

5996 Sayılı Kanun Kapsamında

Çalıştırılması / İstihdamı Zorunlu Personel

El Kitabı



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI



5996 Sayılı Kanunun Kapsamında
Çalıştırılması/İstihdamı
Zorunlu Personelin

El Kitabı



Kitaplar Serisi: 42

ANKARA

Kasım 2021

© **Copyright**, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. Bu kitap bir telif eseridir. Tüm hakları saklıdır. Önceden yazılı başvuru yoluyla izin alınmadan kitabın hiçbir bölümü kopyalanamaz, bilgisayar dosyası haline getirilemez, elektronik, fotografik veya manyetik form veya kanallardan hiçbir şekilde iletilemez. Kaynak gösterilmeden bu bilgiler kullanılamaz. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan önceden izin alınmaksızın kopya edilmesi, çoğaltılması, çeviri yapılması kanun dışı fiildir ve cezai yaptırıma tabidir.

Bu yayın ücretsiz olup, para ile satılamaz.

ISBN

978-605-01-1451-5

1. Baskı: 2000 Adet

İsteme Adresi:

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Meşrutiyet Mah. Karanfil Sok. No: 49/10 06640 Kızılay / ANKARA

Tel: (0312) 418 28 46 – 418 28 47 Fax: (0312) 418 28 43

Web: www.gidamo.org.tr

E-mail: gidamo@gidamo.org.tr

Basım Yeri:

Karmatsan Basım Yayın Matbaacılık Promosyon

ve Reklam Ürünleri Limited Şirketi

Zübeyde Hanım Mah. Kazım Karabekir Cad. Kültür Çarşısı

7/12 İskitler - Altındağ / ANKARA

ÖNSÖZ

Değerli meslektaşlarımız,

5996 sayılı Kanun kapsamında gıda işletmelerinde çalışan meslektaşlarımıza yönelik olarak hazırladığımız Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin El Kitabı'nı sizlere ulaştırmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gıda mevzuatına uygunluğunun sağlanmasında ve böylece tüketiciye güvenilir ve kaliteli gıdanın arzında önemli sorumlulukları olan gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde istihdamı devlet tarafından zorunlu kılınan bir teknik personeldir.

Kitabın, çalıştırılması/istihdamı zorunlu meslektaşlarımızın çalışma alanları ile ilgili görev, hak ve yetkilerini tanımlama ve kullanma konusunda yararlı olacağını umuyoruz.

Değerli meslektaşlarımız, bildiğiniz gibi “Tarladan/Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği” kavramı, güvenli gıda üretiminin hammaddeden başladığını ve işleme süreçleri ile devam ettiğini, yurttaşların “nitelikli ve yeterli gıdaya ulaşma hakkı”nın ancak bu zincirin tüm halkalarının sorunsuz çalışması ile gerçekleştirilebileceğini açıklamaktadır.

Türkiye, uzun yıllardır uygulanan yanlış politikaların bir sonucu olarak tarımsal üretimde giderek dışa bağımlı hale gelmiştir. Nüfus artış hızının gerisinde kalan üretim artışlarının, hatta bazı alt sektörlerde üretim miktarlarının geriye gidişinin doğal bir sonucu olarak sattığından daha fazlasını ithal eden bir ülke konumuna düşmüştür.

Diğer yandan tarım, tüm dünyada, tüketici istemlerine uyarlı bir yöneliş sergilemektedir. Başka bir deyişle kalite, tarımsal üretimin ve işleme süreçlerinin vazgeçilmez bir ön koşulu olarak giderek öne çıkmaktadır.

İşte “tarladan/çiftlikten sofraya gıda güvenliği” kavramı, yukarıda belirtilen tüm konuları kapsayıcı bir çerçeve olarak, tüm ülkelerin sektörel alt ve üst yapıyı düzenleme ve gıda mevzuatını oluşturma süreçlerinde belirleyici etki yapmaktadır.

Türkiye’de, gıda alanındaki uluslararası düzenlemeleri dikkate alarak yapılan ilk kapsayıcı yasa çalışması olan “560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname”, 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Sözü edilen KHK ile gıda alanında “sorumlu yöneticilik” kavramı, ilk kez Türkiye’nin gündemine yerleşmiştir. Ancak KHK’nin Avrupa Birliği (AB) mevzuatına uyumu ve günün koşullarına göre iyileştirilmesi gereksiniminin bir sonucu olarak 2000’li yılların başında yeni yasa çalışmaları başlamıştır.

Bu süreçte, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği’ne bağlı Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları, yasanın içeriğine yönelik çalışmalar yapmışlar, Bakanlık ve TBMM’deki komisyonlara katılarak tasarılar hakkındaki görüşlerini aktarmışlar ve kamuoyunu bilgilendirmişlerdir.

Bu uyarıların bir kısmı dikkate alınarak hazırlanan 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname’nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” 5 Haziran 2004 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. 5179 sayılı Kanun’un çıkmasından sonra, yine ilgili yönetmelikler ile yatay ve dikey mevzuatların hazırlanması süreçlerine Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları etkin olarak katılmıştır.

2010 yılında yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu ile “Sorumlu Yöneticilik” kavramının yerini “Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel (ÇZP/İZP)” kavramı almıştır. Bu kanunla birlikte, işletmelerdeki hukuki sorumluluk işverene verilmiştir.

Bu süreçte hukuki sorumluluğun maaşla istihdam edilen bir mühendisten alınıp karar verici pozisyonunda olan işletme yetkilisine verilmesi olumlu bir adım olmuştur. Ancak çok kritik kimi sektörlerde orta ve küçük işletmelerin mühendis bulundurmaktan muaf tutulması, istihdam edilen arkadaşlarımıza dair uygulamaları Odalardan kopartarak yürütme çabaları ve bu amaçla yapılan düzenlemeler son derece olumsuz gelişmelere yol açmıştır. Hukuki düzenlemelerde yer alan söz konusu tüm olumsuz hükümlere, düzenlemelerin halk sağlığı açısından negatif gelişmelere kapı açması ve alanında yükseköğrenim görmüş mühendislerin istihdamını sınırlaması nedeniyle Danıştay nezdinde idari davalar açılmıştır.

Meslek Odaları, Anayasamızın 135. maddesi gereği kamu kurumu niteliğinde kurumlar olup; 6235 sayılı Kanun ile kurulan Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne bağlı meslek örgütleridir. İlgili Kanun'da, Birliğin kuruluş amacı "Mühendislik ve Mimarlık mesleği mensuplarının müşterek ihtiyaçlarını karşılamak, mesleki faaliyetlerini kolaylaştırmak, mesleğin genel genel menfaatlere uygun olarak gelişmesini sağlamak, meslek mensuplarının birbirleriyle ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hakim kılmak üzere meslek disiplini ve ahlakını korumak için gerekli gördüğü bütün teşebbüs ve faaliyetlerde bulunmak" şeklinde belirlenmiştir.

Odalarımızın mesleki denetim sorumluluğunu ve hakların korunması çerçevesinde görevlerini yerine getirmesi meslektaşlarımız ve meslek alanımız açısından büyük önem taşımaktadır. Bu konuda Odaların yetki alanlarının daraltılması veya ihtiyaç duyulan yetkilerin verilmemesinin kamu yararına yönelik çalışmaları büyük ölçüde engelleyeceği unutulmamalıdır. Dolayısıyla tüm bu hususlar gözetilerek resmi makamlarca TMMOB ve ilgili meslek odalarıyla idari işbirlikleri kurulmalıdır. Odamız kurulduğu günden bu yana yaşanan sorunlara yönelik çözüm yolları öneren bir yaklaşım benimsemiştir.

Değerli meslektaşlarımız,

Meslek Oda'larımız, üye olan mühendislerin hak ve çıkarlarını koruma ve geliştirme ve gıda güvenliğinin sağlanması konusunda etkin çalışmalar yürütmektedirler. Çabamız, mühendislerin yaşam düzeylerini yükseltmek ve kamu yararı kavramıyla bağdaştırılmaktadır.

Bu düşünce çerçevesinde, gıda işletmelerinde başta gıda mühendisi olmak üzere gıda, kimya ve ziraat mühendislerinin çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel olarak görev yapması, işletmenin üretimini miktar ve kalite olarak yükseltecek, gıda güvenliğini sağlayarak ürün israfı ve itibar kaybını minimize edecek ve artan katma değer mühendis ücretine yansıyacaktır.

Bu bağlamda, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne bağlı Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları, her yıl kendi aralarında imzaladıkları protokol ile kurallar koyup, tek tip sözleşme uygulamasını yaşama geçirerek; Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel olan meslektaşlarımızın işyerlerindeki çalışma koşulları, ücret, sosyal güvenlik vb. alanlarda karşılaştıkları sorunları çözme çabalarını sürdürmektedirler.

Bunun yanında, Gıda Mühendisleri mesleki ve kişisel eğitimlere katılıp kendilerini sürekli geliştirirken mesleklerini de geliştirebilmek adına üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmelidir. Teori ve pratik birbiriyle kıyaslanabilecek

kavramlar değil, aksine birbirini tamamlayan kavramlardır ve lisans eğitimine ek olarak sektöre yönelik bazı temel eğitimlerin alınması önemlidir. Bu sebeple Odamız meslek içi eğitim çalışmalarını da hızla sürdürmektedir.

“alıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin El Kitabı” bu düşünceler ışığında gıda sektöründe çalışan meslektaşlarımıza yol gösterici olması amacıyla hazırlanmıştır.

Elinize ulaşan bu kitabın, “rekabet yerine dayanışma”, “kuralsız piyasa yerine kamu yararını gözeten mühendis etkinlikleri”, “hak ve sorumluluklarını bilen mühendis” felsefelerinin yaşama geçirilmesinde katkıda bulunmasını ve meslektaşlarımıza yararlı olmasını diliyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak “Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu” kimliğimiz ve meslek bilincimiz ile mesleğimiz ve meslektaşlarımız için çalışmaya devam edeceğiz.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İÇİNDEKİLER

1. Gıda Mühendisi Kimdir?
2. Gıda Mühendisinin Sahip Olması Gereken Özellikler Nelerdir?
3. Gıda Mühendisleri Nereelerde Çalışabilmektedir?
4. Gıda Mühendisleri Odası'nın Statüsü Nedir?
5. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Kimdir?
6. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Çalışma Alanlarını Düzenleyen Kanun Hangisidir?
7. 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nun Amaç ve Kapsamı Nedir?
8. Ülkemizdeki Gıda ve Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Mevzuatı Süreci Nasıl İlerlemiştir/Değişmiştir?
9. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?
10. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Yenileme İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?
11. Kendine Ait İşletmede Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Olmak Üzere Belge Başvurusunda Gerekli Evraklar Nelerdir?
12. Firma Unvanının Değişmesi Durumunda Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin Yenilenmesi İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?
13. Firma Adresinin Değişmesi Durumunda Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin Yenilenmesi İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?
14. Gıda İşletmesi ve Gıda Üretim Yeri Tanımı Nedir?
15. Gıda Güvenliği Nedir, Nasıl Sağlanır?
16. Gıda Güvenliği Temel Mevzuatı Nedir?
17. Yatay Mevzuat Nedir?
18. Dikey Mevzuat Nedir?
19. Belirli Bir Ürün Grubuna Ait Dikey Mevzuat Yoksa Gıda Güvenliği Nasıl Sağlanabilir?
20. Gıda İşletmelerinde ÇZP/İZP Olarak Personel Çalıştırmak Zorunda Olan İşletmeler Nelerdir?
21. 5996 Sayılı Kanun'da Referans Alınan ve İşletme Kayıt/Onay Beyanı Olan 30 Bg Motor Gücü ve 10 Çalışan Kişi Sayısı Nasıl Tespit Edilir? Kapasite Raporu Nereden Alınır?
22. İşe Giriş Bildirgelerinde Gıda Mühendisleri İçin Belirlenen Meslek Kodu Kaçtır?
23. Meslek Kodu Bildirilmese veya Yanlış Bildirilirse Sonucu Ne Olur?
24. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Görev, Yetki ve Sorumlulukları Nelerdir?
25. Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları Nelerdir?

26. Odamız Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İş Sözleşmesi Gıda İşletmecilerine Hangi Yükümlülükleri Getirmektedir?
27. Kamu Otoritesi Tarafından Yapılan Resmi Kontrol ve Denetimin Esasları Nelerdir?
28. Bünyesinde Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İstihdam Etmeyen İş Yerlerine Nasıl Bir İdari Yaptırım Uygulanır?
29. Meslek Odasının İşyeri Belgelerini Denetleme Yetkisi Var mıdır?
30. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personele Oda Tarafından Verilen Belge Ne Kadar Süre Geçerlidir? Belirli Periyotlarla Yenilenmek Zorunda mıdır?
31. İşveren ve Mühendis Arasında Yapılacak Diğer Sözleşmeler ile Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İş Sözleşmesi Çelişiyorsa Hangi Sözleşme Geçerli Sayılır?
32. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Belgesinin Kaybolması Durumunda Ne Yapılmalıdır?
33. Kişiler Kendi İşletmelerinde Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Olarak Çalışabilir mi?
34. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Birden Fazla Yerde Çalışabilir mi?
35. İşletmede Birden Fazla Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Çalışabilir mi?
36. İşletme, Mühendis Olarak Çalıştırdığı Personelini ÇZP/İZP Olarak Atamak Zorunda mıdır?
37. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Ücreti Nasıl Belirlenir?
38. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Ücretinin Ödeme Şekli Nasıl Olmalıdır?
39. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Ücret Denetimini Hangi Kurum Yapar?
40. Ücreti Ödenmeyen veya Eksik Ödenen Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Ne Yapmalıdır?
41. ÇZP/İZP Fazla Çalışma (Mesai) Ücreti Alabilir mi? Fazla Çalışma Nasıl Kayıt Altına Alınabilir?
42. Resmi ve Ulusal Tatillerde ÇZP/İZP Çalışmak Zorunda mıdır?
43. ÇZP/İZP Gelişen Süreçler Sonucunda İşe İade Davası Kazandığında Geriye Dönük Haklarını Alabilir mi? Göreve Aynı Statüden mi Başlar?
44. ÇZP/İZP İşten Ayrıldıktan Sonra Geriye Dönük Haklarını Ne Kadar Süre İçerisinde Talep Edebilir?
45. Çalışma Koşulları Kapsamında Uygun Olmayan Durumların Bildirimi ve Şikâyeti Nereye Yapılır?
46. ÇZP/İZP İşveren Tarafından İşten Çıkarma ve Ücret Tehdidi ile Mobbinge Maruz Kalırsa Ne Yapılmalıdır?

47. Söleşmesi Feshedilen alıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin İzleme-si Gereken Yollar Nelerdir?
48. İşletme Faaliyetlerine Devam Ederken ZP/İZP Söleşmesi Fesih Edilirse Ne Kadar Süre İçerisinde Tekrar Personel İstihdamı Sağlamalıdır?
49. ZP/İZP Olarak alışan Mühendis İşletme Faaliyet Süresi İçerisindeki Denetleme Esnasında İşletmede Yer Almıyor ise Nasıl Bir İşlem ve Ceza Uygulanır?
50. alıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Olarak alışan Mühendis Mesleki Alanda Hangi Temel Eğitimleri Alarak Kendini Geliştirebilir ve alışma Alanına Uyum Sağlayabilir?
51. Üretim Akış Şeması Nasıl Hazırlanır?
52. Fabrika Süreç Analizi Şeması Nasıl Hazırlanır?
53. Gıda ile İlgili Güncel Mevzuat Nereden Takip Edilebilir?

EKLER

Ek.01 Aromalı İçecek Örnek Akış Şeması

Ek.02 Nar Ekşili Sos Örnek Akış Şeması

Ek.03 Sıcak Çikolata Üretimi Örnek Akış Şeması

Ek.04 Karkas Parçalama ve Çiğ Et Hazırlama Örnek Prosesi

Ek.05 Beyaz Peynir Üretimi Örnek Akış Şeması

Ek.06 Tahıl ve Şeker Şurubundan DDGS ve Biyoetanol Üretimi Fabrika Prosesi
Örnek Şematik Gösterimi

Ek.07 Fabrika Süt İşleme Prosesi Örnek Şematik Gösterimi

Ek.08 Personel Organizasyon Örnek Şeması

5996 Sayılı Kanun Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu

Çalıştırılması / İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Kontrol Formu

Çalıştırılması / İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşme Örneği

Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik

Onaylı/Kayıtlı İşletmelere Ait Resmi Kontrol Formu

Resmi Kontrol Raporu

Gıda İşletmeleri Kayıt Prosedürü

Gıda İşletmeleri Onay Prosedürü

1. Gıda Mühendisi Kimdir?

Gıda mühendisi; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar tüm süreçlerde insan sağlığına uygun, güvenilir ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması, muhafazası ve depolanması, üretilen gıdaların ve temas eden materyalin kalite ve güvenlik kontrollerinin yapılması, gıda alanında hijyen gerekliliklerinin sağlanması, araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi, mevzuat oluşturulması ve tüm bu süreçlerin resmi otorite marifetiyle denetlenmesi, politikalar geliştirilmesi ve uygulanması konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir.

2. Gıda Mühendisinin Sahip Olması Gereken Özellikler Nelerdir?

Gıda mühendisi; gıdaların üretilmesinden tüketime sunulmasına kadar tüm aşamaları çok iyi bilen ve yönetebilen, verimliliği artırıcı yöntemler konusunda üretken olabilen, mesleği konusunda sürekli okuyan ve kendisini geliştiren, ekip çalışmasına yatkın, yazılı ve sözlü iletişim yeteneği olan, gıda hijyeni ve güvenliği konularında hassasiyet gösterebilen, güçlü analitik ve sayısal beceriye sahip bir kişi olmalıdır.

3. Gıda Mühendisleri Nerelerde Çalışabilmektedir?

Gıdaların üretildiği, ambalajlandığı, satıldığı, toplu tüketime sunulduğu, depolandığı, analiz işlemlerinin yapıldığı, satın alma ve pazarlama faaliyetlerinin yapıldığı, kalite işlemleri ile AR-GE faaliyetlerinin gerçekleştirildiği, kısaca gıda ile ilgili herhangi bir işin yapıldığı gerçek veya tüzel kimliğe sahip tüm iş yerlerinde gıda mühendisleri çalışma alanına sahiptir. Başta Tarım ve Orman Bakanlığı olmak üzere diğer tüm bakanlıklar ve bu bakanlıklara bağlı kurum ve kuruluşlarda, yerel yönetimlerde gıda mühendisleri istihdam edilebilmektedir. Gıda işletmelerinin resmi kontrolünden sorumlu otorite Tarım ve Orman Bakanlığı olup; gıda mühendisleri gıda işletmelerinde “Resmi Kontrol Görevlisi” olarak çalışabilmektedir.

4. Gıda Mühendisleri Odası'nın Statüsü Nedir?

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası; 6235 sayılı Yasa ile kurulan TMMOB'a bağlı Odalardan biri olarak, 1996 yılında kurulmuştur. Odamız, Anayasa'nın 135. maddesinde tanımlanmış olan “kamu kurumu niteliğindeki bir meslek kuruluşu” dur.

Oda faaliyetleri 24.09.2006 tarih ve 26299 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan “TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği”ne göre yürütülür.

TMMOB Kanunu çerçevesinde, kuruluş amaçlarına uygun olarak; üyelerinin yasal haklarını korumak ve geliştirmek, bilimsel ve teknik gelişmeleri takip ederek mesleki eğitim, meslek etiği, gıda politikaları ve gıda mühendisliğinin kamuoyu nezdinde temsili ve tanıtımı konularında çalışmaktadır.

Gıda Mühendisleri Odası, yasalara uygun bir şekilde; meslek mensuplarının

haklarını korumak, gıda mühendisliği mesleğini tanıtmak, meslek alanını ilgilendiren konularda toplumu bilgilendirmek, meslek alanındaki gelişmeleri izlemek ve yaymak, sektörü ve toplumu doğru şekilde yönlendirmek, gıda politikalarının oluşturulmasında söz sahibi olmak, mesleğe yönelik eğitimler düzenlemek, mesleğin gelişimine katkıda bulunacak her türlü etkinliği düzenlemek ve desteklemek, her türlü bilimsel ve mesleki yayınlar yapmak, gıda mühendislerinin birbirleri ile iletişim kurmasını ve dayanışmasını sağlamak gibi amaçlara yönelik olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

Oda, meslek mensuplarının haklarını korumanın yanı sıra ülke ve toplum yararını da gözetmekte, meslektaşların meslek çalışmalarında uymak zorunda oldukları kuralları belirlemede, mesleki denetimi sağlamak üzere yönetmelikler hazırlamaktadır. Kamu kurumu niteliğinde olması nedeniyle onur kurulları aracılığıyla kurallara uymayan meslektaşlarının takibini de yapmaktadır.

6235 Sayılı Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu'nun 33. maddesine göre; Türkiye'de mühendislik ve mimarlık meslekleri mensupları mesleklerinin icrasını iktiza ettiren işlerle meşgul olabilmeleri ve mesleki tedrisat yapabilmeleri için ihtisasına uygun bir odaya kaydolmak ve azalık vasfını muhafaza etmek mecburiyetindedirler.

Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği"nin 9. maddesine göre; Gıda mühendisleri, Türkiye'de gıda mühendisliği mesleğinde çalışabilmek için, Odaya üye olmak ve üyelik koşullarını korumak zorundadır. Odalara üye olma zorunluluğu Anayasa'nın 135. maddesine dayanmaktadır. Üye olmaktan muaf kişilerin de Odaların belirlediği meslek kural ve koşullarına uymak yükümlülükleri vardır ve haklarında Onur Kurullarınca disiplin cezası uygulanabilir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, mesleki alanlarımızda çalışma konusunda yetki ve belgelendirme üzerine kamu kurumları haricinde mesleğimiz ile ilgili yasalar çerçevesindeki tek yetkili otoritedir. Bu yönüyle dernek, sendika, vakıf, sivil toplum kuruluşları, platform gibi oluşumların dışındadır.

5. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Kimdir?

5996 Sayılı Kanun gereğince; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler üreten işletmelerin, işlerinin nevi ve büyüklüğüne göre çalıştırmak zorunda oldukları, konu ile ilgili lisans eğitimi almış, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi tarafından görevlendirilen personeldir. Bu bakışla gıda işletmelerinin (gıda ile temas eden maddelerle ilgili iş yapanlar dahil) çalıştırmak zorunda oldukları personelin başında gıda mühendisleri gelmektedir.

6. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Çalışma Alanlarını Düzenleyen Kanun Hangisidir?

2010 yılında 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Ka-

nunu” yayımlanmıştır. O tarihten günümüze kadar ülkemizdeki gıda ile ilgili tüm iş ve işlemler bu kanun ve bu kanuna bağlı olarak çıkarılan yata ve dikey mevzuatlarla gerçekleştirilmektedir. Kanun’un Ek-1 listesinde, işin nevine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış meslek grupları belirtilmiş olup bilimsel gelişmeler ve günün koşullarına göre, Bakanlık tarafından Ek-1 listesinde değişiklikler yapılmaktadır.

7. 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”-nun Amaç ve Kapsamı Nedir?

Bu Kanun’un amacı; gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır.

Kanun; gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadele, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsar.

8. Ülkemizdeki Gıda ve Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Mevzuatı Süreci Nasıl İlerlemiştir/Değişmiştir?

Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin tüm hususlar ilk olarak 1930 yılında çıkarılan 1580 sayılı “Belediye Kanunu” ve 1593 sayılı “Umumi Hıfzıssıhha Kanunu” ile düzenlenmekteydi. Bunlara ilave olarak 1942 yılında yürürlüğe giren “Gıda Nizamnamesi” ve akabinde 1952 yılında yürürlüğe giren “Gıda Maddeleri Tüzüğü” ile gıdaya ilişkin denetim mekanizmasının işlevselliği artırılmış, gıda güvenliğine yönelik ciddi adımlar atılmıştır.

1995 yılına geldiğimizde 560 sayılı “Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (KHK)” yayımlanmış; bu sayede bir yandan gıda hizmetlerindeki dağınıklık ve kargaşanın önlenmesi, diğer yandan ise gıdaların giderek yaygın biçimde sınır aşırı ticarete konu olması ve 1994 yılında DTÖ’nün kurulması, 1992 yılında AB’nin kurulması nedeniyle ülkemize ait gıda mevzuatının uluslararası gelişmelere uyumlu hale getirilmesi amaçlanmıştır.

2004 yılına gelindiğinde, bir yandan AB’nin yeni gıda mevzuatının yayınlanması ve Türkiye’nin AB adaylığı süreci, diğer yandan ülke içinde temel olarak Sağlık ve Tarım Bakanlığı arasında paylaşılmış olan yetkilerin karmaşaya neden olması ve gıda denetimlerini zayıflatması sonucu 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştiril-

lerak Kabulü Hakkında Kanun” yürürlüğe girmiştir. Ancak, 5179 sayılı Kanun ile AB Gıda Mevzuatına uyum sağlanamamıştır. Bu gerçeklik Kanun hazırlık aşamasında Odalarımızca görüş olarak verilmiş ayrıca AB'nin 2006 yılı ilerleme raporunda da açıkça yer almıştır. Söz konusu Kanun yayınlanmasına rağmen yönetmeliklerinin hazırlanması ve yayımlanması tamamlanamadan yeni bir kanun hazırlığı başlatılmıştır.

AB tarafından, uyum sağlanamadığı için “yetki karmaşası ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol yetkilerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmediği, Bakanlığın bu yönde yeniden yapılandırılması gerektiği” yönüyle eleştirilen 5179 sayılı Kanun'un yerine geçmek üzere, Bakanlık yetkilileri ile AB Komisyon yetkilileri arasında yapılan görüşmeler neticesinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca 2010 yılında 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yayımlanmıştır. O tarihten günümüze kadar ülkemizdeki gıda ile ilgili tüm iş ve işlemler bu kanun ve bu kanuna bağlı olarak çıkarılan yatay ve dikey mevzuatlarla gerçekleştirilmektedir.

İlk olarak 560 sayılı KHK ve buna bağlı olarak çıkarılan ilgili yönetmelikte “Sorumlu Yönetici” kavramı mevzuata girmiş ve gıda üretim yerlerinde çalışacak meslek gruplarının neler olduğu ve sorumlulukları detaylı olarak belirtilmiştir. Yine aynı şekilde, 5179 sayılı Kanun ve ilgili yönetmelikte de benzer şekilde sorumlu yöneticilikle ilgili hususlar mevzuatta yer almıştır. Hem 560 sayılı KHK, hem de 5179 sayılı Kanun'da işletmelerdeki sorumluluk işverenle birlikte sorumlu yöneticiye verilmektedir.

2010 yılında çıkarılan 5996 sayılı Kanunla “Sorumlu Yöneticilik” kavramının yerini “Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel (ÇZP/İZP)” kavramı almıştır. Bu Kanunla birlikte gıda işletmecisi gıda güvenliğini sağlamakla sorumlu tutulmuştur.

9. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?

1. İstihdamı Zorunlu Personel Oda Belgesi Kontrol Formu
2. Sigortalı İşe Giriş Bildirgesi
3. Noter Onaylı İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşmesi
4. İşletmenin Kapasite Raporu veya Buna Denk Belge
5. Fotoğraf (1 adet)
6. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Hizmet Bedeli Dekontu

10. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Yenileme İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?

1. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Kontrol Formu
2. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin aslı

3. Gıda Mühendisinin bir adet fotoğrafı
4. Gıda Mühendisine ait güncel barkodlu / karekodlu SGK Hizmet Dökümü
5. Varsa Gıda Mühendisinin üyelik aidat borcunun ödendiğine dair makbuz veya dekont
6. İşletmenin kapasite raporunun geçerlilik süresi dolmuşsa yeni kapasite raporu veya buna denk belge
7. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi ücret bedeli

11. Kendine Ait İşletmede Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Olmak Üzere Belge Başvurusunda Gerekli Evraklar Nelerdir?

1. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Kontrol Formu
2. İşletmenin Kapasite Raporu veya buna denk belge
3. Ticaret Sicil Gazetesi fotokopisi
4. İmza Sirküleri
5. Fotoğraf (1 adet)
6. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi hizmet bedeli

12. Firma Unvanının Değişmesi Durumunda Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin Yenilenmesi İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?

1. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Kontrol Formu
2. Dilekçe
3. Fotoğraf (1 adet)
4. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin aslı
5. Ticaret Sicil Gazetesi Fotokopisi
6. Kapasite Raporu veya buna denk belge
7. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi ücret bedeli

13. Firma Adresinin Değişmesi Durumunda Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin Yenilenmesi İçin Gerekli Evraklar Nelerdir?

1. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Kontrol Formu
2. Dilekçe
3. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesinin aslı
4. Fotoğraf (1 adet)
5. Ticaret Sicil Gazetesi Fotokopisi
6. Kapasite Raporu veya buna denk belge
7. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi ücret bedeli

14. Gıda İşletmesi ve Gıda Üretim Yeri Tanımı Nedir?

5996 sayılı Kanuna bağlı olarak çıkarılan “Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik”; gıda işletmesini “Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği, işlendiği, muhafaza edildiği, depolandığı, dağıtıldığı, nakledildiği, satıldığı, servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletme” olarak tanımlamaktadır.

Aynı Yönetmeliğe göre gıda üretim yeri ise “Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamıdır”.

15. Gıda Güvenliği Nedir, Nasıl Sağlanır?

Gıda mühendisinin gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar tüm süreçlerde insan sağlığına uygun, güvenilir ve kaliteli gıda üretilmesi konusunda görev yapan ve sorumluluk alan kişi olduğunu vurgulamıştık. Bu durumda öncelikle bir gıda mühendisi gıda güvenliğinin ne olduğunu, ilkelerini ve gıda güvenliği risklerini bilmelidir.

Güvenli/ güvenilir gıda (Safe food) insanlar açısından sağlık riski taşımayan gıda anlamına gelmektedir.

Gıda güvenliği/ güvenilirliği (Food safety) ise gıdaların bu özelliklere sahip olmaları açısından alınacak tüm tedbirleri ifade etmektedir.

Gıdalar, hammaddelerinin doğası ve elde edildikleri ortamların koşulları doğrultusunda kimi riskler barındırırlar. Gıda sektörünün temel hammaddesi olan birincil ürünler kendilerine has floraları, hastalık etmenleri ve ilaç kalıntıları nedeniyle ve şüphesiz çevre (hava, su, toprak, insan, başka hayvanlar vb) ile etkileşim içinde olduklarından; gıdaların sıfır risk içermeleri beklenemez. Özellikle bu konuda eğitim almış meslek mensupları bunu çok iyi bilirler ya da bilmelidirler.

Gıdalar mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal riskler içerirler. Çok genel olarak metal parçaları, cam kırıkları, haşere kalıntıları, kemik parçaları, kıl gibi fiziksel riskler; patojen mikroorganizmalar ve toksinleri ve son zamanlarda çok gündemde olan antimikrobiyal direnç gibi mikrobiyolojik riskler ve metal ve metaloitler, ilaç kalıntıları, deterjan kalıntıları, mikotoksinler, akrilamid gibi işlem bulaşanları gibi kimyasal riskler, alerjenler sayılabilir.

Tüm bu riskleri kabul edilebilir yöntemlerle (yeni başka risklere yol açmadan ve tüketiciyi kandırmadan) yönetebilmek gerekmektedir.

Gıda güvenliği risk analizi ile sağlanır. Kitapçığın eklerinde yer alan 5996 sayılı Kanun'da risk analizi anlatılmaktadır. Risk; "Olasılık" ve "Şiddet" in orantılı korelasyonu ile etkisini göstermektedir.

Risk = Olasılık x Şiddet

Gıdalardaki fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik tehlikelerin olma olasılığı ve insanlarda bırakacağı şiddet (etki) ne kadar yüksekse risk de o derecede yüksek çıkmaktadır. Gıdalarla ilgili tüm işlemler sırasında uygulanan kalite yönetim sistemlerinin temel aldığı noktalardan biri de "Risk Analizi"dir.



Kısaca; risk analizinde ilk aşama olarak bağımsız, multidisipliner bir bilim kurulunca riskin değerlendirilmesi ve risk değerlendirme raporunun oluşması gerekmektedir. Riski değerlendirmek bilim kurullarınca yürütülmesi gereken bilimsel bir süreçtir.

İkinci aşamada risk değerlendirmesine göre riskin yönetilmesi gerekmektedir. Bu aşama da riske dayalı mevzuatın oluşturulması ve denetlenmesi aşamasıdır. Bu, politik bir süreçtir. Devletler riski yönetmek için mevzuat oluşturur, kurallar koyar ve bu kurallara uyulup uyulmadığını denetlerler.

Üçüncü ve son aşama ise; riskin iletişimidir. Risk iletişimi; ilgili tüm paydaşlar arasında tehlike ve risk ile ilgili olarak risk analizi süreci, risk ile ilişkili faktörler, risk algısı, risk değerlendirmesi çıktıları ve temel risk yönetimi kararları konusunda sürdürülmesi öngörülen interaktif bilgi ve fikir değişimidir. Bu iletişime risk değerlendiriciler, risk yöneticiler, tüketiciler, gıda ve yem işletmeleri, akademik camia ve ilgili tüm kesimler dâhildir.

ÇZP/İZP olarak görev yapan meslektaşlarımızın en temel görevlerinden biri riskin yönetilmesine yönelik olarak belirlenen tüm kurallara (mevzuata) harfiyen uymak ve uyulmasını sağlamaktır. Unutulmaması gereken bir nokta da gıda güvenliği mevzuatının teknik bir mevzuat olmasıdır. Bu kuralları anlamak ve doğru uygulamak, mesleki konularda sürekli okumak ve kendini geliştirmekle mümkün olacaktır. Anlamadan uygulanan kurallarda çok iyi niyetle olursa dahi yanlış yapma olasılığı büyüktür. En az lisans düzeyinde alınan mesleki eğitim,

riskin yönetimine doğru desteği vermenin ve gıda güvenliğini sağlamanın temel taşıını oluşturmaktadır.

16. Gıda Güvenliği Temel Mevzuatı Nedir?

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak sayıları yüzlerle ifade edilen düzenlemeler yayınlanmıştır. Kitapçığın bu bölümünde sadece tüm bu düzenleme silsilesine temel oluşturan mevzuattan söz edilecektir.

Gıda güvenliği açısından tüm kuralların ve yetkilerin ilkelerini oluşturan temel kanun 5996 Sayılı Kanun'dur. Oldukça kapsamlı olan bu Kanun, tarladan/çiftlikten sofraya kadar tüm gıda zincirini kapsamayı hedeflemiştir.

Yürürlükte olan bu çatı kanunun altında dört temel yönetmelik yer almaktadır. Bu yapı "Dörtlü Paket" olarak da adlandırılır.

Aşağıda tabloda da görüleceği gibi dörtlü paketin iki önemli özelliği vardır: Düzenlemeler hayvansal gıdalar da dâhil tüm gıdalar ve ilave olarak hayvansal gıdalar için ayrı ayrı yapılmıştır. Bir diğer ayrım ise kamu otoritesinin ve gıda işletmelerinin yapması gerekenleri ayrı ayrı düzenlemesidir.



Bu paketin peşinden de yatay ve dikey mevzuat olarak Türk Gıda Kodeksi (TGK) yönetmelikleri ve ürün tebliğleri gelmektedir.

Hepsi birbirini tamamlayan bu bütündeki kurallara uyulduğunda gıda güvenliği sağlanmış olacaktır. Beklenmedik olağanüstü hallerde ve kriz zamanlarında gıda güvenliği, yetkili bakanlıkla işbirliği halinde sağlanmalıdır.

17. Yatay Mevzuat Nedir?

Getirdiği kurallar tüm gıda maddelerini kapsayan hukuki düzenlemelere yatay mevzuat denmektedir. Gıdaların etiketlenmesi ile ilgili yönetmelik, gıda katkı maddeleri ile ilgili yönetmelik, gıda bulaşanları ile ilgili yönetmelik, mikrobiyolojik kriterlerle ilgili yönetmelik yatay mevzuat örnekleridir.

18. Dikey Mevzuat Nedir?

Bir ürün grubuna özel olarak hazırlanmış olan mevzuattır. Reçete mevzuat olarak da adlandırılmaktadır. Yatay mevzuat hükümlerine ilave olarak ürüne spesifik düzenlemeler getirmektedir. TGK-Bal Tebliği, TGK- Fermente Süt Ürünleri Tebliği, TGK-Ekmek Tebliği, TGK Distile Alkollü İçkiler Tebliği dikey mevzuata örnek olarak verilebilir.

19. Belirli Bir Ürün Grubuna Ait Dikey Mevzuat Yoksa Gıda Güvenliği Nasıl Sağlanabilir?

Gıdaların ve temas eden maddelerin gıda güvenliğinin sağlanması için dikey mevzuat olması zorunluluğu yoktur. Asıl gıda güvenliği kriterleri yatay mevzuatta yer almaktadır. Bir ürün grubunun dikey mevzuatı yoksa; dörtlü pakete ve yatay mevzuata uymak gıda güvenliğinin sağlanması için yeterlidir. Her ürün grubu dikey mevzuat oluşturulması ihtiyacı göstermemektedir. Ayrıca bir ürüne ait tebliğ bulunmaması durumunda, o ürünle ilgili ulusal ya da uluslararası standartlar baz alınarak gıda güvenliği tesis edilmektedir.

20. Gıda İşletmelerinde ÇZP/İZP Olarak Personel Çalıştırmak Zorunda Olan İşletmeler Nelerdir?

5996 sayılı Kanun ilk yayımlandığında, Kanun'un Ek-1'nde gıda işletmelerinde üretimin nevine göre personel çalıştırmak zorunda olan işletmeler ve bu işletmelerde çalışabilecek meslek grupları belirtilmiş; 2019 yılında çıkarılan tebliğle bu sektörlerin türü ve sayısı artırılmak ve çeşitlendirilmek suretiyle Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel olarak çalışacak meslek gruplarına ilaveler ya da değişiklikler yapılmıştır. 5996 sayılı Kanun'da geçen ifade "Ek-1'de belirlenen gıda ve yem işletmeleri, işin nevine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır" şeklindedir.

Kanun'un Ek-1 listesinde yer alan tüm işletme ve sektör türleri incelendiğinde; "Kesimhane, et parçalama tesisi, yaban av hayvanı eti işleme tesisleri" ile "İşlenmiş mide, mesane ve bağırsak üreten işletmeler" hariç tüm sektörlerde gıda mühendisleri ÇZP/İZP olarak çalışabilmektedir. Ancak, bu iki grup içerisinde yer alan sektörlerden et parçalama tesislerinde gıda mühendislerinin de ÇZP/İZP olarak çalışabilmesi kesinlikle elzemdir. Üniversitelerde gıda mühendisliği eğitiminde bu konu ile ilgili eğitim verilmekte, ayrıca hayvanlar kesildikten sonra elde edilen karkasın soğutulmasının ardından et artık gıda vasfına sahip olmaktadır. Yine aynı Kanun'un Ek-2'sinde bu işletmelerde resmi kontrol göre-

vinde yer alacak meslek grupları belirtilmiş ve et parçalama tesislerini gıda mühendisleri denetleyebilmekteyken bu tür işletmelerde gıda mühendisleri ÇZP/İZP olarak çalışmamaktadır.

Bu yönde yapılacak bir mevzuat değişikliği ile et parçalama tesislerinde gıda mühendislerinin ÇZP/İZP olarak görev almasının önü açılmalıdır. Veteriner hekimlerce sağlık kontrolü yapılan ve gıda zincirine uygun görülerek sağlık damgası vurulan etlerin parçalanmasında artık hekimlik nosyonu bir zorunluluk olmaktan çıkmaktadır.

5996 sayılı Kanun'un Ek-1 listesinde hiçbir koşul olmaksızın kesinlikle ÇZP/İZP çalıştırması zorunlu olan sektörler şu şekilde belirtilmiştir:

- Alkollü içkiler üreten iş yerleri,
- Her türlü gıda katkı maddesi ve aroma maddesi üreten işletmeler
- Gıda amaçlı aromatik yağlar, bitki ekstraktları üreten işletmeler
- Gıda ışınlama yapan iş yerleri,
- Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten iş yerleri,
- Et ve et ürünleri işleyen iş yerleri,
- Kesimhane, et parçalama tesisi, yaban av hayvanı eti işleme tesisleri,
- Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler,
- İşlenmiş mide, mesane ve bağırsak üreten işletmeler,
- Eritilmiş hayvan yağları ve don yağı tortusu üreten işletmeler, kolajen ve jelatin üreten işletmeler,
- Bebek formülleri, devam formülleri, bebek ve küçük çocuk ek gıdaları, sporcu gıdaları, vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıda üreten işletmeler,
- Balıkçılık ürünleri, kurbağa bacağı ve salyangoz işleyen işletmeler, canlı çift kabuklu yumuşakça işletmeleri,
- Takviye edici gıda üreten iş yerleri,
- En az 300 kişi yatak kapasitesine sahip olan konaklama tesislerinden yerinde yemek üretimi ile servisinin yapıldığı gıda işletmeleri,
- 30 BG üzeri motor gücü bulunan veya 10 kişiden fazla personel çalıştıran tüm gıda işletmeleri.

Ek-1 listesinde yer alan bu sektörler haricindeki diğer tüm sektörlerde, 30 BG altında motor gücü bulunan veya 10 ya da daha az sayıda personel çalıştıran gıda üretim yerlerinde ÇZP/İZP zorunlu olmayıp işin durumuna göre ve işverenin inisiyatifine göre ÇZP/İZP çalıştırılabilir.

Ayrıca Tarım ve Orman Bakanlığı'nca web sayfasında yayınlanmış olan "Kayıt ve Onay İşlemleri ile Yerel, Marjinal, Sınırlı Faaliyetler Hakkında Açıklamalar" başlıklı yönergede ÇZP/İZP istihdamı ile ilgili de ayrıntılar yer almaktadır.

21. 5996 Sayılı Kanun'da Referans Alınan ve İşletme Kayıt/Onay Beyanı Olan 30 Bg Motor Gücü ve 10 Çalışan Kişi Sayısı Nasıl Tespit Edilir? Kapasite Raporu Nereden Alınır?

Kapasite raporları, işverenin bağlı olduğu Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Ticaret ve Sanayi Odaları, Esnaf ve Sanatkarlar Odalarından alınabilir. Bazı odalar tarafından bu belge yerine ekspertiz raporları da verilebilmektedir. Kapasite raporlarında işletme ile ilgili genel bilgilerin yanı sıra, çalışan personel sayısı, işletmede bulunan tüm makine, alet ve ekipmanların ayrı ayrı motor güçleri ile kapasite hesapları, hammaddeler, üretilen ürünler ve bu ürünlerin üretim teknikleri gibi bilgiler detaylı olarak gösterilmektedir. Kapasite raporları, firma tarafından değişiklik talebinde bulunulmaması veya Odalarca değişiklik tespit edilmemesi halinde düzenlendiği tarihten itibaren iki yıl geçerlidir. Odalarca yapılmakta olan hatırlatmalar da dikkate alınarak geçerlilik süresi dolmadan birkaç ay önce yenileme talebinde bulunulması gerekmektedir. Ekspertiz raporları ise kapasite raporlarına göre daha kısadır ve çalışan personel, motor gücü ve üretilen ürünlerin neler olduğu genel olarak belirtilir.

Gıda işletmesi faaliyete başlamadan önce bağlı olduğu meslek odasına kapasite raporu almak üzere gerekli başvuruyu yapar. Oda bünyesinde, içinde mühendisin de bulunduğu teknik birim tarafından işletmedeki tüm makine, alet ve ekipmanlar yerinde incelenir. Üzerinde motor bulunan tüm ekipmanlar rapor kapsamında değerlendirilir.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik gereği, hayvansal orijinli gıdaları üreten işletmeler, yönetmelik ekinde yer alan "Ek-10 Gıda İşletmesi İçin Onay Belgesi Başvuru ve Beyannamesi", bitkisel orijinli ya da diğer gıdaları üreten işletmeler ise "Ek-4 İşletme Kayıt Belgesi Başvuru ve Beyannamesi"ni tanzim ederek ilgili İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine başvururlar. Her iki başvuruda da kapasite raporu ya da ekspertiz raporu kısmında raporun bitiş tarihi, makinelerin motor gücü ve çalışan toplam personel sayısı beyan edilerek başvuru yapılabilir. Ancak, işletmeler bağlı oldukları odalardan bu belgeleri çıkartmak; bir suretini ilgili İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine ibraz etmek ve süresi dolduğunda belgeyi yenilemek zorundadırlar.

Burada belirtilen 30 BG motor gücü ve 10 personel sayısı, 5996 sayılı Kanun'da belirtilmiş olan rakamlardır. Daha önceki mevzuatlarda bu ibareler 60 BG motor gücü ve 15 personel sayısı olarak geçmekteydi. Kanun koyucu tarafından bu değerler günün koşullarına göre değiştirilebilir.

Zaman zaman kapasite raporlarının işletmenin büyüklüğünü yansıtmadığı, gerçekdışı ifadelerle istihdam maddesinin zorunluluğundan kaçınılmaya çalı-

şıldığı görülmektedir. Böylesi bir durumun yaşanmaması ve meslektaşlarımızın mağdur olmaması için Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Ticaret ve Sanayi Odaları, Esnaf ve Sanatkarlar Odalarının ekspertiz havuzunda bulunan kişilerin gerçekçi rapor düzenlemeleri, mutlaka işletmeye giderek durum tespiti yapmaları hukuki ve aynı zamanda etik bir sorumluluktur. Kimi gıda işletmelerinin, 30 BG'nün hemen altında bir motor gücü değeri göstermek istemesi ya da bünyesinde çalıştırdığı personel sayısı 10'dan fazla olmasına rağmen bu sayıyı 10'dan az göstermek istemesi, meslektaşlarımızın mağdur olmasına ve iş olanaklarının daralmasına sebebiyet verebilmektedir.

22. İşe Giriş Bildirgelerinde Gıda Mühendisleri İçin Belirlenen Meslek Kodu Kaçtır?

Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK)'nun tüm meslek grupları için farklı olarak belirlediği meslek kodları, 2012 yılından itibaren yürürlüğe girmiştir. Bu uygulama ile her işveren, işçisini işe alırken gerekli bilgilere meslek kodunu da ekleyerek SGK'ya bildirmekle yükümlü hale gelmiştir. Meslek kodu uygulamasının zorunlu tutulmasının asıl amacı kayıt dışı olarak personel bulundurmanın önüne geçmektir.

İşe giriş bildirgelerinde Gıda Mühendisleri için belirlenen Meslek Kodu 2141.13'tür.

Meslek kodu uygulamasının hedeflerinden biri de yüksek maaşı hak eden meslek sahibi bireylerin SGK'ya asgari ücret üzerinden bildirilmesini önlemek ve çalışanların hak ettiği ücreti alabilmelerini sağlamaktır.

23. Meslek Kodu Bildirilmese veya Yanlış Bildirilirse Sonucu Ne Olur?

Tüm iş yerleri çalışanlarını meslek kodları ile birlikte SGK'ya bildirilmek zorundadırlar. 1 Ocak 2018 tarihinden itibaren yürürlüğe giren yasaya göre, işverenler çalışanlarının meslek kodlarını bildirmedikleri veya yanlış bildirdikleri takdirde idari para cezası ile cezalandırılırlar. Bu para cezası asgari ücretin %10'u şeklinde belirlenmiştir.

24. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Görev, Yetki ve Sorumlulukları Nelerdir?

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme ile ilgili faaliyet alanının her aşamasında Kanun'da belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamak yükümlülüğü işletmecilere aittir. Bu nedenle artık sorumlu yönetici tanımı mevzuattan kaldırılmış ve çalıştırılması zorunlu personel ifadesi getirilmiştir.

Şüphesiz sorumluluğun hukuken işletmecilerde olması çalışan personelin sorumsuz olduğu anlamına gelmemektedir. Gıda mühendislerinin aldıkları eğitim uzmanlık alanlarında kendilerine büyük bir mesleki sorumluluk yüklemektedir. Başta ÇZP/İZP olarak çalışanlar olmak üzere; tüm gıda mühendislerinin işlerini yaparken gıda mühendisliği mesleğinin onurunu ve saygınlığını koruyacak şe-

kilde davranması, edindiği mesleki bilgi ve becerileri toplum sağlığını koruyacak ve güvenli gıda üretimini sağlayacak şekilde kullanması, bilimsel gerçeklerden ayrılmaması, ilgili tüm mevzuatlara bağlı kalması; çevrenin korunması ve gıda kaynaklarının sürdürülebilirliğini gözetmesi; adil, dürüst, tarafsız olması; meslektaş, işveren, paydaş, diğer meslek sahiplerinin haklarına saygılı olmaları beklenmektedir.

Çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel, görevini 5996 sayılı Kanun ve ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere, kayıtlı olduğu meslek odası tarafından alınan kararlara ve tüm mesleki etik kurallara uygun olarak yerine getirmeli, gıda güvenliği konusunda alınması gereken tedbirleri, atılması gereken adımları işverene yazılı (her türlü elektronik iletişim yolu dâhil olmak üzere) ya da sözlü olarak bildirmelidir.

Gıda mevzuatında, çalıştırılması zorunlu personelin hak ve yükümlülüklerine dair ayrıntılı bilgi bulunmamaktadır. Ancak Kayıt ve Onay Yönetmeliği'nin 10. maddesinde çalıştırılması zorunlu personelin işletmenin faal olduğu gün ve saatlerde başka işte çalışamayacağı belirtilmiştir. Bu madde diploma ticaretini önlemeye yöneliktir. İstihdamı/çalıştırılması zorunlu personel, çalışmakta olduğu işletmeye tam zamanlı olarak bilgi ve emeğini sunmalıdır.

Çalışana yönelik bir başka sorumluluk ise Odasından gerekli belgeleri alma yükümlülüğüdür.

Odalarca hazırlanan tip sözleşmede çalışanın haklarını korumaya yönelik bazı maddeler geliştirilmiştir:

- a.** Çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel, yukarıda belirtilen mevzuatla ilgili görevlerinin gerçekleştirilmesinde ve aksatılmadan yürütülmesinde gerekli her türlü araç, gereç ve imkânı işverenden istemeye yetkilidir.
- b.** İşveren, çalıştırılması/istihdamı zorunlu personelin görevlerini yerine getirmesini engelleyemez veya geciktiremez. İşverenin tutumu nedeniyle çalıştırılması zorunlu personelin görevlerini yerine getirmekte engellendiği durumlarda, çalıştırılması zorunlu personel taraflar arasında yapılan sözleşmeyi tek tarafı feshetme hakkına sahiptir.
- c.** Çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel; görev, yetki ve sorumluluklarını yerine getirirken, mesleki hizmete yönelik mevzuata, kayıtlı olduğu meslek odasının almış olduğu kararlara ve tüm mesleki etik kurallara uymak zorundadır.
- d.** Çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel, hizmet sözleşmesinde belirtilen gün ve saatlerde görev alanı dışında mesleki faaliyette bulunmamak, kayıtlı olduğu meslek odası tarafından belirlenen asgari ücret tarifesine uymak, bağlı bulunduğu Oda tarafından çalıştığı işyerinin faaliyeti ile ilgili düzenlenen ve katılınması zorunlu olarak belirlenen eğitim ve kurslara katılmak zorundadır.

25. Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları Nelerdir?

5996 sayılı Kanun gereğince temel sorumlulukları:

- Güvenilir gıda arzını ve mevzuata uygunluğu sağlamak,
- Gıda güvenirliliği şartlarına uymayan ürününü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere toplanmasını sağlamak ve Bakanlığa bilgi vermek,
- Kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlığa sunmak,
- Kayıt veya onay işlemlerini yaptırmak, ilgili kurallara uymak,
- İzlenebilirliği sağlamak,
- 5996 Sayılı Kanun Ek-1'e uygun personel istihdam etmek.

26. Odamız Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İş Sözleşmesi Gıda İşletmecilerine Hangi Yükümlülükleri Getirmektedir?

- a. İşveren, mevzuatta geçen çalıştırılması zorunlu personelin görevini yürütmeye gerekli şartları sağlamakla yükümlüdür.
- b. İşveren, çalıştırılması/istihdamı zorunlu personelden görev ve sorumlulukların dışında başka bir iş talep edemez. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 10. madde (e) fıkrası gereğince hizmet sözleşmesinde belirtilen gün ve saatlerde görev alanı dışında mesleki faaliyette bulunmasını isteyemez.
- c. İşveren, görevlerin yerine getirilmesine kolaylık sağlanması için işletmenin uygun bir yerinde çalıştırılması/istihdamı zorunlu personele bir oda ve içerisine gerekli araç ve gereci sağlamak zorundadır.
- d. İşveren, çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel tarafından yazılı veya sözlü olarak bildirilen faaliyet alanı ile ilgili genel ve özel hijyen esaslarına uygun olmasını sağlayacak tedbirleri almak zorundadır.
- e. İşveren, çalıştırılması/istihdamı zorunlu personelin bağlı bulunduğu Oda tarafından düzenlenen ve katılınması zorunlu olarak belirlenen eğitim ve kurslara katılımını sağlamakla yükümlüdür.
- f. İşveren, çalıştırılması/istihdamı zorunlu personele kayıtlı olduğu meslek odası tarafından düzenlenen belgeyi her yıl yenilemek zorundadır. Sözleşmenin masraflarını ve yenilenme durumunda gerekli olan belge ücretlerini ve masraflarını ödemekle yükümlüdür.

27. Kamu Otoritesi Tarafından Yapılan Resmi Kontrol ve Denetimin Esasları Nelerdir?

Tüm gıda işletmelerindeki resmi kontroller, 5996 sayılı Kanun ve bu Kanun'a bağlı olarak çıkarılan "Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik" ve "Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik" doğrultusunda İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri tarafından ger-

çekleştirilmektedir. Bu Yönetmelikler kapsamındaki gıda işletmelerinin resmi kontrolleri, Kanun'un ekinde yer alan Ek-2 sayılı listeye uygun meslek mensuplarından olan resmi kontrol görevlileri tarafından gerçekleştirilir.

Kontrol görevlisi; Kanun hükümleri doğrultusunda resmi kontrolleri yapmak, kontrol sonucuna göre her türlü etkiden ve çıkar ilişkisinden uzak, tarafsız, objektif ve bağımsız olarak karar alır.

Resmi kontroller; düzenli olarak, risk esasına göre ve uygun sıklıkta gıdaların üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında ve/veya tüm aşamalarında yürütülür.

Resmi kontroller, gıda işletmelerinde, gıdanın kullanımında ve depolanmasında, gıdaya uygulanacak işlemde, hammaddede, malzemede, nihai üründe, nakliye dâhil olmak üzere her türlü uygulamada veya faaliyette gerekli olan kontrolleri içermektedir.

Resmi kontroller, tetkik gibi ön bildirim gerektiren durumlar (HACCP tetkiki, vb.) hariç gıda işletmecisine haber verilmeksizin gerçekleştirilir. Gıda işletmecisi bu Yönetmelik kapsamında işletmesinin denetlenmesi esnasında kontrol görevlisine yardımcı olmak zorundadır.

Bakanlık, uygun gördüğü hâllerde yapılan kontroller sonucunda sahip olduğu bilgileri, kamuoyunun bilgisine sunabilir; taklit-tağış yapan işletmeleri ifşa yoluyla kamuoyuna bildirebilir.

Gıda işletmelerinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yanı sıra belediyeler ve büyükşehir belediyeleri tarafından "Belediye Kanunu" ve "Büyükşehir Belediyesi Kanunu" kapsamında ayrıca denetimler yapılmaktadır. Bu kanunlar çerçevesinde "İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı" verilen gıda işletmeleri, ruhsat hükümlerini yerine getirip getirmediği ile ilgili olarak denetlenirler.

28. Bünyesinde Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İstihdam Etmeyen İş Yerlerine Nasıl Bir İdari Yaptırım Uygulanır?

5996 sayılı Kanun'un 22. maddenin 7. fıkrası gereği, gıda işletmeleri, işin nevine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır. ÇZP/İZP çalıştırmayan işletmelere, yine aynı Kanun'un 40. maddesini 1. fıkrasının (1) bendi gereği idari para cezası uygulanır. Bu ceza, Kanun'un yayımlandığı 2010 yılı için 3.000 TL'dir. Hazine ve Maliye Bakanlığı Gelir İdaresi Başkanlığı'nın her yıl belirlediği yeniden değerlendirme oranına bağlı olarak bu ceza miktarı artmakta olup; 2021 yılı için 9.117 TL'dir.

İşletmeler, bünyesinde ÇZP/İZP çalıştırarak üretim ve faaliyetlerini sürdürmek zorundadır. ÇZP/İZP'nin işten ayrılması ya da işten çıkarılması durumunda işletmeci ivedilikle bir başka ÇZP/İZP bulmak ve çalıştırmak zorundadır. Yapılan resmi kontrollerde, ÇZP/İZP'nin mevcut olmadığı edildiğinde her defasında işletmeye idari yaptırım uygulanır. Bir defa ceza yiyen, belli bir süre içinde bu

konu ile ilgili olarak yeniden ceza yemez diye bir husus bulunmamaktadır. İlk denetimden sonra bir sonraki denetimin süresine bakılmaksızın yine ÇZP/İZP olmadığı tespit edilirse idari yaptırım yeniden uygulanır.

ÇZP/İZP istihdam etmesine rağmen yapılan resmi kontroller esnasında ÇZP/İZP'nin iş yerinde olmadığı/üretim faaliyetine eşlik etmediği tespit edilmesi durumunda bu personelin resmi kontrol esnasında iş yerinde olmadığına geçerli bir sebebi kontrol görevlilerine ibraz edilmek zorundadır (yıllık izin, rapor, hastalık ya da özel bir işi nedeniyle kısa süreli birkaç saatliğine alınan izin vb). Eğer, geçerli ve resmi bir mazeret ibraz edilemezse yukarıda belirtilen idari yaptırımlar işletmeye aynı şekilde uygulanır.

29. Meslek Odasının İşyeri Belgelerini Denetleme Yetkisi Var mıdır?

Meslek Odasının işyeri koşullarını ve belgelerini denetleme yetkisi bulunmamaktadır. Meslek Odası üyelerinin ÇZP/ İZP olarak çalıştırılması durumunda hazırlanmış olduğu Tip Sözleşmenin işveren ve mühendis arasında imzalanmasını aramakta ve her yıl koşullara göre uyarlanan bir ücret tespiti bulunmaktadır. Belirlenen bu miktar bir mühendise yaraşır ve asgari ihtiyaçlarını temin edecek miktarda olup hayatın olağan akışına ve koşullarına uygundur. Oda, zaman zaman Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) ve Maliye Bakanlığı ile protokoller imzalarak bu ücretin ödenip ödenmediğinin denetimini yapmaya çalışarak hem düşük prim ödenmesi sureti ile kurumun zarara uğratılmasının hem de devletin vergi gelirlerinin azaltılmasının önüne geçmeyi amaçlamaktadır. Ancak bu hususlarda asıl denetim yetkisi Devletin ilgili kurumlarındadır.

30. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personele Oda Tarafından Verilen Belge Ne Kadar Süre Geçerlidir? Belirli Periyotlarla Yenilenmek Zorunda mıdır?

Verilen Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Belgesi, sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl geçerli olacak ve Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşmesinin devam etmesi halinde her yıl yeni belge düzenlenecektir. Sözleşmede 'Bu sözleşme tarihinden itibaren başlar' gibi bir ifade bulunması halinde belgede sözleşme başlangıç tarihi olarak belirtilen tarih kabul edilir. Böyle bir ifade içermeyen sözleşmeler için belgenin başlangıç tarihi, sözleşmenin taraflar arasında imzalanmış olduğu tarihtir.

Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşmesinin başlama ve bitiş tarihi net olarak belirtiliyorsa ve yeni sözleşme gönderilmezse, süre bitiminde sözleşme kendiliğinden sona erdiğinden Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Belgesi iptal edilecektir.

31. İşveren ve Mühendis Arasında Yapılacak Diğer Sözleşmeler ile Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İş Sözleşmesi Çelişiyorsa Hangi Sözleşme Geçerli Sayılır?

Çalıştırılması/istihdamı Zorunlu Personelin sözleşme kapsamındaki görev, yetki ve sorumlulukları devam ettiği sürece bu sözleşmenin ücret, çalışma gün ve süresi, yükümlülük maddeleri; taraflar arasında yapılacak diğer sözleşmeler ile çelişiyorsa uyumsuzluk durumlarında Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel İş Sözleşmesi hükümleri geçerlidir.

32. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Belgesinin Kaybolması Durumunda Ne Yapılmalıdır?

Belgelerin kaybolması halinde durumun 15 gün içerisinde Meslek Odasına bildirilmesi ve yenisinin alınması zorunludur. Bildirilmemesi durumunda doğabilecek hukuki sonuçlardan Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel sorumlu olacaktır.

33. Kişiler Kendi İşletmelerinde Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Olarak Çalışabilir mi?

Kendi adına firması bulunan ve üretimin nevine uygun en az lisans düzeyinde eğitim almış gıda işletmesine sahip olanlara kendi işletmesi için Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Belgesi verilmektedir.

34. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Birden Fazla Yerde Çalışabilir mi?

Gıda işletmesinde çalışan zorunlu personel, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamaz.

35. İşletmede Birden Fazla Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Çalışabilir mi?

Gıda işletmecisi, işletmesindeki her faaliyet için ayrı ayrı personel çalıştırabileceği gibi sadece bir personel de çalıştırabilir. 5996 sayılı Kanun gereği, gıda işletmeleri, işin nevine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır. Sadece bir personel çalıştırılması durumunda tüm faaliyetlere uygun meslek mensubu personel istihdam edilir. Gıda işletmecisinin aynı adreste birden fazla alanda faaliyet göstermesi durumunda tüm faaliyetlerde kullanılan alet ekipmanın toplam motor gücü 30 beygir gücünün üzerinde veya çalıştırdığı toplam personel sayısı 10 kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu olan personeli istihdam etmek zorundadır.

36. İşletme, Mühendis Olarak Çalıştırdığı Personelini ÇZP/İZP Olarak Atamak Zorunda mıdır?

5996 sayılı Kanun'un Ek-1 listesinde, hangi sektörlerin hangi meslek gruplarından ÇZP/İZP çalıştıracığı detaylı olarak gösterilmektedir. Bazı sektörlerde ya

da 30 BG üstü motor gücü bulunan veya 10 ya da daha fazla personel çalıştıran işletmeler hiçbir koşul aranmaksızın doğrudan ÇZP/İZP çalıştırmak zorundadır. Bünyesinde birden fazla mühendis çalıştırıyorsa, bunlardan en az bir tanesini ÇZP/İZP olarak görevlendireceği gibi birden fazlasını da aynı şekilde çalıştırabilir. Ancak, bazı sektörlerde (30 BG altında motor gücü bulunan veya 10 kişiden az personel çalıştıran işletmeler) ÇZP/İZP çalıştırmak Kanun gereği zorunlu değildir. Bu tip işletmelerde işveren, isterse bünyesinde bulunan mühendisi ya da mühendislerden birini gerekli koşulları sağlayarak ÇZP/İZP olarak çalıştırabilir.

37. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Ücreti Nasıl Belirlenir?

Çalıştırılması zorunlu personel, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu'nun ilgili hükümleri doğrultusunda sigortalı olarak çalıştırılmak zorundadır. Taraflar çalışma süresince 4857 sayılı İş Kanunu'nun ilgili maddelerine karşı sorumludurlar ve bu Kanun'un gereklerini yerine getirmek zorundadırlar.

Çalıştırılması/istihdamı zorunlu personelin aylık taban ücreti, TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları tarafından imzalanan protokol ve alınan ortak karar çerçevesinde belirlenmekte ve her yıl güncellenerek sözleşmede yer alması sağlanmaktadır. Tam zamanlı olarak çalışacak personelin aylık ücreti 8/1 derecedeki memur maaşı baz alınarak "Net" olarak belirlenmektedir.

38. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Ücretinin Ödeme Şekli Nasıl Olmalıdır?

İşveren ve ÇZP/İZP arasında noter kanalıyla bir sözleşme imzalanır (Sözleşme örneği Gıda Mühendisleri Odası'nın resmi internet sitesinde ve tüm noterliklerde bulunmaktadır). TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları yıllık bazda ÇZP/İZP taban net ücreti belirlemektedirler. Sözleşmede ücret mutlaka belirtilir ve bu ücret Odaların belirlediği taban net ücretten düşük olamaz. Sözleşmede, Odalar tarafından belirlenen ücretin altında bir değer belirtilmesi durumunda ÇZP/İZP'ye belge verilmez. Sözleşmede belirtilen ücret, kesinlikle banka kanalıyla personele verilmelidir. Elden yapılan ödeme kesinlikle kabul edilemez. ÇZP/İZP'nin haklarının korunması ve ileride olabilecek bir anlaşmazlık durumunda mühendisin hak kaybına uğramaması açısından bu son derece önemlidir. Ücretin bankaya yatırılıp belli bir kısmının daha sonrasında elden geri alınması, hukuk dışı bir uygulamadır. ÇZP/İZP olarak çalışan meslek mensuplarının böylesi bir hukuksuzluğa alet olmamaları beklenmektedir.

39. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin Ücret Denetimini Hangi Kurum Yapar?

ÇZP/İZP olarak çalışan kişilerin resmi ücretleri SGK ve Vergi Dairesine bildirilen miktarlar kadardır. Eğer gerçekte alınan ücret miktarı bu bildirilen rakam-

ların üzerinde ise bu durumda SGK ve Vergi Dairesine gerçek ücret miktarını gösteren belgelerle müracaat edilerek gerçek ücret üzerinden SGK primi ve gelir vergisi tahakkuku mümkündür.

40. Ücreti Ödenmeyen veya Eksik Ödenen Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Ne Yapmalıdır?

Ücreti ödenmeyen veya eksik ödenen ÇZP/ İZP, 4857 sayılı İş Kanunu'nun 24. Maddesinin (e) fıkrasında belirtilen "İşveren tarafından işçinin ücreti kanun hükümleri veya sözleşme şartlarına uygun olarak hesap edilmez veya ödenmezse" hükmü doğrultusunda iş akdini derhal fesih etme hakkına sahiptir. Bu takdirde işçi, kıdem tazminatı ve diğer işçilik alacaklarına hak kazanacak ancak ihbar tazminatı ve işe iade davası açma hakkından yararlanamayacaktır.

41. ÇZP/İZP Fazla Çalışma (Mesai) Ücreti Alabilir mi? Fazla Çalışma Nasıl Kayıt Altına Alınabilir?

4857 sayılı İş Kanunu'nun 63. maddesine göre genel bakımdan çalışma süresi haftada en çok 45 (kırk beş) saattir. İş sözleşmesi ile bu süreden daha kısa haftalık çalışma süresi belirlenebilir. Aksi kararlaştırılmamışsa haftalık çalışma süresi, işyerlerinde haftanın çalışılan günlerine eşit ölçüde bölünerek uygulanır. İşçi ve işveren anlaşırса haftalık normal çalışma süresi, işyerlerinde haftanın çalışılan günlerine günde 11 saati aşmamak koşulu ile farklı şekilde de dağıtılabilir.

Fazla çalışma, İş Kanunu'nda yazılı koşullar çerçevesinde, haftalık 45 saati aşan çalışmalardır.

Fazla sürelerle çalışma ise haftalık çalışma süresinin 45 saatin altında belirlendiği durumlarda ortalama haftalık çalışma süresini aşan ve 45 saate kadar yapılan çalışmalardır.

Fazla çalışma ve fazla sürelerle çalışmalara ait süreler puantaj kayıtları, her türlü yazılı belge (eposta, whatsapp, sair yazışmalar vb.) ve son olarak da tanık beyanları ile ispatlanabilir.

42. Resmi ve Ulusal Tatillerde ÇZP/İZP Çalışmak Zorunda Mıdır?

4857 sayılı İş Kanunu'nun 44. maddesi "Ulusal bayram ve genel tatil günlerinde işyerlerinde çalışılıp çalışılmayacağı toplu iş sözleşmesi veya iş sözleşmeleri ile kararlaştırılır. Sözleşmelerde hüküm bulunmaması halinde söz konusu günlerde çalışılması için işçinin onayı gereklidir. Bu günlere ait ücretler 47. maddeye göre ödenir." hükmünü içermektedir.

Buna göre iş sözleşmesinde tarafların karşılıklı iradesi ile tatil çalışmasının düzenlenmemiş olması halinde tatil çalışması için işçinin mutlaka muvafakatinin alınması gerekir. İşçinin muvafakatinin olmaması halinde çalıştırılmaya zorlanamaz. Genellikle iş sözleşmesi yapılırken işveren bu muvafakatnameyi de almaktadır.

2429 sayılı Ulusal Bayram ve Genel Tatiller Hakkında Kanununun 1. maddesine göre

29 Ekim Ulusal Bayramdır.

Kanun'un 2. maddesine göre

Resmi Bayram Günleri 23 Nisan, 19 Mayıs ve 30 Ağustos'tur.

Dini Bayramlar, Ramazan ve Kurban Bayramlarıdır.

Genel Tatil Günleri ise;

1 Ocak günü yılbaşı tatili, 1 Mayıs günü Emek ve Dayanışma Günü ve 15 Temmuz günü Demokrasi ve Milli Birlik Günü tatilidir.

43. ÇZP/İZP Gelişen Süreçler Sonucunda İşe İade Davası Kazandığında Geriye Dönük Haklarını Alabilir mi? Göreve Aynı Statüden mi Başlar?

4857 Sayılı İş Kanunu'nun 21. maddesi "İşverence geçerli sebep gösterilmediği veya gösterilen sebebin geçerli olmadığı mahkemece veya özel hakem tarafından tespit edilerek feshin geçersizliğine karar verildiğinde, işveren, işçiyi bir ay içinde işe başlatmak zorundadır. İşçiyi başvurusu üzerine işveren bir ay içinde işe başlatmaz ise, işçiye en az dört aylık ve en çok sekiz aylık ücreti tutarında tazminat ödemekle yükümlü olur." diyerek işe başlatılmama durumunda işçinin kıdemine göre dört ile sekiz aylık ücretinin ödenmek zorunda olduğunu belirtmiştir.

Yine bu maddede, kararın kesinleşmesine kadar çalıştırılmadığı süre için işçiye en çok dört aya kadar doğmuş bulunan ücret ve diğer hakları ödenir.

Mahkeme veya özel hakem, ikinci fıkrada düzenlenen tazminat ile üçüncü fıkrada düzenlenen ücret ve diğer hakları, dava tarihindeki ücreti esas olarak parasal olarak belirler.

İşçi işe başlatılırsa, peşin olarak ödenen bildirim süresine ait ücret ile kıdem tazminatı, yukarıdaki fıkra hükümlerine göre yapılacak ödemedem mahsup edilir. İşe başlatılmayan işçiye bildirim süresi verilmemiş veya bildirim süresine ait ücret peşin ödenmemişse bu sürelerle ait ücret tutarı ayrıca ödenir.

Yargıtay Hukuk Genel Kurulunun E. 2015/22-1888 - K. 2017/233 8.2.2017 tarihli kararında "İşverenler, kendi işyerleriyle ilgili işletmesel kararlar alma ve gerekli gördükleri organizasyonel değişiklikleri yapma hakkına sahiptir. Yapılan değişikliğin yerinde olup olmadığı yargısal denetimin dışındadır. İşverenler söz konusu haklarını kullanırken keyfilikten kaçınma, objektif olma, tutarlı davranma ve feshin son çare olması ilkesine uymak zorundadır. İşveren, işe başlatılma talebinde bulunan işçisini aynı pozisyonda ve koşullarda işe başlatmakla yükümlü olsa da eski pozisyonun bulunmaması halinde maaşı aynı kalmak şartıyla farklı pozisyonlardaki bir işte başlatma hakkına sahiptir. Önemli olan, kabul edilebilir değişikliklerle birlikte istihdamın korunması ve sürdürülmesidir. Feshin son

çare olması ilkesinin anlamı ne olursa olsun istihdam yaratma ve çalışma şartlarını değiştirmeme değil istihdamı sürdürmedir” ilkesinden bahsetmektedir.

44. ÇZP/İZP İşten Ayrıldıktan Sonra Geriye Dönük Haklarını Ne Kadar Süre İçerisinde Talep Edebilir?

İş Kanunu'nun 32. maddesi gereğince ücret alacaklarında zamanaşımı süresi 5 (beş) yıldır. Bu süre hakkın doğumu tarihinden itibaren işlemeye başlar. Ücret, ikramiye, fazla mesai alacağı vb. alacaklar bu süreye tabidir.

12.10.2017 tarihinden sonra sona ermiş iş sözleşmesi ve bu sözleşmeden kaynaklanan tazminat alacakları 4857 sayılı Kanun'un Ek Madde 3 ve Geçici Madde 8'e tabi olup zamanaşımı bu Kanun'da 5 (beş) yıl olarak belirtilmiştir. Ek Madde 3 yürürlüğe girmeden önce işlemeye başlayan zamanaşımı süreleri değişiklikten önceki hükümlere göre tayin edilir. 7036 sayılı Kanun'da bu süre yani değişiklikten önceki hükümde kıdem tazminatında zamanaşımı süresi 10 (on) yıl olarak kabul edilmektedir.

45. Çalışma Koşulları Kapsamında Uygun Olmayan Durumların Bildirimi ve Şikâyeti Nereye Yapılır?

Cumhurbaşkanlığı İletişim Merkezi (CİMER), Tarım ve Orman Bakanlığı'nun Alo174 Gıda Hattı'na şikâyetli yapılabileceği gibi elektronik ortamda ya da normal bir dilekçe ile de şikâyet yapılabilir. Kanun gereği, şikâyet bildiriminden alınmasından itibaren 15 gün içerisinde gerekli iş ve işlemler yapılarak cevap verilmek zorundadır.

46. ÇZP/İZP İşveren Tarafından İşten Çıkarma ve Ücret Tehdidi ile Mobbinge Maruz Kalırsa Ne Yapmalıdır?

Mobbing 4857 sayılı İş Kanunu'nda doğrudan düzenlenmemiş ancak 24. maddede işçinin haklı nedenle fesih sebepleri arasında sayılan “işverenin ahlak ve iyi niyet kurallarına” aykırı hareket etmesi kapsamında olabileceği kabul edilmiştir. Mobbing uygulamalarının bazı özellikleri olması gerekir. Bunlar; kasıtlı olarak yapılması, sistematik olarak tekrarlanması, uzun zamandan beri devam ediyor olması (en az altı ay), çalışanı işyerinden uzaklaştırmayı amaç edinmesidir.

İşten çıkaracağını ifade eden işverene karşı iş akdini derhal fesih hakkı doğabilecektir. Ancak bu durumda ihbar tazminatı ve işe iade kurumundan yararlanamayacağı gözetilmelidir.

47. Sözleşmesi Feshedilen Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin İzlemesi Gereken Yollar Nelerdir?

Sözleşmesi işveren tarafından feshedilen ya da kendi isteğiyle iş yerinden ayrılan ÇZP/İZP, ayrıldığı iş yerinde herhangi bir sorumluluğu kalmadığına dair bu durumu ivedilikle ilgili İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine bir dilekçeyle bildirmelidir. İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri'nce, Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS)'nde o personel ilgili işletmede pasif duruma getirilir (sistem-

den düşürülür). Mühendis, İl Müdürlüğü'nden bir yazı alarak bağlı olduğu meslek odasına göndermelidir. Aksi takdirde, oda nezdinde o kişinin eski iş yerinde kaydı görüneceği için yeni bir iş yerinde ÇZP/İZP olarak çalışmak üzere başvurması durumunda kendisine belge verilemeyecektir.

48. İşletme Faaliyetlerine Devam Ederken ÇZP/İZP Sözleşmesi Fesih Edilirse Ne Kadar Süre İçerisinde Tekrar Personel İstihdamı Sağlamalıdır?

İşveren, ÇZP/İZP'nin işten ayrıldığı ya da çıkarıldığını ilgili İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri'ne bildirmek ve ivedilikle yeni bir ÇZP/İZP çalıştırmak zorundadır. Kontrol görevlileri tarafından yapılan resmi kontrolde, ÇZP/İZP'nin olmadığı tespit edilmesi durumunda idari yaptırım uygulanır.

49. ÇZP/İZP Olarak Çalışan Mühendis İşletme Faaliyet Süresi İçerisindeki Denetleme Esnasında İşletmede Yer Almıyor ise Nasıl Bir İşlem ve Ceza Uygulanır?

İşletme, ÇZP/İZP istihdam etmesine rağmen, yapılan resmi kontroller esnasında, ÇZP/İZP'nin iş yerinde olmadığı/üretim faaliyetine eşlik etmediği tespit edilmesi durumunda, bu personelin resmi kontrol esnasında iş yerinde olmadığına geçerli bir sebebi kontrol görevlilerine ibraz edilmek zorundadır (yıllık izin, rapor, hastalık ya da özel bir işi nedeniyle kısa süreli birkaç saatliğine alınan izin, vb). Eğer, geçerli ve resmi bir mazeret ibraz edilemezse, 5996 sayılı Kanun gereği idari yaptırım (ÇZP/İZP çalıştırmadan faaliyet göstermek fiili) işletmeye uygulanır.

50. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Olarak Çalışan Mühendis Mesleki Alanda Hangi Temel Eğitimleri Alarak Kendini Geliştirebilir ve Çalışma Alanına Uyum Sağlayabilir?

Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel olarak çalışacak personelin mesleki anlamda çalışacakları işletmelerde zorluk çekmemesi için öncelikli olarak;

- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- HACCP Eğitimi,
- ISO 19011 İç Tetkikçi

eğitimlerini üniversitenin 4. sınıfında ya da üniversite eğitimi tamamlandıktan hemen sonra, vermiş oldukları önceki eğitimler ile kalitesini ispatlamış ulusal ya da uluslararası geçerliliği olan eğitim kurumlarından alınması gerekmektedir. Ancak bilindiği üzere Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel olarak işletmelerde görev alacak mühendislerin gerek işletmelerde üretim, satın alma, AR-GE, satış-pazarlama, personel yönetimi, üretim ve fabrika planlamaları gibi alanlarda rol alabilmesi gerekse de tüketici gerekliliklerini sağlanması adına yukarıda belirtilen eğitimlerin yanında;

- Kodeks ve Mevzuat Eğitimleri,
- Zaman Yönetimi,

- İletişim Teknikleri,
- Beden Dili,
- Yabancı Dil Eğitimi

vb. eğitimleri personel yönetimi, şikâyet yönetimi ve liderlik anlamında,

- ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi,
- BRC Standart Eğitimleri,
- IFS Eğitimi,
- FSSC 22000 Eğitimi,
- ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi,
- ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi,
- ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Eğitimi
- Yalın Üretim Eğitimi,
- Kaizen ve 5 S Eğitimleri

vb. eğitimleri müşteri beklentilerinin karşılanabilmesi adına meslektaşlarımızın alması önerilmektedir.

Oda Genel Merkezimiz, Şubelerimiz ve Temsilciliklerimiz belirli aralıklarla üyelerimize yönelik mesleki eğitim, panel ve söyleşi düzenlemektedir.

51. Üretim Akış Şeması Nasıl Hazırlanır?

Akış şeması bir ürün ile ilgili bütün olayların akışını gösteren şemadır. Üretim sürecinde yapılacak işlerin sıralaması şema aracılığıyla gösterilmektedir. Akış şeması basit ve anlaşılır bir şekilde detaylı yapılmalıdır. Hammadde alımı, işleme, ambalajlama, depolama, dağıtım ve tüketiciye ulaşım aşamalarına kadar tüm süreçte ürünün akış şeması belirlenir.

Akış şemalarında adımlar simgeler (ISO normlarında) şeklinde kutular içine yazılır ve bir sonraki adıma ok işareti ile devam edilir.

Örnek gıda üretim akış şemaları Ek.01, Ek.02, Ek.03, Ek.04 ve Ek.05'de verilmiştir.

52. Fabrika Süreç Analizi Şeması Nasıl Hazırlanır?

Fabrika süreç analizlerinin fabrikaların ilk kurulum aşamasında üretilen ürün grubuna göre ham maddeden son ürüne uzanan proses basamaklarının güvenliği üretime uygun şekilde dizayn edilmesi esasına dayanmaktadır. Bu nedenle mevcut çalışmaya devam edilen fabrikalarda ÇZP/İZP olarak çalışacak kişilerin öncelikle fabrika üretim hatlarını üretim sırasına göre incelemesi ve bu doğrultuda fabrika süreç akış şemalarını en yüksek verimle, üretimden en az fire çıkacak ve gıda güvenliğini maksimum şekilde sağlayacak şekilde ortaya konması gerekmektedir.

Örnek Fabrika Süreç Analizi örnekleri Ek.06 ve Ek.07'de belirtilmiştir.

53. Gıda ile İlgili Güncel Mevzuat Nereden Takip Edilebilir?

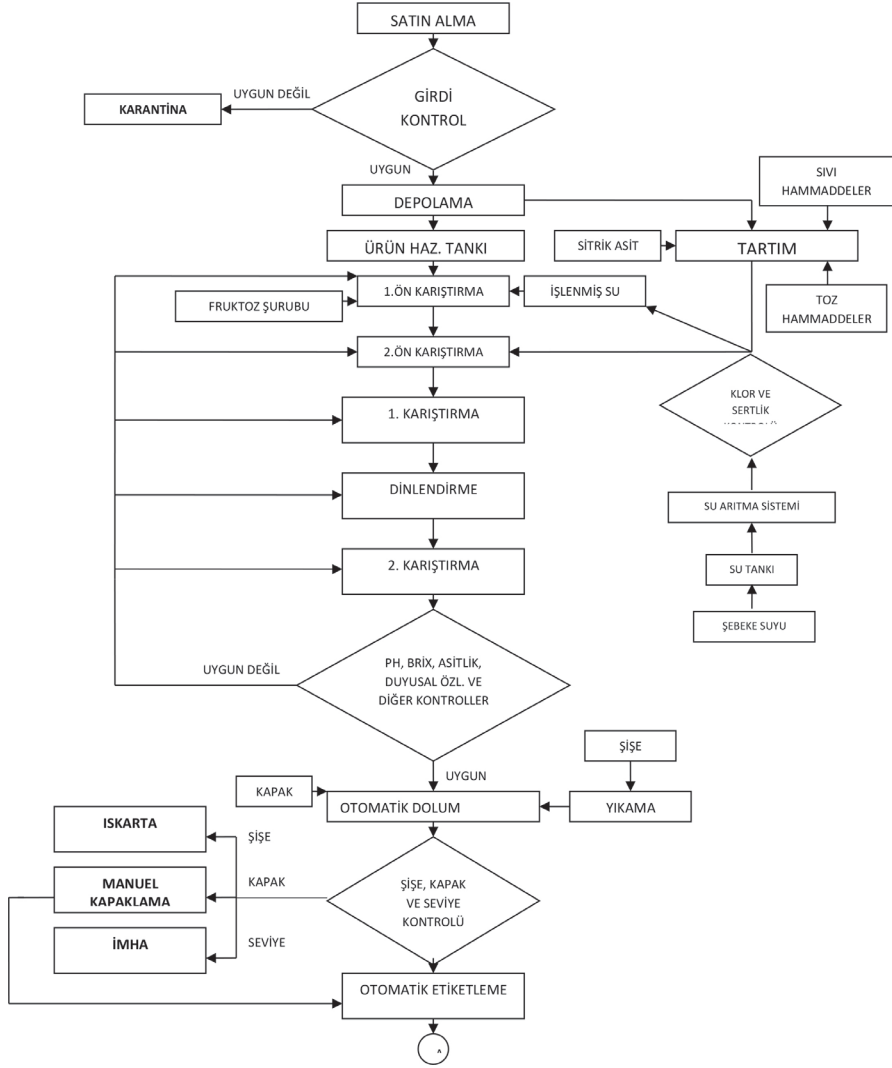
www.mevzuat.gov.tr resmi internet sitesinde yer alan “Mevzuat Bilgi Sistemi”nden yararlanarak yalnızca gıda alanında değil, hayatımızda bizleri ilgilendirecek tüm hususlara (kanun, kararname, yönetmelik, tebliğ, genelge, yönerge ve diğer tüm yatay-dikey mevzuat) erişilebilir. Ayrıca, mevzuattaki güncel değişimler günlük olarak Resmi Gazete (www.resmigazete.gov.tr) ile takip edilebilir.

Ancak bir ÇZP/İZP'nin güncel mevzuat için sadece bu iki siteyi incelemesi yetmez. Aynı zamanda ilgili Bakanlıkların resmi web sayfasında yayınlanarak duyurulan talimat, genelge, yönerge vb. de mevzuat niteliğindedir. Bu nedenle ilgili konulara dair sorumlu Bakanlığın resmi web sitesinde ayrıntılı olarak duyurulan kurallar da takip edilmelidir.

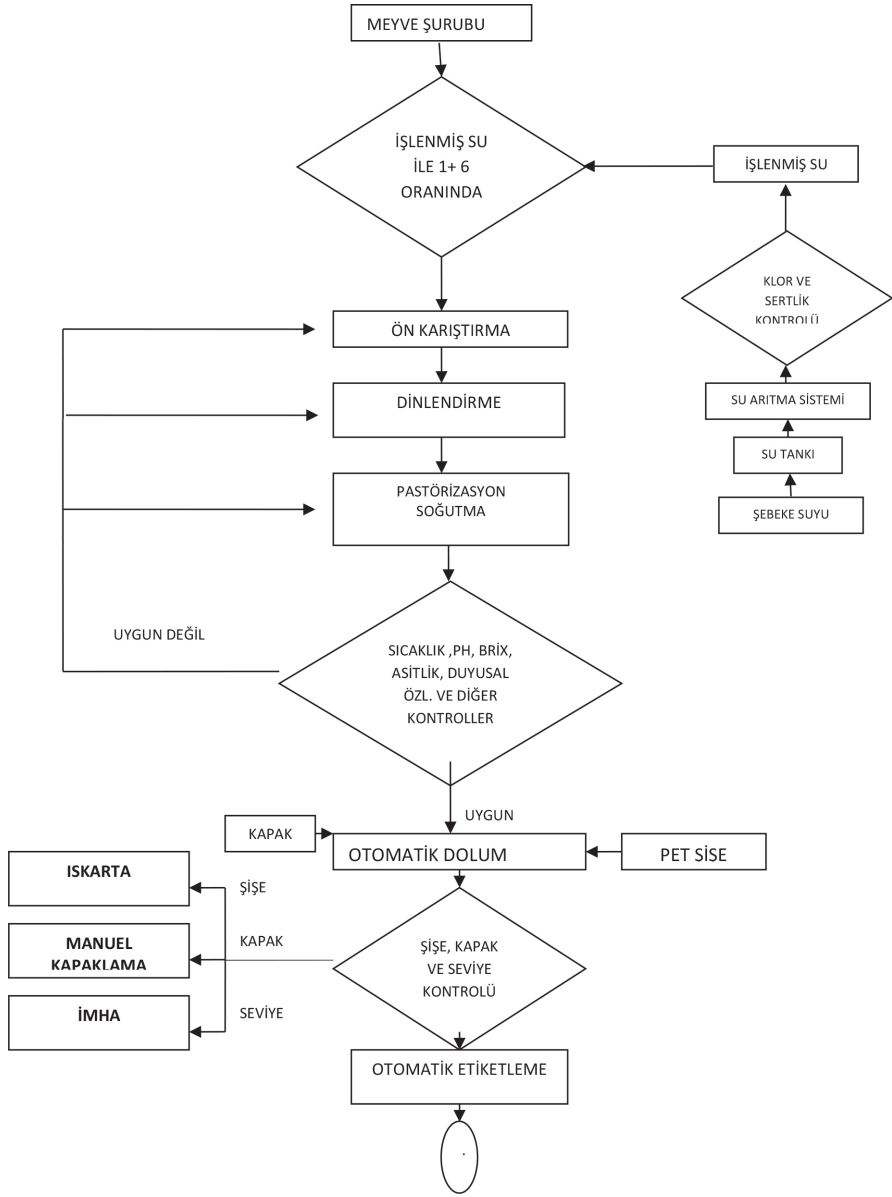
Son olarak, yine sorumlu bakanlıkların web sitelerinde yayımlanmak üzere olan ve görüşe açılan mevzuat taslakları da duyurulmaktadır.

EKLER

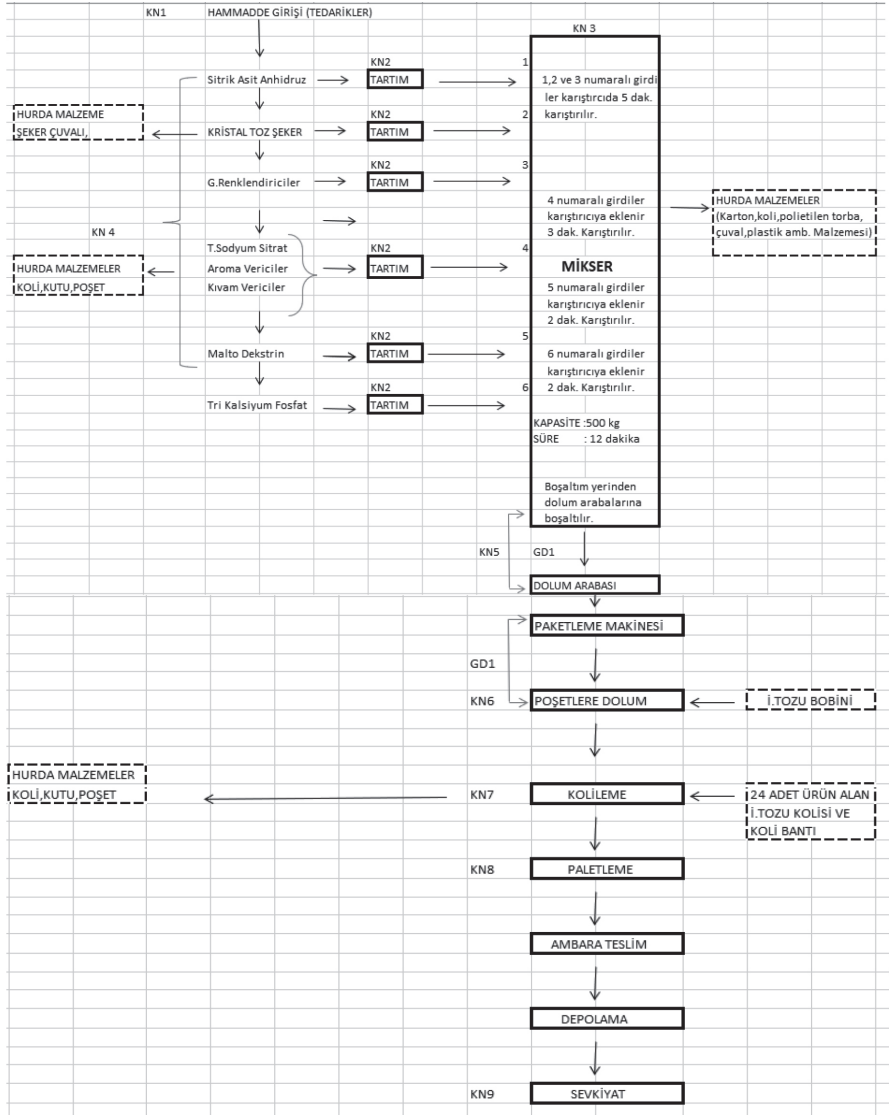
Ek.01 Aromalı İçecek Örnek Akış Şeması



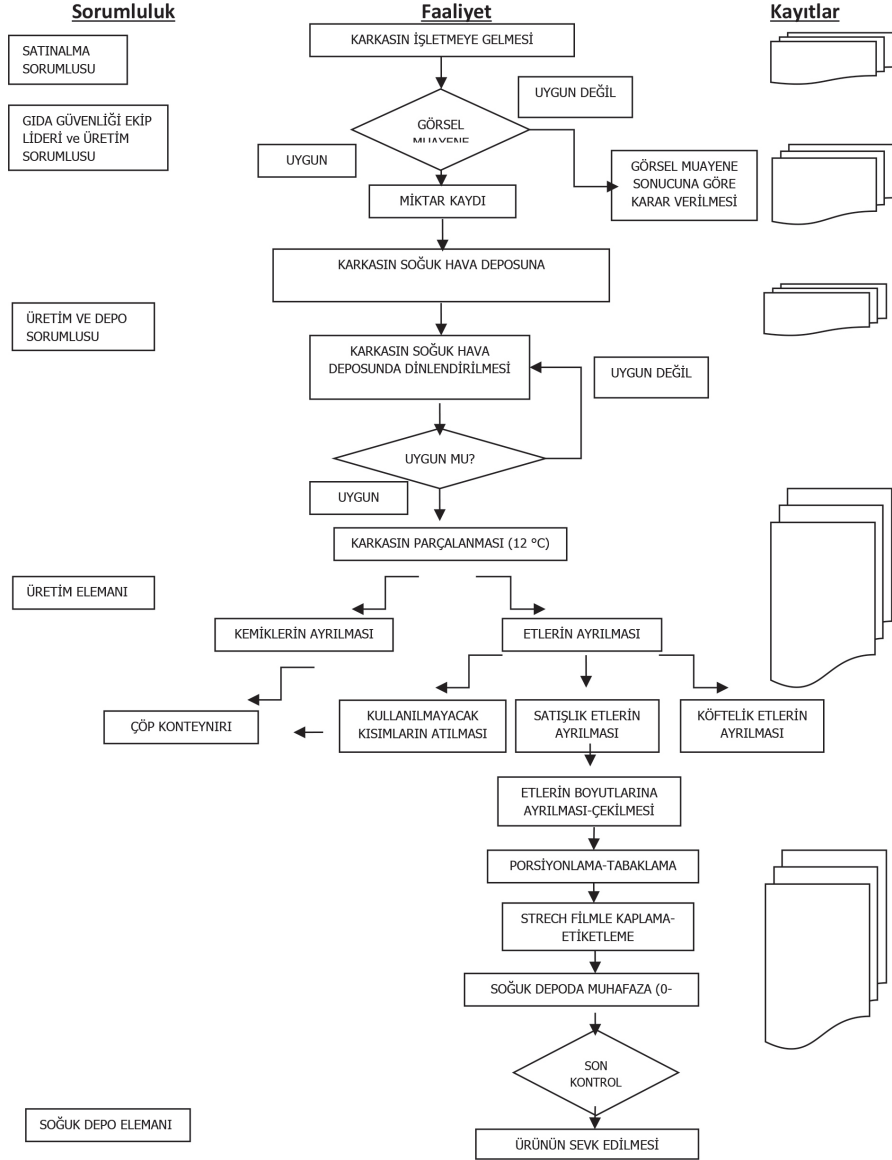
Ek.02 Nar Ekşili Sos Örnek Akış Şeması



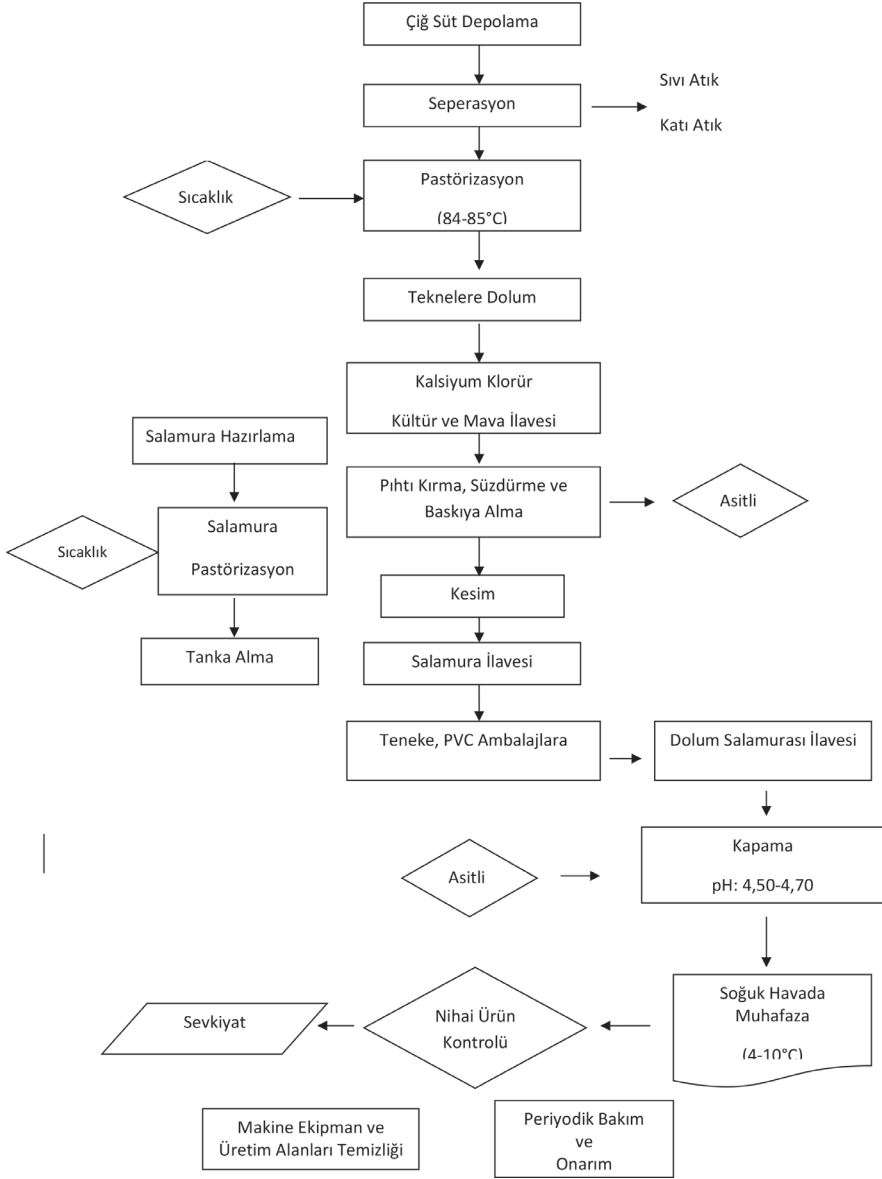
Ek.03 Sıcak Çikolata Üretimi Örnek Akış Şeması



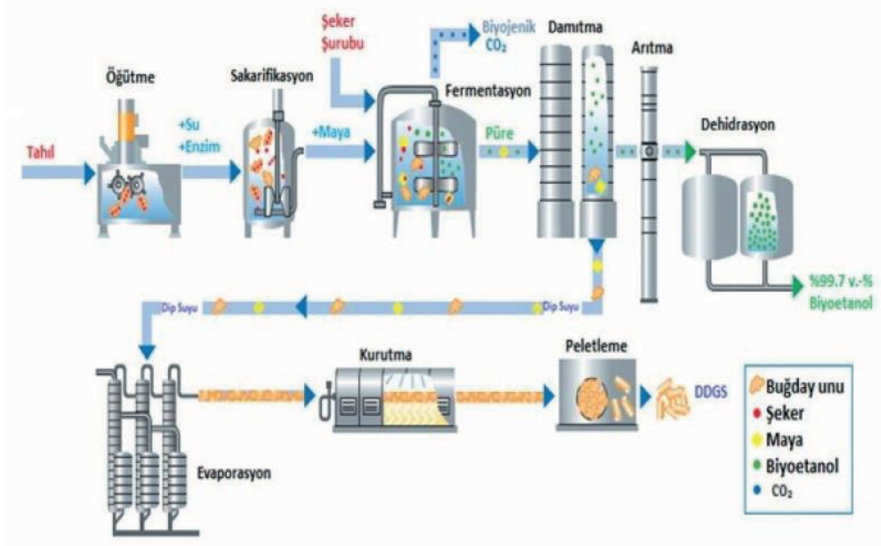
Ek.04 Karkas Parçalama ve Çiğ Et Hazırlama Örnek Prosesi



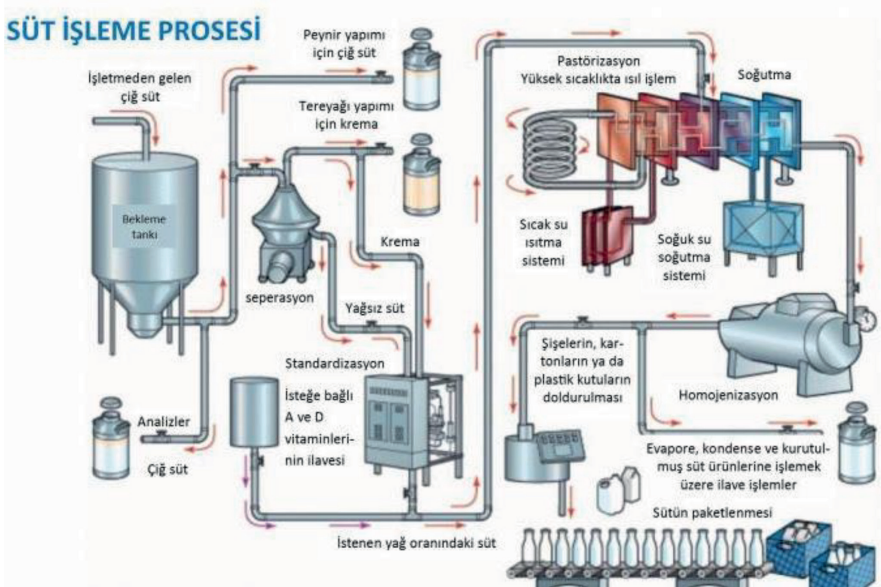
Ek.05 Beyaz Peynir Üretimi Örnek Akış Şeması

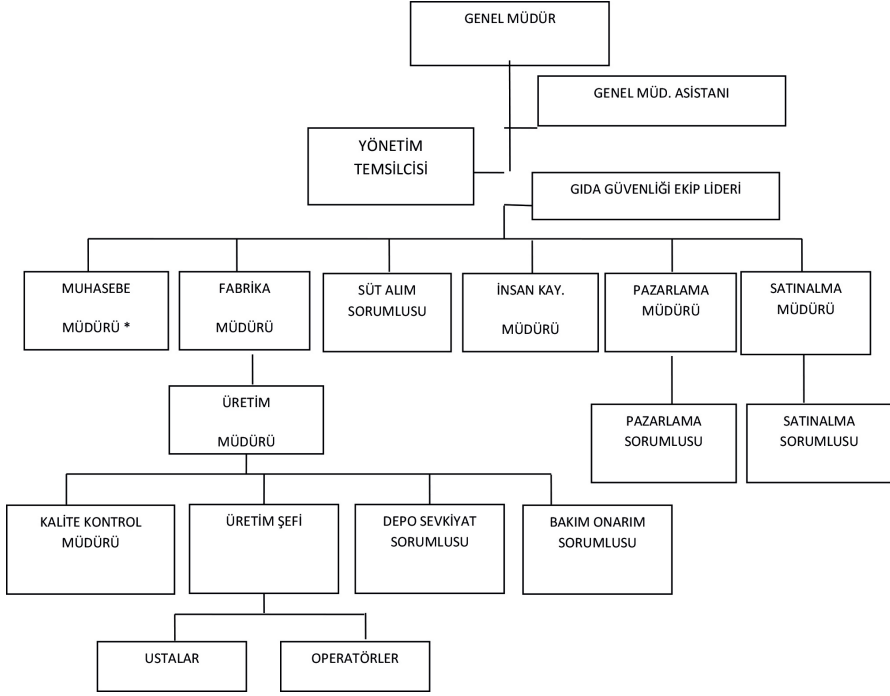


Ek.06 Tahıl ve Şeker Şurubundan DDGS ve Biyoetanol Üretimi Fabrika Prosesi Örnek Şematik Gösterimi



Ek.07 Fabrika Süt İşleme Prosesi Örnek Şematik Gösterimi



Ek.08 Personel Organizasyon Örnek Şeması

5996 Sayılı Kanun VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU

Kanun Numarası : 5996
Yayımlanma Tarihi : 13.06.2010
Resmi Gazete Sayısı : 27610

BİRİNCİ KISIM Genel Hükümler BİRİNCİ BÖLÜM Amaç, Kapsam ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Kanunun amacı, gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Kanun, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsar.

(2) Kişisel tüketim amaçlı birincil üretim ile kişisel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar bu Kanunun kapsamı dışındadır.

Tanımlar

MADDE 3- (1) Bu Kanunun uygulanmasında;

- 1) Ahşap ambalaj malzemesi: Ambalaj destek malzemesi dâhil bir malın korunması ya da taşınmasında kullanılan, kâğıt ürünleri hariç ahşap veya ahşap ürünlerini,
- 2) Alıkoyma: Canlı hayvan ve ürünler ile ilgili bir karar verinceye kadar, kontrol görevlisinin vereceği talimatlar doğrultusunda ürünlerin işletmecisi tarafından depolanması ve sahibi tarafından hayvanların muhafazası dâhil, hareketinin veya bunlara dokunulmasının kısıtlanması veya engellenmesini,
- 3) Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,
- 4) Balıkçılık ürünleri: Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları ve bütün deniz

memelileri, sürüngenler ve kurbağalar dışında kalan, doğadan veya yetiştiricilik yoluyla elde edilen, bütün deniz ve tatlı su hayvanlarının yenilebilir tüm biçimlerini, kısımlarını ve ürünlerini,

5) Birincil üretim: Kesimine kadar çiftlik hayvanlarının üretilmesi, sağımı, bitkisel ürünlerin hasadı da dâhil olmak üzere birincil ürünlerin üretilmesi, yetiştirilmesi, avlanma, balıkçılık ve yabanî ürünlerin toplanmasını,

6) Birincil ürünler: Topraktan ve hayvan yetiştiriciliğinden elde edilen ürünler ile avlanma ve balıkçılık yoluyla elde edilen ürünler dâhil birincil üretim ürünlerini,

7) Bitki: Canlı bitkiler ile bunların derin dondurulmamış meyve ve sebzeleri, yumrular, soğansılar, soğanlar ve rizomlar, kesme çiçekler, yapraklı dallar, budama artığı yapraklar, yapraklar, bitki doku kültürleri, canlı polen, göz, kalem ve çelik gibi canlılığını koruyan belirli parçaları ile dikim amaçlı olan botanik tohumlarını,

8) Bitki sağlık sertifikası: Bitki ve bitkisel ürünlerin bu Kanunda belirtilen bitki sağlığı şartlarına uygun olduğunu gösteren belgeyi,

9) Bitkisel ürün: Bitkisel orijinli, işlem görmemiş veya basit bir işlem den geçmiş, bitki tanımına girmeyen ürünleri,

10) Bulaşan: Gıdaya kasten ilave edilmeyen ancak, gıdanın birincil üretim aşaması dâhil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tâbi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası ya da çevresel bulaşma sonucu gıdada bulunan, hayvan tüyü, böcek parçası gibi yabancı maddeler hariç olmak üzere her tür maddeyi, Denetim: Yem, gıda, hayvan refahı ve ıslahı, bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun tespiti amacıyla Bakanlık tarafından yapılan veya yaptırılan tüm işlemleri,

11) Doğrulama: İnceleme yapılarak ve objektif bulgular dikkate alınarak belirlenen şartların karşılanıp karşılanmadığının tespiti için yapılan kontrolü,

12) Faydalı organizma: Biyolojik evresinin herhangi bir dönemini zararlı organizma üzerinde geçiren ve bu organizmanın popülasyonunu sınırlayabilen parazitoit, parazit, predatör vepatojenleri,

13) Gıda: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

14) Gıda ile temas eden madde ve malzeme: Gıda maddeleri ile temasta bulunan veya bulunmak üzere üretilen her türlü madde ve malzemeyi,

15) Gıda işletmecisi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzelkişiyi,

16) Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,

17) Giriş: Malların Türkiye Gümrük Bölgesine ve serbest bölgelere girişi, ithalatı ve transit rejimine tâbitutulmasını,

18) Gözetim: Herhangi bir gıda veya yem işletmesinin, işletmecisinin veya bunların faaliyetlerinin dikkatli bir şekilde gözlemlenmesini,

19) Hayvan: Suda yaşayan hayvanlar, sürüngenler ve amfibik hayvanlar dâhil omurgalı ve omurgasız canlıları,

20) Hayvansal ürün: İnsan tüketimine sunulan hayvansal gıda, hayvansal yan ürün ve üreme ürünleri dâhil tüm hayvansal ürünleri,

21) Hayvansal yan ürün: Yetiştiricilikte kullanılmayacak olan sperma, ovum, embriyo dâhil, insanlar tarafından tüketimi amaçlanmayan hayvan kökenli ürünler veya hayvanların bütün vücut veya parçaları ile artıklarını,

22) Hijyen: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem vekoşulu,

23) İthalat: Malların, serbest dolaşıma giriş rejimi, gümrük antrepo rejimi, dâhilde işleme rejimi, gümrük kontrolü altında işleme rejimi ve geçici ithalat rejimi prosedürlerine tâbitutulmasını,

24) İzleme: Bu Kanun kapsamındaki faaliyetlerin, bu Kanunla belirlenen esaslara uygunluk durumu hakkında genel bir görüş edinmeye yönelik, planlanmış bir dizi gözlem ve ölçümlerini yürütülmesini,

25) İzlenebilirlik: Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamaları boyunca bitkisel ürünlerin, gıda ve yemin, gıdanın elde edildiği hayvanın veya bitkinin gıda ve yemde bulunması amaçlanan veya beklenen bir maddenin izinin sürülebilmesi ve takip edilebilmesini,

26) Kalıntı: Bitki koruma ürünü kullanımı sonucu, bitki, bitkisel ürünler ile yenilebilir hayvansal ürünlerin içinde, üzerinde veya çevrede bulunan, metabolitler ile yıkımlanma veya reaksiyon sonucunda oluşan ürünler dâhil bir ve birden fazla maddeyi veya hayvansal ürünlere geçerek insan sağlığı üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan farmakolojik etkili maddeler ve bunların metabolitleri veya diğer maddelerini,

27) Kontrol görevlisi: Bakanlık tarafından resmî kontrol yetkisi verilen kişiyi,

28) Numune alma: Ürünün, ortamdan alınanlar da dâhil üretim, işleme ve dağıtım aşamalarına ve hayvan ve bitki sağlığına ilişkin her tür maddenin

mevzuata uygunluğunun doğrulanması amacıyla alınmasını,

29) Onay: Bu Kanun kapsamında onayı zorunlu olan faaliyetler ve ürünler için Bakanlıkça verilen izin veyaruhsatı,

30) Özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar: Belli beslenme uygulamaları için hastaların diyetlerini düzenlemek amacıyla, özel olarak üretilmiş veya formüle edilmiş ve tıbbî gözetim altında kullanılacak olan alışılmış gıda maddelerini veya bu gıda maddelerinin içinde bulunan belirli besin öğelerini veya metabolitlerini vücuda alma, sindirme, absorbe etme, metabolize etme veya vücuttan atma kapasitesi sınırlı, zayıflamış veya bozulmuş olan hastalar ya da diyet yönetimleri, yalnızca normal diyetin modifikasyonu ile veya diğer gıdalarla ya da her ikisinin de birlikte kullanımını ile sağlanmayan kişiler için hazırlanmış gıdamaddelerini,

31) Perakende: Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, işyeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ya da dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi veya muameleye tâbi tutulması veyadepolanmasını,

32) Piyasaya arz: Bu Kanun kapsamındaki her türlü ürünün, bedelli veya bedelsiz, piyasayasunulmasını,

33) Resmî kontrol: Bu Kanun kapsamındaki faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun doğrulanması için, kontrol görevlilerinin, verilen yetki çerçevesinde gerçekleştirdikleri izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzerikontrolleri,

34) Risk: Sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonelilişkiyi,

35) Risk analizi: Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olarak birbirleriyle bağlantılı üç bileşenden oluşansüreci,

36) Risk değerlendirmesi: Bilimsel olarak tehlikenin tanımlanması, tehlikenin niteliklerinin belirlenmesi, tehlikeye maruz kalmanın değerlendirilmesi ve risk unsurlarının belirlenmesini kapsayansüreci,

37) Risk iletişimi: Risk analizi sürecinde risk değerlendircileri, risk yöneticileri ve diğer ilgili tarafların, tehlike, risk, riskle ilgili faktörler ve riskin algılanmasına ilişkin bilgi ve görüşler ile risk değerlendirmesi bulguları ve risk yönetimi kararlarının açıklamalarını da kapsayan bilgi ve düşüncelerinpaylaşımını,

38) Risk yönetimi: Risk değerlendirmesi ve yasal faktörler göz önünde tutularak ilgili taraflarla istişare ile uygun olabilecek kontrol önlemlerine ilişkin alternatiflerin değerlendirilmesi, tercih edilmesi ve uygulanması sürecini,

39) Sağlık işareti: Sağlık işareti aranan ürünlerde resmî kontrollerin yapıldığını belirtenişareti,

40) Sağlık koruma bandı: Dış ortama verilebilecek veya dış ortamdan gelebilecek olumsuz etkileri önlemek amacıyla ayrılan bölgeyi veyamesafeyi,

41) Tağşiş: Bu Kanun kapsamındaki ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesini veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibikatılmasını,

42) Taklit: Bu Kanun kapsamındaki ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynıysıymış gibigöstermeyi,

43) Takviye edici gıdalar: Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler ve benzeri maddelerin konsantr veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının, kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünleri,

44) Tehlike: Sağlık bakımından olumsuz etki yaratma potansiyeli bulunan, gıda ve yemdeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler ile gıda ve yem durumunu,

45) Tetkik: Faaliyetlerin ve ilgili sonuçların, planlanan düzenlemelere ve bu düzenlemelerin amaçlara ulaşmak için uygun olup olmadıklarını ve bu düzenlemelerin etkin bir şekilde uygulamaya konulup konulmadıklarını belirlemek için yapılan sistematik ve tarafsız incelemeyi,

46) Üreme ürünleri: Hayvanların üremesinde kullanılan sperma, ovum, embriyo ve kuluçkalık yumurtayı,

47) Üretim, işleme ve dağıtımın aşamaları: İthalat ve birincil üretim dahil, ürünün üretim, işleme, depolama, nakliye, nihai tüketiciye satışı veya arzını içeren herhangi biraşamayı,

48) Ürün: Bitki, bitkisel ürün, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, yem, hayvansal ürün, veteriner sağlık ürünü, bitki koruma ürünü ile ziraî mücadele alet ve makineleri ile ahşap ambalaj malzemesini,

49) amacıyla kullanılan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş, yem katkı maddeleri dâhil her tür madde veya ürünü,

50) Zararlıorganizma: Bitki veya bitkisel ürünlere zarar veren bitki, hayvan veya ptojeni kajanların tür, streyn veya biyotiplerini, ifade eder.

BEŞİNCİ KISIM

Gıda ve Yem

BİRİNCİ BÖLÜM

Gıda ve Yem Güvenilirliği, Sorumluluklar, Gıda Kodeksi, Etiketleme ve İzlenebilirlik, Sunum ve Reklâm, Tüketici Haklarının Korunması

Gıda ve yem güvenilirliği şartları

MADDE 21- (1) Gıda güvenilirliği şartları aşağıda belirtilmiştir:

a) Güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir.

b) Gıdanın güvenilir olup olmadığının belirlenmesinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgiler ile insanlar tarafından günlük normal kullanım koşulları dikkate alınır.

c) Gıdanın insan sağlığına zararlı olup olmadığının belirlenmesinde; tüketenin sağlığı üzerinde ani, kısa veya uzun vadede oluşturabileceği muhtemel etkileri yanında, gelecek nesiller üzerindeki etkileri, birikerek artan muhtemel toksik etkileri ve belirli tüketici gruplarının özel sağlık hassasiyetleri de dikkate alınır.

ç) Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olmadığının belirlenmesinde, gıdanın yabancı madde karışması da dâhil olmak üzere her tür bulaşıklığı veya çürüme, bozulma veya kokuşma nedeniyle kullanım amacına uygun olmaması dikkate alınır.

d) Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit gıdanın bir bölümünün güvenilir olmadığının tespiti durumunda, geri kalanı ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirme sonucunda güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.

e) Gıda, Bakanlıkça belirlenen şartlara uygun olsa bile, gıdanın güvenilir olmadığına dair yeterli şüphe veya sebebin oluşması durumunda, Bakanlık söz konusu gıdanın piyasaya arzını kısıtlayabilir veya piyasaya arz edilen gıdayı toplatabilir.

(2) Yem güvenilirliği şartları aşağıda belirtilmiştir:

a) Güvenilir olmayan yem, piyasaya arz edilemez ve hayvanlaraya verilemez.

b) Yemin, kullanım amacına göre, insan ve hayvan sağlığına olumsuz etkilerinin bulunması veya hayvanlardan elde edilen gıdaların insan tüketimi için güvenilir olmamasına neden olması durumunda, güvenilir olmadığı kabul edilir.

c) Bozulmuş ve çürümüş yem, tüketime uygun olmayan yem olarak değerlendirilir.

ç) Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit yemin bir bölümünün güvenilir olmadığı tespit edilirse, geri kalanı ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirme sonucunda güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.

d) Yem, Bakanlıkça belirlenen şartlara uygun olsa bile, yemin güvenilir olmadığına dair yeterli şüphe veya sebebin oluşması durumunda, Bakanlık söz konusu yemin piyasaya arzını kısıtlayabilir veya piyasaya arz edilen yem itoplatabilir.

(3) Yem katkıları, karma yemler, yem maddeleri, yemlerde istenmeyen maddeler, özel beslenme amaçlı yemler, ilaçlı yemler, hayvan beslemede kullanılan belirli ürünler, hayvan beslemede kullanılması veya yemlere katılması yasak olan maddeler ile yemlere ilişkin diğer hususlar Bakanlıkça belirlenir.

(4) Yeni gıdalar ile yemlere ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir.

(5) Gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tâbi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez.

(6) Bakanlık, insan sağlığını göz önünde bulundurarak bazı madde ve ürünlerin, gıda olarak veya gıda üretiminde kullanılmalarını kısıtlayabilir, yasaklayabilir ya da kullanımını belirli esaslara bağlayabilir.

(7) Gıda ve yem mevzuatındaki gıda ve yem güvenilirliğine ilişkin hükümlerine uygun olan ürün, bu mevzuat hükümlerinin kapsadığı ölçüde güvenilir kabul edilir.

Sorumluluklar

MADDE 22- (1) Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.

(2) Gıda ve yem işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürünün, gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Bakanlıkça bilgilendirmek zorundadır. Gıda ve yem işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan sağlığını korumaya yönelik alınacak ted-

birlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır.

(3) Gıda ve yem işletmecisi, faaliyeti ile ilgili istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlığa sunmak zorundadır.

(4) Piyasaya arz edilecek gıda ve yemlerden onay alınması zorunlu olanlar Bakanlıkça belirlenir. Ürün sahibi, onay için Bakanlıkça talepe verilen bilgi ve belgeleri sunmak zorundadır. Bu ürünlerin, onay alınmadan üretimi, ithalatı ve piyasaya arzı yasaktır.

(5) Bakanlık, bu Kanun hükümlerinin uygulanmasını sağlamak için, gıda ve yem işletmecilerinin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında resmî kontrolleri yapar, gıda ve yem işletmeleri ile ilgili kayıtları tutar.

(6) Gıda ve yem işletmecisi, ürünle ilgili riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumlu olup, bu gibi tedbirlerin alınmasında Bakanlıkla işbirliği yapar. İlgililer, Bakanlıkça alınan önlemlerin uygulanması sırasında hiçbir şekilde engelleme yapamaz.

(7) Ek-1'de belirlenen gıda ve yem işletmeleri, işin nevine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır. Bilimsel gelişmeler ve günün koşullarına göre, Ek-1'de Bakanlıkça değişiklik yapılabilir. Bu değişiklikler Bakanlıkça çıkarılacak bir tebliğ ile ilan edilir.

(8) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Gıda kodeksi ⁽¹⁾

MADDE 23- (1) Bakanlık, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili asgarî teknik ve hijyen kriterleri, bitki koruma ürünü ve veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri, bulaşanları, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metotlarını belirleyen gıda kodeksini hazırlar ve yayımlar. Bakanlık, kodeksin hazırlanmasında ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapabilir ve bu amaçla komisyonlar kurabilir. Bakanlık, uluslararası Kodeks Alimentarius Komisyonunun temas noktasıdır ve konu ile ilgili çalışmaları yürütür. Bakanlık gıda kodeksini hazırlamak üzere Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu oluşturur. Komisyonun üye seçimi, görev süresi, alt komisyon oluşturulması, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu ve alt komisyonların çalışma usul ve esaslarını belirlemeye Bakanlık yetkilidir. Komisyonun sekretarya hizmetleri Bakanlıkça yürütülür.

(2) (Ek:15/11/2018-7151/31 md.)⁽¹⁾Gıda ve takviye edici gıdaların etiketinde, tanımında veya reklamında sağlık beyanı kullanılabilmesine Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumunca izin verilir.

(3) Bakanlık, tarım ve gıda ile ilgili coğrafi işaret veya geleneksel ürün

adlarının kullanımının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğundenetler.

(4) Bakanlık, gıda güvenilirliği ile ilgili her türlü araştırma ve projeleri yapar veya hizmet satın alma yoluylaaptırabilir.

(5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ilebelirlenir.

Gıda ve yemde izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması

MADDE 24- (1) Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için, bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlıkça sunmak zorundadır.

(2) Piyasaya arz edilecek gıda ve yem, izlenebilirliği sağlamak amacıyla, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmakzorundadır.

(3) Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın ve yemin şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, tasarlanma ve sergilenme şekli, her tür yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dâhil, etiketlenmesi, tanıtımı, reklâmı ve sunumu tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz.

(4) Gıda ve yemde taklit ve tağşiş yapılamaz. (Ek cümle:28/10/2020-7255/29 md.)Taklit ve tağşiş yapılmış ürün işleme tabi tutulamaz, piyasaya arz edilemez.

(5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ilebelirlenir.

İKİNCİ BÖLÜM

Hızlı Uyarı Sistemi, Acil Durumlar, Kriz Yönetimi, Risk Analizi, Kamuoyunun Bilgilendirilmesi ve İhtiyati Tedbirler

Hızlı uyarı sistemi, acil durumlar ve kriz yönetimi

MADDE 25- (1) İnsan, hayvan ve bitki sağlığını korumak, gıda ve yem güvenilirliğini sağlamak üzere, doğrudan veya dolaylı bir riskin bildirimine ilişkin sistemler Bakanlık tarafından kurulur. Bakanlık bu hususla ilgili temas noktası olarak ulusal ve uluslararası kuruluşlarla işbirliği yapar.

(2) Bakanlık, hayvan ve bitki sağlığı, gıda ve yem ile ilgili, doğrudan veya dolaylı risk bulunduğuyla ilişkin bir bildirim aldığıında, gerekli tedbirleri

alır veya alınmasını sağlar. Hayvan sahibi ya da hayvan sahibi adına bakıcısı, bitki ve bitkisel ürün sahibi, gıda ve yem işletmecisi Bakanlık tarafından alınan tedbirleri ve verilen kararları uygulamak zorundadır.

(3) Bakanlık, üretilen, işlenen ve dağıtılan ürünler ve canlı hayvanlar ile ilgili, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre için ciddi bir riskin belirlenmesi ve mevcut tedbirlerin yetersiz kalması durumunda, söz konusu canlı hayvan veya ürünün piyasaya arzı, kullanımı ve ülkeye girişini kısıtlayıcı ve yasaklayıcı her türlü idarî tedbiri almaya ve uygulamaya yetkilidir. Bu gibi durumlarda, hayvan sahibi ya da hayvan sahibi adına bakıcısı, bitki ve bitkisel ürün sahibi, gıda ve yem işletmecisi ile Bakanlıkça belirlenen diğer ilgililer, bu idarî tedbirlere uymakla yükümlüdür.

(4) Bakanlık, mevcut mevzuat hükümleriyle önlenemeyen, giderilemeyen veya kabul edilebilir sınırlara çekilemeyen ya da sadece idarî tedbirlerin uygulanmasıyla kontrol altına alınamayan insan, hayvan ve bitki sağlığına doğrudan veya dolaylı risk teşkil eden kriz durumlarında uygulanmak üzere ilgili taraflar ile işbirliği hâlinde acil durumlarda uygulamaya girecek acil durum planını uygulamaya koyar ve kriz birimini oluşturur. Taraflar acil durumlar ile kriz durumlarında Bakanlıkça alınan her türlü tedbire uymakla yükümlüdür.

(5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Risk analizi, kamuoyunun bilgilendirilmesi ve ihtiyati tedbirler

MADDE 26- (1) Gıda, yem ve bitki sağlığı ile ilgili işlemlerde, insan sağlığı ve yaşamının azamî düzeyde korunmasının sağlanabilmesi için, risk analizine dayanılması zorunludur. Risk analizi yapılmasına uygun olmayan ya da tedbirin niteliğine göre risk analizi uygulanamayan durumlarda bu hüküm uygulanmaz.

(2) Bağımsız, tarafsız, şeffaf ve bilimsel esaslara göre risk değerlendirilmesi yapmak üzere; araştırma kurumları, araştırma enstitüleri, üniversitelerin konu ile ilgili fakültelerinin temsilcileri ile gerektiğinde diğer uzman kişilerin katılabileceği, konularına göre risk değerlendirme komisyonları oluşturulur. Komisyonların yapacağı risk değerlendirme sonuçları tavsiye niteliğindedir. Bu komisyonların sekretaryasını yürütmek üzere Bakanlıkça risk değerlendirme birimi kurulur. Risk değerlendirme birimi ulusal ve uluslararası benzeri kuruluşlarla işbirliği yapabilir.

(3) Risk yönetimi ve risk iletişimi, risk değerlendirme sonuçları ve bilimsel veriler, tartışılan konu ile ilgili diğer faktörler ve ihtiyatlılık ilkesi dikkate alınarak Bakanlık tarafından yapılır.

(4) Bakanlık, belgelere erişim konusundaki hükümler saklı kalmak kaydıyla, bir gıda ve yem insan ve hayvan sağlığı açısından risk oluşturabileceğinden şüphe duyulması üzerine, riskin mahiyeti, ciddiyeti ve büyüklüğüne göre, riski önlemek, azaltmak veya yok etmek için alınan ya da alınması öngö-

rülen önlemleri belirler; riskin mahiyeti ve alınan tedbirler hakkında kamuoyunu bilgilendirir.

(5) Elde edilen bilgilerin değerlendirilmesi sonucunda, herhangi bir gıda veya yemin insan ve hayvan sağlığı üzerinde zararlı bir etkisinin olması ihtimali belirmesine rağmen, bilimsel belirsizliklerin devam etmesi durumunda, kapsamlı bir risk değerlendirmesine imkân sağlayacak daha fazla bilimsel veri elde edilinceye kadar, Bakanlık geçici olarak üretimin durdurulması, piyasaya arz, tüketimi engelleme, toplatma ve benzeri ihtiyati tedbirlere başvurabilir. İlgililerin, Bakanlığın belirlediği ihtiyati tedbirlere uyması zorunludur. (İptal üçüncü cümle: Anayasa Mahkemesinin 2/5/2018 tarihli ve E.: 2018/2, K.: 2018/43 sayılı Kararı ile) ⁽¹⁾(...)

(6) Bakanlık, bitki, bitkisel ürün, gıda, yem ve canlı hayvanlarda pestisit, farmakolojik etkili maddeler, ağır metaller, mikotoksinler ve mikroorganizmalar gibi istenmeyen maddelerin kontrolü amacıyla, numune almak, gözlem, ölçüm ve değerlendirme yapmak suretiyle izleme yapar. Elde edilen veriler risk değerlendirmesi ve risk iletişiminde kullanılır.

(7) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Sularla İlgili Hükümler, Takviye Edici Gıdalar ve Özel Tıbbî Amaçlı Diyet Gıdalar

Hükümler, Takviye Edici Gıdalar ve Özel Tıbbî Amaçlı Diyet Gıdalar

Sularla ilgili hükümler

MADDE 27- (1) Herhangi bir katkı, aroma veya zenginleştirme amaçlı madde ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay suların üretimi, ambalajlanması, satışı, ithalat ve ihracatına ilişkin esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir. Ancak; kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı suların üretimi, uygun şekilde ambalajlanması, satışı, ithalat ve ihracatına ilişkin usul ve esaslar ile içme-kullanma sularının teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu, kalite standartlarının sağlanması, kalite standartlarının izlenmesi ve denetimi ile ilgili usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir. (Ek iki cümle: 2/1/2014- 6514/53 md.) Bu esaslara uygunluk bakımından belediye veya il özel idarelerinin sorumluluğunda bulunan içme sularının Türkiye Halk Sağlığı Kurumu tarafından yapılacak veya yaptırılacak her türlü tetkik ve tahlil bedelleri ilgili belediye veya il özel idaresince karşılanır. Belediyelerce ödenecek tetkik ve tahlil bedelleri, Sağlık Bakanlığı ve bağlı kuruluşlarına belediyelerce tahakkuk ettirilecek su kullanım bedellerinden mahsup edilir. (Ek cümle: 17/4/2017-KHK-690/23 md.; Aynen kabul: 1/2/2018-7077/19 md.) Türk Silahlı Kuvvetleri, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik

Komutanlığının birliklerince talep edilen içme ve kullanma sularına ilişkin analizler ilgili mevzuatına göre Sağlık Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda ücretsiz olarak yapılır.

Takviye edici gıdalar ve özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar

MADDE 28- (1) Takviye edici gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir. Ancak, özel tıbbî amaçlı diyet gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir.

ALTINCI KISIM

Hijyen

BİRİNCİ BÖLÜM

Hijyen Esasları, İyi Uygulama Kılavuzları, İşletmelerin Kayıt ve Onayı

Hijyen esasları ve iyi uygulama kılavuzları

MADDE 29- (1) Bakanlık, tüketicilerin azamî seviyede korunması amacıyla, gıda ve yem ile ilgili genel ve özel hijyen esasları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayalı düzenlemeleri, resmî kontrollerin yapıldığını belirten sağlık işareti, tanımlamaya ilişkin işaretlemeler ve izlenebilirlikle ilgili diğer özel düzenlemeleri kapsayan hijyen esaslarını belirler.

(1) Birincil üretim yapanlar, perakende işyerleri ile gıda ve yem işletmecileri, kendi kontrolleri altındaki faaliyet alanı ile ilgili Bakanlıkça belirlenen genel ve özel hijyen esaslarına uymak zorundadır.

(2) Birincil üretim hariç olmak üzere, gıda ve yem işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür. Gıda ve yem işletmecisi üründe veya ürünün üretim, işleme veya dağıtım aşamalarında değişiklik olması hâlinde, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan sistemin uygulanmasını gözden geçirmek, sistemde gerekli değişiklikleri yapmak ve bu değişiklikleri kayıt altına almak zorundadır.

(3) Bakanlık iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını, yaygınlaştırılmasını ve uygulanmasını teşvik eder.

(4) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

İşletmelerin kayıt ve onayı

MADDE 30- (1) Bu Kanun kapsamındaki gıda ve yem işletmelerinden onaya veya kayıt işlemine tâbi olanlar ile onay ve kayıt işlemlerine ilişkin hususlar Bakanlıkça belirlenir. Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alınması zorunludur. Kayıt işlemine tâbi işletmeler, faaliyetleri

ile ilgili işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptırmak zorundadır.

(2) Bakanlık, onaya tâbi bir işletmenin ilgili mevzuatta belirlenen şartlara uygun faaliyette bulunmadığının belirlenmesi durumunda, bu işletmenin faaliyetini durdurur, bu faaliyetle ilgili onayı geçici olarak askıya alır. Askıya alma süresi, belirlenen eksikliklerin tamamının giderilmesine kadar devam eder. Bu eksikliklerin askıya alma tarihinden itibaren bir yıl içerisinde karşılanmaması durumunda onay Bakanlıkça iptaledilir.

(3) Gıda ve yem işletmecisinin, faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurması durumunda, bu durumun üç ay içerisinde Bakanlığa bildirilmesi zorunludur. Bu süre içerisinde Bakanlığa bildirimde bulunulmadığının tespit edilmesi hâlinde, faaliyetle ilgili onay veya kayıt Bakanlıkça iptaledilir.

(4) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

YEDİNCİ KISIM

Resmî Kontroller

BİRİNCİ BÖLÜM

Resmî Kontroller, İtiraz Hakkı, Resmî Sertifikalar, Resmî Kontrol Sonucu Uygun Olmayan Canlı Hayvan ve Ürünler ile Laboratuvarlar

Resmî kontroller, itiraz hakkı ve resmî sertifikalar

MADDE 31- (1) Resmî kontroller, uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve meslekî gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin gerçekleştirilir. Bu kontroller, izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, denetim, numune alma ve analiz gibi uygulamaları da kapsar. Kontroller, Bakanlıkça kontrol yetkisi verilen personel tarafından gerçekleştirilir. Üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında hangi meslek mensuplarının hangi resmî kontrollerden sorumlu olduğu Ek-2'de belirtilmiştir.

(2) Resmî kontrollerde, ilgili meslek alanlarında eğitim alan tekniker, teknisyen ve yardımcı sağlık personeli, kontrol yetkisi verilen personele yardımcı olmak üzere görevlendirilir.

(3) Kontrol görevlisi, Bakanlık adına bu Kanun hükümleri doğrultusunda resmî kontrolleri yapmak, kontrol sonucuna göre, her türlü etkiden ve çıkar ilişkisinden uzak, tarafsız, objektif ve bağımsız olarak karar almak zorundadır. Kontrol görevlisi, bu Kanunla kendisine verilen yetkiler çerçevesinde, bu Kanunda öngörülen idarî yaptırımları uygulamaya yetkilidir. Kontrol görevlisi, bu Kanun kapsamındaki her yere kontrol amacıyla girebilir ve numune alabilir. Alı-

nan numuneler için herhangi bir bedel ödenmez. İlgililer resmî kontroller sırasında gerekli olan her türlü yardım ve kolaylığı sağlamakla yükümlüdür.

(4) İlgililer, resmî kontrol ve denetim sonuçları hakkında, tebligat yapıldığı tarihten itibaren yedi gün içerisinde Bakanlığa itiraz etme hakkına sahiptir. Ürünün kalan raf ömrü yedi günden az olan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler ve ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için yetersiz olduğu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez. İtirazdan kaynaklanan masraflar ilgililer tarafından karşılanır.

(5) Bu Kanun kapsamında öngörülen gıda kontrolü ile ilgili düzenlemeler, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile bu işle iştigal eden işyerleri için de uygulanır.

(6) Bakanlık, uygun gördüğü hâllerde yapılan kontroller sonucunda sahip olduğu bilgileri, kamuoyunun bilgisine sunabilir. Ancak, iç hukuk ve uluslararası hukuk ile güvence altına alınan, gizli soruşturma ve sürmekte olan adli ve idari işlemler, kişisel bilgiler, meslek sırları, gizli müzakereler, uluslararası ilişkiler ve ulusal savunma ile ilgili bilgiler kamuoyuna sunulamaz.

(7) Veteriner ve bitki sağlık sertifikaları ile Bakanlıkça belirlenen diğer sertifikalara ilişkin esaslar, iş ve işlemler ile sertifika modelleri Bakanlıkça belirlenir.

(8) Bakanlık, kesimhanelerde, kesim öncesi ve sonrası muayeneler ile et parçalama işlemi yapılan yerlerde muayeneleri ve diğer resmî kontrolleri yapmak üzere, resmî veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir.⁽¹⁾

(9) Bakanlık, yıllık ve çok yıllık ulusal kontrol planlarını hazırlar, belirlenen canlı hayvan ve hayvansal ürünler ile diğer ürünlerde, katkı, kalıntı, bulaşan veya istenmeyen maddeler için izleme programları uygular ve her yılın sonunda kontrollere ilişkin yıllık rapor düzenler.

(10) Bakanlık, bu Kanun kapsamındaki kamu hizmetlerinin gerektirdiği asli ve sürekli görevler hariç olmak üzere, uygun göreceği görev ve yetkiler için kamu kurum ve kuruluşları, kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları, gerçek kişiler, özel hukuk tüzel kişileri, birlikler, kooperatifler, vakıf ve üniversiteler ile işbirliği yapabilir. Bunlardan, Bakanlıkça belirlenen şartlara sahip olanlara, bu görev ve yetkilerin tamamı veya bir kısmı tamamen veya kısmen devredebilir veya hizmet alımı yolu ile yerine getirebilir. Bakanlık, devir yaptığı kuruluşları denetler. Bakanlıkça yapılan denetim sonucunda devredilen görev ve yetkilerin yürütülmesinde yetersizlik veya eksikliğin tespiti hâlinde Bakanlık devri iptal eder veya eksikliklerin giderilmesi için süre içinde giderilmesini talep edebilir. Bakanlık, eksikliklerin giderilmemesi durumunda devredilen görev ve yetkileri iptal eder. Bu fıkranın uygulanmasından doğan tüm masraflar sorumlular tarafından üstlenilir.

(11) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Resmî kontrol sonucu uygun olmayan canlı hayvan ve ürünler

MADDE 32- (1) Bakanlık, resmî kontrol sonucu, mevzuat şartlarını taşımadığı, insan, hayvan veya bitki sağlığı açısından tehlike oluşturduğu tespit edilen canlı hayvan ve ürünlerle ilgili aşağıdaki önlemlerden bir ya da bir kaçını uygulayabilir:

a) Canlı hayvan ve ürünün piyasaya arzı, taşınması, ülkeye girişi ve çıkışının kısıtlanması veya yasaklanması.

b) Canlı hayvan ve ürün piyasaya arz edilmiş ise, satışının durdurulması, bunların sahibi veya işletmecisi tarafından piyasadan toplanması.

c) Piyasaya arz amacı dışında değerlendirilmesi mümkün olan canlı hayvan ve ürünlerin, Bakanlık ve diğer ilgili kurumların kontrolünde değerlendirilmesine izin verilmesi.

ç) Piyasaya arz amacı dışında değerlendirilmesi mümkün olmayan canlı hayvan ve ürünlerin, Bakanlığın gözetiminde sahipleri veya işletmecisi tarafından itlaf ve imha edilmesi.

(1) Resmî kontrol sonucu, mevzuat bakımından düzeltilebilecek bir eksiklik tespit edilen ancak, gıda ve yem güvenilirliği ile insan, hayvan ve bitki sağlığı açısından herhangi bir tehlike oluşturmayan ürünlerin, mevzuata uygun hâle getirilmesi koşuluyla piyasaya arzına izin verilebilir.

(2) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

Laboratuvarlar

MADDE 33- (1) Bu Kanun kapsamındaki kontrollerle ilgili analizleri veya hastalık ve zararlı organizma teşhisi yapmak üzere faaliyet gösterecek gerçek ve tüzel kişilere ait laboratuvarlar için Bakanlıktan onay alınması zorunludur. Bu laboratuvarlar yapacakları analizler için de ayrıca onay almak zorundadır. Onay verilebilmesi için, laboratuvarlar aşağıda belirtilen asgari hususları sağlamalıdır:

a) Laboratuvar, imar mevzuatına uygun ve insanların ikametgâhına mahsus olmayan binalarda kurulur. Faaliyet konusu insanlar için tehlike oluşturmayan laboratuvarlar için bu şart aranmaz.

b) Laboratuvar binası, idarî ve hizmet bölümlerinden oluşur. Hizmet bölümünde numune kabul, tartım, kimyasal maddeler ve numuneler için uygun depo bölümleri ile çalışma konularına göre, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz gibi bölümler yer alır.

c) Laboratuvarlarda, analiz ve teşhislerle ilgili alet, ekipman, teknik alt-yapı ve uygun personel bulundurulur. Bakanlık, laboratuvarıda çalışacak personel ile ilgili ilave eğitim şartı koyabilir.

ç) Laboratuvarlar, faaliyetlerinden sorumlu, konu ile ilgili en az lisans düzeyinde eğitim almış sorumlu bir idarî personel çalıştırmak zorundadır.

(2) Laboratuvarlar faaliyetleri ile ilgili olarak Bakanlıkça denetlenir.

(3) Resmî kontrollerle ilgili numunelerin analizleri, Bakanlık laboratuvarlarında veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlarda yapılır. Bu laboratuvarlarda yapılamayan analizler için ya da teyit amacıyla yurt içindeki veya yurt dışındaki laboratuvarlarda analizlerin yaptırılması hususunda Bakanlık yetkilidir.

(4) Laboratuvarlar, onay almadıkları analizler için ya da analiz yapmadan rapor düzenleyemezler.

(5) Laboratuvarlar, birinci fıkranın, (c) ve (ç) bentlerinde belirtilen personel değişikliklerini, yeni bölüm ilavesini veya faaliyetine son vermesi durumunda Bakanlığa bildirmek, Bakanlıkça istenen kayıtları tutmak ve istenildiğinde sunmak zorundadır.

(6) Bakanlık, analiz metodlarını belirlemek, laboratuvarlar arasında metod birlikteliğini sağlamak, itiraz ile ilgili teşhis ve analizleri yapmak ve benzeri faaliyetleri yürütmek üzere ulusal referans laboratuvarları kurar ve yayabilirler.

(7) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir.

SEKİZİNCİ KISIM

Cezaî Hükümler

BİRİNCİ BÖLÜM

Cezaî Hükümler, Cezaların Uygulanması, Tahsili ve İtirazlar

Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar

MADDE 40- (1) Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:

a) (Değişik:28/10/2020-7255/30 md.) Kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak gıdalar, masrafları sorumlusuna

ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyeti kamuya geçirilerek imha edilir. Bu gıdaları üreten, ithal eden, kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecilerine bir yıldan beş yıla kadar hapis ve bin günden beş bin güne kadar adli para cezası verilir. Fiilin üç yıl içinde tekrarlanması durumunda ayrıca, gıdayı üreten, ithal eden, kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecisi beş yıldan on yıla kadar gıda sektörü faaliye-

tinden men edilir.

b) Hayvansağlığı için tehlike oluşturan veteriner hekim olmayan yemler, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

c) 21 inci maddenin üçüncü fıkrası gereğince Bakanlık tarafından belirlenen esaslara aykırı hareket edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünlere el konarak mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

ç) 21 inci maddenin dördüncü fıkrasına yönelik Bakanlıkça belirlenen düzenlemelere aykırı hareket edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

d) 21 inci maddenin beşinci fıkrasına aykırı hareket edenlere onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünlerin, insan sağlığı için risk oluşturması durumunda ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Aykırılık sadece etiket bilgilerinden kaynaklanıyor ise idarî para cezası beşbin Türk Lirası olarak uygulanır.

e) 21 inci maddenin altıncı fıkrası gereği Bakanlıkça belirlenen kısıtlama veya yasaklamalara aykırı hareket edenlere onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

f) 22 nci maddenin ikinci fıkrasına aykırı hareket edenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

g) 22 nci maddenin üçüncü fıkrası gereği tutulması zorunlu kayıtları tutmayanlar ve Bakanlığa bildirim zorunlu olan bilgileri vermeyenler hakkında beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

ğ) 22 nci maddenin dördüncü fıkrasına aykırı hareket edenlere onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünlere el konarak mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

h) 22 nci maddenin altıncı fıkrası gereği işbirliği yapmayanlara üçbin Türk Lirası idarî para cezası ve Bakanlığın aldığı önlemlerin uygulanması sırasında engelleme yapanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

i) 22 nci maddenin yedinci fıkrasında belirtilen personeli çalıştırmayanlara üçbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

j) 24 üncü maddenin birinci fıkrasında Bakanlık tarafından istenen bilgiler vermeyenlere ikibin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

k) 24 üncü maddenin ikinci fıkrasına aykırı hareket edenlere ikibin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Fiili naymı üründe bir yıl içerisinde tekrarı hâlinde ceza onbin Türk Lirası olarak uygulanır. Etiket bilgileri mevzuata uygun hale getirilinceye kadar ürünlerin satışına izin verilmez.

l) 24 üncü maddenin üçüncü fıkrasına aykırı hareket eden üretim yerlerine onbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Fiilin, ticarî reklâm, ilân veya etiket yoluyla gerçekleşmesi hâlinde 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uygulanır. Etiketteki beyan bilgileri ile içeriğinin ve analitik değerlerinin uymaması hâlinde beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

m) (Değişik:28/10/2020-7255/30 md.) 24 üncü maddenin dördüncü fıkrasına aykırı olarak taklit veya tağşiş yapılagıda veya yemlere el konulur. Ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır. Piyasaya arz amacı dışında değerlendirilmesi mümkün olmayan ürünler işletmecisi tarafından Bakanlık gözetiminde imha edilir veya ettirilir. Piyasaya arz amacı dışında değerlendirilmesi mümkün olan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Taklit veya tağşiş yapılan gıda veya yemleri;

1) Üreten, ithal eden veya kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda veya yem işletmecisine ellibin Türk lirasından,

2) İzlenebilirliğini sağlamadan piyasaya arz eden perakende gıda veya yem işletmecisine beşbin Türk lirasından, aşağı olmamak ve beşyüzbin Türk lirasını geçmemek kaydıyla, fiilden bir önceki mali yıl sonunda oluşan veya bunun hesaplanması mümkün olmazsa fiil tarihine en yakın mali yıl sonunda oluşan yıllık gayri safi gelirlerinin yüzde biri oranında idari para cezası verilir. Fiilin üç yıl içinde birinci kez tekrarlanması durumunda üreten, ithal eden veya kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda veya yem işletmecisine yukarıda belirtilen idari para cezalarının alt ve üst sınırları bir katı artırılarak uygulanır. Fiilin aynı süre içinde ikinci kez tekrarlanması durumunda, üreten veya ithal eden gıda veya yem işletmecisine bin günden üçbin güne kadar adli para cezası verilir ve gıda veya yem işletmecisi beş yıldan on yıla kadar bu sektördeki faaliyetinden men edilir. Fiili üç yıl içinde ikinci kez tekrarlayan kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda veya yem işletmecisine ise ikiyüzbin Türk lirasından az olmamak ve iki milyon Türk lirasını geçmemek kaydıyla, fiilden bir önceki mali yıl sonunda oluşan veya bunun hesaplanması mümkün olmazsa fiil tarihine en yakın mali yıl sonunda oluşan yıllık gayri safi gelirlerinin yüzde biri oranında idari para cezası verilir.

n) 25 inci maddenin ikinci fıkrası gereği alınan hızlı uyarı bildirimine istinaden Bakanlık tarafından uygulamaya konulan tedbirlere uymayanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Hızlı uyarıya konu olan ürün veya bu üründen elde edilen ürün mevcut ve bitki, hayvan ve insan sağlığı açısından risk teşkil ediyorsa, ürünlere el konulur ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Piyasaya dağıtımı yapılmış ise sahibi tarafından piyasadan toplatılır. Ürünün piyasadan toplatılmaması hâlinde ürün sahibine beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

o) 25 inci maddenin üçüncü ve dördüncü fıkralarında belirtilen acil durumlar ve kriz yönetimi sırasında Bakanlık tarafından alınan tedbirlere uymayanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

p) 26 ncı maddenin beşinci fıkrası gereği Bakanlık tarafından getirilen ihtiyatî tedbirlere uymayanlara beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

ö) 27 nci maddenin birinci fıkrasında belirtilen ürünlerle ilgili hükümlere aykırı hareket eden işyerlerine, belediyelere ve il özel idarelerine onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir, Bakanlıkça veya Sağlık Bakanlığınca belirlenen şartları yerine getirinceye kadar işyerleri faaliyetten men edilir.⁽⁴⁾

q) 28 inci maddenin birinci fıkrasında belirtilen ürünlerle ilgili hükümlere aykırı hareket eden işyerlerine onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir; ürünlere el konulur ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

Hijyen ve resmî kontroller ile ilgili yaptırımlar

MADDE 41- (1) Hijyen ve resmî kontroller ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:

a) 29 uncu maddenin ikinci fıkrası gereğince Bakanlık tarafından belirlenen hijyen esaslarına aykırı hareket eden birincil üretim yapanlara bin Türk Lirası, perakende işyerlerine ikibin Türk Lirası, diğer işyerlerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası, üçüncü fıkrasında belirtilen esaslara uymayan yem ve gıda işletmecilerine ikibin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

b) 30 uncu maddenin birinci fıkrası gereği Bakanlıktan onay alması gereken işletmelerden, onay almadan üretim yapanlara onbin Türk Lirası, depo ve satış yerlerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Bu işletmelerin faaliyetleri durdurularak ürünlerine el konulur ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

c) 30 uncu maddenin birinci fıkrası gereği kayıt yaptırmayan üretim yerlerine ikibin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

ç) 31 inci maddenin üçüncü fıkrasına aykırı olarak kontrollerde gerekli kolaylığı göstermeyenlere fiil suç oluşturmadığı takdirde beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

d) Resmî kontrol sonucu bozulduğu, kokuştugu, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde hasar gördüğü, son tüketim tarihi geçtiği tespit edilen ürünlerin piyasada bulunması, satışa veya tüketime sunulması hâlinde işyeri sahiplerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünlere el konularak mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

e) Yapılan resmî kontroller sırasında, işyerinin tamamının veya bir bölümünün insan sağlığı ve gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı ve yem güvenilirliği

açısından tehlike oluşturması ve acil tedbirleri gerektirmesi durumunda, üretimin tamamı veya tehlike oluşturan bölümünün faaliyetleri durdurulur. Üretim yerlerine beşbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Bunların, eksikliklerini giderinceye kadar faaliyetine izin verilmez. İnsan sağlığı ve gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı ve yem güvenilirliği açısından tehlike oluşturmayan ve acil tedbirleri gerektirmeyen diğer durumlarda, görülen uygunsuzlukların giderilmesi için altı ayı aşmamak üzere süre verilir. Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda, üretimin tamamı veya uygunsuzluğun olduğu bölümünün faaliyetleri durdurulur, üretim yerlerine beşbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

f) 31 inci maddenin onuncu fıkrasına istinaden görev verilen kurum ve kuruluşların Bakanlıkça verilen görevi yürütememesi veya belirlenen şartlara aykırı biçimde kullanıldığının tespiti hâlinde verilen görev yetkisi iptaledilir.

g) 33 üncü madde gereği Bakanlıktan onay almadan faaliyette bulunan laboratuvarlar faaliyetten men edilir ve sahiplerine onbeşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Analiz yapmadan analiz raporu düzenleyen laboratuvar sahiplerine onbin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Fiillerin bir yıl içinde tekrarı hâlinde ceza iki kat olarak uygulanır.

ğ) 33 üncü maddenin beşinci fıkrası gereği Bakanlıkça istenilen kayıtları tutmayan ve süresi içerisinde sunmayanlar ile bildirim istenilen değişiklikleri süresi içinde bildirmeyenlere beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

h) Bakanlıktan kuruluş ve faaliyet onayı alan laboratuvarların resmî kontrolleri sırasında mevzuata uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda, bu uygunsuzluğun giderilmesi için üç ayı aşmamak üzere süre verilir. Verilen süre sonunda uygunsuzluğun giderilmemesi hâlinde beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir ve uygunsuzluk giderilinceye kadar uygunsuzlukla ilgili faaliyetten men edilir.

ı) 34 üncü maddede ithalâtla ilgili Bakanlık tarafından belirlenen esaslara aykırı olarak, kaçak getirilen canlı hayvan ve ürün sahipleri hakkında 5607 sayılı Kaçakçılıkla Mücadele Kanunu hükümlerine göre işlem yapılmak üzere savcılığa suç duyurusunda bulunulur. Canlı hayvan ve ürünlere el konulur, mülkiyeti kamuya geçirilir. Kaçak olarak yurda girdiği tespit edilen canlı sığır cinsi hayvanlar ile koyun ve keçiler en yakın kesimhanede kestirilerek mülkiyeti kamuya geçirilir. Kaçak getirilen canlı hayvan ve ürünler piyasaya dağıtılmışsa sahibi tarafından toplanır; ürünü piyasadaki toplamaması hâlinde toplamama cezası olarak sahiplerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilir.

i) 44 üncü maddenin beşinci ve altıncı fıkralarında belirtilen istisnalar kapsamında yurda girişine izin verilen canlı hayvan ve ürünleri ticarî olarak piyasaya arz edenler beşbin Türk Lirası idarî para cezası ile cezalandırılır, canlı hayvan ve ürünler piyasadaki toplatılarak el konulur ve mülkiyetinin kamuya geçirilme-

sine kararverilir.

Cezaların uygulanması, tahsili ve itirazlar

MADDE 42- (1) Bakanlık tarafından istenen resmî evrakta tahrifat veya sahtecilik yaparak Bakanlığa yanıtıldığı tespit edilenlerin işlemleri durdurulur ve savcılığa suç duyurusunda bulunulur.

(1) Bu Kanunda belirtilen idarî yaptırımları uygulamaya, il tarım müdürü yetkilidir. İl tarım müdürü bu yetkisini ilçe tarım müdürlerine yazılı olarak devredebilir. Ancak, resmî kontroller sırasında, insan sağlığı, gıda ve yem güvenirliliği, bitki ve hayvan sağlığı açısından tehlike oluşturması ve acil tedbirleri gerektirmesi durumunda, idarî para cezaları hariç olmak üzere diğer idarî yaptırımları uygulamaya kontrol görevlisi de yetkilidir. Verilen idarî para cezaları otuz gün içinde ödenir.

(2) İtlaf ve imha işlemleri, tüm masrafları sahibi tarafından karşılanmak üzere Bakanlık gözetiminde gerçekleştirilir. Malların sahipsiz yakalanması durumunda masraflar Bakanlık bütçesinden karşılanır.

(3) Sahipleri tarafından piyasadan toplatılması gereken canlı hayvan ve ürünlerin sahibi veya sorumlusu tarafından toplatılmaması durumunda Bakanlık tarafından toplatılır, toplatma masrafının iki katı tutarın sorumlular tarafından ödenmesi için bir aylık ödeme süresi verilir.

(4) Bu Kanunda verilen süreler içinde ödenmeyen tutarlar ile belirlenen idari para cezaları, 21/7/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümlerine göre takip ve tahsiledilir.

(5) (Ek: 2/1/2014-6514/54 md.) 27 nci madde uyarınca Sağlık Bakanlığının denetim alanındaki sular bakımından bu Kanunda belirtilen idari yaptırımları uygulamaya halk sağlığı müdürü yetkilidir. Bu sularla ilgili iş ve işlemler Türkiye Halk Sağlığı Kurumunca yapılır.

(6) (Ek:15/11/2018-7151/33 md.) 28 inci maddenin birinci fıkrasının ikinci cümlesindeki ürünler bakımından bu Kanunda belirtilen idari yaptırımları uygulamaya Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu ile mahallî mülki amir yetkilidir. Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu tarafından idari para cezası ve idari yaptırım kararı verildiğinde keyfiyet ilgili sağlık müdürlüğüne bildirilir.

Ek-1. GIDA İŞLETMELERİNDEN ÜRETİMİN NEVİNE GÖRE PERSONEL ÇALIŞTIRMAK ZORUNDA OLAN İŞLETMELER VE BU İŞLETMELERDE ÇALIŞABİLECEK MESLEK MENSUPLARI

	İŞLETMELER	MESLEK UNVANLARI
1	Alkollü içkiler üreten işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü, biyomühendis
2	Alkolsüz içecek üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
3	Baharat, kuruyemiş, cips, çerez üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü, biyolog
4	Bal, polen, arı sütü, temel petek üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi (gıda veya zootečni bölümü), gıda teknolojü, kimyager, biyolog
5	Ekmek ve unlu mamuller üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
6	Her türlü gıda katkı maddesi ve aroma maddesi üreten işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
7	Gıda amaçlı aromatik yağlar, bitki ekstraktları üreten işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü, biyomühendis, biyolog
8	Gıda ışınlama yapan işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su bilimleri mühendisi, gıda teknolojü
9	Gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
10	Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, diyetisyen, ev ekonomisi yüksekokulu beslenme bölümü lisans mezunu, veteriner hekim, gıda teknolojü, su ürünleri mühendisi, su bilimleri mühendisi

11	Et ürünleri üreten işletmeler (kasaplar hariç)	Gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi (gıda bölümü), gıda teknoloğu
12	Kesimhane, et parçalama tesisi, yaban av hayvanı eti işleme tesisleri	Veteriner hekim
13	Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler	Gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi (gıda bölümü), gıda teknoloğu
14	İşlenmiş mide, mesane ve bağırsak üreten işletmeler	Veteriner hekim
15	Eritilmiş hayvan yağları ve don yağı tortusu üreten işletmeler, kolajen ve jelatin üreten işletmeler	Gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi (gıda bölümü), gıda teknoloğu, kimya mühendisi, kimyager
16	Margarin, bitkisel yağ ve zeytinyağı üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), gıda teknoloğu, kimya mühendisi, kimyager
17	Maya, fermente ve salamura ürünler üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, biyolog, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknoloğu, biyomühendis
18	Meyve ve sebze işleyen işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, biyolog, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknoloğu
19	Bebek formülleri, devam formülleri, bebek ve küçük çocuk ek gıdaları, sporcu gıdaları, vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıda üreten işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknoloğu
20	Siyah çay, bitki ve meyve çayları üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknoloğu
21	Balıkçılık ürünleri, kurbağa bacağı ve salyangoz işleyen işletmeler, canlı çift kabuklu yumuşakça işletmeleri	Gıda mühendisi, su ürünleri mühendisi, balıkçılık teknolojisi mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya su ürünleri bölümü), veteriner hekim, su bilimleri mühendisi, gıda teknoloğu
22	Süt ve süt ürünleri işleyen işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi (gıda ve süt veya zootekni bölümü), gıda teknoloğu

23	Şeker ve şekerleme ürünleri üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
24	Takviye edici gıda üreten işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su bilimleri mühendisi, balıkçılık teknolojisi mühendisi
25	Toz karışımı gıda üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
26	Un, irmik, bulgur, pirinç, makarna, bisküvi üreten işletmeler (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
27	Yumurta ve yumurta ürünleri işletmeleri (30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler)	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü
28	Yukarıda sayılan gıda iş kollarının dışında, 30 BG üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler	İşin nevine göre gıda mühendisi, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su bilimleri mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, gıda teknolojü, biyolog, biyomühendis
29	En az 300 kişi yatak kapasitesine sahip olan konaklama tesislerinden yerinde yemek üretimi ile servisinin yapıldığı (sadece kahvaltı veren konaklama tesisleri hariç) gıda işletmeleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, diyetisyen, ev ekonomisi yüksekokulu beslenme bölümü lisans mezunu, veteriner hekim, gıda teknolojü

Kaynak: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/06/20100613-12.htm>

ÇALIŞTIRILMASI / İSTİHDAMI ZORUNLU PERSONEL ÜYELİK BELGESİ KONTROL FORMU

TEMSİLCİLİK/ŞUBE		
Geliş Tarihi		
İLK BELGE (aşağıdaki form doldurulmalıdır)		
YENİLEME (aşağıdaki form bilgilerde güncelleme olması halinde doldurulacaktır)		
BAŞVURU SIRASINDA VERİLMESİ GEREKENLER(Oda tarafından doldurulacak)		
Noter Onaylı İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşmesi	VAR	YOK
İşletmenin Kapasite Raporu veya Buna Denk Belge	VAR	YOK
Fotoğraf (1 adet)	VAR	YOK
İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi Hizmet Bedeli	VAR	YOK
İSTİHDAMI ZORUNLU PERSONELE AİT BİLGİLER (Gıda Mühendisi tarafından doldurulacak)		
Adı Soyadı		
T.C Kimlik No		
Lisans		
Oda Sicil No		
İşe Başlama Tarihi		
Cep Telefonu No		
E-posta		
FİRMAYA AİT BİLGİLER (Firma tarafından doldurulacak)		
Firma Adı/ Ünvanı		
Adresi		
Telefon		
Faks		
E-posta		
EVRAK KONTROLÜ (Oda tarafından doldurulacak)		
Çalışan Sayısı	10 Kişi Üzerinde	10 Kişi Altında
Motor Gücü	30 BG Üstünde	30 BG Altında
Ürettiği Ürün		
Mühendisin Ücreti		
Sözleşme Başlangıç Tarihi		
Sözleşme Süresi		

Çalışma Saatleri	
Üye Aidat Borcu	
Kontrol Eden	
Eksiklikler	
Sonuç	
ÖNEMLİ NOTLAR	
<p>1. İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi için başvuran üyelerimizin, varsa üyelik aidat borcunu kapatmaları gerekmektedir. Borcun kapatıldığına dair banka dekontu/makbuz diğer evraklarla birlikte Odaya gönderilecektir. Borcu olan üyelere belge düzenlenmeyecektir.</p>	
<p>2. Verilen İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi, sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl geçerli olacak ve İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşmesinin devam etmesi halinde, her yıl vize yaptırılacaktır. Sözleşmede ‘Bu sözleşmetarihinden itibaren başlar’ gibi bir ifade bulunması halinde sözleşme başlangıç tarihi belirtilen tarihtir. Böyle bir ifade içermeyen sözleşmeler için başlangıç tarihi, sözleşmenin taraflar arasında imzalanmış olduğu tarihtir.</p>	
<p>3. İstihdamı Zorunlu Personel Sözleşmesinin başlama ve bitiş tarihi net olarak belirtiliyorsa ve yeni sözleşme gönderilmezse, süre bitiminde sözleşme kendiliğinden sona erdiğinden İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi iptal edilecektir. Sözleşmede bitiş tarihi belirtilmemişse, “Sözleşmenin süresi ...yıldır.” gibi ifadeler varsa ve belirtilen süre sonunda fesih bildirilmezse, sözleşme süresi kendiliğinden uzayacaktır.</p>	
<p>4. Belgelerin kaybolması halinde, durumun 15 gün içerisinde Odalara bildirilmesi zorunludur. Bildirilmemesi durumunda, doğabilecek hukuki sonuçlardan İstihdamı Zorunlu Personel sorumlu olacaktır.</p>	
<p>5. Herhangi bir özel işte veya işletmede veya kamuda tam zamanlı olarak görev yapan kişilerle kendi adına şirketi bulunan kişilere (kendi adına gıda işletmesi olanlar dışında) kesinlikle İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi verilmeyecektir. Kendi adına firması bulunan kişilerden gıda işletmesine sahip olanlara, kendi işletmesi için İstihdamı Zorunlu Personel Üyelik Belgesi verilebilecektir.</p>	

ÇALIŞTIRILMASI / İSTİHDAMI ZORUNLU PERSONEL SÖZLEŞME ÖRNEĞİ

Madde 1 - Bu sözleşme; “Gıda İşletmecisi” (işveren diye anılacaktır) ile “Çalıştırılması Zorunlu Personel” arasında yapılan iş anlaşmanın şartlarını belirler.

Madde 2- Sözleşmenin konusu; işverenin sorumlulukları ile işyerinde görev yapacak çalıştırılması zorunlu personelin sorumlulukları ve çalışma şartlarının belirlenmesidir.

Madde 3 - TARAFLAR;

İşverenin

Ticari Unvanı :
Adresi¹ :
Telefon No :
Fax No :

Çalıştırılması Zorunlu Personelin

Adı ve Soyadı :
TC Kimlik No :
Mezun Olduğu Okul :
(Üniversite/Fakülte/Bölüm)
Diploma No :
Oda Üye No :
İkametgah Adresi :

Madde 4 - ÇALIŞTIRILMASI ZORUNLU PERSONELİN GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Çalıştırılması zorunlu personel, görevini 5996 sayılı Kanun ve ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere, kayıtlı olduğu meslek odası tarafından alınan kararlara ve tüm mesleki etik kuralara uygun olarak yerine getirmek ve bu konularda alınması gereken tedbirleri işverene yazılı (her türlü elektronik

¹(*) İstihdamı Zorunlu Personel İş Sözleşmesi

İşveren Merkezinin adresi ve Çalıştırılması Zorunlu Personelin çalışacağı adres farklı ise her ikisi de yazılmalıdır.

iletişim yolu dahil olmak üzere) ya da sözlü olarak bildirmek zorundadır.

- a. Çalıştırılması zorunlu personel, yukarıda belirtilen mevzuatla ilgili görevlerinin gerçekleştirilmesinde ve aksatılmadan yürütülmesinde gerekli her türlü araç, gereç ve imkânı işvereninden istemeye yetkilidir.
- b. İşveren, çalıştırılması zorunlu personelin görevlerini yerine getirmesini engelleyemez veya geciktiremez. İşverenin tutumu nedeniyle çalıştırılması zorunlu personelin görevlerini yerine getirmekte engellendiği durumlarda, çalıştırılması zorunlu personel taraflar arasında yapılan sözleşmeyi tek taraflı feshetme hakkına sahiptir.

ç. Çalıştırılması zorunlu personel, kayıtlı olduğu meslek odası tarafından belirlenen asgari ücret tarifesine uymak, bağlı bulunduğu Oda tarafından çalıştığı işyerinin faaliyeti ile ilgili düzenlenen ve katılınması zorunlu olarak belirlenen eğitim ve kurslara katılmak zorundadır.

Madde 5 - İŞVERENİN SORUMLULUKLARI

- a. İşveren Madde 4'te belirtilen mevzuatta geçen çalıştırılması zorunlu personelin görevini yürütmede gerekli şartları sağlamakla yükümlüdür.
- b. İşveren Madde 4'te belirtilen mevzuatla ilgili görev ve sorumlulukların dışında çalıştırılması zorunlu personelden başka bir iş talep edemez. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğinin 10. Madde (e) fıkrası gereğince hizmet sözleşmesinde belirtilen gün ve saatlerde görev alanı dışında mesleki faaliyette bulunmasını isteyemez.
- c. İşveren Madde 4'te belirtilen mevzuatla ilgili görevlerin yerine getirilmesine kolaylık sağlanması için işletmenin uygun bir yerinde çalıştırılması zorunlu personele bir oda ve içerisine gerekli araç ve gereci sağlamak zorundadır.
- d. İşveren, çalıştırılması zorunlu personel tarafından yazılı veya sözlü olarak bildirilen, faaliyet alanı ile ilgili genel ve özel hijyen esaslarına uygun olmasını sağlayacak tedbirleri almak zorundadır.
- e. İşveren, çalıştırılması zorunlu personelin bağlı bulunduğu Oda tarafından düzenlenen ve katılınması zorunlu olarak belirlenen eğitim ve kurslara katılımını sağlamakla yükümlüdür.
- f. İşveren, çalıştırılması zorunlu personele kayıtlı olduğu meslek odası tarafından düzenlenen belgeyi her yıl yenilemek zorundadır. İş bu sözleşmenin masraflarını ve yenilenme durumunda gerekli olan belge ücretlerini ve masraflarını ödemekle yükümlüdür.

Madde 6 - ÇALIŞTIRILMASI ZORUNLU PERSONELİN ÜCRETİ VE ÖZLÜK HAKLARI

- a. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu'nun ilgili madde hükümleri doğrultusunda, çalıştırılması zorunlu personel sigortalı olarak çalıştırılmak zorundadır.
- b. Taraflar çalışma süresince 4857 sayılı Kanunun ilgili maddelerine karşı sorumludurlar ve kanunun gereklerini yerine getirmek zorundadırlar.
- c. Çalıştırılması zorunlu personele aylık net (sigorta, vergi, vb. kesintiler sonunda) TL ücretini her ayın en geçgününe kadar ödeyecektir.
- d. Çalıştırılması zorunlu personelin ücreti kayıtlı olduğu meslek odasının belirlediği taban ücretin altında kalmayacak ve her yıl ücret en az, belirlenen ücretteki artış oranında arttırılacaktır.

Madde 7 – FESİH

- a. Taraflar karşılıklı olarak anlaştıkları taktirde sözleşmeyi süresinden önce feshedebilirler.
- b. Sözleşmenin feshedilmesi halinde durum, işveren tarafından Tarım ve Orman Bakanlığı İl ve/veya İlçe Müdürlüğüne bildirilir. Çalıştırılması zorunlu personel ise, ilgili Odaya ve Tarım ve Orman Bakanlığı İl ve/veya İlçe Müdürlüğüne işten ayrıldığını bildirir, Oda'dan aldığı belgeyi Oda'ya iade eder.
- c. Çalıştırılması zorunlu personel işten ayrılmak istediği takdirde bir ay önceden iş yerine yazılı olarak bildirimde bulunur.
- ç. Çalıştırılması zorunlu personelin işten çıkartılmak istenmesi hâlinde iş kanunundan doğan haklar saklı kalmak koşuluyla aynı işlemler işveren tarafından yerine getirilir.

Madde 8- ÇALIŞMA GÜNLERİ

İş kanununca belirlenen çalışma gün ve saatleri dışındaki çalıştırmalarda fazla çalışma ücreti Çalıştırılması zorunlu personele ödenecektir.

Madde 9- Çalıştırılması zorunlu personelin bu sözleşme kapsamındaki görev, yetki ve sorumlulukları devam ettiği sürece; bu sözleşmenin ücret, çalışma gün ve süresi, yükümlülük maddeleri; taraflar arasında yapılacak diğer sözleşmeler ile çelişiyorsa uyuşmazlık durumlarında bu sözleşme hükümleri geçerlidir.

Madde 10- Bu sözleşme, 1 yıl süreyle geçerlidir. Taraflardan birinin sözleşmenin bitiminden 1 ay evvel yazılı fesih bildirimini olmadığı taktirde, ücret güncellenerek sözleşme aynı koşullarda 1 yıl daha yenilenmiş sayılacaktır.

Madde 11- ATANMA

Çalıştırılması zorunlu personelin atanması noter onaylı sözleşmenin Odaya sunulmasını takiben alınacak olan kayıtlı olduğu meslek odası tarafından düzenlenen belge ile yapılır.

Madde 12- ANLAŞMAZLIKLAR

Çalıştırılması Zorunlu Personel İşbu sözleşmenin uygulanmasından doğabilecek anlaşmazlıkların çözümünde Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir.

Madde 13 - Bu sözleşmetarihinde hazırlanmış ve taraflarca imzalanmıştır. İşbu sözleşmede hüküm bulunmayan konularda, ilgili yasaların hükümleri geçerlidir.

İşveren Yetkilisinin	Çalıştırılması Zorunlu Personelin
Adı	Adı
Soyadı	Soyadı
İmza	İmza

**GIDA İŞLETMELERİNİN KAYIT VE ONAY İŞLEMLERİNE DAİR
YÖNETMELİK**

(17.12.2011 – 28145)

BİRİNCİ BÖLÜM**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik;

- Kurban bayramında kesim yapılan yerler,
- Köylerdeki kişisel ihtiyaç amaçlı kesim yerleri,
- Kişisel tüketim amacıyla birincil üretim yapılan yerler,
- Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve depolandığı yerler,
- Gıdanın; geçici olarak, zaman zaman ve küçük ölçekte kermes, kültürel etkinlikler gibi bireysel gönüllüler tarafından yardım amaçlı hazırlandığı, depo-

landığı ve sunulduğu yerler, haricindeki gıda işletmelerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik; 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 22, 30 ve 31 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) (Değişik fıkra:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ 5996 sayılı Kanunun 3 üncü, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Resmi Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 4 üncü maddelerinde yer alan tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

a) (Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer) Bakanlık: Tarım ve Orman Bakanlığını,

b) Kanun: 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu,

c) İşletme kayıt belgesi ve numarası: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış kayıt kapsamındaki gıda işletmelerine yetkili merci tarafından verilen belgeyi ve bu belge üzerinde yer alan, Ek-6’da belirtildiği şekilde kodlanacak olan harf ve rakamlardan oluşan belge üzerindeki numarayı,

ç) İşletme onay belgesi: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu uygun bulunan onay kapsamındaki gıda işletmesinin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen, iptal edilebilen veya askıya alınabilen Ek-9’da yer alan belgeyi,

d) İşletme onay numarası: İşletme onay belgesi ve şartlı onay belgesi üzerinde yer alan ve Ek-12’de belirtilen şekilde kodlanan numarayı,

e) İşletme şartlı onay belgesi: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu bina, altyapı ve ekipman şartlarını karşıladığı belirlenen gıda işletmesine faaliyete geçmeden önce ve onay belgesi verilinceye kadar geçerli olan Ek-8’de yer alan belgeyi,

f) Gıda işletmesi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği/işlendiği/muhafaza edildiği/depolandığı/dağıtıldığı/nakledildiği/ satıldığı/servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletmeyi,

g) Tesis: Bir gıda işletmesindeki herhangi bir birimi,

ğ) Yetkili Mercii: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde

Bakanlık İl Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlık,

h) (Ek:RG-7/1/2014-28875)⁽⁴⁾ Gıda üretim yeri: Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

i) (Ek:RG-7/1/2014-28875)⁽⁴⁾ Gıda satış yeri: Her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri,

ii) (Ek:RG-7/1/2014-28875)⁽⁴⁾ Toplu tüketim yeri: Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerleri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Kayıtlı Gıda İşletmeleri, Kayıt Usul ve Esasları

Kayıtlı gıda işletmeleri

MADDE 5 – (1) Ek-1’de belirtilen işletmeler dışında kalan diğer işletmeler kayıt kapsamındadır.

(2) (Mülga:RG-10/1/2013-28524)

Kayıt usul ve esasları

MADDE 6 – (1) (Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)⁽⁴⁾ Depo, perakende, toplu tüketim işletmecileri Ek-2’deki; gıda üreten işletmeciler Ek-3’teki bilgi ve belgeler ile birlikte ıslak imzayla veya elektronik ortamdan ve elektronik imzayla yetkili mercie başvururlar.

(2) (Değişik:RG-24/11/2016-29898)⁽³⁾ Yetkili merci tarafından başvuru on beş iş günü içerisinde incelenir. Bilgilerin ve belgelerin eksiksiz hazırlanmış olması durumunda, gıda işletmelerine yetkili merci tarafından Ek-5’te yer alan işletme kayıt belgesi, Ek-14’te yer alan kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin faaliyet konuları belirtilerek düzenlenir. Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygunluğu açısından ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve sade pide üreten işletmeler yerinde resmi kontrole tabi tutulur. Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda işletmenin uygun bulunması halinde Ek-5’te yer alan işletme kayıt belgesi, Ek-14’te yer alan kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin faaliyet konuları belirtilerek düzenlenir.

(3) Dosyadaki bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, eksiklik veya yanlışlık belirtilerek dosya, resmi yazı ile başvuru sahibine iade edilir.

(4) İşletme kayıt belgesi; üzerinde yazılı ticaret unvanı, gerçek ve tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda kayıt belgesi geçerliliğini kaybeder. Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında ilgili bilgi ve belgeler ile işletme kayıt belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek en geç üç ay içerisinde yetkili mercie yazılı başvuruda bulunur. Yetkili merci tarafından ilgili değişiklik yapılarak işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

(5) Gıda işletmecileri faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurmaları durumunda, bu durumu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek ve yetkili mer-ciin işletmeyle ilgili güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

(6) Gıda işletmecisi;

a) İşletme kayıt belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde veya yerel yayım yapan gazetelerden birine kayıp ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,

b) İşletme kayıt belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını, dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur. Yetkili mer-ciin uygun bulması halinde işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

(7) Bakanlık kayıtlı gıda işletmeleri için liste oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Onaya Tabi Gıda İşletmelerinin Onay Usul ve Esasları

Onaya tabi gıda işletmeleri

MADDE 7 – (1) Bu Yönetmeliğin Ek-1’inde yer alan onaya tabi gıda işletmeleri faaliyete geçmeden önce şartlı onay belgesi, daha sonra onay belgesi almak zorundadırlar.

(2) (Ek:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ Ek-1’de yer alan onaya tabi gıda işletmelerinden yerel, marjinal ve sınırlı faaliyet kapsamı içinde kalan faaliyetler perakende faaliyet olarak değerlendirilir. Bu işletmeler kayda tabi işletmeler kapsamındadır.

(3) (Ek:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ (Mülga:RG-26/7/2016-29782)⁽²⁾

Onay usul ve esasları

MADDE 8 – (1) (Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)⁽⁴⁾ Gıda işletmecileri, onaya tabi işletmelerine onay almak üzere bu Yönetmeliğin Ek-7’sinde belirtilen bilgi ve belgeler ile birlikte ıslak imzayla veya elektronik ortamdan ve elektronik imzayla yetkili mercie başvururlar.

(2) Yetkili merci, başvuru dosyasını başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler;

a) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksiklik-

leri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru sahibine iade edilir.

b) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine ilişkin hükümlere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur.

(3) (Değişik:RG-10/1/2013-28524) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

a) İşletmenin uygun bulunmaması halinde işletmenin eksiklikleri belirtilerek başvuru dosyası gıda işletmecisine iade edilir.

b) İşletmenin uygun bulunması halinde gıda işletmesine Ek-8'deki işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarası verilir.

(4) İşletme, işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarasının verilmesinden sonraki üç ay içerisinde gerçekleştirilen yerinde ikinci bir resmi kontrolde;

a) Gıda işletmesinin, Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile birlikte Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte geçen hükümleri karşıladığının belirlenmesi durumunda, işletme şartlı onay belgesi, Ek-9'daki işletme onay belgesine çevrilir.

b) İşletmede belirgin bir ilerleme kaydedilmiş olmasına rağmen dördüncü fıkranın (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerinin tam olarak karşılanmadığının belirlenmesi durumunda, yetkili merci işletmenin şartlı onay süresini uzatabilir. Ancak şartlı onay süresi toplamda altı ayı geçemez.

1) Şartlı onayın uzatılması için verilen süre veya sürelerin sonunda işletmenin, dördüncü fıkranın (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşıladığının belirlenmesi durumunda işletmeye verilmiş olan işletme şartlı onay belgesi, işletme onay belgesine çevrilir.

2) Uzatılan şartlı onay süresinin sonunda yapılan resmi kontrolde işletmenin, dördüncü fıkranın (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşılamadığının yetkili merci tarafından belirlenmesi durumunda işletme şartlı onay belgesi iptal edilir ve işletmenin faaliyeti durdurulur.

(5) Ülkemiz bayrağı taşıyan dondurucu üniteye sahip gemiler ile fabrika gemileri için verilecek şartlı onay süresi toplamda on iki ayı geçemez.

(6) Bakanlık onaylı işletmeler için listeleri oluşturur, listeleri güncel tutar ve Ek-13'te yer alan şekli ile yayınlar.

İşletme onay belgesinin ve numarasının geçerlilik şartları

MADDE 9 – (1) Yetkili merci resmi kontrolleri yürütürken işletmenin onay

şartlarını gözden geçirir.

(2) Onaya tabi gıda işletmesinin onay şartlarının devam etmediğinin tespit edilmesi durumunda;

a) Yetkili merci tarafından, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren durumlar dışında tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için gıda işletmecisine altı ayı aşmamak üzere süre verilir. Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda işletmenin onayı askıya alınır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyeti durdurulur. Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzlukları bir yıl içerisinde giderilmediği takdirde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası yetkili merci tarafından iptal edilir.

b) Yetkili merci, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren eksiklikler tespit ederse işletmenin onayını askıya alır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyetini durdurur. Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzluklarının bir yıl içerisinde giderilmemesi halinde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası yetkili merci tarafından iptal edilir.

c) Onayı askıya alınan gıda işletmesi faaliyet gösteremez.

(3) İşletme onay belgesi; üzerinde yazılı olan ticaret unvanı, gerçek veya tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda işletme onay belgesi geçerliliğini kaybeder. Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında gerekli bilgi ve belgelerle birlikte işletme onay belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek üç ay içerisinde yetkili mercie başvurur. Yetkili merci, uygun görmesi durumunda onay belgesini yeniden düzenler.

(4) Gıda işletmecisi,

a) İşletme onay belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde yayım yapan gazetelerden birine zayı ilan vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,

b) İşletme onay belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını

dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur. Yetkili mercinin uygun bulması halinde işletme onay belgesi yeniden düzenlenir.

(5) Gıda işletmecisi, faaliyetinin tamamını veya bir kısmını durdurduğunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Gıda işletmecisi, işletmesinin tamamını veya bir kısmını yeniden faaliyete geçirmek istemesi durumunda yetkili merci tarafından yerinde resmi kontrol yapılır ve uygun bulunması halinde işletmenin tamamının veya bir kısmının faaliyetine izin verilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çalıştırılması Zorunlu Personel

Çalıştırılması zorunlu personel

MADDE 10 – (1) Gıda işletmelerinde, çalıştırılması zorunlu olan personel ile ilgili aşağıdaki hususlar uygulanır.

a) (Değişik:RG-21/12/2017-30277) Çalıştırılması zorunlu personelden meslek odası bulunan meslek mensupları için meslek odasına kayıtlı olduğuna dair belge, meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisi ile yapacağı sözleşme, kamu kurum ve kuruluşlarında çalışan meslek mensupları için kurum amiri tarafından imzalı görevlendirme yazısı aranır.

b) Gıda işletmecisi, üretimin nevine uygun en az lisans düzeyinde eğitim almış ise kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilir.

c) Gıda işletmecisi, işletmesindeki her faaliyet için ayrı ayrı personel çalıştırabileceği gibi sadece bir personel de çalıştırabilir. Sadece bir personel çalıştırılması durumunda tüm faaliyetlere uygun meslek mensubu personel istihdam edilir.

ç) Gıda işletmecisi aynı adreste birden fazla faaliyet göstermesi durumunda tüm faaliyetlerde kullanılan alet ekipmanın toplam motor gücü, 30 beygir gücünün üzerinde veya çalıştırdığı toplam personel sayısı on kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu olan personeli istihdam etmek zorundadır.

d) (Değişik:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ Gıda işletmecileri, çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda çalıştırılması zorunlu olan personelin değişikliğine ilişkin yetkili merciin güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

e) Gıda işletmecisi, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre zorunlu personel istihdam etmek zorundadır. Gıda işletmesinde çalışan zorunlu personel, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamaz.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Resmi Veteriner Hekim, Yetkilendirilmiş Veteriner Hekim ve Resmi Yardımcı Görevlendirme

Görevlendirme

MADDE 11 – (1) Yetkili merci, kesimhanelere, parçalama tesislerine ve av hayvanı işleme tesislerine şartlı onay verilmesini takiben;

a) (Değişik:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ Kesimhanelere, en az bir resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir. Resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin kesimhanedeki mesai saatleri, kesimhanenin çalışma gün ve saatleri dikkate alınarak belirlenir.

b) (Değişik:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ Parçalama tesisleri ve av hayvanı işleme tesislerine; çalışma saatleri, vardiya sayısı ve kapasiteleri dikkate alınarak resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir. Resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin işletmede yapacağı resmî kontrollerin sıklığı riske dayalı resmî kontrolleri de kapsayacak şekilde belirlenir.

c) Kesimhane ile parçalama tesisinin aynı adreste faaliyet göstermesi halinde her iki tesise de aynı resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi görevlendirebilir.

(2) Yetkili merci, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik uyarınca, gerekli faaliyetleri yerine getirebilecek özelliklere sahip olan resmi yardımcıyı, resmi veteriner hekimin otoritesi ve sorumluluğu altında çalıştırmak üzere kesimhanelerde görevlendirebilir.

(3) Gıda işletmecisi veya yetkili merci tarafından faaliyeti durdurulan bir işletmede daha önce görevlendirilmiş olan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim yetkili merci tarafından geri çekilir. İşletmenin yeniden faaliyete geçirilmek istenmesi ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda uygun bulunması halinde, işletmeye yeniden resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirilir.

ALTINCI BÖLÜM Çeşitli ve Son Hükümler

İstisnai hükümler

MADDE 12 – (1) Aşağıda belirtilen gıda işletmeleri için ilgili kurumlardan usulüne göre alınan izin belgesi/kayıt çıktıları işletme kayıt belgesi yerine kabul edilir.

a) Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri.

b) Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden yerler.

c) Üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsı etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden yerler.

ç) Yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden avcılar.

d) (Ek:RG-7/1/2014-28875)⁽¹⁾ Avlamada kullanılan balıkçılık gemi ve tekneleri ile yetiştiricilik çiftlikleri.

(2) Birinci fıkrada belirtilen izin belgesi/kayıt çıktıları talep edilmesi halinde

Bakanlığa ibraz edilmek zorundadır.

Diğer hükümler

MADDE 13 – (1) (Mülga:RG-10/1/2013-28524)

(2) (Değişik fıkra:RG-10/1/2013-28524) Gıda işletmelerine Kanun kapsamında verilen işletme kayıt ve onay belgeleri 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik kapsamında verilen belgelerdir. Bu belgelerin alınması diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından ilgili mevzuata göre verilen izin veya ruhsatların alınması mükellefiyetini ortadan kaldırmaz.

(3) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim izni belgeleri tüm sonuçlarıyla iptal edilmiştir.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (Değişik:RG-30/12/2014-29221)⁽¹⁾

(1) 17/12/2011 tarihinden önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge olarak faaliyet gösteren onaya tabi gıda işletmelerinden 31/12/2012 tarihine kadar modernizasyon planı veren ve modernizasyon planındaki yatırımını 31/12/2014 tarihine kadar tamamlayamayan gıda işletmelerine, 15/2/2015 tarihine kadar müracaat etmeleri ve yetkili merci tarafından uygun bulunması halinde yatırımlarını tamamlamaları için (Değişik ibare:RG-26/7/2016-29782)⁽²⁾ 1/1/2017 tarihine kadar ilave süre verilebilir.

(2) Süt kayıt sistemine kaydedilen ve 31/12/2014 tarihine kadar onay belgesi alamayan süt toplama merkezlerine, 15/2/2015 tarihine kadar müracaat etmeleri ve yetkili merci tarafından uygun bulunması halinde onay belgesi almaları için (Değişik ibare:RG-26/7/2016-29782)⁽²⁾ 1/1/2017 tarihine kadar ilave süre verilebilir.

Yürürlük

MADDE 14 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15 – (Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)

(1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU

<p>İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO: ONAY/KAYIT NO: İŞLETME FAALİYETİ: İŞLETMENİN UNVANI: ADRESİ: TELEFON NO: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:</p>		<p>RESMİ KONTROL RAPOR NO: RESMİ KONTROL TARİHİ: BİR ÖNCEKİ RESMİ KONTROL TARİH, NO VE AMACI: RESMİ KONTROLÜN AMACI:</p> <p><input type="checkbox"/> RUTİN DENETİM <input type="checkbox"/> HIZLI UYARIBİLDİRİMİ <input type="checkbox"/> İHBAR VEŞİKÂYET <input type="checkbox"/> İZLEME <input type="checkbox"/> İZLENEBİLİRLİK <input type="checkbox"/> NUMUNEALMA <input type="checkbox"/> TAKİP DENETİMİ <input type="checkbox"/> DİĞER</p>	
A.	Genel Hijyen	UYGUN	UYGUN DEĞİL
1.	İşletme; temiz, iyi durumda olmalı, bakım ve onarımı düzenli olarak yapılmalı.		
2.	Çalışma alanı ve havalandırma, hijyen uygulamalarına izin verecek şekilde yeterli olmalı.		
3.	Depo yeterli kapasitede olmalı, gerekli durumlarda sıcaklıkların izlenmesini ve kayıt edilmesini sağlamalı.		
4.	Yeterli sayıda ve uygun yerleştirilmiş etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet ve lavabo bulunmalı.		
5.	Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı.		
6.	Lavabolarda, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama ekipmanları bulunmalı.		
7.	Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalı.		
8.	Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalı.		
9.	Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde olmalı.		
10.	Gerekli durumlarda, kıyafet değiştirme bölümü ve yeterli sayıda duş bulunmalı.		
11.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlarda depolanmamalı.		
B.	Özel Hijyen Gereklilikleri		

1.	Zemin ve duvar yüzeyleri; sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. Duvarlar, işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalı.		
2.	Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek biçimde olmalı.		
3.	Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde olmalı. Haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalı.		
4.	Kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyona uygun, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olmalı.		
5.	Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olmalı.		
6.	Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm ve uygun donanım bulunmalı.		
7.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kilitli bir yerde ve sorumlusu belirlenmiş olmalı.		
8.	Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanmalı.		
B.1.	Çadır, Büfe ve Seyyar Satış Araçları gibi Taşınabilir ve/veya Geçici Gıda İşletmeleri, Öncelikli Yerleşim Amacı Özel Konut Olan Ancak İçinde Gıdanın Düzenli Olarak Piyasaya Arzu için Hazırladığı Bina ve Satış Makineleri için Gereklilikler		
1.	Hayvan ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde olmalı, yerleştirilmeli ve temiz tutulmalı.		
2.	Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik kurallara uyulmalı.		
3.	Gerekli durumlarda;		

a)	Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı.		
b)	Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanmalı.		
c)	Gıdanın hijyenik olarak temizlenmesi için yeterli imkânlar sağlanmalı.		

ç)	Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı.		
d)	Sıvı veya katı atıklar hijyenik bir şekilde depolanmalı ve işletmeden uzaklaştırılmalı.		
e)	Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartları korunmalı ve izlenmeli.		
f)	Gıda mümkün olabildiğince bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilmeli.		
C.	TAŞIMA		
1.	Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun olmalı ve iyi muhafaza edilmeli.		
2.	Araç ve/veya konteyner içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı		
3.	Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmalı.		
4.	Sıvı,granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerler kullanılmalı.		
5.	Araçlar ve/veya konteynerler, farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli.		
6.	Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalı.		
7.	Taşımada kullanılan araçlar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve sıcaklıklar izlenebilmeli.		
D.	EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER		
1.	Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:		
a)	Etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli ve bu işlemler yeterli sıklıkta yapılmalı.		
b)	Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı.		
c)	Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli.		
2.	Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı.		
3.	Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		

E.	GIDA ATIĞI		
1.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalı.		
2.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olmalı.		
3.	Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanılmalı.		
4.	Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli.		
F.	SU TEDARİKİ		
1.	Gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte, sürekli ve yeterli olmalı.		
2.	İşletmede, içilebilir ve içilemeyen suların taşındığı hatlar işaretlenmeli ve karışma durumu olmamalı.		
3.	Geri kazanılmış su, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte olmalı.		
4.	Gıda ile temas eden buz, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli, uygun koşullarda depolanmalı ve taşınmalı.		
G.	PERSONEL HİJYENİ		
1.	Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı ve gerekli durumlarda uygun temiz koruyucu kıyafet giyilmeli.		
2.	Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile temas etmesine veya gıdaların işlendiği alanlara girmesine izin verilmemeli.		
3.	İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulunmalı.		
H.	GIDALARA UYGULANABİLEN HÜKÜMLER		
1.	Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmemeli.		

2.	Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmeli.		
3.	Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkaracak tüm bulaşmalara karşı korunmalı.		
4.	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla için uygun prosedürler uygulanmalı.		
5.	Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kırılmamalı.		
6.	Hammaddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli büyüklükte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olmalı.		
7.	Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtma işlemi aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtma işlemi uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulmalı.		
8.	Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalı ve ortaya çıkan sıvılar drene edilmeli.		
9.	Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dâhil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenmeli ve güvenli kaplarda ayrı depolanmalı.		
I.	GIDALARIN AMBALAJLANMASINA VE PAKETLENMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER		
1.	Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmamalı.		
2.	Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalı.		
3.	Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmeli. Özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlanmalı.		
4.	Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olmalı.		

İ.	ISIL İŞLEM		
1.	Uygulanan ısıtma işlem yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmeli ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemeli.		
2.	Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmeli.		
3.	Isıtma işlemde kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalı.		
J.	EĞİTİM		
1.	Gıda içinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında belirli aralıklarda bilgilendirme ve eğitimleri sağlanmalı.		
2.	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi almaları sağlanmalı.		

NOTLAR:

- Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler resmi kontrol raporuna işlenir.
- Bu form, Hijyen Yönetmeliği hükümleri dikkate alınarak doldurulur.
- Bu formun B.1. maddesi kapsamındaki işletmelerin resmi kontrolünde, bu formun sadece B.1. bölümü doldurulur.

UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

ONAYLI İŞLETMELER İÇİN ÖZEL HİJYEN GEREKLİLİKLERİ (*)	
UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

(*)“Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” kapsamında yapılan resmi kontrollerde, ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU’na ilave olarak tespit edilen eksiklikler bu bölümde belirtilir.

Resmi Kontrol Raporu

Seri No:

RESMİ KONTROL RAPORU

Tarih :
Yasal Dayanak : 5996 sayılı Kanun
Resmi Kontrolün Başlangıç Saati : Bitiş Saati:
İşletmenin Adı :
İşletmenin Adresi /Tel/Faks :
İşletme Sahibinin AdıSoyadı:
Vergi Dairesi ve Vergi /T.C.Numarası :
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı No : Kayıt/Onay No:
Gıda Üreten İşyeri : Perakende:
Faaliyet Konusu :
Resmi Kontrolün Amacı :

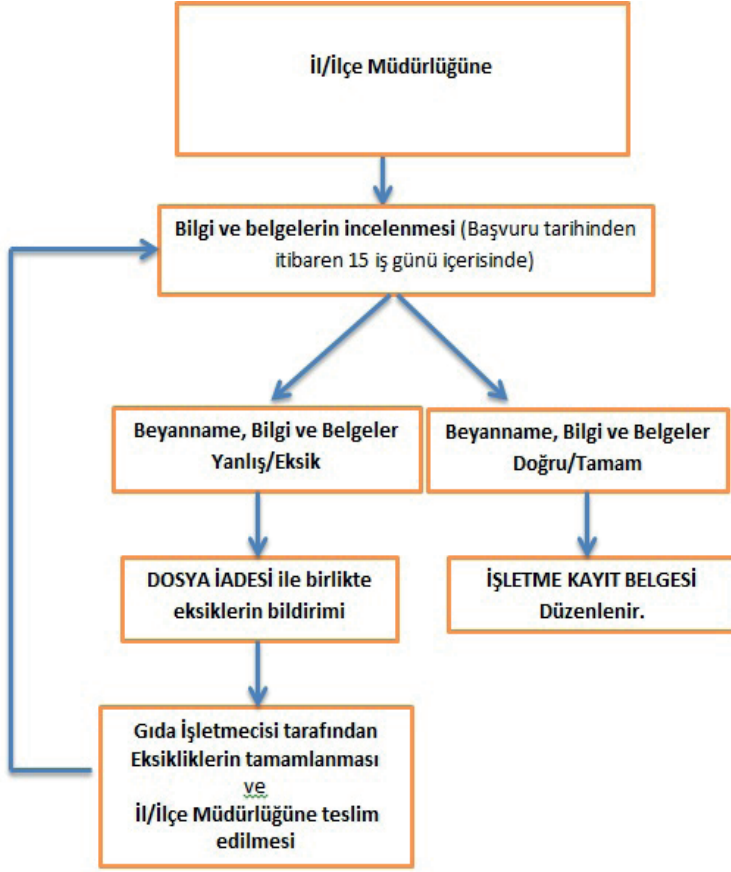
Önceki Resmi Kontrolde Belirtilen ve Düzeltilmeyen Hususlar:

Resmi Kontrol Sonucu:

5996 sayılı Kanunun 31 inci maddesi gereğince tebliğ tarihinden itibaren 7 (yedi) gün içerisinde bu resmi kontrol raporuyla belirlenen resmi kontrol ve denetimsonuçlarına,..... İl/İlçe Müdürlüğüne itiraz etme hakkınız vardır. Bu kontrol raporu düzenlenerek resmi kontrol tarihinde tarafınıza tebliğ edilmiştir.

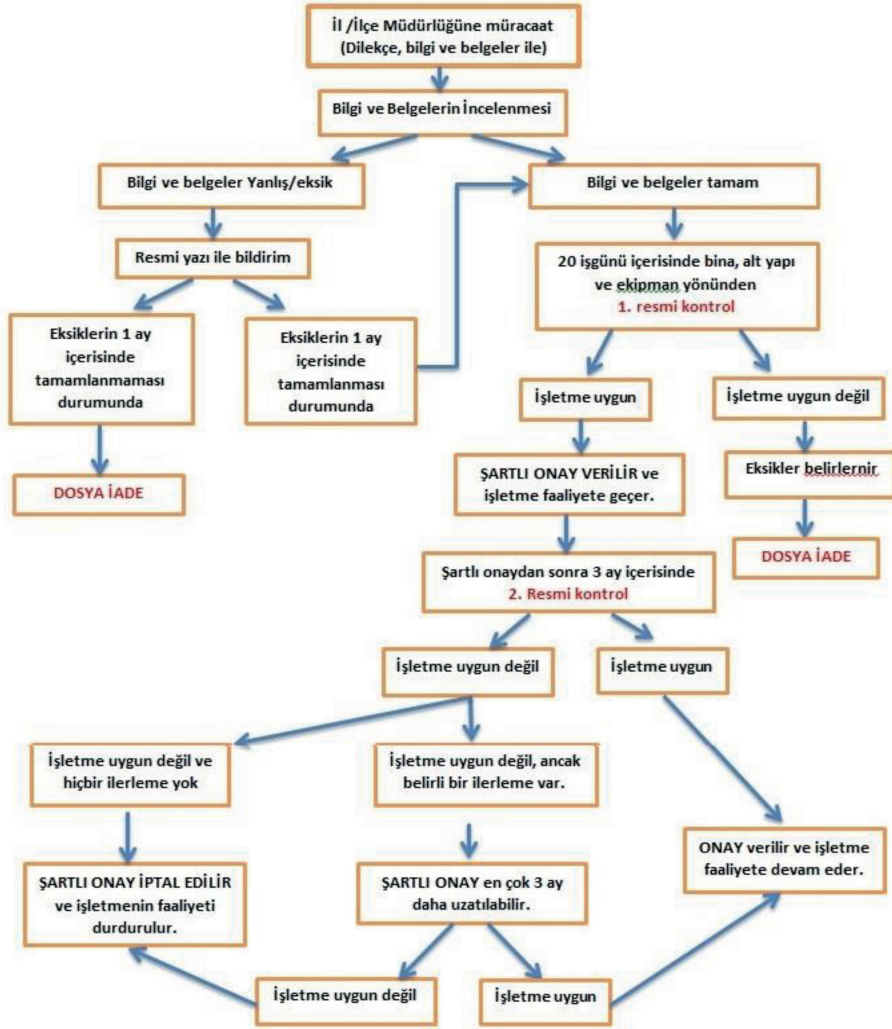
Resmi Kontrol Ekibinin:		İşletmeci ve/veyayetkilisinin:
Adı-Soyadı :	Adı-Soyadı:	Adı Soyadı :
Unvanı :	Unvanı:	Unvanı :
İmza - Tarih:	İmza - Tarih:	İmza - Tarih:

Gıda İşletmeleri Kayıt Prosedürü



Kaynak: https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/1052/kayit_proseduru_istenen_bilgi_belge

Gıda İşletmeleri Onay Prosedürü



Kaynak: https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/1051/onay_proseduru_istenen_bilgi_belge



TMMOB

GIDA

MÜHENDİSLERİ

ODASI