine karar vermede bir araç olarak kullanabilmektedir (Anonymous 2008d)

FVO yıllık değerlendirme raporları incelendiğinde, bunların daha önce belirtilen 4 hedef çerçevesinde değerlendirmeler içerdiği görülmektedir. Bu başlıklarda üye ülkeler, aday ülkeler, üçüncü ülkelerdeki denetim sayıları ve bu denetimlerde elde edilen bulgular yer almakta ve bu bulgular sonucu kaydedilen önemli gelişmeler kısaca belirtilmektedir. Gıda ve yem güvenliği kapsamında yapılan değerlendirmeler; hayvansal kaynaklı gıdalar, ithalat kontrolleri, TSE, hayvansal yan ürünler, veteriner ilaçları ve kalıntıları, genel/yatay konuları içermektedir.

Gıda ve Yem Güvenliği

Resmi kontrol sistemlerinin değerlendirilmesiyle ilgili olarak FVO tarafından yapılan denetimler üye ülkelerde ve Topluluk dışı ülkelerde gıda ve yem güvenliği kapsamındadır. Aday ve üye ülkelerde, bu değerlendirmeler katılım süreci kapsamında gerçekleştirilmektedir.

İthalat kontrolleri

AB’de dolaşan hızlı alarm bildirimlerinin çoğu fındıklarda ve kuru meyvelerde mikotoksin içeren ürünler ve her ne kadar 2005 yılından 2006 yılına düşüş yaşansa da üründe kullanımına izin verilmeyen Sudan I-IV boyası ile ilgili olarak alınmaktadır. Bitkisel kaynaklı ürünlerde ithalat kontrolleri bazı özel konular dışında uyumlaştırılmamıştır. Belirli 3. ülkelerden gelen fındıklarda aflatoksin; bazı baharatlarda ve hurma yağında Sudan I-V boyası gibi sorunlu alanlarda kontroller Komisyon kararlarıyla oluşturulmuştur. Denetimler özel olarak bu kararlara uygunluğun incelemesi amacıyla yapılmaktadır.

Canlı hayvanların ve hayvansal kaynaklı ürünlerin ithalatı ve transit kontrolleri nerdeyse tamamen AB’de uyumlaştırılmış alandadır. Bu kontroller dış sınırlarda Sınır Kontrol Noktalarında (kara sınırları, limanlar ve uluslararası havaalanları) yürütülmektedir.

Sınır Kontrol Noktaları Topluluk gereklerini karşılayıp karşılanmadığı konusunda riske dayalı olarak düzenli aralıklarla denetlenmektedir. Bu denetimlerde Topluluk kontrollerinin gerçekleştirilmesi için üye ülkelerin uyguladığı sistemler incelenmektedir. Denetimlerde ayrıca eğer daha önceki denetimlerde eksiklik görülmüşse bunların düzeltici faaliyetlere uygun olarak düzeltilip düzeltilmediği kontrol edilmektedir.

2006 yılında FVO 255 adet denetim gerçekleştirmiştir. 2007 yılı raporu henüz açıklanmamıştır. 2006 yılında yapılan denetimlerin üçte ikiden fazlası gıda güvenliği kapsamında gerçekleştirilmiştir. 2000 yılından itibaren gerçekleştirilen FVO denetimlerinin dağılımı Çizelge 2,1’de sunulmuştur (Anonymous 2008d). Türkiye’de gerçekleştirilen denetimler ileride incelenecektir.

Çizelge 2.1. FVO denetimlerinin konulara göre dağılımı

Yıl	Gıda güvenliği	Hayvan sağlığı	Bitki sağlığı	Hayvan refahı	Toplam
2000	200	24	15	11	250
2001	148	32	17	12	209
2002	142	22	13	9	186
2003	143	52	16	13	224
2004	142	62	16	14	232
2005	143	51	16	13	223
2006	173	36	13	33	255

2.4. Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi

Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) AB üyesi bir ülkede ortaya çıkan gıda riskinin diğer üye devletlere ve Komisyon'a iletilerek risk hakkında bilgi alışverişinin sağlandığı bir sistemdir. 1979 yılından beri uygulanmaktadır. Yasal dayanağını 178/2002/EC sayılı genel gıda kanunu oluşturmaktadır.

Hızlı alarm sisteminin amacı gıda güvenliğinin temin edilmesi için alınan tedbirler hakkında üye ülkeler ve ilgili bazı AB kurumları arasında bilgi alışverişini sağlamaktır. Sisteme Türkiye dahil değildir, fakat ihracat amaçlı olarak AB'ye gönderilen ürünlerle ilgili olarak bir bildirim olması durumunda, sistemin genel bir prosedürü olarak bize de haber verilmektedir. Sisteme üye kurum ve ülkeler şunlardan oluşmaktadır: Avrupa Birliği (DG SANCO, EFSA), EFTA, Avusturya, Belçika, Bulgaristan, Kıbrıs, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Estonya, Finlandiya, Fransa, Almanya, Yunanistan, Macaristan, İzlanda, İrlanda, İtalya, Letonya, Liechtenstein, Litvanya, Luksemburg, Malta, Hollanda, Norveç, Polonya, Portekiz, Romanya, Slovakya, Slovenya, İspanya, İsveç ve İngiltere (Anonymous 2008e).

Sistem 7 gün 24 saat çalışmaktadır; böylece acil bir uyarı durumunda bilgi iletilmekte ve gerekli tedbirler alınabilmektedir. Sistemin akış şeması Ek I' de yer almaktadır.

Komisyon her hafta bildirimler hakkında haftalık bir rapor yayımlamaktadır. Şeffaflık ve ticari bilgilerin korunması arasında dengenin korunması amacıyla ticari isimler ve şirketlerin kimliği raporda yayımlanmamaktadır. Bunun yayınlanmamasında tüketicilerin korunmasına engel oluşturmadığı düşüncesi yatmaktadır. Çünkü RASFF bildirimlerinin olması zaten gereken tedbirlerin alındığı veya alınmak üzere olduğu anlamına gelmektedir.

Komisyon, herhangi bir temas noktasından daha önce yayımlanan bir bilgi ile ilgili bir değişimin iletilmesi, alınan tedbirler veya durum hakkında ek bilgi alınması durumunda yayımlanan haftalık gözden geçirme bültenlerinde durum hakkındaki gelişmeyi belirtmektedir.

Daha önce de belirtildiği üzere, Komisyon uyarıya tabi ürünün sistem dışı (RASFF üyesi olmayan) bir ülkeye ihraç edileceğini biliyorsa veya 3. ülke kaynaklı ürün bildirimine tabi ise, düzeltici tedbirlerin alınmasını sağlamak ve böylece sorunun tekrarının olmasını engellemek için 3. ülkeleri bilgilendirmektedir. Bildirimler “uyarı bildirimi”, “bilgi bildirimi” ve “haber” olmak üzere 3 başlıkta gerçekleştirilmektedir.

Uyarı Bildirimleri

Piyasalardaki gıda ve yemin ciddi bir risk oluşturması ve acil bir eylemin yapılması gerektiği zaman uyarı bildirimleri gönderilmektedir. Uyarı sorunu tespit eden üye ülke tarafından verilir ve geri çekme, toplatma gibi tedbirler yine ilgili ülke tarafından başlatılmaktadır. Bildirim ağ üyesi bütün ülkelere, piyasalarında söz konusu ürün olsun veya olmasın, gerekli tedbirlerin alınabilmesi amacıyla iletilmektedir. Tüketiciler uyarı bildirimine tabi ürünlerin piyasalardan geri çekilmiş veya geri çekilme aşamasında olması nedeniyle güvence altındadır. Üye ülkelerin gerektiğinde medya yoluyla ayrıntılı bilgi sağlaması dahil olmak üzere, bu faaliyetleri yürütmek için kendi mekanizmaları vardır.

Bilgi Bildirimleri

Bilgi bildirimleri riskin belirlendiği piyasalardaki bir gıda veya yemle ilgili olarak; ağın diğer üyelerinin bunun için acil bir eylem yapması gerekmeyen durumlarda yapılır. Çünkü ürün piyasalarına girmemiştir veya piyasalarında artık yoktur veya riskin yapısı gereği herhangi acil bir eylem gerekmemektedir.

Sınır İadeleri

Bu bildirimler AB dış sınırlarında sağlık riskinin bulunduğu test edilen ve iade edilen yem ve gıda konsinyelerini ilgilendirmektedir. Bildirim reddedilen ürünün Topluluğa bir başka Sınır Kontrol Noktasından yeniden girmesinin engellenmesi ve kontrollerin güçlendirilmesi için bütün Avrupa Ekonomik Alanı (EEA) Sınır Kontrol Noktalarına iletilmektedir.

Haber

Gıda ve yem ürünlerinin güvenliğiyle ilgili alarm veya bilgi bildirimi olarak bildirilmeyen fakat kontrol makamlarınca dikkate değer bulunan herhangi bilgi, ağ üyelerine Komisyon tarafından “haberler” başlığı altında gönderilmektedir.

Komisyon, uyarı ve bilgi bildirimlerine ilişkin haftalık rapor yayınlamaktadır. Bildirimlerin nedeni sınır kontrol noktasında alınan numunenin analiz sonucu, iç pazarda yapılan resmi bir kontrol, tüketici şikayeti veya gıda zehirlenmesi olabilir. Bildirim tablolarında bu bilgi yer almaktadır. Tablolarda ayrıca ürünlerin dağıtım durumu ve alınan tedbirler hakkında bilgi verilmektedir.

Haftalık raporlar dışında, ayrıca yıllık değerlendirmeleri içeren bir yıllık raporda Avrupa Komisyonu'nun internet sayfasında yayınlanmaktadır. Söz konusu raporlar risk bazında çeşitli başlıklarda değerlendirmeler içermektedir. Raporun son kısmında ise bildirimlerle ilgili olarak istatistikler yer almaktadır. Değerlendirme yapılan konular yıldan yıla değişebilmektedir.

2.5.Ticaret

Avrupa Ekonomik Topluluğu'nu kuran anlaşma uyarınca ticaret ile ithalat farklı anlamlarda kullanılmaktadır. Topluluk içi ticaret veya ticaret sadece üye ülkeler arasında ürünlerin alım satımı anlamına gelmektedir. İthalat ise üçüncü ülkelerden üye ülkelere ürünlerin satımını ifade etmektedir.

AB'de ithalat prosedürleri arasında hayvansal kaynaklı ürünler, bitkisel kaynaklı ürünler ve kompozit gıdalar için riskin aynı olmaması nedeniyle farklılıklar bulunmaktadır. Hayvansal kaynaklı ürün, hayvanlardan elde edilen gıdaları kapsamaktadır. İstakoz veya yumuşakçalar gibi tüketim için piyasalara sunulan canlı hayvanlarda, hayvansal gıda olarak değerlendirilmektedir. Hayvansal kaynaklı olmayan gıdalar meyve, sebze, hububat, içecek, tuz gibi mineral kaynaklı gıdalar ve baharatlar gibi maddeleri içermektedir. Hem bitkisel kaynaklı hem de hayvansal kaynaklı ürün içeren gıdalar ise kompozit ürünler olarak adlandırılmaktadır.

Hayvansal kaynaklı gıdaların ithalatı, ancak ithalatın gerçekleştirildiği ülkenin Topluluk tarafından onaylanan üçüncü ülkeler listesinde yer alması ile gerçekleşmektedir. Hayvansal kaynaklı olmayan gıdaların ithalatında, üçüncü ülkelerin ihracatına izin verilen ülkeler listesinde olmasına gerek yoktur.

Gıda hijyeni konusunda yeni AB kuralları, gıda işletmelerinin birincil üretimden sonra yer alan üretim aşamalarında HACCP prensiplerine dayalı prosedürlerin uygulamasını gerektirmektedir. Bu kurallar eski sistemden daha esnektir çünkü HACCP'e dayalı prosedürler bütün durumlara uyarlanabilmektedir.

2.5.1. Bitkisel Kaynaklı Ürün İthalatı

AB'ye bitkisel kaynaklı ürün ithalatında gıda hijyeni ile ilgili olarak uyulması gereken şartlar 852/2004 sayılı Tüzükte 3 ve 6. Maddeler arasında yer almaktadır. Bu maddelere göre 3. ülkelerdeki gıda işletmecileri aşağıdaki gerekleri karşılamalıdır:

- Gıda işletmecileri sorumlulukları altındaki ürünlerin güvenliğini ve işlemleri izlemeleri konusunda genel sorumluluk sahibidir.(3. Madde, 852/2004),
- Birincil üretim için genel hijyen hükümleri(Madde 4.1 ve Ek I Kısım A, 852/2004),
- Birincil üretimden sonra aranan ayrıntılı gerekler(Madde 4.2 ve Ek II, 852/2004),
- Belirli ürünler için mikrobiyolojik şartlar(Madde 4.3, 852/2004) ve 2073/2005 sayılı Komisyon tüzüğü,
- HACCP ilkelerine dayalı prosedürler(Madde 5, 852/2004),
- İşletmelerin kaydı(Madde 6, 852/2004).

Topluluğa bitkisel kaynaklı ürün ithalatında, ithalatçının gıda kanununun ilgili gereklerine veya Topluluk tarafından tanınan eşdeğer şartlara uygunluğu sağlaması zorunludur. Bitkisel kaynaklı ürünler 882/2004 sayılı Tüzük, 15. Madde, 1. Paragrafa göre, oluşturduğu potansiyel risklere göre düzenlenen kontrol planına uygun olarak kontrollere tabi tutulabilmektedir. Bu kontroller üye ülkelerdeki ulusal mevzuata uygun olarak gerçekleştirilmektedir. Kontrol AB sınırlarından giriş noktasında, serbest dolaşım için dağıtım aşamasında, ithalatçı firmanın binalarında, perakende yerleri gibi çeşitli aşamalarda yapılabilmektedir. İthalat kontrolleri katkı maddeleri, bulaşanlar, gıda ile temas eden madde ve materyaller gibi çeşitli gıda güvenliği alanlarını kapsayabilmektedir. Belirli bazı bitkisel kaynaklı gıda ürünlerde kontrollerin yapılması için belirlenen alanlara ürünlerin getirilmesi gerekmektedir(Anonymous 2006 b).

Genel olarak bitkisel kaynaklı ürünler AB'ye 3. ülkenin yetkili makamları tarafından düzenlenen sertifika olmadan girebilmektedir ve varışından önce haber verme prosedürüne tabi tutulmamaktadır.

882/2004 sayılı Tüzük, 15. Madde 5. Paragrafa göre, Komisyon ortaya çıkan veya var olan riskler nedeni ile bitkisel kaynaklı ürünler için, kompozite ürünler dahil olmak üzere, AB'ye girişte resmi kontrollerin daha yüksek seviyede yapılması için ürün listesi oluşturabilmektedir. Böyle ürünler için özel olarak Topluluğa giriş noktaları belirlenmesi gerekmektedir. Böyle ürünler için özel olarak Topluluğa giriş noktaları belirlenmesi gerekmektedir. Böyle ürünler için özel olarak Topluluğa ulaşmadan önce haber verilmesi de gerekmektedir. Komisyon henüz böyle bir gıda listesi oluşturmamıştır. Bu arada, belirli

gıda mallarına ihtiyati tedbirler niteliğinde yükseltilmiş seviyede kontroller uygulanmaktadır. EK III'de bu ihtiyati tedbirler yer almaktadır.

Gıda hijyeni şartlarına ek olarak, ilgili AB gıda kanunu altında, bir takım tamamlayıcı sağlık şartlarına da uygunluk aranmaktadır. Bunlar özellikle ürünün özelliğine bağlı olmak kaydı ile şu konulardan oluşmaktadır:

- Bulaşanlar,
- Pestisitler için maksimum kalıntı limitleri
- Gıda katkılarının kullanımı
- Gıda maddeleri ile temas halinde olan madde ve materyaller
- Gıda ışınlama
- Yeni gıdalar
- Radyoaktivite
- Ürüne özgü belirli gıdalar için gerekler;
 - Hızlı dondurulmuş gıdalar
 - Özel beslenme amaçlı gıdalar
 - Genetiği değiştirilmiş organizmalar(GDO)

Topluluğa bitkisel kaynaklı ürünlerin girişine izin verilebilmesi için, belirli ürünlerin bitki sağlığı gereklerini karşılaması gerekmektedir. 2000/29/EC sayılı Direktif, B kısmı Ek V'de yer alan bazı bitkiler ve bitkisel ürünler ihracatı gerçekleştiren 3. ülke Ulusal Bitki Koruma Örgütü tarafından hazırlanacak bitki sağlığı sertifikası olmadan AB'ye girememektedir. A kısmı, EK V'de yer alan bitkiler ve bitkisel ürünlerin ithalatında ürünün Topluluğa girişinden sonra bitki sağlığı sertifikası bitki pasaportu ile yer değiştirilebilmektedir.

Bu bitkiler ve bitkisel ürünler AB genel ve özel ithalat gereklerine uygunluğunun denetlendiği zorunlu bitki sağlığı, kimlik ve doküman kontrolüne tabi tutulmaktadır. Bu kontroller Topluluğun dış sınırlarındaki belirli giriş noktalarında olabileceği gibi kimlik ve bitki sağlığı kontrolleri durumunda özel koşulları karşılayan Topluluğun

içinde gönderilmesi hedeflenen yerde de olabilmektedir. Bu ürünlerin ithalatçıların üye ülke sorumlu yetkili otorite tarafından kayıt altına alınmış olması gerekmektedir.

Havaalanı makamları, liman otoriteleri veya ithalatçı veya işletmeciler ilgili bitki veya bitkisel ürün konsinyelerinin varışını mümkün olduğunca hızlı biçimde giriş noktasındaki gümrük ofisine ve sorumlu resmi makamlara haber vermektedir.

Hayvansal kaynaklı olmayan gıdaların ithalatına özel koşullar getiren Komisyon kararları bulunmaktadır. Bu kararlar, insan sağlığı açısından risk oluşturan ürünler için, orijin ülkelere göre belirlenen özel şartlar taşımaktadır. Bunlardan bir tanesi de 12 Temmuz 2006 tarih ve 2006/504/EC sayılı belirli 3. ülkelerden gelen belirli ürünlerin aflatoksin bulaşması nedeniyle ithalatında özel koşullar getiren Komisyon Kararıdır. Bir diğer örnek olarak ta 2005/402/EC sayılı biber, biber ürünleri, zerdeçal ve hurma yağı ile ilgili olarak acil durum tedbirleri hakkında 2005/402 sayılı Komisyon Kararı verilebilir.

2.5.2. Hayvansal Kaynaklı Ürün İthalatı

Hayvansal kaynaklı gıdaların ithalatı, ancak Topluluk tarafından onaylanan üçüncü ülkeler listesinde yer alan ülkeler tarafından gerçekleştirilmektedir. Onaylı 3. ülke listesine DG SANCO'nun internet adresinde, ithalat koşulları başlığı altında ulaşılabilir. Hayvansal kaynaklı gıdalar konusunda, AB her zaman üçüncü ülkelerde yetkili otorite tarafından verilen AB gıda mevzuatına uygunluk garantisini aramaktadır.

Hayvansal kaynaklı ürünlerin ithalatında, ürünlerin 3. ülkelerden Topluluğa girişinde veteriner kontrolleri ile ilgili prensipler 97/78 sayılı Direktife göre düzenlenmiştir. Buna göre konsinyelerinin Topluluğa girişi ancak Topluluk tarafından onaylanan ülkelere, bölgelerden ve işletmelerden gelmesi durumunda olabilmektedir. Ürünler ithalat kontrolünün yapılması için Topluluk Sınır Kontrol Noktalarından geçmek zorundadır. Ürünün gireceği üye ülkenin ulusal kurallarına göre ürün sınıra gelmeden önce haber

verilmesi zorunludur. AB veteriner mevzuatının gerektirdiği bütün dokümanlarla birlikte sınırda kontroller gerçekleştirilmektedir. Bazı belirli durumlarda özel ithalat koşulları veya sınırlamaları getiren ihtiyati tedbirler uygulanabilmektedir. Bu durumda uyulması gereken prosedürler 136/2004 sayılı Komisyon tüzüğünde belirlenmiştir (Anonymous 2006b).

882/2004 sayılı Tüzüğün 14. Maddesine göre hayvansal kaynaklı ürün gıda hijyeni ve hayvan sağlığı dışında; gıda katkı maddeleri, gıda ile temas eden madde ve malzemeler veya gıda ışınlama gibi unsurlar hakkında kontrol edilmektedir. 882/2004 sayılı Tüzük VI. Başlık, 2. Bölüm'de ithalat koşulları açıklanmaktadır.

Gıda hijyeni ve diğer sağlık şartları

3. ülkelerdeki gıda işletmecilerinin hayvansal kaynaklı gıdaların hijyeni ile ilgili uyması gereken şartlar aşağıda belirtilmiştir:

• 852/2004 sayılı Tüzükte 3 ve 6. Maddeler arasında uyulması. Bunlar şunlardan oluşmaktadır:

- Gıda işletmecileri üretimin bütün aşamalarında bu tüzükte yer alan ilgili hijyen gereklerini karşılamak konusunda sorumludur (3. Madde, 852/2004),
- Birincil üretim için genel hijyen hükümleri (Madde 4.1 ve Ek I Kısım A, 852/2004),
- Birincil üretimden sonra uygulanması gereken şartlar (Madde 4.2 ve Ek II, 852/2004),
- Belirli ürünler için mikrobiyolojik şartlar (Madde 4.3, 852/2004) ve Komisyon tüzüğü 2073/2005),
- HACCP ilkelerine dayalı prosedürler (Madde 5, 852/2004),
- İşletmelerin kaydı (Madde 6, 852/2004).

Hayvansal kaynaklı gıdalar için işletmelerin onayı temel bir gerekliliktir. Onay işlemi bitkisel kaynaklı gıdalar için uygulanmamaktadır.

➤ İhraç edilen ürünlere özel 853/2004 sayılı Tüzükte yer alan şartlara uygunluk.

İthalatçıların sorumlulukları 853/2004 sayılı Tüzük 6. Maddede şunlar olarak belirtilmektedir:

- Ürün Topluluk listesinde yer alan bir 3. ülkeden veya 3. ülkenin bir bölgesinden, eğer işletme onayı gerekiyorsa onaylı işletmelerden gelmelidir.
- Eğer sağlık veya tanımlama işareti (identification mark) ürün için isteniyorsa bunu karşılaması,
- Topluluk mevzuatında aranması durumunda, 3. ülke yetkili otoriteleri tarafından düzenlenen sertifikaların ürünle birlikte taşınması,
- Ürünün kontrol edilmek üzere bir sınır kontrol noktasına getirilmesi,
- 2002/99/EC sayılı hayvan sağlığı şartlarına uyulması ve
- Ürünün ithalatından sonra kendi işletmeleri altında yürütülen faaliyetlerde 853/2004 sayılı tüzüğün ilgili gereklerine uyulması gerekmektedir.

AB gıda mevzuatında, ithal edilen ürünün AB gereklerine veya buna eşdeğer gereklerle uygunluğunun sağlanması konusunda 3. ülkelerdeki yetkili otoritelere de sorumluluk yüklenmiştir. İhracatçı ülkelerin yetkili otoritelerinin bu standartları karşılaması konusunda garanti sağlanması beklenmektedir.

3. ülke yetkili otoritelerin özellikle şunları sağlaması beklenmektedir:

- Kontrol hizmetlerinin özellikle 882/2004 sayılı tüzüğünde belirlenmiş operasyonel kriterlere uymaları,
- AB'ye ihracatına izin verilen işletmelerin AB gereklerine uyumlu olması ve uyum durumunun devam etmesi ve bu listelerin güncel tutulması ve Komisyon'un bilgilendirilmesi (854/2004, 12. Madde 2. Paragraf)
- Sertifikasyon şartlarının karşılanmasının sağlanması.

Sertifikasyonla ilgili detaylı kurallar, hayvanlar ve hayvansal kaynaklı ürünlerin sertifikasyonu hakkında 96/93/EC sayılı Konsey Direktifinde (OJ No L 13, 16.1.1997, p. 28) düzenlenmiştir. Ek detaylar 854/2004 sayılı Tüzükte Ek VI'da belirlenmiştir

(Örneğin; konsinye yetkili otoritenin kontrolünden veya 3. ülkeden ayrılmadan önce sertifikanın hazırlanmış olması gibi).

3. ülke listelerinin belirlenmesinde Avrupa Komisyonu kararın alındığı yer olsa da, FVO tarafından gerçekleştirilen ithalat denetimlerinde, yetkili otoritenin yapması beklenen görevleri yerine getirmesinde başarısız bulunması, işletmelerin AB gereklerini karşılaması durumunda dahi ithalatın gerçekleştirilmesi için engel oluşturabilir.

Gıda kanununa göre gıda hijyenine ek olarak, bitkisel ürünlerde olduğu gibi bir takım başka şartlar da aranabilmektedir. Bunlar bitkisel ürünlerde bahsedilenlere ek olarak hormonal etkisi olan maddelerin kullanımı ile ilgili olabilir. Bitkisel ürünlerde aranan pestisit kalıntı kontrolleri, hayvansal ürünlerde yerini veteriner ilaç kalıntılarına bırakmaktadır.

Hayvan sağlığı şartları

2002/99/EC sayılı Direktif gereğince üçüncü ülkelere gelen hayvansal kaynaklı ürünlerde AB'ye hayvan hastalıklarının bulaşmasını engellemek için bir takım hayvan sağlığı kurallarına uygunluk aranmaktadır. 2002/99/EC sayılı Direktif insan tüketimi amaçlı hayvansal kaynaklı gıdaların üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve piyasalara sunulmasıyla ilgili hayvan sağlığı kurallarını belirlemektedir.

Hayvan refahı kuralları

İthalatta hayvan refahı kurallarına uygunluk aranmaktadır. 93/119/EC sayılı Konsey Direktifinde kesim sırasında hayvanların korunması için kurallar belirlenmiştir.

2.5.3. Kompozit Gıda İthalatı

Kompozit gıdalar ithalatında aranan temel gıda hijyeni ile ilgili şartlar 852/2004 sayılı Tüzükte 3 ve 6. Maddeler arasında yer almaktadır. Kompozit gıdada kullanılan

hayvansal kaynaklı gıda bileşenleri için hayvansal kaynaklı gıdalarda aranan şartlar aranmaktadır. Yani; bileşenler Topluluk listesinde yer alan 3. ülkelerden gelmeli ve Topluluğa ithalatında aranan ürüne özel şartları karşılamalıdır. Hayvansal bileşenin alındığı işletmeler onaylı işletme olmalı ve ithalatı yapan gıda işletmecisi bu kurallara uyulduğunu belgelemelidir.

Ürünün niteliğine göre bulaşanlar, gıda katkı maddelerinin kullanımı, gıda ile temas eden madde ve materyaller, gıda ışınlama, radyoaktivite ve ürüne özgü aranan gerekler kompozit ürünlerde de aranabilir. Kompozit ürün bitki sağlığı ile ilgili mevzuatta yer alıyorsa bununla ilgili bitkisel ürünlerde belirtilen şartları taşıması gerekir. Ama genel olarak kompozit ürünlerde bitki sağlığı şartları aranması beklenemez çünkü bu ürünler işleme tabi tutuldukları için bitki olarak değerlendirilmezler.

III. BÖLÜM- TÜRKİYE

AB ülkeleri ile kıyaslandığında, nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olan Türkiye tarımsal üretim için uygun bir iklim kuşağında yer almaktadır. Gıda sanayinin hammaddesini tarım sektöründen sağladığı dikkate alındığında, zengin tarımsal üretim Türkiye için avantajlar oluşturmaktadır.

Hali hazırda Türk gıda işleme sanayi büyüklüğü itibari ile dördüncü büyük imalat sektörüdür. Bununla birlikte, gıda ihracat eden ülkeler arasında dünyada ilk onda yer almasına karşın, Türkiye'nin beklenen seviyede ihracat gerçekleştirdiğini söylemek mümkün değildir.

Gıda ürünleri ihracatında AB önemli bir pazar olarak ortaya çıkmaktadır. 2005 yılında AB'ye 3 Milyar Euro'nun üzerinde tarımsal ürün ihraç edilmiştir. İhracatın yaklaşık olarak % 50'sini meyve ve sebze oluşturmaktadır. Bunların ardından başlıca meyve ve sebzelerden elde edilen işlenmiş gıda ürünleri gelmektedir.

AB ile Türkiye arasında ticaret 1 Ocak 1996'da yürürlüğe giren Gümrük Birliği kapsamında gerçekleşmektedir. Gümrük Birliği tarımsal ürünleri kapsamamakta, buna karşın işlenmiş tarımsal ürünleri kapsamaktadır. Ancak 25 Şubat tarihli 1/98 sayılı Ortaklık Konseyi Kararınca bazı ürünler için gümrük vergisi tavizleri bulunmaktadır.

AB'ye adaylık sürecinde "Fasıl 12: Veterinerlik, Gıda güvenliği ve Bitki Sağlığı" başlığı altında müzakere süreci devam etmektedir. AB'nin müzakere sürecinde gıda güvenliği alanında AB kanunlarına uyumluluğu çok sıkı bir biçimde değerlendirmesinin yanında, Türkiye'nin tarım ürünleri ihracatının yaklaşık yüzde 50'sinin AB'ye yapıldığı dikkate alındığında, gıda güvenliği konusunda AB'de yaşanan gelişmelerin takip edilmesinin önemi ortaya çıkmaktadır.

Bu kısımda Türkiye’de gıda güvenliği ile ilgili gelişmeler ve gıda güvenliği uygulamaları incelenecektir. AB tarafından yapılan çeşitli değerlendirmeler gözden geçirilecektir.

3.1. Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği konusunda dünyada yaşanan gelişmelere paralel olarak Türkiye’de de gıda güvenliği gittikçe önemini artırmaktadır. Gün geçmiyor ki basın ve medyada gıda güvenliği konusunda bir haber yer almasın. AB sınırından geri dönen biberler, her yıl yaşanan kuş gripi vakaları, Rusya ile yaşanan gıda krizi, kaçak et satışları hafızamızda yer edinen gıda güvenliği denilince akla gelen haberlerden sadece birkaçıdır.

Her ne kadar bu haberlerin hepsi gıda güvenliği ile ilgili olumsuz durumlar hakkında olsa da, bu aslında gıda güvenliğinin eskiye göre daha çok önemsendiğini göstermektedir. Eskiye oranla daha bilinçli yapılan gıda tüketimi ve insanların yedikleri gıdanın güvenliğini sorgulaması, gıda üretiminde rol sahibi tüm kesimleri gıda güvenliğinin daha etkili olarak sağlanması için zorlamaktadır.

Dünya gıda üretiminde önemli bir yere sahip olan Türkiye’de, gıda ürünleri ihracatının ülke ekonomisine katkısı giderek artmaktadır. Bunda gıda ticaretinde gıda güvenliğinin gittikçe artan önemine paralel olarak, 2000’li yıllarla birlikte gıda güvenliğinin sağlanması konusunda gerek özel sektörde gerekse kamu yönetiminde önemli atılımlar yapılmasının katkısı büyüktür.

AB ile imzalanan Gümrük Birliği anlaşması ve sonrasında aday ülke ilan edilmemiz ve taraf olduğumuz DTÖ kapsamında imzalanan Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) ile gıda güvenliği konusunda yükümlülüklerin artmasına bağlı olarak yeni yasal düzenlemelere gidilmiştir ve gün geçtikçe de ilerlemeler sağlanmaktadır.

3.1.2. Gıda Güvenliğinin Gelişimi

Türkiye’de ilk gıda mevzuatı 1930’lara dayanmaktadır. 1593 sayılı “**Umumi Hıfzısıhha Kanunu**” ile “Memleketin sıhhi şartlarını ıslah ve milletin sıhhatine zarar veren bütün hastalıklar veya sair muzır amillerle mücadele etmek ve müstakbel neslin sıhatli olarak yetişmesini temin ve halkı tıbbi ve içtimai muavenete mazhar eylemek umumi Devlet hizmetlerinden” sayılmıştır. Bu kanunla konu ile ilgili mevzuatın oluşturulması ve gıda kontrolleri konusunda yetkili kurum, Sağlık Bakanlığı olarak belirlenmiştir. Ancak bu kanundan çok kısa bir süre sonra çıkarılan **1580** sayılı “**Belediye Kanunu**” ile nüfusu 10,000 den fazla olan belediyelerin mevcut mevzuata göre Sağlık Bakanlığı sorumluluğunda olmak üzere, belediyelerin de gıda kontrolü yapabilecekleri hükme bağlanarak, belediyeler de gıda denetiminde yetki sahibi olmuştur.

Bunların ardından 1942 yılında “Gıda Nizamnamesi” daha sonra da **1952** yılında “Gıda Maddeleri Tüzüğü” yürürlüğe konulmuştur. Merkezi hükümet görevlerinin dağılışının tespit edilmesi ve bu dağılışın en verimli tarzda uygulanması amacıyla Türkiye ve Orta Doğu Amme İdaresi Enstitüsü, Devlet Planlama Teşkilatı, Devlet Personel Dairesi, ilgili fakülteler ile bakanlık ve dairelerin işbirliği yapması suretiyle düzenlenen Merkezî Hükümet Teşkilâtı Araştırma Projesi sonuçlarına dayanarak (1966), 1972 yılında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde “Gıda İşleri Genel Müdürlüğü” kurularak; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı gıda konusunda yetkilendirilmiştir. Ancak bu dönemde denetimler Sanayi ve Ticaret Bakanlığı yetkilileri ile birlikte gerçekleştirilebilmiştir. Genel Müdürlük daha sonra 1982 yılında, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nün kurulması ile kapatılmıştır.

Gıda konusunda en önemli yapısal değişikliklerden biri 560 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname’nin (28.6.1995 – 22327) kabul edilmesiyle yaşanmıştır. Bu kararnamenin düzenlenmesinde Avrupa Birliği ile imzalanan Gümrük Birliği Anlaşması, gıda hizmetlerindeki yetki konusunda karmaşanın önlenmesi ve DTÖ Sağlık ve Bitki Sağlığı (SPS) Anlaşması

yükümlülüklerinin yerine getirilmesinin büyük etkisi vardır. Gümrük Birliği ülkemiz gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlu hale getirmesini gerektirmiştir.

560 sayılı Kararname çerçeve bir yasa olup, gıda zincirinin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarında uygulanmak üzere hazırlanmıştır. 560 sayılı Kararnameye göre gıda maddeleri üreten işyerlerinin, imalata geçmeden önce Sağlık Bakanlığı'na müracaat ederek işyerinin taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlara göre çalışma izni alması ve Sağlık Bakanlığı'nın düzenleyeceği gıda işyerleri siciline kaydolması zorunludur. Bununla ilgili denetimler Sağlık Bakanlığı'nca gerçekleştirilmekteydi. Gıda maddeleri üreten işyerleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın düzenleyeceği gıda siciline kaydolmak ve sicil numarası almak, imal ettikleri gıda maddelerinin bileşiminde bulunan maddeleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na tescil ettirerek izin almak zorundadır. Bununla ilgili denetimlerse Tarım Bakanlığı tarafından yapılmaktaydı. Gıda maddeleri satış yerlerinin denetimi Sağlık Bakanlığı'nca belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediyeler ile işbirliği içinde, bunun dışında Sağlık Bakanlığı'nca yapılmıyordu.

Bu kanunla gıda bilimi konusunda eğitim görmüş kişilerin, işyerlerinde sorumlu yönetici çalıştırması zorunlu hale getirilmiştir. Bu kanun 1930 yılında yayınlanan ve 67 yıldır uygulanan Gıda Maddeleri Tüzüğü yerine Türk Gıda Kodeksi'nin oluşturulmasına imkan tanımıştır.

3.1.3. Güncel Gıda Güvenliği Mevzuatı

Gıda güvenliği konusunda temel mevzuatı AB'ye uyum kapsamında hazırlanan ve Haziran 2004 tarihinde çıkarılan 5179 Sayılı "Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında kanun"u oluşturmaktadır. Bu kanun ile 1995 yılında Gümrük Birliği çerçevesinde yayımlanarak yürürlüğe giren 560 sayılı Kararname ile başlanan gıda alanında düzenlemeler daha ileri bir seviyeye taşınmıştır.

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 kapsamaktadır.

5179 sayılı kanun şu konuları düzenlemektedir:

- Üretim İzni, Gıda Sicili, Tescil, İstihdam ve Laboratuvar Kuruluş İzni ile İlgili Yetki ve Sorumluluklar,
- Gıda Kodeksi, Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu, Risk Analizi, İhtiyatî Tedbirler, Bilimsel Komiteler ve Ulusal Gıda Meclisi,
- Bildirimler, Acil Durumlar, Kriz Yönetimi, İzlenebilirlik ve İşyeri Sorumluluğu,
- Sağlığın Korunmasına İlişkin Hükümler,
- Gıda Ticareti ile İlgili Hükümler,
- Piyasa Gözetimi, Denetim, Kontrol ve Sertifikasyon ile İtiraz Hakkı,
- Ceza Hükümleri, Cezaların Tahsili ve İtirazlar.

AB Komisyonu, Gıda Yasasının yayınlanmasından 6 ay sonra bir tebliğ ile yasanın eksiklikleri konusunda görüşlerini bildirmiştir. Tebliğe ilişkin olarak şu eleştiriler dile getirilmiştir:

- Gıda üreticileri sağlıklı ve güvenli gıda üretilmesi ve bunların uygun şartlarda pazara sürülmesinden birincil derecede sorumludur. Yasada üreticinin sorumluluğu ve uymaması durumunda karşılaşılabileceği cezai müeyyideler net bir şekilde ifade edilmemiştir.
- Gıda Kanunu'nun ilgili maddesinde ihraç edilen ancak aflatoksin gibi gerekçelerle geri dönen ürünlerin ülke içinde kullanılabileceği anlamı çıkmaktadır.
- Kanunda kontrollerden bahsedilmiş ama kontrollerden sorumlu merci net olarak belirtilmemiştir.

Nitekim son madde ile ilgili olarak sorunlar yaşanmıştır. 2004 yılında Sağlık Bakanlığı'nın gıda ile ilgili yetkilerini Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na devretmesinin ardından, 5179 sayılı Kanun ile gıda kontrolü uygulamalarında etkinliğin sağlanması ve çok başlılığın engellenmesi amacıyla sular hariç olmak üzere gıda alanında yetki ve sorumluluk tamamen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde toplanmasına rağmen, bu kanunun çıkmasından 1.5 ay sonra çıkarılan Belediye Kanunu ile gıda denetim yetkisinin belediyelere verilmesi kanunla ilgili sorunların doruk noktasını oluşturmuştur. Çankaya Belediyesi'nin gıda kontrolleri konusunda mahkemeye başvurması yetki sorununu su üstüne çıkarmıştır. Belediyeler Kanunu'ndan 1 ay sonra, Tarım Bakanlığı'nın çıkardığı yönetmelik ile izin ve sicil verme yetkisinin kendisinde olduğunu ilan etmesine karşın, Çankaya Belediyesi, TKB'ye denetleme yetkisi veren maddenin yürürlüğünün durdurulmasını talep etmiş olup, yetki konusu hala tam bir açıklığa kavuşturulamamıştır.

Kanunla AB müktesebatında yer alan gıda güvenliği ile ilgili bir çok kavram ülke mevzuatına aktarılmakla birlikte bazı hususların ülkede uygulanması konusunda boşluklar yaşanmıştır. Kanunda öngörülen mevzuatın uygulanmasına dair hazırlanacak yönetmeliklerin çıkarılmasında geç kalınmıştır. Kanunda “risk analizi ile ilgili usul ve esaslar yönetmelikle belirlenir.” olarak ifade edilmesine karşın, kanunun çıktığı günden günümüze kadar bu konuda gereken yapı oluşturulmamıştır. Ancak çok yakın zamanlarda “Türkiye’de gıda güvenliği ve kontrol sisteminin yeniden yapılandırılması ve güçlendirilmesi” projesi kapsamında risk analizi konusunda eğitimler verilmiştir.

Mayıs 2005’te gerçekleştirilen İstişare Toplantısı’nda 5179 sayılı Kanunun AB genel gıda yasasına uyum konusunda yetersiz görülmesi üzerine, yeni bir kanun paketi üstünde çalışılması kararı alınmıştır. Henüz taslak aşamasında olan kanun, veteriner hizmetleri, gıda güvenliği, yem, hijyen ve resmi kontrollere ilişkin çerçeveyi çizmekte ve detayları düzenleyici işlemlere bırakmaktadır. Tasarı dış görüşlere açılmış olup, görüşler değerlendirilerek, tasarı metnine derç edilmesinin ardından taslak Meclise sevk edilerek yasalaşma sürecine girilecektir. Mecliste kabul edilmesinin ardından da Bakanlıkça ilgili yönetmelikler yayımlanarak bu alanlarda AB mevzuatının iç mevzuata aktarılması tamamlanmış olacaktır. AB mevzuatında çok sık değişiklik

olması ve bu değişikliklerin karşılığında Kanun'da değişiklik yapılması için tekrar Meclis'e teklif sunulması gerekmesi ve bu sürecin çok zaman alacak olması nedeni ile, tasarının bu alanla ilgili AB mevzuatının iç mevzuata aktarımı için yasal dayanak oluşturacak bir çerçeve metin olması tercih edilmiştir. Değişikliklerin kolay ve hızlı bir şekilde iç mevzuata aktarılabilmesi amacıyla, uygulamaya ilişkin detaylar düzenleyici işlemlere bırakılmıştır.

3.1.4. Türk Gıda Kodeksi

560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 7'nci maddesine göre hazırlanan ve 1997 yılında yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile üretici ve tüketici menfaatlerinin ve halk sağlığının korunması, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının sağlanması amaçlanmaktadır.

Bu Yönetmelik; gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı ve aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalajlama, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır.

Yönetmelikte gıda katkı maddelerinin kullanımı, gıda aroma maddelerinin kullanımı, gıda maddelerindeki kabul edilebilir en yüksek bulaşan değerleri, pestisit kalıntı limitlerinin uygulama esasları, veteriner ilaçları için tolerans düzeyleri ve yasal arınma sürelerine ait değerler, gıda hijyeni ile ilgili konular yer almaktadır. Gıda hijyeni kısmında; gerek hammaddenin sağlanmasında, gerekse işlenmesi sırasında uyulması gereken temel kurallar belirlenmiş olup, aynı zamanda işletme sırasında hijyenle ilgili yapılması gereken kontroller belirlenmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne bağlı olarak bugüne kadar ürün bazında birçok ürün tebliğleri yayımlanmıştır. Ayrıca, Gıda kodeksinin hazırlanması ve denetlenmesinden sorumlu olarak Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu (UGKK) oluşturulmuştur.

5179 sayılı gıda kanununa dayanarak 13.09.2004 tarihinde yayınlanan Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği ile Komisyonun çalışma usul ve esasları ile Gıda Kodeksi hazırlama usul ve esasları belirlenmiştir. Bu yönetmelikle 7/2/1994 tarihli ve 21842 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Ulusal Gıda Kodeks Komitesi Yönetmeliği" yürürlükten kaldırılmıştır.

UGKK gıda konusunda görevli olmak üzere; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan iki, Sağlık Bakanlığı'ndan bir, her iki Bakanlıkça ayrı ayrı seçilecek gıda konusunda uzmanlaşmış birer bilim adamı, Türk Standartları Enstitüsünden bir üye ve en fazla üyeye sahip olan gıda konusunda faaliyet gösteren sivil toplum örgütünden bir üye olmak üzere gıda konusunda deneyimli 7 üyeden oluşmaktadır.

UGKK Ulusal Programda gıda kodeksi ile ilgili yer alacak mevzuatın belirlenmesi, gıda kodeksinin hazırlanması için İhtisas Alt Komisyonlarının ve üyelerinin belirlenmesi, çalışma takviminin belirlenmesi ve bu takvime uyum hususlarının denetlenmesi, gıda kodeksi hazırlanması, izlenmesi ve alt komisyon çalışmalarının denetlenmesi gibi önemli görevleri yerine getirmektedir.

UGKK tarafından tespit edilen İhtisas Alt Komisyonları; Avrupa Birliği mevzuatı öncelikli olmak üzere, Kodeks Alimentarius Komisyonu yaklaşımları, ulusal ve uluslararası mevzuat ile ülke koşullarını dikkate alarak gıda kodeks taslaklarını hazırlamaktadır. İhtisas Alt Komisyonu üyeleri hazırlanacak kodeks ile ilgili konuda uzmanlaşmış kişilerden oluşmaktadır. Komisyon'a konu ile ilgili kurum, kuruluş, üniversite ve sivil toplum örgütü temsilcilerinin katılımının sağlanmasına dikkat edilmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı KKGGM Gıda Kodeks Şubesi İhtisas Alt Komisyonlarının sekretaryasını yürütmektedir.

Bugüne kadar çıkarılan tebliğler incelendiğinde, oluşturulan mevzuatın AB ile uyumu konusunda başarılı çalışmalar yaptığı dikkati çekmektedir. 1997 yılından itibaren çıkarılan 96 adet tebliğden 53 tanesi AB'ye uyum kapsamında yayınlanmıştır. Ancak bu 53 tebliğin tamamın ilgili AB mevzuatıyla uyumlu olduğunu söylemek mümkün değildir.

3.1.5. Türk Gıda Kodeksi Düzenlemeleri

Gıda ürünlerinin **etiketlenmesi**, Türk Gıda Kodeksi ile 2002/58 sayılı Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği kapsamındadır. Tebliğ, mevcut AB müktesebatını büyük ölçüde kapsamakla birlikte; **Tarama raporunda**, Türkiye'nin sağlık beyanları ile kinin ve kafein içeren gıdaların etiketlenmesiyle ilgili mevzuatını daha uyumlu hale getirmesi gerektiği belirtilmektedir. Gıda etiketinde menşei ülke bilgisinin zorunlu olması, AB mevzuatıyla uyumlu değildir (Anonim 2007).

Gıda katkı maddeleri ve saflık kriterleri; 2008/22 sayılı Türk Gıda Kodeksi- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği ile düzenlenmektedir. Tatlandırıcılar ve gıda renklendiricilerine ait özel tebliğler bulunmaktadır; bunlar 2006/45 sayılı Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği ile 2002/55 sayılı Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği'dir. Saflık kriterleri, AB müktesebatını esas alan bazı tebliğlerle düzenlenmektedir. Tarama raporunda konuyla ilgili mevzuatın büyük ölçüde müktesebatla uyumlu olduğu ve tatlandırıcı ve saflık kriterlerine ilişkin bazı unsurlar konusunda bazı ufak eksiklikler olduğu belirtilmiştir(Anonim 2008 b).

Ekstraksiyon çözücüleri; yine ilgili AB müktesebatını esas alan, Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği kapsamındadır. Ekstraksiyon çözücüleri müktesebatla uyumludur.

Aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde düzenlenmiştir. Aroma maddeleri doğal aroma vericiler, doğala özdeş aroma vericiler, yapay aroma vericiler, aroma karışımları, reaksiyon aromaları ve tütsü aromaları şeklinde farklı kategorilere ayrılmaktadır. Etiketleme ve aroma vericilerin özellikleri, AB müktesebatı hükümlerine dayanmaktadır. Yapay aroma vericiler ile doğala özdeş aroma vericilerin listesi Avrupa Konseyi ve FEMA (Aroma Maddesi ve Ekstrakt Üreticileri Birliği) kodlarını esas almaktadır. Gıda aroma maddeleri müktesebatla yüksek oranda uyumludur. Bu sene içinde aroma maddeleri tebliği çalışması yapılması planlanmıştır.

Gıda ile temas eden maddeler için genel yasal dayanak, 2002/32 sayılı Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Maddeler ve Malzemeler Tebliği ve 2002/8 sayılı Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ'den oluşmaktadır. Ayrı tebliğler plastik (Vinil Klorür Monomerleri dahil), seramik, selülöz filmleri, N-nitrosamid ve N-nitrosatable maddeleri ve epoksi türevleri gibi özel maddeleri düzenlemektedir. Kağıt, metal ve cam esaslı ambalaj materyalleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirlenen ulusal hükümlere göre düzenlenmektedir. Tarama raporunda, 2005/79/EC, 2005/31/EC, 2004/14/EC sayılı Direktifler ile 2005/1895 sayılı Tüzükle gerçekleştirilen son değişiklikleri de içeren **gıda maddeleri ile temas eden maddelere** ilişkin müktesebatı esas alınarak, mevzuatının güncellenmesi gerektiği belirtilmektedir.

Gıda Takviyeleri gıda kanununda listelenmiştir. Bunlar tek veya karışım halinde de olsa vitaminler, mineraller ile aminoasit, esansiyel yağ asitleri ve çeşitli bitki ve bitkisel ekstraktları gibi diğer maddeleri içermektedir. Yasal çerçevede özel etiketleme koşullarını ve maksimum günlük alım dozunu belirlemektedir. Gıda takviyeleri alanı kısmen uyumludur. Türkiye'nin takviyelere dair bir pozitif liste belirlemesi gerekmektedir.

Özel beslenme amaçlı gıdalar, büyük oranda mevcut müktesebatı yansıtan Türk Gıda Kodeksi – Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği ile düzenlenmektedir.

Hızlı dondurulmuş gıda maddeleri, 2004/46 sayılı Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği, 2002/7 sayılı Türk Gıda Kodeksi-Hızlı Dondurulmuş ve

Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ ve 2001/45 sayılı Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği ile düzenlenmektedir. Hızlı dondurulmuş gıda maddelerine ilişkin kuralların bazı unsurlarının, 2005/37/EC sayılı taşıma araçları, muhafaza ve depolama esnasındaki sıcaklıkların izlenmesine dair yeni Tüzüğü yansıtması gerekmektedir.

Hijyen ise 2001/19 sayılı Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, 2006/31 ve 2006/29 sayılı Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları ve Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliğleri ve 1995 tarihli Su Ürünleri Yönetmeliğinde düzenlenmektedir. Mevzuat AB standartlarına göre hazırlanmıştır.

Bulaşanların seviyeleri, 2008/26 sayılı Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliği ile belirlenmektedir. Aflatoksin, bakteriyel toksinler, metal/metaloitlerin limitleri, yabancı madde ve bileşikler gibi bazı bulaşanlar uyumlu değildir. Bazı özel Tebliğler numune alma ve analiz yöntemleri (2002/25), okratoksinA (2004/47), kurşun, kadmiyum, civa ve 3-MCPD (2005/35) ile ilgilidir. Bunlar genellikle AB müktesebatını esas almaktadır. Tarama raporunda bulaşanlar konusunda, işlenmiş fındık, yerfıstığı ve kurutulmuş meyveler için aflatoksin ile ilgili gıdalarda bakteriyel toksin limitlerini, metaller/metaloitlerin ile yabancı madde ve bileşiklerin limitlerini gözden geçirerek, uyumun tamamlamak zorunda olduğu belirtilmektedir. Ancak son zamanlarda aflatoksin limitleri konusunda KAK'da yaşanan gelişmeler ışığında AB'nin limitlerini artırması beklenmektedir.

Hali hazırda Türkiye'de **genetik yapısı değiştirilmiş ürünlerin (GDO)** üretim ve ithalatına izin/ruhsat verilmemektedir. GDO ve **yeni gıdaları** içeren ürünlerin özel olarak kontrollerine ilişkin herhangi bir mevzuat bulunmamaktadır. Türkiye'de GDO ve yeni gıdaların değerlendirmesine yönelik herhangi bir usul ve yetkilendirilmiş kuruluş bulunmamaktadır. Ancak laboratuvarlarda gerekli testleri gerçekleştirmek için teknik kapasite mevcuttur. Cartagena Biyogüvenlik Protokolü ve genetik olarak değiştirilmiş ürünlerle ilgili olarak AB mevzuat uyum çalışmaları kapsamında mevzuat çalışmaları başlatılmıştır. Oluşturulan Ulusal Biyogüvenlik Komisyonunca, genetik olarak

değiştirilmiş ürünlerin üretimi, ithalatı, ihracatı ve araştırmalarının kontrolü amacıyla bir biyogüvenlik sistemi oluşturmak üzere Biyogüvenlik Yasa Tasarısı hazırlanmış ve Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin gündemine getirilmiştir. Biyogüvenlik Yasa Tasarısı, hazırlanacak diğer yönetmelik ve tebliğlere de hukukî dayanak oluşturacaktır. Tasarının AB'ye verilen taahhütler doğrultusunda 2009 yılında yasalaşması beklenmektedir. Tarama raporunda GDO'larla ilgili olarak Türkiye toptan yasaklama politikasını yeniden gözden geçirmesi istenmektedir.

Işınlama, mevcut AB müktesebatını esas alan Gıda Işınlama Yönetmeliği ile düzenlenmektedir. TKB'den izin alan, aynı zamanda AB onay listelerinde yer alan, sadece bir ışınlama tesisi bulunmaktadır.

Mineralli sular konusunda yetkili merci Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'dür. Doğal mineralli sular, doğal mineralli suların onaylanması, izin verilmesi, paketlenmesi, etiketlenmesi ve denetimini Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelikte (01.12.2004 sayı ve 25657 sayılı R.G.) tanımlanmaktadır. Bu Yönetmelik AB direktiflerini esas almaktadır. 98/83/EC sayılı AB Direktifini esas alan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı R.G.) içme suyu, içme-kullanma suları ve kaynak sularını düzenler ve insan tüketimine yönelik suyun kalitesinin izlenmesi, üretimi, ambalajlanması, etiketlenmesi, satışı ve kaynak sularının ve şişelenmiş suların denetimini kapsamaktadır. Türk mevzuatında bu kategorilere giren sular için farklı koşullar getirilmiştir. Doğal mineralli sular, Sağlık Bakanlığının inisiyatifiyle kurulan Bilimsel Değerlendirme Komisyonu tarafından jeolojik, hidrojeolojik, fiziksel, kimyasal, fiziko-kimyasal, mikrobiyolojik, farmakolojik ve fizyolojik özellikleri açısından değerlendirilmektedir. Doğal mineralli sular, kaynak suları ve şişelenmiş içme sularının asgari mineral içeriği, AB kurallarını esas almaktadır. ***Işınlama*** ve ***mineralli sular*** konusundaki düzenlemeler AB kurallarıyla uyumludur.

3.2.HACCP Uygulamaları

1970'lerin sonuna doğru ilk kez ABD'de gıda işletmelerinde uygulanmaya başlayan HACCP, ürün güvenliği için sorun oluşturabilecek tüm kritik kontrol noktalarının belirlenerek, oluşabilecek tehlikelerin önlenmesine yönelik olarak oluşturulan kalite güvencesi sistemlerinden bir tanesidir (Anonim 2003).

1993 yılında yayımlanan bir direktifle Avrupa Topluluğu ülkelerinin 1995 yılına kadar HACCP uygulaması zorunlu hale getirilmiştir. Daha sonra çıkartılan hijyen paketinde; 852/2004 sayılı Tüzükte de gıda işletmelerinin HACCP prosedürlerini uygulaması bir zorunluluk olarak devam etmiştir. AB'de HACCP uygulamaları gıda güvenliğinin temeli olarak kabul edilmektedir.

AB'de HACCP prosedürlerinin uygulama zorunluluğunun getirilmesinde küçük işyerleri için esnekliğinin sağlanması konusunda özel olarak dikkat edilmiştir. Ancak bu esnekliğin gıda güvenliğini tehlikeye düşürmemesine özen gösterilmiştir (852/2004 sayılı Tüzükte 11- 16 Maddeler arasında, HACCP uygulamaları ile ilgili dikkate alınacak hususlar açıklanmıştır.).

852/2004 sayılı Tüzük 5. Madde'de belirtilen HACCP ilkeleri şunlardan oluşmaktadır:

- 1) Tehlike analizi: Önlenmesi, giderilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin teşhisi;
- 2) Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi: Bir tehlikenin önlenmesi veya giderilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan adım veya adımlarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi;
- 3) Kabul limitleri ve Kriterlerinin oluşturulması: Kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, giderilmesi veya azaltılması için kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran kritik limitlerin oluşturulması;
- 4) İzlemenin Yürütülmesi: Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması;

- 5) Düzeltici işlemlerin uygulanması: İzleme, kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği zaman düzeltici faaliyetlerin oluşturulması;
- 6) Doğrulama: Yukarıda belirtilen tedbirlerin etkin bir şekilde uygulandığının doğrulanması için, düzenli olarak yürütülecek prosedürlerin oluşturulması,
- 7) Kayıt Tutma: Yukarıdaki tedbirlerin uygulamasının gösterimi için gıda işyerinin doğası ve büyüklüğüne uygun, belge ve kayıtların oluşturulması.

HACCP sisteminde; özellikle halk sağlığını tehlikeye atabilecek üretimin engellenmesi hedeflenmektedir. Böylece olası tehlikelerin belirlenerek, bunlara gereken önlemlerin alınmasıyla, üretimdeki kayıpların azaltılması sağlanıp, karlılığa katkıda bulunmaktadır. Sistemin esnekliği ve bütün işletmelere uygulanabilir olması, avantajlarından bir tanesidir. HACCP'in ürün kalitesinin artırılmasına katkısı ile firmaların, tüketicilerine gıda güvenliğini sağladıkları konusunda bir kanıtı sahip olması, satışlarda artışa da neden olmaktadır.

HACCP uygulamaları 1997 yılında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ilk defa mevzuatımızda yer bulmuştur. Daha sonra, 9 Haziran 1998 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" ile HACCP sisteminin uygulama gerekliliği belirlemiştir ve yine aynı yönetmelikte 15 Kasım 2002 tarihinden geçerli olmak üzere; başta et, süt ve su ürünleri işleyen işletmeler olmak üzere, gıda üreten diğer işletmelerin de kademeli olarak HACCP sistemini uygulamaları zorunlu hale getirilmiştir.

Gerek işletmelerde gerekse kamu sektöründe HACCP uygulamaları konusunda iyi eğitim almamış, gerekli teknik bilgi ve beceriye sahip personelin bulunmadığı bu dönemde, gıda kanununda HACCP prensiplerinin uygulanmasının zorunluluk haline getirilmesi, uygulamalar konusunda istenen seviyenin sağlanmasını engellemiştir. İlerleyen yıllarla birlikte gıda sektöründe, HACCP eğitimi konusunda ilerlemeler kaydedilmiştir.

3.3.Denetim ve İzleme Programı

5179 sayılı Kanun gereği 81 il genelinde uygulanan rutin gıda denetim programlarına ilave olarak, Bakanlıkça ürün ve risk bazında ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olarak yıllık denetim ve izleme programları yürütülmektedir.

Bu kapsamda, 2007 yılında 27 başlıkta Denetim ve İzleme Programı uygulanmıştır. 2008 yılı içerisinde Denetim ve İzleme Programında ilerleme sağlamak üzere, 36 başlıkta denetim programı, 11 üründe izleme programı, 61 üründe pestisit kalıntı denetim programı, 19 üründe aflatoksin denetim programı, 12 değişik ürün sınıfında etiket denetim ve kontrol programı uygulamaya konulmuştur (Anonim 2008a).

Risk esasına dayalı olarak gerçekleştirilen İzleme ve Denetim Programları aşağıdaki alanlarda yapılmaktadır:

1. Peynir Denetim Programı (Mikrobiyolojik)
2. Kırmızı Toz ve Pul Biber Denetim Programı (Mikrobiyolojik/ Toksikolojik)
3. Kırmızı Toz ve Pul Biberde Sudan Boyası Denetim Programı
4. Kırmızı Toz ve Pul Biberlerde Alüminyum ve Silisyum İzlem Programı
5. Kuru Kayısıda SO₂ Denetim Programı
6. Tavuk Eti Denetim Programı(Mikrobiyolojik)
7. Kuru Meyvede (Fındık, Yerfıstığı, Antepfıstığı, Ceviz ve Kuru İncir) Aflatoksin Denetim Programı
8. Kuru Üzüm Denetim Programı (Okratoksin A)
9. Yaş Meyve ve Sebze Pestisit Kalıntı Denetim ve İzleme Programı
10. Fındıkta Pestisit Kalıntı Denetim Programı
11. Tuzda İyot Denetim Programı
12. Çiğ Süt Denetim Programı (Mikrobiyolojik)
13. Gıda ve Bazı Tarım Ürünlerinde Radyasyon İzleme Programı
14. Kahvede Okratoksin A İzleme Programı
15. Kuru İncirde Okratoksin A İzleme Programı

16. Şarapta Okratoksin A İzleme Programı
17. Zeytinde Ağır Metal (Demir - Arsenik - Cıva) İzleme Programı
18. Üzümde Kurşun Denetim Programı
19. Elma Suyunda Patulin Denetim Programı
20. Sıvı Yağlarda Poli Aromatik Hidrokarbanlar Benzo(a)piren Denetim Programı
21. Ispanak ve ve Marulda Nitrat Denetim Programı
22. Buğday Ununda Benzoil Peroksit Denetim Programı
23. Alkolsüz İçeceklerde (Gazoz, Meyve Suyu) Etil Alkol Denetim Programı
24. Mısır, Mısır Gevreği, Bebek Mamaları ve Soya Fasulyesinde GDO İzleme Programı
25. Tüketime Hazır Günlük Yemek ve Mezeler Denetim Programı
26. Et ve Et Ürünleri Denetim Programı

Bu alanda yapılan denetim sonuçları incelendiği zaman, uyumsuz tespit edilen ürün bakımından en olumsuz bulguların “Çiğ Sütlerde Toplam Canlı Bakteri ve Somatik Hücre Sayısı Denetim Planı” kapsamında elde edildiği belirlenmektedir. Sonra sırasıyla kuru kayısıda gerçekleştirilen SO₂ denetim programı, peynir denetimleri kapsamında gerçekleştirilen mikrobiyolojik analizler sonucu *Escherichia Coli* tespiti, kırmızı toz ve pul biber denetim programı (Toksikolojik) sonucu aflatoksin tespiti, tüketime hazır günlük yemek ve mezeler denetim programı sonucu *E.coli* tespiti sonuçları yer almaktadır. Ancak çiğ sütteki analiz sonuçları %66 oranında olumsuz sonuçla bu alanda büyük bir sorun oluştuğunu göstermektedir. Kuru kayısı sonuçları her 5 üründen birinde olumsuz sonuçla noktalanarak, bir başka problemlili alanı oluşturmaktadır. Peynir ve tüketime hazır günlük yemek ve mezelerde *E.Coli* sorunu, aflatoksin sorunu (gerek kırmızı toz ve pul biberde gerekse kuru meyvelerde, fındık, yerfıstığı, antepfıstığı, ceviz ve kuru incir), sudan boyası tespiti (kırmızı toz ve pulbiberde), elma suyunda patulin diğer sorunlu alanlar olarak dikkati çekmektedir. Bu alanda yapılan denetim sonuçları Ek III’de verilmiştir.

3.4. Ulusal Kalıntı Kontrol Planı

AB'ye hayvansal ürün ihracatının yapılabilmesi için onaylı kalıntı kontrol planlarının olması gerekmektedir(96/23/EC ve 96/22/EC sayılı Konsey Direktifleri ile 98/179/EC sayılı Konsey Kararı). Türkiye 19 Ocak 2005 tarihinde yayınlanan "Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik" kapsamında kalıntı kontrolleri yürütmektedir.

Türkiye'de, 2000 yılından bu yana bal, balık, kanatlı ve süt için AB tarafından onaylanmış Ulusal Kalıntı Kontrol Planları (UKKP) bulunmaktadır. Bünyesinde 5 farklı ulusal referans laboratuvarını barındıran bir kalıntı laboratuvar ağı, belirli analizleri gerçekleştirebilmektedir.

FVO tarafından 2007 yılında kalıntı denetimleri kapsamında gerçekleştirilen misyon ziyaretinde planın uygulanmasıyla ilgili olarak tespit edilen eksiklikler şunlar olarak yer almaktadır:

- Süt planlarında sadece sığır sütünün planlandığı ve 96/23/EC sayılı Direktifte belirtilen bileşikleri içermediği;
- Mevzuatta yer almasına rağmen 'yemlik preparatlardaki' kontrollerin tamamen uygulanmadığı;
- UKKP için esas olan metotların mevcudiyet, gelişme ve geçerliliklerinde önemli eksiklikler gözlemlendiği;
- UKKPde belirtilen çeşitli bileşikler için mevcut bir metot olmadığı ve uygulanmakta olan diğer analizlerin çoğunun geçerli olmayan metotlarla yapıldığı belirtilmektedir.

Bu eksikliklerin; Türkiye'deki kalıntı analizlerinin genel güvenilirliğini zayıflattığı 19 Aralık 2007 tarihli FVO misyon raporunda vurgulanmaktadır.

3.5. AB ile İlişkiler

1960'lı yıllara dayanan Türkiye - AB arasındaki ilişkiler inişli çıkışlı bir seyir izlemiştir. Aralık 1999 yılında Helsinki'de gerçekleştirilen AB Devlet ve Hükümet Başkanları Zirvesi ile Türkiye resmen aday ülke olarak ilan edilmiştir. Bu zirvenin ardından 5 yıl geçtikten sonra, bu kez Aralık 2004 yılında Lüksemburg'da toplanan Zirvede, tam üyelik için müzakerelerin 3 Ekim 2005 tarihi ile başlatılmasına karar verilmiştir.

Müzakereler AB müktesebatının, tarama ve müteakip müzakereler için, her biri spesifik bir politika alanını kapsayan 33 başlık altında yürütülmektedir. Bu başlıklardan bir tanesi "Gıda Güvenlik, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" adlı 12. Fasıldır. 12 No'lu Fasıl AB'de çiftlikten sofraya kadarki süreçte tutarlı tedbirler ve yeterli izleme çalışmaları yoluyla ve aynı zamanda iç pazarın etkili biçimde işlenmesini de sağlayarak, yüksek düzeyde gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığını garanti etmeyi hedefleyen AB'nin gıda güvenliği konusundaki entegre yaklaşımını yansıtmaktadır (Anonim 2007) .

Katılım müzakerelerinin ilk aşamasını, hükümetlerarası konferans kararı ile başlatılan tarama süreci oluşturmaktadır. Tarama süreci Komisyonun, Türk makamlarına müktesebatı açıklaması, spesifik alanlarda müzakerelerin açılması için Türkiye'nin hazırlık durumunu değerlendirmesi ve müzakerelerde gündeme gelme ihtimali yüksek konulara ilişkin ön verileri elde etmesi için, müktesebatın incelenmesine ilişkin resmi bir süreçtir. AB Komisyonu'nun, tarama süreci sonunda mevzuatın AB müktesebatına uyum düzeyini yeterli görmesi halinde o fasıl müzakerelere açılmaktadır. Hali hazırda 33 fasıldan 8 tanesinde müzakereler açılmıştır.

Gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı faslında tarama süreci 9–15 Mart 2006 tarihinde gerçekleştirilen toplantı ile başlamıştır. Komisyon'un AB müktesebatını anlattığı tanıtıcı tarama toplantılarından sonra 24–28 Nisan 2006 tarihinde Türk mevzuatının anlatıldığı ayrıntılı tarama toplantıları gerçekleştirilmiştir.

Brüksel/Belçika’da gerçekleştirilen bu toplantılar sonunda 8 Şubat 2007 tarihinde tarama raporu yayınlanarak ülkenin AB mevzuatına uyum durumu ve uygulama kapasitesi ile ilgili olarak değerlendirmeler yapılmıştır.

Tarama raporunun ardından dönem başkanı Slovenya Başkanı imzası ile AB Konseyi’nde onaylanıp kararlaştırılan müzakerelerin açılması için gerekli kriterleri belirten bir mektup alınmıştır. Fasıl 12 dışında müzakerelerin açılması için açılış kriterlerinin belirlendiği 12 başlık bulunmaktadır.

Kapsamı itibari ile sağlığı ilgilendirdiği için Komisyon genel olarak gıda güvenliği ile ilgili olarak her hangi bir ödün vermemekte ve gıda güvenliği standartları konusunda AB standartlarından daha düşük bir seviyeyi kabul etmemektedir. Katılım müzakereleri aday ülkeler için mevzuatın uygulanması ve aktarılmasında herhangi “geçiş süreci” veya derogasyon olmadan kapatılmaktadır. Bu sebeple üyelik yolunda bulunan Türkiye için konu ile ilgili olarak yapılması gereken iş büyük önem arz etmektedir (Anonymous 2008a).

3.5.1.Tarama raporu

8 Şubat 2007 tarihinde yayınlanan Tarama Raporu Türkiye tarafından fasılla ilgili olarak verilen bilgiler ışığında Komisyon tarafından yapılan değerlendirmeleri içermektedir. Rapor iki kısımda incelenebilir. İlk kısımda “Ülke Uyumu ve Yürürlüğe Koyma Kapasitesi” altında Türkiye’deki genel durum hakkında bilgi verilmiş, “Uyum Derecesi ve Uygulama Kapasitesi” adlı 2. Kısımda ilk kısma dayanarak uyum hakkında değerlendirmeler yapılmıştır. Bu başlıklar gıda güvenliği kuralları dışında, hayvan sağlığı, gıda ve yemin piyasaya sunulması, yem için özel kurallar ve bitki sağlığı politikası başlıklarından oluşmaktadır. Raporun bir de kısa bir sonuç bölümü yer almaktadır. Raporda gıda güvenliği alanında diğer alanlara göre daha çok uyum sağlandığının belirtilmesi dikkati çekmektedir.

Raporda Türkiye'nin gıda güvenliği alandaki AB müktesebatını uygulayabilmesi için kurumsal yapının güçlendirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu alanda çalışan yapıların sayısal olarak artırılmasının yanında personel eğitimi konusunda ihtiyaç olduğu ve teknik ekipman ve olanaklar konusunda da iyileştirme yapılması gerektiği ifade edilmiştir. Bu kapasite artırımına denetim ve gözetim faaliyetlerinde, laboratuvarlarda ve sınır kontrol noktalarında ihtiyaç duyulacağı belirtilmektedir.

Raporda mevzuatın aktarılması için planlama yapılması önerilmektedir. Çerçeve mevzuatın çıkarılmasından sonra, fasılda yer alan diğer düzenlemelerle ilgili önceliklerin belirlendiği bir takvime göre bu kanunların tam biçimde aktarılmasının önemine değinilmiştir. Bunları gerçekleştirmek için bir strateji belgesinin hazırlanması teşvik edilmektedir. Bakanlık içinde böyle bir stratejinin hazırlanması çalışmalarında, son noktaya gelinmiştir. AB müktesebatının kabul edilmesine yönelik olarak hazırlanan bu strateji belgesi tamamlandığında, Komisyon'a iletilecektir.

Bugüne kadar gelinen noktada Türk mevzuatı ile AB'nin bazı noktalarda uyduğu, ancak farklı kurumların yetkileri, işletmecilerin sorumlulukları, risk değerlendirme ve risk yönetimi gibi konulardaki temel işlevler başta olmak üzere belirli alanlarda değişikliğe gidilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Raporda gıda güvenliği başlığında Türkiye'nin yasal çerçeveyi reform etmek için 2001, 2002 yılları boyunca yoğun bir şekilde çalıştığı belirtilmektedir. Gıda işletmecilerinin Avrupa ve uluslararası piyasaları hedeflemesi dolayısıyla, modern bir yasal bir çerçeveyi teşvik ettiği belirtilerek, mevzuatın büyük oranda, müktesebata dayandırıldığı kaydedilmiştir.

Rapor gıda güvenliği ile ilgili olarak etiketleme, gıda katkı maddeleri, ekstraksiyon çözücülerini, aroma maddeleri, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, gıda takviyeleri, özel beslenme amaçlı gıdalar, hızlı dondurulmuş gıdalar, bulaşanlar, yeni gıda ve GDÖler, ışınlama ve mineralli sular açısından değerlendirmeler içermektedir. Bu değerlendirmeler güncel Türk gıda mevzuatının incelendiği kısımda yer almaktadır.

Ancak ithalat açısından bakıldığında hayvan sağlığı koşullarının da devreye girdiği düşünülürse; hayvan sağlığı durumunun oldukça kritik olması ve risklerin uzun süredir devam etmesinin rapor edilmesi, hayvansal ürünlerin ihracatı açısından önem arz etmektedir. Bunda idari kapasitenin kontrol tedbirlerini uygulamada kapasitesinin sınırlı olması, yeni gıda kanununun çıkmaması dolayısıyla ertelenen yasal düzenlemeler ve mali kaynakların sınırlılığının neden olduğu belirtilmektedir. Türkiye'nin büyük çaplı hayvan hastalığı salgınları sırasındaki veteriner hizmetleriyle ilgili harcamaları karşılamak için, ulusal bütçedeki buna ait payı arttırması gerektiği vurgulanmaktadır.

Tarama raporunda, daha önce hayvansal ürünlerle ilgili FVO misyonlarında da vurgulandığı üzere; gıda güvenliğinin bir unsuru olarak hayvan refahı konusunda Türkiye'nin ilerleme kaydetmesi gerektiği belirtilmektedir.

3.5.2. 2007 İlerleme Raporu

Lüksemburg AB Konseyi'nde alınan kararla, 1998 yılından itibaren Komisyon, Konsey ve Parlamento'ya aday ülkelerin AB'ne uyumu konusunda kaydettiği gelişmeler hakkında düzenli olarak rapor sunmaktadır.

İlerleme raporu olarak adlandırılan bu raporlar aday ülkelerin üyelik yükümlülükleri, diğer bir deyişle, antlaşmalar, ikincil mevzuat ve Birlik politikaları olarak tanımlanan müktesebatı üstlenme kapasitesini gözden geçirmekle birlikte, aday ülkelerle ilişkiler, üyelik için siyasi ve ekonomik kriterlerin durumu konusunda değerlendirmeler içermektedir.

Türkiye için son ilerleme raporu 6 Kasım 2007 tarihinde yayınlanmış olup, 2008 yılı raporunun yine sonbahar aylarında yayınlanması beklenmektedir. Üyelik yükümlülüklerini üstlenebilme ile ilgili değerlendirmelerin yer aldığı kısımda Fası 12 ile ilgili olarak sınırlı ilerleme kaydedildiği belirtilmektedir. "Gıda, yem, veterinerlik, hijyen ve resmi kontrollere ilişkin kanunları kapsayan ve müktesebata uyum konusunda

bir temel teşkil edecek mevzuat paketinin kabul edilmediği” öncelikli olarak dile getirilmiştir (Anonim 2008d).

Tarama raporunda da değinildiği üzere idari kapasitenin hem merkezi hem yerel seviyede güçlendirilmesinin, AB müktesebatının uygulanması bakımından önemine değinilmektedir. Raporda eğitilmiş denetmelerin sayısındaki artış sonucu idari yapılanmada iyileşmeye rağmen, idari kapasite artırımının hala gerektiği kaydedilmektedir. Müktesebat uyumunun gerçekleştirilmesi için büyük çaba harcanması gerektiği vurgulanmıştır.

Hijyen konusunda eski AB kurallarını temel alan mevzuatın uygulandığı kaydedilmektedir. Raporda hızlı alarm sisteminde bildirimlerin izlenebilmesi için Ulusal Gıda ve Yem Acil Uyarı Sisteminin kurulduğu, merkezle yerel teşkilat arasında bilgi ağının güçlendirildiği kaydedilmektedir. Raporda hızlı alarm sisteminde Türkiye'nin hala çok sayıda alarma tabi olmasına ilişkin olarak, genel olarak bunların aynı firmaları ilgilendirmesine karşın, bu konuda iyileşme sağlanamadığı vurgulanmıştır. Bu kısımda iyileşme sağlanması için izlemenin geliştirilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Veterinerlik konularında da sınırlı ilerleme kaydedildiği belirtilmektedir. Hayvan hastalıkları konusunda kaydedilen ilerlemelerle birlikte, hala ilerlemeye ihtiyaç duyulduğu kaydedilmiştir. Hayvan refahına ilişkin olarak teknik konularda herhangi bir ilerleme gösterilmediği belirtilmektedir.

3.6. F VO Denetimleri

FVO denetimleri Türkiye'nin AB'ye aday ülke olması ve ürünlerini AB'ye ihraç etmek istemesi kapsamında gerçekleşmektedir. Bu kapsamda AB standartlarına uygunluk ve kontrol sistemlerinin etkinliği ile ilgili olarak değerlendirmeler yapılmaktadır.

2003 yılından itibaren gerçekleştirilen denetimler **Çizelge 3.1**'de sunulmuştur (Anonymous 2008d). FVO'nun 2007 yılı raporu henüz yayınlanmamış olmakla birlikte, 2007 yılı için planlanan 9 denetimden 5 tanesinin raporuna ulaşılarak çizelgede

belirtilmiştir. 2008 yılı programı kapsamında Türkiye’de 4 adet denetim gerçekleştirilmesi öngörülmüştür.

Çizelge 3.1. Türkiye’de gerçekleştirilen FVO Denetimleri (2003–2007)

Denetimin Konusu	Misyon No/Yıl
Gıda ve yem güvenliği (Bulaşanlar – aflatoksin)	9105/2003
Gıda ve yem güvenliği (Gıdaların üretimi – kanatlılar)	9130/2003
Gıda ve yem güvenliği (Işınlama)	9114/2003
Pestisitler - kalıntılar	7077/2004
Veteriner tıbbi ürünleri kontrolleri/Canlı hayvan ve hayvansal ürünlerde kalıntı/bulaşan kontrollerinin değerlendirilmesi	7502/2005
Üçüncü ülkelerde yetkili otoritenin değerlendirilmesi-İlk defa	8199/2006
Bulaşanlar	8101/2006
Kontrol sistemlerinin değerlendirilmesi (Kanatlı/kanatlı eti/ürünleri ihracatı)	7356/2007
Pestisit kontrollerinin değerlendirilmesi (Bitkisel kaynaklı gıdaların ihracatı)	7200/2007
Hayvan sağlığı ve veteriner halk sağlığı kontrollerinin değerlendirilmesi (Süt ve Süt ürünleri)	7385/2007
Bitki koruma ürünleri ve bitkisel kaynaklı ürünlerde pestisit kalıntıları (Tatlı biber ihracatı)	7077/2007
Veteriner tıbbi ürünleri kontrolleri/Canlı hayvan ve hayvansal ürünlerde kalıntı/bulaşan kontrollerinin değerlendirilmesi	7323/2007

2003 yılında Türkiye’ye de 3 denetim gıda ve yem güvenliği kapsamında gerçekleştirilmekle birlikte; denetim konusu: bulaşanlar-aflatoksin, gıdaların üretimi-kanatlılar ve gıda ışınlamadır.

2004 yılı pestisit denetimi, Türkiye'den gelen biberlerde pestisit kalıntılarının tespit edilmesi sonucu alınan alarmlar nedeniyle gerçekleştirilmiştir. AB'ye ihracat amaçlı üretilen gıdalarda pestisit kalıntısı konusunda Türkiye'de kontrol uygulamaları denetlenmiştir. Pestisit kalıntıları ile ilgili olarak resmi kontrol tedbirlerinin Türkiye'de AB standartlarına uygunluğun sağlanması için yeterli olmadığı rapor edilmiştir.

2005 yılında Türkiye'de kalıntılarla ilgili bir denetim gerçekleştirilmiştir. Raporla kalıntılarla ilgili olarak bir önceki denetime göre önemli gelişmeler kaydedildiği ve veteriner tıbbi ürünleri kontrolünün başladığı belirtilmiştir. Ulusal kalıntı kontrol programının yapısı, uygunsuzluk durumunun takip edilmesi ve uygulanmasında eksiklikler olduğu ve laboratuvarlar konusunda sorunlar olduğu belirtilmiştir.

FVO 2006 yılında Türkiye'de 2 adet denetim yapmıştır. Bunlar; bulaşanlar ve üçüncü ülkelerde yetkili otoritenin değerlendirilmesi kapsamında ilk defa gerçekleştirilen denetimlerdir. Yetkili otoritenin değerlendirilmesi amaçlı olarak AB'ye ihracat amaçlı süt, süt ürünleri ve hayvansal kılıf üretiminde resmi kontroller incelenmiştir. Ziyaret edilen süt işletmelerinin büyük çoğunluğunun gerek yapı gerekse hijyen bakımından tatmin edici durumda olduğu belirtilmekle birlikte, çiğ süt için AB hijyen şartları ve hayvan sağlığı şartlarının karşılanmadığı belirtilmiştir. Kılıfların üretiminde ham maddelerin izlenebilirliğinde ve ihracat amaçlı ürünlerin sertifikasyonunda eksiklikler bulunduğu kaydedilmiştir.

Bulaşanlar konusundaki misyon, hızlı alarm sistemi yoluyla alınan iade bildirimlerindeki artış nedeniyle fındıkta ve kuru meyvelerde gerçekleştirilmiştir. Misyonun kapsamı ayrıca RASFF bildirimlerindeki artış nedeniyle kuru meyvelerde katkı maddesi kullanımını da kapsamıştır. Son misyon ziyaretinden beri ilerleme olduğu kaydedilmiş, ancak ihracat prosedürlerinin kontrolü ve idaresi, laboratuvarlarla ilgili olarak raporlama prosedürleri ve fındık için numune hazırlama metotlarında bazı eksikliklerin olduğu belirtilmiştir. Bu eksikliklere karşın Türk makamlarınca FVO önerilerinin uygulanması için yeterli taahhütü verildiği ve bunun 2007 yılında denetleneceği bildirilmiştir.

2007 yılında FVO tarafından hayvan sağlığı dahil olmak üzere, gıda hijyeni/gıda ürünleri kapsamında 4 adet (hayvan sağlığı, gıda güvenliği (kırmızı et/süt/av eti/ ürünler ,balık/su ürünleri/yumuşakça), kanatlı/kanatlı eti ve bitkisel kaynaklı gıdaların hijyeni), kalıntı ve pestisit kontrolleri kapsamında kalıntı ve bulaşanlar (canlı hayvan/hayvansal ürünler) ile pestisitler olmak üzere 2 adet, ithalat kontrolleri kapsamında hayvansal kaynaklı ürünler ve canlı hayvanlar denetimi olarak 1 adet, genel bitki sağlığı denetimi ve genel gözden geçirme ziyaretleri olmak üzere toplam 9 adet misyon ziyareti gerçekleştirilmesi planlanmıştır.

Ülkemizde bulunan kanatlı ve kanatlı eti ile kanatlı eti ürünlerinin ihracatı ile ilgili kontrol sistemlerinin AB standartları ile denkliğinin yerinde değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirilen ziyaret sonrası nihai raporda “2005/432/EC sayılı Kararla, belirtilmiş şartlar göz önüne alınarak, mevcut aksaklıkların giderilmesi kaydı ile işletmelerin sahip oldukları standartlar kanatlı et ürünlerinin ihracatına izin verilmesi için yeterli görülmüş, hayvan sağlığı durumu saklı kalmak koşuluyla, kanatlı eti üretim koşulları, önceden yetersizliği tanımlanmış uygunsuzlar düzeltildiğinde, yeterli olarak değerlendirilebileceği” belirtilmiştir. Bu raporda başlıca hayvan hastalıkları (Avian Influenza ve Newcastle Hastalığı) konusunda ilerleme kaydedilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Türkiye’den AB’ye olan yüksek miktarda meyve sebze ihracatı nedeniyle bitkisel kaynaklı gıdaların ihracatı için pestisit kontrollerinin değerlendirilmesi kapsamında FVO misyonu gerçekleştirilmiştir. Misyon raporunda bitki koruma ürünleri ve maksimum kalıntı limitleri mevzuatının AB mevzuatıyla uyumlu olmadığı belirtilmiştir. Raporda, sistemli olarak ihracatta pestisit kontrolleri uygulanmaması ve izin verilen bitki koruma ürünlerinin, AB’de kullanımına izin verilmeyen çok sayıda aktif maddeyi içerdiği ve pestisit kalıntı laboratuvarlarında birtakım eksiklikler olduğu belirtilmiştir. Raporda sonuç olarak, kontrollerin AB’ye ihracatta bitkisel kaynaklı ürünlerde pestisit kalıntı seviyesinin istenmeyen düzeylerde olmasını engelleyecek durumda olmadığı kaydedilmektedir.

Türkiye 17 Mayıs 2001 tarihinden beri AB'ye süt ve süt ürünleri ihraç edememektedir. Süt ve süt ürünleri ile ilgili olarak veteriner halk sağlığı kontrolleri ve hayvan sağlığı konusunda misyon raporunda, resmi kontrollerin 2006 yılında gerçekleştirilen misyon ziyaretindeki duruma göre daha ileri seviyede olduğu belirtilmektedir. Hastalıktan arı statüsü, HACCP dayalı prosedürler ve çiğ süt kalitesi durumu ile ilgili olarak AB'ye uygun hat ile uygun olmayan hattın ayrılması konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gerekli garantileri vermek konusunda ilerleme kaydetmesi gerektiği belirtilmektedir.

2007 yılında gerçekleştirilen bir başka denetim, üçüncü ülkelerde kalıntı kontrolleri konusunda FVO denetimleri serisi kapsamında gerçekleştirilmiş olup; veteriner tıbbi ürünleri kontrolleri ve canlı hayvan ve hayvansal ürünlerde kalıntı ve bulaşan kontrolleri konusunda değerlendirmeler içermiştir. Misyon raporunda 2005 yılına oranla ulusal mevzuatta AB'ye uyum açısından ilerleme kaydedildiği belirtilmektedir. Gerek veteriner tıbbi ürünleri gerekse kalıntı kontrol programı uygulamasında, bir önceki denetim sırasında belirtildiği üzere uygunsuzlukların takibi de dahil olmak üzere ilerleme kaydedildiği ve sütteki kalıntı kontrolündeki bazı unsurlar hariç tutulmak üzere ulusal kalıntı kontrol programının büyük bir çoğunlukla AB ile uyumlu olduğu vurgulanmaktadır. Raporda kalıntı kontrollerinin gerçekleştirilmesinde gerekli olan laboratuvarlarda kalıntı analizlerindeki eksikliklerin; AB'ye ihracatta yasaklı madde kalıntılarının önlenmesine ve 2377/90 sayılı Tüzükte belirtilen izinli maddelerin maksimum kalıntı seviyeleri ile ilgili olarak sınırın aşılmasının sağlanması konusunda gerekli garantiyi sağlamasına zarar verdiği belirtilmektedir.

3.7. RASFF Bildirimleri

Türkiye AB'ye ürünlerini ihraç eden bir 3. ülke olarak, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile yemden kaynaklanan insan ve hayvan sağlığını doğrudan ve/veya dolaylı olarak olumsuz yönde etkileyen risklerle ilgili olarak hızlı alarm sistemi bildirimleri almaktadır. Bildirim alınması durumunda Ulusal Temas Noktası, İl Temas Noktaları ile AB Komisyonu arasındaki bilgi akış sistemi ve alınacak tedbirlerle ilgili

uygulamalar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından talimatlandırılmıştır. Ayrıca, Türkiye içinde uygulanmak üzere RASFF örnek alınarak, Ulusal Gıda ve Yem Acil Uyarı Sistemi oluşturulmuş olup, merkezle yerel teşkilat arasında bilgi ağının güçlendirilmiştir.

RASFF kapsamında Ulusal Temas Noktası TKB, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'dür. Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğünden bildirimlerin elektronik ortamda Ulusal Temas Noktasına iletilmesinin ardından, bildirim ürünü üreten, ihracatını/ithalatını gerçekleştiren firmanın bulunduğu illerdeki Tarım İl Müdürlükleri bünyesindeki İl Temas Noktalarına iletilmektedir. İllerde Kontrol Şube Müdürlükleri tarafından aynı partili ürünün durumu öğrenilerek, gerekli incelemeler ve analizler yapılarak; riskin durumuna tedbirler alınmaktadır. Bu tedbirler daha sonra Avrupa Komisyonuna bildirilmek üzere Ulusal Temas Noktasına iletilmektedir. Ulusal Temas Noktası bildirimlerle ilgili olarak alınan tedbirler hakkında her ay Avrupa Komisyonuna bir rapor göndermektedir.

Bu kısımda 2000 yılından itibaren alınan bildirimler incelenmiş olup, başlıca sorun oluşturan alanlar ve Türkiye'nin yaşadığı sorunlara değinilmiştir. 2007 yılı raporu henüz yayınlanmış olup, toplam olarak 2976 orijinal bildirim, 961 kadar uyarı ve 2015'ini bilgi bildirimleri oluştururken, 4339 kadarını ek bilgi bildirimleri ve 39 tanesini haber bildirimleri oluşturmuştur (Anonymous 2008f).

Türkiye 293 sayıda bildirimle Çin'den sonra en çok bildirim alan ikinci ülke olarak yer almaktadır. Bu bildirimler, uyarı bildirimlerinin dışında bilgi bildirimlerini de içermektedir. **Çizelge 3.2**, 2000 yılından itibaren yıllık olarak RASFF bildirim sayısını ve Türkiye'nin aldığı bildirim sayısını göstermektedir (Anonymous 2008e).

Çizelge 3.2. RASFF Bildirim Sayısı (2000–2007).

Yıllar	TR Bildirim Sayısı (Uyarı + Bilgi Bildirimi)	Toplam Bildirim Sayısı
2007	293	7354
2006	254	6840
2005	199	7170
2004	181	5562
2003	202	4414
2002	141	3024
2001	44/708(uyarı/bilgi)	1567
2000	29/473(uyarı/bilgi)	824

3.7.1. Mikotoksinler

Hızlı alarm sisteminde en yüksek sayıda bildirim mikotoksinler ile ilgili olarak alınmaktadır. Türkiye de hızlı alarm sisteminde özellikle aflatoksin konusunda bildirim tabi olmaktadır.

Geçmiş yıllarda olduğu gibi, 2007 yılında da en yüksek sayıda bildirim olduğu tehlike sınıfı mikotoksinlerle ilgilidir. 2007 yılında 705'i aflatoksinlerle ilgili olmak üzere mikotoksinlerle ilgili olarak toplam 754 bildirim yapılmıştır. Bu konudaki bildirim sayısının son yıllarda azaldığını görüyoruz. Bu sayı, 2006 yılındaki bildirimlerden 120 eksik olup; 2005'den ise 239 eksik sayıdadır.

2007 raporunda aflatoksin konusunda en çok sayıda bildirim yapıldığı ülke olan İran'da (126) bildirim sayısındaki azalış vurgulanmakla birlikte, Türkiye orijinli fıstıklarda ithalat hacmine oranla nispeten yüksek sayıda bildirim sayısına (33) dikkat çekilmiştir. İthalat amaçlı gönderilen fıstık konsinyelerin yaklaşık %25'i yüksek seviyede aflatoksin nedeniyle geri çevrilmiştir. Raporda bu konuyla ilgili olarak gelecek yıllarda daha çok dikkat edilmesi gerektiğinin belirtilmesi dikkati çekmektedir. 2006

raporunda da Türkiye'nin 2004 yılına kıyasla bildirim sayısının 2 kat arttığına dikkat çekilmiştir.

Mikotoksinler yüksek sıcaklık ve nem seviyesinde gelişen belirli tip küfler tarafından; *Aspergillus spp*, *Fusarium spp*, üretilen ve çok sayıda gıdada oluşabilen metabolitlerdir. Bu küflerin hepsi mikotoksin üretmezken, bir küf değişik çeşit bir toksin üretebilmektedir. Küfler, gıdaların yetiştirilmesi, depolanması veya işleme esnasında oluşurlar. Hepsini olmamakla beraber bazıları, insan ve/veya hayvanlar tarafından tüketildiğinde hastalığa neden olan zehirli maddeler üretirler. Bu maddeler mikotoksin olarak adlandırılmaktadır. En yaygın mikotoksinler: aflatoksinler, ochratoksin, trichotecenes ve zearalenon'dur. Aflatoksin ve Okratoksin A gibi mikotoksinler kanserojen olarak bilinmektedir (Anonim 2008c).

Mikotoksinler, toksisiteleri ve insan sağlığına etkileri bakımından büyük farklılıklar göstermektedir. Mikotoksinin etkisi tüketilen toksinin miktarına ve tipine göre değişmekle birlikte, aflatoksinler dünyada en çok bilinen mikotoksinler arasında yer almaktadır.

Aflatoksinlerin oluşmaları bazı çevresel faktörlere bağlıdır; bu nedenle kontaminasyonun miktarı coğrafi yerleşime, tarımsal ve bilimsel tarımsal çalışmalara ve hasat, depolama ve/veya işleme süreleri esnasında küflerin saldırısına karşı ürünlerin hassasiyetine göre değişir. Aflatoksinlerin, hassas laboratuvar hayvanlarına karşı potansiyel kanserojen etkisi ve insanlara karşı akut toksikolojik etkilerinden dolayı diğer mikotoksinlere nazaran daha fazla ilgi duyulmaktadır. Kesin bir güvenlik elde edilmesinin imkansız olduğu anlaşıldıktan sonra, birçok ülke aflatoksin riskini sınırlamak amacıyla gıda ve yem olarak kullanılacak ürünlerde katı düzenlemelere başvurmuştur. Başlıca dört adet aflatoksin vardır: B1, B2, G1, G2. Buna ek olarak, iki metabolik ürün olan aflatoksin M1 ve M2 de gıda ve yemlerin direkt kontamine olduklarının göstergesidir(Anonim 2008c).

AB’de aflatoksinde dahil olmak üzere mikotoksinlerin resmi kontrolünde numune alma ve analiz metotları için koşullar 401/2006 sayılı Komisyon Tüzüğünde belirlenmiştir. Bu tüzük mikotoksinlerin resmi kontrolleri için numune alma ve analizi hakkında olan 4 adet direktifin yerine getirilmiştir. Bu tüzükle bütün mikotoksinlerin resmi kontrolünde kullanılan analiz metotları bir yasal metin haline dönüştürülerek kanunun uygulanması daha açık hale getirilmiştir.

3. ülkelerden belirli gıda maddelerinin aflatoksin bulaşması riski nedeniyle ithalatını yöneten özel koşullar 2006/504/EC sayılı Komisyon Kararı ile belirlenmiştir. Bu karar daha sonra 2007 yılında üç defa değiştirilmiştir. Bu ülkeler arasında Mısır, Çin, Brezilya ve İran yer almaktadır. Kararla daha önce değişik kararlarla belirlenen kapsam işlenmiş ve bileşik gıdalara(compound foodstuffs) genişletilmiş ve Türkiye kaynaklı fındıklar için kontrol sıklığı azaltılmıştır(2005/504/EC’ye göre, Türkiye’den gelen her kategori fındık ve bunlardan elde edilen ürün için konsinyelerin yaklaşık %5’inden numune alınmalıdır. Bu oran İran kaynaklı gıdalar için her konsinyeden olarak belirlenirken, Mısır için % 20, Çin için % 10, ABD için % 5 oranındadır. Daha önce bu oran 2002/80/EC Komisyon Kararına göre %10 olarak uygulanmaktaydı.

Aflatoksinler (B1,B2,G1,G2 ve M1) için maksimum seviyeler 1881/2006 sayılı Komisyon tüzüğü ile belirlenmiştir. Bu tüzük aslında gıda maddelerinde belirli bulaşanlar için maksimum seviyelerin belirlendiği bir tüzük olup, aflatoksin dışında diğer mikotoksinler, nitrat, kalay, kadmiyum, civa, 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), dioksinler ve PCBs, Polycyclic aromatik hidrokarbonlar(Benzo(a)pyrene) gibi başka bulaşanlar içinde maksimum seviyelerin belirlendiği bir mevzuattır. Aflatoksin konusunda maksimum seviyeler bu tüzükte işlenmiş fındık, badem ve antepfıstığında 4 ppb, işlenmemiş ürünler için 10 ppb olarak belirlenmiştir.

Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun Gıda Maddelerinde Bulaşanlar Kodeks Komitesi'nin 2004 yılında başlattığı fındık, badem ve antepfıstığı ile bunların işlenmesi ile üretilen ürünlerde aflatoksin limitleri konulu bir çalışma 2008 yılı içinde sonuçlanmıştır. Nisan ayı başında Lahey/Hollanda'da yapılan Komite toplantısında işlenmemiş fındık, antepfıstığı ve bademde aflatoksin limiti 15 ppb (mikrogram/kg veya

milyarda bir kg), işlenmiş ürünlerde ise 10 ppb olarak belirlenmiştir. Belirlenen limitlere ilişkin Komite raporu KAK'da onaylandıktan sonra, AB'nin uyguladığı limitlerini, 6 ay içinde 10-15 ppb olarak kendi mevzuatına taşıyacağı düşünülmektedir. Bu durumda, AB'ye ihraç edilen fındık ve fındık ürünlerinde, limitlerin üzerinde olduğu gerekçesiyle iade edilen ürün partisi sayısı azalması beklenmektedir.

Türkiye de, işlenmiş ve işlenmemiş fındık, badem ve antepfıstığında aflatoksin limiti 10 ppb olarak uygulanmaktadır. KAK'un Komitede kabul edilen limitleri onaylamasından sonra ülkelerin, ulusal mevzuatında bu oranları uygulaması beklenmektedir. KAK'a, çok sayıda ülke ile birlikte, Türkiye ve AB'de üyedir.

Kuru incirde de benzer sorun yaşanmaktadır. Kuru incirde toplam aflatoksin limiti Türkiye'de 10 ppb, AB ise 4 ppb limit uygulamaktadır. Kuru incir ihracatının da büyük bölümünün AB'ye yapılmakla birlikte, aflatoksin limiti açısından sorun yaşanmaktadır. Dünyanın en büyük kuru incir ihracatçısı olan Türkiye, kuru incir ihracatında yaşadığı aflatoksin sorununu, limitlerin dünya çapında belirlenmesi için KAK'a taşımış bulunmaktadır. Türkiye'nin girişimi ile çalışmanın başında Türkiye'nin bulunduğu "kuru incirde aflatoksin oluşumunun azaltılması ve önlenmesine dair kılavuz hazırlanması" çalışması yapılması kararlaştırılmıştır.

Gıdalarda küflerin gelişiminin engellenmesi zordur ve ılık ve nemli iklime sahip tropik bölgelerde gıdalarda küf gelişimi riski artmaktadır. Fakat bunların miktarları gıda işleme ve depolama esnasında hijyenik koşulların sağlanmasıyla minimize edilebilmektedir. Kontrollü depolama koşulları bunun azaltılmasında en önemli faktörlerden bir tanesidir. Avrupa Birliği'nin bu ürünlerin ithalatına bir engelleme getirmemesinin ardında bu alanda üretimde bu oluşumun engellenememesi gerçeği yatmaktadır. AB ile ticaretin yapıyor olması ve KAK'ın limitleri üste çekmesi ülkemizde belirli bir standartın karşılandığını göstermektedir.

3.7.2.Dioksin

2007 yılında dioksinle ilgili 30 bildirim 20 tanesi gıdalarda, 10 tanesi yemle ilgili olarak tespit edilmiştir. Türkiye kaynaklı yem katkı maddelerinde dioksin tespit edilmiştir(2 Bildirim).

3.7.3. Yasal olmayan boyaların kullanımı

Kullanımı yasal olmayan boyaların ağırlıklı olarak çeşitli bitki ve baharatlar olmak üzere, meyve ve sebzeler, çorba ve soslar, çeşitli yağlar, et, fındık ve tohum gibi çok çeşitli gıdalarda katıldığı RASFF bildirimlerinde ortaya çıkmaktadır. Türkiye'nin de baharatlarda illegal boya kullanımı sebebiyle hızlı alarm sistemine takıldığını görüyoruz. 2007 yılında bu sebeple 43 adet bildirim yapılmış olup; bunlardan 24 tanesi baharat ve yemeklere katılan bu gibi bitkilerde tespit edilmiştir.

Boyaların illegal kullanımında eskiye oranla büyük bir düşüş yaşanmıştır(2005 yılında 213, 2006 yılında 60 ve 2007 yılında 43). Bildirimler en çok Hindistan'dan gelen ürünlerde tespit edilmekle birlikte, eskiye oranla Hindistan bildirimlerinde büyük düşüş yaşanmıştır. Hindistan'ın ardından Türkiye gelmektedir. Bildirimlerde 2006 yılında 2005'e oranla Hindistan'da düşüş yaşanırken; Rusya ve Türkiye'de sayı korunmuştur. 2006 yılında Rusya 15, Türkiye ise 10 bildirim almıştır.

AB'ye ithal edilen baharatların sadece küçük bir kısmı Türkiye tarafından gerçekleştirilmektedir. RASFF 2006 yılı raporunda Türkiye'nin bildirim ile ilgili olarak önemli değerlendirmeler yapılmıştır. Hindistan ve Pakistan gibi büyük baharat ihracatçısı ülkelerde Sudan I veya Sudan IV bulaşması bulunurken, Türkiye'den bildirim alan ürünlerde bu boyaların her ikisini de yüksek oranda bulunmasının nedeni üstünde durulmuştur. Türkiye'den bildirim alan ürünlerin özel et ürünlerine ve yemeklerine katılan paketli (ambalajlı) baharat karışımlarının olması ve Türkiye'nin büyük bir baharat üreticisi olmadığı dikkate alındığında, doğudan gelen baharatlarda bulaşmanın olduğu belirtilmektedir. Ayrıca Türkiye içinde yüksek bulaşma seviyeli

baharatların stoklarda yer aldığı konusunda değerlendirmeler yer almaktadır. Bu sorun, raporda belirtildiği üzere, Türkiye'ye dışarıdan gelen ürünler kaynaklı ise, gerek ithalatta gerekse piyasalarda bu boyalarla ilgili olarak yeterli denetimlerin yapılıp yapılmadığı sorusu akla gelmektedir.

4. Sonuçlar

Uluslararası gıda ticareti özelikle küreselleşmenin bir sonucu olarak, hızla artarak 300 Milyar Doların üstüne çıkmıştır. Türkiye’de 1980’li yıllarla birlikte ihracatın özendirilmesi için uygulanan politikalar sebebiyle, modern gıda sanayi tesisleri sayısında ve gıda sanayi ürünleri ihracatında artış görülmüştür.

AB, dünyanın en büyük gıda pazarı olarak; Türkiye için hedef pazarlar arasında yer almaktadır. Türk ticareti açısından AB’nin elverişli konumu, ithalatta AB pazarlarına yönelmek için bir başka nedeni oluşturmaktadır. Buna karşın, Birlik içinde yer alan özellikle aynı iklim kuşağındaki ülkeler nedeniyle rekabetin yaşanılması da kaçınılmazdır. AB’nin dünya gıda ticaretini yönlendirmesi, pazar büyüklüğü ve Türkiye’nin Birliğe katılım hedefi dikkate alındığında, AB’de gıda alanındaki gelişmelerin takip edilmesi büyük önem taşımaktadır. Türkiye zengin ve çeşitli tarımsal üretiminin sunduğu avantajlarla, tarımsal üretime göre daha çok katkı payı sağlayan gıda ürünleri ihracatını artırmak için, AB standartlarını karşılamak durumundadır.

Avrupa’da 2000’lerden önce yaşanan gıda krizleri, Birliğin gıda güvenliğine verdiği önemi st sıralara taşımıştır. Daha nce Ortak Pazarın tesis edilmesine yönelik olarak oluşturuilan mevzuatı, gıda güvenliğinin tesis edilmesine yönelik çıkarmaya başlanmıştır. AB gıda güvenliğinin tesis edilmesi için gıda zincirini tarladan sofraya olarak niteleyebileceğimiz bütüncül bir yaklaşımla ele almaktadır. Mevzuat risk esasına dayalı olarak, günün ihtiyaçlarına göre, bağımsız bilimsel değerlendirmeler ışığında oluşturulmaktadır. Sonuç olarak, AB gıda mevzuatı AB lkeleri için olduğu gibi, dünya ülkeleri için de referans alınan bir noktaya ulaşmıştır. Günümüzde uluslararası ticarete AB standartlarına uygunluk aranmakta, hatta AB yesi olmayan bazı ülkeler tarafından AB’ye ihracata onaylı işletme olma şartı aranmaktadır.

AB gıda güvenliği politikasının temelini oluşturan 178/2002 sayılı Tüzük, gıda kanununun genel prensiplerini ve gereklerini belirlemede, gıda güvenliğiyle ilgili prosedürleri oluşturmakta ve Birlik içinde gıda konularında bağımsız bilgi sağlayan Avrupa Gıda

Güvenliği Otoritesini tesis etmektedir. Genel Gıda Kanunu olarak adlandırılan bu tüzük, iç pazarın etkili olarak çalışmasına ve geleneksel gıdaların korunmasına dikkat ederek, insan sağlığının ve tüketici çıkarlarının en yüksek seviyede korunmasını sağlamaktadır. Kanunun genel prensipleri; tüketicilerin korunması, bilimsel verilerin dikkate alınması, ihtiyatilik prensibi, risk analizi, izlenebilirlik ve şeffaflık her tür gıda kanununun oluşturulmasında gözetilmektedir.

Genel Gıda Kanunu 11. Madde gereğince ithal edilen ürünlerin söz konusu ürünle ilgili olarak gıda kanunun ilgili gereklerine veya Topluluk tarafından tanınan bunlara eşdeğer seviyede şartlara ya da Toplulukla ihracatçı ülke arasında eğer özel bir anlaşma varsa burada yer alan hükümlere uyması gerekmektedir. İhraç edilmek istenen üründe aranan, ilgili AB gıda mevzuatına uygunluk, işletmeler için çok sayıda AB standardına uygunluğu gerektirdiği gibi, ihracatçı ülke yetkili otoritelerine de bir takım sorumluluklar yüklemektedir. AB'ye ihracatta aranan gıda kanunlarına uygunluk garantisi, ihracatçı ülkede analizler, kontroller ve ihracat sertifikalarında sağlanan bilgilerle ilgili olarak sorunsuz bir sistemin devrede olmasını gerektirmektedir. Bu yetkili otoritede görev alan memurların, Birliğin gıda kanunları ile ilgili olarak AB'de görev alan yetkililerle aynı bilgi düzeyinde olmasını gerektirmektedir. AB'ye uygunluk garantisi Birlikte uygulanan analizler seviyesinde analizler yapılması, aynı seviyede kontrollerin gerçekleşmesi ile sağlanabilir. Türkiye'de yetkili otorite olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, bu garantilerin sağlanması konusunda, kapsamlı AB gıda mevzuatının bir anlamda denetleyicisi olarak görev yapmak durumundadır.

AB'ye katılım yolunda ilerlemekte olan Türkiye'de, Gümrük Birliği ve Fasıl 12: Gıda Güvenliği, Veterinerlik, Bitki Sağlığı alanında müzakere süreci, AB gıda mevzuatının ulusal mevzuata aktarılması için itici bir güç oluşturmaktadır. AB'ye uyum kapsamında çıkarılan 5179 sayılı gıda kanunu, istenen seviyede bir uyumu sağlayamamakla birlikte, AB gıda güvenliği sisteminin önemli unsurlarını ülkemizde devreye sokmuştur. Başta gıda denetimi alanında, Çankaya Belediyesinin mahkemeye başvurması sonucu su yüzüne çıkan yetki karmaşası olmak üzere, AB Komisyonu yetkililerince belirtilen AB mevzuatından farklılıkları nedeniyle, Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu taslağı hazırlanmıştır. Yeni Gıda Kanununun kabulünden sonra, AB ile uyum

kapsamında hazırlanan ikincil kanunlar da, gıda güvenliği alanında ilerleme kaydedilmesine büyük katkılar sağlayacaktır.

Fasıl 12 tarama sürecinin tamamlanmasının ardından Avrupa Komisyonu tarafından yayınlanan raporda, Türkiye'nin gıda güvenliği alandaki AB müktesebatını uygulayabilmesi için kurumsal yapının güçlendirilmesi gerektiği belirtilmektedir. Personel eğitimi ihtiyacı ve teknik ekipman ve olanaklar konusunda iyileştirme yapılması gerektiği de bir kez daha dile getirilmiştir. Buna karşın gıda güvenliği alanında uyumun, fasılın diğer alanlarına göre daha uyumlu olarak belirtilmesi dikkati çekmektedir. Türk Gıda Kodeksi düzenlemelerinin başarılı olduğu dikkate alındığında, veterinerlik ve bitki sağlığı alanında da benzer yapının, düzenlemelerin uyumu konusunda ülkemize zaman kazandıracağı düşünülmektedir.

FVO misyonları tarafından bugüne kadar gerçekleştirilen ziyaretler, öncelikli olarak Bakanlığın AB kanunlarına uygunluğu açısından beklenen garantileri sağlama konusunda yetkinliğini sorgulamaktadır. Bu noktada, gıda denetmenlerinin eğitimi, laboratuvarların kapasitesi konuları önem kazanmaktadır. Misyon ziyaretleri özellikle hayvansal ürün ithalatında gıda güvenliğinin bir unsuru olarak; hayvan sağlığı ve hayvan refahı konusunda ilerleme ihtiyacının olduğunu göstermiştir. Hayvan sağlığı alanında durumunun oldukça kritik olduğu ve risklerin uzun süredir devam ettiğinin rapor edilmesi, hayvansal ürünlerin ihracatı açısından handikap oluşturmaktadır. 2007 İlerleme raporunda hayvan refahına ilişkin olarak teknik konularda herhangi bir ilerleme sağlanmadığı belirtilmektedir.

Kalıntı denetimleri kapsamında gerçekleştirilen Misyon ziyaretinde, kalıntı kontrol planının uygulanmasıyla ilgili olarak tespit edilen eksikliklerin Türkiye'deki kalıntı analizlerinin genel güvenilirliğini zayıflattığı rapor edilmektedir.

RASFF kapsamında alınan bildirim sayısı fazlalığının, aflatoksin konusunda AB'de limitlerin yeniden belirlenmesi ile düzelebileceği düşünülmektedir. Bildirim sayısının azalması, gıda güvenliği alanında Tarım ve Köyişleri Bakanlığının prestijini artıracaktır. RASFF prosedürünün Bakanlık içinde belirlenmiş olması ve Ulusal Gıda ve Yem Acil

Uyarı Sisteminin kurulması, Bakanlık içinde birimlerin daha koordineli çalışmasına büyük katkı sağlayacaktır. Ayrıca, ihracatta yaşanan sorunlar ile ilgili olarak, belli başlı sorunların nedeni üstünde araştırmalar yapılması teşvik edilmelidir.

Türkiye’de küçük ölçekli işletme sayısının fazlalığı dikkate alındığında, AB standartlarında üretim yapabilecek işletme sayısı çok az kalmaktadır. Bu noktada ihracat potansiyeli olan firmaların önünün açılması için, yetkili otorite olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın işletmelerin AB standartlarına göre sınıflandırması ve AB mevzuatına uygunluğu denetleyebilmesi için her türlü gerekli araca sahip olması gereklidir.

Sonuç olarak, geline nokta Türkiye AB standartlarında üretimin gerçekleştirilebilmesi için, mevzuatını yenileyerek ve yeni uygulamalar devreye sokarak gıda güvenliği alanında önemli ilerlemeler kaydetmiştir. Ancak yapılanların yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. AB tarafından beklenen seviyeye ulaşmak için, gıda güvenliğinin tüm unsurları ile birlikte ele alınarak, bir program çerçevesinde ilerleme kaydedilmesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

Anonim.2003. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. HACCP Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizleri Eğitim Semineri Notları.

Anonim.2005. Avrupa Birliği ile Katılım Müzakereleri Rehberi. İktisadi Kalkınma Vakfı Yayınları, İstanbul.

Anonim.2007. 2007 yılı Tarama raporu Türkiye. Fasıl 12-Gıda Güvenliği, Hayvan ve Bitki Sağlığı Politikası.

http://www.abgs.gov.tr/files/tarama/screening_files/12/ch12_tarama_sonu_raporu_tr.pdf

Erişim tarihi:24.08.2008

Anonim.2008a. 2007 Yılı İzleme ve Denetim Sonuçları.

http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html

Erişim Tarihi: 04.08.2008

Anonim.2008b.Kanunlar.

<http://www.kkgm.gov.tr/mev/kanun.html>.

Erişim Tarihi: 25.08.2008

Anonim. 2008c.Mikotoksinler.

<http://www.food-info.net/tr/tox/myco.htm>.

Erişim tarihi: 21.07.2008.

Anonim.2008d.Türkiye 2007yılı Düzenli İlerleme Raporu.

http://www.abgs.gov.tr/files/AB_Iliskileri/AdaylikSureci/IlerlemeRaporlari/2007ilerlem eraporu_tr_.pdf.

Erişim tarihi:15.06.2008

Anonymous. 2002. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 Laying Down the General Principles and Requirements of Food Law, Establishing The European Food Safety Authority and Laying Down Procedures in Matters of Food Safety.

Anonymous.2005a. Codex and the International Food Trade.

<http://www.fao.org/docrep/w9114e/w9114e06.htm>.

Erişim tarihi:26.02.08

Anonymous.2005b. Veterinary and Phytosanitary Inspections.

<http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l32038.htm>.

Erişim tarihi:09.06.08

Anonymous. 2005c. World Bank Report on “Food Safety and Agricultural Health Standards: Challenges and Opportunities for Developing Country Exports”(31207)

http://siteresources.worldbank.org/INTRANETTRADE/Resources/Topics/Standards/standards_challenges_synthesisreport.pdf

Erişim tarihi: 25.03.2008

Anonymous.2006a.GMO Applications.

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificPanels/GMO/efsa_locale-1178620753812_GMOApplications.htm.

Erişim tarihi:01.09.2008

Anonymous.2006b.Guidance Documents on Food Hygiene and Official Food Controls.

http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf.

Erişim tarihi:05.02.2008

Anonymous.2006c.Private Food Standards and Their Impacts on Developing Countries.

http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2006/november/tradoc_127969.pdf

Erişim Tarihi: 25.02.2008

Anonymous.2006d.Trade by Sector.

http://www.wto.org/english/res_e/statis_e/its2006_e/its06_bysector_e.pdf.

Erişim Tarihi: 10.06.2008

Anonymous. 2007a. 50 Years of Food Safety in European Union Book, electronic version.

http://ec.europa.eu/food/food/50years_foodsafety_en.htm

Erişim tarihi:20.04.2008

Anonymous. 2007b. General Food Law.

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm.

Erişim tarihi:10.01.2008

Anonymous.2007c.Guidance on The Implementation of Articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 And 20 Of Regulation (EC) No 178/2002 on General Food Law

Erişim tarihi:25.02.2008

Anonymous. 2007d.White Paper on Food Safety.

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/en/lvb/l32041.htm>.

Erişim tarihi:25.05.2008.

Anonymous.2008a.Chemical Safety of Food.

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/index_en.htm

Erişim tarihi:22.07.2008

Anonymous. 2008b. Codex and The International Food Trade.

<http://www.fao.org/docrep/008/y7867e/y7867e08.htm>

Erişim tarihi:20.02.2008

Anonymous. 2008c.Enlargement.

http://ec.europa.eu/food/food/enlargement/index_en.htm

Erişim tarihi:20.07.2008

Anonymous. 2008d. Food And Veterinary Office Annual Reports (2002–2008).

http://ec.europa.eu/food/fvo/annualreports/index_en.htm

Erişim tarihi: 09.06.2008

Anonymous.2008e. Rapid Alert System for Food and Feed.

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week8-2008_en.pdf.

Erişim tarihi:25.07.2008

Anonymous.2008f.RASFF Annual Report 2007.

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2007_en.pdf.

Erişim tarihi:25.07.08

Devlieghere, F., Luning, P.A., and Verhe, R.(2007).Safety in the agri-food chain.

Gaisford, J.D., Kerr, W.A. and Perdakis, N.(2004).Agri-food İssues in the EU's Eastward Expansion. Edward Elgar Publishing Co, UK,157-170.

Jasling, T., Orden,D. and Roberts, D. (2004).Toward a Safe &Open Global System. Institute for International Economics, Washington DC,1-13.

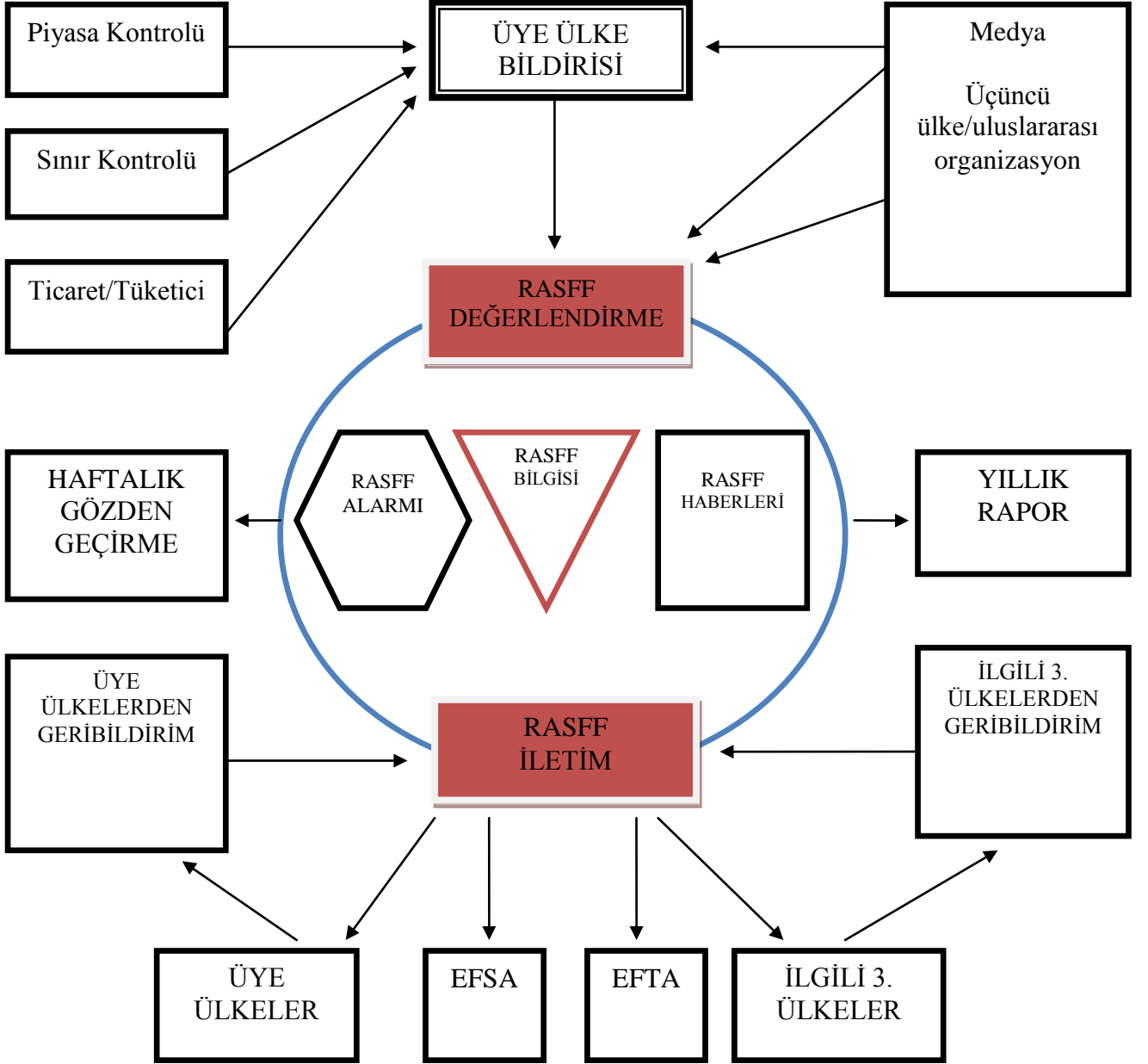
Meulen, B. and Velde, M.(2006). Food Safety Law in the European Union, Wageningen Academic Publishers,232,The Netherlands.

Berkum, S., Burrel, A., Longworth, N., Oksam, A., Temel, T.,and Vilchez, İ.M. (2004). Turkey in the European Union,.Consequences for Agriculture, Food, Rural Areas And Structural Policy.

ÖNDOĞAN, Dr. E.N. (2004). Türk Gıda Sanayinin Gelişimi. Sosyal Bilimler. Cilt 2(Sayı 1).

Roque, A.M. P.(2004). The Impact of Europe on Spanish Food Safety Policy.
University of Essex, Spain.

EK I. RASFF Akım Şeması



Ek II. FVO Denetimlerinin konu ve dağılımı (2000–2006)

FVO Denetimleri - 2000	
Gıda Güvenliği	200
Hayvan Sağlığı	24
Bitki Sağlığı	15
Hayvan Refahı	11
Toplam	250

Denetimlerin Dağılımı - 2000		
AB	145	58
Birliğe adaylığa başvuran ülkeler	38	15
EFTA Ülkeleri	6	2
USA, Kanada, Yeni Zelanda	6	2
Diğer 3. Ülkeler	55	22
Toplam	250	100

FVO Denetimleri - 2001		
Gıda Güvenliği	148	71
Hayvan Sağlığı	32	15
Bitki Sağlığı	17	8
Hayvan Refahı	12	6
Toplam	209	100

Denetimlerin Dağılımı - 2001		
AB	127	61
Aday Ülkeler	40	19
EFTA Ülkeleri	6	3
Diğer 3. Ülkeler	36	17
Toplam	209	100

FVO Denetimleri - 2002		
Gıda Güvenliği	142	76
Hayvan Sağlığı	22	12
Bitki Sağlığı	13	7
Hayvan Refahı	9	5
Toplam	186	100

Denetimlerin Dağılımları - 2002		
Üye Ülkeler	107	58
Aday Ülkeler	50	27
Diğer 3. Ülkeler	29	16
Toplam	186	100

FVO Denetimleri - 2003		
Gıda Güvenliği	143	64
Hayvan Sağlığı	52	23
Bitki Sağlığı	16	7
Hayvan Refahı	13	6
Toplam	224	100

Denetimlerin Dağılımları - 2003		
Üye Ülkeler	102	46
Aday Ülkeler	81	36
Üçüncü Ülkeler	41	18
Toplam	224	100

FVO Denetimleri - 2004		
Gıda Güvenliği	142	61
Hayvan Sağlığı	60	26
Bitki Sağlığı	16	7
Hayvan Refahı	14	6
Toplam	232	100

Denetimlerin Dağılımı - 2004		
Üye Ülkeler	181	78
Aday Ülkeler	10	4
Üçüncü Ülkeler	41	18
Toplam	232	100

FVO Denetimleri - 2005		
Gıda Güvenliği	143	64
Hayvan Sağlığı	51	23
Bitki Sağlığı	16	7
Hayvan Refahı	13	6
Toplam	223	100

FVO Denetimleri - 2005		
Üye Ülkeler	154	69
Aday Ülkeler	21	9
Üçüncü Ülkeler	48	22
Toplam	223	100

FVO Denetimleri - 2006		
Gıda Güvenliği	173	68
Hayvan Sağlığı	36	14
Bitki Sağlığı	13	5
Hayvan Refahı	33	13
Toplam	255	100

FVO Denetimleri - 2006	
Üye Ülkeler	159
Aday Ülkeler	31
Üçüncü Ülkeler	65
Toplam	255

Not: Aday ülkelerden 2'si Katılım
ülkesidir.

Denetimin Konulara Göre Dağılımı - 2006	
Gıda Güvenliği:	68%
Hayvansal kaynaklı gıda	26%
İthalat kontrolleri	12%
TSE/Hayvansal yan ürünler	7%
Genel/yatay konuları	5%
Yem ve gıda	5%
Pestisitler	5%
Veteriner tıbbi ürünleri ve kalıntıları	3%
Bulaşanlar/katkılar	2%
Gıda hijyeni- HACCP	2%
Diğer	1%
Hayvan Sağlığı:	14%
Kimliklendirme/sertifikasyon	5%
Hastalıkların söndürme/kontrol planları	4%
Topluluk içi ticaret	2%
Hastalık salgınları	1%
Hastalık acil durum planları	1%
Diğer	1%
Hayvan Refahı:	13%
Kanatlı/domuz/sığır	5%
Kesim sırasında	4%
Nakliye	2%
Çiftlikte ve diğer	2%
Bitki Sağlığı:	5%
Bitki haşere salgınları	2%
İthalat kontrolleri	1%
İç pazar-bitki pasaportu	1%
Diğer	1%

EK III. 2007 DENETİM VE İZLEME PROGRAMLARI SONUÇLARI

No	İzleme ve Denetim Programının Adı	Aranan Kriter	Toplam Numune Sayısı	Olumlu Numune Sayısı	Olumsuz Numune Sayısı
1	Peynir Denetim Programı (Mikrobiyolojik)	<i>Salmonella spp.</i>	794	787	7
		<i>Staphylococcus aureus</i>	794	759	35
		<i>Escherichia coli</i>	789	683	106
		<i>Listeria monocytogenes</i>	702	696	6
2	Kırmızı Toz ve Pul Biber Denetim Programı (Mikrobiyolojik)	<i>Salmonella spp</i>	453	451	2
		<i>Bacillus cereus</i>	453	449	4
		<i>Clostridium perfringens</i>	453	450	3
3	Kırmızı Toz ve Pul Biber Denetim Programı (Toksikolojik)	Toplam aflatoksin	474	417	57
		Aflatoksin B1	474	427	47
4	Kırmızı Toz ve Pul Biberde Sudan Boyası Denetim Programı	Sudan Boyası	504	484	20
5	Kuru Kayısıda SO ₂ Denetim Programı	SO ₂	429	343	86
6	Tavuk Eti Denetim Programı (Mikrobiyolojik)	Aerobik mezofilik bakteri	364	355	9
		<i>Escherichia coli</i>	364	354	10
		<i>Staphylococcus aureus</i>	364	359	5
		<i>Salmonella spp.</i>	364	348	16
7	Aflatoksin Denetim Programı (Fındık, Yerfıstığı, Antepfıstığı, Ceviz ve Kuru İncir)	Aflatoksin B1 ve Toplam aflatoksin	1292	1242	50
8	Kuru Üzüm Denetim Programı (Okratoksin)	Okratoksin A	214	212	2
9	Pestisit Kalıntı Denetim ve İzleme Programı (bezelye, biber, buğday, çilek, domates, ekmek, elma, erik, greyfurt, havuç, hıyar, kabak,				

	karnabahar, soğan taze, fasulye, kavun, kayısı, kiraz, limon, mandalina, marul, muz, patates, patlıcan, pirinç, portakal, portakal suyu, üzüm, bebek maması)	Pestisit Kalıntısı	15921	15647	274
10	Fındıkta Pestisit Kalıntı Denetim Programı	Pestisit Kalıntısı	91	91	-
11	İyotlu Tuz Denetim Programı	İyot (TGK)	6048	6004	44
12	Çiğ Sütlerde Toplam Canlı Bakteri ve Somatik Hücre Sayısı Denetim Planı- Süt-1	Toplam Canlı Bakteri Sayısı ve Somatik Hücre Sayısı	55	19	36
No	İzleme ve Denetim Programının Adı	Aranan Kriter	Toplam Numune Sayısı	Olumlu Numune Sayısı	Olumsuz Numune Sayısı
13	Üzümde Kurşun Denetim Programı	Kurşun	87	86	1
14	Elma suyunda Patulin Denetim Programı	Patulin	98	95	3
15	Sıvı yağlarda Poli Aromatik Hidrokarbonlar (PAH)- Benzo(a)piren Denetim Programı	Poli Aromatik Hidrokarbonlar (PAH)- Benzo(a)piren	79	79	-
16	Ispanak ve marulda Nitrat Denetim Programı	Nitrat	494	489	5
17	Buğday ununda Benzoil peroksit Denetim Programı	Benzoil peroksit	147	147	-
18	Alkolsüz içeceklerde (Gazoz, meyve suyu) Etil Alkol Denetim Programı	Etil Alkol	45	45	-
19	Tüketime hazır günlük yemek ve mezeler Denetim Programı	<i>Escherichia coli</i>	540	493	47
		<i>Bacillus cereus</i>	540	520	20
		<i>Clostridium perfringens</i>	535	535	-
		<i>Staphylococcus aureus</i>	535	521	14

		<i>Salmonella spp.</i>	535	535	-
20	Et ve Et Ürünleri Denetim Programı (Taklit ve taşıyış amaçlı domuz etine yönelik olarak)	<i>Serolojik muayene</i>	17	17	-
21	Gıda ve Bazı Tarım Ürünlerinde Radyasyon İzleme	Radyasyon düzeyleri	-	-	-
22	Kahvede Okratoksin A İzleme Programı	Okratoksin A	175	-	-
23	Kuru İncirde Okratoksin A İzleme Programı	Okratoksin A	110	-	-
24	Şarapta Okratoksin A İzleme Programı	Okratoksin A	155	-	-
25	Zeytinde Demir-Arsenik-Cıva İzleme Programı	Demir-Arsenik-Cıva	176	-	-
26	GDO İzleme Programı (Mısır, Mısır Unu, Mısır gevreği, Bebek mamaları ve Soya Fasulyesi)	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar(GDO)	139	-	-
27	Kırmızı Toz ve Pul Biberlerde Alüminyum ve Silisyum İzlem Programı	Alüminyum ve Silisyum	119	-	-

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Tuğba ADIGÜZEL

Doğum Yeri: Gemerek/SİVAS

Doğum Tarihi: 1980

Medeni Hali: Bekar

Yabancı Dili: İngilizce

Eğitim Durumu (Kurum ve Yıl)

Lise: Akyurt Lisesi-1997

Lisans: Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü–2002

Yüksek Lisans: -

Çalıştığı Kurum/Kurumlar ve Yıl

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Düzce Tarım İl Müdürlüğü, Gıda denetmeni, 2004.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, DİABK, AB Uzman Yardımcısı, 2005-2008.