



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

**GIDA KAYNAKLI
HASTALIKLARDA
YASAL SÜREÇLER
VE
MESLEK ETİĞİ
KİTABI**



Kitaplar Serisi: 43

ANKARA

Şubat 2023

© **Copyright**, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. Bu kitap bir telif eseridir. Tüm hakları saklıdır. Önceden başvuru yoluyla izin alınmadan kitabın hiçbir bölümü kopyalanamaz, bilgisayar dosyası haline getirilemez., elektronik, fotoğrafik veya manyetik form ve 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 satılmaz.

ISBN

978-605-01-1560-4

1. Baskı 1000 Adet

İsteme Adresi:

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

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

Web: www.gidamo.org.tr

E-Mail: gidamo@gidamo.org.tr

Basım Yeri:

MT Promosyon Reklam Kağıt Kırtasiye

Matbaa San. ve Tic. Ltd. Şti.

Zübeyde Hanım Mah. Kazım Karabekir Cad. Kültür İşh. No:7/5

Altındağ/ANKARA

İÇİNDEKİLER

Ön Söz	9
1. Giriş	11
2. Gıda Kaynaklı Tehlikeler	13
2.1. Fiziksel Tehlikeler:.....	14
2.2. Kimyasal Tehlikeler:.....	15
2.3. Alerjenler:.....	15
2.4. Biyolojik Tehlikeler:.....	16
3. Gıda Kaynaklı Mikrobiyel Hastalıklar	17
3.1. Gıda Kaynaklı Enfeksiyon	17
3.2. Gıda Kaynaklı Zehirlenme (İntoksikasyon)	17
3.3. Gıda Kaynaklı Mikrobiyel Hastalıkların Önlenmesinde İyi Hijyen Uygulamaları ile Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Önemi.....	18
3.4. Gıda Kaynaklı Vaka/Salgınlarda Yapılması Gereken İşlemler.....	23

4. Gıda Mevzuatı Hakkında Genel Bilgiler	27
4.1. Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları	31
4.2. Gıdaların Taklit-Tağşişi ve Yasal Düzenlemeler	31
4.3. İzlenebilirlik	38
4.4. Etiketleme	39
4.5. Gıda Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgiler	40
4.6. Geri Çağırma	41
4.7. Şahit Numune Alımı	46
4.8. Cezalar	50
5. Gıda Mühendisliği Meslek Etiği ve Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesinde Gıda Mühendislerinin Yaklaşımı	53
5.1. Etik Tanım	54
Mesleğin Ana Prensipleri	57
Sonuç ve Öneriler	61

ÖN SÖZ

Gıda mühendisleri, gıda tedarik sistemlerinin küresel ve yerel ölçekte sürdürülebilir kalkınma hedefleri doğrultusunda insan sağlığı ve çevre odaklı olarak etik bir şekilde işleme ve dönüştürülmesi amacıyla görev yapmaktadır. Lisans eğitimi sırasında alınan temel bilim ve mühendislik eğitimi sayesinde gıdaların güvenli üretimi, işlenmesi, paketlenmesi, dağıtılması ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlamanın yanı sıra çağımızda karşılaşılan gıda sorunlarının çözümünde disiplinler ve kurumlar üstü sistematik bir yaklaşımla çalışan, bilgi ve çözüm üreten, politikaların oluşumuna aktif katkı sağlayan bir mühendislik dalıdır.

Gıda Mühendisleri Odası olarak meslektaşlarımızın “Tarladan Sofraya Gıda Güvenilirliği”ni sağlamak için almış oldukları üniversite eğitimine uygun şekilde görev yaptıkları işletmelerde karşılaşılabilecekleri sorunların çözümleri için yol gösterici kılavuzlar hazırlamaktayız. Gıda Kaynaklı Hastalıklarda Yasal Süreçler ve Meslek Etiği Kitabı” içeriğinde dünyada ve ülkemizde yaşanan gıda kaynaklı hastalıkların neler olabileceği, dünyada ve ülkemizde yaşanan gıda güvenilirliği örnekleri, gıda kaynaklı hastalıkların oluşma koşulları ve önlenmesi ile konuya ilişkin yasal düzenlemeler hakkında bilgi verilmiştir. Meslektaşlarımızın çalıştıkları işletmelerde gıda zehirlenmelerini engellemek için alınması

gereken önlemlerin yanında, üretilen gıdalardan kaynaklanabilecek zehirlenme ve benzeri sorunlarda karşılaşılabilecek yasal prosedürlerle ilgili özet bilgiler sunulmaya çalışılmıştır. Ayrıca karşılaşılan sorunlarda uyulması gereken meslek ilkeleri ve konuya ilişkin odamızın etik yaklaşımları da çalışmanın önemli bir başlığını oluşturmuştur. İnsanların yeterli ve güvenli gıdaya ulaşması konusunda ülkemizde son dönemde sorunlar artmakta ve yönetilemez duruma gelmektedir. Meslek kuruluşu olarak gıda mühendislerinin ve özellikle kamu görevlilerinin yapması gerekenler konusunda görüşlerimizi ise kitapçığın son kısmında bulabilirsiniz.

Kitapçık çalışmamız Yönetim Kurulumuzdan, Başkanımız Yaşar ÜZÜMCÜ ve Yazman Üyemiz Eşef ÖZAT ile Sayın Prof.Dr. Işıl VAR ve Sayın Dr. Sibel ÖZÇAKMAK'ın yürütücülüğünde ve Odamız Üyelerinin katkıları ile hazırlanmış olup emeği geçen herkese teşekkürlerimizi sunarız.

*TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
14. Dönem Yönetim Kurulu*

1. GİRİŞ

Gıda kaynaklı hastalıklar; çeşitli mikroorganizmalarla (bakteri, küf, virüs, parazitler) veya bunların toksinleri ile veya kimyasal maddelerle kontamine olmuş gıda veya içme suyunun tüketilmesi sonucunda oluşmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklar, gıdaların üretilmesi, işlenmesi veya tüketimi zinciri içinde bir veya birkaç noktada oluşan kontaminasyondan (bulaşından) kaynaklanabilir, insanlarda kronik ve akut hastalıklara yol açabilir. Genellikle mide, bağırsak sistemi hastalıkları olarak ortaya çıkarlar, hızlı ve etkili bir tedavi süreci yapılmadığı takdirde belirli oranlarda ölümlerle sonuçlanabilmektedir.

(https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1)

BM Gıda ve Tarım Örgütü (Food and Agricultural Organization- FAO), Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organization-WHO) ve Dünya Gıda Güvencesi Komitesi (Committee on World Food Security- CFS), kontamine olmuş gıda ve su tüketimine bağlı olarak ortaya çıkan gıda kaynaklı hastalık ve salgınların Dünya'daki en sık görülen sağlık sorunu olduğunu, her yıl 10 kişiden 1'inin güvenilir olmayan gıda tüketimi nedeniyle hastalandığını, özellikle 5 yaş altı çocuklarda meydana gelen can kayıplarının üçte birinin, gıda kaynaklı hastalıklardan meydana geldiğini bildirmektedir.

İnsan sağlığı için kritik öneme sahip olan gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi amacıyla alınması gereken tedbirleri bir mevzuat şeklinde yayınlamak ve bu kurallara uyulup uyulmadığını denetlemek Tarım ve Orman Bakanlığının; güvenilir gıda üretimini ve arzını sağlamak ise gıda işletmecilerinin sorumluluğundadır. Gıda mühendisleri her ne kadar gıda güvenliğinin/güvenilirliğinin¹ sağlanmasında hukuken sorumlu gözükmeseler de; gerçekte gıda güvenliğini/güvenilirliğini sağlamaya yönelik teknik ve hijyenik bilgi birikimine sahip olduklarından büyük bir sorumluluk altındadırlar. Gıdaların üretim, satış, tüketim ve dağıtımının tüm aşamalarındaki işlemler, yasal mevzuat çerçevesinde gıda güvenilirliğini sağlayan ve koruyan şartlara uygun olarak yürütülmelidir. Aksi halde, insan sağlığı üzerine kısa veya uzun vadede oluşturabileceği olumsuz etkiler yanında, gelecek nesiller üzerinde mutajenik etkileri de söz konusu olabilmektedir.

Mevzuatın ve denetimlerin etkinliğinin artırılmasının yanı sıra bu konuda farkındalık oluşturmak da gıda kaynaklı hastalıkların azaltılmasında önemli bir etkiye sahiptir. Çünkü üretim-dağıtım-satış-pazarlamadan tüketime kadar tüketiciler de dahil rol alan kişilerin bilgi düzeyi ile tutum ve davranışları güvenilir gıdaya erişim zincirinde, önemli etkiye sahiptir.

¹ Food Safety kelimesinin Türkçe karşılığı olarak, Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenilirliği şeklinde akademide ve kurumlar arasında iki farklı görüş olup bu kitapçıkta her ikisi de kullanılmıştır.

2. GIDA KAYNAKLI TEHLİKELER

Gıda güvenilirliği; Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür. İnsan sağlığı için **tehlike** oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, “**güvenilir olmayan gıda**” olarak kabul edilir.

Tehlike, sağlık üzerine olumsuz etki yaratma potansiyeli bulunan, gıda ve yemdeki fiziksel, kimyasal veya biyolojik etmenler ile ortaya çıkabilen zararlardır.

Belirlenen potansiyel tehlikelerin tümü için ayrı ayrı risk değerlendirmesi (kullanılan hammaddeler, proses aşamaları, bitmiş ürün) yapılmalıdır.

Risk: Sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkidir. Risk analizinde, tanımlanan tehlikeler şiddetlerine ve olasılık risklerine göre teker teker ele alınarak değerlendirilmelidir. Bu değerlendirme nesnel ve mümkün olduğunca sayısal olarak yapılmaz. Meydana gelen bir tehlike riskinin değerlendirilmesi; deneyim, epidemiyolojik veri (görülme sıklığı, dağılımı, bunları etkileyen faktörler vb.) ve teknik literatür konusundaki bilgilerin bileşimine dayandırılmalıdır.

Tehlikenin şiddeti/önemi, insan sağlığı üzerine yaptığı etkidir. Tüketicisinde neden olacağı hastalık şiddeti ile doğrudan ilişkilidir. Şiddet, ortaya çıkabilecek tehlikenin büyüklüğü veya sonuçların derecesidir.

Olasılık; tehlike analizi yapılan hammadde, proses aşaması yada son üründe bu tehlikenin olma olasılığıdır. Bu parametre için literatür bilgisi, geçmişte yapılan analizler önemlidir.

Riskin kantitatif değerlendirilmesinde kullanılmak üzere geliştirilen “Tehlike Skoru” denklemi örneği;



Hammadde tedarik, depolama, üretim, taşıma, dağıtım gibi süreçlerin her birinin değişik aşamalarında oluşabilecek tehlikeler ile riskleri bilinmeli, gerekli koruyucu-önleyici tedbirler alınmalıdır.

2.1. Fiziksel Tehlikeler:

Gıdaların doğal yapısından gelen fiziksel tehlikeler (balık kılçıkları, etlerde bulunan kemikler, meyve çekirdekleri, tüy, deri vs.), ekim, hasat, taşıma ve üretim aşamalarında yapılan teknik hatalar sonucu gıdaya bulaşan yabancı maddelerden (metal, cam, cıvata ve somun, taş, saç, boya, kağıt vs.) kaynaklanabilir. Yabancı maddeler bazı durumlarda mikrobiyolojik tehlikeleri de beraberlerinde getirebilirler. Ayrıca ürünün hijyenik koşullarda üretilip üretilmediği konusunda fikir verebilirler. Sıklıkla yabancı madde saptanan gıdalara örnek olarak ekmek ve unlu mamuller, içecekler, sebzeler ve meyveler, bebek mamaları, bakliyatlar, baharatlar, kuruyemişler, konserve gıdalar, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, balık ve balık ürünleri, çikolata ve diğer kakao ürünleri verilebilir.

2.2. Kimyasal Tehlikeler:

- Gıdalarda kimyasal kirliliğe neden olabilecek birçok etken bulunmaktadır:
- Gıdaların doğal yapısında bulunan kimyasallar; örneğin kırmızı barbunyada bulunan hemaglutininler (çiğ veya az pişmiş tüketimlerde), mantar zehirleri vb.
- Gıdaların üretilmesi sırasında kullanılan bazı kimyasalların, izin verilen miktardan fazla kullanılması veya diğer materyaller ile reaksiyona girmesi sonucu oluşan kimyasallar; örneğin sodyum nitrit, nitrosaminler,
- Pestisit, veteriner ilacı kalıntıları, mikotoksinler, ağır metaller,
- Gıdalara, işleme sırasında teknik hatalar sonucu bulaşabilen kimyasallar; örneğin temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri, plastikler, ambalaj malzemelerinden ya da metal ekipmandan bulaşabilecek kimyasal maddeler vb.

Görüldüğü gibi kimyasal tehlikelerin nedenleri geniş bir yelpaze oluşturmaktadır.

Gıda güvenirliliğini tehdit eden kimyasal tehlikeler, insan sağlığı üzerinde kalp hastalıklarından kansere, cilt hastalıklarından sindirim bozukluklarına kadar birçok hastalığın yanı sıra, uykusuzluk, kaşıntı, sinirlilik ve alerji gibi rahatsızlıklara yol açmaktadır.

2.3. Alerjenler:

Bazı kaynaklar alerjen maddeleri kimyasal tehlikeler sınıfında değerlendirirken bazı kaynaklar alerjenleri başlı başına ayrı bir kategori olarak değerlendirmektedir. Bilinen tüm alerjenler protein yapısındadır, gıdalarda bulunurlar ve birçok gıda üretim işlemi sonunda varlıklarını devam ettirirler. Gıdalarda bulunan herhangi bir protein (örneğin gluten) insanlarda alerjik reaksiyonlara neden olabilir.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (Ek-1)'de alerjen maddeler veya ürünler listelenmiştir. Yönetmelik gereği, hazır ambalajlı olmayan gıdalar ve toplu tüketim yerlerinde sunulan gıdalar da dâhil olmak üzere son tüketiciye arz edilen tüm gıdaların etiketlerinde Yönetmeliğin Ek-1'inde yer alan 14 alerjen ya da intoleransa neden olan madde veya ürün adları, bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, stil veya arka plan rengi aracılığıyla) vurgulanarak belirtilmek zorundadır. Toplu tüketim yerlerinde (lokanta, restoran, kafe, fast-food, vb) tüketime sunulan gıdalar için işletme içerisinde müşterilerin görebileceği yerlerde alerjen listesi uygun yerlere asılmalı ya da masaların üzerinde bu ürünlerin alerjen durumları hakkında gerekli bilgilendirme içeren yazılar konulmalıdır.

2.4. Biyolojik Tehlikeler:

Gıdalara kontamine olabilecek biyolojik tehlikeler; hayvansal (parazit, böcek, kemirgen, diğer haşereler) ve mikrobiyel (bakteri, küf, maya, virüs) kaynaklıdır. Gıda üretim hattındaki potansiyel biyolojik tehlikelerin önlenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indirilmesi için gerekli tedbirlerin alınmaması halinde, piyasaya arz edilecek üründe biyolojik tehlikelerden kaynaklanan halk sağlığı problemleri oluşabilmektedir.

3. GIDA KAYNAKLI MİKROBİYEL HASTALIKLAR

Bakteriler, virüsler ve parazitler gibi patojen mikroorganizmaların ve ürettiği toksini içeren bir gıdanın veya içme suyunun tüketimi sonucu ortaya çıkan hastalıklardır.

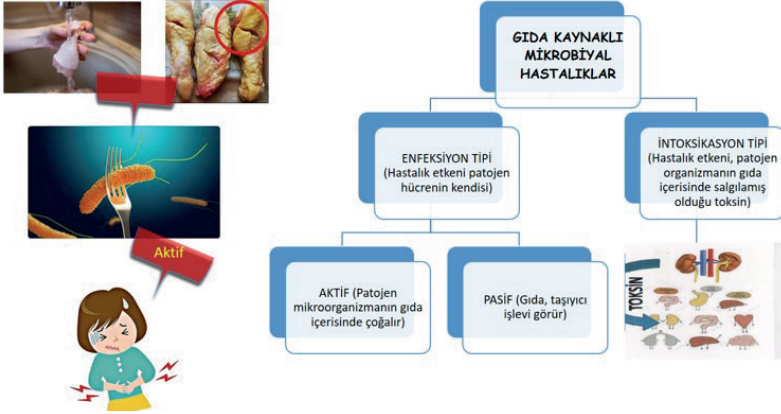
3.1. Gıda Kaynaklı Enfeksiyon

Hastalık etkeni (etiyojik etmen) patojen hücrenin kendisi olduğunda yani hastalık patojen canlı hücrenin gıda ile beraber vücuda alınması sonucu görülür. Gıda kaynaklı enfeksiyonlarda gıda veya su sadece taşıyıcı işlevi görüyor ve mikroorganizma gıda içerisinde çoğalmıyorsa (*Mycobacterium tuberculosis* ve *M.bovis enfeksiyonu*, *Campylobacter jejuni*, Virüsler vb) bu tür enfeksiyonlar **gıda kaynaklı pasif enfeksiyonlar** olarak adlandırılırken, patojen mikroorganizmanın gıda içerisinde çoğalması (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, patojen *Escherichia coli* grupları vb) ve belirli bir sayıda hücrenin gıda ile birlikte alınması sonucu hastalık ortaya çıkıyorsa bu tür enfeksiyonlar **gıda kaynaklı aktif enfeksiyonlar olarak** tanımlanırlar.

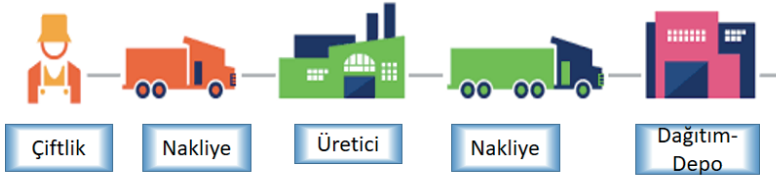
3.2. Gıda Kaynaklı Zehirlenme (İntoksikasyon)

Hastalık etkeni, patojen organizmanın gıda içerisinde salgılamış olduğu toksin ise ve bu toksinin alınması sonucu meydana geliyorsa

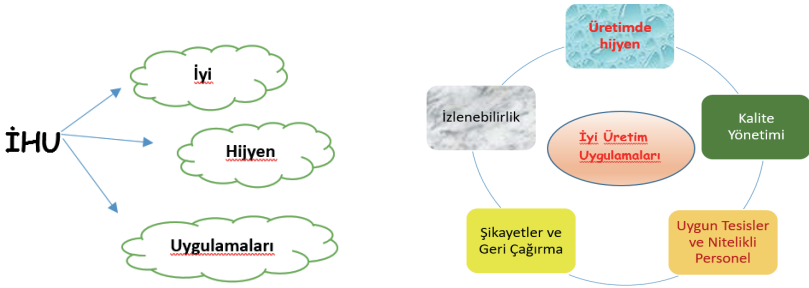
“intoksikasyon” olarak adlandırılan zehirlenmeler oluşmaktadır. **İntoksikasyon tipi zehirlenmelere**, bakteriyel toksinler ve küf kaynaklı mikotoksinler neden olur. Stafikokal enterotoksinler, *Clostridium botulinum* toksinleri, küf intoksikasyonları (mikotoksikozis; en yaygın üreticileri *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium* ve *Alternaria* cinsleri) bu zehirlenmelerde öne çıkarlar. Etmen organizma, enterotoksin, endotoksin, ekzotoksin, ekstraselüler toksin tipte toksin salgılayarak zehirlenmelere ve kronik hastalıklara neden olmaktadır. Toksin tipine göre değişmekle beraber; bu sorunlar çeşitli gastrointenterik ve nörolojik hastalıklar, artritis (eklem yangısı), alerjik reaksiyonlar, otoimmün hastalıklar şeklinde yaşanabilirler.



3.3. Gıda Kaynaklı Mikrobiyel Hastalıkların Önlenmesinde İyi Hijyen Uygulamaları ile Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Önemi



Gıdaların üretim, dağıtım, tüketim zincirinde her halkada oluşabilen gıda kaynaklı hastalıklar, bozulmalar gibi olumsuzlukların çok önemli bir kısmı, zincirin herhangi bir noktasındaki işletmelerin hijyen sorunlarından kaynaklanmaktadır. Birincil üretimden itibaren başlayan ve sofraya kadar uzanan gıdanın tedarik zinciri ve üretimi boyunca tüm aşamalarda olası fiziksel, kimyasal, biyolojik bulaşmaların önlenmesini temel alan bir yönetim sistemi içerisinde güvenilir gıdanın tüketiciye ulaşması sağlanabilir ve pek çok gıda kaynaklı hastalık kolaylıkla önlenir.



Gıda üreten işletmelerde daha kuruluş aşamasında yerleştirilmiş olması gereken GHP (İyi Hijyen Uygulamaları), SSOP (Standart Sanitasyon Operasyon Prosedürleri) ve GMP (İyi Üretim Uygulamaları) gibi ön gereksinim programları, HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi için, altyapı niteliğinde vazgeçilmez ön koşullardır.



HACCP sistemin temel prensibi, son üründe oluşabilecek tehlikeleri ve ürünü bu tehlikelerden koruyucu önlemleri önceden belirlemek, bu önlemlerin uygulamalarını gerçekleştirmek, böylece ürünün güvenilirlik açısından kalitesini, dolayısıyla da tüketici sağlığını garanti altına almaktır. HACCP gıda güvenilirliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden bilime dayalı, sistematik ve dinamik bir sistemdir. HACCP sistemi uygulandığında, problemin hangi süreç aşamasında oluşabildiği önceden bilinebilmektedir. Prosesin tüm aşamaları en ince ayrıntısına kadar irdelenir ve muhtemel tüm tehlikeler masaya yatırılır. Belirlenen tüm kritik kontrol noktaları üzerinde belirli periyotlarla validasyon (geçerli kılma) ve verifikasyon (doğrulama) yapmak suretiyle bu tehlikeler bertaraf edilmeye çalışılır. Tüm bu işlemlere bağlı olarak gerekli önleyici-düzeltilici faaliyetler uygulanarak ürünün tüketicisine güvenli şekilde ulaşması gerçekleştirilebilmektedir.

• HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)

Gıda işletmelerinde tehlike ve risk analizine dayalı değerlendirme yapmak, bulaş kaynaklarının tespiti açısından önemlidir. Piyasaya arz edilen gıdalar hammadde kabulden başlayıp, son tüketiciye arza kadar **Gıda**

Güvenliği Yönetim Sistemi (HACCP Uygulamaları) çerçevesinde ele alınarak, üretim aşamaları boyunca tüm önleyici faaliyetlerin yürütülmesini gerektirir. Son tüketiciye sunulan gıda maddeleri ile ilgili tehlike ve risk analizine dayalı değerlendirme yapmak, çapraz bulaşma kaynaklarının tespiti ve koruyucu önlemlerin alınması açısından önemlidir.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun "Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzları" başlıklı 29. maddesinin 3. fıkrası gereği birincil üretim hariç olmak üzere, gıda ve yem işletmecilerine, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemini kurmak ve uygulamak zorunluluğu getirilmiştir. Yine aynı madde gereğince, 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.

İşletmelerde tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarının belirlenmesine dair sistem kurulmasıyla ilgili hususlar 5996 sayılı Kanuna bağlı olarak çıkarılan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ve Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde de kapsamlı bir şekilde ele alınmaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nca çıkarılan "Gıdaların Resmi Kontrolü ve İdari Yaptırımlar Prosedür"ü çerçevesinde HACCP prensiplerine dayalı sistemin uygulanmasında esneklik sağlanmaktadır. Örneğin, gıdanın hazırlanması, muameleye tabi tutulması ya da işlenmesinin yapılmadığı gıda işletmelerinde ya da kritik kontrol noktalarının tanımlanmasının mümkün olmadığı küçük işletmelerde tehlikeler ön gerekliliklerin uygulanması ile kontrol edilebilir. Böylece daha az sayıda kritik kontrol noktası ile daha kolay ve sürdürülebilir bir HACCP sistemi uygulanmış olur.

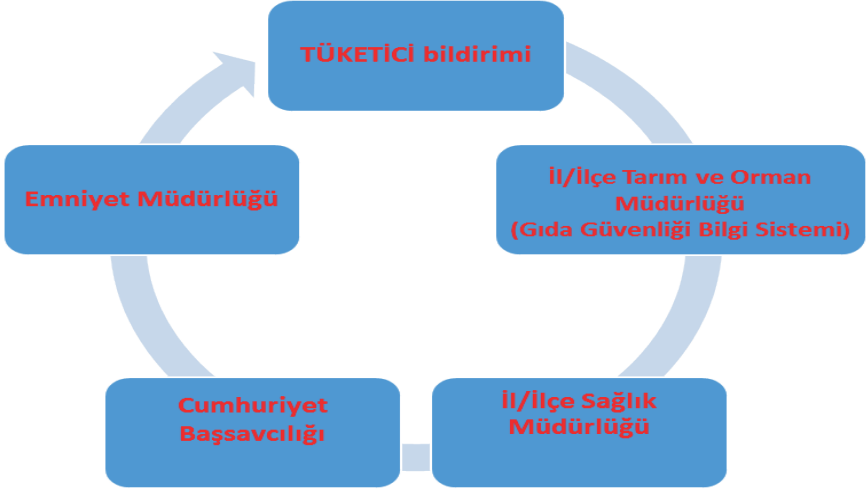


Resmi kontrol ve denetimlerde gıda işletmelerinin 5996 sayılı Kanun’da belirtildiği şekilde HACCP gerekliliklerinin uygulanmadığının tespiti halinde, 29.maddenin 3.fıkrasına aykırılıktan 41.maddenin 1.fıkrasının (a) bendi gereğince 2.000 ₺ (**2023 yılı yeniden değerlendirme oranındaki artışa (%122.93) bağlı olarak 18.449 ₺**) idari para cezası uygulanmaktadır.

Gıda işletmecisi, faaliyeti kapsamındaki işletmesinde olası tehlikeleri önlemek amacıyla gerekli tedbirleri almak için bütünsel bir yaklaşımla gıda güvenilirliği yönetim anlayışına sahip olmalı, belge almayı sadece zorunluluk olarak algılamamalı, HACCP planının doğru ve etkin bir şekilde uygulanmasını sağlamalıdır. Gıda işletmeleri şartlarının iyileştirilmesi ve sürdürülebilir bir HACCP sisteminin uygulanmasıyla ürünlerin işletmeye kabulünden itibaren tüketiciye ulaşmasına kadar olan her aşamada potansiyel fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin önlenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indirilmesi için gerekli tedbirlerin alınması sağlanmış olur.

Son yıllarda proseslerdeki tehlikeler sadece bu üç tehlikeyle kalmamış, kalite yönetim sistemlerinde alerjen, hile-taklit-tağşiş, sabotaj ve radyolojik tehlikeler de sisteme dâhil edilmeye başlanmıştır.

3.4. Gıda Kaynaklı Vaka/Salgınlarda Yapılması Gereken İşlemler



Ülkemizde yapılan çalışmalarda, acil servise başvuran zehirlenme olguları arasında gıda zehirlenmeleri, ilaç zehirlenmelerinden sonra ikinci sırada yer almaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklardan dolayı hastaneye yatış ve ölüm oranları ile yıllık insidansının (hastalık sayısı) doğru tahminlerine ulaşmak zor ve bazen imkansızdır. Gıda kaynaklı zehirlenmelerin resmi otoritelere bildiriminin düşük olması, gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenme şüphelerine dair savcılıktan, emniyet güçlerinden, halk sağlığı müdürlüklerinden ve çeşitli sağlık kuruluşlarından alınan ihbar ve şikayetlere dair istatistiklerin yeterli düzeyde olmaması, verilere erişimde zorluklar yaşanmasına neden olmaktadır.

Gıda kaynaklı hastalık şüphesi bulunan kişilerin 72 saat içerisinde ön tanı/sağlık raporu veya sağlık kuruluşunun protokol numarası ile birlikte İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri ile Emniyet Müdürlüğüne ya da İl/İlçe Jandarma Komutanlıklarına bildirim yapılması gerekmektedir. Bildirimin yapılması halinde, Tarım ve Ormanlık Bakanlığı'nca yayımlanan "Gıda Kaynaklı Hastalıklara İlişkin Resmi Kontrol Prosedürü"

kapsamında gıda kaynaklı vaka/salgına yönelik iş ve işlemler yerine getirilir. İlgili sağlık kuruluşu tarafından ön tanı/sağlık raporu veya “Zehirlenme Vaka Bildirim Formu” düzenlenerek gıda kaynaklı hastalık tespiti gerçekleştirilir ve İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine faks, mail, dilekçe, telefon, Alo174 Gıda Hattı, vb. yollarla bildirim yapılır. Eğer bu bilgiler ibraz edilemiyorsa iletişim ve hastane bilgilerinin (hangi hastaneye, hangi tarihte gidildiği, TC kimlik numarası veya sağlık kuruluşu kaydı, vb) paylaşımı yapılır.

Bildirim yapılmadığı durumlarda, vakalar kayıt altına alınmadığından, mikroorganizma kaynaklı tehlike ve risklerin izlenmesi ve sıklığının takibi sağlanamamaktadır.

Gıda kaynaklı hastalık risklerinin yönetilmesini sağlamak için farklı işleyişlere sahip çok merkezli bir bilgi ağı kurulmalıdır. Böylece gıda kaynaklı hastalık vakalarının takibini yapmak, araştırmak, kontrol etmek ve uygulamak için farklı yetkinliklere sahip kuruluşlar arasında iletişim ve veri aktarımı sağlanabilecektir.

Bilindiği gibi, yürürlükte olan Gıda Kanunu; 5996 Sayılı Kanundur. Ancak, zehirlenme olgusuna göre 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu (TCK) kapsamında adli değerlendirmeler de yapılmaktadır. Gıda kaynaklı hastalık veya şüphesi bulunan durumlarda Türk Ceza Kanunu'nun “Kamunun Sağlığına Karşı Suçlar” bölümü hükmünün bulunması ihtimaline karşın Cumhuriyet Başsavcılığına suç duyurusunda bulunmaktadır. TCK'nın 185. maddesi gereğince, gıdaların bozulmasını sağlayarak kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşüren kişilere iki yıldan onbeş yıla kadar hapis cezası verilmektedir. Yine TCK'nın 186. maddesi gereği kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde bozulmuş veya değiştirilmiş gıda veya ilaçların ticaretini yapan kişilere bir yıldan beş yıla kadar hapis ve binbeşyüz güne kadar adli para cezası verilmektedir. Zehirlenme şüphesi ile ihbarda/şikayette bulunan kişinin, tükettiği gıda ile ilgili etiket bilgilerini tam ve eksiksiz bildirmesi gerekmektedir. Aşağıdaki şekillerde kısaca gıda kaynaklı hastalık şüphesi halinde yapılması gereken işlemler özetlenmiştir.

3. GIDA KAYNAKLI MİKROBİYEL HASTALIKLAR

Tarım ve Orman İl/ilçe Müdürlüklerine gelen Gıda Kaynaklı vaka/salgın ihbar ve şikayetleri «Gıda Kaynaklı Hastalıklara İlişkin Resmi Kontrol Prosedürü»ne göre yürütülmektedir.



- Yapılan resmi kontrollerde şikayete konu olan aynı parti numaralı/tiretim tarihli gıdalardan ve/veya risk teşkil edebilecek hammaddelerden numune alınır, hammadde tedarikçilerine yönelik geri izleme yapılır, çalışanların gıdayla taşınabilecek hastalık taşıyıp taşımadığına dair sağlık raporu talep edilir, ilgili yönetmelikler çerçevesinde şartların uygunluğu denetlenir.

Savcılık kanalıyla gelen durumlarda, savcılık talimatı doğrultusunda prosedüre göre gerekli iş ve işlemler yapılır. İşlem sonunda belgeler gereği yapılmak üzere Cumhuriyet Başsavcılığına iletilir.

Gıda kaynaklı vakasalgında mikrobiyolojik analiz amaçlı numunelerde TKG Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine göre mikrobiyolojik ve toksinleri aranır.



NUMUNE ANALİZ SONUCU MEVZUATA AYKIRI İSE;



- İL/İLÇE TARIM VE ORMAN MDR. >>TÜRK CEZA KANUNU'NUN KAMU SAĞLIĞINA KARŞI SUÇLAR HÜKMÜNÜN BULUNMASI İHTİMALİNE KARŞIN CUMHURİYET BAŞSAVCILIĞINA SUÇ DUYURUSUNDA BULUNUR.



- Cumhuriyet Başsavcılığından Gelecek Karar Doğrultusunda İşlem Yapılır.
- Savcılık ve mahkeme tarafından İPC kararı verilip verilmediği hususunun takibinin yargılamaya müdahil olacak İl Müdürlüğü avukatları tarafından idari yaptırım konusunda yetkili birim ile koordinasyon halinde takip edilerek adli veya idari ceza verilmediği durumlarda 5996 sayılı Kanun kapsamında idari yaptırım uygulanmaktadır.

4. GIDA MEVZUATI HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Gıda mevzuatı; gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı, depolanması, tüketime sunulması ve satışı ile ilgili her aşamayı kapsayan ve gıda güvenilirliğini düzenleyen kanun, kanun hükmünde kararname, Bakanlar Kurulu kararı, yönetmelik, tebliğ, talimat, genelge, yönerge ve prosedürlerin tümüne verilen isimdir. Türk Gıda Mevzuatı; birincil ve ikincil mevzuatlardan oluşmaktadır.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu birincil mevzuatı; 5996 sayılı Kanun ile verilen düzenleme yapma yetkisine dayanılarak **yürürlüğe konulan yönetmelikler, tebliğler, talimatlar, prosedürler, yönergeler ve diğer Bakanlık yazıları** ise ikincil mevzuatı oluşturur.

İkincil gıda mevzuatı; yatay ve dikey olarak iki farklı grupta ifade edilir.

Yatay Gıda Mevzuatı: Mevzuat kapsamındaki bütün gıda maddelerini ortak yönleri ele alan ve genel kurallar anlamına gelen yasal düzenlemelerdir. Gıdaların etiketlenmesine dair kurallar, gıda katkı maddeleri, gıda bulaşanları ile ilgili mevzuat bu gruba örnek olarak verilebilir.

Dikey Gıda Mevzuatı: Ürüne spesifik mevzuattır. Reçete mevzuat olarak da adlandırılır. Ürün kompozisyonuna dair ayrıntılı hükümler içerir. Türk Gıda Kodeksi ürün tebliğleri dikey mevzuata örnektir.

- **Birincil mevzuat**

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu,

- **İkincil mevzuatlar**

A) Yatay mevzuatlar:

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik,
Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği,
Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik,
Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik,
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.

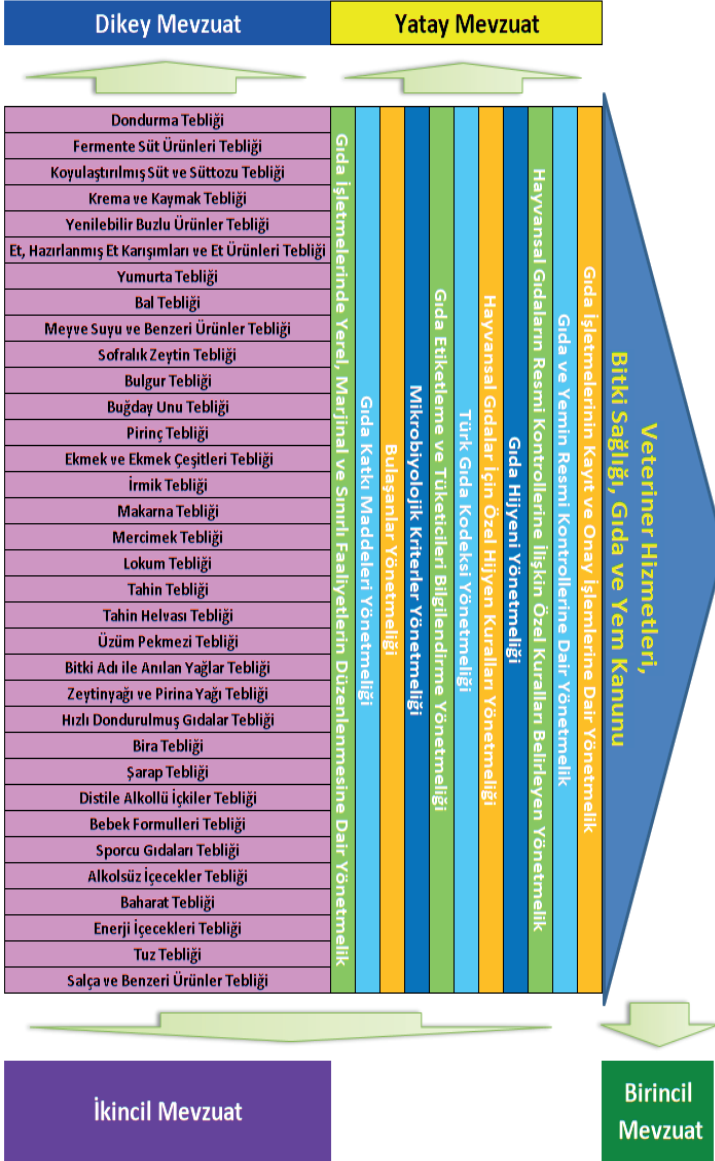
B) Dikey mevzuatlar:

Ürün Tebliğleri,
Diğer Resmi Talimatlar,
Prosedürler,
Bakanlık Talimatları, Genelgeler, Yönergeler, Resmi Yazılar.

Tüm bu yasal düzenlemeler, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve piyasaya arzı ile ilgili her aşamayı ayrıntılı biçimde düzenler. Hiç biri diğerinden kopuk değildir.

Gıda kodeksi, gıda maddelerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarını belirleyen kurallar bütünüdür. Gıdaların birincil üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadarki tüm aşamalarını disipline eden normlardan oluşan bir mevzuat sistemi olup gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tâbi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez. (**5996 sayılı Kanun Madde 21/5**). Gıdanın üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve depolanması dâhil tüm aşamalarda mevzuata uygun koşulların sağlanabilmesi için gereklilikler belirtilmiştir. 5996 sayılı Kanun'un 5.kısımının birinci bölümünde gıda güvenilirliği şartları (Madde 21), sorumluluklar (Madde 22), gıda kodeksi (Madde 23) ve gıdalarda izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması (Madde 24) ile ilgili şartlar belirlenmiştir.

Aşağıdaki gıda mevzuatı ile ilgili yukarıda bahsedilen bilgilerin özeti sunulmuştur.



* Dikey mevzuat olan ürün tebliğlerinin bir kısmı gösterilmiştir.

4.1. Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları

Gıda işletmecisi; kâr amaçlı olsun veya olmasın gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında (ithalat ve birincil üretim dâhil, ürünün üretim, işleme, depolama, nakliye, nihai tüketiciye satışı veya arzını içeren herhangi bir aşamasında) kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişidir. 5996 sayılı Kanun'un 22. maddesinin "Sorumluluklar" başlığı altında "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" hükmü bulunmaktadır. Daha açık bir ifade ile gıda güvenliğinin/güvenilirliğinin sağlanmasından gıda işletmecisi sorumludur.

Gıda ve yem güvenilirliği şartları ile ilgili 21.maddenin 5.fıkrasında belirtilen; "Gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tâbi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez" hükmü gereği firmalar mevzuata uygun olmayan gıdaları kendi ticari unvanı ile piyasaya arz edemez. 5996 sayılı Kanun'un "Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar" başlıklı 40.maddesi ile "Hijyen ve resmi kontroller ile ilgili yaptırımlar" başlıklı 41.maddesi hükümlerinin uygulanmasında hem fason üretim yapan firmaların (Fason üretim; üretici ve alıcı taraflar arasında belirlenen şartlara uyularak ürün imalatı ve satışı konusunda mutabakata varılan bir sözleşme çerçevesinde yapılan faaliyettir) hem de yaptıran firmaların üretim-işleme-depolama-nakliye, nihai tüketiciye satış veya arz yönünden kendilerini ilgilendiren ve kendi sorumlulukları altında olan aşamalarda "Gıda İşletmecisi" olarak sorumlu oldukları belirtilmektedir.

4.2. Gıdaların Taklit-Tağşişi ve Yasal Düzenlemeler

Taklit: 5996 sayılı kanuna göre, "Bu Kanun kapsamındaki ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi göstermek" olarak tanımlanmıştır. Ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında

bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi göstermektir. Diğer bir ifade ile *bir ürünü başka bir ürüne benzetmektir.*

- Bitkisel margarine, tereyağı aroması katılarak tereyağı gibi satılması,
- Margarin ambalajı üzerinde tereyağı resmi veya hayvansal ürün kaynağı görseli bulunması,
- Domatesli soslu ürünün görsel olarak sunumunda veya etiket bilgisinde salça görünümü verilerek satılması,
- Buzlu süt ürününün üzerinde hayvan görselleri kullanarak veya akan süt gibi görseller kullanılarak dondurma gibi satılması,
- Bitkisel karışimli yağların etiket görselinde ayçiçek görseli de bulundurarak çiçek yağı gibi satılması,
- Kokolin ürününün çikolata görseli kullanarak çikolata gibi satılması,
- Donuk balığı çözdürerek taze balık gibi satılması,

sıklıkla karşılaşılan taklit örnekleridir.

Tağşiş: 5996 sayılı kanuna göre “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 gibi katılması” olarak tanımlanmıştır.

Diğer bir ifade ile ürünlere temel özelliğini veren bileşenlerde değişiklikler yaparak değersiz bir bileşen kullanılması ve değerli gibi satılmasıdır.

- Zeytinyağına pamuk yağı gibi uygun fiyatlı yağların ilavesi,
- Dana etinden yapılmış olduğu iddia edilen ürünlere domuz eti, at eti, eşek eti gibi tek tırnaklı etler ve hindi gibi kanatlı et ürünlerinin karıştırılması,

- Sosis, salam, sucuk gibi karışım ürünlere mekanik ayrılmış et katılması,
- Yoğurt ve peynir üretiminde kullanılan sütün yağının çekilip, yerine bitkisel yağ katılması veya nişasta ilavesi,
- Süt yağından üretilmiş olması gereken tereyağına bitkisel yağ katılması,
- Salçaya nişasta ilavesi

sıklıkla karşılaşılan tağşiş örnekleridir.

Gıdalarda taklit-tağşiş bakımından tüketiciyi aldatmaya ve pazardaki rekabet gücünü haksız biçimde arttırmaya yönelik yapılan pek çok yanıltıcı uygulama söz konusudur. Dünyada ve ülkemizde her sene artan ve halk sağlığını ciddi şekilde tehdit eden gıdalarda yapılan taklit ve tağşiş konusu AB Gıda Yasası da olarak bilinen 178/2002 sayılı tüzük çerçevesinde “Food Fraud (Gıda Dolandırıcılığı)” genel başlığı altında ele alınmıştır. Söz konusu tüzükte tüketicilerin gıdalarda yapılan taklit ve tağşiş gibi hileli ve aldatıcı uygulamalardan korunması gerektiği ifadesi yer almıştır. AB uyum sürecinde, Türkiye’de gıda güvenilirliğine ilişkin kuralların belirlendiği 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu AB’de gıda mevzuatının genel prensiplerini ve gerekliliklerini ortaya koyan 178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü’ne uyumlu olarak hazırlanmıştır.

KANUN

GIDA, TARIM VE ORMAN ALANINDA BAZI DÜZENLEMELER
YAPILMASI HAKKINDA KANUN**Kanun No. 7255****Kabul Tarihi: 28/10/2020**

MADDE 1 – 8/6/1942 tarihli ve 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanununun 7 nci maddesinin birinci fıkrasının (e) bendinde yer alan “fıkrasındaki” ibaresi “fıkrasının birinci ve ikinci cümlelerindeki” şeklinde değiştirilmiş, fıkraya aşağıdaki bent, maddeye ikinci fıkrasından sonra gelmek üzere aşağıdaki fıkra eklenmiş, mevcut üçüncü fıkrasında yer alan “Bu maddenin (a), (ç) ve (e)” ibaresi “Birinci fıkranın (a), (ç), (e) ve (f)” şeklinde ve “diğer bentlerde” ibaresi “birinci fıkranın diğer bentlerinde” şeklinde değiştirilmiştir.

“f) Beşinci fıkrasının üçüncü cümlesindeki yasağa aykırı hareket edenlere, altmış beş bin Türk Lirasından üç yüz yirmi bin Türk Lirasına kadar,”

“6 ncı maddenin üçüncü fıkrası ile beşinci fıkrasının üçüncü cümlesinde belirtilen kabahat eyleminin, ilk fiilin işlenmesinden sonraki beş yıl içinde üçüncü defa işlenmesi halinde ayrıca Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından, satıcıya ait tüm perakende alkollü içki ve açık alkollü içki satış belgelerinin iptaline karar verilir. Satış belgesi iptal edilen kişilere, iki yıl süreyle yeni perakende alkollü içki ve açık alkollü içki satış belgesi verilemez.”

MADDE 2 –18/12/1953 tarihli ve 6200 sayılı Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğünde Yürütülen Hizmetler Hakkında Kanunun ek 10 uncu maddesi yürürlükten kaldırılmıştır.

Ulusal ve uluslararası ticarete gıda güvenilirliğini derin şekilde etkileyen gıda hilelerinin giderek artan sorun oluşturması, sürdürülebilir gıda güvenilirliği açısından yaşanan olumsuzluklar mevcut yasal uygulamaların, cezai ve hukuki sorumlulukların yeniden gözden geçirilmesine neden olmuştur. Bu kapsamda, 04 Kasım 2020 Tarihli ve 31294 Sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan “7255 sayılı Gıda, Tarım ve Orman Alanında Bazı Düzenlemeler Yapılması Hakkında Kanun” ile gıdalarda hile yapanlara uygulanan cezaların işletmelerin cirosuna göre belirlenmesi yönünde karar alınmıştır. 7255 sayılı Kanun ile getirilen yeni düzenlemeler ve ağırlaştırılmış idari yaptırımlar (**Çizelge 1**) yürürlüğe girmiştir.

Taklit-tağış yapan firmalar ve bu firmaların ürettikleri ürünler Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ilk olarak 2012 yılında kamuoyuyla paylaşılmıştır. Son olarak, 2022 yılı Mart ayında Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından taklit-tağış yapan firmalar kamuoyuyla paylaşılmış olup 371 firmanın 559 farklı parti ürününde yapılan hileler ifşa edilmiştir.

Bu listede belirtilen taklit-tağış yapılan ürün grupları ve nedenleri:

Alkollü içkilerde; tersiyer butil alkol tespiti, dışardan etil alkol ilavesi, **Alkolsüz içeceklerde;** ilaç etken maddesi (Sildenafil) tespiti, **Arıcılık ürünlerinde;** süzme çiçek balı, karakovan balı, petekli çiçek balında Prolin, Fruktoz+Glukoz, Fruktoz/Glukoz oranı, Diastaz sayısı, ham bal C13 değeri, C4 şeker oranı, protein ve ham bal Delta C13 değerleri arasındaki fark açısından uygunsuzluk, **Baharat grubunda;** boya/gıda boyası tespiti, **Bitki, çay ve kahve ürünlerinde;** ilaç etken maddesi (Sildenafil, Sibutramin), boya/gıda boyası tespiti, **Bitkisel Yağ Ürünlerinde;** U.V'de özgül soğurma, sterol kompozisyonu, yağ asitleri kompozisyonu, yağ asidi etil esterleri (daha düşük kaliteli zeytinyağı karıştırılması), ECN-42 farkı (tohum yağlarının tespiti), **Çikolata ve Kakao Ürünlerinde;** ilaç etken maddesi (Sildenafil, Tadalafil), **Enerji İçeceklerinde;** ilaç etken maddesi (Sildenafil), **Et ve et ürünlerinde;** sucuk, sosis gibi işlenmiş kırmızı ve kanatlı et ürünlerinde- kıyma harcında- çiğ kıyma-kavurma ürünlerinde tek tırnaklı ve kanatlı eti tespiti, kanatlı et- sakatat (baş eti, taşlık, dil, kalp, karaciğer), domuz eti, mekanik ayrılmış et tespiti, pişmiş dönerde soya tespiti, köftede (dana eti) kanatlı eti ve deri dokusu, kıymalı pide harcında, dana sucukta, tek tırnaklı ve kanatlı eti tespiti, **Pastacılık Ürünlerinde;** antep fıstıklı burma kadayıfta yer fıstığı tespiti, **Süt ve Süt ürünlerinde;** Natamisin, bitkisel yağ, jelatin, süt yağı harici yağ, nişasta, keçi peynirinde inek sütü tespiti, manda yoğurdunda manda sütü bulunmaması, **Şekerli Mamuller;** ilaç etken maddesi (Sildenafil) tespiti, takviye edici gıdalar; ginseng, epimedyumlu ve çikolatalı bitkisel karışımlarda (macuni kapsül) ilaç etken maddesi (Sildenafil, Dimetil Sildenafil, Tadalafil) tespiti.

Çizelge 1. Taklit ve tağışış ile ilgili güncel mevzuat

Aykırılık	Yaptırım: Gıda ve Yemlerde Taklit ve Tağışış Fiili Ve İdari Para Cezalarının Hesaplanmasına Dair Yönetmeliğe göre (5-3/a, 5-3/b, 5-3/c) işlem uygulanır.
<p>24(4) Gıda ve yemde taklit ve tağışış yapılamaz.</p> <p>(Ek cümle: 28/10/2020-7255/29. Madde)</p> <p>Taklit ve Tağışış Yapılmış Ürün</p> <p><u>İ ş l e m e Tabii Tutulamaz. Piyasaya Arz Edilemez.</u></p>	<p>Değışik:(28/10/2020-7255/30 md.) 24 üncü maddenin 4. fıkrasına aykırı olarak taklit veya tağışış yapılan gıda veya yemlere el konulur. Ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır. Piyasaya arz amacı dışında değeriendirilmesi mümkün olmayan ürünler işletmecisi tarafından Bakanlık gözetiminde imha edilir veya ettirilir. Piyasaya arz amacı dışında değeriendirilmesi mümkün olan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.</p> <p>Taklit veya tağışış yapılan gıda veya yemleri;</p> <p>3-a) Üreten veya ithal eden gıda veya yem işletmecileri tarafından işlenmesi halinde;</p> <p>İlk ihlalde 165.643₺ 'den az olmamak ve 1.656.456 ₺'yi aşmamak kaydıyla yıllık gayri safi gelirlerinin %1'i oranında idari para cezası uygulanır.</p> <p>Fiili üç yıl içerisinde birinci kez tekrarlaması durumunda 331.289 ₺ 'den az olmamak ve 3.312.913 ₺'yi aşmamak kaydıyla yıllık gayrisafi gelirlerinin yüzde biri oranında idari para cezası uygulanır.</p> <p>Fiilin üç yıl içerisinde ikinci kez tekrarlaması durumunda Kanununun 40 ncu maddesinin birinci fıkrasının (I) bendi gereğii işlem yapılmak üzere Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusunda bulunulur.</p> <p>b) Kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda veya yem işletmecileri tarafından işlenmesi halinde;</p> <p>1) İlk ihlalde 165.643₺ 'den az olmamak ve 1.656.456 ₺'yi aşmamak kaydıyla yıllık gayri safi gelirlerinin yüzde biri oranında idari para cezası uygulanır.</p> <p>2) Fiili üç yıl içerisinde birinci kez tekrarlaması durumunda 331.289 ₺ 'den az olmamak ve 3.312.913 ₺'yi aşmamak kaydıyla yıllık gayrisafi gelirlerinin %1'i oranında idari para cezası uygulanır.</p> <p>3) Fiilin üç yıl içerisinde ikinci kez tekrarlaması durumunda 662.581 ₺ 'den az olmamak ve 6.625.827 ₺'yi aşmamak kaydıyla yıllık gayrisafi gelirlerinin %1'i oranında idari para cezası uygulanır.</p> <p>c) İzlenebilirliğini sağlamadan piyasaya arz eden perakende gıda veya yem işletmecileri tarafından işlenmesi halinde 16.561 ₺ 'den az olmamak ve 1.656.456 ₺'yi aşmamak kaydıyla yıllık gayri safi gelirlerinin yüzde biri oranında idari para cezası uygulanır.</p> <p>Tekerrür halinde 30/3/2005 tarihli ve 5326 sayılı Kabahatler Kanununu hükümleri uygulanır.</p>

4. GIDA MEVZUATI HAKKINDA GENEL BİLGİLER

5996 sayılı Kanun ilk olarak 2010 yılında yayımlandığında uygulanan idari para cezaları, her yıl Gelir İdaresi Başkanlığı tarafından belirlenen yeniden değerlendirme oranlarına bağlı olarak yıllara göre değişiklik göstermiştir. Şekil 1’de geçmişten günümüze uygulanan idari para cezaları sunulmuştur. (Hazırlayan: Gıda Mühendisi/Gıda Kontrol Görevlisi Murat Göçer)

YIL	İDARİ PARA CEZALARI GÜNCEL MİKTARLARI													
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2020	2021	2022	2023
YEREL YEREL İZMİR İZMİR														
Cumhuriyet Sıra Sıra Dürüm	400	401	410	419	430	441	457	474	484	X	X	X	X	X
Birinci Üretim Hijyen	7,7	7,7	10,26	7,8	9,93	10,11	9,98	9,88	14,47	23,73	22,58	9,11	36,2	122,99
Yeni Belgesi Ölmeyen Perakende	1.000	1.077	1.187	1.279	1.379	1.463	1.544	1.603	1.834	2.269	2781	3034	4132	9.211
STT Geçmiş Ürün Satış Perakende Hijyen (Sireli)														
İzlenebilirlik Sistemi														
Etiyette İzlenebilirlik	2.000	2.154	2.375	2.560	2.660	2.928	3.091	3.209	3.673	4.544	5570	6077	8276	18.449
Perakende İzleme Hijyen														
Yeni Belgesi Ölmeyen Üretim		3.231	3.562	3.839	3.989	4.392	4.637	4.814	5.510	6.817	8376	9117	12417	27.681
İZ Çalıştırmak														
Kodla Koruyucu Etiketleme														
Üretim Yeri Hijyen	5.000	5.385	5.937	6.400	6.651	7.323	7.731	8.027	9.188	11.368	13934	15203	20706	46.159
Üretim Yeri Hijyen (Sireli)														
Denetim Engelleme														
Kodla Koruyucu Etiketleme														
Önemli Belgesi Ölmeyen Üretim	10.000	10.770	11.875	12.801	13.304	14.649	15.466	16.058	18.381	22.742	27.877	30.416	41.426	92.350
Yanlış Etiketleme														
İzleme Süreç Ambalajlaması														
Taklit, Teğis (Üretim, Etiket eden veya kendi adı veya ticari ünvan altında piyasaya arz eden gıda veya yem üretimine (Değişik:28/10/2009-725/59 mtd.))														
400 (1) (24-4)														
Taklit, Teğis (İzlenebilirliği sağlanmadan piyasaya arz eden perakende gıda veya yem üretimine (Değişik:28/10/2009-725/59 mtd.))														
400 (2) (24-4)														
Hijyen Eğitim Belgeleştirme Çalıştırma	979-1920	1417-1603	1440-1706	1496-1883	1521-2098	1644-2.595	1696-3.180	1747-4.724	2.610-10.531					

4.3. İzlenebilirlik

İzlenemeyen gıda olur mu?

Evet! Elbette.

Ürün etiketi olmayan, kim tarafından hangi koşullarda üretildiği belli olmayan, açıkta satışa sunulan ürünler izlenemez, kontrol edilemez. İzlenemeyen gıda, kayıt dışı üretimin bir sonucudur ve güvenilir değildir. Sorumluların tespiti ve geriye dönük işlemlerin yürütülebilmesi ve tüketici hakkının korunmasının sağlanabilmesi mümkün olamamaktadır.

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 ifade eder. “Çiftlikten sofraya” tüm zincir boyunca etkin iç kontrol sistemi uygulanarak herhangi bir noktada rahatlıkla izlenebilirlik mümkün olabilmektedir.

İzlenebilirlik, bir sistemdir ve bu sistemdeki tüm çarkların düzenli olarak işlemesi halinde gıda ve yemlerde bulunan risklerin takip edilmesi, problemli ürünlerin tüketiminin engellenmesi ve toplatılması mümkün olmaktadır. Gıda işletmeleri, gıda güvenilirliği/kalitesiyle ilgili uygunsuzluk halinde gerekli aksiyonları alabilmeli, tüketicinin uygunsuz ürüne maruz kalmasını önleyebilmeli veya bu ihtimalin en aza indirgenmesini sağlayabilmelidir. Bunun için üretim işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, gıda ve yemin, gıda ve yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve hayvanın takip edilmesini sağlayacak bir sistem kurulmak zorundadır.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu izlenebilirlik ile ilgili bazı hükümleri içermektedir. Kanununun 24. maddesinde gıda ve yemde izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması ile ilgili gereklilikler belirtilmiştir. Buna göre;

- **5996 s.K. 24(1):** Gıda ve yem işletmecisi üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında izlenebilirliği sağlamak amacıyla bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak

zorundadır. Aksi halde 40.maddenin (i) bendine göre 2.000 ₺ idari para cezası (2023 yılı yeniden değerlendirme oranındaki artışa bağlı olarak 18.449 ₺) uygulanmaktadır.

• **5996 s.K. 24(2):** Gıda hakkında bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanmalıdır. Gıda hakkında tüketicilerin bilgi sahibi olduğu etiket beyanları yanıltıcı şekilde olamaz. Piyasaya arz edilecek gıda, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır. Aksi halde 40.maddenin (j) bendine göre 2.000 ₺ idari para cezası (2023 yılı yeniden değerlendirme oranındaki artışa bağlı olarak 18.449 ₺) uygulanmaktadır. Fiilin aynı üründe bir yıl içerisinde tekrarı hâlinde ceza 10.000 ₺ idari para cezası (2023 yılı yeniden değerlendirme oranındaki artışa bağlı olarak 92.350 ₺) uygulanır. Etiket bilgileri mevzuata uygun hale getirilinceye kadar ürünlerin satışına izin verilmez.

4.4. Etiketleme

Etiketleme; Gıdaya eşlik eden veya atıfta bulunan herhangi bir ambalaj, belge, bildirim veya etiket üzerinde yer alan, gıda ile ilgili herhangi bir yazı, bilgi, ticari marka, resimli unsur veya işaret olarak tanımlanmıştır.

5996 Sayılı Kanununun 24.maddesinde gıda ve yemde izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması ile ilgili gereklilikler belirtilmiştir. Buna göre;

Piyasaya arz edilecek gıda, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır. Dökme olarak satışa sunulan gıdalar da bu hükme tabidir.

Gıda hakkında bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanmalıdır. Gıda hakkında tüketicilerin bilgi sahibi olduğu etiket beyanları yanıltıcı şekilde olamaz. Aksi halde 40.maddenin (j) bendine göre 2.000 ₺ idari para cezası (2023 yılı yeniden değerlendirme oranındaki artışa bağlı olarak 18.449 ₺) uygulanmaktadır. Fiilin aynı

üründe bir yıl içerisinde tekrarı hâlinde ceza 10.000 ₺ idari para cezası (2023 yılı yeniden değerlendirme oranındaki artışa bağlı olarak 92.350 ₺) uygulanır. Etiket bilgileri mevzuata uygun hale getirilinceye kadar ürünlerin satışına izin verilmez.

4.5. Gıda Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgiler

Algı farklılıkları ve bilgi gereksinimleri dâhil gıda hakkında bilgilendirme açısından tüketicilerin üst düzeyde korunmasına ilişkin kuralları belirlemek amacıyla 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na dayanılarak **Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği** yayınlanmış, ardından 31/12/2019 tarihinde ise “Uygulama Kılavuzu” yürürlüğe girmiştir.

TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ile gıda zinciri içinde yer alan bütün gıda işletmecilerinin sorumluluklarına düzenleme getirilmiştir. Buna göre; gıda zincirinin tüm aşamalarında yer alan gıda işletmecileri (üreten, ambalajlayan, perakende, toplu tüketim yeri, ithalatçı vb.) kontrolleri altında yürüttükleri faaliyetlerin gerektirdiği ölçüde tüketiciyi bilgilendirmeden sorumlu tutulmuştur. Ek-2’de yer alan etiketinde ilave zorunlu bilgiler bulunması gereken gıdalar için, 9.maddede belirtilen bilgilere ilave olarak Yönetmeliğin Ek-2’sinde yer alan bilgilerin de bulunması zorunludur. Gıda etiketinde bildirim zorunlu beyanlar (madde 9, 11, 12, 13) aşağıdaki şekilde belirtilmiştir.



4.6. Geri çağırma

Gıda üreticisi veya ithalatçısı piyasaya arz edilen her parti ürünün izlenebilirliğini sağlayacak şekilde gıdayı etiketlemek ve bir sistem oluşturmak, yılda en az bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, geri çağırma (son tüketiciden veya perakendeci rafından geri toplatılması) ve geri çekme (dağıtım ve kullanımının durdurulması) prosedürlerinin sağlıklı çalıştığını kontrol etmek ve kayıt altına almak zorundadır. Geri çağırma prosedürü, tanımlama ve izlenebilirlik kayıtları üzerine kurulu olmalı, etkinliği belirli aralıklarla kontrol edilmelidir.

Acil kriz yönetimi ve diğer ilgili birimler ile işbirliği halinde HACCP planı kapsamında hazırlamış oldukları sanal geri çağırma tatbikatını uygulayarak, hızlı ve eksiksiz bir şekilde güvenilir olmadığı tespit edilen ürün/ürünlerin etiket bilgileri, üretim, depo, sevkiyat kayıtları üzerinden takibi sağlanarak mümkün olan en kısa süre içerisinde ürünün piyasadan toplatılması tatbikat ile sistemin etkin olup olmadığı değerlendirilmelidir. Şayet bir gıda işletmesinde etkin ve sürdürülebilir “Gıda

Güvenliği Yönetim Sistemi” uygulanamıyor ise, potansiyel güvenilir olmayan ürünlerin piyasadan toplatılması süreci başarısız olacak, ticari itibarının kaybına yol açacak, gıda kaynaklı vaka/salgın durumlarında önüne geçilmesi mümkün olmayan tehlikeler yaşanarak kamu sağlığı ve güvenliğini riske atacaktır.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun 22/2 maddesi gereği, gıda işletmecisinin sorumlulukları arasında yer alan ve güvenilir olmadığı tespit edilen ürünün, kendi kontrolünden çıktığı aşamadan itibaren ürünün piyasadan geri çağırılması ve toplatılması ve Bakanlığın bilgilendirilmesi zorunluluğu vardır. Güvenilir olmayan gıda hakkında Tarım ve Orman Bakanlığı, ürünlere toplatma idari yaptırımını da uygulayabilmektedir. Bu durumda firmanın geri çağırma işlemini ivedi şekilde yapması gerekmektedir.

Gıdanın Resmi Kontrolü ve İdari Yaptırımlar Prosedürüne göre, HACCP tetkiki yapılacak işletmeler HACCP Gereklilikleri Esneklik Yaklaşımını inceledikten sonra aşağıda belirtilen “HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form”una göre değerlendirilmektedir. Bu formun “Düzeltilici Faaliyetlerin Uygulanması” ile ilgili bölümünde -Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları mevcut olup olmadığı- sorgulanmaktadır.

EK-5 HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmî Form
Resmî Kontrol Rapor No:

TARİH:

	MEVCUT		UYGULANIYOR		DİĞER AÇIKLAMALAR
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
İNCELENECEK HUSUSLAR					
A) GENEL					
1. İşyeri teknik ve hijyenik açıdan bu yönetmelikte belirtilen koşullara sahip mi?					
2. El kitabı ön gereksinim programını kapsıyor mu?					
3. Ön gereksinim programları Türk gıda mevzuatında belirtilen hususlara uygun mu?					
4. HACCP yönetim sisteminin sürdürülmesinde olan amaca uygunluğu ve etkinliğini gözden geçirmek için bir prosedür bulunuyor mu?					
5. Bir HACCP el kitabı hazırlanmış mı?					
El kitabında işyeri/şirketin tanımı ve özellikleri tam olarak bulunuyor mu?					
Firma politikası bulunuyor mu?					
Ürün bilgisi bulunuyor mu?					
İşlem bilgisi var mı?					
HACCP planının kapsamı, ilgili mevzuatın gerektirdiği ürün ve üretim aşamalarını içeriyor mu, istisnalar belirtilmiş mi?					

6. İzleme sisteminde düzeltici faaliyetler belirtilmiş mi?									
7. İzleme kayıtları ve dokümanları sürekli olarak sorumlu kişi tarafından imzalanmış mı?									
8. İzleme kayıtları belirli bir sıklıkla doğrulanmış mı?									
10 DÜZELTİCİ FAALİYETLERİN UYGULANMASI									
1. Uyumsuzluk prosedürü ve kayıtları var mı?									
2. Düzeltici faaliyet prosedürü var mı?									
3. Her KKN için gerekli düzeltici faaliyet ve süresi belirlenmiş mi?									
4. Kayıtlarda KKN'da kritik limitlerinin dışına çıktığı olmuş mu?									
5. Gözlenen sapmalar için uygulanan düzeltici faaliyetler yeterli mi ve uygulama kayıtları var mı?									
6. Düzeltici faaliyetlerin gecikmeden yerine getirilmesini sağlayacak yetkilendirme ve sorumluluk hiyerarşisi prosedürde açıkça belirtilmiş mi?									
7. Belirlenen düzeltici faaliyetler süreci, kontrolden çıkan KKN'ı tekrar kontrol altına alabilecek nitelikte mi?									
8. Belirlenen düzeltici faaliyetler şüpheli ürün/uygun olmayan ürün partisinin tümünü tespit etme ve düzeltilebilirliğine sahip mi?									
9. Belirlenen düzeltici faaliyetler, istenmeyen durumun tekrar oluşmasını önleyecek nitelikte mi?									
10. Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?									
11. Uygun olmayan ürün imha prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?									

4. GIDA MEVZUATI HAKKINDA GENEL BİLGİLER

K) DOĞRULAMA VE GEÇERLİ KILMA							
1.	Tarafızlığı sağlayacak şekilde bir doğrulama ekibi oluşturulmuş mu?						
2.	Doğrulama ve geçerli kılma prosedürü var mı?						
3.	Doğrulama Prosedürü; uygunsuzluk raporları, sanitasyon sonuçları ve kritik limitlerin geçerli kılınması, iç ve dış tetkik sonuçlarının gözden geçirilmesi, müşteri şikayetleri, acil durum uygulamaları ve piyasadan geri çekme uygulamaları konularını içeriyor mu?						
4.	Doğrulama ve geçerli kılma prosedürleri, tehlikelerin eksiksiz ve doğru olarak saptanmasını ve önerilen plan kapsamında etkin biçimde kontrol edilmesini sağlıyor mu?						
5.	Doğrulama faaliyeti, HACCP sistemi ve kayıtlarının incelenmesini içeriyor mu?						
6.	Doğrulama faaliyetleri, sapmaların ve ürün imhalarının incelenmesini içeriyor mu?						
7.	Doğrulama faaliyetleri KKN'lerin kontrol altında tutulduğunu teyit ediyor mu?						
8.	Doğrulama faaliyetleri, HACCP planının tüm unsurlarının yararlanımı teyit edecek onaylama faaliyetlerini içeriyor mu?						
9.	Her doğrulama faaliyeti için kayıt tutulmuş mu?						
10.	Doğrulama sıklığı, HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışıp çalışmadığının teyidi için yeterli seviyede mi?						
11.	Doğrulama, HACCP planının bilimsel ve teknik girdilerinin değerlendirilmesini hedefliyor mu ve HACCP planını destekleyen bilgilerin doğru olduğunu gösteriyor mu?						

4.7. Şahit Numune Alımı

Gıdanın üretim, satış, dağıtım, depolama gibi tüm aşamalarında gıda güvenliğinin/güvenilirliğinin kontrol edilmesi ve mevzuata uygunluğunun doğrulanması amacı ile belli bir plan dâhilinde numune (en az 250 g/ml) alınmalıdır. Numune almada en önemli nokta alınan numunenin ve miktarının, içinden alındığı partinin ortalama özelliklerini en iyi şekilde temsil etmesinin sağlanmasıdır. **Parti**; aynı koşullarda üretilen, imal edilen veya ambalajlanan bir gıdanın satış birimleri topluluğunu ifade eder. Partiyi temsil edecek numune miktarı seçilirken ya partinin mümkün olduğunca farklı noktalarından tesadüf/rastgele numune seçilmeli ya da istatistiki metot kullanılmalıdır. Şahit numuneler uygun koşullarda muhafaza edilmeli ve 72 saat boyunca ilk alındığı andaki nitelikleri koruyabilecek halde ambalajlanmalı ve etiket bilgileri (Çizelge 2) mutlaka üzerinde belirtilmelidir.



Çizelge 2. Numune etiket bilgileri (örnek)

Numunenin alındığı tarih ve saat	22.11.2022 22:22
Numunenin alınış sebebi	Rutin kontrol
Numunenin alındığı ünite	Depo
Numunenin cinsi ve adı	Özyağ-Tam yağlı beyaz peynir
Numunenin alınış koşulları	Türk Gıda Kodeksine Uygun
Numune miktarı	280 gram x 2 adet

Üretim Tarihi	01.10.2022
Son Tüketim Tarihi/Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi	01.10.2023
Parti Büyüklüğü	1500 kg
Parti Seri Numarası	01102022-ÖPA
Numune etiket numarası	55.2022.ÖZ01
Numune sıcaklık değeri	5°C
Numunenin laboratuvara gönderiliş koşulları	Türk Gıda Kodeksine Uygun

Numune alınırken;

Numune sıcaklığı ölçümleri özellikle et, süt, kanatlı ürünleri ve dondurulmuş gıdalar gibi riskli ürünler için önem taşımaktadır. Numunenin sıcaklık değeri ve diğer ölçülebilen parametreleri de (pH, su aktivitesi, kırtartma yağı polar madde miktarı vb.) ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

Numunenin nem değerinin ya da ortam bağıl neminin numuneyi veya analiz yöntemini etkilemesi halinde, numunenin nem ölçümü ya da ortam bağıl nem değeri ölçümü yapılarak kayıt altına alınmalıdır.

Büyük ambalajlardan numune alınırken bütün kitleyi temsil edecek nitelikte ve homojen olmasına özen gösterilmelidir.

Dökme haldeki bir ürünün aktarılması/boşaltılması sırasında, tank, tanker vb. büyük kaplardan veya ürünün akışından numune alınacaksa, ilk numuneler ürün bir miktar akıtıldıktan sonra, mümkün olduğu kadar yığının çok yerinden ve boşaltma hızına göre belli aralıklarla son-dalarla alınmalıdır.

Çuvallar içindeki ürünlerden, ürünün cinsine göre el küreği, silindirik veya konik sonda kullanılarak partiyi oluşturan çuvalların en az % 2'sinden ve her çuvalın alt, orta ve üst noktalarından paçal olarak numune alınmalıdır. Kapalı çuvallardan numune alınacaksa çuval son-daları kullanılmalıdır.

Gerekli sayıda temsili numune elde edebilmek için, ilk numunelerin bir araya getirilmesiyle oluşturulan paçal numune iyice karıştırılmalı ve analize yetecek miktarda numune alınmalıdır.

Yasal Mevzuat Açısından Şahit Numune Alma Zorunluluğu Bulunan/Bulunmayan Faaliyetler:

- Kamu/özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan gıda işletmesi ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden aldığı örnekleri yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.
- Üretimin tek bir merkezden yapılarak bayilere dağıtıldığı ve satış yerlerinde merkezden gelen ürünlerin birleştirilip, pişirilerek sunumunun yapıldığı, tüketiciye anında ürün hazırlayarak sunan işletmelerde (fast-food zincirleri gibi) 72 saat numune saklama zorunluluğu aranmaz.
- Restoran, lokanta, cafe vb. işletmelerde üretilen ve tencere yemeği olarak bilinen (çorba, pilav, sulu yemek, salata vb.) her üründen alınan her bir örneğin 72 saat saklanması gerekmektedir. Ancak bu tip işletmelerdeki sipariş usulü yapılan ürünlerden (kebab, dürüm, et şiş, lahmacun, pizza vb.) her defasında değil sadece gün içinde üretilen her bir ürün partisinden tek bir numunenin 72 saat saklanması gerekmektedir.
- Kantin, büfe vb. mahallinde üretim yapmadan sadece hazır ambalajlı ürünü (hazır döner, hamburger eti, köfte vs.) ısıtarak/pişirerek servis yapan işletmelerde 72 saat numune saklama zorunluluğu aranmaz. Ancak bu tip işletmelerde gerekirse şüphelenilen ürünlerden numune alınır.



Gıda ile doğrudan ya da dolaylı olarak temas eden veya temas etmesi beklenen madde ve malzemelerin kodekse göre uygunluk kontrollerinde;

Kullanılan hammaddelerin ticari, kimyasal adları ve ambalaj materyalinin temas edeceği gıdanın türü ve ambalaj materyalinde kullanılan boyaların uluslararası boya indeks isim ve numaraları belirtilmek üzere migrasyon analizi için en az 1 (bir) m² veya 1 (bir) m²'ye tekabül edecek sayıda diğer analizler için ise analize yetecek miktarda numune alınmalıdır.



Gıda ambalaj numunesi alımlarında; yapılacak analizin amacına uygun, yapı tayini analizi haricinde diğer analizler için bitmiş nihai üründen, migrasyon analizi için mümkün olduğunca düzgün yüzeylerden ve boya geçirgenliği analizi için kullanılan tüm boyaları temsil edecek şekilde numune alınmalıdır.

- Numunelerin aynı hammaddeden ve aynı ambalaj katkılarıyla üretilmiş olmasına dikkat edilmelidir.
- Numune alımı sonrasında; özelliklerine göre uygun şartlarda taşınmasına, uygun sıcaklık ve ortam koşullarında muhafaza edilmesine ve de numune kayıt sistemi oluşturulmasına dikkat edilmelidir.

4.8. Cezalar

İthalat ve birincil üretim dâhil üretim, işleme, depolama, nakliye, nihai tüketiciye satışı veya arzını içeren herhangi bir aşamada gıda güvenirliliğine aykırı ürünün piyasaya arz edildiğinin tespiti halinde idari yaptırım kararı uygulanır.



T.C. TARIM VE
ORMAN BAKANLIĞI

5996 SAYILI KANUN CEZA UYGULAMALARI

CEZA UYGULAMALARI



4.8.1. 5326 sayılı Kabahatler Kanunu: esas itibarıyla toplum düzenini, genel ahlak ve sağlığı, çevreyi ve ekonomik düzeni korumayı amaçlamaktadır. Kabahatler Kanunu;

İdarî yaptırım kararlarına karşı kanun yoluna ilişkin hükümleri, diğer kanunlarda aksine hüküm bulunmaması halinde,

Diğer genel hükümleri, idarî para cezası veya mülkiyetin kamuya geçirilmesi yaptırımını gerektiren bütün fiiller hakkında uygulanır.

4.8.2. 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu'nun “Kamunun Sağlığına Karşı Suçlar Bölümü” 185. ve 186.maddelerinde kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde gıda ticareti yapılması ile ilgili yaptırımlar belirtilmiştir. Buna göre;

Zehirli madde katma

MADDE 185. - (1) İçilecek sulara veya yenilecek veya içilecek veya kullanılacak veya tüketilecek her çeşit besin veya şeylere zehir katarak veya başka suretlerle bunları bozarak kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşüren kimseye iki yıldan onbeş yıla kadar hapis cezası verilir.

(2) Yukarıdaki fıkrada belirtilen fiillerin dikkat ve özen yükümlülüğüne aykırı olarak işlenmesi hâlinde, üç aydan bir yıla kadar hapis cezasına hükmolunur.

Bozulmuş veya değiştirilmiş gıda veya ilaçların ticareti

MADDE 186. - (1) Kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde bozulmuş, değiştirilmiş her tür yenilecek veya içilecek şeyleri veya ilâçları satan, tedarik eden, bulunduran kimseye bir yıldan beş yıla kadar hapis ve binbeşyüz güne kadar adlî para cezası verilir.

(2) Bu suçun, resmi izne dayalı olarak yürütülen bir meslek ve sanatın icrası kapsamında işlenmesi hâlinde, verilecek ceza üçte bir oranında artırılır.

Gıda zehirlenmesine maruz kalan kişi, “Taksirle Bir veya Birden Fazla Kişinin Yaralanmasına Neden Olma” suçundan Sulh Ceza, Asliye Ceza mahkemelerine başvuruda bulunulur. Başvuru dosyasında bulunan ifade tutanakları, kolluk tutanakları, doktor raporları, numune analiz raporları, adli sicil ve nüfus kayıtları ve diğer tüm dosya kapsamı ile adli yargı süreci başlatılır. Avukat bilgisiyle süreç ve değerlendirme kısmı tamamlanabilir.

5. GIDA MÜHENDİSLİĞİ MESLEK ETİĞİ VE GIDA KAYNAKLI HASTALIKLARIN ÖNLENMESİNDE GIDA MÜHENDİSLERİNİN YAKLAŞIMI

Gıdaların insanlara bozulmadan, besin değerlerinden ve lezzetlerinden bir şeyler kaybetmeden en ekonomik şekilde ulaşmasının gerekliliği noktasında gıda mühendisliğine gerek duyulmuştur.

Gıda mühendisliğinin gerekliliği Avrupa'da ilk defa yaklaşık 200 yıl önce Fransa' da ortaya çıkmıştır. Amerika'nın orta ve güney kısmındaki ülkeler tarım ülkeleri olduklarından gıda mühendisliği alanında oldukça yol kat etmişlerdir. İlk defa 1960 yılında Brezilya ve Meksika' da bulunan iki üniversitede gıda mühendisliği eğitimi verilmeye başlanmıştır.

1972 yılında Brezilya'da ilk defa Gıda Mühendisliği Fakültesi kurulmuştur. Ülkemizde; 1975 yılında İzmir Gıda Teknoloji Yüksek Okulu 40 öğrenci ile öğrenime başlamış, yüksekokul 1977 yılında Gıda Fakültesi'ne dönüştürülmüştür. Yine 1975 yılında Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi'nde "Gıda Analizleri ve Teknolojisi Bölümü" kurulmuş, bu bölüm 1977 yılında "Gıda Mühendisliği Bölümü" haline getirilmiştir. 1980 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği

Bölümü'nde opsiyon olarak Gıda Mühendisliği öğrenimine başlanmıştır 1993 yılında YÖK'ün almış olduğu kararla 'Ziraat Fakülteleri bünyesinde yer alan Gıda Bilimi ve Teknolojisi' bölümleri 'Gıda Mühendisliği' bölümlerine dönüştürülmüştür.

2022 yılı itibari ile Türkiye'de 122 devlet, 24 Vakıf Üniversitesi olmak üzere toplam 146 üniversitede Gıda Mühendisliği Bölümü bulunmaktadır.

5.1. Etik Tanım

Geçmiş ve bugüne ilişkin doğru ve yanlış ölçülerinin anlatımıdır. İnsanların töresel ya da ahlaksal ilişkilerini, davranış biçimlerini ve görüşlerini araştıran bir felsefe dalıdır. Yani ahlak felsefesidir.

Etik; davranış veya eylemleri yöneten ahlaki ilkelerin temelinde bulunan değerlerle ilgilenen felsefe dalıdır. Etik değerlere ilişkin bu felsefi bilgi, ahlak kurallarını ortaya koyan herhangi bir bildirgenin geliştirilmesi ve uygulanması için onsuz olamayacak bir öge olduğu gibi, günlük yaşamda, belirli durumlarda insan onurunu koruyan eylemlerde bulunabilmenin de ana koşuludur. Bir felsefe dalı olan etik, belirli normlar geliştirmekten çok, normların dayanağını oluşturan değerleri ve bu değerleri yaşama taşıyan davranışları inceler, her ikisi arasındaki ilişkinin tutarlılığını geliştirmenin teorisini oluşturur.

Ahlak ise; toplumda uyulması gereken değer yargılarına dayalı ilke ve davranışlardır.

5.1.1. Mesleki Etik: Belli bir meslek grubunun mesleğe ilişkin olarak oluşturup, koruduğu; meslek kümesinin içinde yer alan bireylerin veya grubun iş ortamındaki davranışını yöneten ilkeleri oluşturmayı hedefler. Değerlerden farklı olarak, meslek etiği genellikle belirli bir grup insanın kullandığı bir dizi kural olarak yapılandırılır. Söz konusu kurallar, ilgili oldukları mesleğin özelliklerine, o meslekle ilgili değerler hiyerarşisine göre ortaya konulur ve belirli davranış biçimleri olarak kodlanır. Geliştirilen bu kuralların ve davranış biçimlerinin, söz konusu mesleğin

üyelerinin tümünce benimsenmesi, karar ve eylemlerinde bunlara uymaları beklenmektedir.

- Başka bir deyişle mesleki etik;
- Meslek üyelerinin etik kurallara uymasını bekleyen,
- Onları belli bir şekilde davranmaya zorlayan,
- Kişisel eğilimlerini sınırlayan,
- Yetersiz ve ilkesiz üyeleri meslekten dışlayan,
- Meslek içi rekabeti düzenleyen ve
- Hizmet ideallerini korumayı amaçlayan

mesleki ilkeler bütünü olarak tanımlanabilmektedir.

Mühendislikte meslek ahlakı: Meslek ile çalışmalarda mesleğin gereğinin tam anlamıyla yerine getirilmesini, dürüst, duyarlı ve titiz davranılmasını, bu ilkelere ve mesleki yükümlülöklere bağılı kalınmasını emreder.

MESLEĞİN ANA PRENSİPLERİ

- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın mesleki hedefleri belirlemesine, geliştirilmesine ve erişilmesine destek verir ve geliştirir.
- Gıda Mühendisliği mesleğinin önem ve saygınlığını koruyacak ve yansıtacak şekilde faaliyette bulunur; diplomasını amaç dışı kullanmaktan, sahip olduğu mesleki bilgi ve becerileri toplumda güvensizlik oluşturacak şekilde uygulamaktan kaçınır.
- Mesleki standartları korumak ve mesleğin etkisini ve yararlarını genişletmek için uygun şekilde görevini yerine getirir, ilgili mevzuata uyar.
- Gıdanın güvenilir oluşunu güvence altına almak üzere yasalar doğrultusunda gerekli adımları atar.
- Tüketici sağlığı ve çıkarlarını ön planda tutarak mesleki faaliyette bulunur.
- Çevrenin korunmasına ve gıda kaynaklarının sürdürülebilirliğine karşı sorumluluk taşır.
- Meslektaşlarının onur ve kişiliğine zarar verecek haksız ve yanlış beyanlardan kaçınır.

- Mesai arkadaşlarını mesleki anlamda yönlendirme sorumluluğunu taşır.
- Meslektaşları ile haksız rekabetten kaçınır.
- Öğrencileri mesleki anlamda yönlendirme sorumluluğunu taşır.
- Diğer meslek disiplinleri ile iletişimde, karşılıklı dürüstlük ve güven çerçevesinde, bu kişilerin işe ve sisteme katkısının önemini kabul ederek haklarına saygılı olur.
- İş hayatında edindiği herhangi bir gizli bilgiyi korur.
- İş hayatındaki uygulamalarında, beyanlarında ve/veya önerilerinde tarafsız ve adil davranır.
- Mesleki yetkinliklerini sürekli geliştirme sorumluluğuna sahiptir.

Doğal olarak süreç içerisinde mesleğine önem vermeye başlayan bireyler, zamanla mesleğine ilişkin etik bir tutum geliştireceklerdir.

Mesleğine düşünsel ve duygusal açılarından psikolojik yüklemelerde bulunacak olan bireylerin bu özellikleri yine süreç içerisinde davranışlarına da yansımacaktır. Böylece her birey yapmakta olduğu mesleği ile ilgili olarak belirgin bazı davranışlara sahip olacaktır.

Aynı mesleği yapmakta olan bireylerin mesleklerine ilişkin ortak davranışlar geliştirmesi ve göstermesi mesleğe ilişkin tutumlar olarak hayat bulacaktır.

Mesleklere ilişkin tutumların, mesleğin gereklerini yaparken önemli bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir. Meslek sahipleri;

- Kendi mesleğini geliştirme,
- Mesleğinin başkaları tarafından yapılmasını engelleme,
- Meslektaşları ile iletişim kurma,
- Meslek alanını koruma,
- Bir meslek olarak tanınma ve saygınlık kazanma

gibi durumlarda mesleksi dayanışma göstermektedirler. Bununla birlikte mesleğine gösterilmesi gereken duyarlılık açısından bireyler arasında az çok farklılıklar da bulunmaktadır.

Meslek etiği kavramı, **meslek onuru** ve **meslek ahlakı** ile doğrudan ilişkilidir. Ancak, öncelikle **insanda bulunması gereken ahlaki özellikleri** mesleklerde ve kurumlarda aramak, insan gerçeğini göz ardı etme sonucu verecek riskler taşımaktadır.

Gıda Mühendisliği mesleği açısından baktığımızda bu risklerin başında gıdalarda yapılan taklit ve tağşişler, bu konuda meslektaşlarımızın bu süreçte bireysel olarak gösterdikleri duyarlılıklar tartışılmak zorundadır.

Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesinde “Gıda Mühendisleri”nin yaklaşımı meslek etiğinin prensiplerinden olmazsa olmazdır; bu bağlamda bireylerin sorumluluk ve görevini iyi anlamak, gereğini eksiksiz ve zamanında yerine getirmek düsturu ile hareket etmesi beklenir.

Bunun yanı sıra, yeni mesleki etik anlayışı kapsamında; bilimsel bakış açısını genel refah, genel sağlık, ahlak ve adaleti de içeren ilkelerle buluşturmak bir gıda mühendisinin sorumlulukları arasındadır. Gıda Mühendisliği lisans eğitim programında “Meslek Etiği” seçmeli değil zorunlu ders olmalı ve yukarıda bahsedilen çerçevede eğitim faaliyetleri yürütülmelidir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gayri resmi olarak basına yansıyan bilgiler, gıda zehirlenmelerinin çoğunlukla kafeterya, lokanta gibi toplu tüketim yerlerinin yanı sıra ev, düğün, cenaze gibi toplu yemek verilen organizasyonlardan kaynaklandığını göstermektedir.

Ülkemizde İşletme Kayıt Belgesine sahip olan her gerçek/tüzel kişilik “Gıda İşletmecisi” ünvanına sahip olmaktadır. Zorunlu olmadığı sürece gıda işletmeleri teknik personel istihdamı konusunda inisiyatif kullanmakta ve genel olarak istihdam edilmediği görülmektedir. Oysa sürdürülebilir gıda güvenilirliğinin sağlanması için sadece 5996 sayılı Gıda Kanununun Ek-1’inde belirtilen “Gıda ve Yem İşletmelerinden Üretimin Nevine göre Personel Çalıştırmak Zorunda Olan İşletmeler”de değil, küçük ve orta ölçekli işletmelerde de gıda tehlikelerinin kontrolünün sağlanabilmesi için yetkin personelin bulundurulması hayati önem arz etmektedir.

İnsan sağlığı üzerine potansiyel tehlike oluşturacak koşulların belirlenmesi, gerekli tedbirlerin alınmasını sağlayan prosedürlerin oluşturulabilmesi için hijyen gereklilikleri ve yasal sorumluluklar hakkında temel bilgilere sahip olunmalıdır. Ülkemizde gıda işletmelerinin yaygın olarak küçük ve orta ölçekli olduğu göz önüne alındığında gıda kaynaklı

hastalıkların önlenmesinde, işletmenin teknik ve hijyenik şartlardan kaynaklanan risklerin önceden belirlenmesi ve buna yönelik olarak koruyucu önleyici tedbirlerin alınması için bu alanda eğitim yeterliliği olan meslek mensuplarının sürecin yönetiminde görev alması zorunludur.

Ülkemizde sürdürülebilir gıda güvenilirliğini sağlamak için;

- Gıdanın üretilmesinden tüketilmesine kadar olan süreçte tüketicinin sağlığı üzerinde ani, kısa veya uzun vadede tehlike oluşturmaması hedeflenmelidir.
- İçeriği ve üretimi mevzuata uygun olan ürünlerin piyasaya arzı sağlanmalıdır.
- Ülkemizde birincil üretimden itibaren kayıt dışı ve çok sayıda küçük işletmenin varlığı, üreticilerin örgütsüz yapısı izlenebilirliğin sağlanması önündeki en önemli engellerdendir. Bu işletmelerde de izlenebilirliği sağlayan sistemlerin uygulanması önem taşımaktadır.
- Gıda güvenliğinin önemi anlaşılmalı ve bir an önce kamu otoritesi denetleme ve düzenleme görevini yapmak üzere alt yapısını ve insan kaynağını nicel ve nitel olarak artırmalıdır.
- Gıda ile ilgili başta resmi otorite olmak üzere kamunun ilgili diğer kurum ve kuruluşları ile meslek örgütleri, üniversiteler, sektör temsilcileri, üretici birlik ve sivil toplum kuruluşlarıyla gıda güvenliğinin/güvenilirliğinin sağlanması için bir araya gelmelidir.
- Bu doğrultuda gerek özel sektörde ve gerekse resmi kontrol mekanizmalarında görev yapan Gıda Mühendislerinin gıda güvenliğinin/güvenilirliğinin vazgeçilmez bir parçası olduğu göz önüne alınmalı, meslektaşlarımızın gıda üretim süreçlerinin başından sonuna kadar ki tüm süreçlerde etkin biçimde yer alması sağlanmalıdır.

- Özellikle “Gıda Mühendisi” istihdam edemeyecek küçük ölçekteki gıda işletmelerinin, teknik ve hijyen konusunda destek alabilmeleri amacıyla, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından Tarım ve Orman Bakanlığı'na önerilen “Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanı” sistemi hayata geçirilmelidir.
- Risk değerlendirme, AB ülkelerinde olduğu gibi bağımsız ve özerk bir yapıya kavuşturulmalı, Gıda ile ilgili bileşenlerden (Meslek Odaları, Sivil Toplum Kuruluşları, Üniversiteler, Sektör vd.) “Bağımsız Gıda Güvenliği Otoritesi” kurulmalıdır.

Tüm bu başlıkların yanı sıra bireysel ve meslek ahlakı gelişmiş, etik kurallara saygılı gıda mühendislerine ihtiyaç duyulmakta ve her bir meslektaşımıza önemli görevler düşmektedir.