

II. TARIM ŐURASI

V.KOMİSYON

GIDA GÜVENLİĞİ

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ

2. MEVCUT DURUM VE SORUNLAR

2.1. Gıda Yem Kontrol Ve Denetim Sistemi

2.2.Kontrol Hizmetleri

2.2.1. Kontrol Birimleri

2.2.2. Kontrol Laboratuvarları

2.3. Eğitim

2.5. Gıda Kaynaklı Riskler

2.6. Kalite Sistemleri

2.6. Türk Gıda Kodeksi

2.7. Risk Analizleri (Değerlendirme, Yönetim, İletişim)

2.8. Gıda Güvenliği İle İlgili Aktiviteler

2.8.1. İyi Tarım Uygulamaları

2.8.2. Gıdalarda İzlenebilirlik

2.8.3.Modern Biyoteknoloji

3. SONUÇ VE ÖNGÖRÜLER

3.1. Devletin Gıda ve Yeme İlişkin Görevleri

3.2. Türkiye'deki Mevcut Durumun Zayıf Yönleri

3.3. Gıda Ve Yem Güvenliğinde Ulaşılması Gereken Hedefler

3.4. Gıda Ve Yem Güvenliği Hedeflerine Ulaşmak İçin Öneriler

4. SONUÇ

5. KAYNAKLAR

1. GİRİŞ

Tüm dünyada insanların yaşamak, fiziksel ve mental gelişimlerini sağlamak için yeterli miktarda gıdayı alabilmeleri ve bu gıdaların sağlık yönünden güvenli olması insan haklarının esasını oluşturmaktadır.

Gıda Güvenliği; 5179 sayılı Kanunda “Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü” olarak, yine FAO/WHO Codex Alimentarius Uzmanlar Komisyonu “sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” olarak tanımlanmıştır. Günümüzde bu tanımlama etkin kontrol ve denetimin yapılabilmesi ve halk sağlığının korunabilmesi amacıyla başta ABD ve Avrupa Birliği (AB) ülkeleri olmak üzere birçok ülkenin gıda kontrol otoriteleri tarafından ‘çiftlikten sofraya gıda güvenliği’ olarak ifade edilmektedir.

Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini;

1. Mikrobiyolojik tehlikeler,
2. Kimyasal tehlikeler
3. Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi
4. Yeni teknolojiler
5. Bina kapasiteleri başlıkları altında sınıflandırılmıştır.

AB’nin EEC-178/2002 sayılı direktifinde yem ve gıda ile ilgili düzenlemeler birlikte aynı mevzuat içerisinde yer almıştır. Gelişmiş ülkelerde “gıda güvenliği” terimi yanında “yem güvenliği” terimi de yerleştirilmiş olup, gerekli denetim ve kontrol bu kapsamda yürütülmektedir. Hatta, gelişmiş ülkelerde “Gıda Güvenliği” terimi “Yem Güvenliği” terimini içerecek şekilde kullanılmaktadır. Türkiye’de Gıda ve Yem Kanunları ayrı ayrı olarak çıkarılmıştır.

2. MEVCUT DURUM VE SORUNLAR

Günümüz gelişmiş yada gelişmekte olan toplumlarının tümünde, yem ve gıdaya ilişkin hizmetler devletin insanlara sunduğu temel hizmetler kapsamında kabul edilmektedir.

AB ülkeleri ile kıyaslandığında Türkiye’nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması, özellikle küçük çaplı üretim yapan kayıt ve kontrol dışı gıda işletmelerinin sayısının fazlalığı, gıda kontrol hizmetlerinin yetersiz oluşu, toplumun riskli sayılabilecek gıda tüketim alışkanlıklarının olması, toplumun ekonomik ve sosyal yapısı gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır.

Yapılan gıda envanteri sonucunda Türkiye’ de 28,000 civarında gıda işletmesinin mevcut olduğu ifade edilmekle birlikte, bu sayının çok daha fazla olduğu tahmin

edilmektedir. Mevcut gıda işletmelerinin 16,832 adedi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (TKB) gıda sicilinde kayıtlıdır. Ayrıca, 450 civarında yem ve 200 civarındaki premiks fabrikası kayıtlı olarak bulunmaktadır. Gıda sektörü içerisinde un ve unlu ürünler sanayi %56 dolayında bir oranla en büyük paya sahiptir. Un ve unlu ürünler alt sektörünü, %18 civarında süt ve süt ürünleri, %12 meyve sebze işleme, %4 bitkisel yağ ve margarin, %3 sekerli ürünler, %3 et ürünleri, %3 civarında tasnif dışı gıdalar ve %1'e yakın alkollü içkiler, meşrubatlar ve su ürünleri sanayi izlemektedir. Gıda ve içki sanayiinde kurulu kapasite, üretim miktarı ve kapasite kullanma oranları ise şöyledir; üretim bakımından ve kurulu kapasite açısından un ve unlu ürünler sanayi ilk sırada yer almaktadır. Kapasite kullanma oranına gelince ilk sırayı %97'lik oranla şeker sanayi alırken, bunu %49.6 ile meşrubat, %43.2 ile meyve sebze işleme sanayi izlemektedir. Kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde kapasite kullanma oranı %10.4 dür. Gıda sanayiinde 2002 yılında kapasite kullanma oranı %61, 2003 yılında %59 dur. Tarımsal üretim girdileri içinde yer alan yem sanayiinde hizmet veren 450 fabrika olup, toplam kapasitesi ise 11.310.000 ton/yıldır. Yem fabrikalarının kapasite kullanımı %50 civarındadır. Mevcut fabrikaların %5'i manuel sistemle, %70 yarı otomatik, %25'ide tam otomatik sistemle üretimde bulunmaktadır. Mevcut fabrikaların %70'inin saatlik kapasitesi 5 ton, geri kalanının ise 20 ton/saattir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Siciline kayıtlı gıda işletmelerinin yanında merdiven altı tabir edilen teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan işletmelerin sayısı çok fazladır. Söz konusu işletmelerin kontrol altında bulundurulması ve tüketiciye güvenli gıda temini için kontrol ve denetim çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak tüketime kadar olan tüm aşamalardaki gıda zincirinin tamamında uygulanması büyük önem arz etmektedir.

2.1. Gıda-Yem Kontrol ve Denetim Sistemi

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, üretilen satan, satan işyerleri, toplu tüketim işyerleri ile ithalat ve ihracat ile ilgili resmi denetim ve kontrol görevleri 5179 sayılı Gıda Kanunu ve yem ile ilgili hususlar ise 1734 sayılı Yem Kanunu ile TKB'nin yetki ve sorumluluğuna verilmiştir.

Mevcut yem yönetmeliğinin AB Yem Mevzuatı ile karşılaştırdığında genel olarak uyumlu olduğu görülmekle birlikte özellikle uygulamada yetersizlikler bulunmaktadır.

Gıda kontrol, denetim ve araştırma hizmetleri TKB bünyesinde değişik birimler tarafından yürütülmektedir. Merkezde kontrol ve denetim bir Genel Müdürlük altında, araştırma ve geliştirme hizmetleri başka bir Genel Müdürlük altında yapılmıştır. Taşrada ise, il ve ilçelerde kontrol ve denetim hizmetleri Tarım İl Müdürlükleri ve İlçe Müdürlükleri bünyesinde yürütülmektedir.

Türkiye genelinde gıda üreten işletmelerin yanında yaklaşık 400.000 civarında gıda satış ve toplu tüketim yeri mevcuttur. Söz konusu işyerlerinin denetimleri Tarım İl ve İlçe Müdürlükleri tarafından yürütülmekte olup, alınan gıda örneklerinin analizleri yetkili resmi ve özel gıda kontrol laboratuvarları tarafından yapılmaktadır. İl Müdürlüklerinde halen görev yapan mevcut personele ilave olarak gıda kontrolör ve gıda kontrolör yardımcısı sayısının artırılması için çalışmalar devam etmektedir. Ayrıca kontrol ve denetim hizmetlerinin daha etkin bir şekilde sürdürülebilmesi için

Bakanlık merkez ve taşra teşkilatı ile İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri arasındaki hızlı iletişimin sağlanması ve tüketicinin bilgilendirilmesi amacıyla alt yapı çalışmaları devam etmektedir.

Sağlıklı bir beslenme için gıda güvenliğini yem güvenliğinden ayırmak mümkün değildir. İnsan tüketimine sunulan hayvansal gıdaların sağlıklı olması hayvanların yedikleri yemle yakından ilgilidir. Yemlerden hayvanlara, hayvanlardan da insanlara birçok hastalığın (zoonoz) geçmesi mümkündür. AB'de de insan ve hayvan sağlığını koruma amacıyla gıda ve yem güvenliği üzerinde hassasiyetle durulmaktadır. BSE ve dioksin krizlerinin ortaya çıkmasından sonra hayvan yemlerinde kalitenin korunması ve daha sıkı bir denetim için AB komisyonunda bu yönde yasa teklifleri de görüşülmüştür. Güvenilir yem üretimi için Avrupa Yem Sanayicileri Federasyonu (FEFAC) ve AB komisyonunda, hayvan yemleri ile ilgili Uluslararası Codex Alimentarius Standartları oluşturulması, HACCP prensiplerinin uygulamaya geçirilmesi ve İyi Üretim Tekniklerinin (Good Manufacturing Practice) gerçekleştirilmesi yönünde çalışmalar sürdürülmektedir.

Yem güvenliği ve insan sağlığını koruma konusunda AB'nin aldığı en önemli kararlardan birisi de kuşkusuz patojen mikroorganizmalar üzerinde direnç oluşturabilen bazı antibiyotiklerin yem katkı maddesi olarak kullanılmasının yasaklanmasıdır. AB'nin antibiyotiklerle ilgili 1999 yılında aldığı bu yasaklama kararının hemen ardından ülkemizde de bu antibiyotiklerin yem katkı maddesi olarak kullanılmaları yasaklanmıştır.

Ülkemizde üretilen ve riskli ürün grubunda yer alan et, süt, bal ve su ürünlerinde kalıntı izleme programları, yaş sebze-meyvelerde pestisit izleme ve kuru meyvelerde aflatoxin, okratoksin A ve sudan boyası izleme çalışmaları sürdürülmektedir.

Gıda güvenliği konusunda ulusal mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlu hale getirilmesi kapsamında yürütülen ve AB tarafından da desteklenen projeler çerçevesinde bitki pasaportu, hayvan kimlik sistemi, sınır kontrol noktalarının tespiti, ithalat ve ihracat kontrolleri ve benzeri konularda çalışmalar devam etmektedir. İyi tarım uygulamaları çerçevesinde seraların kayıt altına alınması konularında da çalışmalar sürdürülmektedir.

Avrupa Birliğinde'de gıda güvenliği kavramı "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" kriteriyle ele alınmakta ve değerlendirilmektedir. Bu noktadan hareketle, çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin temel prensiplerini; hayvan sağlığı (hayvan hastalıklarını önleme ve kontrolü, hayvan refahı), bitki sağlığı (pestisit güvenliği), hayvan yemlerinin güvenliği, gıda ürünlerinin güvenliği, gıdaların etiketlenmesi, merkezi yetkili Gıda Güvenliği Otoritesi'nin kontrol ve denetimindedir.

Gıda güvenliği zincirinde birincil üretimden sofraya kadar olan tüm aşamalarda izlenebilirliğin sağlanması önemli unsurlardan birisidir. Gerek bitkisel üretim, gerekse hayvansal üretim, nakliye ve depolama, güvenli gıda üretimi, dağıtımı ve satışı, gıda analizleri, tüketiciler bir bütün olarak düşünülmeli ve ilgili konularda gelişmeler bir bütünlük içinde ele alınmalıdır.

2.2. Kontrol Hizmetleri

2.2.1. Kontrol Birimleri

Gıda ve yem güvenliğine yönelik resmi kontrol ve denetim hizmetleri ilgili mevzuatlar çerçevesinde İl Müdürlüklerinde Kontrol Şube Müdürlükleri ve İlçelerde İlçe Müdürlükleri tarafından yürütülmektedir. Bu hizmetler TKB tarafından yetkilendirilen ve Gıda Kontrol kursuna tabi tutularak adına kimlik kartı düzenlenen Gıda Kontrolörleri ve Gıda Kontrolör Yardımcıları tarafından yürütülmektedir. Halihazırda gıda denetim hizmetlerinde görevli 4,000 civarında Teknik ve Sağlık sınıfına mensup personel bulunmaktadır. Bu sayı denetim hizmetlerinin yürütülebilmesi için yeterli değildir.

2.2.2. Kontrol Laboratuvarları

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı bünyesinde 39 İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 8 Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü gıda kontrol hizmeti vermektedir. Ayrıca TKB tarafından yetkilendirilen 19 özel gıda kontrol laboratuvarı faaliyet göstermektedir. Ayrıca, Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı ve Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü'nün, TSE'nin, TÜBİTAK'ın, Türk Silahlı Kuvvetleri Gıda Kontrol Müfreze Komutanlıkları'nın ve Belediyelerin gıda konusunda hizmet veren laboratuvarları mevcuttur.

Söz konusu laboratuvarların çalışmalarının daha etkin ve güvenilir bir şekilde yürütülebilmesi için yapılan çalışmalar arasında laboratuvar akreditasyon çalışmalarına öncelik verilmiştir.

Gıda ve yem kontrol hizmetlerinde etkinliğinin sağlanması için AB destekli "Türkiye'de Gıda Denetim Hizmetlerinin Desteklenmesi Projesi" kapsamında 15 laboratuvar alet ekipman yönünden güçlendirilmiştir. Ayrıca, bölge laboratuvarı olarak Ankara, İstanbul, İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri ve Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü TÜRKAK' dan belirli ürün ve analizlerde akreditasyon belgesi almışlardır.

Üzerinde önemle durulması gereken bir diğer nokta personel politikalarıdır. Oysaki ülkemizde eleman ihtiyacı meslek gruplarına göre yapılarak bilimsel gerçekler ve çok disiplinli çalışmalar göz ardı edilmektedir. Ayrıca, görev tanımları yapılmamaktadır. Bu insan kaynaklarımızın yanlış kullanılmasına ve bu duruma devam edildiği sürece gıda güvenliği zincirindeki halkalarda zayıflıklara sebep olacaktır.

2.3. Eğitim

Gıda güvenliğini etkileyen önemli faktörlerden bir diğeri de sağlık/teknik elemanları yetiştiren, onları gıda endüstrisine ve denetim/kontrol kurum/kuruluşlarına kazandıran üniversitelerdir. Bu meslek sahiplerinin kendi grupları içerisinde birbirinden farklılıkları vardır.

Ayrıca, kontrol ve denetim elemanlarının hizmet içi eğitim açısından yetersizlikleri söz konusudur. Ayrıca gıda işletmelerinde çalışan işçilerin genelde kalifiye olmaması, konu ile ilgili temel eğitime sahip olmaması, istihdamda sürekliliğin sağlanamaması ve sosyal güvence yetersizlikleri temel sorunlar arasında yer almaktadır. Çiftlikten sofraya kadar olan gıda üretim-tüketim zincirindeki tüm aşamalarda yer alan çalışanların eğitimlerinin düzenli ve sürekli olarak yapılması büyük önem taşımaktadır.

Gıda güvenliği zincirinde en son halkayı tüketiciler oluşturmaktadır. Tüketicinin alım gücü ve bilinçli olması gıda güvenliğini sağlamada önemli faktörlerden biridir. Tüketici potansiyelinin büyük bir çoğunluğunun alım gücü ve eğitim düzeyinin düşük olması, tüketici bilincinin oluşmaması, sağlıksız, düşük kaliteli gıdaları üreten işletmelerin artmasına ve bu da her yönden güvenli gıda üreten işletmeler ile haksız rekabete neden olmaktadır. Bu durum hem toplum sağlığını, hem de gıda endüstrisinin kaliteli ve güvenli gıda üretimini olumsuz yönde etkilemektedir.

2.4. Gıda Kaynaklı Riskler

Gıda güvenliği ve halk sağlığı tüm ülkelerin stratejik öneme sahip konularının başında yer almaktadır. Gıda kaynaklı hastalıkların yol açtığı insan kayıpları yanında işgücü ve tedavi masraflarının ulusal ekonomiye getirdiği maddi yük göz ardı edilmemelidir

Güvenli gıda maddesi elde etmenin ön koşulu, güvenli hammadde sağlanmasıdır. Bu bağlamda güvenli gıda maddeleri üretebilmek için öncelikle asgari sağlık, hijyenik ve teknik koşullara sahip işletmelerde üretilmesi ve hazırlanması; gerekir. Kasaplık hayvan kesimleri ile kurban bayramlarında yapılan kurbanlık hayvan kesimlerinin güvenli hammadde elde edilmesine yönelik olarak sağlık koşullarına uygun hale getirilmesi ve bunun için hayvan refahı kurallarına ve çağdaş kesim metotlarına uygun hayvan kesim yerlerinin inşa edilmesi gerekmektedir. Özellikle ülkemizde kontrolsüz gıda üretimi ile açıkta satılan sakadat, sokak sütü ve benzeri ürünler halk sağlığı açısından tehlike arz etmektedir.

Gıda ile ilişkili tehlikeler fiziksel, biyolojik ve kimyasal olarak üç sınıfa ayrılmaktadır. Fiziksel tehlikeler gıda maddelerinde bulunması istenmeyen her türlü yabancı maddeler (taş, toprak, metal, cam, kemik, tahta ve benzeri) olup, tüketici tercihini etkiler ve sağlık sorunlarına yol açabilir.

Gıda güvenliği yönünden önemli biyolojik tehlikeler kapsamında bakteriyel, fungal, viral ve paraziter etkenler yer almaktadır. Bunlar içinde zoonotik hastalıklar, intensif yetiştirme programlarının uygulanması ile yeni bir boyut kazanmıştır. İnsan ve hayvan sağlığı için büyük sağlık sorunları oluşturan zoonotik hastalıklar içerisinde tüberküloz ve bruselloz, çoğu gelişmiş ülkelerde titizlikle uygulanan eradikasyon programları ile tamamen ortadan kaldırılmış veya yalnızca sporadik olgular düzeyine indirilmiş olmasına karşın, bu hastalıklar Türkiye’de güncelliğini korumaktadır. İnsanlarda bu hastalıklardan kaynaklanan sağlık sorunlarının çözümü için hastalığın öncelikle hayvanlarda kontrol altına alınması gerekmektedir. Yine sistiserkozis, ekinokozis, toksoplazmozis, leptospiroz ve Q fever gibi hastalıklara antropozoonoz olarak Türkiye’de dahil olmak üzere dünyanın birçok bölgesindeki insanlarda rastlanmaktadır. Diğer taraftan Salmonellosis ve Campylobacteriosis’de özellikle

latent infekte hayvanlardan elde edilen çiğ ve/veya yetersiz pişirilen gıdaların tüketimi insanlarda gıda infeksiyonlarının oluşumuna neden olmaktadır.

Başlıca kimyasal tehlikeler kapsamında hayvancılıkta ve bitkisel üretimde verimi arttırmak amacıyla hatalı ve bilinçsiz olarak kullanılan veteriner ve zirai ilaç kalıntıları ile çevresel kaynaklardan bulaşan poliklorlu bifeniller, dioksin ve ağır metaller veya gıda işleme aşamalarında oluşan polisiklik aromatik hidrokarbon bileşikler, nitrozaminler, ambalaj materyalinden kaynaklı polivinil klorür benzeri maddeler sayılabilir. Gıdaların yapısındaki doğal toksik bileşenler ve alerjenler gıda güvenliği kapsamında göz önüne alınması gerekli önemli unsurlardandır. Ayrıca, gıda katkı maddelerinin gıda sınıfı olması, tekniğine uygun olarak kullanılması ve öngörülen dozlarda uygulanmasının kontrolü büyük öneme sahiptir.

Bunun dışında gıda üretimi sürecinde ortaya çıkan atık ve artıkların çevreyi kirletmeyecek şekilde kontrolü ve ortamdan uzaklaştırılması da gıda güvenliği ve çevre hijyeni açısından büyük önem taşımaktadır.

Gelişmiş ülkelerde düzenli olarak yapılan epidemiyolojik çalışmalarla gıdalardan kaynaklanan infeksiyon ve intoksikasyonlara ilişkin sağlıklı bir veri tabanı bulunmakta ve bu noktadan hareketle etkin kontrol stratejileri geliştirilmelidir. Buna karşın global gelişmelerden önemli düzeyde etkilenen gıda üretim ve kontrol sisteminde önemli sorunları olan Türkiye’de gıdalardan kaynaklanan hastalıklar ile bu hastalıklara ilişkin insan ve ekonomik kayıplara yönelik yeterli bir ağ ve veri tabanı bulunmamaktadır. Bazı su ve gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin veriler Tablo 1 de verilmiştir. Buna bağlı olarak da halk sağlığı, turizm ve gıda ihracatımız olumsuz yönde etkilenmektedir.

Tablo 1. Gıda ve su kaynaklı hastalıklara ait Sağlık Bakanlığı verileri.

Kaynak	Hastalık	Yıl	Toplam Vaka Sayısı	Toplam Ölüm Sayısı
Mikrobiyolojik	Brusella	1995	8,506	9
		1996	9,480	-
		1997	11,812	1
		1998	12,330	1
		1999	11,482	3
		2003	14.572	0
	Botulizm	1996	14	8
		1997	89	10
		1998	120	-
		1999	96	-
		2000	13	-
	Leptospiroz	2003	6	0
Kimyasal	Tifo	2003	20,804	2
	Paratifo	2003	322	0
	Basiller Dizanteri	2003	452	0
	Amipli Dizanteri	2003	16,994	1
	Hepatit A	2003	6,919	10
	Mantar Zehirlenmesi	1997	1,041	16
		1998	756	5
		1999	329	1
		2000	294	2

AB ve yüksek kalite standartları gerektiren ülkelere yapılan ihracatlarda gıda güvenliğine ilişkin iç piyasada tüketime sunulan ürünlerde böyle bir standardın aranmaması çifte standart uygulamasını ortaya koymaktadır

Gelişmiş ülkelerde 'Ulusal Gıda Güvenliği Çerçevesinde' gıda güvenliği sistemleri epidemiyolojik ve bilimsel verilere dayanarak halk sağlığını korumaya yönelik stratejiler geliştirmektedir. Ulusal gıda güvenliği ve gıda güvenliği değerlendirme stratejilerinin geliştirilmesi konularında uluslararası kuruluşlardan FAO ve WHO tarafından yapılan epidemiyolojik çalışmalarda Türkiye'nin katılımının yetersiz olduğu görülmektedir.

Türkiye'de gıda kaynaklı hastalıklara ait epidemiyolojik veri tabanının bulunmaması da 'Ulusal Gıda Güvenliği' strateji planlarının yapılmasını güçleştirmektedir.

2.5. Kalite Sistemleri

Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır. Toplumların bilinçlenmesi ile de özellikle AB ve diğer gelişmiş ülkelerde aşırı kimyasal gübre kullanımı, ziraat-veteriner ilaçlarının çevre ve insanlar üzerindeki olumsuz etkileri tartışılmaya başlanmıştır. Bu da yetkilileri yeni kararlar almaya zorlamış, konuya ilişkin bir çok sınırlamalar bu şekilde ortaya çıkmıştır. Ancak bu sınırlamalarda ne yazık ki istenilen sonuca varılamamıştır. Dünyada güvenli ve kaliteli gıda üretimi için mevcut sistemler şunlardır:

1. Gıda Güvenliği Sistemi (GHP,GMP,HACCP)
2. Kalite Güvence Sistemi (ISO 9000)
3. Çevre Yönetim Sistemi (ISO 14000)
4. İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Standardı (OHSAS 18001)
5. Sosyal Sorumluluk Standardı (SA8000) olarak belirtilmektedir

Ülkemiz gıda endüstrisinde büyük çaplı işletmeler bu sistemlerden bir/birkaçını uygulayabilmekte iken, orta ve özellikle küçük çaplı işletmeler finansal kaynakların yetersizliği yüzünden uygulayamamaktadır.

Kalite güvence ve HACCP sistemleri Bakanlıkça yetkilendirilmemiş kuruluşlar tarafından kontrolsüz olarak belgelendirilmektedir.

2.6. Türk Gıda Kodeksi

Gerek gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar gerekse kimyasal bulaşmalar (gübre, veteriner ve zirai ilaçlar, gıda katkı maddeleri, ağır metaller, dioksin, allerjenler, vs.) ciddi halk sağlığı tehlikesi oluşturmaktadır. İnsan sağlığını korumak ve çevreye verilecek zararı en düşük seviyeye çekmek için mevcut yasaların uygulanması ve yeni üretim tekniklerinin geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır. 5179 sayılı yasa gereğince, üreticiler, işletmeler v.b. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler üretmek zorundadır.

Türkiye ye özgü geleneksel ürünlerin katkı ve kimyasal bulaşanlar yönünden maksimum kalıntı miktarlarının belirlenmesi, uluslararası mevzuatın yön gösterememesi nedeniyle sorun olarak ortaya çıkmaktadır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Gıda Siciline kayıtlı gıda işletmelerinin yanında merdiven altı tabir edilen teknik, sağlık ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan işletmelerin sayısının çok fazla olduğu bilinmektedir. Söz konusu işletmelerin kontrol altında bulundurulması ve tüketiciye güvenli gıda temini için kontrol ve denetim çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak son tüketim aşamasına kadar gıda zincirinin tamamında uygulanması büyük önem arz etmektedir.

2.7. Risk Analizleri (Değerlendirme, Yönetim, İletişim)

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından çeşitli ürünlerde kalıntı izleme programları yürütülmektedir. Ayrıca düzenli olarak iç üretim ve ithal gıdaların uygunluk denetimleri yanı sıra gıda güvenliği açısından mikrobiyolojik ve kimyasal (pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları, ağır metal kontaminasyonu ve katkı maddeleri gibi) analizler yapılmaktadır.

Dünyada risk analizleri gıda kontrol politikalarının belirlenmesinde entegral bir element olarak ele alınır. Ülkemizde de gıda denetimleri ve kontrol programları halk sağlığını gıda kaynaklı tehlikelerden korumak için gerçekleştirilmektedir. Bu anlamda HACCP sisteminin uygulamalarının mevzuatlarda ele alınması bir başlangıç teşkil etmiştir. Risk analizlerini (risk değerlendirme, risk yönetimi ve risk iletişimi) geliştirmek için uluslararası kuruluşlardan FAO ve WHO tarafından yapılan çalışmalarda Türkiye'nin katılımı zayıf kalmaktadır.

Gıda güvenliği ile ilgili konularda tüketicilerle yapılacak risk iletişimi için eğitici amaçlı seminer, panel ve sempozyumların vb. düzenlemesi önem taşımaktadır. Tüketicilerin 'Gıda ve Beslenme' başlığı altında hazırlanacak radyo ve televizyon programları ile bilgilendirilmesi yetersizdir. Ayrıca, mevcut yapı içerisinde koordinasyon yetersizliği, bilimsel verilere dayanmadan yapılan iletişimler gıda güvenliği zincirinde zayıf noktalardan birini oluşturmaktadır.

2.8. Gıda Güvenliği ile İlgili Aktiviteler

2.8.1. İyi Tarım Uygulamaları

Son yıllarda başta AB ülkeleri ve diğer gelişmiş ülkeler olmak üzere, dünyanın her yerinde piyasaya sürülen ürünlere ve çevreye karşı insanlar daha bilinçli bakmaya başlamıştır. Tüketici artık, alacağı ürünün çevreye dost, insan sağlığına uygun ve güvenli bir şekilde üretildiğinden emin olmak istemekte ve bu şekildeki ürünleri tercih etmektedir. Tüketicinin bu istekleri; sağlıklı ve güvenilir ürünleri üretme ve pazara sürülecek olan ürünlere standart getirme konusunda üreticileri, yetkilileri ve diğer konu elamanlarını ortak bir noktada birleşme durumuna getirmiştir. Bu gelişmeler sonucunda da; kalite kavramı yeni boyutlar kazanmıştır. Ulusal ve uluslararası platformda;

1. Tüketiciyi koruma altına almak,
2. Gıda güvenliği ve bu güvenliğin şartlarını belirlemek,
3. Tüketicinin satın alacağı ürünlere karşı güveni artırmak,

4. Arz zinciri boyunca en yüksek verim ve kaliteyi elde etmek,
5. Başta su ve toprak kirliliği olmak üzere çevre kirliliğini önlemek

konularında bir takım çalışmaların yapılması kararlaştırılmıştır. Bu amaçla yapılan çalışmaların en önemlilerinden birisi de iyi tarım uygulamalarıdır. Çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için iyi tarım uygulamaları önem arz etmektedir.

İyi tarım uygulamalarının tüm kalıntı bulaşanlar gibi risk faktörlerinin minimum düzeye indirilmesinde, gerçekçi kalıntı limitlerinin oluşturulmasında büyük önemi vardır.

Ülkemizde büyük potansiyele sahip olan organik tarım alanlarından üretilen organik ürünlerin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması önem arz etmektedir. Çünkü gıdalarda kalıntı/bulaşanlar açısından önem taşımaktadır. Bu nedenle kalıntı/bulaşanlar bakımından risk taşıyan gıdaların organik üretimi yapılarak daha güvenli gıdalar sağlanmış olunacaktır. Bu gıdalar hem AB ülkeleri hem de ülkemizdeki tüketiciler tarafından gün geçtikçe artan oranda tercih edilmektedir.

2.8.2. Gıdalarda İzlenebilirlik

Avrupa Birliği ve Türkiye’de gıda yasaları; gıdaların üretildiği bitki ve hayvanların, hayvan yemlerinin, gıdalara katılan her türlü katkı maddesinin ambalaj malzemelerinin üretim, ithalat, işleme, nakliye, depolama ve dağıtım gibi tüketilinceye kadar geçen tüm aşamalarda izlenebilirlik tesis edilebilir denmektedir. Bunun nasıl yapılacağı her sektör için ayrı ve çözüm üreten firmaların becerisine bırakılmıştır. Sonuçta izlenebilirlik sistemi gıda kaynaklı bir problem ortaya çıkması halinde veya tüketicinin talep etmesi durumunda mümkün olan en kısa süre içerisinde yukarıda verilen bilgilere ulaşılması ve problemin nereden kaynaklandığının belirlenmesidir.

5179 sayılı Gıda Kanunun’da gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki yada gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması muhtemel herhangi bir maddenin tespit edilmesi için üretim, işleme ve dağıtım ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirlik tesis edilecektir.

2.8.3. Modern Biyoteknoloji

Dünyada artan nüfus karşısında üretim arzını artırmak için modern biyoteknoloji kullanılarak transgenetik ürünler elde edilmektedir. Transgenetik ürünlerin gıdalarda kullanılması ile gıda güvenliğinin önemi bir kez daha ortaya çıkmıştır. Genetiği değiştirilmiş ürünlerin gıda zincirine girmesiyle dünyada biyoteknolojik ürünlerin mevzuat çalışmalarının gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Ülkemizde mevcut mevzuatlarda (6968 sayılı Ziraî Karantina ve Ziraî Mücadele, 1380 sayılı Su Ürünleri, 4458 sayılı Gümrük, 308 sayılı Tescil, 1734 sayılı Yem Tescil, 4703 sayılı Ürünlere İlişkin Teknik Mevzuat, 6831 sayılı Orman, 2872 sayılı Çevre, 4926 sayılı Kaçakçılık, 7982 sayılı Bilgi Edinme Kanunu v.b.) genetiği değiştirilmiş organizmalara (GMO) yer verilmediğinden, ulusal biyogüvenlik çerçevelerinin geliştirilmesi projesi ile mevzuat çalışmaları başlatılmış ve devam etmektedir.

Ülkemizde GMO analizleri TKB Ankara İl Kontrol Laboratuvarında ve TUBİTAK'ta gerçekleştirilmektedir. TKB Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü'nde kurulmakta olan Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Bölümünde GMO analizleri yakın bir tarihte gerçekleştirilir hale gelecektir.

Genetiği değiştirilmiş organizmalar içeren gıdalar ve yemler insan sağlığına potansiyel risk teşkil etme endişelerini gündeme getirdiğinden, piyasaya sürülmeden önce gıdaların güvenliğinin değerlendirilmesi zorunluluk haline gelmiştir.

3. SONUÇ VE ÖNGÖRÜLER

3.1. Devletin Gıda ve Yeme ilişkin Görevleri

Günümüz gelişmiş yada gelişmekte olan toplumların tümünde yem ve gıdaya ilişkin hizmetler devletin insanlığa sunduğu temel hizmetler kapsamında kabul edilmektedir. Bu nedenle devletin insan ve hayvan sağlığını ilgilendiren gıda ve yem güvenliği ile ilgili topluma karşı sunmakla yükümlü olduğu hizmetler ile ilgili bazı hususlar I. Tarım Şurasında da vurgulandığı üzere :

1. Devlet, vatandaşlarına daima yeterli miktar ve çeşitlikte gıda sağlamakla yükümlüdür,
2. Sağlanan gıdalar, toplumun alım gücüne uygun, insan sağlığını hiçbir şekilde tehdit etmeyecek nitelikte ve kaliteli olmak zorundadır,
3. Çiftlikten sofraya gıda güvenliği için gerekli altyapılar oluşturmalıdır,
4. Gıda arzı, beslenme düzeyi ve gıda güvenliği ile ilgili uygulamaların etkinliğine ilişkin politikalarının isabet derecesini saptamak üzere, periyodik olarak gıda tüketim ve beslenme araştırmalarını, sağlık parametreleri ile bağıntılı olarak yapmak yada yaptırmak durumundadır,
5. Gıda ve yem kayıplarını en az düzeye indirgeyecek, üretim ve işleme teknolojilerini geliştirici araştırmaları, ilgili tarafların katılımını teşvik etmektir,
6. Tüm temel devlet hizmetlerinde olduğu gibi, toplumun katılımını sağlamak üzere, fertlerin gıdaya ilişkin hukuki hakları ve beslenme ilkeleri konusunda bilgilendirmesini ve eğitilmesini sağlamak maksadıyla, tüketiciyi bilinçlendirecek tedbirleri almak zorundadır,
7. Ticarete konu olan (iç piyasa-ithal-ihrac) gıda ve yem maddelerinde kontrol görevini etkin olarak sürdürmesi gereklidir. Aynı titizlikle seçilen kontrol yöntemlerini tüm ilgili birimlerde aynen uygulatmak ve kontrolün sürdürülebilir ve güvenli olması için kamu ve yetkilendirilmiş özel laboratuvarların akreditasyonunun gerçekleştirmesini zorunlu kılmalıdır.
8. Özgün gıda politikaları sağlamalıdır; hammadde üretim bazında iyi tarım uygulamalarını, ürün işlemede HACCP kurallarını uygulayıcı tedbirleri almalı, pazarlamada gerekli ekonomik politikalarla desteklemelidir,
9. Özel sektörün yatırım profili ulusal gereklilikler çerçevesinde devlet tarafından yönlendirilmelidir,
10. Gıda ve yemle ilgili araştırma, denetim ve kontrol hizmetlerinde bütünlüğü ve koordinasyonunu sağlayarak işlevlerini en iyi şekilde yapacak tedbirleri almak zorundadır,
11. Yeni teknolojiler (gen teknolojisi) ile elde edilmiş ürünler, gıda kaynaklı salgınlar, emerging patojenler gibi gıda güvenliğini gündeme getiren konularda

bilimsel verilere dayanan risk değerlendirmesinin yapılabilmesi için 'Ulusal Gıda Güvenliği Stratejileri'ni oluşturmalıdır Bu stratejilerin geliştirilmesinde WHO, FAO, UNEP, OECD ve Dünya Bankası ile ortak çalışmalar yürüterek uluslararası prensipleri göz önünde bulundurmalıdır.

12. Ülkemizde AB'ye paralel bir standardizasyon sistemini oluşturmak üzere, ürünlere ilişkin teknik mevzuatın hazırlanması ve uygulanması hakkında, kanun ve diğer mevzuatları çıkarmak ve etkin olarak uygulamak zorundadır.
13. Toplumun bilinç düzeyini artıracak tedbirleri almalıdır.

3.2. Türkiye'deki Mevcut Durumun Zayıf Yönleri

1. Devlet adına gıda kontrol ve denetim hizmetlerini veren birimlerin dağınık olması ve aralarında yeterli koordinasyonun sağlanamaması nedeniyle bu konuda etkinlik ve disiplin sağlanamamaktadır. Araştırma, kontrol ve denetim bir bütünlük içinde değildir.
2. Uluslararası kuruluşlarla (WHO, FAO, JRC) gıda güvenliği stratejilerini geliştirme konusunda mevcut ilişkiler yetersizdir.
3. Gıda ve yeme ilişkin davaların görüleceği İhtisas Mahkemelerinin bulunmayışı nedeniyle yargı kararlarının güvenilirliğine gölge düşürmektedir.
4. Sınır kontrollerine ilişkin yetersizlikler (kaçak hayvan, tohum, gıda hammaddeleri v.b.) gıda güvenliğinin sağlanmasını güçleştirmekte ve ekonomide önemli kayıplara neden olmaktadır.
5. Özellikle düşük kapasiteli ve gelişmiş teknoloji uygulamayan gıda ve yem işletmelerinde otokontrol gereğince uygulanamamaktadır.
6. Gıda ve yem sektörü içinde, kayıt dışı çok sayıda işletme olması, parasal kaynak ve alt yapı sıkıntısından dolayı gıda ve yem kontrolünü güçleştirmektedir. Bu durum iç ve dış ticarete ekonomik kayıplara da yol açmaktadır.
7. Gıda sanayi kuruluşlarında kapasite kullanımının yetersiz olmasının en büyük nedeni küçük ölçekli işletme sayısının fazla olmasıdır.
8. Tarıma dayalı sanayide yeterli, kaliteli ve düzenli hammadde sağlanamaması sektörün en önemli sorunlarından biridir. Hammaddenin mevsimsel değişiklik göstermesi, mevcut üretimin miktar ve kalitesinin yetersizliği nedeniyle, işletmeler düşük kapasite ve yüksek maliyetle çalışmaktadırlar.
9. Hammadde teminindeki sorunlar ve bazı yem hammaddelerinin (özellikle balık unu, mısır, soya küspesi, arpa, v.b.) ithal edilme zorunluluğunun bulunması karma yem sanayiinin en önemli sıkıntıları arasında yer almaktadır.
10. Gıda ve yemlerin depolanması ve nakliyesinde yetersizlikler bulunmaktadır.
11. Ülkemizde iyi tarım uygulamaları yaygın değildir.
12. Ülkemizde tarımsal mücadele ve veteriner ilaçları ile gübre ve diğer verim artırıcıların yaygın olarak kullanılmasına karşın mevcut mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlu olmaması ve kontrolünün de yetersiz olması nedeniyle, insan ve hayvan sağlığını tehdit edecek şekilde kontamine gıdalar ve yemler sıkça piyasaya sürülmektedir.
13. Üniversiteler ile gıda sanayi arasında yeterli işbirliği bulunmamaktadır.
14. Risk durumlarında etkin bir risk yönetiminin sağlanması için, gıda kaynaklı hastalıklar ile ilgili epidemiyolojik araştırmalar ve veri tabanı yetersizdir.
15. Türkiye'de gelir dağılımının dengesizliği, halkın alım gücünün düşük olması, riskli tüketim alışkanlıkları (kokore, beyin salatası, çiğ köfte v.b.) ve

tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin yeterli olmaması önemli toplumsal zayıflıklar olarak görülmektedir.

16. Sağlıklı içme suyu temini ve kanalizasyon sularının tarımsal sulamalarda kullanılması gibi alt yapı yetersizlikleri ve kişisel hijyene ilişkin eksiklikler sistemin önemli zayıflıkları arasındadır.
17. İl kontrol Laboratuvar Müdürlükleri özellikle halk sağlığını yakından ilgilendiren toksikoloji yönünden yeterli durumda değildir.
18. Laboratuvar akreditasyonu için kurulan kalite sistem birimi, dinamik bir sistem olduğundan sürekli olarak iyileştirilmesi ve geliştirilmesi gerekmektedir. Ancak bu sistem ülkemizde mevcut sistemle henüz örtüşmemektedir

3.3. Gıda ve Yem Güvenliğinde Ulaşılması Gereken Hedefler

Bu konuda hedef, güvenli ve kaliteli gıda ve yem üretmektir. Sağlıklı topluma ulaşılması; temiz çevre, sağlıklı bitki, sağlıklı hayvan ve güvenli gıda temininden geçmektedir. Bu temel hedefler:

1. Denetim ve kontrol mekanizmalarının sürdürülebilir ve daha etkin hale getirilmesi
 - a. Mevcut gıda ve yem ile ilgili mevzuatların AB mevzuatlarına uyumlu hale getirilmesi,
 - b. Ulusal Referans laboratuvarının kurulması
 - c. Ülkemiz mevcut laboratuvarların uluslararası boyutta kabulünün sağlanması
 - d. İl ve ilçe müdürlükleri ile laboratuvarlarda çalışan konuyla ilgili personelin eğitimlerinde sürekliliğin sağlanması ve niteliklerinin iyileştirilmesi
 - e. Gıda ve yemlerde etkin yaygın ve yeterli bir kontrol sisteminin sağlanması,
 - f. İl ve ilçe müdürlükleri ile laboratuvarlarda çalışan konuyla ilgili personelin özlük haklarının iyileştirilmesi ve can güvenliğinin sağlanması
 - g. İl ve ilçe müdürlükleri ile laboratuvarlar için ayrılan bütçenin artırılması
 - h. İl ve ilçe müdürlükleri ile laboratuvarlarda personel atamaları ve yer değişikliğinde amacına uygun personel politikasının izlenmesi
 - i. Ulusal Gıda Güvenlik Stratejilerinin belirlenmesi
 - j. Risk analizlerine dayanan bir sistemin oluşturulması (risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi)
 - k. Acil durumlara karşı acil önleyici tedbirler alabilecek bir mekanizmanın oluşturulması
2. Gıda ve yemlerde üretimden kaynaklanan kayıp ve hatalı işlemler önlenerek miktar ve kalitenin artırılması,
3. Tüketici haklarının korunmasına yönelik politikaların geliştirilmesi ve uygulamaya konulması,
4. Gerek hizmet alan toplumun, gerekse devlet adına hizmet veren yetkililerin, gereksinim doğrultusunda periyodik ve yaygın eğitimlerinin sağlanması,
5. Gıda ve yeme ilişkin ulusal çıkarların bilimsel veriler ve teknolojik gelişmeler ışığında profesyonel bir ekip tarafından ilgili ulusal/uluslararası platformlarda sürekli ve düzenli olarak savunulması,

6. Gıda ve yem hizmetlerinin etkinliğinin artırılması, koordinasyonun sağlanması ve veri tabanının oluşturulması için konu ile ilgili kurum ve kuruluşlar arasında etkin bir iletişim sisteminin oluşturulması öncelikli hedefleri teşkil etmektedir.

3.4. Gıda ve Yem Güvenliği Hedeflerine Ulaşmak İçin Öneriler

1. Gıda ve yeme ilişkin hizmetlerin etkin ve sürdürülebilir olarak verilebilmesi için mevzuat hazırlama, araştırma, denetim ve kontrol birimlerinin bir bütünlük ve koordinasyon içerisinde çalışmasını sağlayacak aynı çatı altında merkezi bir otorite sistem oluşturulmalıdır.
 - a. Mevcut gıda kanunu ve bu kanuna işlerlik kazandıracak yönetmenlikler ilgili AB mevzuatı ve direktifleri esas alınarak düzenlemeli ve uygulamada gerekli titizlik gösterilmelidir. AB ülkelerinin çoğunluğunun mevzuatlarında yem gıda ile birlikte düşünülmüştür. Bu nedenle, AB uyumu süreci içerisinde gıdadan farkı olmayan dolaylı da olsa insan sağlığına etki eden yem ile ilgili mevzuatın 5179 sayılı Gıda Kanunu içerisinde mütalaa edilerek güncelleşmesi sağlanmalıdır.
 - b. Tarım ve köy işleri Bakanlığı'na devredilen görevlerin en kısa zamanda yerine getirebilmesi için bir program çerçevesinde Sağlık Bakanlığı ile işbirliği sağlanmalıdır.
 - c. Gıda ve yem sanayinde gıda güvenliğinin sağlanmasının temel gereçleri arasında yer alan bilgi ve iletişim teknolojileri, Araştırma ve geliştirme (ArGe) faaliyetlerine öncelik verilmelidir. Gıda ve yem güvenliği öncelikli araştırma konuları arasında yer almalıdır.
 - d. Gıda ve yem güvenliğinin sağlanması amacıyla kontrol ve denetim altyapı (bina, alet, ekipman, araç vb) hizmetlerinin iyileştirilmesi sağlanmalıdır.
 - e. Gıda ve yeme ilişkin hizmetlerin yürütülmesinde yeterli altyapı için gerekli bütçe tahsis edilmeli ve bu bütçe tasarruf tedbirleri dışında tutulmalıdır.
 - f. Gıda ve yem kontrolünde ortak standart ölçüt ve yöntemlerin kullanımları sağlanmalıdır.
 - g. Gerek kamu, gerekse özel gıda kontrol laboratuvarları etkin bir şekilde denetlenmelidir. Laboratuvar çalışmalarının, izlenmesi, denetimi, metod geliştirilmesi, validasyonu, ve AB referans laboratuvarları ile işbirliği yapılması gereklidir.
 - h. Mevcut insan kaynaklarının doğru ve etkin şekilde kullanılması için meslek taasubuna meydan vermeyecek şekilde personel politika ve stratejileri geliştirilmelidir.
2. Gıda ve yem mevzuatına aykırı durumlarda oluşacak suçların cezalandırmasında yargıda sürat ve etkinlik sağlamak üzere İhtisas Mahkemeleri kurulmalıdır.
3. Genetiği değiştirilmiş organizmaların üretimi, tüketimi ve denetimine ilişkin düzenlemeler ivedilikle gerçekleştirilmelidir.
4. Ulusal Gıda Güvenlik Stratejilerinin Belirlenmesi çalışmaları ivedilikle başlatılmalıdır. Gıda Güvenlik Stratejilerinin belirlenmesinde önemli rol oynayacak veri tabanının oluşturulması için araştırmalara yönelik gerekli önem ve destek verilmelidir. Buna göre;
 - a. Epidemiyolojik çalışmalar ,

- b. Toksikolojik çalışmalar,
 - c. Alerjik çalışmalar
 - d. Ülkemize özgü geleneksel ürünlerde katkı ve kimyasal bulaşanların maksimum kalıntı miktarlarının belirlenmesi için ülkemizde gıda tüketim profilinin çıkarılması ve insanların bu tehlikelere hangi miktarda maruz kaldığının sürekli olarak tarama çalışmaları ile takip edilmesi gerekir.
- 5. AB mevzuatının ön gördüğü hükümlere uygun birincil üretim aşamasından başlayarak tüketim aşamasına kadar üretici ve sanayici tarafından iyi tarım uygulamaları kullanılmalıdır.
- 6. Her ürün için birincil üretim aşamasından başlamak üzere son tüketim aşamasına kadar izlenebilirlik zinciri kurulmalıdır. Gerektiğinde denetim sonucu oluşan bilgiler ilgili mercilere iletilmelidir. Piyasaya sürülen gıdaların izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacı ile gerekli bilgileri içerecek şekilde etiketlenmesi ve tanımlanması gerekmektedir. Bu amaçla
 - a. Üretim alanları, canlı hayvanların (doğumundan tüketime kadar) izlenmesi
 - b. Zirai ve veteriner ilaçlarının reçete ile kullanımının sağlanması
 - c. Ambalajlamada izlenebilirlik,
 - d. İşletmelerde izlenebilirlik
 - e. Nakliye ve depolarda izlenebilirlik
 - f. İthal ve ihraç ürünlerinde izlenebilirlik
 - g. Satış yerleri ve toplu tüketim yerlerinde izlenebilirlik
- 7. Gıda güvenliği zincirinde risk altında olan tüketicileri korumak ve gerekli düzenlemeleri yapmak için gıda alerjisi, işlenmiş veya işlenmemiş gıdalarda allerjenlerin tespiti konusunda gerekli önem ve destek verilmelidir.
- 8. Uluslararası kuruluşlarla (FAO, WHO vb.) mevcut ilişkiler geliştirilmelidir.
- 9. Gıda güvenliği yönünden önem arzeden özellikle yerleşim yerlerindeki atık ve artıkların kontrol altında bulundurulması ve gıda maddeleri üretiminde kullanılmaması gerekmektedir.

4. SONUÇ

Gıda güvenliği ve halk sağlığı tüm ÷lkelerde gıda kontrol birimleri ve t÷keticiler için stratejik öneme sahiptir. AB'ne girme sürecindeki Türkiye'de mevcut gıda kontrol organizasyon yapısı ve mevzuattaki eksiklikler ile özellikle küçük ölçekli uygun hijyenik ve teknolojik koşullara sahip olmayan gıda işletme ve işyerlerinin sayısının fazla olması ile toplumun ekonomik gücü ve benzeri nedenlerle gıda güvenliği yeterince sağlanamamaktadır. Bu nedenlerden dolayı gıda güvenliğine ilişkin konular bazen objektif bazen de spekülatif olarak medyanın sıklıkla gündemini oluşturmaktadır.

Avrupa Birliği mevzuatının önemli bir bölümünü gıda güvenliği ve halk sağlığına ilişkin konular oluşturmaktadır. AB'ye girme sürecinde bulunan Türkiye'de gıdalardan kaynaklanabilecek tehlikelerden halk sağlığının korunması için çiftlikten sofraya kadar olan tüm aşamalardaki kontrol ve denetimlerde ulusal mevzuatın AB mevzuatı esas alınarak düzenlenmesi ve uygulamaya konulması öncelikli hedefler arasında yer almalıdır.

5. KAYNAKLAR

Anonim, 1973. 1734 sayılı Yem Kanunu. 07.07.1973 tarih ve 14557 sayılı Resmi Gazete.

Anonim, 1997. I.Tarım Surası, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.

Anonim, 2001. Master Plan Revizyonu, AFA ve program değerlendirme, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.

Anonim, 2004. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki 5179 sayılı kanun. 05 Haziran 2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete.

Anonim, 2002. Komisyon raporları. 2. Türk Veteriner Hekimliği 2. Kurultayı. Bayındırlık ve İskan Bakanlığı Karayolları Genel Müdürlüğü, Ankara.

Anonim, 2003a. Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu. İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, DPT Yayın No: 2670.

Anonim, 2003b. Çalışma Yıllığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, Temel sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü.

Anonymous, 2002. 178/EEC, AB Gıda ve Yem Tüzüğü.

Codex Alimentarius Commission 2003. Report of the fourth session of the Codex Ad Hoc Intergovernmental task force on foods derived from biotechnology. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Rome, Italy, 30 June-7 July 2003.

Codex Alimentarius, 2003. Principles for the risk analysis of foods derived from modern biotechnology. Foods derived from biotechnology CAC/GL 44-2003

Erol, İ. 2004. Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı. 4. Dünya Veteriner Hekimler Günü. Panel. Medisan Yayınevi Ltd. Şti., Ankara.

FAO, 2003. Protecting the food chain. Agriculture 21 Magazine: Spotlight.

FAO/WHO. 2001. Evaluation of allergenicity of genetically modified foods. Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Allergenicity of Foods Derived from Biotechnology. Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization. Rome, January 22-25.

OECD, 2000. Compendium of National Food Safety Systems and Activities, Individual Country Reports of the Member countries. Organisation for Economic Co-operation and Development, Ad Hoc Group on Food Safety.

OECD, 2000. Overview of Food Safety Systems and Activities Executive Summary. Organisation for Economic Co-operation and Development, Ad Hoc Group on Food Safety, April 27-28.

Taylor, S. L., and Hefle, S. L. 2001. Food allergies and other food sensitivities. Scientific Status Summary, Food Technology 55:9

WHO 2002. Food Safety Issues. WHO Global Strategy for Food Safety. World Health Organization, Geneva, Switzerland.

NO	UNVANI	AD SOYAD	KURUMU	BİRİMİ
1		ALAADDİN AYTEKİN	TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ	KUMLUCA TİCARET BORSASI
2		ALİ ŞEFİK YORGANCIBAŞ	TARIM KREDİ KOOPERATİFİ MERKEZ BİRLİĞİ	
3		ARİF YILDIRIM	BAŞBAKANLIK İDAREYİ GELİŞ.BAŞKANLIĞI	
4		ARSAN BİLİŞLİ	ÇANAKKALE 18 MART ÜNİVERSİTESİ	
5	DOÇ.DR.	AYDIN YAPAR	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	GIDA MÜHENDİSLİĞİ FAKÜLTESİ
6	PROF.DR.	AZİZ EKŞİ	ANKARA ÜNİVERSİTESİ	ZİRAAT FAKÜLTESİ DEKANLIĞI
7	PROF.DR.	BÜLENT NAZLI	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ	VETERİNER FAKÜLTESİ
8		CİHANŞER EREL	SAĞLIK BAKANLIĞI	
9	DR.	ÇELİK Ö. DÖLEKOĞLU	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	TARIMSAL EKONOMİ ARAŞTIRMA ENST.MÜD.
10	PROF.DR.	DİLEK BOYACIOĞLU	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	
11		ERSİN TARANOĞLU	GIDA DERNEKLERİ FEDERASYONU	
12	PROF.DR.	FATİH YILDIZ	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
13	DR.	GÜLSEN SÖYLEMEZ (RAPORTÖR)	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	GIDA KONTROL MERKEZ ARŞ.ENS.MÜD.
14		H.NİYAZİ ADALI	TÜT.TÜT.MAM.VE ALKOL.İÇ.PİY.DÜ.KURUM.	
15		HARUN TOKAY	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	KORUMA KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
16		HASAN PİRİNÇCİ (KOM.BŞK.YARD.)	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	TARIMSAL ARAŞTIRMALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
17		HATİCE ÇAKIR	TÜRKİYE ZİRAAT ODALARI BİRLİĞİ	
18		İBRAHİM YILMAZ	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	GAZİANTEP TARIM İL MÜDÜRÜ
19	PROF.DR.	İRFAN EROL (KOMİSYON BAŞKANI)	ANKARA ÜNİVERSİTESİ	VETERİNER FAKÜLTESİ DEKANLIĞI
20		İSMAİL HAKKI KORKUT	VETERİNER HEKİMLER DERNEĞİ	
21		KÖKSAL BİLİCİ	AGRONOMİA LTD.	
22		MEHMET TEMİZ	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	KAHRAMANMARAŞ TARIM İL MÜDÜRÜ
23	YRD.DOÇ.DR.	MURAT BAŞ	BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ	SAĞLIK BİLİMLERİ FAK. BES. VE DİYETETİK BÖL
24		MURAT YÖRÜK	YÖRSAN A.Ş.	
25	PROF.DR.	MÜKERREM KAYA	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ	ZİRAAT FAKÜLTESİ
26		NAZİME YÜKSELKAYA	SAĞLIK BAKANLIĞI	
27		NECLA TOĞA	TÜRKİYE ZİRAAT ODALARI BİRLİĞİ	
28	PROF.DR.	NEVİN CİĞERİM	BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ	SAĞLIK BİLİMLERİ FAK. BES. VE DİYETETİK BÖL
29		ÖNGÜN KİPER SANLI	GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ	
30	YRD.DOÇ.DR	PERVİN BAŞARAN	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	ZİRAAT FAKÜLTESİ
31		PETEK ATAMAN	GIDA MÜHENDİSLERİ DERNEĞİ	
32		SADULLAH KİRENİ	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	SAMSUN İL MÜDÜRÜ
33		SİBEL SEVAL	TÜRKİYE ZİRAAT ODALARI BİRLİĞİ	

34		SİMTEN ERKUŞ	SET-BİR	
35		ŞEREF TEPE	TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI	GIDA KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENS.MÜD.
36	PROF.DR.	T.HALUK ÇELİK (RAPORTÖR)	ANKARA ÜNİVERSİTESİ	VETERİNER FAKÜLTESİ
37		TAYLAN KIYMAZ	DEVLET PLANLAMA TEŞKİLATI	