



TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

**Türkiye’de Resmi Gıda Güvenliği
Denetimleri alıştayı
Sonuç Bildirgesi**

“9 Mart 2013, 09.30-16.30”

**Topkapı Eresin Otel
Millet Cad. No:185 34104
Topkapı, İSTANBUL**

1. Giriş

Günümüzün gıda güvenliği anlayışı “tarladan/çiftlikten çatala” prensibinin üzerine yerleştirilmiştir. Bu kapsamda birincil üretimden itibaren – tarla, çiftlik, ahır, sera vb gibi- mahsulün veya çiftlikte insan gıdası olacak hayvanların beslenmesinde kullanılan yem dahil olmak üzere mahsul veya hayvanların yetiştirilmesinden tüketicinin sofrasına kadar, dağıtım ve satış zincirini de kapsayacak şekilde yer alan her faaliyet için güvenlik önlemleri alınmalıdır. Bu gelişmeler, ulusal ve uluslararası mevzuatta yer alan değişimler ile iç içedir. Bir gıda maddesinin üretiminde kullanılacak her türlü bileşen veya katkı maddesi veya teknolojinin uygunluğu mevzuat ile belirlenmektedir. Bu anlamda mevzuatın yeni ürün ve yeni teknolojileri en ciddi şekilde kontrol ettiği en özel sektör gıda sektörüdür ve doğrudan halkın sağlığını etkilemektedir. Bu önemli sektörün denetimi, kamu tarafından yönetilen gıda kontrol sisteminin en önemli bileşenlerinden biridir.

Ülkemizde 5996 Sayılı Kanun ile birlikte başlayan gıda güvenliği yönetiminin yeniden yapılandırılması çalışmaları ile risk temelli denetim sisteminin kurgulanması, işletmelerde HACCP programlarının zorunluluğunun devam etmesi , kimi denetim hizmetlerinin özelleştirilmesi ile ilgili faaliyetler, gıda ihracat ve ithalatında daha etkin denetim ve dikey ve yatay olarak mevzuatın baştan sona gözden geçirilmesi gibi yürütülmekte olan tüm bu çalışmalar gıda güvenliğinin güvence altına alınması yolunda atılmış önemli adımlardır.

Özellikle son yıllarda değişen mevzuat ve Bakanlıkların yürüttüğü projelerle birlikte girilen süreçte resmi gıda denetimlerinin yeniden yapılandırılması gündeme girmiş durumdadır. Türkiye’de yaşanan durum dünyanın pek çok ülkesi ile paralellik göstermekte olup, Çin, Avrupa Birliği, Yeni Zelanda, Kanada, Avustralya ve son olarak 2013 yılı başında ABD’de gıda mevzuatı ve beraberinde gıda güvenliği politikalarında ciddi değişimler yaşanmaktadır. Nitekim ülkemizde de taklit ve taşış yapan işletmelerin teşhir edilmesi, kayıtsız işletmelerin kayıt altına alınması için çalışmaların artması ve ALO 174 ihbar hattının hizmete girmesi ile gıda güvenliği alanında geçtiğimiz yıllara göre önemli gelişmeler yaşanmaktadır.

Türkiye’de gıda sektörü genel anlamda dinamik bir yapıda olup, bölgesel farklılıklar göstermektedir. Bu yapının bir sonucu olarak; kullanılan üretim teknolojilerinin gelenekselden; modern teknolojiye geniş bir yelpazede dağılım göstermektedir. Bu nedenle uluslararası yapı ile uyumlu ancak mutlaka özgün olarak tasarlanmış bir sistemin gerekliliği ortadadır. Dolayısıyla gıda sektörümüzün Dünyada her hangi bir modele uymayan bu yapısı, ihtiyaçlarımıza özelleştirilmiş bir denetim sisteminin kurgulanmasını gerektirmektedir. Bu süreçte konunun tüm paydaşlarının yapılan çalışmalarda aktif rol alması ve disiplinler arası bir çalışma ile sahip olunan birikim ve tecrübeler ışığında yol alınması başarının anahtarı konumundadır.

Bu çalıştayın temel amacı Türkiye’de ve dünyada resmi gıda denetimlerinin durumu ve Türkiye’de resmi gıda denetimlerinin geliştirilmesi için uzman gözü ile bilimsel olarak konunun tüm boyutları ile değerlendirilmesidir. Bu çerçevede karar alıcı kamu otoriteleri ile konunun diğer tarafları olan sanayi ve STK’lar bir araya getirilmesi ve farklı bakış açılarıyla konunun her parçası ile irdelenerek, halk sağlığının sağlanması ve kamunun

gıda güvenliği denetim mekanizmasına toplumsal güveni artırmak için katkı verilmesi hedeflenmiştir. Çalıştayda diğer ülkelerin resmi gıda güvenliği denetimlerini nasıl gerçekleştirdiği ve denetim mekanizmasının işleyişi detaylı olarak irdelenmiştir. Çalıştayda tartışılan **konu başlıkları** aşağıdaki gibidir;

- Türkiye’de Gıda Denetimleri ve Genel Durum Değerlendirmesi
- Türkiye’de Gıda Denetimlerinin Mevzuat Açısından İrdelenmesi, Yeni Gıda Yasası Açısından Gıda Denetimleri ve Kamuda Şeffaflık
- Dünyada ve Avrupa’da Gıda Denetim Sistemleri, Denetimde Yeni Eğilimler ve Türkiye İçin İyi Uygulama Örnekleri

Toplantıda seçilmiş olan bu anahtar konular için katılımcıların aşağıdaki önemli sorulara yanıtlar araması ve olası çözüm önerilerinin ortaya çıkması beklenilmiştir. Ülkemizde halen uygulanan gıda denetim sistemin için bu değerlendirmeleri yaparken, mümkün olduğunda “Denetleyen” ve “Denetlenen” taraflarından yaklaşımları ile problem alanlarının tespiti ve çözümlerine ışık tutulması hedeflenmiştir. Bu kapsamda;

- **Ülkemizde gıda denetimlerinin durumunu değerlendirirken;** Denetimlerin sıklığı ve yoğunluğu, iller ve ilçelerdeki faaliyetlerin uyumu, riske dayalı denetim sisteminin durumu, işletme ve ürün denetimlerinin ayrı tutulması ihtiyacı, analiz planlarının sistematığı, gıda analizleri, Alo 174 ihbar hattının durumu, mevcut denetim personelinin il ve ilçe düzeyinde kapasitesi, uzmanlaşma, sürekli eğitim ve mesleki gelişimi, kadro statüleri, siyasi ve idari baskılar, HACCP sistem denetim yetkinliği gibi başlıkların tartışılması
- **Yeni Gıda Yasası Açısından Gıda Denetimleri ve Kamuda Şeffaflık değerlendirmelerini yaparken;** Mevzuatın uygulamasında kolaylık sağlayıcı kılavuzların yayınlanması, mevzuat geliştirilmesinde şeffaflık prensibinin AB’deki uygulamalar ile uyumluluğu, kayıt dışı ile mücadele, yeni mevzuatlarda geçiş sürecinin netliği, teşhirle ilgili mekanizmanın netliği, yapılan gıda güvenliği denetimleri ve genel istatistiklerin halkla paylaşımı, halk sağlığını tehdit etmeyen durumlar, aldatıcı durumlar ve diğer durumlarda ifşa şartlarının gözden geçirilmesi, yaptırım cezalarının artırılması gibi başlıkların tartışılması
- **Dünyada ve Avrupa’da Gıda Denetim Sistemleri, Denetimde Yeni Eğilimler ve Türkiye İçin İyi Uygulama Örnekleri değerlendirmelerini yaparken ;** Yeni dönemde hızla değişen algı (skandalların etkileri) ve mevzuatlardaki değişim, ülkelerdeki farklı denetim sistemlerinin ve uygulamalarının değerlendirilmesi ve karşılaştırması, yarı özel denetim sistemi ve uygulayan ülkeler ve denetimlerin etkinliği, denetimde yeni eğilimler (şeffaflık, özel sektör-kamu iş birlikleri), farklı denetim sistemlerinin karşılaştırılması (kamu, özel sektör ve karma vs), Bakanlığın çalışmalarını ve kararlarını ifade etmesi için yeni yapıların geliştirmesi ve kamuoyunu yaptığı icraatlar konusunda aydınlatması (Risk iletişimi dahil) başlıklarının tartışılması

hedeflenmiştir.

Türkiye’de Resmi Gıda Denetimleri Çalıştayı’nın bu sonuç bildirgesinde tartışmaya açılan her üç konu başlığı altında önce sorunların tespiti ve daha sonra her bir soruna karşı geliştirilen çözüm önerileri sunulmuştur.

1. Türkiye’de Gıda Denetimleri ve Genel Durum Değerlendirmesi

Türkiye’de yürütülmekte olan gıda denetimlerinin gerçekleştirilmesinde sorun olarak yapılan tespitler aşağıdaki şekilde belirlenmiştir;

- a. Gıda İşletmelerinin kayıt altına alınması
- b. Denetçilerin istihdamı ve denetçi insan kaynağının yönetimi
- c. Laboratuvar ve numune / analiz kapasitesi
- d. Riske dayalı denetim sisteminin uygulanması
- e. Denetimlerin İl/İlçeler Arasındaki Uygulama Farklılıkları

a. Gıda İşletmelerinin Kayıt Altına Alınmasında Yaşanılan Sıkıntılar

Gıda işletmelerinin kayıt altına alınması denetimlerin etkinliğini belirleyen en önemli faktördür. 5996 Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun 13.12.2010 tarihinde tüm hükümleri ile yürürlüğe girmesi ile birlikte gıda üreten işyerlerinin üretim izni alma zorunluluğu kaldırılmıştır. 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “*Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik*” ve 10.01.2013 tarih ve 28254 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “*Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik*” hükümlerine istinaden gıda işletmelerinin konularına göre kayıt altına alınması veya onaya tabi olması gündeme gelmiştir.

2010 yılından önce gıda işletmelerinin bina ile ilgili imar sorunları nedeniyle Belediyeler tarafından ruhsat verilmemesi ve dolayısıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bu işletmelere üretim izni verememesine yol açmıştır. Bu durumda olan işletmeler, hijyen koşullarına birebir uyum gösteren örnekleri de dahil olmak üzere Bakanlık tarafından ceza kesilmesi sorunuyla karşı karşıya gelmişlerdir. Bu sorunun çözümü için Belediyelerin iş yeri ruhsatlandırma şartı aranmaksızın doğrudan Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından gıda işyeri kaydının alınmasına yapılan yönetmelik değişiklikleri ile izin verilmiştir.

Bu çözüm gıda sektöründe hizmet veren işletmelerin kayıt altına alınması anlamında bir katkı sağlamaktadır, beklenti önümüzdeki yıllar içinde kayıt dışı işletme sayısının azalacağı yönündedir.

Bu uygulamadan doğan sıkıntılar aşağıda özetlenmektedir;

- i. Bazı işletmelerin alt yapısı, gıda güvenliği açısından son derece riskli olabilmektedir. Önce işletme beyana göre kayda alınmakta, sonra denetime gidilmektedir. (Onaya tabi gıda işyerleri hariç).
- ii. Bakanlığın kaydı altına alınmış işletme, ortaya çıkan algılar nedeniyle Belediye'den de bir ruhsat alma ihtiyacı duymamakta olup, sonuçta tamamen kayıt dışı (Kaçak) işletme durumuna dönmektedir. Bu durum özellikle fırınlar için yaygınlaşmıştır.

ÇÖZÜM:

- i. İşletmelerin hijyen esaslarına uygunluk da dahil 5996 sayılı Kanun'a uygun üretim yapmaları 5996 sayılı Kanun ile işyeri sorumluluğuna verilmiştir. İşletmeler faaliyetleri ile ilgili kayıtları yapılmasının ardından denetlenmekte ve 5996 sayılı Kanun'a aykırılık tespit edildiğinde işletmenin faaliyetinin durdurulması da dahil gerekli yasal işlem uygulanmaktadır. İşletmeler faaliyetlerine başladıklarından itibaren kayıtlı ya da kayıtsız olmasına bakılmaksızın denetlenebilmekte ve aykırılık olduğunda gerekli yasal yaptırım uygulanmaktadır. İstanbul İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün kayıt işlemleri tamamlandıktan sonra en geç 30 gün içerisinde ilgili işletmeyi mevzuat kapsamında denetime tabi tutma talimatının Türkiye genelinde uygulanmasının sağlanması gerekmektedir.
- ii. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı tamamen belediye mevzuatında olan bir ruhsat olup, varlığı veya yokluğunun denetimi yine belediyeler veya ilgili birimler tarafından yapılmaktadır. Ruhsatı olmayan bir işletmenin faaliyetini, durdurması gereken kurum yine belediye ve ilgili kurumlardır. Bakanlığın asli görevi gıda güvenliğinin teminidir ve ruhsatı yok diye gıda işi yapan bir işletmeyi yok saymak, güvenli gıda temininin çözümü olmayıp Bakanlık tarafından verilen kayıt belgesi ile belediye ruhsatı arasında bir bağlantı bulunmamaktadır. Belediyeler ruhsatı bulunmayan işletmelerin faaliyetlerini durdurduğunda zaten böyle bir sorun kalmayacaktır. Belediye, ilgili kurumlar ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın birbiriyle koordineli olarak çalışması faydalı olacaktır.

b. Denetçiler: İstihdam ve İnsan Kaynağı Yönetimi

Denetimin en önemli bileşeni olan denetçiler ile ilgili gözlenen sorunlar aşağıdaki gibidir.

- i. Bakanlığın resmi denetçi kadrosu yetersizdir. Özellikle kayıt dışı işletmelerin de sisteme dahil olması ile ortaya çıkacak işletme sayısının da artacağı dikkate alındığında nitelikli kadronun artırılması ihtiyacı ortadadır.
- ii. Denetçi kadrosu sektörlere göre uzman değildir. Denetçilerin sektörlere özgün olarak uzmanlık kazanmalıdır; zira gıda sektörünün içindeki değişkenliğin büyüklüğü dikkate alındığında alt sektörlere özelleşmiş uzmanlık ihtiyacı ortaya çıkmaktadır. Özellikle yüksek riskli ürün gruplarının denetiminin uzman denetim personeli tarafından yapılması gerekmektedir. Örneğin HACCP değerlendirmelerinde denetimler, kağıt üzerinde ve izlenebilirlik

açısından sistemin kısmi değerlendirilmesi şekline yürütülmekte olduğu dile getirilmektedir.

- iii. Hali hazırda Bakanlık kadrolarında yer alan denetçi statüsündeki personelin önemli bir kısmı il ve ilçe teşkilatlarında yönetici olarak görevlendirilmiş durumdadır ve ilgili personelin statüsüne dair düzeltme yapılmamaktadır. Ayrıca Bakanlığın yeni kurulan taşra teşkilatlarında diğer pozisyonlar için ihtiyaç duyulan kadrolar sağlanamadığı için denetçilerin bir kısmı bu alanlarda istihdam edilmektedir.
- iv. Uygulamada ise denetçiler, politik veya ekonomik bazı baskılar altında kalabilmektedir. Mevzuat ile ilişkili olarak bazı açıkta kalan konular nedeni ile denetçiler görevlerini yerine getirirken zaman zaman kanun karşısında haksız duruma düşebilmekte ve maddi cezalarla karşı karşıya kalabilmektedir.
- v. Denetçilerin çalışma şartları ve söz konusu tüm bu olumsuzluklar sebebi ile denetçi olma istekliliğinde zayıflıklar görülmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. Denetimlerin tekdüze uygulamasında, özellikle mevzuat hükümlerinde, gözlenen yetersizliklerin giderilebilmesi için denetçi hizmet içi eğitimlerin sürdürülebilir şekilde uygulanmalıdır.
- ii. Denetlemenin sağlıklı yürütülmesi açısından denetçilerin meslekleri ile kazanılmış niteliklere uygun sektörlerde görevlendirilmelidir.
- iii. Denetçilik statüsünün yeniden değerlendirilmesi ve özendirilmesi gerekmektedir.

c. Laboratuvar ve Numune / Analiz Kapasitesi

Gıda Kodeksi'nde var olan analizlerin yapılabilmesinde yetersizlikler gözlenmektedir. Özellikle geleneksel ürünlerde analiz metotlarının uygulanmasında araştırmaya ihtiyaç duyulmaktadır.

ÇÖZÜM:

- i. Analiz metotları uluslararası kabul görmüş mevcut yöntemler ışığında güncellenmelidir.
- ii. Laboratuvarlarda metot birlikteliği çalışmaları sürdürülmeli, bu görev ulusal referans laboratuvar tarafından laboratuvarlar arası kontrollerle izlenmelidir. Özellikle geleneksel ürünlerde analiz metotlarının geliştirilmesi için mutlaka üniversiteler ile ortak çalışmaların yapılması önerilmektedir.
- iii. Denetimin sisteminin hizmet alımı şeklinde desteklenmesi önerilmektedir. Bu hizmet alımı uygulama esasları belirlenmelidir, ancak uygulamada bazı sıkıntılar olması endişesi söz konusudur. Bununla birlikte özelleştirme veya tekelleşme şeklinde gelişimin denetlemenin etkinliğinin azaltması endişesi de mevcuttur. Bu sistemin çalışmaya başlanması için vazgeçilmez olan ilk adım AB mevzuatında olduğu gibi "resmi denetimlerde devredilemeyecek görevler" in açıkça düzenlenmesidir. Ayrıca, AB ve diğer gelişmiş ülkelerde

özele devredilmiş görevlerin denetim değil kontrol hizmeti olduğu akılda tutulmalıdır.

- iv. AB’de olduğu gibi, analiz sonucunda olumsuzluk tespiti durumunda, sorunun kaynağının tespiti için geriye yönelik izleme çalışmalarının yapılması kurala bağlanarak tek bir analiz sonucuna dayalı cezai müeyyide uygulanmasının çözüme katkı sağlamadığı unutulmamalıdır.

d. Riske Dayalı Denetim Sistemin Uygulanması

Hali hazırda Bakanlık tarafından numune ve analiz planları riskli gıda grupları ve işletmeleri dikkate alınarak hazırlanmaya başlanmıştır. Bu değerlendirme sisteminin uygulamasının katılımcı bir biçimde geliştirilmesi beklenmektedir.

e. Denetimlerde İl/İlçeler Arasındaki Uygulama Farklılıkları

Bir ilin farklı ilçelerinde veya iller arasında denetim faaliyetinin uygulanmasında farklılıklar gözlenebilmektedir. Bunun temel sebebi uygulanan kontrol listeleri ve mevzuata yönelik rehber dokümanların yaygınlaşmamış olması; denetçi eğitimlerinin sürekli ve etkin olmayışı ve mevzuatın kontrolörün yorumlamasına açık bırakılmasıdır.

Denetim kadrosunun genişletilmesi, konu uzmanlarının yeterli sayıda temsiliyeti sağlanmalı ve denetçi hizmet içi eğitimlerin sürdürülebilir şekilde ihtiyaçlara göre planlanmalıdır.

ÇÖZÜM:

- i. Uygulanan kontrol listeleri ve mevzuata yönelik rehber dokümanların yaygınlaştırılması ve mevzuatın denetçinin yorumlamasına açık bırakılmamasının sağlanması,
- ii. Denetim kadrosuna Mevzuata yönelik rehber dokümanların hazırlanması
- iii. Denetim kadrosunun nicelik ve nitelik açısından yeterli hale getirilmesi önerilmektedir.

f. Denetimlerin Sıklığı

Denetim sıklığını etkileyen önemli bir faktör denetçi sayısının ve laboratuvar analiz kapasitesinin (personel dahil; denetleyici ve analizleyici) yetersizliği olarak ortaya çıkmaktadır.

Bu hizmetin 28145 sayılı “*Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik*” kapsamında yer alan Madde 6’da yer aldığı şekilde hizmet alımı yapılarak desteklenmesi konusunda ortak bir görüş oluşturulamamıştır.

ÇÖZÜM:

- i. Öncelikle AB mevzuatında olduğu gibi “resmi denetimlerde devredilemeyecek görevler” açıkça düzenlenmelidir. Bu husus ile ilgili uygulama esasları konunun tüm paydaşlarının katılımları ile yapılacak değerlendirmeler ile belirlenerek ele alınmalıdır.
- ii. Her durumda denetçi sayısının artırılması ve laboratuvar kapasitesinin geliştirilmesi gerekmektedir.

Ayrıca gıda denetim sisteminin etkinleştirilmesi için genel anlamda ÇÖZÜM ÖNERİSİ;

Doğrudan denetlenen grubun temsil edildiği her ilde bir GIDA KURULU'nun oluşturulması önerilmektedir. Bu kurul uygulamada gözlenen aksaklıkları doğrudan il ve ilçe Bakanlık temsilcilerine aktararak, mevzuatlarda bir düzeltme / ilave ihtiyaçlarını bildirerek yürütülmekte olan denetim hizmetini etkinleşmesine katkıda bulunabilecektir.

2. Türkiye’de Gıda Denetimlerinin Mevzuat Açısından İrdelenmesi, Yeni Gıda Yasası Açısından Gıda Denetimleri ve Kamuda Şeffaflık

Türkiye’de yürütülmekte olan gıda denetimleri ile ilgili mevzuat sorunları aşağıdaki şekilde belirlenmiştir;

- a. Mevzuatın uygulanmasında ve yorumlanmasında farklılıklar
- b. Mevzuatta numune alma modellerinin olmaması; parti temsiliyetinin nasıl sağlandığının bilinemeyişi
- c. Taklit ve tağşişin tespitinde Türk Gıda Kodeksinde yer almayan parametrelerin kontrol ve analizlerinin yapılmaması
- d. Mevzuat çalışmalarında yeterli şeffaflık olmaması
- e. AB uyum sürecinde genel çerçeveye uyuma ilave olarak yapılması gereken ülkeye has çalışmaların yapılmamış olması
- f. Bakanlığa bağlı kontrol laboratuvarlarının bir kısmının akredite olmaması nedeniyle analizlerde standardizasyon eksikliği ve akreditasyon sistemindeki zayıflama,
- g. HACCP sistemi ve izlenebilirliğin sağlanması için gerekli denetimlerin etkin olarak gerçekleştirilememesi. Özellikle resmi denetçilerin bu sistemler konusunda yetkin ve bilgili olmaması
- h. Taklit ve tağşiş yapan işletmelerle halk sağlığını tehdit eden işletme ve ürünlerin ifşa mekanizması da dahil olmak üzere resmi denetimlerde gerekli şeffaflık sağlanamaması
- i. Kayıt dışı sorununun halen devam etmesi
- j. Kayıt ve Onay işlemlerinde çalışma ruhsatı aranmamasına ilave olarak işletmelerin proje aşamasında hijyenik koşullar ve gıda üretimine uygunluk açısından mutlaka onaylanması gerektiği, ancak bu çalışmaların henüz başlamamış olması

- k. Gıda güvenliği sorunları; gıda kaynaklı hastalıklar ve zehirlenmeler ile ilişkili biyo-istatistiklerinin olmaması
 - l. Katkı maddelerinin üretim, ithalat ve işletmelerde kullanımına dair yeterli kontrolün sağlanamaması
 - m. Mevzuata aykırı hareket eden gıda işletmeleri ve işletmecilerine uygulanan yaptırım cezalarının uygunsuzluk, haksız kazanç ve işletmenin boyutu ile orantılı olmaması ve bazı durumlarda cezaların yetersiz kalması Mevzuata uygun olmayan ürünlerin etkin olarak satış noktalarından toplanmasının gerçekleştirilememesi
 - n. Risk analizinin etkin yönetilememesi; risk değerlendirmesinin kurumsal olarak risk yönetiminden ayrı olmaması
-

a. Mevzuatın uygulanmasında ve yorumlanmasında farklılıklar

Mevzuatın uygulanmasında ve yorumlanmasında il, ilçe bazen de aynı ilçede görev yapan kontrolörler arasında ciddi kalibrasyon farklılıkları görülmektedir, bu durum kimi zaman tüketicinin kimi zaman da üreticinin aleyhine neticeler doğurmaktadır.

ÇÖZÜM:

- i. Bakanlık denetim kadrolarında görev yapan personel ve diğer idari personel arasında ortak bir dil oluşturulması için Bakanlık tarafından ilgili tarafların katılımı ile sektör bazında mevzuat uygulama kılavuzlarının hazırlanması, kontrolörlerin planlı ve ihtiyaç duyulan hallerde mesleki eğitim programlarına dâhil edilmeleri, eğitimlerde sürekliliğinin sağlanması önerilmektedir.
- ii. Ayrıca mevzuat konusunda sektörden gelen geri bildirimlerin değerlendirilmesi, ilgili prosedür ve kılavuzların sürekli güncel tutulması gerekmektedir. Un tebliğinde yaşanan sorunlar bu kapsamda değerlendirilebilir.

b. Taklit ve tağşişin tespitinde Türk Gıda Kodeksinde yer almayan parametrelerin kontrol ve analizlerinin yapılmaması

Taklit ve tağşişin tespitinde Türk Gıda Kodeksinde yer almayan parametrelerde kontrol ve analizler yapılamamaktadır, bu durum taklit ve tağşişin yayılmasına sebep olmaktadır. Analizlerin yaptırılması durumunda ise kontrolörler adli yaptırımla karşı karşıya kalabilmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. Sektörden ve kontrolörlerden gelen geri bildirimler dikkate alınarak taklit ve tağşişin önüne geçilmesi için her bir ürün grubu ve gerekirse ürüne ait taklit tağşiş metoduna dair kontrol ve analizlerin kapsamını belirleyecek olan prosedürlerin ve ulusal nitelikte bir acil eylem planının hazırlanarak yürürlüğe alınması önerilmektedir.

- ii. Tüm bu çalışmaların konunun tüm taraflarını (üniversiteler, esnaf ve sanatkar odaları, meslek örgütleri, STK'lar vb.) kapsayan bir komisyon aracılığı ile organize edilmesi önerilmektedir.

c. Mevzuat çalışmalarında yeterli şeffaflık olmaması

Bakanlığın mevzuat çalışmalarında yeterli şeffaflık sağlanamamaktadır, AB'ndeki uygulamalara paralel bir şeffaflık prosedürünün hazırlanarak uygulamaya alınması gerekmektedir. Ayrıca gerekli katılım sağlanamadığı için mevzuatlar arasında ve mevzuatın uygulanmasında sorunlar yaşanmaktadır.

ÇÖZÜM:

- i. Bakanlık mevzuat değişikliği veya yeni mevzuat hazırlığında kurumlardan yazılı görüş istediği gibi, bireysel ve kurumsal bazda görüşleri de elektronik ortamdan alabilmek için gerekli çalışmaları yapmaktadır. Ancak mevzuat çalışmalarında **daha katılımcı** davranılması, mekanizmanın meslek odaları, esnaf ve sanatkar odalarını kapsayacak şekilde genişletilmesi, ilgili kurum ve kuruluşlardan **alınan tüm görüşlerin** daha geniş bir katılımı tartışılarak değerlendirilmesi önerilmektedir.

d. Bakanlığa bağlı kontrol laboratuvarlarının bir kısmının akredite olmaması nedeniyle analizlerde standardizasyon eksikliği; resmi denetim sisteminde akreditasyonun ise henüz hiç gündemde olmaması

Bakanlığa bağlı kontrol laboratuvarlarının büyük bölümü akredite olmadığı için laboratuvarların gerçekleştirdiği analizlerde standardizasyon sağlanamamaktadır. Üreticiler hatalı analizler sebebi ile mağdur olmakta, ülke imajımız zedelenmektedir. Bu durum halk sağlığını da tehdit etmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. Halen bazı laboratuvarla sınırlı olan akreditasyon çalışmalarının tüm laboratuvarları kapsayacak şekilde genişletilmesi ve en kısa sürede tamamlanması
- ii. Resmi denetimleri yürüten birimlerin de AB mevzuatında gerektiği gibi akredite olmalarının sağlanması önerilmektedir.

f. HACCP sistemi ve izlenebilirliğin sağlanması için gerekli denetimlerin etkin olarak gerçekleştirilememesi

Gıda sektöründe işler ve sürdürülebilir bir HACCP sistemi halen tesis edilemediği için izlenebilirlik, kodekse uygunluk, yasallık gibi alanlarda yaşanan temel sorunlar hala devam etmektedir. HACCP alanında gerekli denetimler etkin olarak gerçekleştirilememektedir. Denetçilerin ihtiyaç duyduğu teknik donanım ise birçok taşra teşkilatında bulunmamaktadır.

İzlenebilirlik sistemi birçok işletmede ve bazı ürün gruplarında (açık-dökme ürünlerde) olmadığı için uygunsuz durumlarda geri toplama yapılamamaktadır. Hammaddelerden kaynaklanan uygunsuzluklarda kaynak sebeplere inilememesi sonucu ortaya çıkmaktadır. Bu durum halk sağlığını tehdit etmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. İzlenebilirlik konusundaki mevzuatın (5996 sayılı kanunun ilgili maddesi gereği konuyla ilgili halen bir yönetmelik yayımlanmamıştır.) acilen çıkartılması ve denetim planlarında bu konuya öncelik getirilmesi önerilmektedir.
- ii. AB'ye üye ülkelerde örneğin İngiltere'de konuya ilişkin uygun çözümler getirilmiştir. Sorunun çözümü için iyi uygulama örneklerinden faydalanılması önerilmektedir.
- iii. Hammaddelerden kaynaklanabilecek uygunsuzluklarda kaynağa inilmesi yönünde gerekli mevzuat düzenlemeleri yapılmalıdır.

g. Taklit ve tağşiş yapan işletmelerle halk sağlığını tehdit eden işletme ve ürünlerin ifşa mekanizmasına dair gerekli şeffaflık sağlanamaması

Taklit ve tağşiş yapan işletmelerle halk sağlığını tehdit eden işletme ve ürünlerin ifşa mekanizmasına dair gerekli şeffaflık sağlanamamaktadır. Bu durum sisteme olan güveni sarsmaktadır. Konunun yazılı usul ve esaslara bağlı olmaması ve tüm uygunsuzlukların benzer kategoride değerlendirilmesi çeşitli sorunlara sebep olmaktadır. Sağlık beyanlarına ilişkin mevzuatın yetersizliği haksız rekabet ve tüketicinin aldatılmasına olanak tanımaktadır. ÇÖZÜM:

- i. Kanunun 31 maddesinin 11 fıkrasında belirtilen usul ve esasların; gıda güvenliği ve insan sağlığına olan etkileri ve tağşişi de içerecek şekilde netleştirilerek hangi durumlarda para cezası, hangi durumlarda teşhir, hangi durumlarda toplama kararının alınacağına açık ve net bir şekilde mevzuatının hazırlanması önerilmektedir.
- ii. Mevzuatın Avrupa birliği ile uyumlu hale getirilmesi ve denetimlerde ürünlerin etiketlerinde bulunan sağlık beyanlarının tüketicinin yanıtılmasını ve haksız rekabeti engelleyecek yönde sorgulanması önerilmektedir.
- iii. Gıda emtialarının pazarlanmasına ilişkin AB mevzuatı, 12. Fasil kapsamında olmasa da piyasada haksız rekabeti önleyici yazılı kuralların/mevzuatın oluşturulmasında, bu düzenlemelerin dikkate alınması yarar sağlayacaktır.

h. Kayıt dışı sorununun halen devam etmesi

Kayıt dışılık sorunu önemli ölçüde azalmakla birlikte halen devam etmektedir, bu durum kayıtsız işletmelerin denetim mekanizması dışında kalmasına sebep olmaktadır. Kayıtsızlık sorunu halk sağlığı açısından büyük risk oluşturmaktadır. Bakanlığın son dönemde gerçekleştirdiği çalışmalar bu anlamda umut vadetmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. Satış noktalarının denetiminde ana arterlerin dışında kalan diğer bölgelere de ulaşılması gerekmektedir ve özellikle pazar yerleri, bakkallar ve seyyar satıcıların denetim programlarına dâhil edilmesi ve buralarda satışı yapılan riskli ürünlerin denetim sıklığının artırılması önerilmektedir.

- ii. Bu kapsamda internet ve televizyon ve radyo gibi basın-yayın araçları üzerinden satışı yapılan ürünler de denetim planına alınmalıdır.
- iii. Uzaktan gıda satışı ile ilgili düzenlemeler yapılmalıdır.
- iv. Resmi kurumlar arasında bütünleşik bir çalışma yapılarak özellikle maliye, belediye ve diğer resmi kuruluşlara kayıtlı olan ancak bakanlıktan kayıt veya onay almamış yerlerin belirlenerek denetim planlarına dâhil edilmesi için çalışma yapılmalıdır.
- v. Kayıtsızlıkla mücadelede ambalajın öneminin vurgulanarak vatandaşın bilinçlendirilmesi için projeler hazırlanarak uygulamaya alınmalıdır. Özellikle hijyenik açıdan ambalaja girmesi önemli olan ekmek ve benzeri ürünler için gerekli yasal düzenlemelerin yapılması ve Tüketicilere yönelik kamu spotlarının geliştirilmesi önerilmektedir.

i. Gıda güvenliği sorunları; gıda kaynaklı hastalıklar ve zehirlenmeler ile ilişkili bio-istatistiklerinin olmaması

Yapılan gıda güvenliği denetimleri ve genel istatistiklerin sağlıklı bir biçimde oluşturulması ve halkla sürekli paylaşımı gerekmektedir. Sağlık bakanlığının gıda kaynaklı hastalıklar ve zehirlenmeler ile ilişkili bio-istatistiklerinin olmaması; başta Sağlık Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere ilgili kurumlar arasında bilgi paylaşımı/ortak veri sistemi v.b. olmaması gıda güvenliği sorunlarının halk sağlığı ve ekonomiyeye olan etkinin tespit edilememesine sebep olmaktadır.

Epidemiyoloji konusuna gereken önemin verilmemesi ise halk sağlığını tehdit eden, gıda kaynaklı salgınlar gibi gıda güvenliği sorunlarının tespit edilememesine sebep olmaktadır.

Sonuçta; risk değerlendirmesinin ülkeye özgü kısmı yürütülememektedir. Yapılan tüm değerlendirmeler uluslararası verilere dayanmaktadır.

ÇÖZÜM:

- i. Sektör ve ürün bazında yapılan denetlemelerin yapılan denetleme çeşitlerinin de detayının belirtilerek periyodik olarak duyurulması önerilmektedir.
- ii. Yıllık ve dönemsel bazlarda izleme sonuçlarındaki değişikliklerin istatistiksel olarak değerlendirilmesi ve grafikler halinde kamuoyu ile paylaşılması gerekmektedir.
- iii. Sağlık Bakanlığı, gıda zehirlenmeleri konusunda hastanelerden net ve detaylı veriler toplayarak bu verileri epidemiyolojik anlamda istatistiksel olarak değerlendirmeli ve raporlamalıdır.
- iv. Başta Sağlık Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere ilgili kurumlar arasında sistematik bilgi paylaşımı/ortak veri sistemi oluşturulmalıdır.

j. Katkı maddelerinin üretim, ithalat ve işletmelerde kullanımına dair yeterli kontrolün sağlanamaması

Halk sağlığı açısından yüksek risk oluşturan ve uygun dozlarda kullanılmaması durumunda halk sağlığını tehdit eden katkı maddelerinin; üretim, ithalat ve işletmelerde kullanımına dair yeterli kontrolün sağlanamadığı gözlenmektedir. Bu tür yüksek riskli katkı maddeleri uzman personelin bulunmadığı işletmelerde yeterli eğitime sahip olmayan personel tarafından kullanılabilir.

ZM:

- i. Yüksek riskli katkı maddelerinin kontrolü için denetim programlarının güncellenmesi ve kontrol sıklığının artırılması,
- ii. Bu katkı maddelerinin üretimi ve yurda girişinde ilave kontrol yöntemlerinin getirilmesi,
- iii. Özellikle nitrit, nitrat ve benzoat gibi katkı maddelerini kullanan personelin özel eğitim programlarına tabi tutulması

yönünde mevzuat değişikliklerinin yapılması önerilmektedir.

k. Mevzuata aykırı hareket eden gıda işletmeleri ve işletmecilerine uygulanan yaptırım cezalarının uygunsuzluk, haksız kazanç ve işletmenin boyutu ile orantılı olmaması ve bazı durumlarda cezaların yetersiz kalması

Mevzuata aykırı hareket eden gıda işletmeleri ve işletmecilerine uygulanan yaptırım cezalarının uygunsuzluk, haksız kazanç ve işletmenin boyutu ile orantılı olmadığı, bazı durumlarda cezaların yetersiz kaldığı görülmektedir. Bu durum ceza sisteminin caydırıcılığına olan güvenin kaybedilmesine sebep olmaktadır.

ZM:

- i. Cezaların suçun ciddiyeti ve uygunsuzluğun tespit edildiği işletmenin ciro büyüklüğü oranında hesaplanarak nispi hale getirilmesi daha adil ve caydırıcı olacaktır.
- ii. Gıda İhtisas mahkemelerinin kurulması önem arz etmektedir.
- iii. İşletmelere ve işletmecilere uygulanacak cezaların meslekten men, gıda alanında çalışmadan men tutulma, daha fazla idari ve adli cezaya olanak verecek şekilde değiştirilmesi, halk sağlığına giren alanların netleştirilmesi gerekmektedir.

l. Mevzuata uygun olmayan ürünlerin etkin olarak satış noktalarından toplanmasının gerçekleştirilememesi

Mevzuata uygun olmayan ürünlerin toplanması etkin olarak gerçekleştirilememektedir. Mevzuata uygun olmayan ürünlere dair geri toplama ve kamuyu aydınlatmanın zorunlu olmaması halk sağlığını tehdit etmektedir. Gerekli denetimlerin etkin bir şekilde yapılabilmesi için yeterli denetim alt yapısı ve personeli bulunmamaktadır. Denetimler Türkiye genelinde her yerde aynı yetkinlikte gerçekleştirilememektedir.

ZM:

- i. Bu konuya ilişkin gerekli yönergelerin çıkarılması gerekmektedir. Bazı alanlar için kanunda ifade edildiği şekilde denetimin özelleştirilmesi konusu yönünde görüşler oluşmuş, ancak bu konuda mutabakat sağlanamamıştır.

- o. **Risk analizinin etkin yönetilememesi;** risk değerlendirmesinin kurumsal olarak risk yönetiminden ayrı olmaması

Risk analizinin kurulmasında vazgeçilmez bir koşul olan Risk Değerlendirmesi ile Risk Yönetiminin aynı kurum altında örgütlenmiş olması önemli bir sorundur. Bu durum kamu otoritesinin tüketici karşısında güven kaybına uğramasına neden olmaktadır. Gıda güvenliği ve diğer alanlardaki denetim sonuçlarının tüm alanları kapsayacak şekilde tüm verilerin değerlendirileceği bir platformun olmayışı sonuçların paylaşımının etkin olarak gerçekleşmemesine sebep olmaktadır.

ÇÖZÜM:

- i. Meslek odalarının ve akademisyenlerin de içinde etkin olarak bulunacağı komisyonlar kurularak, denetimle tespit edilen uygunsuzlukların nasıl önleneceğine yönelik alanların ortak akıl kullanarak bulunması için uygun platformun tesis edilmesi önerilmektedir.

3. Dünyada ve Avrupa'da Gıda Denetim Sistemleri, Denetimde Yeni Eğilimler ve Türkiye İçin İyi Uygulama Örnekleri

Dünyada, Avrupa'da ve Türkiye'de gıda denetim sistemlerinin etkinliğini değiştirebilen gelişmeler ve değişimler aşağıdaki şekilde belirlenmiştir;

a. Yeni dönemde hızla değişen algı (skandalların etkileri) ve mevzuatlardaki değişim

1990'lardan başlayarak ve daha sonrasında Avrupa ve ABD'de yaşanan BSE (Deli Dana Hastalığı) skandalı sonrasında hızla değişen gıda güvenliği algısı son dönemde yeniden değişmektedir. Son olarak ABD gıda mevzuatında yaşanan değişim ve öncesinde Çin, Kanada ve AB ülkelerinde yaşanan değişimler bunun göstergesi durumundadır. Gıda güvenliğinde esas olanın tüketici güveni olduğu düşünüldüğünde, tüketici güveninin yeniden tesis edilmesi için şeffaflığı esas alan **ve izlenebilirlik, risk analizi ve geri çağırma, tedarikçi risk yaklaşımı ile ilgili konular** üzerine yoğunlaşan yeni bir yaklaşım belirginleşmektedir.

Türkiye'de, AB müzakere sürecinde AB gıda müktesebatının genel çerçeve itibari ile Türk gıda mevzuatına taşındığı görülmektedir. Fakat burada yapılan çalışma ile çerçevenin genelinin esas alındığı, bu çerçeveye uygun olarak ülkeler ve bazen de yerel yönetimler bazında farklılık gösteren uygulamaların yeterince irdelenmediği ve bu sebeple de mevzuatın uygulanlaştırılması aşamasında azami faydanın sağlanamadığı görülmektedir.

Avrupa'da yaşanan son kırmızı et krizi ile bundan sonraki süreçte yeni değişimlerin yaşanacağı öngörülmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. AB gıda müktesebatının genel çerçevesinin Ülkemiz mevzuatına taşınması sırasında farklılık gösteren uygulamaların dikkatlice incelenmesi ve Ülkemiz gıda sektörü ve halk sağlığı için azami faydanın sağlanması önerilmektedir.

b. Ülkelerdeki farklı denetim sistemleri ile uygulamalarının değerlendirilmesi ve karşılaştırılması

Özellikle AB ülkeleri değerlendirildiğinde ülkeler arasında ciddi uygulama farklılıkları olduğu görülmektedir. Örneğin İrlanda, Belçika ve Hollanda'da **kontrol** hizmetleri özerk yetkilendirilmiş kurumlara yaptırılabilirken, Almanya ve İspanya'da durum Türkiye'deki mevcut durumla paralellik göstermektedir. Hollanda'da farklı bir uygulama olarak numune alma hizmetleri de bu alanda hizmet içi eğitim almış uzman kuruluş ve kişilere yaptırılmaktadır.

İngiltere'de ise firmaların otokontrol sistemleri gelişmiş olduğu için özellikle büyük ölçekli işletmelerde denetim sıklıklarının (uygunsuzlukların az olmasına da bağlı olarak) değişim gösterdiği görülmektedir. İngiltere özelinde dikkat çekilmesi gereken bir diğer uygulama ise her bir firmanın gıda güvenliği uzmanları tarafından sürekli olarak ziyaret edilmesi ve işletmelerin HACCP tabanlı gıda güvenliği uygulamaları ile yönlendirilmesidir.

Bir diğer uygulama örneği ise ABD'de uygulanan bir yöntem olup, gıda işletmelerinin %80'den fazlasını oluşturan (10 personel ve daha azını çalıştıran) mikro işletmeler ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için işletmecilerin veya uzman yöneticilerin eğitilerek **lisanslanmasıdır**.

ÇÖZÜM:

- i. Türk gıda mevzuatı AB mevzuatına uygun hale getirilirken **denetim hizmetlerinin özelleştirilmesine** dair hangi hizmetlerin özelleştirilebileceğine dair AB mevzuatında yer alan sınırlamaları içeren hususların aktarılmadığı görülmektedir. Bu eksikliğin biran önce giderilmesi gerekmektedir.
- ii. Gıda Mühendisleri Odası'nın da önerdiği gibi gıda denetimlerinin etkinliğinin artırılması için bir gıda danışmanlık sisteminin kurulması önerilmektedir.

c. Şeffaflık

Türkiye'de Tarım Bakanlığı'nın mevzuat noktasında dahi şeffaflık göstermediği, özellikle kritik öneme sahip yönetmelik ve genelgelerin kamuoyu ile paylaşılmadığını görmekteyiz. Bakanlığın tağşiş ve taklit yapan işletmeleri teşhir ederken bir prosedüre bağlı olarak hareket etmemesi, bu alanda uygulanacak prosedürün detaylarının belirli olmaması sebebi ile gerekli şeffaflık sağlanamamaktadır. Bir diğer konu ise taklit ve tağşişte teşhir/ifşa yapılırken **halk sağlığı açısından risk taşıyan** (mikrobiyolojik analizler ile patojen varlığı gibi) tehlikelerin tespit edildiği ürünlerin ifşa edilmemesidir.

ÇÖZÜM:

- i. İfşa/teşhir noktasında dikkat edilmesi beklenen bir diğer konu ise işletmelerin haksız zarara uğramamaları için gerekli aksiyonların alınmasıdır. Bu anlamda sicili çok temiz olan bir işletmenin, yapılan bir hataya bağlı olarak teşhir edilmesi işletmeler açısından sıkıntı oluşturmaktadır. Teşhir mekanizması işletilirken işletmenin sicilinin göz önünde tutulması ve gereken durumlarda, mekanizması ve kurallarına bağlı kalmak şartı ile uyarı mekanizmasının da işletilmesi önerilmektedir.
- ii. Tüketicinin kurumlara ve firmalara karşı güveninin sağlanması noktasında şeffaflığın büyük önem taşıdığı görülmektedir. İlgili prosedürler ve mekanizmaların oluşturulmasında şeffaflığın ve katılımcılığın sağlanması önerilmektedir.

d. Farklı denetim sistemlerinin karşılaştırılması

Resmi numune planları ve önceliklerinin yayınlanması ve kamuoyunun eleştirisine açılması büyük önem taşımaktadır. Bu şekilde kamuoyunun katılımı sağlanarak güven sağlanmış olacaktır. Bu alanda örnekler bulunmaktadır.

Dünya’da denetim hizmetlerinin yürütülmesinde farklı uygulamalar bulunmaktadır. Resmi kontrollerle ilgili kontrol görevlilerinin izleme, kontrol, karantina, numune alma gibi uygulamaları mevcut kanuna göre yerel yönetimler veya tüzel kişilere verilebilmektedir. 5996 sayılı Kanun, bu konuda asli ve sürekli görevlerin devrine olanak tanımaktadır. AB mevzuatında ise devredilemez asli hizmetlere dair sınırlama yapılmıştır. Özellikle uygunsuzlukların tespiti durumunda ceza, yedd-i emine alma gibi asli görevler mevzuata göre yaptırılamaz.

ÇÖZÜM:

- i. İlgili mevzuatta buna uygun olarak izleme, denetim, karantina gibi işlemlerin hangilerinin devredebilir hangilerinin devredilemez olduğunun hızlı bir şekilde belirlenmesi gerekmektedir.
- ii. Üniversiteler ile işbirliğinin bu konuda yardımcı olabileceği ve küçük ölçekli iş yerlerinde raporlamanın takibi sağlamada yardımcı olabileceği önerilmektedir.

e. Risk İletişimi

Öncelikle Bakanlığın risk değerlendirme sistemini özerk bir yapıya kavuşturması gerektiği görülmektedir. Bununla birlikte risk iletişiminin de bilimsel kısmının yine özerk bir yapı ile sağlanması ve bu noktada katılımcılığın sağlanması gerektiği düşünülmektedir. Mevcut sistemde risk iletişiminin monoton bir yapıda gittiği ve ilgili tarafları kapsayan bir iletişim mekanizmasının kurulmadığı görülmektedir. Risk yönetimi noktasında karşılaşılan şeffaflık sorununun, risk değerlendirmeyi de içerdiği ve risk iletişiminin gerektiği şekilde gerçekleşmediği görülmektedir.

ÇÖZÜM:

- i. Son zamanlarda AB’de yaşanan risk değerlendirme ve iletişimi problemleri göz önüne alındığında, ABD’deki uygulamanın örnek model olarak alınması tavsiye edilmektedir.

f. Gıda kontrolünde tüketicisi ve üretici ilişkisinin gözetilmesi, bu sorunun rekabetin artmasına, firmaların ise daha fazla rekabet için taklit ürünlere yönlenmesine yol aması endişesi mevcuttur.

Gıda güvenliğinin sağlanması tketicisiye önemli görevler düşmektedir, ancak ülkemizde tüketicilerin gıda güvenliği alanında yeterli bilince sahip olmadığı da görülmektedir. Ayrıca taklit, tağşış ve ürün güvenliği alanında yaşanan sıkıntılarının temelinde firmalar arasında yaşanan haksız rekabet sorunu bulunmaktadır.

ÇÖZÜM:

- i. Güvenli gıda bilincinin tüketicilerde oluşması için ilköğretimden başlayarak, eğitim sisteminde farkındalığın sağlanması adına müfredatta gerekli düzenlemelerin yapılması önerilmektedir.
- ii. Bu alanda medyada kamu spotlarından faydalanılabileceği düşünmektedir. Medyada yer alan bilgi kirliliğinin engellenmesi için RTÜK de dâhil olmak üzere konunun tüm tarafları ile işbirliği içerisinde çalışılması gerekmektedir.