

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

**AVRUPA BİRLİĞİ'NDE HAYVANSAL KÖKENLİ
GİDALARIN HİJYENİ VE RESMİ KONTROLLERİ**

AB Uzmanlık Tezi

Dilek ÇEVİK
AB Uzman Yardımcısı

Ankara – 2008

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
GİRİŞ.....	1
BÖLÜM 1:.....	4
I. AB' DE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARDA HİJYEN	4
I.1. TANIMLAR.....	5
I.1.1.ET.....	5
I.1.2. CANLI ÇİFT ÇENETLİ YUMUŞAKÇALAR.....	7
I.1.3.SU ÜRÜNLERİ.....	8
I.1.4. SÜT.....	9
I.1.5. YUMURTALAR.....	9
I.1.6. KURBAĞA BACAKLARI VE SALYANGOZLAR.....	9
I.1.7. İŞLENMİŞ ÜRÜNLER.....	10
I.2. HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN HİJYENİNE DAİR GENEL İLKELER VE KAPSAMI.....	11
I.3. GIDA İŞİ YAPAN İŞLETMECİLERİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ.....	14
I.3.1.TESİSLERİN TESCİLİ VE ONAYLANMASI.....	15
I.3.2.TOPLULUĞA DIŞARIDAN HAYVANSAL KÖKENLİ ÜRÜNLERİN İTHALİ.....	16
I.3.3.TİCARET.....	17

I.4. HAYVANSAL KÖKENLİ ÜRÜNLERE İLİŞKİN ÖZEL GEREKLİLİKLERİN DEĞİŞİKLİĞİ VE UYUMU.....	19
I.5. AVRUPA GIDA GÜVENLİĞİ KURUMUNA DANIŞMA.....	20
I.6. HAYVANSAL KÖKENLİ ÜRÜNLERE İLİŞKİN GEREKLİLİKLER.....	20
I.6.1.TANIMLAMA İŞARETİ.....	20
I.6.2.HACCP'E DAYALI PROSEDÜRLERİN AMAÇLARI.....	21
I.6.3.GIDA ZİNCİRİ BİLGİSİ.....	22
I.7. ÜRÜN GRUPLARININ HİJYENİNE İLİŞKİN ÖZEL GEREKLİLİKLER.....	23
I.7.1.EVCİL TIRNAKLI HAYVANLARIN ETLERİ.....	23
I.7.2. KANATLI VE LAGOMORPH ETLERİ.....	24
I.7.3. ÇİFTLİK AV HAYVANLARININ ETİ.....	24
I.7.4. YABAN AV HAYVANI ETİ.....	24
I.7.5. KIYMA, ET PREPARATLARI VE MEKANİK OLARAK AYRILAN ET (MOAE).....	25
I.7.6. ET ÜRÜNLERİ.....	25
I.7.7. ÇİFT ÇENETLİ YUMUŞAKÇALAR.....	25
I.7.8. SU ÜRÜNLERİ.....	26
I.7.9. İŞLENMEMİŞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ.....	26
I.7.10. YUMURTALAR VE YUMURTA ÜRÜNLERİ.....	26
I.7.11.KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZLAR.....	27
I.7.12. ERİTİLMİŞ HAYVAN YAĞLARI VE DON YAĞI	27
I.7.13. İŞLENMİŞ MİDE, MESANE VE BAĞIRSAKLAR.....	27
I.7.14. JELATİN.....	27
I.7.15. KOLAJEN.....	27
BÖLÜM 2:.....	28

II. HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN RESMİ KONTROLLERİ.....28

II.1. ESNEKLİK.....28

II.2. TANIMLAR.....29

II.3. TOPLULUK İŞLETMELERİNE İLİŞKİN RESMİ KONTROLLER.30

II.3.1. İŞLETMELERİN ONAYLANMASI.....30

II.3.2. İTHALAT.....31

II.4. ÜRÜN GRUPLARINA İLİŞKİN RESMİ KONTROLLER.....32

II.4.1. TAZE ET.....32

II.4.2. CANLI ÇİFT ÇENETLİ YUMUŞAKÇALAR.....40

II.4.3. SU ÜRÜNLERİ.....40

II.4.4. İŞLENMEMİŞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ.....42

II.5. ÜYE ÜLKELERDE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN RESMİ KONTROLLERİ.....43

II.5.1. AVUSTURYA.....44

II.5.2. BELÇİKA.....48

II.5.3. BULGARİSTAN.....51

II.5.4. ALMANYA.....55

II.5.5. BİRLEŞİK KRALLIK.....59

II.5.6. FRANSA.....63

II.5.7. FİNLANDİYA.....73

BÖLÜM 3: TÜRKİYE'DE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN HİJYENİ VE RESMİ KONTROLLERİ.....77

III.1. TÜRKİYE'DE HAYVANSAL GIDA MEVZUATI VE KARŞILIK GELEN AB MEVZUATI.....82

III.2. TÜRKİYE’DE GIDA KONTROL VE DENETİM YÖNETİMİ.....89

BÖLÜM 4: SONUÇ ve TÜRKİYE İÇİN ÖNERİLER.....91

REFERANSLAR.....95

ÖZET

AB Uzmanlık Tezi

AVRUPA BİRLİĞİ'NDE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN HİJYENİ VE RESMİ KONTROLLERİ

Dilek ÇEVİK

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

Gıda güvenliği konusunda Avrupa Birliği'nde son yıllarda yapılan düzenlemelerle 178/2002/EC No'lu gıda yasası temel olmak üzere 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC ve 882/2004/EC No'lu "hijyen paketi" olarak da adlandırılan tüzükler kabul edilmiş ve uygulamaya konmuştur. Gıda kaynaklı risklerin çoğunu hayvansal kökenli gıdalar teşkil ettiği için Topluluk müktesebatının önemli bir kısmı, hayvansal kökenli gıdaların işlenmesi ve piyasaya arzına ilişkin hijyen konuları ile hayvan hastalıklarının kontrolünü kapsamaktadır.

Bu çalışmada 854/2004/EC No'lu insan tüketimine yönelik hayvansal kökenli gıda ürünlerinin resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen Tüzük ile 853/2004/EC No'lu hayvansal kökenli gıda ürünlerinin hijyeni ile ilgili spesifik kuralları belirleyen Tüzük temel alınarak Avrupa Birliği'nde hayvansal kökenli gıdaların hijyeni, resmi kontrolleri ve işletmelerin yükümlülükleri anlatılmıştır. Ayrıca üye devletlerdeki kontrol mekanizmaları da ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Türkiye'deki sistem gözden geçirilmiş ve AB mevzuatlarıyla karşılaştırılması yapılmış ve Türkiye için önerilerde bulunulmuştur. Bu çalışma temel olarak AB ve Türkiye'de hayvansal kökenli gıdaların hijyeni ve resmi kontrollerine ilişkin prensipleri kapsar.

2008, 102 Sayfa

ANAHTAR KELİMELEER: AB, Hayvansal Kökenli Gıdalar, Hijyen, Resmi Kontroller

ABSTRACT

EU Expertise Thesis

HYGIENE AND OFFICIAL CONTROLS OF FOODS OF ANIMAL ORIGIN IN EUROPEAN UNION

Dilek ÇEVİK

MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL AFFAIRS OF TURKEY
Foreign Affairs and EU Coordination Department

With the latest arrangements in the field of food safety in EU, EC Regulation 178/2002/EC , which is the general food law, was taken as a legal basis with the hygiene package consisting of the regulations 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC and 882/2004/EC . Since food products of animal origin form the biggest part of risks from food source, considerable part of the Community acquis cover the legislations about the controls of animal disease and hygiene rules of food products of animal origin.

In this study, basic hygiene and official control rules of food products of animal origin are discussed following the general principles of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin and Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption together with the corresponding national legislations of Turkey. Furthermore detailed control mechanisms of the Member States and Turkey are mentioned and further recommendations were given for Turkey. This study mainly focuses on regulation of hygiene and official controls of food products of animal origin within the EU and Turkey.

2008, 102 Pages

KEY WORDS: EU, Food Products of Animal Origin, Hygiene, Official Controls

GİRİŞ:

Son yıllarda yaygınlaşan kuş gribi, deli dana gibi hayvansal hastalıklar sebebiyle gıda güvenliği konusunda tüm dünyada yeni yaklaşımlar geliştirilmiştir. Bu bağlamda, gıda zincirini bir bütün halinde izleyebilmeyi sağlayan "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" prensibi benimsenmiş, risk esaslı kontrol ve denetim kurallarına dahil edilmiş ve ayrıca yemlerle ilgili tedbir ve kurallar da kanunlara eklenmiştir. Gıda kaynaklı risklerin büyük çoğunluğunu hayvansal kökenli gıdalar teşkil ettiği için, AB ve gelişmiş ülkelerde gıda kontrollerine veterinerler de dahil edilmiştir.

AB’de hayvansal kökenli gıdaların hijyeni ve resmi kontrollerine ilişkin kuralları düzenleyen tüzükleri de kapsayan gıda hijyeni konusunda 2004 yılında kabul edilen ve 2006 yılında yürürlüğe giren yeni düzenleme 178/2002/EC No’lu gıda mevzuatının genel prensiplerini ve gerekliliklerini ortaya koyan, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini Kuran ve gıda güvenliği ile ilgili usulleri belirleyen tüzüğü temel almış ve "hijyen paketi" (European Union 1, 2008)) diye anılan 852/2004/EC No’lu gıdaların hijyenine ilişkin, 853/2004/EC No’lu hayvansal kökenli gıda ürünlerinin hijyeni ile ilgili spesifik kuralları belirleyen, 854/2004/EC No’lu insan tüketimine yönelik hayvansal kökenli gıda ürünlerinin resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen, 882/2004 No’lu yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun doğrulanması için gerçekleştirilecek resmi kurallara ilişkin mevzuatları ortaya koymuştur. Bu düzenleme ile tek tek ürünlere yönelik dikey kurallar kaldırılarak hayvani kökenli tüm ürünler için geçerli olan yatay kurallar konmuştur. Örneğin kırmızı et üretimine dair özel bir mevzuat yoktur, ama onu da kapsayan düzenlemeler mevcuttur. Güvenli ürünler için birinci sorumluluk gıda üreticilerinde olup riskin fazla olduğu kırmızı et sektöründe sistematik denetimler uygulanmaktadır. İnsan tüketimine

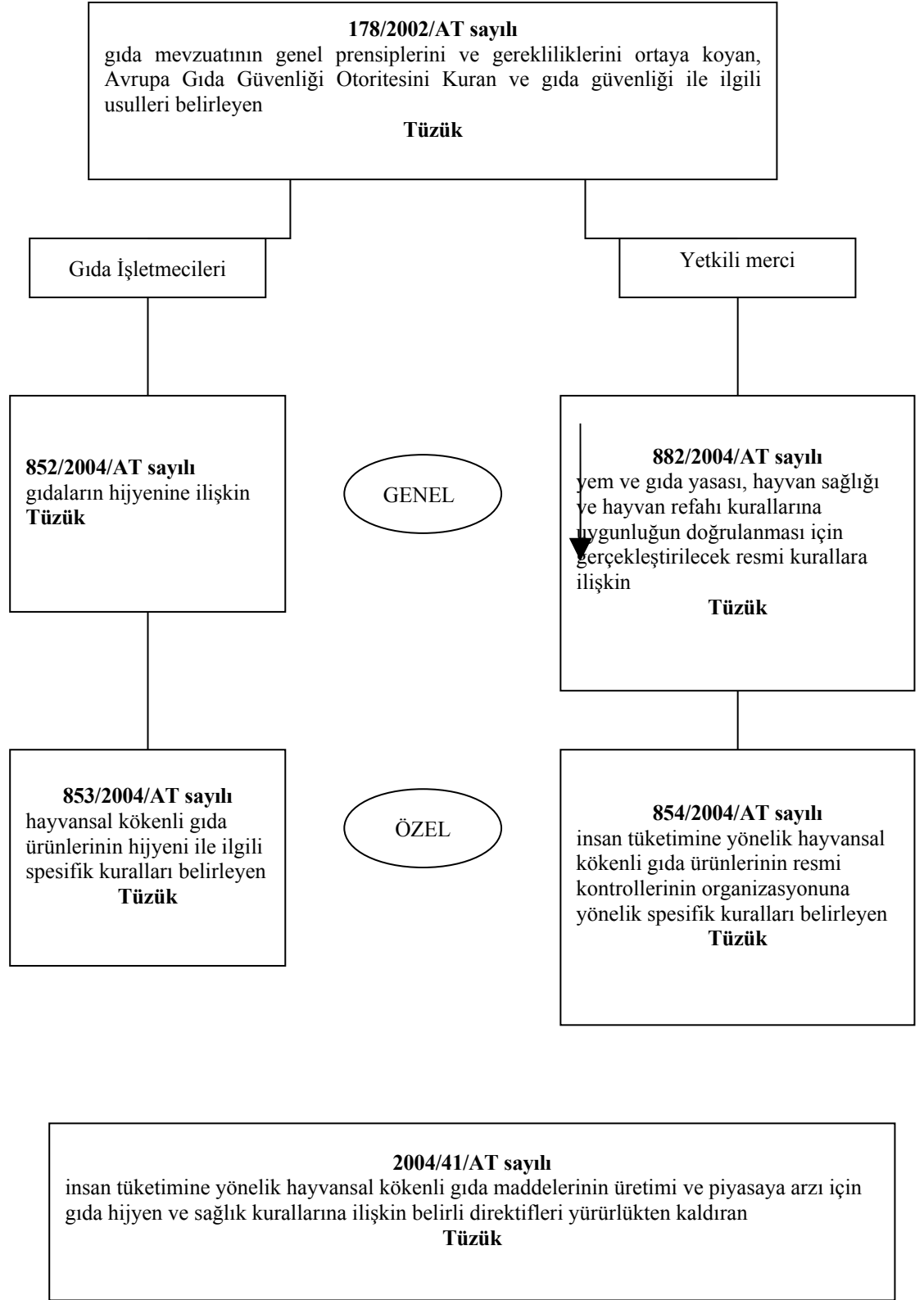
sunulacak olan hayvansal ürünler üreten üreticiler için en önemli nokta hijyen kurallarıdır ve hayvansal gıdalarda uyulması gereken özel hijyen kuralları 853/2004/EC No'lu mevzuatta, bu tür ürünleri üreten işyerlerinin resmi denetimlerine ait kurallar da 854/2004/EC No'lu mevzuatta belirtilmektedir.

Aşağıdaki tablolar (S.har.sunum, 2008) AB'de hayvansal kökenli gıdalara ilişkin mevzuatları ortaya koymaktadır:

TABLO 1

CANLI HAYVANLAR	HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALAR	HAYVANSAL KÖKENLİ OLMAYAN GIDALAR	YEMLER
178/2002 Sayılı Tüzük = Gıda Yasası			
Hayvan Sağlığı Hastalık Kontrolü Topluluk İçi Ticaret İthalat Koşulları	853/2004/EC sayılı Tüzük		
	852/2004 sayılı Hijyen Tüzüğü		
	Dir. 89/662/EEC Dir. 97/78/EEC		
Hayvan Refahı	854/2004/EC sayılı Tüzük		
Dir. 90/425/EEC Dir. 91/496/EEC			
882/2004/EC sayılı kontrollere ilişkin Tüzük			
	İnsan Tüketimine Uygun Olmayan Hayvansal Ürünler		İlaçlı Yem Maddeleri
	1774/2000/EC Tüzük		Dir. 90/167/EEC

Şekil 1:



BÖLÜM I

I.AB'DE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARDA HİJYEN

Belirli ürünler, insan sağlığı için özel hijyen kurallarının konulmasını gerektiren tehlikeler arz ederler. Bu, özellikle mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikelerin sık sık rapor edildiği hayvansal kökenli gıdalar için önemli bir durum teşkil etmektedir. 29 Nisan 2004 Tarih ve 853/2004/EC No'lu yönetmelik AB'de gıda işi yapan işletmeciler için, hayvansal kökenli gıdaların hijyeninde özel kuralları belirlemektedir.(European Union official Journal 1, 2008). Bu yönetmelikle hayvansal kökenli gıdaların hijyenik üretimi için, mevcut Direktiflerin basitleştirilmesine izin verilerek ortak bir temel oluşmuştur. Bütün hayvansal kökenli ürünler için, her nerede uygun olursa aynı kurallara başvurulacak ek kolaylıkların sağlanması amaçlanmıştır. Tüketicilerin korunmasının sağlanmasının gerekli olduğu hallerde, hayvansal kökenli ürünler için ayrıntılı hijyenik kuralların sıkılaştırılması ve sürdürülmesi gereklidir. Halk sağlığının göz önünde tutulması ile bu kurallar; özellikle imalatçılar ve yetkili makamların sorumlulukları, tesisler için yapısal, işlevsel ve hijyen gereklilikleri, tesislerin onayı için prosedürleri, depolama, nakliye ve sağlık işaretleri için gereklilikler gibi ortak ilkeleri içermektedirler.

Ortak Tarım Politikası bağlamında, ürünlerde belirli sağlık kurallarının konulması ve söz konusu Antlaşmanın 1 nolu Ek'inde (European Union official Journal 1, 2008) listelenen ürünlerin pazara arzı için birçok Direktif benimsenmiştir. Bu sağlık kuralları, ilgili ürünler için halk sağlığının yüksek düzeyde korunmasını sağlamak suretiyle iç pazarın yaratılmasına katkıda bulunarak ticari engelleri azaltmıştır.

I.1. TANIMLAR

178/2002/EC sayılı Yönetmelikte belirtilen tanımlar ve 852/2004/EC sayılı Yönetmelikte belirtilen tanımlarla birlikte hayvansal kökenli gıdalara ilişkin şu tanımlar kullanılmaktadır: (European Union Official Journal 1, 2008)

Hayvansal kökenli ürünler: Balı ve kanı da içeren hayvansal kökenli gıdayı; insan tüketimine yönelik canlı çift çenetli yumuşakçalar, canlı deniz kestaneleri, canlı gömlekliler, canlı deniz karından bacaklıları, ve son tüketiciye canlı olarak arz amacıyla hazırlanan diğer hayvanları ifade etmektedir.

I.1.ÜRÜN GRUPLARI

I.1.1.ET

Evcil tırnaklılar: Manda (bulalus) ve bizon türlerini de içeren, evcil sığır, domuz, koyun ve keçi türü hayvanlar ile sert tırnaklıları içermektedir.

Kümes hayvanları: Devekuşugiller dışında, evcil hayvan olarak çiftlikte bulundurulan, fakat evcil olarak kabul edilmeyen kuşları da içeren kanatlıları ifade etmektedir.

Lagomorphs (tavşan biçimliler): Tavşanları, yabani tavşanları ve kemirgenleri ifade etmektedir.

Yabani av: Yabani tırnaklılar ve lagomorphlar, insan tüketimi için avlanan ve yabani av hayvanları gibi çevrelenmiş alanlarda özgürce yaşayan memelileri de içeren, ilgili üye Devletin uygulanabilir yasasına göre yaban av olarak kabul edilen diğer karasal memelileri, ve insan tüketimi için avlanan yabani kuşları içermektedir.

Çiftlik av hayvanı: Kümes hayvanları dışında kalan, çiftlikte yetiştirilen devekuşugilleri ve kara memelilerini ifade etmektedir.

Küçük yabani av hayvanları: Kırdan serbest olarak yaşayan yaban av kuşlarını ve lagomorphları ifade etmektedir.

Büyük yabani av hayvanları: Küçük yaban av tanımına girmeyen, kırdan serbest olarak yaşayan yabani kara memelilerini ifade etmektedir.

Et: Yukarıda belirtilen hayvanların kanlarını da içeren yenilebilir kısımlarını ifade etmektedir.

Karkas: Kesim ve temizlemeden sonra hayvanın vücudunu ifade etmektedir.

Taze et: Vakumla paketlenen veya kontrollü bir ortamda paketlenen eti de içeren, soğutma, dondurma veya çabuk dondurma dışında herhangi bir koruyucu işleme tabi tutulmamış eti ifade etmektedir.

Sakatat: İç organları ve kanı da içeren, karkas dışında kalan taze eti ifade etmektedir.

İç organlar :Trake ve yemek borusu ile göğüs, karın ve pelvik boşluklarındaki organları ve kuşlarda kursağı ifade etmektedir.

Kıyma: Parçalara kıyılmış ve %1'den daha az tuz içeren kemiksiz eti ifade etmektedir.

Mekanik olarak ayrılmış et veya MOAE: Kasın lif yapısında kayba veya değişikliğe yol açan mekanik araçların kullanılarak, kemiklerin ayrıldıktan sonra etli kemiklerden veya kümes hayvanlarının karkaslarından etin ayrılması suretiyle elde edilen ürünü ifade etmektedir.

Et preparatları: Taze et özelliğini ortadan kaldırmak amacıyla, gıda maddeleri, baharatlar ve katkı maddeleri eklenen veya etin iç kas lif yapısını değiştirmek için yetersiz işleme tabi tutulan parçalara ayrılmış et de içeren taze eti ifade etmektedir.

Kesimevi: İnsan tüketimine yönelik etin kesiminin yapıldığı ve yüzüldüğü bir tesisi ifade etmektedir.

Parçalama ünitesi: Etin kemiklerden ayrılması ve /veya parçalanması için kullanılan bir tesisi ifade etmektedir.

Av hayvanı işleme tesisi: Avlanmadan sonra av hayvanı ve av etinin, pazara arzı için hazırlandığı herhangi bir tesisi ifade etmektedir.

I.1.2. CANLI ÇİFT ÇENETLİ YUMUŞAKÇALAR

Çift çenetli yumuşakçalar: Sudaki besinleri süzerek beslenen lamelli branchia yumuşakçaları ifade etmektedir.

Deniz biyotoksinleri: Toksinleri içeren planktonlarla beslenmenin bir sonucu olarak, çift çenetli yumuşakçalar tarafından biriktirilen zehirli maddeleri ifade etmektedir.

Uygun duruma getirme: A sınıf üretim alanlarından gelen canlı çift çenetli yumuşakçaların; kum, çamur veya balçığını uzaklaştırmak, organoleptik özelliklerini geliştirmek ve ambalajlama veya paketlemeden önce onların canlılığının iyi bir duruma getirilmesini sağlamak için, arındırma merkezlerinde veya sevkiyat yerlerinde tanklarda veya temiz deniz suyu içeren herhangi bir diğer tesiste depolanmasını ifade etmektedir.

Toplayıcı: Canlı çift çenetli yumuşakçaları bir hasat alanından herhangi bir araçla, işleme yeri ve pazara arz etme amacıyla toplayan gerçek ve tüzel kişiyi ifade etmektedir.

Üretim alanı: Çift çenetli yumuşakçaların ya doğal yataklarını ya da onların yetiştirildiği alanları içeren ve canlı çift çenetli yumuşakçaların elde edildiği herhangi bir deniz, nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarını ifade etmektedir.

Doğal arıtma alanı: Sınırlarının şamandıralar, kazıklar ve diğer sabit araçlarla kesin olarak işaretlendiği ve canlı çift çenetli yumuşakçaların yalnızca doğal arıtılmasının yapıldığı herhangi bir deniz, nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarını ifade etmektedir.

Sevk merkezi: İnsan tüketimine uygun özellikteki canlı çift çenetli yumuşakçaların kabulü, uygun duruma getirilmesi, yıkanması, temizlenmesi, derecelenmesi, ambalajlanması ve paketlenmesi için kıyıda ve kıyı ötesindeki herhangi bir tesisi ifade etmektedir.

Arındırma merkezi: Canlı çift çenetli yumuşakçaların yaşadığı, gerekli olduğu durumda, bulaşıklığın azaltılarak insan tüketimine uygun hale getirilmesi amacıyla, tanklarla temiz deniz suyu ile beslenen bir tesisi ifade etmektedir.

Dinlendirme: Canlı çift çenetli yumuşakçaların, gerekli olduğu durumda, bulaşıklığının azaltılarak insan tüketimine uygun hale gelmesi amacıyla deniz, nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarına transferini ifade etmektedir.

I.1.3. SU ÜRÜNLERİ

Su ürünleri: Canlı çift çenetli yumuşakçalar, canlı deniz kestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları ve bütün memeliler, sürüngenler ve kurbağalar dışında kalan, ister doğada isterse çiftlikte olsun, bütün deniz suyu veya tatlı su hayvanlarının, yenilebilir tüm biçimleri, kısımları ve ürünlerini ifade etmektedir.

Fabrika gemi: Su ürünlerinin eğer gerekiyorsa, soğutulması veya dondurulması: fileto yapılması, dilimlenmesi, derisinin sıyırılması, kabuğundan ayrılması, kabuğunun çıkarılması, kıyma haline getirilmesi veya işlenmesi işlemlerinden biri veya birkaçına tabi olduktan sonra, ambalajlama veya paketlemenin bordasında yapıldığı herhangi bir tekneyi ifade etmektedir.

Dondurucu gemi: Su ürünlerinin uygun olduğunda, kanının akıtıldığı, kafasının ayrıldığı, bağırsaklarının çıkarıldığı ve yüzgecinin ayrıldığı, gerekli olduğunda, ambalajlama ve paketleme işlemlerinin yürütülerek, dondurulmasının bordasında yapıldığı herhangi bir tekneyi ifade etmektedir.

Mekanik olarak ayrılan su ürünleri: Etin yapısında kayba ve değişikliğe yol açan mekanik araçları kullanarak, su ürünlerinden eti ayırma yoluyla elde edilen herhangi bir ürünü ifade etmektedir.

Taze su ürünleri: Soğutmadan başka herhangi bir işleme tabi tutulmayarak, muhafazası vakumla veya değiştirilmiş atmosferde paketlenmiş ürünler de dahil olmak üzere, bütün veya hazırlanmış işlem görmemiş olan su ürünlerini ifade etmektedir.

Hazırlanmış su ürünleri: Bağırsakları çıkarma, kafayı ayırma, dilimleme, fileto yapma ve parçalama gibi anatomik bütünlüğü etkileyen bir işleme tabi tutulmuş işlenmemiş su ürünlerini ifade etmektedir.

I.1.4. SÜT

İşlenmemiş süt: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinin salgısı ile üretilen, 40°C'den daha fazla ısıtılmamış veya denk bir etkiye sahip herhangi bir işleme tabi tutulmamış sütü ifade etmektedir.

Süt üretim işletmesi: Pazarda gıda olarak yer alması açısından süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının elde bulundurulduğu tesisi ifade etmektedir.

I.1.5. YUMURTALAR

Yumurtalar: Çiftlikteki kanatlılar tarafından üretilen, kırık, kuluçkaya konmuş olan veya pişirilmiş yumurtaların dışında kalan doğrudan insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun, kabuklu yumurtaları ifade etmektedir.

Akışkan yumurta: Kabuğunun uzaklaştırılmasından sonraki işlem görmemiş yumurta içeriğini ifade etmektedir.

Çatlak yumurta: Kabuğu zarar görmüş ve zarı bozulmamış yumurtaları ifade etmektedir.

Paketleme merkezi: Yumurtaların kalite ve ağırlık bakımından derecelendirildiği bir tesisi ifade etmektedir.

I.1.6. KURBAĞA BACAKLARI VE SALYANGOZLAR

Kurbağa bacakları: Kurbağagillerin RNA türlerinin ön vücudunun arkasından enine bir kesimle ikiye ayrılan vücudun geride kalan arkaya yakın olan kısmını ifade etmektedir.

Salyangozlar: Helix pomatia Linne, Helix aspersa Muller, helix lucorum türlerinin karasal karından bacaklılarını ve Actinidae familyasının türlerini ifade etmektedir.

I.1.7. İŞLENMİŞ ÜRÜNLER

Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya bu biçimde işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri ifade eder.

Süt ürünleri: İşlenmemiş sütün işlenmesinden veya bu biçimde işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri ifade eder.

Yumurta ürünleri: Yumurtaların veya onların çeşitli bileşen veya karışımlarının işlenmesinden veya bu biçimde işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri ifade eder.

İşlenmiş su ürünleri: Su ürünlerinin işlenmesinden veya bu biçimde işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri ifade eder.

İşlenmiş hayvansal yağ: Kemikler de dahil olmak üzere, etin işlenmesinden elde edilen insan tüketimine yönelik yağı ifade eder.

Don yağı: Yağ ve suyun kısmi olarak ayrılmasından sonra, işlemenin protein içeren kalıntısını ifade eder.

Jelatin: Hayvanların kemikleri, post ve derileri, tendonları ve kirişlerinden üretilen kolajenin kısmi hidrolizinden elde edilen doğal, jelleşen veya jelleşmeyen doğal ve çözülebilir proteinleri ifade eder.

Kolajen: Hayvan kemikleri, derileri, postları ve tendonlarından, bu Yönetmeliğin gereklerine uygun olarak üretilen protein kaynaklı ürünü ifade eder.

İşlenmiş mideler, idrar keseleri ve bağırsaklar: Elde edildikten ve temizlendikten sonra, tuzlama, ısıtma veya kurutma gibi işlemlere tabi tutulan mideler, idrar keseleri ve bağırsakları ifade eder.

I.2. HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN HİJYENİNE DAİR GENEL İLKELER VE KAPSAMI:

853/2004/EC sayılı hayvansal kökenli gıdaların hijyenine dair kuralları düzenleyen yönetmelik başlıca bulaşıcı süngerimsi beyin hastalıklarından korunma, kontrol ve yok edilmesi için belirtilen çok sıkı kuralları içeren hayvan ve insan sağlığı ile ilgili kurallar, hayvan refahı gereksinimleri ve hayvanların tanımlanması ve hayvansal kökenli ürünlerin izlenebilirliğini içeren gereklilikler söz konusu olduğunda taraf olmaksızın uygulanmaktadır. (European Union Official Journal 1, 2008)

Topluluk kuralları, ya özel ev kullanımı için birincil üretim ya da özel iç tüketim için gıdaların hazırlanması, işlenmesi veya depolanmasında uygulanmamaktadır. Bundan öte, birincil ürünlerin veya avcılar tarafından avlanan yabani hayvanların ve bunların etleri gibi belirli et çeşitlerinin küçük miktarlarında, onları üreten gıda işiyle iştigal edenlerce doğrudan son tüketicilere veya yerel perakendeci bir kuruluşa arz edilmesi durumunda, özellikle üretici ve tüketiciler arasındaki yakın işbirliğinden dolayı Ulusal hukuk vasıtasıyla halk sağlığının korunması uygundur. Bu biçimdeki ulusal yasalar, bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşılmasını temin ederler.

Hayvansal kökenli gıdalar için düzenlenmiş ilkeler aksi açık ve net bir biçimde belirtilmedikçe, perakende satış için uygulanmamaktadır. Bununla birlikte, eğer işlemler hayvansal kökenli gıdanın diğer bir kuruluşa arzı açısından yürütülüyorsa perakende satışa uygulanabilmektedir. Üye Devletler, perakende satış için, ulusal hukuk içinde bu Yönetmeliğin gereksinimlerinin onayını genişletmek veya sınırlandırmak için bazı takdir haklarına sahiptirler. Bununla birlikte, gıda hijyeni amaçlarına ulaşmak için sadece 852/2004/EC sayılı Yönetmelikteki gereksinimlerin yeterli olduğunu düşünür iseler ve perakendeci bir firmadan diğer perakendeci firmaya hayvansal kökenli gıda temininin marjinal olduğu zaman, yerel ve sınırlandırılmış faaliyetlerde, başvurularını sınırlandırabilirler. 854/2004/EC sayılı Yönetmelikteki gereksinimler, doğrudan satış veya son tüketicilere hayvansal kökenli gıdaların temini ile uğraşan perakende faaliyetler yürüten tesislerde gıda güvenliğinden emin olmak için genellikle yeterlidir. Bununla birlikte, hayvansal kökenli gıdaların hijyen kurallarını belirleyen bu Yönetmelikte belirtilen özel sıcaklık gereksinimlerinin dışında, 852/2004 sayılı Yönetmelikteki gereksinimler, yalnız depolama ve nakliyeden oluşan toptan satış faaliyetleri için yeterlidir.

i)Gıdanın İzlenebilirliği:

Gıdanın izlenebilirliği, gıda güvenliğinin sağlanmasında temel bir ögedir. 178/2002/ EC sayılı Yönetmeliğin genel kuralları ile de uyumuna ilaveten, gıda işi yapan

işletmeciler onay için, işletmelerin; pazara arz edilecek hayvansal kökenli tüm ürünlerin ya bir sağlık işareti ya da bir tanımlama işareti taşımasını sağlamalıdır.

ii) Esneklik:

Esneklik, gıda üretiminin, işlenmesinin veya dağıtımının herhangi safhasında süregiden geleneksel yöntemlerin kullanımını mümkün kılmak için, uygundur. Esneklik, en uzaktaki bölgeleri içeren özel coğrafik kısıtlamaların konu olduğu bölgeler için, özellikle önemlidir. Bundan başka, hijyenik kurallara uygun olarak üretilen bütün gıdalar normal olarak Topluluğun tamamında serbest dolaşımında olacaktır, (Üye Devletlere esneklik tanıyan uygulamalar tamamen saydam olmalıdırlar). Anlaşmazlıkların çözümünün gerekli olduğu hallerde prosedür, 178/2002/EC sayılı Yönetmelik ile tesis edilen Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Daimi Komitesindeki tartışmayı ve işlemin koordinasyonu ve uygun önlemlerin alınmasını sağlamalıdır.

iii) Ürün grupları için Genel Prensipler:

Mekanik olarak ayrılan etin tanımı (MOAE), geniş kapsamlı tüm mekanik ayırma metotlarını içermelidir. Bu alandaki hızlı teknik gelişmeler, esnek bir tanımı gerektirir. Bununla beraber MOAE için teknik gereklilikler, farklı metotlardan elde edilen ürünlerin bir risk değerlendirmesine dayalı olarak farklı olabilir.

Yem sektörünü içeren gıda işiyle iştigal edenler ile, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve halk sağlığının göz önünde tutulması arasındaki bağlantıda etkileşimler vardır. Bu, birincil üretimden perakende satışa kadar gıda zinciri boyunca farklı paydaşlar arasında yeterli iletişimi gerektirir.

Topluluğa arz edilen av hayvanlarının uygun biçimde kontrolünü sağlamak için, avlanan hayvanların vücutları ve iç organları, av hayvanlarını işleyen tesislerde ölüm sonrası resmi kontrole arz edilmelidir. Bununla birlikte, gıda güvenliğini ihlal

etmeksizin belirli avlanma geleneklerinin korunması adına, insan tüketimi için av hayvanlarını pazara sunan avcılarının eğitiminin sağlanması gereklidir. Bu, mahallinde av hayvanlarının ilk muayenesini üstlenmeleri için avcılarını yetkin kılmalıdır. Ayrıca Üye Devletlere, bölgelerinde spesifik risklerin hesaba katıldığı kesin kuralların konulmasına izin verilmelidir.

İşlenmemiş sütün pazara arzı için yeni gerekliliklerin benimsenmesini askıda tutan işlenmemiş süt ölçütleri tesis edilmelidir. Bu ölçütler, herhangi bir aşırılığa kaçan olayda, gıda işi yapan işletmecilerinin düzeltici eylemde bulunmaları ve yetkili makamın bilgilendirmesine yol açan değerler taşımalıdır. Bu ölçütler, işlenmemiş sütün pazara arz edilemeye sonucunu verecek en üst düzeyde olmamalıdır. Eğer uygun önlemler alınmazsa belirli durumlarda işlenmemiş sütün güvenli olarak insan tüketimi için kullanılabilir ölçütleri tamamen karşılamadığını ifade eder. İnsan tüketimi için amaçlanan işlenmemiş süt ve işlenmemiş krema açısından Yönetmeliğin amaçlarına ulaşmayı sağlamak üzere bölgesinde uygun sağlık önlemlerinin sürdürülmesi veya tesisi için her bir Üye Devletin olanaklı kılınması gerekir.

Süt ürünlerinin üretiminde uygulanan işlenmemiş süt ölçütü, çiftlikten toplanan işlenmemiş süte uygulanan ölçütlerden üç kat daha fazla olmalıdır. Çiftlikten toplanan işlenmemiş süt için ölçüt ortalama bir değer iken, süt ürünlerinin işlenmesinde kullanılan süt için ölçüt kesin bir değerdir.

Mevcut yeniden düzenleme, var olan hijyenik kuralların yürürlükten kaldırabilmesi anlamına gelir. Ürünler için gıda hijyeni ve sağlık koşulları ile insan tüketimi için amaçlanan hayvansal kökenli başlıca ürünlerin pazara arzına ilişkin belirli Direktifleri yürürlükten kaldıran 2004/41/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Direktifi bunu amaçlar.

Ek olarak yumurtalarda 92/118/EEC sayılı Konsey Direktifinin 2. Ekinin yürürlükten kaldırılmasını kaçınılmaz kılan belirli tip yumurtaların pazara

arındaki özel halk sağlığı koşullarını belirten 20 Haziran 1994 tarih ve 94/371/EC sayılı Konsey Kararındaki kurallar uygulanır.

Gıda hijyeninde Topluluk mevzuatı, bilimsel tavsiyelerle desteklenir. Her ne zaman gerekli olursa Avrupa Gıda Güvenliği Kurumuna danışılmalıdır. Teknik ve bilimsel gelişmeleri hesaba katmak için Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Daimi Komitesinde, Komisyon ve Üye Devletler arasında yakın ve etkin işbirliği sağlanmalıdır.

I.3. GIDA İŞİ YAPAN İŞLETMECİLERİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Gıda işi yapan işletmeciler, hayvansal kökenli ürünlerden dış bulaşıklığı ortadan kaldırmak için usule uygun olarak onaylanmış madde kullanılmadıkça, içilebilir sudan başka herhangi bir maddeyi (veya 852/2004 sayılı Yönetmelik veya bu Yönetmeliğin kullanımına izin verdiği temiz su) kullanmamalıdır. Gıda işi yapan işletmeciler aynı prosedürlerle kabul edilebilen diğer koşullara da uyacaklardır. Onaylı bir maddenin kullanımı, 853/2004 sayılı yönetmelikteki gerekliliklerle uyum için gıda işi yapan işletmecisinin sorumluluğunu etkilemeyecektir.

I.3.1. Tesislerin tescili ve onaylanması

Gıda işi yapan işletmeciler, yalnızca şayet aşağıdaki tesislerde hazırlanmış ve işlenmiş iseler, Toplulukta üretilen hayvansal kökenli ürünleri pazara arz edeceklerdir;

- 852/2004 sayılı Yönetmelikteki ilgili gerekliliklerini, bu Yönetmelikteki Ek: II ve III'ün ilgili gerekliliklerini ve Gıda Yasasının diğer ilgili gereklilikleri karşılayan, ve
- Yetkili makamın kaydettiği veya onayladığı,

852/2004/EC sayılı Yönetmeliğin 6(3) maddesine taraf olmaksızın, bu Yönetmeliğin III. Ekinde belirtilen hayvansal kökenli ürünlerin işlendiği tesisler, yetkili makam onların bu Maddenin 3. paragrafına uygunluğunu onaylamadığı sürece, işletilemez. Aşağıdaki faaliyetleri yürüten tesisler bundan istisnadır;

- Birincil üretim,
- Nakliye işlemleri,
- Sıcaklık kontrollü depolama koşulları gerektirmeyen ürünlerin depolanması, veya
- 853/2004/EC sayılı yönetmeliğin başvuruldukları dışında kalan perakende işlemleri.

Onaylanması konu olan bir tesis, insan tüketimi için amaçlanan hayvansal kökenli ürünlerde resmi kontrollerin düzenlenmesi için belirli kuralları belirten Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğine uygun olarak, yetkili makamca aşağıdaki hususa sahip olduğu belirtilmediği sürece faaliyet göstermeyecektir. (European Union Official Journal 1, 2008)

- Yerinde yapılan bir ziyaretle tesis onayı verilmiş; veya
- Koşullu tesis onayı verilmiş,

Gıda işi yapan işletmeciler 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğe göre, yetkili makamlar ile işbirliği yapmalıdırlar. Özellikle, gıda işi yapan işletmeciler, eğer yetkili makam onayını geri çekerse veya koşullu onama durumunda uzatmayı durdurur veya tam onay verirse, bir tesis faaliyetini durdurmaya temin edecektir.

Eğer işletme; bu Yönetmeliğin uygulanmasından hemen önce Topluluk mevzuatına uygun olarak hayvansal kökenli ürünlerin pazara arz edilen, veya bu Yönetmeliğin uygulanmasından önce onay için gereklilik olmadığı durumdaki bir tip ise, bu madde, bu Yönetmeliğin uygulama tarihi ile yetkili makam tarafından ilk kontrol arasında gıdaların pazara arzından işletmeyi alıkoymaz.

I.3.2.Topluluğa dışarıdan hayvansal kökenli ürünlerin ithali

Topluluğa ithal edilen gıdalar; 178/2002 sayılı (EC) Yönetmelikte yer alan genel kurallar ile uyumlu olmalı veya Topluluk kurallarına eşdeğer kurallar olduğundan tatmin olunmalıdır. Topluluğa ithal edilen hayvansal kökenli gıdalar için belirli hijyenik gereksinimler şöyle tanımlanır:

1. nc ülkelerden hayvansal kökenli ürünleri ithal eden işletmeciler, ithalatın aşağıdaki koşullarda yerine getirilmesini sağlayacaklardır;
 - a. 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğin 11. maddesinde tanımlanan, ürün ithalatına izin verilen 3 nc ülkelerin listesinde yer alması,
 - b.
 - i. Ürünün sevkiyatının yapıldığı, elde edildiği veya hazırlandığı ürünün ithalatına izin verilen tesis, 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğin ilgili maddesi ile uyum içerisinde tanzim edilmiş olan bir listede yer alması,
 - ii. Taze et, kıyma, hazır(lanmış) et ürünleri ve MOAE durumunda; 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğin ilgili maddesine uygun olarak düzenlenmiş ve güncelleştirilen listelerde yer alan kesimevi ve kesim fabrikalarında veya onaylı Topluluk işletmelerinde elde edilen etten ürün imal edilmiş olması, ve
 - iii. Canlı ift çenetli yumuşakçalar, derisi dikenliler, gömlekliler ve denizde yaşayan karından bacaklılar durumunda, üretim alanı Yönetmeliğin ilgili maddesine uygun olarak düzenlenmiş bir listede yer alması;
 - c. rn aşağıdaki hususları karşılaması;
 - i. 852/2004/EC sayılı Yönetmelik gerekliliklerini, ve

- ii. Hayvansal kökenli ürünlerde ithalat kontrollerini düzenleyen Topluluk mevzuatına uygun olduğu belirtilen ithalat koşulları.
 - d. Sertifika ve belgelere ilişkin 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğin ilgili maddesindeki gereklilikleri karşılması.
2. 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğin ilgili maddesinde yer alan özel önlemlere uygun olarak su ürünlerinin ithalatı yerine getirilebilir.
3. Hayvansal kökenli ürünleri ithal eden işletmeciler şunları sağlayacaklardır;
 - a. Ürünler, 97/78/EC sayılı Direktifle uyum içerisinde, ithalattan sonra hazır bulundurulmalıdır.
 - b. İthalat 2002/99/EC sayılı Direktif gereklilikleri ile uyum içinde olmalıdır, ve
 - c. İthalattan sonra yapılan kontrol çalışmaları, Ek: III'deki gerekliliklere uygun olarak yürütülmelidir.
4. Hem bitkisel kökenli ürünleri hem de hayvansal kökenli işlenmiş ürünleri içeren gıdaları ithal eden işletmeciler, işlenmiş hayvansal kökenli ürünleri içeren bu tür gıdaların paragraf 1 ila 3'deki gereklilikleri karşılmasını sağlayacaklardır ve bunu belgeleyebilecek durumda olmaları gerekir.

I.3.3.TİCARET

Gıda işi yapan işletmeciler sevk edilen hayvansal kökenli ürünlere eşlik eden sertifikalar veya diğer belgeleri temin edeceklerdir.

i.Özel Garantiler

Aşağıda belirtilen hayvansal kökenli gıdaları İsveç ve Finlandiya'da pazara arz etmeyi planlayan gıda işi yapan işletmeciler salmonella açısından düzenlenmiş kurallara uyacaklardır.

- Hazırlanmış etler ve MOAE dışında kıymaları içeren sığır ve domuz türü hayvanlardan elde edilen etler,

- Hazırlanmış etler ve MOAE dışında kıymaları içeren evcil kümes hayvanı, hindiler, Hint tavuğu, hindi ördek ve kaz gibi kümes hayvanlardan elde edilen etler, ve
- Yumurtalar.

Etin, sığır, domuz türünden ve kümes hayvanlarından elde edilmesi durumunda, sevk edilen ürün örnekleri dağıtıcı kuruluştan alınmış olmalı ve Topluluk mevzuatına uygun olarak negatif sonuçların alındığı bir mikrobiyolojik teste tabi tutulmuş olmalıdır. Etin sığır ve domuz türü hayvanlardan elde edilmesi durumunda, öngörülen testin, pastörizasyon, sterilizasyon veya benzer etkili bir işlem amaçları için sevk edilen ürünlerin planlandığı bir tesiste yürütülmesine ihtiyaç yoktur.

Yumurtalar için, paketlenme merkezleri sevk edilen malların Topluluk mevzuatına uygun olarak bir mikrobiyolojik teste tabi tutulması sonrasında negatif sonuçların alındığı sürülerden geldiğine ilişkin bir garanti vermelidir. Yumurtalar için ön görülen testin, salmonellanın yok edilmesini garanti eden bir yöntem ile işlenmiş ürünlerin imalatının planlandığı ürünler için yürütülmesine gerek yoktur. Yumurtalar için belirtilen testlerin uygulanması sonucunda negatif sonuç elde edilmiş olduğunu belirten veya yumurtaların belirtilen tarzda kullanım için tahsis edildiğini belirten bir sertifika, sevk edilen mala eşlik etmelidir.

Et ve sığır için öngörülmüş olan testlerin, İsveç ve Finlandiya için onaylananlara eşdeğer prosedürlere uygun olarak ve ilgilenilen hayvansal kökenli gıda açısından onaylı bir kontrol programına alınan bir tesisten gelen gıda maddeleri için uygulanması gerekmez. Etin sığır ve, domuz türü ve kümes hayvanlarından elde edilmesi durumunda, Topluluk mevzuatında yer alan bir model ile uyumlu ticari bir belge veya sertifika gıdaya eşlik edecek ve şunları belirtecektir;

- belirtilen kontrollerin negatif sonuçlarla tamamlanmış olduğunu, veya
- belirtilen amaçlardan biri için etin planlandığını, veya
- onaylanan tesisten gelen et olduğu

Üye Devletlerin kontrol programlarındaki değişiklikler hesaba katılarak veya 852/2004/EC sayılı Yönetmelik'e uygun olarak mikrobiyolojik ölçütlerin benimsenmesinde gereklilikler güncelleştirilebilir, ve belirtilen kurallar, kısmen veya tamamen herhangi bir Üye Devlet veya ilgilenilen hayvansal kökenli gıda açısından İsveç ve Finlandiya için onaylanana eşdeğer onaylı bir kontrol programına sahip bir üye ülkenin herhangi bölgesi için genişletilebilir.

I.4.HAYVANSAL KÖKENLİ ÜRÜNLERE İLİŞKİN ÖZEL GEREKLİLİKLERİN DEĞİŞİKLİĞİ VE UYUMU:

Aşağıdaki hususlar hesaba katılmak suretiyle bu prensipler adapte edilebilir veya güncelleştirilebilir.

- İyi uygulamalar için rehberlerin geliştirilmesi,
- 852/2004/EC sayılı Yönetmeliğin 5. maddesine uyumlu HACCP'e dayalı sistemlerin tatbikinden kazanılan deneyim,
- Teknolojik gelişmeler ve onların pratik sonuçları ve gıda tüketimi açısından tüketici beklentileri,
- Bilimsel tavsiyeler, özellikle yeni risk değerlendirmeleri,
- Gıda maddeleri için mikrobiyolojik ve sıcaklık ölçütleri,
- Tüketim alışkanlıklarındaki değişiklikler,

I.5. AVRUPA GIDA GÜVENLİĞİ KURUMUNA DANIŞMA

Komisyon, özellikle diğer hayvan türleri için Kısım III, Ek: III'ü genişletme amacından önce, halk sağlığında önemli bir etkiye sahip bu Yönetmelik kapsamında herhangi olumsuzlukta Avrupa Gıda Güvenliği Kurumuna, danışacaktır.

I.6. HAYVANSAL KÖKENLİ ÜRÜNLERE İLİŞKİN GEREKLİLİKLER

I.6.1.TANIMLAMA İŞARETİ

İşletme ya, 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğe uygun olarak bir sağlık işaretine, veya yönetmeliğin bir sağlık işaretinin uygulanmasını ön görmediği durumlarda, bir tanımlama işaretine sahip olmalıdır.

i.Tanımlama işareti başvurusu:

Tanımlama işaretine, ürün tesisten çıkmadan önce başvurulmalıdır. Bununla birlikte, ürünün paketi ve/veya ambalajı uzaklaştırılmadıkça veya başka tesiste ek işlemeye tabi tutulmadıkça, ürüne yeni bir işaret uygulaması gerekmez. Bu durumda yeni işaret, bu tür işlemlerin gerçekleştirildiği tesisin onay numaralarını belirtir. Gıda işi yapan işletmeciler, 178/2002/EC sayılı Yönetmeliğin 18. maddesine uygun olarak hayvansal kökenli ürünlerin gıda işiyle iştigal eden hangi kişiden alındığı veya kimin tarafından dağıtıldığını tanımlamak için, yer belirleme sistemlerine ve prosedürlerine sahip olmalıdırlar.

ii. Tanımlama işaretinin şekli:

İşaret okunaklı ve silinmez olmalı ve karakterler kolayca çözümlenebilmelidir. Yetkili makamlara kolayca gösterilebilmelidir. İşaret, tesisin yerleşik olduğu, ilgili ISO standardına uygun olarak dışı tamamen yazılabilmeli veya 2 harfli bir kod olarak ülkenin adını, göstermelidir. Bununla birlikte, Üye Devletler durumunda, bu kodlar AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, IE, IT, LU, NL, PT, SE ve UK şeklindedir.

Topluluğa yerleşik bir işletmede uygulandığında, işaret oval biçimde olmalı ve CE, EC, EF, EG, EK veya EY kısaltmalarını içermelidir.

iii. İşaretleme yöntemleri:

İşaret, farklı hayvansal kökenli ürünlerin sunumuna dayalı olarak doğrudan ürüne, ambalaja veya pakete uygulanabilir veya ürün ambalaj veya paketine iliştilmiş bir etikete basılabilir. İşaret, aynı zamanda dayanıklı bir malzemedan yapılmış uzaklaştırılmaz bir etiket olmalıdır.

Hayvansal kökenli ürünlerin son tüketiciye doğrudan arzı amaçlanarak bir pakete yerleştirildiğinde, işaretin sadece paketin dışına tatbik edilmesi yeterlidir. İşaret hayvansal kökenli ürünlere doğrudan tatbik edildiğinde, kullanılan renkler, gıda maddelerinde renklendirme maddelerinin kullanımına ilişkin Topluluk kurallarına uygun olmak durumundadır.

I.6.2.HACCP'E DAYALI PROSEDÜRLERİN AMAÇLARI

Prosedürler, kesimevi tesislerine kabul edilen her bir hayvanın veya uygun olduğu durumda her partideki hayvanın aşağıdaki şartları sağladığını garanti etmelidir;

- Uygun bir biçimde tanımlandığını,
- Yetkili makamın müsaade etmesi haricinde, hayvan veya halk sağlığı nedenleriyle bir hareket yasağı veya diğer sınırlamanın konu edildiği bir işletmeden veya alandan gelmediğini,
- Temiz olduğunu,
- Gıda işi yapan işletmecisinin yargısına göre, sağlıklı olduğunu,
- Kesimevine varışta refah açısından tatmin edici durumda olduğunu.

I.6.3.GIDA ZİNCİRİ BİLGİSİ

Kesimevleri işletmecileri, uygun olduğunda, kesimevine yollanan veya yollanması planlanan av hayvanları dışındaki tüm hayvanlar açısından gıda zinciri bilgisi istemeli, almalı, kontrol etmeli ve eylemde bulunmalıdır. İlgili gıda güvenlik bilgisi özellikle aşağıdaki hususları kapsamalıdır;

- İşletme kökeninin statüsü veya bölgesel hayvan sağlığının durumu,
- Hayvan sağlığı durumunu,
- İlgili dönemde veteriner tıbbi ürünleri, hayvanlara uygulanan tedavileri ve sıfırdan daha büyük bir geri çekme dönemi ile birlikte bunların uygulama tarihleri ve geri çekme dönemlerini,
- Et güvenliğini etkileyebilen hastalıkların çıkmasını,
- Halk sağlığını korumaya ilişkin iseler, izleme çerçevesinde ve zoonosların ve kalıntıların kontrolü çerçevesinde alınan örnekleri de içeren, etin güvenliğini etkileyebilecek hastalık teşhisi için hayvanlardan veya diğer örneklerden alınan örneklerde yürütülen analiz sonuçlarını,
- Özellikle resmi veteriner raporlarını içeren, aynı işletme bünyesinden hayvanların önceki ölüm öncesi ve sonrası kontrolleri hakkındaki ilgili raporları,
- Bunların hastalığın varlığına işaret etmesi durumunda, üretim tarihini
- Normalde işletme bünyesinde hizmet veren özel veterinerin adı ve adresi.

İlgili gıda zinciri bilgisini değerlendirdikten sonra hayvanların kesimevi tesislerine kabul için karar veren gıda işi işletmecileri gecikmeksizin hayvanın veya partinin varışından en az 24 saat önce resmi veterinerine ulaşmalıdır. İlgilenilen hayvanın ölüm sonrası kontrolünden önce sağlık endişelerinde artışlara sebep olan herhangi bilgiden, gıda işi işletmecisi resmi veterineri haberdar etmelidir.

Eğer gıda zinciri bilgisi olmaksızın herhangi bir hayvan kesimevine varırsa, işletmeci derhal resmi veterineri bilgilendirmelidir. Resmi veteriner izin verinceye kadar hayvan kesimi gerçekleştirilmez.

L7.ÜRÜN GRUPLARININ HİJYENİNE İLİŞKİN ÖZEL GEREKLİLİKLER:

On beş ürün grubunun her birinin kapsadığı konulara ilişkin özel gereklilikler 853/2004 sayılı Tüzüğün Ek III'ünde açıklanmaktadır.

I.7.1.EVCİL TIRNAKLI HAYVANLARIN ETLERİ

Canlı hayvanların kesimevine nakli, kesimevleri için gereklilikler, kesim hijyeni, parçalama ve kemiklerin ayrılması süresince hijyen, depolama ve nakliye kuralları ayrıntısıyla ortaya konmaktadır. Kesimevi dışında acil kesim gibi önemli durumlar için de şartlar belirtilmiştir. Gıda işi yapan işletmeciler, yalnızca aşağıdaki gerekliliklere uygun olan kesimevi dışında acil kesimi yapılan tırnaklıların etlerini insan tüketiminde kullanılmasını sağlamalıdır.

- Sağlıklı iken geçirdiği bir kaza sonucu acı çekmeden kesimevine nakli uygun görülmeyen hayvan,
- Bir veteriner tarafından, hayvanın ölüm sonrası kontrolü yapılmış hayvan.
- Kesilen ve kanı akıtılan hayvan gereksiz gecikmelerden kaçınılarak hijyenik olarak kesimevine taşınmalıdır. İşkembe ve bağırsaklar veteriner gözetiminde çıkarılır. Ancak yerinde başka işlem yapılmaz. Çıkarılan iç organların, o hayvana ait olduğunu kanıtlamak için kesilen hayvanla birlikte kesimevine gönderilirler.
- Kesim ile kesimevine varış arasında iki saatten daha fazla zaman olur ise, et dondurulmalıdır. İklim koşullarının da izin verdiği durumda, aktif soğutma gerekli değildir.
- Hayvanı yetiştiren tarafından hazırlanan, hayvanın kimliğini, hangi veteriner ürünü veya tedavi yöntemi uygulandığı, uygulama ve geri çekilme tarihlerini, tedavinin başlangıç ve bitiş tarihlerini belirleyen bir bildirim, kesimevinde kesilen hayvan beraberinde olmalıdır.
- Ölüm öncesi kontrolün olumlu kontrol sonucunu, acil kesimin tarih ve zamanı ve sebebi ve hayvana veteriner tarafından uygulanan tedavinin tipini kaydeden veteriner tarafından verilen bir deklarasyon kesimevinde kesilen hayvanın beraberinde olmalıdır.

- Acil kesim durumunda gerekli olan herhangi ek testler de dahil olmak üzere 854/2004/EC sayılı Yönetmelik ile uyum içerisinde kesimevinde yürütülen ölüm sonrası kontrolden sonra kesilen hayvan insan tüketimi için uygun olmalıdır.

I.7.2. KANATLI VE LAGOMORPH ETLERİ

Canlı hayvanların kesimevine nakli, kesimevleri için gereklilikler, parçalama tesisleri için gereklilikler, kesim hijyeni, parçalama ve kemiklerin ayrılması süresince ve sonrasında hijyen, çiftlikte kesim konularında ayrıntılı hijyen kuralları belirtilmektedir.

I.7.3. ÇİFTLİK AV HAYVANLARININ ETİ

Kanatlı ve lagomorph etleri için öne sürülen hijyen kuralları bu ürün grubunda da geçerlidir.

I.7.4. YABAN AV HAYVANI ETİ

Sağlık ve hijyen konusunda avcılarının eğitimi, büyük ve küçük yaban av hayvanlarının işlenmesi konularında hijyen kuralları ayrıntılarıyla ele alınmaktadır.

I.7.5. KIYMA, ET PREPARATLARI VE MEKANİK OLARAK AYRILAN ET (MOAE)

Üretim tesisleri için gereklilikler, hammadde için gereklilikler, üretim sırasında ve sonrasında hijyen, etiketleme konularındaki hijyen kuralları ele alınmıştır.

I.7.6. ET ÜRÜNLERİ

Gıda işi yapan işletmeciler, et ürünlerinin hazırlanmasına ilişkin aşağıda belirtilen maddelerin kullanılmadığını sağlamalıdır;

- Dişi ve erkek hayvanların -testisler dışında kalan, genital organları,
- Böbrekler ve mesane dışında kalan genital organları,
- Gırtlığın kıkırdağı, nefes borusu ve soluk borusu,
- Gözler ve göz kapakları,
- Dış kulak yolu,
- Boynuz dokusu, ve
- Kümes hayvanlarında; ibik ve kulaklar, gerdan ve ibik benzeri sarkık et dışında kalan kafa, kulak, bağırsaklar ve genital organlar.

I.7.7. ÇİFT ÇENETLİ YUMUŞAKÇALAR

Canlı çift çenetli yumuşakçaların üretimi ve toplanmasındaki hijyen gereklilikleri, üretim alanları için gereklilikler, hasat ve hasatı izleyen işlemler için gereklilikler ve dinlendirilmesi için oluşturulmuş gerekliliklerden oluşmaktadır. Ayrıca sevkiyat ve arıtma merkezleri için yapısal ve hijyen gereklilikleri ile bu ürün grubunun ambalajlanması ve paketlenmesi, tanımlama işareti ve etiketleme konuları da açıklanmıştır.

I.7.8. SU ÜRÜNLERİ

Bu ürün grubunda tekneler için gereklilikler, yapısal ve donanım gereklilikleri, hijyen gereklilikleri, karaya çıkarma esnasında ve sonrasında gereklilikler, su ürünlerini işleyen işletmeler için gereklilikler, taze balık ürünleri için gereklilikler, dondurulmuş ürünler için gereklilikler, mekanik olarak ayrılan su ürünleri için gereklilikler, parazitlere ilişkin gereklilikler, işlenmiş su ürünleri için gereklilikler,

su ürünleri için sağlık standartları, su ürünlerinin sarılması ve ambalajlanması, su ürünlerinin depolanması ve su ürünlerinin nakline ilişkin hijyen kuralları anlatılmıştır. Mikrobiyolojik kriterlerin açısından su ürünlerinin organoleptik özelliklerine ilişkin maddeler ayrıntısıyla sunulmuştur. Buna göre histamin, toplam uçucu nitrojen, parazitler ve insan sağlığına zararlı toksinlerle ilgili kurallar belirtilmiştir.

I.7.9. İŞLENMEMİŞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Bu ürün grubunda birincil üretim için işlenmemiş süt üretiminde sağlık gerekliliklerinden bahsedilmektedir. İşlenmemiş süt üretiminde sağlık gereklilikleri, süt üretim işletmelerinde hijyen, işlenmemiş süt için kriterler verilmektedir. Süt ürünlerine ilişkin olarak ise sıcaklık gereklilikleri, ısıtım için gereklilikleri, işlenmemiş inek sütü için kriterler, ambalajlama ve paketleme, etiketleme ve tanımlama kuralları açıklanmıştır.

I.7.10. YUMURTALAR VE YUMURTA ÜRÜNLERİ

Bu ürün grubunda tesisler için gereklilikler, yumurta ürünleri imalatı için hammaddeler, yumurta ürünleri imalatı için özel hijyenik gereklilikler, analitik spesifikasyonlar, etiketleme ve tanıma işareti gerekliliklerinden bahsedilmiştir.

I.7.11.KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZLAR

İnsan tüketimi için kurbağa bacakları ve salyangozları hazırlayan gıda işi yapan işletmeciler için organoleptik muayene ve diğer hijyen koşulları anlatılmıştır.

I.7.12. ERİTİLMİŞ HAYVAN YAĞLARI VE DON YAĞI

Hammaddeleri toplayan veya işleyen işletmeler için kabul edilebilir gereklilikler, eritilmiş hayvan yağı ve don yağı hazırlanması için hijyen gereklilikleri sunulmuştur.

I.7.13. İŞLENMİŞ MİDE, MESANE VE BAĞIRSAKLAR

Mideleri, mesaneleri ve bağırsakları işleyen gıda işi yapan işletmeciler için hijyen ve çevre gereklilikleri anlatılmıştır.

I.7.14. JELATİN

Hammaddeler için gereklilikler, hammaddelerin nakli ve depolanması, jelatin imali için gereklilikler, son ürünler için gereklilikler anlatılmıştır.

I.7.15. KOLAJEN

Hammaddeler için gereklilikler, hammaddelerin nakli ve depolanması, kolajen üretimi için gereklilikler, son ürünler için gereklilikler ve etiketleme kuralları belirtilmektedir.

BÖLÜM II

II. HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN RESMİ KONTROLLERİ

Avrupa Birliği'nde hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonuna ilişkin özel kuralları "İnsan tüketimine uygun hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrollerinin düzenlenmesine ilişkin özel kuralları

ortaya koyan 29 Nisan 2004 tarih ve (AT) 854/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” ile düzenlenmektedir. Hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrolleri için özel kurallar, söz konusu ürünlere bağlı özel koşulları da dikkate alması gerekmektedir. (European Union Official Journal 2, 2008)

Özel kontrol önlemlerinin kapsamının (AT) 853/2004 sayılı Tüzükte ortaya konan gıda işi yapan işletmeciler için özel hijyen kurallarının kapsamını yansıtması gerekmektedir. Ancak ulusal kuralların yürütülmesini temin etmek için, Üye Devletlerin uygun resmi kontrolleri de yürütmesi gerekmektedir. Bunu ancak, 854/2004/EC sayılı Tüzük’ün esaslarını sözkonusu ulusal kurallara ekleyerek gerçekleştirmektedirler. Hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrolleri halk sağlığı ve eğer gerekli ise hayvan sağlığı ve hayvan refahının korunması için önemli olan tüm yönleri kapsamalıdır. Kontroller en güncel bilgilere dayanmalıdır ve bu nedenle, konu ile ilgili yeni bilgiler geldikçe bu bilgiler doğrultusunda uyarlanabilmeleri mümkün olmaktadır.

Gıda güvenliğine ilişkin Topluluk mevzuatının anlamlı bir bilimsel temelde olması gerekmektedir. Bu nedenle, gerekli olduğu durumlarda Avrupa Gıda Güvenliği Kurulumu’na danışılması gerekmektedir.

II.1. ESNEKLİK

Geleneksel yöntemleri kullanan, düşük miktarda üretim yapan veya özel coğrafi zorluklara tabi olan bölgelerde yerleşik işletmelerin özel ihtiyaçlarının karşılanması için esneklik sağlanmasına imkan tanımak amacıyla belirli özel kontrol kurallarının uyarlanmasını 852/2004/EC sayılı Tüzük ve 853/2004/EC sayılı Tüzük ile öngörülen saydam bir prosedür yoluyla sağlanması uygundur. Prosedür aynı zamanda, ette hijyen kontrolleri için yeni yaklaşımları denemeye yönelik pilot projelerin yapılmasına da izin vermelidir. Ancak böyle bir esneklik gıda hijyeni hedeflerini tehlikeye atmamalıdır. (European Union Official Journal 2, 2008)

II.2.TANIMLAR:

Resmi kontrol: Hayvan sağlığı ve hayvan refahı kuralları dahil, gıda yasası ile uygunluğun doğrulanması için yetkili makam tarafından icra edilen herhangi bir kontrol şekli anlamına gelmektedir.

Doğrulama: Objektif kanıtların sağlanması ve incelenmesi ile belirlenmiş şartların karşılanıp karşılanmadığının kontrolü anlamına gelmektedir;

Yetkili makam: Veteriner kontrollerini yürütebilecek uzmanlıkta olan, bir Üye Devlet merkezi makam veya o uzmanlığı aktardığı herhangi bir makam anlamına gelmektedir;

Denetim: Faaliyetlerin ve ilgili sonuçların planlanmış düzenlemeler ile uyumlu olup olmadığının ve bu düzenlemelerin hedeflere ulaşılması için uygun olup olmadığı ve etkili bir şekilde uygulanıp uygulanmadığının kararlaştırılması için yürütölen sistematik ve bağımsız inceleme anlamına gelmektedir;

Kontrol: İşletmelerin, hayvanların ve gıdaların ve işlenmelerinin, gıda iş yerlerinin, dokümanlar, son ürünlerin testi ve besleme uygulamaları, üretim girdi ve çıktılarının kökeni ve nakil yeri de dahil olmak üzere, idare ve üretim sistemlerinin tüm durumlarda yasal şartlarla uyumlu olduğunun doğrulanması amacıyla incelenmesi anlamına gelmektedir;

Resmi veteriner hekim: Bu Tüzük uyarınca, gerekli faaliyetleri yerine getirebilecek özelliklere sahip olan ve yetkili makam tarafından atanan veteriner hekim anlamına gelmektedir;

Onaylı veteriner hekim: Yetkili makam tarafından kendisi adına işletmelerde özel resmi kontrolleri yürütmesi için atanmış veteriner hekim anlamına gelmektedir;

Resmi yardımcı: Bu Tüzük uyarınca, gerekli faaliyetleri yerine getirebilecek özelliklere sahip olan, yetkili makam tarafından atanan ve resmi veteriner hekimin otoritesinde ve sorumluluğu altında çalışan kişi anlamına gelmektedir;

Sağlık işareti: Uygulandığı esnada resmi kontrollerin bu Tüzüğe uygun olarak yürütöldüğünü gösteren işaret anlamına gelmektedir.

Uygun olduğu durumlarda, 178/2002/EC sayılı Tüzük; 853/2004/EC sayılı Tüzük , “yetkili makam” tanımı hariç 852/2004/EC sayılı Tüzük tanımları ve insanların tüketimine uygun olmayan hayvansal yan ürünlere ilişkin sağlık kurallarını ortaya koyan 3 Ekim 2002 tarih ve 1774/2002/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü’nde ortaya konan “hayvansal yan ürün”, “TSEs” (bulaşıcı süngerimsi beyin hastalıkları) ve “özel risk materyali” tanımları da kullanılmaktadır. (European Union Official Journal 2, 2008)

II.3.TOPLULUK İŞLETMELERİNE İLİŞKİN RESMİ KONTROLLER

II.3.1.İşletmelerin onaylanması

Topluluk mevzuatı, işletmelerin onayı prosedüründe, yetkili makamın, yerinde ziyaret yapmasını öngörmektedir. Sadece ilgili faaliyetler için, gıda işi yapan işletmecinin 852/2004/EC ve 853/2004/EC sayılı Tüzüklerin ilgili şartları ile gıda yasasının diğeri ilgili şartlarını karşıladığını ispat etmesi durumunda, bu işletmeye onay verilmektedir. İşletmenin tüm altyapı ve ekipman şartlarını karşıladığının yerinde ziyaret sonucunda ortaya çıkması durumunda, yetkili makam şarta bağlı onay verebilir. Şarta bağlı onayın verilmesinden sonra üç ay içerisinde gerçekleştirilen yeni bir yerinde ziyarette, işletmenin diğeri şartları da karşıladığının belirlenmesi durumunda tam onay verilmektedir. Eğer belirgin bir ilerleme kaydedildi ancak henüz tüm şartlar karşılanmıyor ise, yetkili makam şarta bağlı onayın süresini uzatabilir. Ancak, şarta bağlı onayın süresi toplam 6 ayı geçmemelidir.

Üye Devlet bayrağı taşıyan satış tekneleri ve soğuk hava depolu tekneler sözkonusu olduğunda, gerekli ise, diğeri işletmelere şarta bağlı onay verilmesinde uygulanan azami üç ve altı aylık dönemler uzatılabilir. Şarta bağlı onay verilenler de dahil olmak üzere, yetkili makam, onaylanmış her işletmeye, üretilen hayvansal kökenli ürünlerin tiplerini göstermek için kodların ilave edilebileceği, bir onay numarası vermelidir. Toptan satış yerleri için, onay

numarasına hayvansal kökenli ürünleri üreten veya satan birimleri ya da grupları gösteren ikincil numaralar ilave edilebilir.

II.3.2.İTHALAT

Belirli hayvansal kökenli ürünlerin üçüncü ülkeler veya üçüncü ülke bölgelerinden ithal edilmesine ancak bu ülke ve bölgelerin, prosedüre uygun olarak belirlenen ve güncellenen listelerde bulunmaları şartı ile müsaade edilmektedir. Bir üçüncü ülkenin sözkonusu listelere girebilmesi ancak, o ülkede Topluluk kontrolleri yapılması ve yetkili makamın öngördüğü garantileri sağladığını uygulama yoluyla kanıtlaması durumunda mümkündür. Listeler hazırlanırken veya güncellenirken, aşağıdaki ölçütler özellikle dikkate alınır:

- Hayvansal kökenli ürünlere ilişkin olarak yürürlükte olan üçüncü ülke mevzuatı
- Üçüncü ülkelerin yetkili makamlarının organizasyonu, güçleri ve bağımsızlığı, tabi oldukları gözetim ve uygulanabilecek mevzuatı etkili bir şekilde yürütme yetkileri;
- Uygun ise, hayvan sağlığına ilişkin durum ve hayvan hastalıkları salgınlarının görülmesi durumunda Komisyonu ve ilgili uluslararası kuruluşlara bildirimde bulunma prosedürü;
- Hayvan ve hayvansal kökenli ürünlerin ithalatında resmi kontrollerin kapsamı ve işleyişi;
- Topluluk şartları ile uyumlu olma veya sözkonusu şartların eşit olarak uygulamakta olduğuna ilişkin olarak üçüncü ülke tarafından verilebilen teminat;
- Topluluğa gönderilmek üzere hazırlanan hayvansal kökenli ürünlerin üretimi, imalatı, işlenmesi, depolanması ve naklindeki hijyen koşulları;
- Üçüncü ülkeden gelen ürünlerin pazarlanmasından ve yürütülen kontrollerin neticelerinden edinilen tecrübe;

- Üçüncü ülkelerde yürütülen Topluluk kontrollerinin sonuçları, özellikle yetkili makamların değerlendirilmesinden elde edilen sonuçlar ve Topluluk kontrolünü müteakip verilen tavsiyeler ışığında yetkili makamlar tarafından alınan önlemler;
- Onaylı kalıntı kontrol programının mevcudiyeti, uygulanması ve bildirilmesi.

AB’de taze et, canlı çift çenetli yumuşakçalar, su ürünleri, işlenmemiş süt ve süt ürünleri için resmi kontrol kuralları ayrı olarak belirtilmiştir.

II.4. ÜRÜN GRUPLARINA İLİŞKİN RESMİ KONTROLLER

II.4.1.TAZE ET

Hayvansal kökenli gıdalar içinde taze et grubu oluşabilecek risklerin en büyük kaynağı olduğu için, bu gruba ilişkin resmi kontrol gereklilikleri ayrıntılı olarak şöyle açıklanabilir:

Bölüm I

A.Gıda Zinciri Bilgisi

Gıda güvenliğinin en önemli halkası olan gıda zincirindeki bilginin temininden sorumlu resmi veteriner hekimler, Gıda Zincirini kontrol ederken kesimi öngörülen hayvanların bulunduğu işletmeye ilişkin kayıtlardan edinilen bilginin kontrolünü ve analizini yapmakta ve ölüm öncesi ve sonrası muayene yaparken bu kontrol ve analizin belgelenmiş sonuçlarını HACCP’e dayalı prosedürleri gözden geçirerek dikkate almaktadırlar.

B. Ölüm Öncesi Muayene

Resmi veteriner hekimin kesimden önce tüm hayvanlarda ölüm öncesi muayene yürütme ve bu muayenenin hayvanın kesimevine varışından 24 saat içerisinde ve kesimden önce en fazla 24 saat içinde gerçekleştirilme zorunluluğu vardır.

C. Ölüm Sonrası Muayene

Karkas ve hayvanların yenilmeyen kısımları kesimden hemen sonra ölüm sonrası muayeneye tabi tutulmakta ve zoonotik hastalıkların ve OIE'nin A ve B Listesinde (OIE, 2008) yer alan diğer hastalıkların tespit edilmesine özel önem verilmektedir.

Aşağıdaki nedenlerden ötürü, gerekli görüldüğü takdirde palpasyon ve karkasın belirli bölümlerine enzisyon gibi ilave incelemeler de gerçekleştirilmektedir:

- Belirli bir teşhise ulaşmak için; veya
- Bir hayvan hastalığı, Topluluk mevzuatı ile ortaya konan seviyelerden yüksek kalıntı ve kontaminantlar, Mikrobiyolojik ölçütlere uygunsuzluk, veya etin insan tüketimine uygun olmadığı yönünde bildirilmesine veya kullanımına ilişkin kısıtlamaların getirilmesine neden olabilecek diğer faktörlerin tespiti için.

D. Laboratuvar Testleri

Resmi veteriner hekim, örneklerin uygun olarak tanımlanması, hazırlanması ve uygun laboratuara gönderilmesi ve örnekleminin aşağıda belirtilen çerçeve kapsamında gerçekleştirilmesini temin etmektedir:

- Zoonozların ve zoonotik ajanların izlenmesi ve kontrolü;
- (AT) 999/2001 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğüne (European Union Official Journal 3, 2008) uygun olarak TSEs'in teşhisi için özel laboratuvar testlerinin yapılması;
- İzni olmayan maddelerin veya ürünlerin tespit edilmesi ve özellikle, 96/23/AT sayılı Konsey Direktifinde (European Union official Journal 4,

2008) bahsi geçen Ulusal Kalıntı Planları çerçevesinde düzenlenmiş maddelerin kontrolü; ve

- OIE'nin A Listesi ve eğer mümkün ise OIE'nin B Listesinde yer alan hastalıkların tespit edilmesi.

E. SAĞLIK İŞARETİ

Sağlık işareti hayvanlara (evcil toynaklılar, kemirgenler dışında kalan besiciliği yapılan av memelileri ve büyük vahşi av hayvanları) ölüm öncesi ve sonrası muayeneye tabi tutulması ve insan tüketimine uygun olmaması bildiriminde bulunulması için her hangi bir sebep olmaması durumunda uygulanmaktadır.

Sağlık işareti 6,5 cm genişliğinde ve 4,5 cm yüksekliğinde oval bir işaret olmalıdır ve mükemmel şekilde okunabilir olan karakterler ile aşağıda verilen bilgileri içermelidir:

- İşaret, ilgili ISO standartlarına uygun olarak iki harfli kod ile gösterilen veya büyük harflerle tam olarak yazılı olacak şekilde işletmenin yerleşik olduğu ülkenin ismini göstermelidir. Üye Devletler sözkonusu ise, adı geçen kodlar AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE ve UK'dir;
- İşaret kesimevinin onay numarasını göstermelidir;
- Topluluk içerisinde bir kesimevinde uygulandığında sağlık işareti şu kısaltmaları içermelidir: CE, EC, EF, EG, EK veya EY.

Bölüm II: KONTROLLERDEN SONRA ALINACAK ÖNLEMLER

A.MUAYENE SONUÇLARININ BİLDİRİLMESİ

Muayene ve test sonuçları ilgili veri tabanlarına işlenerek, halk veya hayvan sağlığını etkileyebilecek herhangi bir hastalığın varlığını veya hayvan refahını tehlikeye atıldığını ortaya çıkartır ise, resmi veteriner hekim gıda işi yapan işletmeciye bildirimde bulunmaktadır. Tespit edilen problemin ilk üretimden

kaynaklanması durumunda işletmenin veya av sahasının gözetlenmesinden sorumlu yetkili makama bildirim yapılmaktadır.

Söz konusu hayvanlar bir başka Üye Devlette veya bir üçüncü ülkede yetiştirildilerse, resmi veteriner hekim işletmenin yerleşik olduğu Üye Devletin yetkili makamına bildirimde bulunmaktadır. Söz konusu yetkili makam, Topluluk mevzuatına uygun olarak uygun önlemleri almaktadır.

B.GIDA ZİNCİRİ BİLGİSİNE İLİŞKİN KARARLAR

Resmi veteriner hekim, ilgili gıda zinciri bilgisinin kesimevi işletmecisinin eline geçmesinden ve kontrol edilmesinden evvel, hayvanların kesilmediğini doğrulamak zorundadır. Ancak ilgili gıda zinciri bilgisi ulaşmadan da kesimevinde hayvanların kesilmelerine izin verilebilir. Bu durumda, karkas insan tüketimine sunulmadan önce tüm ilgili gıda zincir bilgisinin temin edilmesi gerekmektedir. Son kararın beklenmesi esnasında, söz konusu karkaslar ve ilgili sakatat diğer etlerden ayrı olarak depolanmalıdır.

Bölüm III: CANLI HAYVANLARA İLİŞKİN KARARLAR

Topluluk mevzuatında ortaya konan seviyelerin üzerinde veteriner tıbbi ürün kalıntılarını veya yasaklı maddelerin kalıntılarını taşıması muhtemel hayvanlar ile ilgili durum 96/23/AT sayılı Direktife uygun olarak çözülmektedir.

Brusella veya tüberküloz gibi özel hastalıklar veya salmonella gibi zoonotik ajanların eradikasyonu ve kontrolüne yönelik özel bir program altında ele alınacak hayvanlara uygulanacak şartlar, resmi veteriner hekimin doğrudan kendi gözetimi altında uygulanmaktadır. Yetkili makam söz konusu hayvanların hangi koşullar altında kesime gönderileceğini kararlaştırmaktadır. Bu koşullar diğer hayvanların etlerine ve diğer hayvanlara olabilecek kontaminasyonu asgariye indirmek amacıyla.

Bölüm IV: ETE İLİŞKİN KARARLAR

Aşağıda sunulmuş olan bazı özel durumlarda etin insan tüketimine uygun olmadığı bildirimi yapılmaktadır:

- Avlanmış vahşi hayvanlar hariç, ölüm öncesi muayeneye tabi olmamış hayvanlardan elde edildi ise;
- 854/2004 sayılı tüzük veya (AT) 882/2004 sayılı Tüzük ile aksi öngörülmedikçe, sakatlığı ölüm sonrası muayene tabi tutulmayan hayvanlardan elde edildi ise;
- Kesimden evvel ölmüş hayvanlardan, ölü doğmuş hayvanlardan, doğmamış hayvanlardan veya 7 günlükten küçükken kesilen hayvanlardan elde edildi ise;
- Bağlantı noktalarının kırılmasıyla elde edildi ise;
- OIE'nin A Listesi veya eğer mümkün ise OIE'nin B Listesinde olan hastalıklardan birisinden etkilenen hayvanlardan elde edildi ise;
- Yaygın septisemi, piyemi, toksemi veya viremi gibi yaygın hastalıklardan etkilenmiş hayvanlardan elde edildi ise;
- Gıdaların pazara sürülüp sürülmeyeceğinin kararlaştırılması için Topluluk mevzuatı ile ortaya konan mikrobiyolojik ölçütler ile uyumlu değilse;
- Topluluk mevzuatı ile ortaya konan seviyelerden yüksek kalıntı veya kontaminantları ihtiva ediyorsa; ilgili seviyelerin herhangi bir şekilde aşılması durumunda uygun olduğu durumlarda ileri analizlerin yapılması gerekmektedir;
- Daha özel olan Topluluk mevzuatına uyumlu olarak yasaklı maddelerin kullanılmış olduğu hayvanlardan elde edildi ise veya yasaklı maddeleri ihtiva eden karkaslardan veya hayvanlardan elde edildi ise;
- 96/23/AT sayılı Direktifin 5. Maddesine uygun olarak onaylanan planların uygulanması neticesinde çevrede ağır metallerin yaygın bir şekilde mevcudiyetinin ortaya çıktığı bölgelerden gelen iki yaşını geçmiş hayvanlardan elde edilen karaciğer ve böbrekleri ihtiva ediyorsa;

BÖLÜM V: SORUMLULUKLAR VE KONTROLLERİN SIKLIĞI

A.RESMİ YARDIMCILAR

Denetim görevleri ile ilişkili olarak, resmi yardımcılar sadece iyi hijyen uygulamaları ve HACCP'e dayalı prosedürlere ilişkin bilgi toplamaktadırlar. Ölüm öncesi muayene ve hayvanların refahına ilişkin kontrol görevleri ile ilişkili olarak ise hayvanların ilk kontrollerini yapar ve uygulamalı görevlerle ilgili sadece yardımcı olurlar.

B. KONTROLLERİN SIKLIĞI

Yetkili makam, kesimevlerinde, hem ölüm öncesi hem de ölüm sonrası muayeneler esnasında; ve av eti işleme tesislerinde, ölüm sonrası muayene süresince en azından bir resmi veteriner hekimin mevcut bulunmasını temin etmektedir.

Resmi veteriner hekim aşağıda iki örnekle açıklanan bazı koşullarda ölüm öncesi ve sonrası muayene esnasında kesimevinde bulunmayabilir:

- i. Bir resmi veteriner hekim veya bir onaylı veteriner hekim işletmede ölüm öncesi muayeneyi yapmış, gıda zinciri bilgisini kontrol etmiş ve kontrolün sonuçlarını kesimevindeki resmi yardımcılara bildirmişlerse,
- ii. Resmi yardımcılar ölüm sonrası muayeneyi yürütüyordur ve anormallikleri olan etleri ve aynı hayvandan elde edilen diğer etleri ayırmaktadırlarsa.

Ancak bahsi geçen esneklik şu gibi durumlarda uygulanmaz:

- Acil olarak kesilmiş hayvanlarda;

- Hastalıklı olan veya insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek koşulda olan hayvanlarda;
- Tüberkülozdan ari olarak resmi bildirim yapılmamış sürülerden gelen sığır cinsi hayvanlarda;
- Bruselladan ari olarak resmi bildirim yapılmamış sürülerden gelen sığır, koyun ve keçi cinsi hayvanlarda;
- OIE'nin A Listesi veya eğer mümkün ise OIE'nin B Listesinde yer alan hastalıklardan birinin neden olduğu bir salgın durumunda. Bu durum özellikle, sözkonusu hastalık için duyarlı olan ve 64/432/AET sayılı Konsey Direktifi[11] ile tanımlanan özel bölgelerden gelen hayvanlarla ilgilidir.

C.ÖZEL ŞARTLAR

Evcil sığır cinsi hayvanlar (altı haftalıktan küçük ve altı haftalıktan büyük sığır cinsi hayvanlar için ayrı ayrı), evcil koyun ve keçiler, evcil tektırnaklı hayvanlar ve evcil domuzların tabi olduğu ölüm sonrası muayene prosedürleri ortaya konmuştur. Ayrıca kümes hayvanları, besiciliği yapılan kemirgenler, besiciliği yapılan av hayvanları ve vahşi av hayvanlarına ilişkin ölüm öncesi muayene ve ölüm sonrası muayene prosedürleri sunulmuştur.

D. SPESİFİK TEHLİKELER

A. Bulaşıcı Süngerimsi Beyin Hastalđı-Tranmissible spongiform encephalopathies (TSEs)

TSE'lere ilişkin olarak yürütölen resmi kontrollerde 99/2001 (AT) sayılı Tüzüğün ve diğer ilgili Topluluk mevzuatının hükümlerini dikkate alınmaktadır.

B. Sistiserkoz-Cysticercosis

Sistiserkoz ile enfekte olmuş et insan tüketimine uygun olmayan et olarak addedilir. Ancak, hayvan genel olarak sistiserkoz ile enfekte olmamış ise, enfekte olmayan bölümler soğutma işlemine tabi tutulduktan sonra insan tüketimine uygun olarak adlandırılmaktadır.

C. Trişinoz-Trichinosis

Trichinae ile enfekte olmuş hayvanlardan sağlanan et insan tüketimi için uygun olmayan et olarak adlandırılmaktadır.

D. Ruam-Glanders

Ruam tespit edilen atlardan elde edilen et insan tüketimi için uygun olmayan et olarak adlandırılmaktadır.

E. Tüberküloz-Tuberculosis

Ölüm sonrası muayenede bir kaç organında veya karkasın bir kaç bölgesinde lokalize tüberküloz lezyonuna rastlanan hayvanlardan elde edilen et insan tüketimine uygun olmayan et olarak addedilmektedir. Ancak, bir tüberküloz lezyonu sadece bir organın lenf bezinde veya karkasın bir bölümünde bulunmuşsa, sadece enfekte organ veya karkasın enfekte bölgesi ve bunlara bağlı lenf bezlerinin, insan tüketimine uygun olmayan bölümler olarak addedilmektedir.

F. Brusella-Brucellosis

Ölüm sonrası muayenesinde brusellaya ilişkin akut enfeksiyon gösteren bir lezyona rastlanan hayvanlardan elde edilen et, insan tüketimine uygun olmayan et olarak addedilmektedir. Brusella testine pozitif yanıt veren veya kesin bir

yanıt vermeyen hayvanlarda böyle bir lezyona rastlanmasa bile memeler, genital bölge ve kan insan tüketimine uygun olmayan bölümler olarak addedilmektedir.

II.4.2. CANLI ÇİFT ÇENETLİ YUMUŞAKÇALAR

Sınıflandırılmış üretim bölgelerinden elde edilen canlı çift çenetli yumuşakçalara ilişkin resmi kontroller, üretim ve aktarma bölgelerinin sınıflandırılması, sınıflandırılmış aktarma ve üretim bölgelerinin izlenmesi, izleme sonrası kararlar, ek izleme gereklilikleri, kayıt ve bilgi değişimi ve gıda işi yapan işletmecilerin kendi kontrollerine ilişkin kurullarla düzenlenmektedir.

II.4.3.SU ÜRÜNLERİ

Su ürünlerinin üretim ve pazara sunulumuna dair resmi kontroller asgari olarak aşağıda belirtilen unsurları kapsamaktadır:

A) ORGANOLEPTİK İNCELEMELER

Organoleptik kontroller üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında yürütülmelidir. Bu kontrollerin bir amacı, Topluluk mevzuatında belirlenen tazelik ölçütleri ile uyumun doğrulanmasıdır. Bu, özellikle, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında su ürünlerinin en azından Topluluk mevzuatı uyarınca oluşturulmuş tazelik ölçütlerinin en alt sınırını geçtiğinin doğrulanmasını kapsar.

B) TAZELİK GÖSTERGELERİ

Organoleptik inceleme su ürünlerinin tazeliğine ilişkin herhangi bir şüphe ortaya çıkardığında, örnek alınarak toplam uçucu bazik nitrojen (TVB-N) ve trimetilamin nitrojen (total volatile basic nitrogen (TVB-N) and trimethylamine nitrogen (TMA-N).) seviyelerinin belirlenmesi için laboratuvar testlerine tabi tutulabilir. Yetkili makam Topluluk mevzuatında yer alan ölçütleri kullanacaktır.

Organoleptik inceleme, insan sağlığını etkileyecek diğer koşulların varlığına ilişkin bir şüphe yarattığında, doğrulama amacıyla uygun örnekler alınmaktadır.

C) HİSTAMİN

Histamin için rastlantısal testler, Topluluk mevzuatı kapsamında ortaya konulan izin verilen seviyeler ile uyumun doğgulanması için yürütülür.

D) KALINTI VE KONTAMİNANTLAR

Kalıntı ve kontaminant seviyelerinin kontrolü için izleme düzenlemeleri Topluluk mevzuatı uyarınca yapılmaktadır.

E) MİKROBİYOLOJİK KONTROLLER

Mikrobiyolojik kontroller, gerekli hallerde, Topluluk mevzuatı kapsamında ortaya konulan ilgili kurallar ve ölçütler uyarınca gerçekleştirilmektedir.

F) PARAZİTLER

Parazitlere ilişkin Topluluk mevzuatı ile uyumun doğgulanması için rastlantısal testler gerçekleştirilmektedir.

G) ZEHİRLİ SU ÜRÜNLERİ

Aşağıdaki su ürünlerinin piyasaya sürülmemesini sağlamak için kontroller yürütölmektedir:

1. Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae and Canthigasteridae familyaların ait zehirli balıklar.

2. Ciguatera gibi biyotoksinler veya insan sağlığı için tehlikeli diğer toksinleri içeren su rnleri.

II.4.4.İŞLENMEMİŞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Süt retim iŐletmelerindeki hayvanlar, işlenmemiş süt üretimi için sağlık gereklilikleri, özellikle de hayvanların sağlık durumu ve veteriner tıbbi ürünlerinin kullanımına ilişkin gerekliliklere uygunluğun doğrulanması için resmi kontrollere tabi tutulmaktadır.

Bu kontroller, hayvan veya halk sağlığı veya hayvan refahına ilişkin Topluluk hükümlerine uygun olarak yrtlen veteriner kontrolleri sırasında ve yetkilendirilmiş bir veteriner hekim tarafından gerçekleŐtirilebilir.

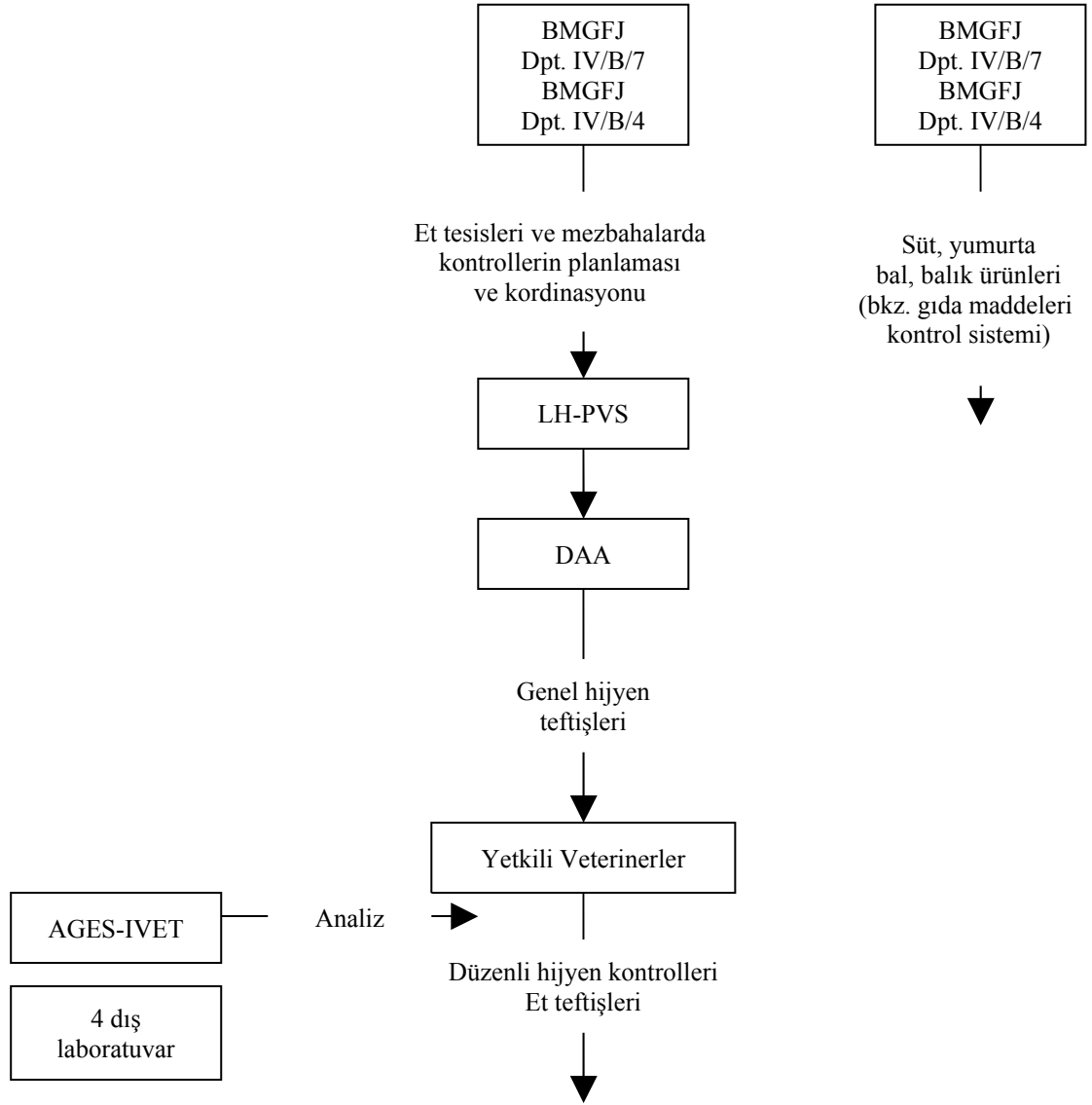
Süt retim işletmeleri, hijyen kurallarına uygunluklarının doğrulanması için resmi kontrole tabi tutulmaktadır. Bu resmi kontroller denetimleri ve/veya meslek örgütlerinin yürüttüğü kontrollerin izlenmesini kapsayabilir. Kontroller, hijyenin yetersiz olduğunu gösterdiğinde yetkili makam, durumun düzeltilmesi için gerekli adımların atıldığını doğrulamaktadır.

II.5. ÜYE ÜLKELERDE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN RESMİ KONTROLLERİ

Bu bölümde ye devletlerden yedi tanesi ele alınıp hayvansal kökenli gıdalar için resmi kontrol mekanizmaları ayrıntılı olarak anlatılacaktır.

II.5.1.AVUSTURYA

Şekil 2



A.Yetkili Kuruluş:

Hayvansal kökenli gıdalar için merkezi yetkili kuruluş (CCA-Central Competent Authority) BMGFJ (Sağlık, Aile ve Gençlik Bakanlığı)'dır. BMGFJ bünyesindeki Birim IV/B/4, mezbahaların ve et tesislerinin denetiminden sorumludur. Süt, yumurta ve balık ürünleri, gıda maddeleri ve gıda hijyeni sisteminin birer parçası olup, Birim IV/B/7'nin sorumluluğu dahilindedir. (EU Commission 1, 2008)

B.Resmi Kontroller:

LH (Landeshauptmann, Eyalet valisi)'lar kontrolleri yerine getirmekle sorumludur. Bunu gerçekleştirmek için Eyaletler'deki ve Bölgeler'deki veteriner yönetimlerinden personel görevlendirmekle birlikte resmi veterinerler olarak çalışmak üzere özel veterinerleri de ihale yöntemi ile görevlendirip çalıştırmaktadır.

Mezbahalarda ve et tesislerinde üç tip kontrol uygulanmaktadır:

- Ölüm öncesi ve sonrası teftişler,
- Düzenli hijyen denetimleri (LMSVG(Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması Kanunu) Madde(Article) 31 Bent (Abs) 3'e göre),
- Genel hijyen teftişleri (LMSVG Madde 54'e göre) (EU Commission 1 , 2008)

Ölüm öncesi ve sonrası teftişleri ve düzenli hijyen denetimleri genellikle yetkili veterinerler tarafından yapılır. Resmi yardımcı personel, et tesislerindeki trişin denetimiyle, LH'ler tarafından atanan özel eğitilmiş avcılar ise vahşi oyunun (wild game) (herhalde avdan bahsediyor) ilk incelenmesiyle görevlidir.

Tesislerdeki resmi veterinerlerin faaliyetleri Bölge'lerdeki kamu veterinerleri tarafından, genel hijyen teftişleri yoluyla denetlenmektedir.

Mezbaha ve et tesislerindeki denetimlerin sıklığı, 2006 yılına kadar, kesilen hayvan sayısı ve üretilen ürünlere göre değerlendiriliyordu. 2007 yılından itibaren ise kontroller, 2006 yılında belirlenen, tesislerin risk profiline göre yapılıyor. Kontrollerin sıklığı, BMGFJ tarafından, bir tane yıllık kontrol ve hayvansal ve bitkisel kökenli gıda maddelerini kapsayan örnekleme planı olarak belirlenmiştir. Kontroller için genel kontrol listeleri ve yöntemleri olmamakla beraber, CCA 2007 yılının ilk çeyreğinde sonuçlandırılacak olan, kontrol yöntemleri uyum çalışmalarına devam etmektedir.

Bazı eyaletlerin, kontrollerin uygulanması ile ilgili bilgi sistemleri kurmalarına rağmen, tek bir entegre sistem kullanılmamaktadır.

BMGFJ'nin veterinerlik hizmetlerinin kordinasyonu, yılda üç defa gerçekleşen ve eyaletlerdeki veteriner personel ile yöneticilerin biraraya geldiği toplantılar ve konferanslarla, yılda bir defa gerçekleşen Bölge'lerdeki resmi kamu veterinerlerin eğitim programları, LH'ler tarafından verilen talimatlar ve Eyalet'lerdeki veterinerlerle kurulan gayri resmi temaslar vasıtasıyla sağlanmaktadır.

BMGFJ Eyalet'leri denetlememektedir. Ancak 2007 yılında, ortak bir denetim sistemi kurulduktan sonra, et tesislerinin ve mezbahaların kontrolü için, Gıda Teftiş Kurul'ları için kullanılana benzer şekilde, yeni bir denetim sistemi kurulması tasarlanmaktadır.

C.Tesislerin Kayıt Edilmesi ve Onaylanması:

Avusturya'da, topluluk içi ticaret yapan (et, et ürünleri, kümes hayvanları, av eti) yaklaşık 532 onaylı tesis (928 onay) ve 10800 civarında (4900 mezbaha da dahil olmak üzere) düşük kapasiteli tesis bulunmaktadır.

Tesisler Bölge seviyesinde ilk olarak LH'ler tarafından onaylanır ve Eyalet ya da Bölge veteriner hizmetleri personeli tarafından denetlenirler. Tüm şartlar sağlandığı zaman, bir onay numarası verilmesi için, CCA Eyaletler tarafından haberdar edilir. Belgeler Bölge seviyesinde değerlendirilirken, CCA onayın Resmi Veteriner Bülteni'nde yayınlanmasını sağlamakla yükümlüdür. Yeni tesisin onayı, Kayıt ve Onay Düzenlenmesi (RGB1 II No 93/2006)'ne uygun olarak yayımlanan kararname ile gerçekleşmektedir.

Tüzük (EC) No 853/2004'ün yürürlüğe girmesiyle birlikte, mevcut onaylı tesislerin yeniden gözden geçirilmesi düşünülmemektedir.

Düşük kapasiteli tesisler durumunda ise, bazı kesici tesisler (cutting establishment) perakendeci olarak değerlendirilecek olup, diğerleri Tüzük (EC) No 2076/2005'de Madde 1 ve 4'te öngörülen geçiş dönemine göre işletilecekler.

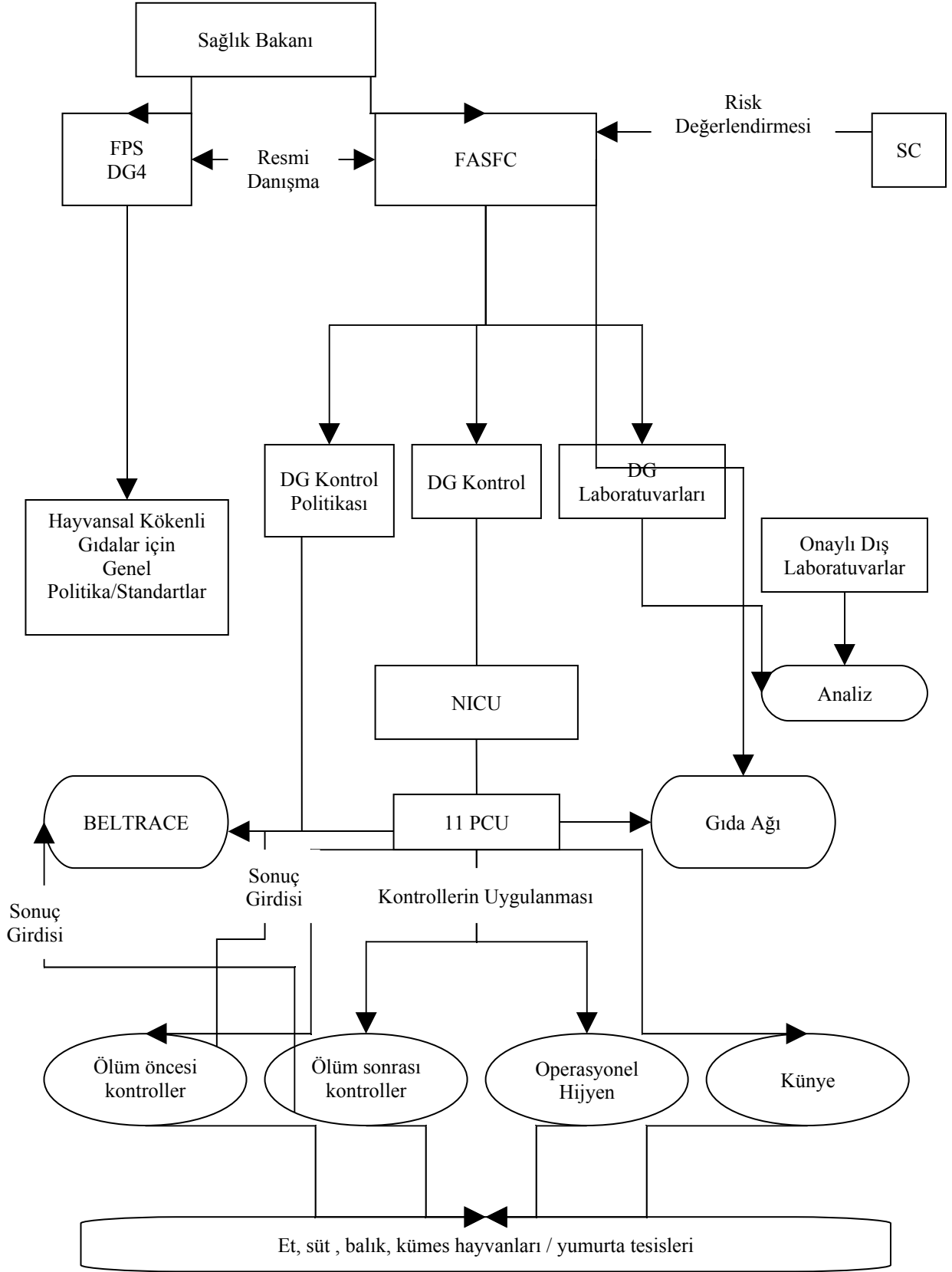
D.Laboratuvar Hizmetleri:

Et üzerindeki mikrobakteriyolojik analizler, Mödling, Linz, Graz ve Innsbruck'da bulunan, AGES (Avusturya Sağlık ve Gıda Güvenliği Ajansı)'e ait dört veteriner laboratuvarı tarafından yapılmaktadır.

Ayrıca AGES dışında, aşağıdaki dört test kurumunda da analizler yapılmaktadır:

- Landesanstalt für veterinarmedizinische untersuchungen in Ehrental,
- Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien
- Institut für Fleischhygiene an der Veterinarmedizinischen Universität in Vienne,
- Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Landes Vorarlberg.

II.5.2.BELÇİKA Şekil 3



A. Yetkili Kuruluş:

Hayvansal kökenli gıdalar için CCA, FPS (Sağlık, Besin Zinciri ve Çevre Federal Kamu Servisi) ve FASFC (Besin Zinciri Güvenliği Federal Ajansı)'dir. FPS, hayvansal kökenli gıdalar için politikalar hazırlayıp standartları belirlerken, FASFC de kanunların uygunluğunu denetler. (EU Commission 2, 2008)

FASFC bünyesindeki DG (Directorates General – Genel Müdür) Kontrol, kontrollerin uygulanması ve tesislerin teftişi ile sorumludur. DG Kontrol'e bağlı 11 PCU (Provincial Control Unit – Eyalet Kontrol Birimi), işletimsel faaliyetlerle sorumludur. Herbir PCU bölgesindeki tüm gıda üretim zincirinden sorumludur. Buna çiftlikten tesise, restoranlar ve perakendeciler de dahildir.

B. Tesislerin Kayıt Edilmesi ve Onaylanması:

Tüzük (EC) No. 882/2004 (Madde 31), 852/2004 (Madde 6) ve 853/2004 (Madde 4)' e uygun olarak, tesisler için yeni bir kayıt ve onay sistemi oluşturulmuştur.

Tesislerin, kayıt öncesi, yekilendirilme ve onaylanma kuralları ile gıda faaliyetinde bulunacak işletmelerin kayıt kuralları, FASFC'yi yetkili kılan 16 Ocak 2006 tarihli kraliyet karanamesiyle belirlenmiştir. Kraliyet karanamesi aynı zamanda da tüm mevcut onayların yenilenmesini düzenlemektedir. Yetkilendirme süreci mahalin görsel teftişini gerektirmemektedir. Onaylı tesislerin listesi güncellenip internette yayımlanmaktadır.

C. Tesislerin Resmi Kontrolü ve Teftişi:

Kontrol uzmanlarının faaliyet sistemi, AB Hijyen Paketi'ne uygun olarak düzenlenmiştir. Değişiklikler Ocak 2006'dan beri yürürlükte olup, yeni kanuna uygun olarak yeni kontrol listeleri içermektedir. Herbir faaliyet alanına ve kontrol tipine özgü kontrol listeleri mevcuttur. Değişiklikler aynı zamanda kontrol ziyaretlerinin (denetim, teftiş, örnekleme) risk profiline göre sıklığını etkilemekte ve kontrol uzmanının rapora ilişkin yorumlarını ve imzasını gerektirmektedir.

Ziyaretlerin sıklığı dört kritere göre hesaplanmaktadır; faaliyet bölgesi, önceki teftişlerin sonuçları, son iki yıl içerisinde tesise verilen cezalar ve tesisin kendi kontrol sisteminin mevcudiyeti. Tüm teftiş ve denetimlerin sonuçları FASFC'nin veri tabanına işlenmektedir. Ölüm öncesi ve sonrası teftişlerin sonuçları bilgisayar tabanlı BELTRACE sistemine yüklenmektedir.

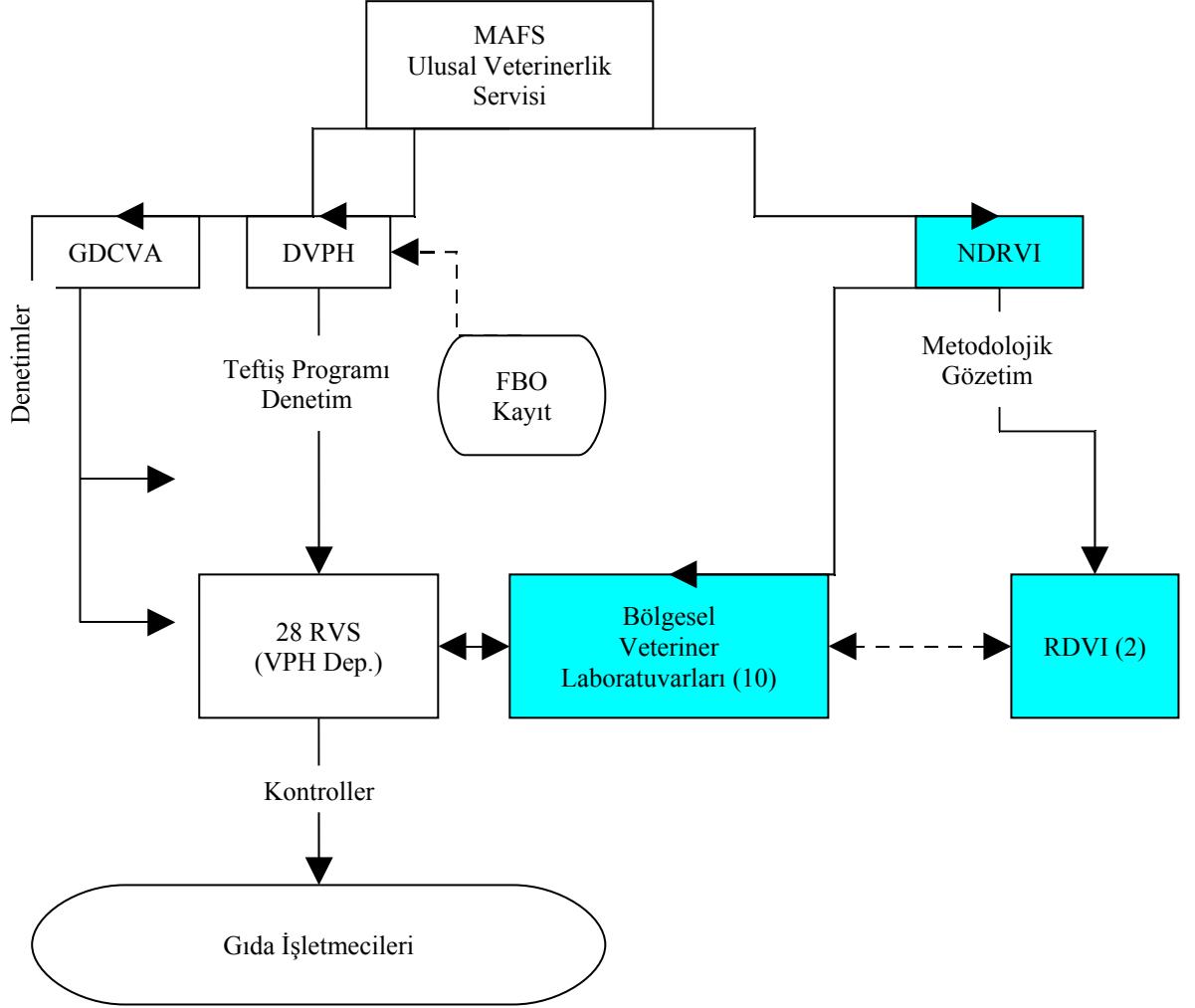
Tüm analizler, FASFC'nin beş laboratuvarından birinde, onaylı bir laboratuvar da uzmanlık alanına göre bir NRL (National Reference Laboratory – Ulusal Referans Laboratuvarı)'de yapılmaktadır. IPH (Kamu Sağlığı Bilimsel Enstitüsü), Konsey Direktifi 96/23/EC Annex (EK) I'de listelenen, bileşik grupları, hayvansal kökenli gıdalardaki böcek ilaçları ve denizcilik biyotoksinlerinden sorumlu NRL'dir. Dioksinler ve PCB için üç NRL: IPH, Liege Üniversitesi ve Tervuren'deki FASFC laboratuvarı olup, Süt ve günlük ürünler için ILVO (Merelbeke'deki Tarımsal ve Balıkçılık Araştırmaları Filamenk Enstitüsü) ve CRA-W (Gembloux'daki Walloon Tarımsal Araştırma Merkezi) belirlenmiş NRL'lerdir. (EU Commission 2, 2008)

D.Künye ve İzlenebilirlik için Resmi Kontroller:

Künye kontrolleri, kontrol sistemini uygulamakla yükümlü uzman tarafından gerçekleştirilir. Tesislerin de takip kontrol sistemlerinin olması zorunludur (14 Kasım 2003 tarihli, "kendi kendine kontrol" kraliyet karanamesi).

II.5.3.BULGARİSTAN

Şekil 4:



A.Yetkili Kuruluş:

Hayvansal kökenli gıdaların kontrolü için CCA, NVS (Ulusal Veteriner Servisi)'dir. Veteriner Kamu Sağlığı Müdürlüğü 13 personele sahiptir ve veterinerlikle ilgili kamu sağlığı alanında kanun yapma faaliyetleri ve politika üretmekle görevlidir. NVS, faaliyet alanı hayvansal kökenli gıda üreten ve işleten tesislerdeki hayvanların, hammaddelerin ve ürünlerin önleyici, düzenli ve kalıcı teftişlerini yürütmek olan RVS (Regional Veterinary Service –Bölgesel Veterinerlik Servisi)'nin aktivitelerini yönetir, organize eder ve kordinasyonunu sağlar. Bu kontroller, yalnızca hayvansal kökenli ürünler pazarlayan ticari kuruluşların gözetimini de kapsamaktadır. (EU Commission 3, 2008)

B.Tesislerin Onaylanması Kayıt ve Edilmesi:

Gıda işletmecilerinin onayı ve kayıt edilmesi için bir prosedür geliştirilmiştir. Onay ve kayıt için yetkili komisyon RVS'nin temsilcilerinden oluşmaktadır. RVS, tesisleri ve hayvansal gıda ticareti yapan toptancıları, hayvansal kökenli hammadde ve besin maddesi üretim, işleme, depolama ve paketleme yetkilerine göre kayıt etmektedir. RVS ayrıca yalnızca hayvansal kökenli gıda maddeleri satan perakende satış notalarını da kayıt altına almaktadır.

Ocak 2007'den itibaren AB birlik içi ticareti yapan tesisler için özel bir onay yöntemi geliştirilmiş ve uygulanmaya başlanmıştır. Tesisler dört aşamalı bir değerlendirme yöntemi ile değerlendirilmektedir. (1) Birinci aşamada gıda işletmecisi kendini değerlendirir. (2) Sonra tesisten sorumlu resmi veteriner, AB gereksinimlerinin yerine getirilmesi ile ilgili kontrollerini yapar ve bir tutanak hazırlar. Tesisin gerekli şartları yerine getirmiş olması durumunda resmi veteriner tutanağın sonuç bölümünde garanti verir ve tesisin bölgesel komisyon tarafından teftiş edilmesi için öneride bulunur. (3) Bölgesel komisyon tesisi denetler ve bir tutanak tutar. Yine tesisin tüm koşulları sağlaması durumunda, bölgesel komisyon da bu tutanağın sonuç bölümünde garanti vererek tesisin ulusal değerlendirme ekibi tarafından denetimini tavsiye eder. (4) Ulusal denetleme ekibi de tesisi ziyaret edip AB gereksinimlerini denetler ve son bir rapor hazırlayıp son kararı verir. Ulusal denetleme ekibi, ülkenin değişik bölgelerinden gelen ve Veterinerlik Servisi Genel

Müdürü tarafından belirlenen, üç uzmandan oluşmaktadır. Ulusal denetimler için kullanılan uzmanlar 49 veteriner arasından seçilirler. Bu denetçiler konuyla ilgili Birlik yasalarını yansıtan ortak bir yöntem ve kontrol listesine sahiptirler.

Tüm gıda işletmecilerin kayıtları merkezi bir şekilde NVS'de tutulmaktadır. Tesislerin ulusal kayıtlarını tutan yeni bir yazılım hazırlanma aşamasındadır. Birlik içi ve ulusal bazda onaylı tesislerin listesi yayınlanmaktadır.(Mzgar, 2008)

Bileşik gıda (catering, perakende satış noktaları, süpermarketler vb.) ticareti yapan kuruluşların kayıtları, Sağlık Bakanlığı Kamu Sağlığı Müdürlüğü tarafından tutulmakta ve yayınlanmaktadır. (Mh.government, 2008)

C.Tesislerde Resmi Kontroller ve Teftişler:

DVPH (Veteriner Kamu Sağlığı Müdürlüğü), yıllık teftiş programları hazırlayarak bu şekilde RVS'nin performansını denetlemektedir. Ayrıca tesislerin teftişi ve denetimi ile ilgili el kitapları, yönergeler ve kontrol listeleri de hazırlarlar. Her RVS bölgedeki her bir tesis için, resmi kontrollerle ilgili ayrıntılı bir yıllık program hazırlar. Ziyaretlerin sıklığı tesisin üretim kapasitesi ve önceki teftiş ve denetimler göz önünde bulundurularak belirlenir. RVS, kontrol sonuçlarını NVS'ye aylık olarak ve bazı durumlarda (örn. HACCP denetimleri) haftalık olarak sunar.

Hayvansal kökenli gıdaların kontrolleri RVS'deki veterinerlik müfettişleri tarafından yapılır. RVS'deki veterinerler, veterinerlik kamu sağlığı daireleri olarak gruplandırılmıştır. Bu daireler de şubelere ayrılmaktadır. Veterinerlik kamu sağlığı kontrollerini yapan toplam müfettiş sayısı 711'dir (bunların 641'i resmi veterinerdir).

Veterinerlik Faaliyetleri Kontrolü Genel Müdürlüğü (GDCVA), tüm seviyelerde (DVPH,RVS), veterinerlik hizmetleri ile ilgili denetimler yapar. Bu denetimler veterinerlik kamu sağlığı kontrol alanını da kapsamaktadır.

D.Tesislerin İyileştirilmesi

Hayvansal kökenli gıda üreten ve işleyen tesislerin iyileştirilmesine 2003 yılında başlanmıştır. Bulgaristan'ın durumu göz önüne alındığı zaman, katılımdan önce, et ve süt sektöründeki belirli ürünlerin diğer AB üye ülkelerine sevkiyatı için birtakım geçiş önlemleri alınması gerekiyordu. Bu ürünlerin Bulgaristan'dan sevkiyatı ancak, Komisyon Kararı 2007/31/EC'nin Ek'inde listelenen, işleme tesislerden birinde üretilmiş olması şartıyla mümkündür. Geçiş süresi boyunca et ve süt sektöründeki diğer tüm tesislerin durumu, birlik gereksinimlerini yerine getirecek şekilde değerlendirilmek zorundadır. Bu Karar için geçiş süreci bir yılla, 31 Aralık 2007 tarihiyle sınırlandırılmıştır. (EU Commission 3, 2008)

Tesislerin işledikleri sütün kalitesi için özel şartlar uygulanır. Bulgaristan'a 2007/26/EC No'lu Direktif ile üretilen çiğ sütün Tüzük (EC) No. 853/2004 ile uyumlu hale gelmesi için 31 Aralık 2009 tarihine kadar süre verilmiştir.

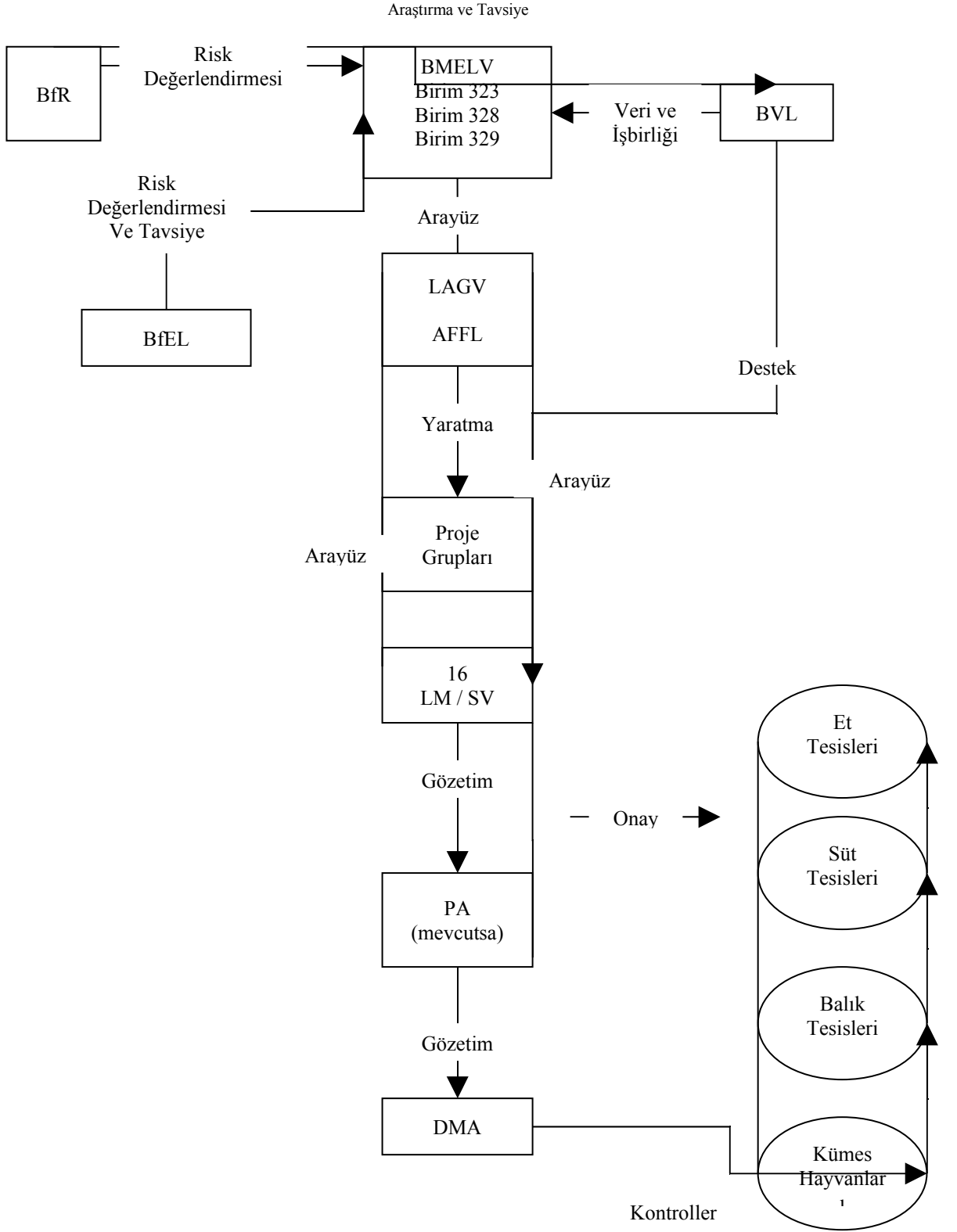
E.Laboratuvar Hizmetleri:

Hayvansal kökenli ürünlerin rutin laboratuvar testleri NDVRI, iki tane RDVI ve RVS'ye ait 16 laboratuvar yapılmaktadır. Sonuçlar RVS'ye iletilir, ciddi bulgularda ise merkezi yetkililer de haberdar edilir. Tüm laboratuvarlar NDVRI tarafından kullanacakları yöntemler hakkında bilgilendirilirler.

Atıklar, kirletici maddeler ve kontaminantlarla ilgili analizler CLVCE (Veterinerlik Kontrol ve Ekoloji için Merkezi Laboratuvar) tarafından yapılmaktadır.

II.5.4.ALMAN YA

Şekil 5



A. Yetkili Kuruluş:

Hayvan kökenli gıdalar için CCA, BMELV (Gıda, Tarım ve Tüketicinin Konrunması Fedaral Bakanlığı)'dir. BMELV özellikle federal seviyede kanun yapma işiyle ilgilidir. (EU Commission 4, 2008)

Birim 328, Hayvansal kökenli gıdalarda Gıda hijyeni ve ticaretten sorumludur. Birim 329 et ve kümes hayvanları eti hijyeniyle ilgilidir. Birim 323'ün sorumluluk alanı ise hayvan hastalıkları konusudur.

BVL (Tüketicinin Korunması ve Gıda Güvenliği Federal Dairesi) BMELV'ye veri sağlar ve görevlerini BMELV ile işbirliği içinde yürütür.

BfR (Risk Değerlendirmesi Federal Enstitüsü), BMELV ve BVL'ye risk değerlendirmelerini ve öneriler sunar.

Hayvansal kökenli gıdalar alanında araştırmalar BfEL (Beslenme ve Gıda için Araştırma Merkezi) tarafından gerçekleştirilir ve BMELV'ye iletilir.

Konuyla ilgili yasaların tatbik ehliyeti eyaletlere (Lander) ait olduğu için BMELV kontrollerden sorumlu değildir. Bundan dolayı BMELV eyaletlere talimat veremez.

LAGV (Tüketici Korunması ve Sağlığı Çalışma Grubu) federal ve eyalet seviyeleri arasında bir anahtar arabirimdir.

Hayvansal kökenli gıdalar alanındaki kanunların uygulanmasını kontrol etmenin yanısıra, Eyalet (LM (Eyalet Bakanlığı) / SV (Senato Yönetimi)) federal ve AB yasalarıyla uyumlu olduğu sürece Federal Yasa'nın uygulanmasıyla ilgili rehberlik de yapabilir. (EU Commission 4, 2008)

Orta kademedeki, PA (Eyalet yönetimi) veya mevcut olması durumunda diğer orta kademe yetkililer, genellikle ilgili eyaletininkine benzer bir yönetsel yapıya sahiptir. Eyalet yönetimindeki, ilgili birimler gıda kontrolünü de kapsayan tüketicinin korunmasından sorumludur.

Bölge ve belediye seviyesinde, DMA (Veterinerlik ve Gıda Kontrol Yetkilisi), tesislerin yerinde kontrolünden sorumludur.

B.Tesislerin Onaylanma İşlemleri:

1. Et, kümes hayvanları eti, süt ve balık tesisleri

Onay zorunlu olup, onay işlemi için Eyaletler sorumludur. İlgili eyalete göre onay işlemi LM / SV, PA veya özel bir yetkili tarafından verilir.

Tesislerin onay yöntemi genellikle şu aşamalarla gerçekleşir.

- İlgili tesisin onay için başvurusu
- Yönetimsel ve teknik dosyanın kontrol edilmesi ve tartışılması
- Yetkili onay kurumu tarafından yerinde yapılan kontroller
- Yetkinin verilmesi
- Avrupa komisyonunu bilgilendirecek olan BVL'nin bilgilendirilmesi

2. Yumurtalar

Paketleme tesisleri, piyasa müesseseleri çerçevesinde, kontrollerden sorumlu eyalet yetkilileri tarafından onaylanırlar. Üye devletlerle yumurta ticareti yapan tesisler onaylanma işlemine tabi değildir ancak Yumurta Ürünleri Düzenlemesi § 8'e göre (EU Commission 1, 2008) kayıt edilmiş olmaları gerekir. Bu onay ve kayıtlar çoğunlukla LM / SV, PA veya özel yetkililer tarafından yürütülmektedir.

C.Yeni Kurallara Geçiş:

Hayvansal kökenli gıda üreten, işleyen ve pazara sunan tesislerin yetkili kılınma şartları, ulusal kanunların AB gıda hijyeni kanunlarına göre düzenlenmesi çerçevesinde gözden geçirilmektedir. Genel bir yönetimsel düzenleme ve AB gıda kanununun uygulanması çerçevesinde, yetkilendirilme prosedürü kurallarının belirlenmesi planlanmaktadır. Bu, hayvansal kökenli gıdalarla uğraşan tesislerin yetkilendirilmesi için, AB gıda hijyeni kanunlarının somutlaştırılması ve

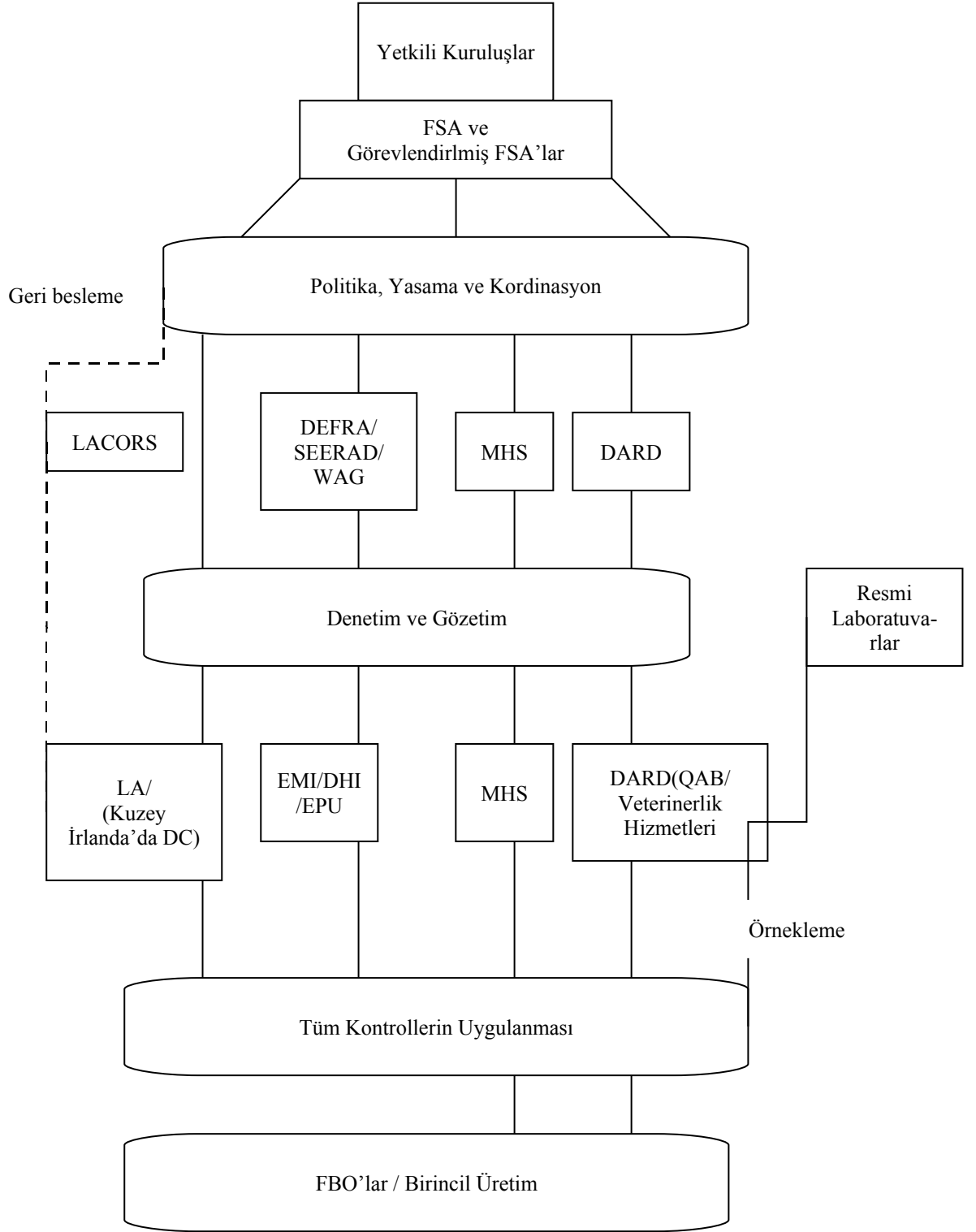
benimsenmesi anlamına gelmektedir. Bu şartların 2006 yılının ikinci döneminde yürürlüğe girmesi planlanmaktadır.

Gıda ve yem güvenliği ve kontrolü alanındaki yeni AB kanunlarını uygulanmasını destekleyen uygulanmış veya taslak kanunlar şunlardır:

- Tüzük 852/2004/EC, 853/2004/EC ve 854/2004/EC'nin uygulanması için üç tüzük
- Gıda Hijyeni hakkında Genel İdari Düzenleme ve Kontrol Çerçevesinde Genel İdari Tüzüğü

II.5.5.BİRLEŞİK KRALLIK

Şekil 6:



A.Yetkili Kuruluşlar:

BK'da hayvansal kökenli gıdalar için CCA, FSA (Gıda Standartları Ajansı)'dır. FSA'nın Balık ve Kabuklu Deniz Ürünlerinin Hijyeni Şube'si, İngiltere'de çift kabuklu mollusclar ve balıkçılık ürünleriyle ilgili kamu sağlığı gereksinimlerini uygulamakla sorumludur. FSA'nın intikal eden ofisleri, ilgili ülkelerde bu gereksinimlerden sorumludur. (EU Commission 5, 2008)

FSA adına çalışan Günlük Ürünler Hijyen Müfettişliği (Defra (Çevre, Gıda ve Kırsal İşler Departmanı)'ya bağlı yönetsel bir ajans olan Hayvan Sağlığı'nın bir şubesi), İngiltere ve Galler'de süt üretim tesislerinde konuyla ilgili gıda hijyeni şartlarını tatbik eder. Kuzey İrlanda'da bu müfettişliklerin görevi, DARD (Kuzey İrlanda Tarım ve Kırsal Kalkınma Departmanı) Kalite Güvence Şubesi (QAB) tarafından sağlanmaktadır. İskoçya'da süt üretim tesisleri, yerel yetkili gıda kanunu icra birimleri tarafından teftiş edilmektedir.

MHS (Et Hijyen Servisi), onaylanmış et fabrikalarında kanuni greksinimlerin tatbiki ile sorumludur. Kuzey İrlanda'da DARD Veterinerlik Servisi FSA adına hizmet verir.

FSA'da Mikrobiyolojik Güvenlik Bölümü Şube C, yumurtalar için kamu sağlığı gereksinimlerinden, ve Birincil Üretim Bölümü Şube 1 de yumurta ürünlerinden sorumludur. Kuzey İrlanda'da FSA Kuzey İrlanda'nın Birincil Üretim (Yem ürünleri ve Bilim) Birimi sorumludur. İskoçya'da ise FSA İskoçya'nın Genel Gıda Hijyeni Birimi bu görevi üstlenmektedir. Büyük Britanya'da Defra ithalat onayları için sorumluyken Kuzey İrlanda'da DARD bu görevi üstlenir.

İlgili gıda güvenliği kanunlarını tatbik etme sorumluluğu başlıca LA (Yerel/Belediye/Metropol Yetkilileri)'lara aittir. LACORS (Düzenleyici Servisler Yerel kordinasyon yetkilileri)'lar yerel gıda otoriteleri ile FSA arasındaki kordinasyonu, iletişimi ve istişareyi sağlarlar. FSA ile LACORS arasındaki özel bir antlaşma, iki kurum arasındaki işbirliğinin sınırlarını çizer.

Operasyonlarla ilgili riskler, gıda işletmecilerin geçmiş kayıtları, iç denetimlerin güvenilirliği ve uyumsuzluklar ile ilgili bilgiler, gibi Tüzük (EC) No. 853/2004'e göre onay gerektirmeyen kriterler, MHS, DARD ve LA'ların gözetimi altında , tesislerin resmi kontrol teşkilatları bünyesinde dikkate alınır. Yerel otorite kontrolü altındaki ve onaylanma zorunluluğu olan tesisler için, bir asgari teftiş sayısını saptanmıştır. (EU Commission 5, 2008)

B.Tesislerin Kayıtları ve Onayları:

FSA, daha önceden lisans almış tesislerin tekrar onaylanması ve yeni tesislerin onaylanma işlemlerini 2008 Mart ayının sonuna kadar tamamlamaya çalışmaktadır. Bu sayede FSA, uygunsuz kurumları belirleyebilme ve uygunluk gerçekleşinceye kadar bu tür başvuruları bekletme şansı elde etmiştir. BK'da onaylı tesislerin listesine FSA'nın web sitesinden (FSA, 2008) ulaşılabilir.

BK'da süt tesisleri, tesislerin kurulu olduğu yerlerdeki LA'lara bağlı EHO (Çevre Sağlık Memuru)'lar tarafından onaylanır. Kuzey İrlanda'da sıvı süt tesisleri DARD QAB (Kalite Güvence Şubesi) (Süt Birimi) tarafından onaylanacaktır.

C.Tesislerde Resmi Kontroller ve Teftiş:

MHS alt yüklenici ajansları vasıtasıyla taze et tesislerinde resmi veteriner (OV) olarak çalıştırmak üzere sözleşmeli veterinerler kullanabilir. OV'ler çoğunlukla mezbaha, kesim tesisleri, av düzenleyen kuruluşlar ve MHS denetimi altındaki diğer kuruluşlarda hizmet verirler. Kuey İrlanda'da bütün OV'ler DARD tarafından istihdam edilir.

Resmi kontrollerin düzenlemesi, LA'lar için "Gıda Kanunu – Pratik için Kurallar"da, MHS personeli ve mezbahalar, kesim tesisleri ve av düzenleyen kuruluşlar için MHS Resmi Kontroller Kılavuzu'nda yapılmıştır. DARD Veterinerlik Servisi (VS) personeli için kontrol yöntemleri, DARD için Resmi

Kontroller Kılavuzu'nda, DARD QAB (Süt Birimi) için ise İşlemler Kılavuzu'nda tarif edilmiştir.

Defra'nın Yumurta Pazarlama Teftiş Kurulu (EMI), İngiltere ve Galler'de FSA adına, yumurta üretilen birimlerde hijyen düzenlemelerinin tatbiki için çiftlikleri denetler. İskoçya'da EMI'nin görevi SEERAD (İskoç Çevre ve Kırsal İlişkiler Departmanı)'in Yumurta ve Kümes Hayvanları Birimi, Kuzey İrlanda'da ise DARD QAB tarafından yürütülür.

D.Künye ve İzlenebilirlik için Resmi Kontroller:

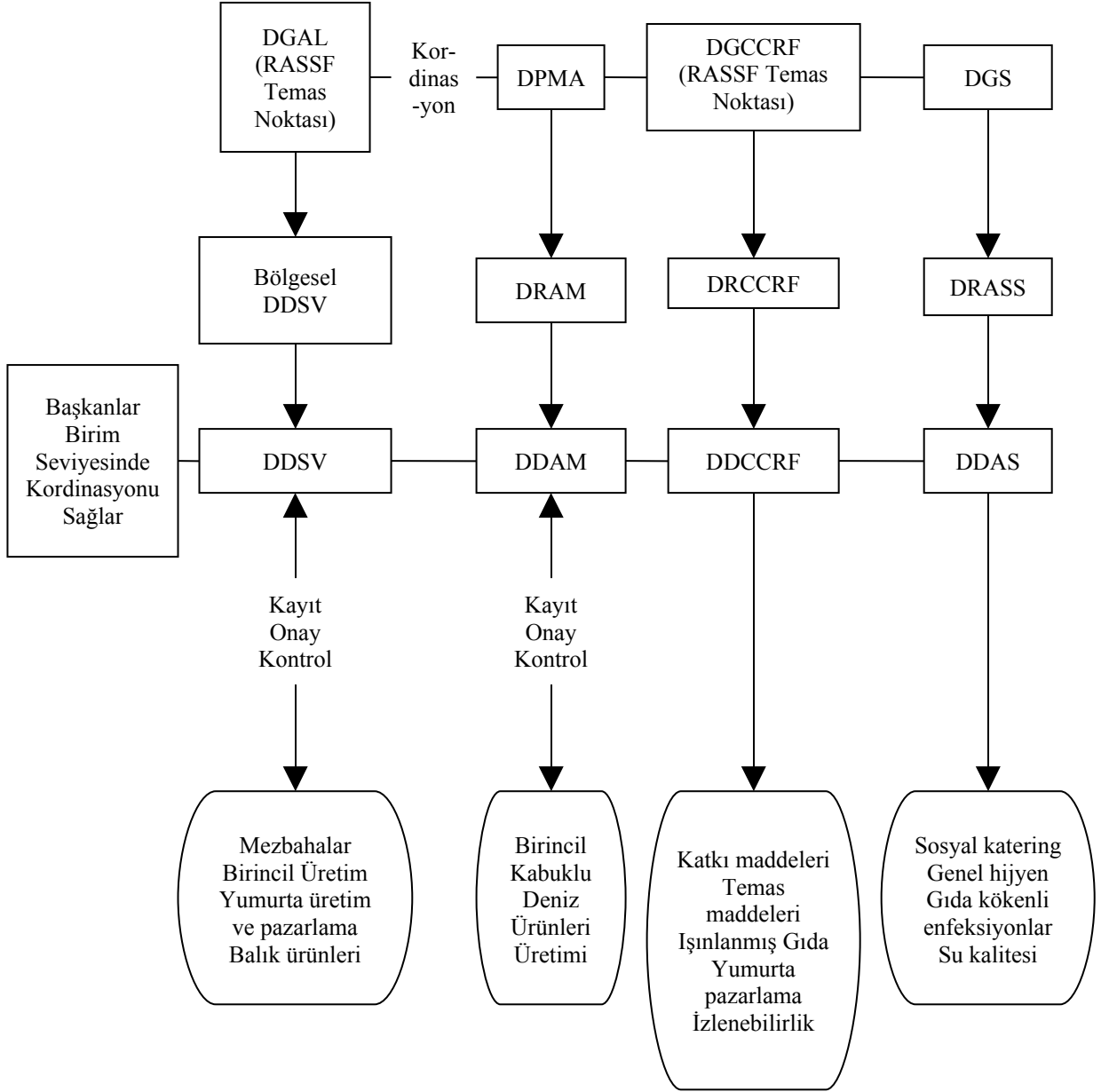
Sığır etiketlendirme konusundaki kanunları geliştirme uygulama sorumluluğu, Defra ve ilgili idarelerdeki Tarım Departmanları'na aittir.

Sığır etiketlenmesi konusundaki resmi kontrollerin sorumluluğu paylaştırılmıştır. İngiltere ve Galler'de, bu paylaşım LA'lar ve RPA arasındadır. İskoçya'da SEERAD ve LA'lar, ve Kuzey İrlanda'da ise DARD ve LA'lar arasındadır. İthal edilmiş sığır eti kontrolleri Büyük Britanya'da PHA'lar, Kuzey İrlanda'da ise DARD'ın VS'leri tarafından gerçekleştirilir.

BK'daki herbir CCA, tüm görevliler, yerel ve bölgesel yetkililer, tesisler ve halka, zorunlu ve isteğe bağlı sığır etiketlendirmesi ile ilgili rehberlik hizmeti vermektedir.

II.5.6.FRANSA

Şekil 7:



A.Yetkili Kuruluşlar:

Birincil tarımsal üretim konusunda ve mezbahalarda DGAL (Genel Gıda Müdürlüğü) ehliyet sahibidir. DGAL merkezi seviyede, ilgili mevzuatın nakledilmesi, onaylanmış tesislerin denetiminin kordinasyonu ve veterinerlik ve halk sağlığı alanında ihracat ve ithalat kontrollerinden sorumludur. (EU Commission 6, 2008)

DPMA (Deniz Balıkçıları ve Su Kültürü Müdürlüğü) kabuklu deniz ürünleri birincil üretiminde CCA'dır.

Tüzük (EC) No. 2295/2003 (yumurta için pazarlama standartları)'ün uygulanmasında DGAL ve DGCCRF (Rekabet, Tüketici İlişkiler ve Hırsızlığın önlenmesi Genel Müdürlüğü) aynı anda sorumludur.

1991 yılından beri, kümes hayvanları sürülerinde salmonella için ulusal bir gözetim programı mevcuttur. DGAL tarafından yürütülen bu program, sürü yetiştiricilerinde geleceğin yumurtlayan tavukları ve yemeklik piliçlerinde Salmonella Enteritidis ve Salmonella Typhimurium kontrolünü kapsamaktadır. Bu program aynı zamanda geleceğin yumurtlayan tavukları ve yemeklik piliçleri olacak olan civcivlerde Salmonella Enteritidis için de benzer kontroller sağlamaktadır. (EU Commission 6, 2008)

Aşağıdaki tabloda yetkiler özetlenmiştir;

DGAL	DPMA	DGCCRF	DGS
Birincil tarımsal üretim	Birincil kabuklu deniz ürünleri üretimi	Katkı maddeleri Temas maddeleri Işınlanmış gıdalar	Sağlık ve sosyal tesislerde kantinler
Mezbahalar		Yumurta	Gıda kökenli enfeksiyonlar
Yumurta üretimi ve pazarlaması		pazarlaması	Su kalitesi
Depolama		İzlenebilirlik	

DGAL	DPMA	DGCCRF	DGS
Nakliye Dağıtım ve doğrudan satış Kontaminantlar Artıklar Balıkçılık ürünleri ve kabuklu deniz hayvanları		Dağıtım ve doğrudan satış	
RASFF temas noktası		RASFF temas noktası	

CA'lar arasındaki kordinasyon, protokoller ve çoklu-yıllık kontrol planı vasıtasıyla sağlanmaktadır.

B.Tesislerin Kayıtları ve Onayları:

Tüm gıda işletmeleri kayıt olmak zorundadır. Tesislerin kayıtları DGAL'nin SIGAL () ve DGCCRF'nin SORA veritabanlarına tutulur.

Onay için başvurular DDSV (Departmansal Veterinerlik Servisleri Müdürlüğü)'ye veya DDAM (Departmansal Denicilik İlişkileri Müdürlüğü)'ye yapılır. Değerlendirme ve ön teftişin ardından, tesise üç aya kadar şartlı onay verilebilir. Onay, yerinde yapılan bir teftişle teyit edilir. Tüm onaylı tesisler SIGAL'e dahil edilir ve MAF'nin resmi bülteninde ve ilgili web sitesinde yayınlanır. (Agricul, gouv Fr., 2008)

Tesislere genel bakış;

Kategori	Sayı
Doğrudan Satış	303,300
Bundan Ticari restoranlar	105,000
Kantinler	91,265
Onaylı tesisler	25,832
Toptan satış mağazası	3,900
Mezbahalar	347
Kümes hayvanları mezbahaları	1,880
Kesim tesisleri	40
Av düzenleyen tesisler	8,220
İşleme tesisleri	5,800
Balıkçılık ürünleri	3,700
Kabuklu deniz ürünleri	
Toplam	329,132

Şirketler hukuku, vergi ve gıda güvenliğini de kapsama imkanı sağlayacak olan tek bir kayıt sistemini uygulamak için yeni bir kararnamenin hazırlık çalışmaları yapılmaktadır.

C.Tesislerde Resmi Kontroller ve Teftişler:

Kontroller DGAL/DPMA, DGCCRF ve DGS tarafından üstlenilmektedir.

DGAL/DPMA

DGAL, mezbahalar ve birincil tarımsal üretim konusunda tek yetkili kurumdur. DGAL onaylanmış, et ve et ürünleri üreten, tesislerde birincil sorumluluğa sahiptir. Mezbahalardaki daimi kontroller 217 yetkili veteriner ve 1,206 veteriner yardımcısı personeli tarafından gerçekleştirilir. Bu tesislerdeki denetimler genellikle DDSV'ler tarafından yürütülür. (EU Commission 6, 2008)

Yapılan kontrollerin birbirleriyle uyumlu olmasını sağlamak için, 2004 yılında bir referans mezbaha oluşturulmuş ve DDSV'ye bağlı bir uzmanlar ağı teşkil edilmiştir. Teftişler için bir rehber hazırlanmış ve mezbahaların teftişi için bir kontrol listesine son hali verilmiştir. DDSV'ler tesislerde resmi kontrollerin yürütülmesinden sorumludur. BNEVP (Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Ulusal Ekibi) ise departmanlar arası münasebetler ortaya çıktığı zaman devreye girer.

DDSV'ler teftişlerin planlamasını ve planın uygulanmasının takibi için SIGAL'i kullanmaktadır. Risk analizi için bir araç geliştirilmektedir. Amaç her tip tesis için bir risk sınıfı oluşturmaktır. Bu sınıflama, ayrıca her tesise özel bir risk kriteriyle desteklenecektir. Bu iki risk kriteri de ulusal olarak bir DGAL yönergesinde tanımlanacaktır. Bu sistem uygulamaya geçtiği zaman tüm Fransa'daki teftişlerin sıklığı genel bir tabanda belirlenmiş olacaktır.

DPMA, pazarlamadan önce kabuklu deniz ürünleri üretim alanlarının gözetiminden sorumludur.

Tesis Kategorisi	2005 yılında DDSV'ler Tarafından Ziyaret Edilme Sayısı
Onaylı tesisler	35,278
Ticari restoranlar	29,781
Doğrudan satış	73,381
Kantinler	29,607
Nakliye	19,135

Gıda zehirlenmesi salgınlarının yerinde kontrol ve yönetimi Sağlık ve Sosyal Yönetim Departmanı (DDASS) işbirliği ile DDSV tarafından yürütülmektedir.

DGCCRF

Bütçe kanunu (LOLF) çerçevesinde DGCCRF bir yıllık ulusal program (DNO) başlatmıştır. Bu program, 23 bölgenin herbirinde gerçekleştirilen, hem ulusal hem de her bölgeye özgü ilave faaliyetleri tanımlamaktadır. Bölge müdürleri ulusal faaliyetlerin ve kendi bölgelerine mahsus faaliyetlerin planlanmasına katılırlar. Bölgesel görevler risk tabanlıdır. Bölgesel görevler programı, uygulanmadan önce merkezi yönetime bildirilmek zorundadır. DGCCRF kontrollerin birbirleriyle uyumlu olarak yürütülebilmesi için, standart belgeleme şeklinde bir kontrol yönergesi hazırlamıştır.

SORA veritabanında kontrol faaliyetleri, ulusal, bölgesel ve yerel faaliyetler (sırasıyla TN, TR ve TL) olarak sınıflandırılmıştır.

DGCCRF, yem ve gıdanın pazara ilk çıktıkları yerdeki kontrolleri için bir yöntembilim kurmuştur. Tesislerin seçimi ve ziyaretlerin sıklığı, risk analizi kriteri uygulanmasıyla belirlenir.

Herbir kategorideki tesis için ulusal seviyede (mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal atıkları da içeren beş kriteri içeren) bir teorik risk değerlendirmesi oluşturulmuştur. Bu herbir tesis için, bölgesel ve yerel dairelerce uygulanan (şirketin önceki uygunluk kayıtlarını da içeren) standart risk ölçütleri ile desteklenmektedir. Kontrollerin sıklığı bu her iki risk unsurlarının birlikte değerlendirilmesi sonucu belirlenir.

Bölgesel ve yerel (departmansal) gereksinimler ve alarmlar gibi planlanmamış gelişimler için ek kontroller uygulanmaktadır. Tüm bu ek kontroller SORA'ya işlenmektedir.

Kontrol ziyaretleri şu şekilde gerçekleştirilir;

- Yüksek riske sahip tesisler için yılda bir defa (33 puan ve üzeri)
- Orta riske sahip tesisler için 2-3 yılda bir defa (21-32 puan arası)
- Düşük riske sahip tesisler için 3-5 yılda bir defa (20 puan ve altı)

Kontrol verileri SORA'ya girilir. Aşağıdaki tabloda 2005 yılında kontrol amaçlı ziyaret edilen tesislerin sayısı verilmiştir. Bu tüm DGCCRF faaliyetlerini kapsamamaktadır (örn. hayvan yemi, TSE (Bulaşıcı Süngersi Ensefalopati), veterinerlik atıkları ve böcek ilaçları).

Teftişin Nedeni	2005 Yılında Teftiş Edilen Tesis Sayısı
Kendi kendi denetimlerin doğrulanması	3,991
Genel hijyen (Personel/Çevre)	31,485
Gıda/Yem Hijyeni	28,092
Diğer hijyen kuralları	5,985
Mikrobiyolojik	4,314
Donma	12,336
Hazır yemekler	527
Sıcaklık	29,916
Diğer	6,915
Işınlama	47

DGCCRF'nin intraneti (Géci), kontrol planlarını, hizmet talimatlarını, iyi hijyen uygulaması için talimatları ve diğer yasal ve işletimsel belgelerini içermektedir.

DGS

Gıda güvenliği programı çerçevesinde 2004 yılında DDASS 4,000 civarında tesis ziyaret etmiştir. Bunların dağılımı şu şekilde olmuştur; 2,580 ticari satış noktası (genellikle restoranlar, fırınlar ve marketler), hastane, yaşlı bakım evi ve tatil yerlerinde bulunan 1,364 adet restoran ve kantin. Teftiş sayısı her bir DDASS

tarafından belirlenmiştir. Gıda ile bulaşan salgın hastalıklar Ulusal Halk Sağlığı Gözetim Enstitüsü (INVS) tarafından izlenmektedir.

Departman Seviyesinde Kordinasyon

Valiler, departman hizmetlerinin kordinasyonunu, DDSV, DDAM, DDCCRF ve DDAS'yi kapsayan bir MISSA (servisler arası gıda güvenliği görevi) oluşturarak veya bu dört biriminden birinin müdürüne yetki merkezi ya da servisler arası gıda güvenliği grubu vasıtasıyla görevlendirerek, resmileştirebilir.

Ulusal kontrol ve gözetim programının ana hatları merkezi seviyede çizilir ve yetkili otoriteler tarafından her Departmanda şartlara uygun biçimde uygulanır. Bazı Departmanlarda “yetki merkezleri” oluşturularak, ilgili servislerin performansının kordinasyonu ve sonuçların elde edilmesi sağlanmıştır.

Künye ve İzlenebilirlik için Resmi Kontroller:

Takip, DDSV'ler, DDAM'ler ve DDSSRF yetkisindedir. DGAL sağlık işaretlerinin kontrolünden sorumludur.

Sığır, balık ve yumurtalar için DGAL ve DGCCRF'nin içinde bulunduğu ulusal kontrol planları mevcuttur. DDCCRF, et endüstrisinde (mezbaa, kesim evi, kıyma, et hazırlama tesisleri, perakendeci, restoranlar, pazarlar, kasaplar ve süpermarketler) hem takip hem de etiketlemeyi kontrol edebileceği bir ulusal programa sahiptir. Ziyaretlerin sıklığı ve sayısı, merkezi servisler tarafından belirlenmiş olup, Departman seviyesinde sabitlenmiştir.

RASFF (Yem ve Gıda için Hızlı Alarm Sistemi):

DGCCRF (Tüketici davranışı ve güvenliği müdürlüğü) ve DGAL gıda güvenliği alt müdürlüğü (SDSSA) içinde konumlandırılmış iki tane RASFF temas noktası vardır. Mayıs 2005'de, MAF, MEFI ve MHS tarafından, bu üç bakanlık bünyesindeki ilgili

ajanslar arasında acil durumların yönetimi konusunda kordinasyonu sağlamak amacıyla, gıda alarmları yönetimi hakkında bir kılavuz hazırlanmıştır.

Laboratuvarlar:

NRL'ler

Canlı çift kabuklu mollusclara bakteriyolojik ve viral bulaşmaları gözleme ulusal referans laboratuvarı Nantes'deki IFREMER (Deniz Balıkçılığı Ulusal Enstitüsü)'dir. Denizcilik biyotoksinleri için NRL, Maisons-Alfort'daki, AFSSA (Fransız Gıda Güvenliği Ajansı)'ya bağlı gıda ve gıda ürünlerinin kalitesi için çalışma ve araştırma laboratuvarı (LERQAP)'dır. Ploufragan'daki AFSSA, kümes hayvanları çiftçiliği ve campylobacter ile ilgili NRL'dir. AFSSA, LERMVD (Veteriner ilaçları araştırma laboratuvarı), LERAP (Böcek ilaçları için yerel çevre risk değerlendirme) ve LERQAP () başka belirli kimyasallardan sorumlu NRL'lerdir.

DGAL

Değişik Departmanlardaki laboratuvar ağı, gıda ve yemde salmonella analizinden sorumludur. Salmonella analizi yapan tüm resmi laboratuvarlar COFRAC (Fransız Akreditasyon Komitesi) tarafından akredite edilmiştir. Laboratuvarlar hem DDSV ()'den hem de başka kurumlardan numune alırlar.

Çiftlikte kontrol programı için salmonella analizi yapan özel laboratuvarların da COFRAC'dan akredite olmaları zorunludur. Bunlar NRL'nin ring testine de katılırlar.

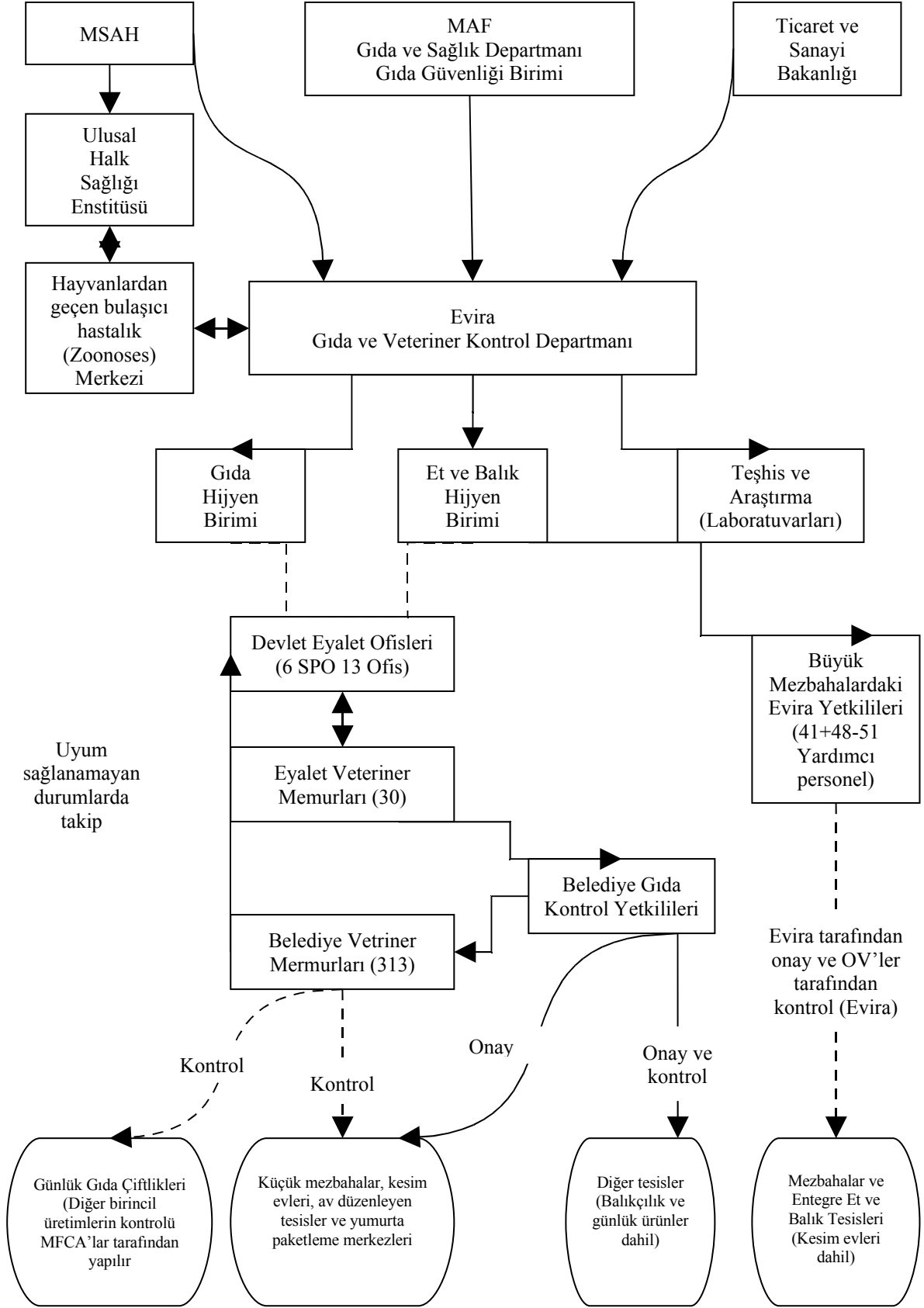
DPMA

Kabuklu deniz hayvanları üretim bölgelerinin gözetimi IFREMER'in 11 rutin laboratuvarı tarafından yapılmaktadır.

DGCCRF

9 DGCCRF laboratuvarı Marseille, Bordeaux, Montpellier, Rennes, Lille, Strasbourg, Oullins, Saint-Denis de la Reunion ve Paris-Massy'de yerleşiktir.

II.5.7.Finlandiya (Şekil 8)



A.Yetkili Kuruluşlar:

Hayvansal kökenli gıdaların, perakende seviyesi hariç, mevzuatından MAF (Tarım ve Orman Bakanlığı) sorumludur. Perakendeciler seviyesindeki sorumluluk MSAH (Sosyal İlişkiler ve Sağlık Bakanlığı)'ye aittir. Hayvan kökenli gıda maddelerinin kontrolünden sorumlu CCA Evira (Fin Gıda Güvenliği Otoritesi)'dir. Evira bünyesindeki Gıda ve Veterinerlik Departmanı kontrollerden sorumludur. (EU Commission 7, 2008)

B.Tesislerin Kayıtları ve Onayları:

Büyük çaplı mezbahalar ve entegre et ve balık tesislerini Evira onaylarken, buzhaneler “freezing vessel” de dahil olmak üzere diğer tüm tesisler belediyeler tarafından onaylanır. Laplan SPO (Eyalet Taşra Ofisi)'su rengeyiği mezbahalarını onaylamakla sorumludur. Evira, tesisler için merkezi ulusal kayıtlar tutar. Evira ayrıca perakende satış öncesi, hayvansal kökenli gıda maddeleri işleyen tesislere bir onay numarası tahsis eder. Evira websitesinde yayınlanan kılavuzlar tesisler için, onay, iptal ve durdurma ile ilgili prosedürü tarif etmektedir.

Birincil Tesisler ve Üretim Hakkında İstatistikler

Sektör	2006
Sığır ve domuz mezbahaları	16
Kümes hayvanları mezbahaları	6
Rengeyiği mezbahaları	19
Küçük mezbahalar	90
Diğer et tesisleri	478
Süt tesisleri	126
Yumurta tesisleri	2
Yumurta paketlenme merkezler	130
Soğuk dükkanlar	109
Balık tesisleri	365
Kesile sığır	293,000 (baş)
Kesilen domuz	2,4 milyon (baş)
Kesilen koyun ve keçi	337,900 (baş)
Kesilen kümes hayvanı	55,2 milyon (baş)
Birincil balık üretimi	106700 ton

Sektör	2006
<ul style="list-style-type: none"> • Çiftlik balığı 	14,300 ton (2005)
<ul style="list-style-type: none"> • Ticari balık (yem olarak kullanılan balık tahlil) 	92,400 ton (2005)
Birincil süt üretimi	2.344 milyon ton
Birincil yumurta üretimi	56.7 ton

C.Tesislerin Resmi Kontrolü ve Teftişi:

Evira memurları (OV), kendilerine bağlı büyük boyutlu mezbahalar ve tesisleri denetlerler. SPO'lar tarafından görevlendirilen veterinerler, rengineyi mezbahalarını denetlerler. Diğer tüm tip gıda işleme tesislerinin sorumluluğu MA (Belediye Gıda Kontrol Otoriteleri)'lara aittir. Eyalet Taşra Ofisleri, belediyelerin gözetimi altında, küçük mezbahalar ve av düzenleyen tesislerde teftişler düzenlerken, Evira gözetimi altında da büyük mezbahaları denetlerler.

Evira, hayvansal kökenli gıdalar üreten tesislerin denetimi ve uygulanacak cezalar ile ilgili, bölgesel ve yerel yetkililer için kılavuzlar yayınlamıştır.

Evira herbir SPO için yıllık hedefler belirleyip müzakere ederek kabul eder. Evira, ayrıca SPO'lar ve MA'lar tarafından gerçekleştirilen resmi kontrollerde yol gösterici niteliğe sahip olan Ulusal Gıda Kontrol Programı (EVO) yürütmektedir. Bu program ve "Yerel Gıda Kontrolünü Organize Etmek" ve "Risk Hakkında Bütünleyici Kılavuz (2005)" gibi dökümanlar göz önünde bulundurarak, herbir MA kendi kontrol planını oluşturur. (EU Commission 7, 2008)

2007 ulusal kontrol programı, risk bazlı bir değerlendirme kriteri ve teftiş sıklıklarını belirlemek için bir matris içerir.

Uyumsuz durumlarda müdahale kararı belediye yetkililerinin tasarrufundadır. Gıda Kanunu (23/2006)'na göre, bir belediyede ciddi bir sağlık tehlikesi olması durumunda MA tarafından alınan önlemler yeterli görülmezse, CCA işletmeciye direkt müdahale hakkına sahiptir.

D.Künye ve İzlenebilirlik için Resmi Kontroller:

Büyük mezbahalardaki OV'ler, zorunlu etiketleme ve izlenebilirlik sistemlerini de içeren, kendi kontrol programlarını onaylamakla sorumludur. OV'ler aynı zamanda bu tesislerdeki izlenebilirlik ve sığır etiketleme konularını da kontrol ederler.

Ren geyiği mezbahalarındaki etiketleme ve izlenebilirlik konuları, Laponya SPO'su veterinerleri tarafından kontrol edilirken diğer gıda işleme tesislerinde ise bu görev MA'lar tarafından gerçekleştirilir.

Gözetim ve Denetim

Evira ve SPO'lar büyük mezbahaları ve entegre tesisleri teftiş ve denetimleri boyunca senede en az bir defa gözetirler.

PVO (Eyalet Veteriner Memuru)'lar, yumurta, balık, süt ve et tesislerinin kontrolünü de içeren, MA'ların görevlerini denetler. MA'lar, PVO'lara kontrol faaliyetleri ile ilgili yıllık raporlar göndermekle sorumludur.

E.Laboratuvarlar:

Evira'nın Hayvan Hastalıkları ve Gıda Güvenliği Araştırma Departmanı, deniz biyotoksinleri, radyasyon, GMO (Genetically modified organism), diyoksinler ve PCB (Polychlorinated biphenyls)'ler hariç hayvansal kökenli gıdalar için referans laboratuvarıdır. Bu departman, yerel laboratuvarlar ve mezbahalardaki laboratuvarlar tarafından saptanan pozitif sonuçları, mikrobiyolojik sonradan tarama (post screening) yöntemleri ve kimyasal onay analizleri kullanarak doğrular.

Tesislerin kendi kontrol programları içerisindeki etlerin mikrobiyolojik testleri, mezbahaların kendi laboratuvarlarında ve yerel gıda laboratuvarlarında

gerçekleştirilmektedir. Sütün mikrobiyolojik testleri de, tesislerin laboratuvarlarında veya yerel gıda laboratuvarlarında gerçekleşir.

Bir kontrol otoritesi tarafından, resmi kontrol için alınmış veya alınırlmış numuneler, resmi numune testi için yetkilendirilmiş bir laboratuvar veya ulusal referans laboratuvarında test edilmek zorundadır. Et teftişi için alınmış numuneler, onaylı et teftiş laboratuvarlarında da test edilebilir.

BÖLÜM III:

TÜRKİYE'DE HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALARIN HİJYENİ VE RESMİ KONTROLLERİ

Türkiye'de gıda ve yem güvenliği ve kontrolü, veterinerlik ve bitki sağlığı hizmetlerinden sorumlu birim Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na (TKB) bağlı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü olup birincil üretim (tarla, bahçe, ahır, kümes ve su kaynakları), kesimhane ve et işleme tesislerinin tescil ve ruhsatı, gıda zincirinde gıda güvenliği ve kalitesi konusunda resmi kontrol ve denetim, gıda ithalat ve ihracat kontrollerini yürütmektedir.

27.05.2004 tarih ve 5179 sayılı Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkındaki kanun gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektedir. Ayrıca Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik (30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı RG),

Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik (27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı RG, Değişiklik:10.02.2005 tarih ve 25728 sayılı RG ve 10.09.2005 tarih ve 25932 sayılı RG), Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik (05 Ocak 2005 tarih ve 25691 sayılı RG), Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik (08 Ocak 2005 tarih ve 25694 sayılı RG), Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Yönetmelik (Yetki Kanunu 441, 5179, 1734, 1380, 3285,308), (23.06.2005 tarih ve 25854 sayılı RG) ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (16.11.1997 tarih ve 23172 sayılı RG) yasal dayanak oluşturan diğer tüzüklerdir. Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimine İlişkin Yönetmelik, gıda işletmecileri için genel hijyen kurallarını, gıda maddelerinin izlenebilirliğini ve resmi kontrol prensip ve usullerini ortaya koymaktadır. Aynı zamanda birincil üretim dahil gıda zincirini, birincil üretime yönelik hijyen koşulları ile birincil üreticilerin sorumluluklarını kapsamaktadır.

Hayvansal kökenli gıdalara uygulanan resmi kontroller risk bazında ve uygun sıklıkta yapılır. Gıda zincirinin tüm aşamalarını kapsar ve özel durumlar haricinde mesai saatleri içinde, habersiz ve gizlilik esasına dayalı olarak yapılır. Bir önceki denetim kayıt ve bilgilerine de bakılarak gıda mevzuatına uygunluk incelenir. Kontrol ve denetimler, programlı kontrol planlarına göre yapıldığı gibi, izlenebilirlik, tetkik, izleme, gözetim, sertifikasyon, denetim, şüphe, şikayet üzerine de yapılabilmektedir. AB ülkelerinden alınan RASFF mesajlarının değerlendirilmesi sonrası da kontrole başvurulabilmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yapılan resmi kontrollerde HACCP esasına dayanan uygulama prosedürleri esas alınmaktadır. 30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren“Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi,Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik”te gıda işletmelerinde HACCP uygulaması esasına dayanan gıda güvenliği kontrol sistemi ile ilgili gerekli yasal düzenleme

mevcut bulunmaktadır. 30 Mart 2006 tarihi itibariyle HACCP uygulaması et, süt, su ürünleri, düşük asitli konserve gıdalar ve hazır yemek fabrikaları için zorunlu hale gelmiştir. Ayrıca, Bakanlık, gerekli gördüğü takdirde her türlü idari tedbiri alma yetkisine de sahiptir.

Gıda işletmecisi temel olarak, güvenli olan gıdanın tedariğinden sorumludur. Et, et ürünleri, balık ve balıkçılık ürünlerine ilişkin çeşitli uygulama yönetmelikleri, AB'nin şu andaki kurallarıyla tam olarak uyumlu olmayan hayvansal ürün işletmelerine yönelik özel kuralları öngörmektedir. Bu yönetmelikler yetkili merciyi, onay işlemlerini, tesislerin teknik ve hijyenik şartlarını, et üretimi için özel koşulları ve çalışan personel için hijyen koşullarını belirlemektedir. “Yenilebilir et”, “işlendikten sonra yenilebilir et” ve “imha edilecek et” gibi özel sağlık işaretleri uygulanmaktadır. Kontrol kurallarıyla ilgili olarak, gıda işletmelerinin denetimi, Bakanlığın 81 ilinde faaliyet gösteren “gıda denetçileri” ve “gıda denetçi yardımcıları” tarafından gerçekleştirilmektedir. Kontrol ve denetimde yer alan toplam personel sayısı 4807'dir. Gıda işletmecileri için “Çalışma İzni” ve “Gıda Sicili Numarası” Belediyeler ve İl Özel İdareleri tarafından verilmektedir. Buna ilaveten TKB Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak ürün bazında “Üretim İzni” vermektedir. Bu işletmeler yılda en az 2 kez, herhangi bir ön uyarı yapılmaksızın denetlenmektedir. (ABGS Tarama Raporu, 2008)

Hayvansal ürünler için özel kontrol kuralları, Türk hayvansal ürün işleme tesislerine uygulanmaktadır. TKB teknik ve hijyenik kontrolleri yaptıktan sonra, kanatlı ve kırmızı et kesim tesislerine, su ürünleri tesislerine, hayvan bağırsağı tesislerine “Çalışma İzni” vermektedir. Çalışma ve denetim usullerine ilişkin yönetmelik ve kırmızı et, et ürünleri, kanatlı eti ve kanatlı et ürünleri işletmelerine ilişkin hükümler uyarınca, kesimhaneler veteriner hekim istihdam etmek zorundadır. Resmi veteriner hekimler, mevzuata uygun olarak bu işletmeleri düzenli olarak denetlemektedir. Ayrıca, AB'ye kanatlı eti ihraç etmek üzere TKB'den geçici olarak onay almış işletmelerde, günlük kontroller TKB tarafından görevlendirilmiş Resmi Veteriner Hekimler tarafından gerçekleştirilmektedir. Çiftlikler, TKB taşra teşkilatında görev yapan resmi veteriner hekimler tarafından kontrol edilmektedir.

Gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterleri, 2001/19 sayılı Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde tanımlanmıştır. Ekmek, fermente edilmiş süt, baharatlar, taze et ve et ürünleri, çiğ süt ve ısıtılmış sütün yanı sıra bebek gıdaları gibi bazı özel ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri, "ürüne özel" tebliğlerde yer almaktadır. Canlı, taze, soğutulmuş, dondurulmuş ve işlenmiş su ürünlerinin organoleptik, mikrobiyolojik, kimyasal ve toksikolojik kriterleri ise Su Ürünleri Yönetmeliği'nde tanımlanmaktadır. Gıdaların mikrobiyolojik kriterler açısından, Türk Gıda Kodeksine uyum durumu, yıllık kontrol programları kapsamında kontrol edilmektedir. Mevzuata uygun olmayan ürünler için, 5179 sayılı Kanunda öngörülen cezalar uygulanmaktadır.

Canlı hayvanlar ve hayvansal ürünlerin ithalat koşulları, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, Su Ürünleri Yönetmeliği ve Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ile düzenlenmiştir. Canlı hayvanlar ile hayvansal ürünlerinin ithalatına ilişkin sağlık ve diğer teknik koşullar, TKB tarafından bu ürünlere ilişkin ithalat koşulları belirlenirken (sağlık koşulları ve sertifikalar), OIE kuralları ve ilgili AB mevzuatı dikkate alınarak tanımlanmıştır. Bunun yanı sıra, Türkiye sperma, embriyo, yumurta, kuluçka yumurtaları, damızlık civcivler için üçüncü ülkelerde AB tarafından onaylanmış işletmeleri kabul etmektedir. Sığır, koyun ve keçi türü hayvanlar ile et konusunda, ithalatçı ülkenin GBR I ve II sınıfında yer alması gerekmektedir. Bununla beraber, Türkiye şu anda canlı sığır türü hayvanlar, dana eti ve bunlardan üretilen bazı ürünler için ithalat yasağı uygulamaktadır. Türkiye, hayvan ve hayvansal ürünlerinin hareketini kolaylaştırmak, hayvan hastalıklarının yayılmasını önlemek ve veteriner alanında işbirliğini geliştirmek amaçlarıyla 29 adet ikili bazda uluslararası veteriner anlaşması (Irak, Libya, Suriye, Mısır, Bulgaristan, Polonya, Hollanda, Arnavutluk, Kazakistan, Ukrayna, Almanya, Romanya, İsrail, Moğolistan, Tunus, Cezayir, Makedonya Cumhuriyeti, Hırvatistan, Rusya Federasyonu, Macaristan, Çek Cumhuriyeti, Yunanistan, Moldova, Küba, Beyaz Rusya, Arjantin, Fas, İran ve Azerbaycan) ile 4 adet protokol (Kazakistan, Yunanistan, Hollanda ve Suudi Arabistan) imzalanmıştır:

Bütün bu anlaşmalar, 2 ile 6 ay öncesinde yapılacak bildirimlerle sona erdirilebilmektedir. (ABGS Tarama Raporu, 2008)

Hayvansal yan ürünleri düzenleyen yasal dayanak çok karmaşık olup, 6 kanundan ve 10 yönetmelikten oluşmaktadır, ancak 1774/2002 sayılı AB Tüzüğüne uygun olarak, özel olarak hayvansal yan ürünleri ele alan bir metin henüz mevcut değildir.

Türkiye’de hayvansal gıda mevzuatı ile bu mevzuatlara karşılık gelen AB mevzuatları ile gıdaların kontrol ve denetim mekanizması aşağıdaki şemalarda özetlenmiştir:

III.1. Türkiye’de Hayvansal Gıda Mevzuatı ve Karşılık Gelen AB Mevzuatı (Ok.Bilgi A.Dan.,2008)

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği				
Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği	02.09.2001-24511	Gıda Maddeleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler Tüzüğü	Tüzük (EC) No 2073/2005	15.11.2005
	07.07.2006-26221		Düzeltilme 1 Düzeltilme2	10.10.2006 14.10.2006
Gıda Bulaşanlarıyla İlgili Tebliğler				
Gıda maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi		Bitkisel ve Hayvansal Kökenli Ürünlerde Böcek İlacı Kalıntılarının Resmi Kontrolü için	Direktif 2002/63/EC	11.072002

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
Hakkında Tebliğ (2008-26)	17.05.2008-26879	Numune Alma Yöntemleri Direktifi		
Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasak Olan Maddeler Hakkında Tebliğ	19.12.2002-24968			
Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasaklanan Ve Belli Şartlara Bağlanan Hormon Ve Benzeri Maddeler Hakkında Tebliğ	19.06.2003-25143			
Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği 3. değişiklik	28.04.2002-24739 09.03.2007-26457			
<i>Kırmızı Et ile İlgili Tebliğler</i>				
Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği (2006-31)	07.07.2006-26221			
Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği 1. Değişiklik	10.02.2000-23960 07.03.2001-24345			
Et Ürünleri Tebliği 1. Değişiklik	10.02.2000-23960 17.03.2001-24345			
Mekanik Olarak Ayrılmış Kırmızı Et Tebliği (2007-35)	03.08.2007-26602			
<i>Kanatlı Hayvan Etiyle İlgili Tebliğler</i>				
Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (2006-29)	07.07.2006-26221	Kıyma ve Et Preperatlarının Üretimi ve Pazara Sürülmesi ile İlgili Gereksinimler Direktifi	Direktif 94/65/EEC	14.12.1994
Mekanik Olarak Ayrılmış Kanatlı Eti Tebliği (2007-34)	03.08.2007-26602	Et Ürünleri ve Belirli Diğer Hayvansal Ürünlerin Üretim ve Pazarlamasını Etkileyen Sağlık Sorunları Direktifi	Direktif 77/99/EEC	

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
		Birlik İçi Taze Et Ticaretini Etkileyen Sağlık Sorunları Direktifi	Direktif 72/491/EEC	12.12.1972
		Taze Etin Üretimi ve Pazarlaması ile İlgili Sağlık Koşulları Direktifi	Direktif 64/433/EEC	26.06.1964
		Canlı Hayvanlar ve Hayvan Ürünlerinde Belirli Madde ve Atıkların İzlenmesi İçin Tedbirler Öngören ve Direktif 85/358/EEC ve 86/469/EEC ile Karar 89/187/EEC ve 91/664/EEC'yi Fesheden Direktif	Direktif 96/23/EEC	29.04.1996
		Taze Kümes Hayvanları Etinin Üretim ve Pazara Sunulmasını Etkileyen Sağlık Sorunları Direktifi	Direktif 71/118/EEC	15.02.1971
		Et ürünlerinin Birlik İçi Ticaretini Etkileyen Hayvan Sağlık Sorunları Direktifi	Direktif 80/215/EEC	
		İnsan Tüketimi İçin Olan Hayvansal Kökenli Ürünlerin, Üretim, İşleme, Dağıtım ve Tanıtımını Yöneten Hayvan Sağlığı Kurallarını Belirleyen Direktif	Direktif 2002/99/EC	16.12.2002
		Gıda Hijyeni ve İnsan Tüketimi İçin Olan Hayvansal Kökenli Ürünlerin, Üretim ve Pazara Sunulması İçin Gereken Sağlık Koşullarıyla İlgili Belirli Direktifleri Fesheden ve 89/662/EEC and 92/118/EEC and	Direktif 2004/41/EC	21.04.2004

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
		Council Decision 95/408/EC Konsey Direktiflerini Geliştiren Düzeltme Direktifi		
		Et Ürünlerinin Topluluk İçi Ticaretini Etkileyen Hayvan Sağlığı Sorunları Direktifi	Direktif 80/215/EEC	
Kırmızı Et, Kanatlı Hayvan Eti ve Su Ürünleri İlgili Yönetmelikler				
Kırmızı Et ve Et ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik 3. Değişiklik	05.01.2005-25691 20.4.2007-26499	Hayvansal Kökenli Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Öngören Tüzük	Tüzük (EC) No 853/2004	29.04.2004
Su Ürünleri Yönetmeliği 5. Değişiklik	10.03.1995-22223 09.08.2005-25901	Hayvansal Kökenli Gıdalarda Hijyen Tüzüğü (Tüzük (EC) No 853/2004)'ndeki Belirli Hükümlerin Uygulanması ile İlgili Kılavuz		21.12.2005
Su Ürünleri Toptan ve Parakende Satış Yerleri Yönetmeliği 1. Değişiklik	19.06.2002/24790 27.4.2007-26505	İnsan Tüketimi için Olan Hayvansal Kökenli Ürünlerde Resmi Kontrollerin Organizasyonunu Belirleyen Özel Kurullarla İlgili Düzeltme	Tüzük (EC) No 854/2004	29.04.2004
Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Gıdalarda Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi için Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik	19.01.2005-25705	Yem ve Gıda Kanunu, Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarının Uygunluğunu Sağlayan Resmi Kontroller Tüzüğü	Tüzük (EC) No 882/2004	29.04.2004
Zirai Karantina İnceleme Yönetmeliği	20.06.2006-26204	Gıda Maddelerinin Mikrobiyolojik Örnekleme ve Testlerini Düzenleyen Tüzük (Tüzük (EC)		

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
		No 882/2004) ile İlgili Kılavuz		13.11.2006
Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Çalışma, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik 1. Değişiklik 2. Değişiklik	08.01.2005-25694 22.10.2005-25974 11.10.2006-26316	Tüzük(EC) No 853/2004'deki Belirli Ürünlerle İlgili Tedbirlerin Uygulanması ve Tüzük(EC) No 854/2004 ve (EC) No 882/2004'deki Resmi Kontrollerin Organizasyonu ile Tüzük (EC) No 852/2004'ü Yürürlükten Kaldıran ve Tüzük (EC) No 853/2004 ve (EC) No 854/2004'yi İyileştiren Tüzük	Tüzük (EC) No 2074/2005	5.12.2005
Avian influenza Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	10.04.2008-26843	Tüzük (EC) No 2074/2005'i İnsan Tüketimi İçin Olan Belirli Hayvansal Kökenli Ürünler ile İlgili Tedbirler Konusunda İyileştiren ve Belirli Uygulama Koşullarını Yürürlükten Kaldıran Tüzük	Tüzük (EC) No 1664/2006	06.11.2006
		Eterde Trichina İçin Resmi Kontroller İçin Belirli Kurallar Koyan Tüzük	Tüzük (EC) No 2075/2005	05.12.2005
		Eterde Trichina İçin Resmi Kontroller İçin Belirli Kurallar Koyan Tüzük (EC) No 2075/2005'yi İyileştiren Tüzük	Tüzük (EC) No 1665/2006	06.11.2006
		Tüzük (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 ve (EC) No 882/2004'ün Uygulanması İle İlgili Geçiş Düzenlemeleri	Tüzük (EC) No 2076/2005	05.12.2005

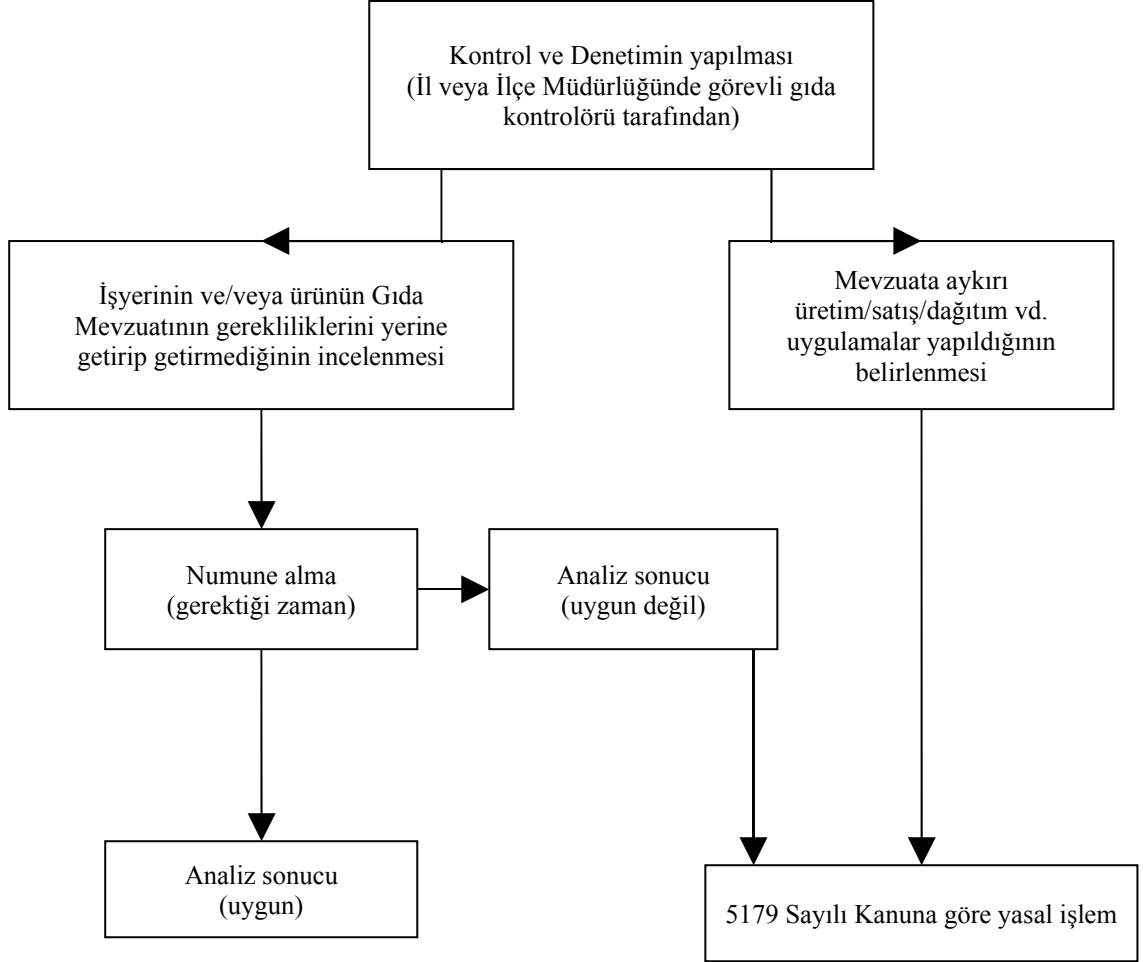
Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
		Koyan ve Tüzük (EC) No 853/2004 ve (EC) No 854/2004'yi İyileştiren Tüzük		
		Tüzük (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 ve (EC) No 882/2004'ün Uygulanması İle İlgili Geçiş Düzenlemeleri Koyan Tüzük (EC) No 2076/2005'i İyileştiren Tüzük	Tüzük (EC) No 1666/2006	06.11.2006
		Sığır Cinsinden Hayvanların Tanımlanması ve Kayıt Edilmesini ve Sığır ve Sığır Ürünlerinin Etiketlendirilmesini Göz Önünde Bulunduran Bir Sistemin Kurulması ve Tüzük (EC) No 820/97'yi Yürürlükten Kaldıran Tüzük	Tüzük (EC) No 1760/2000	17.07.2000
<i>Sütlerle İlgili Tebliğler</i>				
Dondurma Tebliği (2004-45)	15.01.2005-25699	Çiğ Süt, Isıl İşlem Görmüş Süt ve Süt Esaslı Ürünlerin Üretimi ve Pazara Sunulması ile İlgili Sağlık Kurallarını Ortaya Koyan Direktif	Direktif (EC) No 92/46	16.06.1992
Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği 1. Değişiklik	14.02.2000-23964 22.08.2006-26267	Gıda Hijyeni ve İnsan Tüketimi İçin Olan Hayvansal Kökenli Belirli Ürünlerin Üretimi ve Pazara	Direktif (EC) No 2004/41	21.07.2004

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
		Sunulması İçin Gerekn Sağlık Koşulları ile İlgili Belirli Direktifleri Yürürlükten Kaldıran ve Konsey Direktif 89/662/EEC ve 92/118/EEC'yi ve Konsey Karar 95/408/EC'yi İyileştiren Direktif		
Fermente Sütler Tebliği	03.09.2001-24512			
Krema ve Kaymak Tebliği	27.09.2003-25242			
Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliği (2005-18)	12.04.2005-25784			
Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği	03.09.2001-24512			
Koyulaştırılmış Sütlerden ve Süttozundan Numune Alma Metodu Tebliği	20.03.2002-24701			
Koyulaştırılmış Süt ve Süttozunun Analiz Metodları Tebliği	20.03.2002-24701			
Tereyağı, Diğer Süt Yağlı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (2005/19)	12.04.2005-25784			
Yenilebilir Kazein ve Kazinatların Analiz Metotları Tebliği	21.03.2002-24702			
Balık Tebliği				
		Balık Ürünlerinin Üretimi ve Pazara Sunulması ile İlgili Sağlık Koşulları Direktifi	Direktif (EC) No 91/493/EEC	22.071991
Yumurta Tebliği				
Yumurta ve		Belirli Teknelerle	Direktif (EC) No	

Yönetmelik ve Tebliğler				
Türkiye		AB		
Tebliğ Adı	Tarih ve Sayı	Tüzük/Direktif Adı	Tüzük/Direktif Numarası	Tarih
Yumurta Ürünleri Tebliği	23.01.2008-26765	Yakalanmış Balıklarla İlgili, Direktif 91/493/EEC 92/48/EEC Madde 3 (1) (a) (i)'ye Uygun, Asgari Hijyen Kuralları Direktifi	92/48/EEC	16.06.1992
		Yumurta Ürünlerinin Üretim ve Pazara Sunulmasını Etkileyen Hijyen ve Sağlık Sorunları Direktifi	Direktif (EC) No 89/437/EEC	20.06.1989
<i>Dondurulmuş Gıdalar ve Sıcaklıklarının İzlenmesi Tebliği</i>				
Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliği	06.02.2002-24663			
Hızlı Dondurulmuş Gıdaların sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği	17.01.2001-24643			
Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği (2004-46)	13.01.2005-25699			
Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği (2005-43) 1 . Değişiklik	07.10.2005-25959 17.05.2008-26879			
<i>Yemlerle İlgili Yönetmelik - Tebliğler</i>				
		Yem Hijyeni ile İlgili Gereksinimleri Belirleyen Tüzük	Tüzük (EC) No 183/2005	12.01.2005
		Hayvan Yemlerinde İstenmeyen Maddelerle İlgili Direktif	Direktif 2002/32/EC	07.05.2002
		Hayvan Beslenmesinde Kullanılacak Katkı Maddeleri Hakkında Tüzük	Tüzük (EC) No 1831/2003	22.09.2003

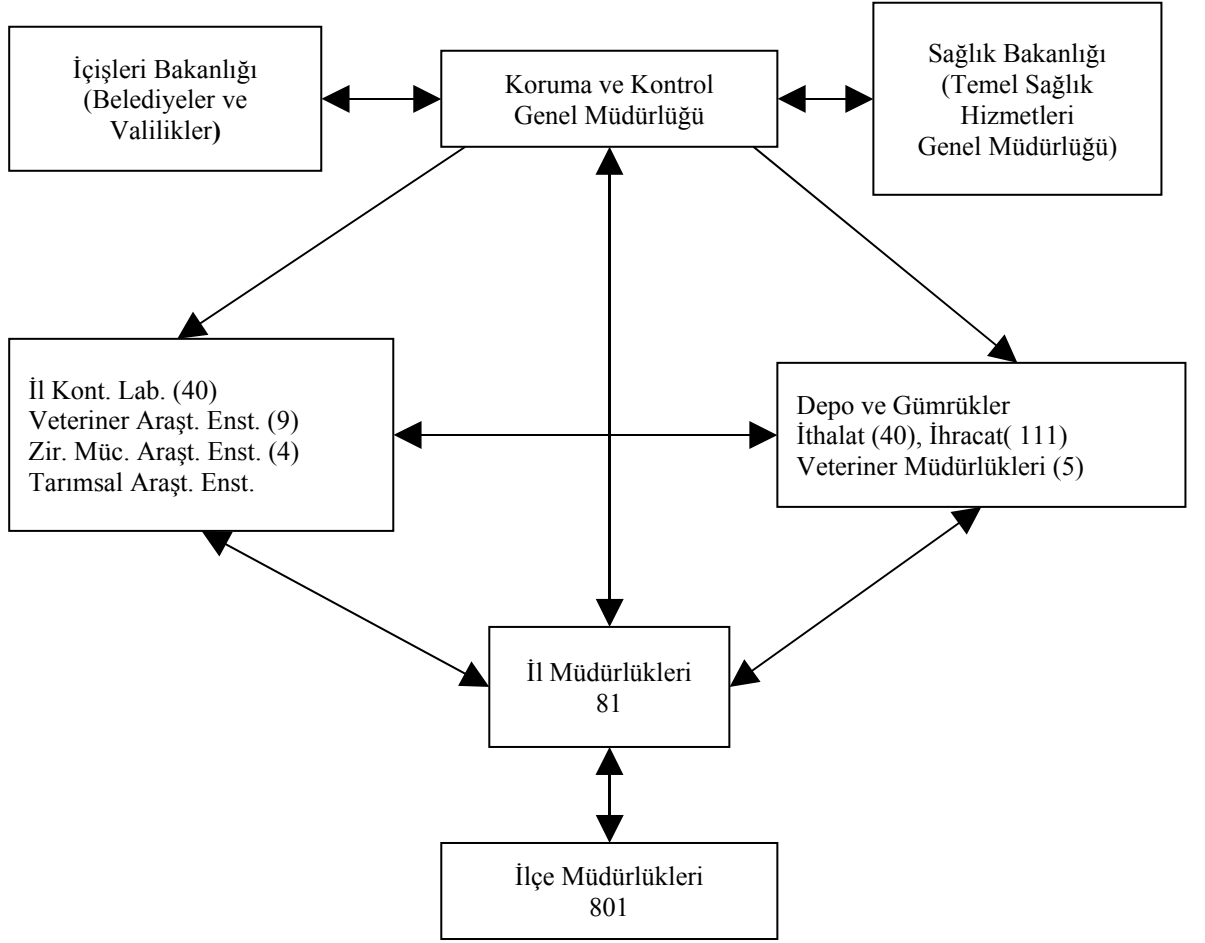
III.2. Türkiye’de Gıda Kontrol ve Denetim Yönetimi

Şekil 8: (Tarım Bak., sanalkutuphane 3, 2008)



KKGM’NİN GIDA VE YEM KONTROLÜ, HAYVAN SAĞLIĞI VE BİTKİ SAĞLIĞI KONTROLLERİ İLE İLGİLİ İLETİŞİM ŞEMASI

Şekil 9:



BÖLÜM IV

SONUÇ ve TÜRKİYE İÇİN ÖNERİLER:

AB’de gıda güvenliğinde yapılan en son düzenlemelerle tek tek ürünlere yönelik dikey kurallar kaldırılarak hayvani kökenli tüm ürünler için geçerli olan yatay kurallar konmuştur. Güvenli ürünler için sorumluluk gıda işletmecilerindedir ve hayvansal kökenli gıdaların kontrolünde sistematik denetimler uygulanmaktadır. Bu çerçevede işletmecilerin zorunlu kontrolleri yapmaları ve Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi (HACCP) standartlarını yerine getirmeleri gerekmektedir. Temel düzenleme 178/2002 no’lu tüzük olup 852/2004, 853/2004, 854/2004ve 882/2004 no’lu diğer tüzükler “hijyen paketi”ni oluşturmaktadır. AB sistemi, üye devletlerin yetkililerince aynı kuralların uygulanması esasına dayanmaktadır ve dış sınırlarda ortak bir kontrol mekanizması uygulanmaktadır. Bu alandaki Topluluk müktesebatının önemli bir kısmı, hayvansal kökenli gıdaların işlenmesi ve piyasaya arzına ilişkin hijyen konuları ile hayvan hastalıklarının kontrolünü kapsamaktadır. 2004 yılında kabul edilen bu paket bütün gıda ürünlerini içerse de et ve et ürünleri, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta, salyangoz, kurbağa bacağı, hayvansal yağlar, jelatin ve kolajen gibi bazı hayvansal ürünlere ilişkin özel tedbirleri de öngörmektedir.

Hijyen kuralları ve hayvansal ürünler için özel kurallar konusundaki Türk mevzuatında, özellikle uygulama, gıda sektöründeki kişilerin yükümlülükleri, işletmelerin sınıflandırılması, gıda zincirinde veri alışverişi ve bazı sektör-özel gereklilikler konusunda uyumu sağlamak için önemli değişiklikler yapılması gerekmektedir. Türkiye’nin işletmeleri, 2004 tarihli AB gıda ve yem hijyen paketiyle belirlenen AB standartlarına uyum derecesine göre sınıflandırması gerekmektedir. Bazı işletmeler, AB’ye ihracat için onaylanmış durumdadır. Ancak çoğunluğu uzak bölgelerdeki küçük ölçeklilerden oluşan işletmelerin önemli bir kısmı, şu anda AB gerekliliklerini karşılamamaktadır. Türkiye müzakereler sırasında, tarım-gıda işletmelerinin modernizasyonuna yönelik bir plan hazırlamak zorunda kalacaktır. IPARD fonu Türkiye için kullanılabilir olacaktır. Planın kapsamı, öncelikleri ve boyutunun belirlenmesi gerekmektedir. Çiftliklerden doğrudan satışlar konusunda, özellikle peynir ürünlerinde, Türkiye üretici

kayıtlarını geliştirmeli ve bu bağlamda hijyen koşullarını iyileştirme yönünde çaba göstermelidir. Özellikle taze peynirin geleneksel üretimi, işlenmesi ve dağıtımı birçok küçük çiftlik için önemlidir ve Türkiye müktesebatın öngördüğü gereksinimler bazında bu tür faaliyetlerin devamını desteklemek için tedbir alması yönünde teşvik edilmelidir. (ABGS Tarama Raporu, 2008)

Türkiye hayvansal yan ürünler konusunda, müktesebata daha da uyum sağlamak zorundadır. Hayvancılık ve et sanayisinde ekonomik zorluklardan korkan Türkiye, bu aşamada AB'nin belirlediği türlere yönelik yemi sınırlama konusunda yeterli çabayı göstermemektedir. Üstelik Türkiye, 999/2001 sayılı bulaşıcı süngerimsi beyin hastalığına (TSE) dair Tüzük hükümlerine uyum sağlamak ve TSE testlerinin sayısını önemli ölçüde arttırmak zorundadır. Hayvansal yan ürünlerin, 1774/2002 sayılı hayvansal yan ürünlere ilişkin Tüzük hükümleriyle uyumlu olarak doğru bir şekilde sınıflandırılmasını sağlayacak yasal hükümler eksiktir. Katılım öncesi dönemde, Özel Risk Materyallerinin doğru biçimde ele alınmasını da içerecek biçimde, hayvansal yan ürünlerin toplanması ve yeterli ölçüde muamele edilmesi kapasitesine dair ulusal ölçekte bir sistemin hazırlanması gerekmektedir. Türkiye'nin büyüklüğü göz önüne alındığında, bunun için ciddi yatırımlar gerekmektedir. AB kurallarının tam olarak uygulanmasını sağlamak için yakından izleme gerekmektedir. Ayrıca, AB'ye kanatlı eti ihraç etmek üzere TKB'den geçici olarak onay almış işletmelerde, günlük kontroller TKB tarafından görevlendirilmiş Resmi Veteriner Hekimler tarafından gerçekleştirilmektedir. Çiftlikler, TKB taşra teşkilatında görev yapan resmi veteriner hekimler tarafından kontrol edilmektedir. Şu anda yetersiz düzeydeki eleman sayısı ve mali kaynaklar, daha fazla sayıda gıda işletmesinin kontrolüne olanak tanımamaktadır. (ABGS Tarama Raporu, 2008)

AB kontrol kurallarının doğru olarak uygulanmasını teminen, resmi idare ve denetim organlarının geliştirilmesi gerekecektir, ancak gıda zincirindeki operatörlerin de bilgilerini artırmaları ve yetkili merciler tarafından müktesebatın gereksinimleri konusunda bilgilendirilmeleri ve katılım tarihine kadar gerekli hazırlıkları yapmaları zorunludur. Tüm işletmelerde Tehlike Analizi ve Kritik

Kontrol Noktaları (HACCP) ilkelerini uygulama yükümlülüğüne özel önem verilmelidir. Ayrıca denetim sistemin geliştirilmesi ve özellikle denetçilerin hayvansal ürünlere dair özel kontrol kurallarıyla ilgili AB gereklilikleri konusunda tam bilgi sahibi olmalarının sağlanması için çaba sarfedilmelidir. Türkiye çiğ süt kalitesinin iyileştirilmesi amacıyla, hem çiftliklerdeki hem de süt toplama sistemindeki koşullar üstüne odaklanan programlar hazırlamak zorunda kalacaktır. Süt işleme tesislerine verilen sütün kalitesinin iyileştirilmesine teşvik veren, destekleme (ödeme) sistemi bu bağlamda önemli bir araç olabilir.

Canlı hayvanlar ve hayvansal ürünlerin ithalat koşulları konusunda Türkiye, mevzuatını uyumlu hale getirmemiştir. AB'den sığır türü hayvanların ve ürünlerinin ithalatı konusundaki fiili yasaklama, uluslararası kurallarla çelişmektedir. Bu durumun müzakereler boyunca ele alınması gerekmektedir. Üstelik Türkiye önemli ortaklarıyla (özellikle Amerika Birleşik Devletleriyle) ticarete sıkıntılara yol açabileceği endişesi ile, katılımdan önce AB'nin ithalat kurallarının benimsenmesini sorun olarak görmektedir. Türkiye katılımı beraber, uluslararası veteriner anlaşmalarını AB gereksinimleri ile aynı çizgiye getirmek durumunda kalacaktır. (Gümrük Müst. Türkiye İlerleme Raporu 2007, 2008)

Türkiye'nin üyeliği durumunda gıda güvenliği ve hayvansal kökenli gıdaların ve gıda tesislerinin hijyeni konusunda, AB'deki yüksek hijyen standartlarından daha düşük tedbirler asla söz konusu olmamakla birlikte Birliğe kabul döneminde mevcut gıda tesislerinin iyileştirilmesi için önemli çabalara ihtiyaç vardır. 2004'te kabul edilen 10 ülke için de uygulandığı şekilde, birliğe kabul tarihinde AB gereksinimlerini sağlayamayan tesisler, şayet diğer AB üye devletlerine ürün satışını men eden bir geçiş önlemler dönemine tabi değillerse, kapatılmak zorunda olacaklardır. (European Union 2, 2008). Bu bağlamda hayvansal kökenli müktesebatın iç hukuka aktarılması ve uygulanması için önemli çaba sarfedilmesi gerekmektedir. İdari kapasitenin hem merkezi hem yerel seviyede güçlendirilmesi,

bu alandaki müktesebatın uygulanması bakımından önem teşkil etmektedir.
(Gümrük Müst. Türkiye İlerleme Raporu 2007, 2008)

REFERANSLAR

European Union Official Journal 1 2008 , web adresi:

http://europa.eu.int/eurllex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2004/l_226/l_22620040625en00220082.pdf, 2008

European Union Official Journal 2, 2008, web adresi:

http://europa.eu.int/eurllex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2004/l_226/l_22620040625en00830127.pdf, 2008

European Union 1 2008 , web adresi:

<http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/f84002.htm>, 2008

EorupuanUnion 2 2008, web adresi:

http://ec.europa.eu/enlargement/archives/pdf/key_documents/2004/issues_paper_en.pdf, 2008), 2008

European Union official Journal 3 2008, web adresi: http://ec.europa.eu/food/fs/bse/bse36_en.pdf, 2008

European Union official Journal 4 2008, web adresi:

<http://eurllex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1999L0029:19990504:EN:PDF>, 2008

S.hareketi, sunum 2008, web adresi:

www.sefertasihareketi.org/ab_gg.ppt, 2008

ABGS Tarama Raporu 2008 , web adresi:

http://www.abgs.gov.tr/files/tarama/screening_files/12/ch_12_tarama_sonu_raporu_tr.pdf, 2008

Gümrük Müst.,İlerleme Raporu 2008, web adresi:

<http://www.gumruk.gov.tr/AB/kobdocs/2007ilerlemeraporu.pdf>, 2008

Okyanu Bil.A. Danış. 2008, <http://www.okyanusbilgiambari.com/bilgiambari/Mev-Hay.htm>, 2008

Tarım bak.Sanal Kütüphane3 2008, web adres:

http://www.tarim.gov.tr/sanal_kutuphane3/iyi_tarim_uygulamalari/iyi_tarim_1712_07/IzzetOlmez.pdf, 2008

Mzgar government, 2008 web

adres: http://www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/NVMS/predpriatia/predpriatia_hrani.htm, 2008

Mh government, 2008, web adresi:

http://www.mh.government.bg/registers_licences.php, 2008

EU Commission 1 2008, web adresi: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_austria.pdf,2008

EU Commission 2 2008, web adresi: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_belgium.pdf, 2008

EU Commission 3 2008, web adresi: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_bulgaria.pdf , 2008

EU Commission 4 2008 , web adresi: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_germany.pdf, 2008

EU Commission 5 2008, web adresi, http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_uk.pdf, 2008

EU Commission 6 2008, web adresi: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_france.pdf, 2008

EU Commission 7 2008, web adresi: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_finland.pdf, 2008

Agricul, gouv Fr., 2008, web adresi:
http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.acteursdelachainealimentaire.productiontransformation_r192.html, 2008

OIE, 2008, web adresi: http://www.oie.int/eng/maladies/en_classification.htm, 2008.