



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

"Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir.  
Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz."

# GIDA MEVZUATI REHBERİ

**"YETİŞKİNLERİN GIDA OKURYAZARLIĞI  
YETKİNLİKLERİNİN ARTIRILMASI"  
PROJESİ**

**2020-1-TR01-KA204-092828**

**2022**





Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

“Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir.  
Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz.”

# “YETİŞKİNLERİN GIDA OKURYAZARLIĞI YETKİNLİKLERİNİN ARTIRILMASI” PROJESİ

# FOODTR

2020-1-TR01-KA204-092828

# 2022



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON



|   |    |
|---|----|
| KISALTMALAR.....  | 3  |
| TABLO VE ŞEKİLLER.....  | 5  |
| ÖNSÖZ.....  | 6  |
| 1. GIDA MEVZUATININ ÖNEMİ .....   | 7  |
| 2. ULUSLARARASI GIDA YÖNETMELİKLERİ.....  | 7  |
| 2.1. Codex Alimentarius ve Amacı.....   | 7  |
| 2.1. Kodeks Standartlarının Niteliği ve Revizyonu .....   | 8  |
| 2.1.2. Kodeks ve Tüketiciler .....  | 10 |
| 2.1.3. Kodeks ve Uluslararası Gıda Ticareti .....   | 11 |
| 2. 2. AB Gıda Mevzuatı .....  | 13 |
| 3. ULUSAL GIDA YÖNETMELİKLERİ.....  | 17 |
| 3.1. Türk Gıda Kodeksi.....   | 17 |
| 3.2. Macaristan Gıda Mevzuatı.....  | 19 |
| 3.3. İspanya Gıda Mevzuatı .....  | 22 |
| 3.3.1. Temel Ulusal Gıda Düzenlemeleri, Temel Mevzuatının Kısa Listesi (Gıda Zinciri, Güvenlik, vb.): ..... | 22 |
| 3.3.2. Özetle kurumsal arka plan - Ulusal gıda otoriteleri, kurumlar, ulusal gıda güvenliği otoritesi ..... | 23 |
| 3.4. Estonya Gıda Mevzuatı.....   | 25 |
| 4. GENEL GIDA YASASI MEVZUATI .....   | 25 |
| 5. BAZI ÖNEMLİ AB GIDA YÖNETMELİKLERİ.....  | 30 |
| 5.1. Gıda ile Temas Eden Amaçlanan Malzeme ve Malzemeler .....  | 30 |
| 5.2. Gıda Bulaşanları.....  | 35 |
| 5.3. Mikrobiyolojik Kriterler .....   | 38 |
| 5.4. Pestisitler.....   | 42 |
| 5.5. Katkı maddeleri.....   | 44 |
| 5.6. Takviye edici gıdalar.....   | 44 |
| 5.7. Beslenme ve Sağlık Beyanları: Gıda Bileşimi Verilerinin Rolü .....                                     | 49 |
| 5.7.1. Beslenme Beyanı .....  | 50 |
| 5.7.2. Sağlık Beyanı .....  | 52 |
| 5.7.3. Beslenme ve sağlık beyanlarının kullanımına ilişkin genel koşullar .....                             | 53 |
| 5.7.4. Beslenme beyanları için özel koşullar .....  | 54 |
| 5.8. Özel Beslenme Amaçlı Gıda Yönetmeliği.....   | 55 |
| 5. 9. GDO Yönetmeliği.....  | 55 |
| 5.10. Bir Gıda İşletmesine Nasıl Başlanır?.....   | 58 |
| Kaynakça.....   | 62 |

## **KISALTMALAR**

AB: Avrupa Birliği

AK: Avrupa Komisyonu

BMGTÖ: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü

CAC: Codex Alimentarius Komisyonu

DG-SANTE: Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü

EFSA: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi

EPPO: Avrupa ve Akdeniz Bitki Koruma Örgütü

EURL-FCM: Gıda ile Temas Eden Malzemeler için Avrupa Referans Laboratuvarı

FAO: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü

FCA'lar: Gıda ile Temas Eden Maddeler

FCM: Gıda ile Temas Eden Malzemeler

FVO: Gıda ve Veterinerlik Ofisi

GHP: İyi Hijyen Uygulamaları

GDO'lar: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar

GMP: İyi Üretim Uygulamaları

HACCP: Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları

IPPC: Uluslararası Bitki Koruma Sözleşmesi

JECFA: Gıda Katkı Maddeleri Ortak FAO/WHO Uzman Komitesi (Gıda katkı maddeleri, kirleticiler, veteriner ilaç kalıntıları)

JEMNU: Beslenme Konulu Ortak FAO/WHO Toplantısı

JEMRA: Mikrobiyolojik Risk Değerlendirmeye İlişkin Ortak FAO/WHO Uzman Toplantıları,

JMPR: Pestisit Kalıntılarına İlişkin Ortak FAO/WHO Toplantısı

3-MCPD: 3-monokloropropan-1,2-diol veya · 3-kloropropan-1,2-diol

MRL'ler: Maksimum Kalıntı Limitleri

OIE: Dünya Hayvan Sağliğı Örgütü

OML: Toplam Migrasyon Limiti

PCB'ler: Poliklorlu Bifeniller

PAH: Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar

PPP'ler: Bitki koruma ürünleri

RASFF: Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi

SPS Anlaşması: Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemlerinin Uygulanmasına İlişkin Anlaşma

TTB Anlaşması: Ticaretin Önündeki Teknik Engeller Anlaşması

DSÖ: Dünya Sağlık Örgütü

DTÖ: Dünya Ticaret Örgütü

| <b>TABLO VE ŞEKİLLER</b>   | <b>Sayfa No</b> |
|--|-----------------|
| Şekil 1. Kodeks dokümanları web sitesi; kodeks standartları, yönergeleri ve uygulama kuralları.                            | 11              |
| Şekil 2. DTÖ ve KODEKS arasındaki ilişki.  | 13              |
| Şekil 3. Yatay Yönetmelikler   | 16              |
| Şekil 4. Dikey Yönetmelikler   | 16              |
| Şekil 5. Türk Gıda Mevzuatı ile AB Gıda Mevzuatı İlişkisi  | 18              |
| Şekil 6. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Türk Gıda Kodeksi arasındaki ilişki.      | 19              |
| Şekil 7. Macar Gıda Kitabının Macar yönetmelik sistemindeki yeri (Kodeks Alimentarius Hungaricus, 2018).                   | 22              |
| Şekil 8. AB'nin Gıda Güvenliği Politikası  | 27              |
| Şekil 9. Tarım-gıda tedarik zincirinin güvenliğinin kontrol edilmesi, çiftlikten sofraya entegre gıda güvenliği stratejisi | 28              |
| Şekil 10. RASFF bildirimleri nasıl yapılır?  | 30              |
| Şekil 11. Farklı türde FCM'ler.  | 31              |
| Şekil 12. Gıda güvenliğini sağlamak için gıda ile temas eden malzemelerin özellikleri                                      | 33              |
| Şekil 13. Gıda ile temas eden kimyasallardan oluşan farklı FCM'lerin kombinasyonları, FCA'lar                              | 35              |
| Şekil 14. Aktif ve akıllı malzemeye bir örnek  | 36              |
| Şekil 15. Elmalara patulin bulaşması   | 38              |
| Şekil 16. Tahıllara fusarium bulaşması.  | 38              |
| Şekil 17. Gıdalarda akrilamid  | 39              |
| Şekil 18. Takviye edici gıdaların etiketine bir örnek  | 48              |
| Şekil. 19. Yenilenmiş gıda etiketine bir örnek   | 50              |
| Şekil 20. Beslenme beyanına bir örnek  | 52              |
| Şekil 21. Sağlık beyanına bir örnek  | 53              |
| Şekil. 22. GDO'lu ve GDO'suz ürün etiketine bir örnek  | 58              |
| Tablo 1. Gıda hijyeni kriterlerine bir örnek   | 42              |
| Tablo 2. Gıda güvenliği kriterlerine bir örnek   | 43              |

## ÖNSÖZ

Erasmus+ Yetişkin Eğitimi Stratejik Ortaklıklar (KA204) programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenen ve Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından koordine edilen "**Yetişkinlerin Gıda-Okuryazarlığı Yetkinliklerinin Artırılması [FOODTR]**" isimli proje, dört ülkeden proje paydaşları ile birlikte yürütülmektedir. Projenin ulusal ortakları Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bursa Büyükşehir Belediyesi TARIM A.Ş., Bursa Teknik Üniversitesi, uluslararası ortakları ise İspanya'dan Gıda ve Konservelik Ulusal Teknoloji Merkezi, Estonya'dan Gıda ve Fermantasyon Teknolojileri Merkezi ve Macaristan'dan Széchenyi István Üniversitesi'dir.

Proje ile bireylerin gıda okuryazarlığı becerilerinin artırılması, sağlıklı ve güvenilir gıdaya ulaşmalarının sağlanması, toplumda gıda okuryazarlığının öneminin anlaşılması ve yaygınlaşması hedeflenmektedir. Gıda yönetmelikleri, yerli ve ithal gıdaların güvenilir, hijyenik, besleyici, sağlıklı ve doğru etiketlenmiş olmasını sağlar. Gıda yönetmelikleri, gıda işletmelerinde denetlemenin yapılmasına, gıdalara ilişkin laboratuvar analizlerinin yapılmasına ve ihlallerin toplum için kabul edilemez bir risk oluşturduğu durumlarda yaptırım önlemlerinin alınmasına yardımcı olma rolüne sahiptir. Gıda Yönetmeliği Rehberi emekliler, ev hanımları ve hatta ev geçimine katkıda bulunmak için gıda üreten ve satan işsizlerden oluşan projenin hedef kitlesi için gıda yönetmeliğinin önemine, yönetmeliklerin kapsamına ve yönetmeliklere nasıl ulaşılabileceğine dair gerekli bilgileri içermektedir.

## **1. GIDA MEVZUATININ ÖNEMİ**

Tüketiciler dünyanın en güvenli ve en sağlıklı gıda kaynağına erişebilir. Son yıllarda, girişimler gıda üretimi ve dağıtımını, hayvan ve bitki yetiştiriciliği, işleme, nakliye ve hazırlama dahil olmak üzere karmaşık gıda güvenliği sistemimizin tüm yönleri geliştirmek için önemli yönetmelik düzenleyici başarıyla uygulanmıştır. Son zamanlarda beslenme politikasına ilgide bir artış mevcuttur. Sağlıklı ve besleyici gıdaların, kanser ve diğer hastalıkları önlemek, obezite ve diyabeti azaltmak ve genel sağlığı korumak için gerekli olduğu kanısı yaygın olarak kabul edilmektedir. Gıda yönetmelikleri, yerli ve ithal gıdaların güvenilir, hijyenik, besleyici, sağlıklı ve doğru etiketlenmiş olmasını sağlar. Gıda yönetmelikleri, gıda işletmelerinde denetlemenin yapılmasına, gıdalara ilişkin laboratuvar analizlerinin yapılmasına ve ihlallerin toplum için kabul edilemez bir risk oluşturduğu durumlarda yaptırım önlemlerinin alınmasına yardımcı olma rolüne sahiptir.

Emekliler, ev hanımları ve hatta ev geçimine katkıda bulunmak için gıda üreten ve satan işsizlerden oluşan hedef kitle yetişkinler için gıda okuryazarlığı eğitiminden faydalanacaktır. Bu kişiler gıdaların üretimi, etiketlenmesi, depolaması vb. ile ilgili gıda düzenlemelerinden haberdar olacaklardır. Bu sayede, söz konusu bireyler öz yeterlilik kazanabilecek ve daha sağlıklı beslenme tercihleri yapabilecek veya daha fazla iş fırsatı yaratarak ekonomiyi iyileştirebileceklerdir.

## **2. ULUSLARARASI GIDA YÖNETMELİKLERİ**

### **2.1. Codex Alimentarius ve Amacı**

Codex Alimentarius veya "Gıda Kodu", dünya çapında gıdaların güvenli, kaliteli ve adil bir şekilde ticaretine konu olmasını sağlayan ve tek tip bir şekilde sunumuna katkıda bulunan bir dizi uluslararası gıda standartları, kılavuzlar ve uygulama kurallarıdır (1). Codex Alimentarius, gıda yönetmeliklerinin uyumlaştırılmasına yardımcı olmak ve sonuç olarak uluslararası ticareti kolaylaştırmak için yönetmeliklerinin geliştirilmesine ve uygulanmasına rehberlik etmek ve desteklemek için yayınlanmıştır. Küresel ölçekte gıda güvenliği ile ilgili olduğu için tüketiciler satın aldıkları gıda ürünlerinin güvenliğine ve kalitesine güvenebilirler ve ithalatçılar sipariş ettikleri gıdanın ihtiyaçlarını karşılayacağını bilirler. Böylece gıda ürünlerinin tüketiciye zararlı olmamasını ve güvenli bir şekilde ülkeler arası ticaretinin yapılabilmesini sağlar (2).

Codex Alimentarius, tüketici sağlığını korumak ve adil bir şekilde gıda ticaretinin gerçekleştirilmesini teşvik etmek için BMGTÖ ve DSÖ tarafından kurulmuştur. KAK tarafından kabul edilmiştir. Bu nedenle, Komisyon, BMGTÖ/DTÖ Gıda Standartları Ortak Programının



merkezi bir parçasıdır. KAK ilk toplantısını 1963'te yapmıştır. Gıda standartlarıyla ilgili gelişmeler için tek ve en önemli uluslararası referans noktası haline gelmiş ve sonuç olarak gıda güvenliği ve ilgili sorunlar konusunda küresel toplumun bilgisi yeni bir noktaya ulaşmıştır (2).

Kodeks Alimentarius'un amaçları şu şekilde özetlenebilir;

- Tüketicilerin sağlığını korumak
- Gıda ticaretinin adil bir şekilde uygulanmasını sağlamak
- IGO'lar ve INGO'lar tarafından üstlenilen tüm gıda standardı çalışmalarının koordinasyonunu teşvik etmek
- Codex Alimentarius'u geliştirmek ve sürdürmek

Kodeks standartları;

- Zorunlu değil, tavsiye niteliğindedir
- Her ülke nasıl uygulanacağına kendi karar verir
- Dünya çapında milyonlarca kişi tarafından kullanılmaktadır
- Kodeks Standartlarına DTÖ SPS Anlaşmasında atıfta bulunmaktadır.
- Ulusal gıda düzenlemelerinin uluslararası uyumlaştırılmasını teşvik eder
- Yeni ürünler için yeni pazar alanı oluşturur
- Üreticiler, tüketiciler ve gıda zincirindeki tüm aktörler arasındaki görünmez bir ilişki oluşturur

## **2.1. Kodeks Standartlarının Niteliği ve Revizyonu**

Ulusal mevzuat, Kodeks standartlarının ve ilgili metinlerin ne ikamesi ne de alternatifi niteliğindedir. Her ülkenin kanun ve idari prosedürlerinde uyulması gereken hükümler yer almaktadır. Kodeks standartları ve ilgili belgeler, tüketicilere taşış içermeyen, uygun şekilde etiketlenmiş ve sunulmuş güvenli, sağlıklı bir gıda ürünü sunmayı amaçlayan gıda kriterleridir. Herhangi bir gıdanın, Codex Emtia Standartları Formatına uygun olarak hazırlanmış bir Codex standardı olmalıdır (2).

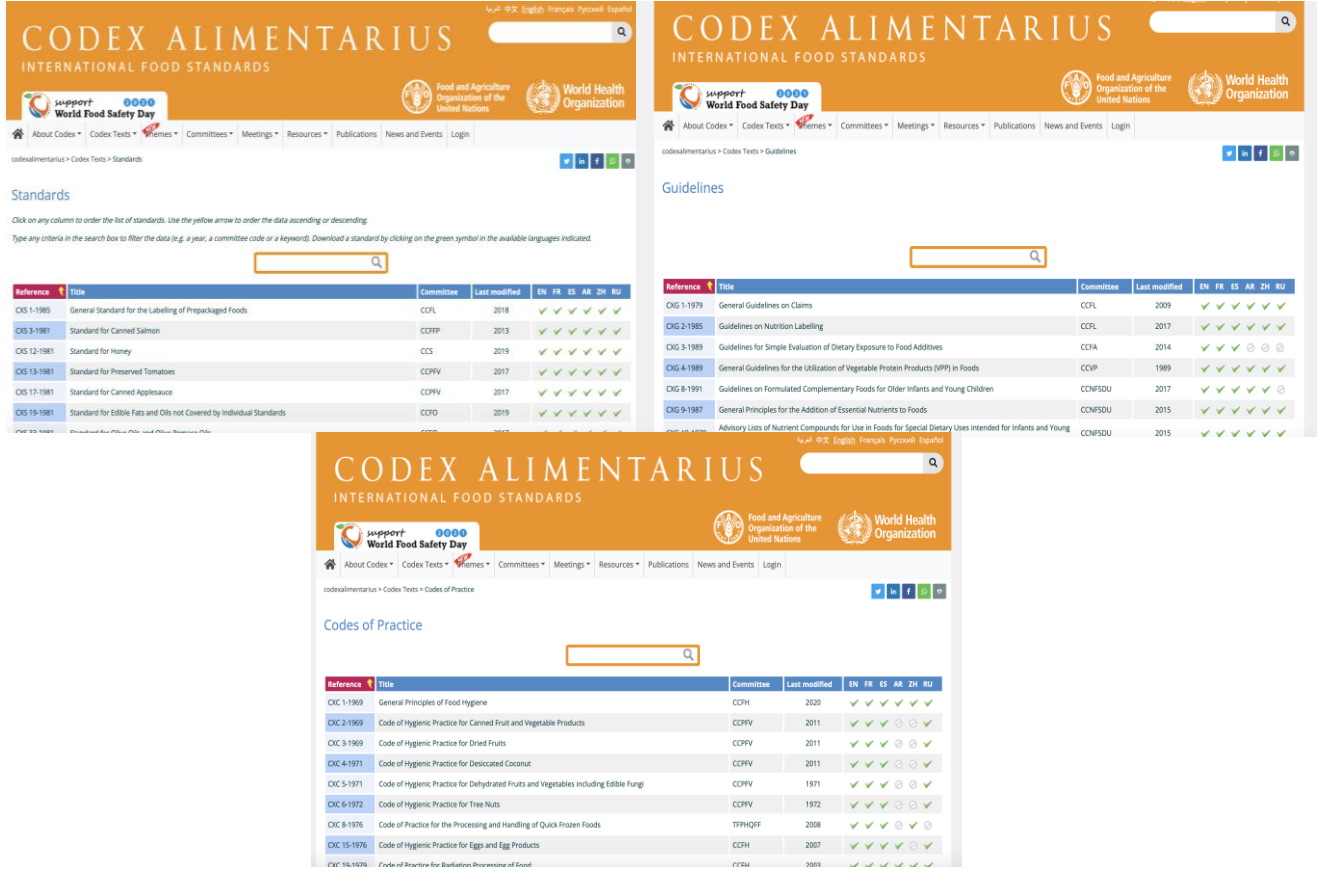
Kodeks Alimentarius Komisyonu, gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak için dünya çapında standartlar, kılavuzlar ve öneriler üretmeye devam etmektedir. Risk analizi, entegre gıda zinciri yaklaşımı ve HACCP, Kodeks Alimentarius tarafından oluşturulmuştur.

Kodeks standartları ve ilgili belgeler, Kodeks Alimentarius Komisyonu ve yan kuruluşları tarafından, güncel bilimsel bilgi ve diğer ilgili bilgilere uyumlu bir şekilde ihtiyaç duyulduğunda revize edilir. Standart veya ilişkili bir metin, Kodeks Standartları ve ilgili metinlerin hazırlanması

prosedürlerine göre gerektiği şekilde değiştirilmeli veya kaldırılmalıdır. Mevcut herhangi bir Kodeks standardının veya ilgili metinlerin değiştirilmesini gerektirebilecek herhangi bir yeni bilimsel bilgi veya diğer ilgili materyal, Kodeks Alimentarius Komisyonunun her bir üyesi tarafından tanınlanmalı ve uygun komiteye sunulmalıdır (2).

Kodeks Alimentarius'un geliştirilmesi, gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda mikrobiyolojisi, mikoloji, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları alanlarında araştırmaları teşvik etmiştir. Birçok araştırma, bilim adamları, laboratuvarlar, kurumlar ve üniversiteler ile ortak BMGTÖ/DSÖ uzman komiteleri ve danışma süreci ile iş birliği içinde yürütülmektedir. Bu nedenle, Kodeks kararları bilime dayanmaktadır ve JECFA, JMPR, JEMRA ve JEMNU gibi bazı komiteler, BMGTÖ ve DSÖ'nün Üye Ülkelere ve Kodeks Alimentarius Komisyonu gibi organlara bilimsel tavsiyeler sağlamadaki rolünü güçlendirmektedir ve dolayısıyla bu komiteler risk değerlendirmeden sorumludurlar. Kodeks-BMGTÖ-DSÖ iş birliğinin faydalarından biri de bilimsel konularda sağladığı esnekliktir. BMGTÖ ve DSÖ, son yıllarda çeşitli konularda uzman bilimsel danışma toplantıları düzenlemiştir. Bazen alternatif yöntemlerin gıda güvenliği risklerini yönetmek için en iyi yaklaşım olduğu sonucuna varıldığından, bu toplantıların tümü yeni Kodeks standartlarının oluşturulmasıyla sonuçlanmamıştır. Bu nedenle, Kodeks bilimsel yeterlilik için yalnızca BMGTÖ ve DSÖ'ye bağlı değildir. Bilimsel temelli diğer uluslararası kuruluşların BMGTÖ-DSÖ bilimsel sistemine katılması teşvik edilmektedir (2).

Kodeks standartları farklı Kodeks dokümanlarında yayınlanmaktadır. Web sitesi <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/> adresinde, yönergeler <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/> adresinde ve uygulama kuralları <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/> adresinde mevcuttur (Şekil 1).



Şekil 1. Kodeks dokümanları web sitesi; kodeks standartları, yönergeleri ve uygulama kuralları.

## 2.1.2. Kodeks ve Tüketiciler

Kodeks Alimentarius Komisyonu, yan komiteleri ile birlikte, kuruluşundan itibaren gıda standartlarının belirlenmesinde ve ilgili faaliyetlerde tüketicinin korunmasına ve çıkarlarına öncelik vermiştir. Emtia standartlarının yapısı, Kodeks'in tüketicilere kabul edilebilir kalitede ve sağlık riski taşımayan ürünler sağlamaya verdiği önemi yansıtmaktadır. Standardın adı, kapsamı, tanımı, ve etiketleme yönetmeliği, tüketicinin yanlış yönlendirilmediğini ve satın alınan gıdanın etiketinin doğru olduğunu garanti eder. Temel bileşim ve kalite özelliklerine duyulan ihtiyaç, tüketicinin kabul edilebilir minimum standardı karşılayan bir ürün almamasını sağlar (2).

Kodeks Alimentarius, işlenmiş, yarı işlenmiş veya çiğ olsun, tüketiciye dağıtılmak üzere tüm temel gıdalar için gerekli standartları içerir. Gıda katkı maddelerini, bulaşanları ve gıda hijyenini düzenleyen yönetmelikler, tüketicilerin sağlığını korumak için tasarlanmıştır. Kodeks

Alimentarius'ta tek tek her bir gıda için veya gıda grupları için 200'den fazla standart bulunmaktadır. Aynı zamanda, dürüst gıda satış uygulamalarını sağlamayı ve aynı zamanda tüketicilere ürün seçiminde yol göstermeyi amaçlayan Hazır Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesine İlişkin Genel Standardı, Beyanlara İlişkin Genel Kılavuzları ve Beslenme Etiketleme Kılavuzunu da içermektedir. Genel gıda hijyeni, gıda katkı maddeleri, gıdalardaki bulaşanları ve toksinleri ve ışınlanmış gıda standartları tüketicilerin sağlığının korunmasında birincil öneme sahiptir ve bu nedenle büyük kabul görürler. Pestisit ve veteriner ilaçları için MRL'ler ile gıda katkı maddeleri ve bulaşanları için maksimum limitler, tüketicilerin tehlikeli bileşiklere güvenli olmayan seviyelerde maruz kalmamasını garanti etmek için oluşturulmuştur. Gıda hijyeni, gıda katkı maddeleri, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, bulaşanlar, etiketleme, analiz ve numune alma yöntemleri, ithalat ve ihracat denetimi ve sertifikasyonu, Kodeks Alimentarius kapsamındadır. Kodeks web sitesi (1), çalışma dokümanları, bilgi dokümanları ve toplantı raporları dahil olmak üzere tüm bu materyalleri içerir (2).

### **2.1.3. Kodeks ve Uluslararası Gıda Ticareti**

Gıda standartlarının uyumlaştırılması, yukarıda bahsedildiği gibi, tüketici sağlığını korumayı ve uluslararası ticareti mümkün olan en geniş ölçüde kolaylaştırmaya yardımcı olmak için yapılır. Ticaretin kolaylaştırılması, Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun böyle bir zorunluluğu olmamasına rağmen, ülkelerin kendi standartlarını Kodeks standartlarıyla uyumlaştırması sonucunda gerçekleşir. Giderek artan sayıda ülke, ulusal gıda standartlarını veya bu standartların bazı kısımlarını (özellikle gıda güvenliği ile ilgili olanları) Kodeks Alimentarius ile uyumlu hale getirmektedir. Kodeks'in kurucuları, çiftçilere ve ailelerine fayda sağlarken aynı zamanda açlığı ve yoksulluğu ortadan kaldırmaya yardımcı olacak uyumlaştırma çalışması ile ticaret engellerinin ortadan kalkmasını ve tarımsal ürünlerin ülkeler arasında serbest ticaretinin gerçekleştirilmesini hedeflemiştir. Sonuç olarak, ithalatçı ülkelerin hükümetleri, tüketici veya hayvan ve bitki sağlığına ve güvenliğine yönelik tehditleri önlemek veya azaltmak için gerekli kural ve düzenlemeleri yürürlüğe koymuştur. Bu önlemler, gıda, hayvan ve bitki kontrol alanlarında ülkeler arasında gıda ticareti için gerekli olan kısıtlamalara katkıda bulunabilir (2).

Gıdayı etkileyen başka ticaret anlaşmaları olsa da, SPS ve TTB Anlaşmaları, Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun çalışmalarıyla özellikle ilişkili olan iki anlaşmadır. SPS ve TBT Anlaşmaları,

DTÖ'yü oluşturan 1994 Marakeş Anlaşması'na Mal Ticaretine İlişkin Çok Taraflı Anlaşmalara taraf olarak eklenmiştir (Şekil 2).



**Kodeks Standartları ile Uyumlaştırılmış Ulusal Standartlar ve Düzenlemeler, DTÖ Anlaşmaları ile kabul edilmektedir.**

**Şekil 2.** DTÖ ve KODEKS arasındaki ilişki.

SPS Anlaşması, hayvan, bitki ve insan sağlığını korumaya yönelik potansiyel çözümler hakkında hükümler içermektedir. İnsan sağlığı açısından, hükümetlerin toplumun sağlığını korumak için gerekli olan sağlık ve bitki sağlığı önlemlerini alma hakkına sahip olduğunu varsayar. Gıdalara özel olmayan TBT Anlaşması, paketlenme, işaretleme ve etiketleme gereklilikleri gibi teknik düzenleme ve standartların yanı sıra teknik düzenlemelere ve standartlara uygunluğun değerlendirilmesine yönelik analitik tekniklerin ticareti engellemesinin önüne geçerek gereksiz ticaret engellerini ortadan kaldırmayı amaçlamaktadır. DTÖ'nün SPS Anlaşması, Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun gıda katkı maddeleri, veteriner ilaçları ve pestisit kalıntıları, bulaşanlar, analiz ve numune alma yöntemleri ile ilgili standartlarını, kurallarını ve tavsiyelerini ve gıda güvenliği alanında hijyen uygulamalarının uyumlaştırılması için gerekli kurallarını ve rehber dökümanlarını özel olarak tanımlamaktadır. DTÖ, Kodeks'i gıda güvenliği konularıyla ilgili referans kuruluş olarak tanır. Kodeks standartları, kılavuzları ve uygulama kuralları, DTÖ tarafından anlaşmazlıkların çözümü ve uluslararası ticaret için referans olarak kabul edilmektedir (2).

## 2. 2. AB Gıda Mevzuatı

1990'ların sonlarında Bovine spongiform encephalopathy (BSE) ve dioksin krizi gibi gıdayla ilgili bir dizi olay, AB'nin gıda ve yem yönetmeliklerinde için evrensel kurallar ve kriterler oluşturma ihtiyacını doğurmuştur. AK, Beyaz Kitap'ın (12 Ocak 2000) oluşturulmasına yol açan bir Yeşil Kitap (30 Nisan 1997) yayınladı. Yeşil Kitap, Topluluğun ulusal, bölgesel ve yerel düzeylerde çeşitli paydaşlarla iş birliği yapması gerektiğini ortaya çıkaran yaygın bir anlaşmadır. Bununla birlikte, gıda güvenliği politikasının tüm aşamalarında şeffaflığa daha fazla ihtiyaç duyulması, Beyaz Kitabın oluşturulmasına yol açmıştır. AK, esas olarak Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitapta ana hatlarıyla belirtilen "tarladan çatala" gıda güvenliği için entegre bir strateji oluşturmuştur. Beyaz Kitap, gıda zincirinin diğer yönlerinin yanı sıra yem üretimi, birincil üretim, gıda işleme, depolama, nakliye ve perakende satışları içerir. Beyaz Kitap, tüm AB Üye Ülkelerinde hijyen koşullarının ve prosedürlerinin güçlendirilmesine ve uyumlu hale getirilmesine yardımcı olmuştur. Mevcut hijyen standartlarını içeren entegre bir AB Hijyen Paketi üretilmiştir. Beyaz Kitap özel politika alanlarında resmi öneriler bütününe içerirken ve Topluluğun gelişiminde bir araç olarak kullanılırken, Yeşil Kitap kamuoyunda tartışma konuları ve münazara ile ilgili fikir sunar (3).

2002 yılında, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi, gıda mevzuatının temel ilkelerini ve standartlarını belirleyen 178/2002 sayılı Yönetmeliği (Genel Gıda Yasası) onaylamıştır. Bu yasa gıda ve yem güvenliğinde karar verme sürecini yönlendiren genel ilkeleri, gereklilikleri ve prosedürleri ana hatlarıyla belirler ve gıda ve yem üretiminin ve dağıtımının tüm aşamaları için geçerlidir. Kodeks standartlarına benzer şekilde, AB gıda güvenliği politikasının temel ilkesi, iç pazarın etkin bir şekilde işleyişini garanti ederken, gıda ile ilgili olarak insan hayatının ve tüketici haklarının yüksek düzeyde korumasını sağlamaktır, ancak Avrupa Gıda Mevzuatı Kodeks standartlarından daha katıdır (4). Tüm AB mevzuatı ve ilgili diğer bilgiler <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html> web sitesinde bulunur.

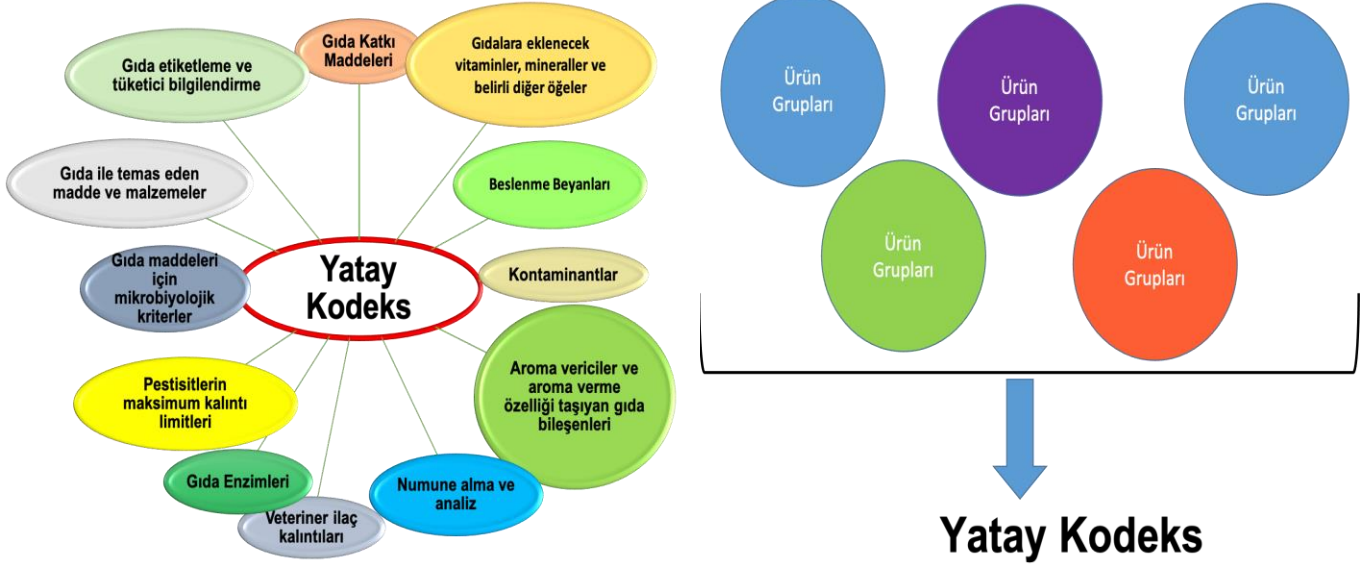
Gıda güvenliği soruları alanında risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiye vermeden sorumlu olan EFSA, 178/2002 (AK) Sayılı Kanunun oluşturulmasından sonra kurulmuştur. Dolayısıyla, bu tüzük aynı zamanda EFSA'yı bilimsel tavsiye vermeden sorumlu bağımsız bir organ olarak tanımlamaktadır. Ayrıca tüzük RASFF'ın yanı sıra acil durumların ve krizlerin yönetimi için temel süreçleri ve araçları oluşturur. Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimini içeren risk

analizi paradigması, AB mevzuatında genel ilkeler olarak kodlanmıştır ve Üye Devletlerin gıda güvenliği sistemlerinin yasal temelini oluşturmaktadır (3).

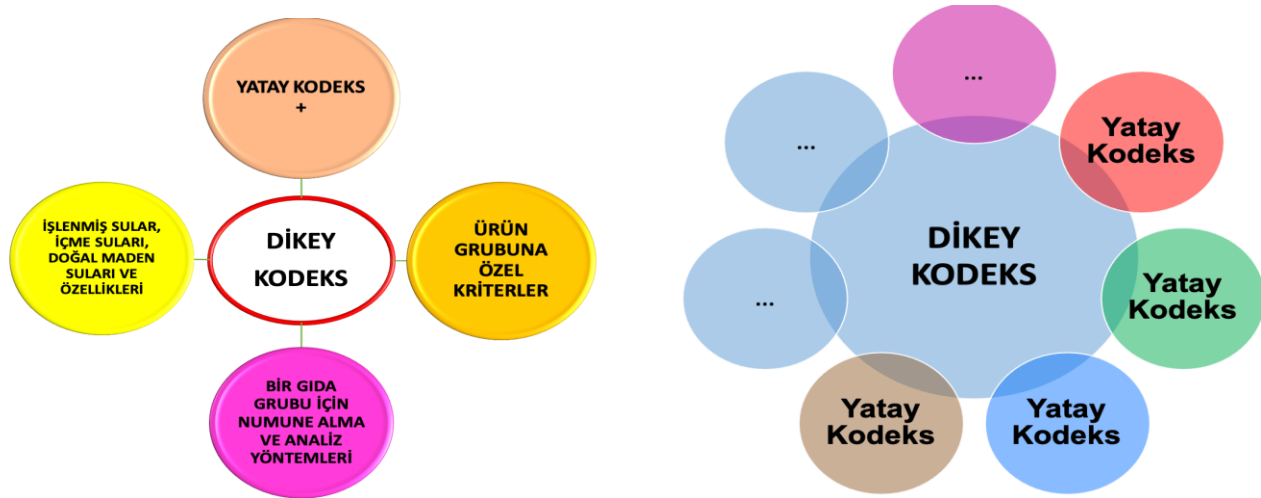
AB, üye devletleri genelinde resmi kontrol süreçlerini standart hale getirmek için mevzuat çıkarmıştır. Ayrıca, AB dışındaki ulusların AB pazarında gıda ticareti yapmak için gereksinimleri de belirler. AB genelinde çok çeşitli gıda güvenliği kontrol sistemleri bulunmaktadır. Gıda güvenliği kontrolü bazı ülkelerde merkezi değildir ve bölgelere veya illere göre yönetilirken, diğerlerinde gıda güvenliği yönetimi tek bir merkezi kurumun elindedir. Birçok AB ülkesi, son yıllarda bir Ulusal Gıda Güvenliği Otoritesi kurmuştur. Avrupa Mevzuatının ana rolü genellikle gıda güvenliği standartlarını uygulamaktır, bununla birlikte risk değerlendirmesi, bilimsel tavsiye ve risk iletişimi de bu role dahildir (5). Risk yönetimi, risk değerlendirmesine ve bilimsel verilere dayanmaktadır, ancak çevre koruma ve hayvan refahı gibi gıda üretimini etkileyen faktörler de dahil edilebilir. Başarılı bir gıda güvenliği yönetim sistemi, yasal gıda güvenliği kriterlerine ve özel gıda güvenliği kontrol yöntemlerine dayanan doğrudan hükümet gözetiminin bir karışımını içerebilir. Akredite kuruluşların üretim sertifikası, üreticilerin risk seviyelerini düşürmelerine ve hükümetleri ve tüketicileri ürünlerinin güvenliği ve kalitesi konusunda ikna etmelerine yardımcı olabilir.

Hammaddeler, katkı maddeleri ve bileşenler, ara ürünler ve son gıdalar; ürün bileşimi, formülasyon, üretim prosesi ve paketleme; etiketleme, beyanlar, destekleyici belgeler, veriler ve iletişim; izlenebilirlik, fikri mülkiyet vb. kavramlar gıda yönetmelikleri kapsamındadır. Gıda sektöründeki önemli çeşitlilik nedeniyle, tüm gıdalar için geçerli olan geniş kuralları belirleyen yatay bir stratejinin mi yoksa belirli gıdalar için özel kuralları belirleyen dikey bir yaklaşımın mı tercih edilmesi gerektiğini incelemek genellikle önemlidir (Şekil 3).

İşlenmiş gıda maddelerine yönelik Beyaz Kitap Programı kapsamında çıkarılan yasalar kapsamında her türlü gıda maddesine uygulanan yatay tedbirlere (katkı maddeleri, aromalar, ekstraksiyon çözücüler, etiketleme, besin etiketlemesi, hijyen vb.) öncelik verilmiştir. Bununla birlikte, bazı durumlarda, özellikle belirli beslenme amaçlarına yönelik ürünler ve hızlı dondurulmuş gıda maddeleri söz konusu olduğunda, dikey düzenlemelerin gerekli olduğu kabul edilmiştir (Şekil 3 ve 4).



Şekil 3. Yatay Yönetmelikler



Şekil 4. Dikey Yönetmelikler



AB Gıda Mevzuatının amacı şu şekilde özetlenebilir;

- AB'de halk, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili olarak yüksek düzeyde güvenlik sağlamak
- Hayvan ve ürünlerinin ticaret ve ithalatının güvenli koşullarda yapılabilmesini sağlamak
- İthalata ilişkin koşulların yerli üreticiler için olan koşullara eşdeğer olduğunu belirlemek
- AB içinde ve Üçüncü Ülkelerle ticareti sağlamak
- Üreticiler, sanayi, gıda işletmeleri, icra makamları ve tüketiciler gibi doğrudan etkilenenler için etkili, açık, anlaşılması kolay ve daha kullanıcı dostu bir hukuk düzeni oluşturmak.

AB gıda mevzuatına ilişkin bazı önemli hususlar aşağıda verilmiştir;

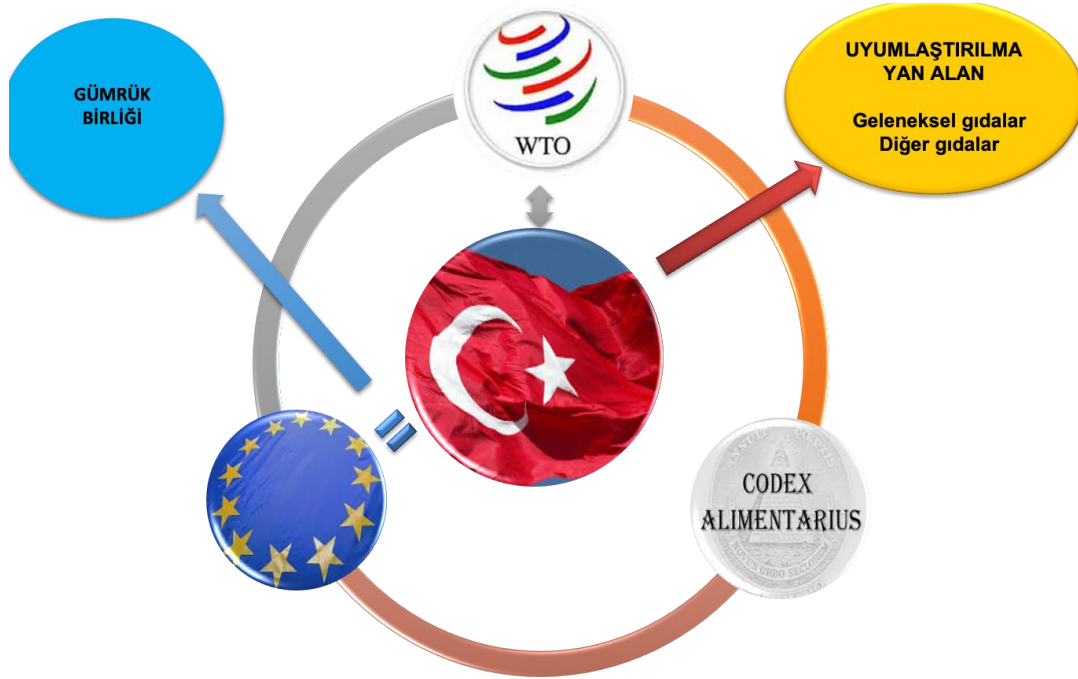
- Avrupa siyasi sistemine katılım ve şeffaflık üzerine kapsamlı bir tartışma şart olmuş ve Beyaz Kitap'a (2001) yayımlanmıştır.
- Gıda ve Yem Güvenliği Mevzuatının uyumlaştırılmasının amacı, AB üye ülkelerde serbest ticareti sağlamak ve toplumdaki tüketicilerin yüksek düzeyde korunmasını sağlamaktır.
- Gıda ve yemdeki bulaşanlar da dahil olmak üzere yasal düzenlemelerin çerçevesi; Komisyon ve Üye Devletler tarafından geliştirilmiştir
- DTÖ kurallarına ve OIE & CODEX standartlarını takip eden SPS Anlaşmasına uygun hareket eder.
- AK'nın DG-SANTE'si, gıda güvenliği ve sağlığına ilişkin AB politikasının ve ilgili yasaların uygulanmasını izlemekten sorumludur.
- Gıda güvenliği sorumluluğu Tarım Genel Müdürlüğü'nden yeni kurulan Sağlık ve Tüketici Genel Müdürlüğü'ne devredilmiş, böylece sektörel çıkarların (DG Tarım) ve tüketici çıkarlarının (DG Sanco) ayrılması sağlanmıştır.
- AB'deki gıda güvenliği politikası, Codex Alimentarius risk analiz ilkesine dayanmaktadır. Bu ilke, 178/2002 sayılı AB mevzuatına aktarılmıştır.
- Halk sağlığının bir parçası olarak gıda güvenliği, tüm AB politikalarında dikkate alınması gereken yatay bir konu haline gelmiştir.
- Ulusal düzeyde, sorumluluklar eşit olarak yeniden düzenlenmiş ve birkaç bağımsız ajans kurulmuştur.
- Avrupa ve birçok ulusal durumda, bilimsel süreç olarak risk değerlendirmesi, politik süreç olarak risk yönetiminden ayrılmıştır.

- EFSA, uzmanlık sağlamak, Avrupa risk değerlendirmelerini koordine etmek ve Komisyona ve Üye Devletlere bilimsel tavsiyelerde bulunmak üzere oluşturulmuştur.
- Resmi kontroller GVO tarafından gerçekleştirilir.

### 3. ULUSAL GIDA YÖNETMELİKLERİ

#### 3.1. Türk Gıda Kodeksi

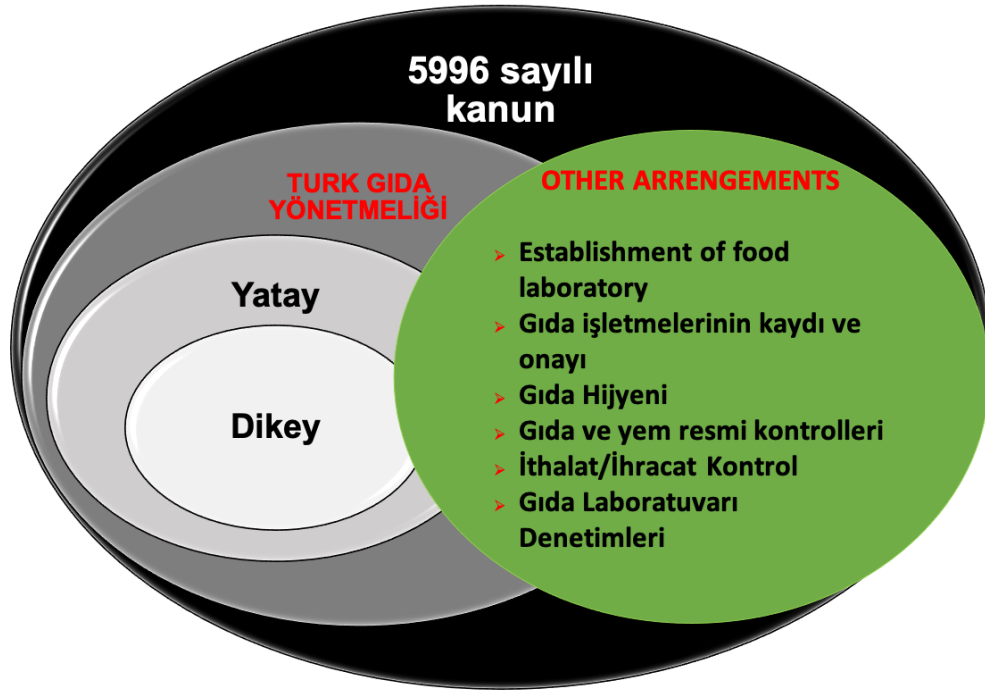
Türkiye, AB üyeliğine aday bir ülkedir. Türk Gıda ve Tarım Politikası'nın temel amacı, ilgili yasa ve yönetmeliklerin AB'ninkilerle uyumlu hale getirilmesidir (Şekil 5). Tarım ve Orman Bakanlığı, gıda ve tarım politikası ve yönetmeliklerin geliştirilmesinden ve uygulanmasından sorumlu kurumdur ve bu sorunlar üzerinde çalışan uluslararası kuruluşlar için bir irtibat noktası görevi üstlenir.



**Şekil. 5.** Türk Gıda Mevzuatı ile AB Gıda Mevzuatı İlişkisi

Gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve tarımsal biyoteknolojinin tümü iki ana yasa ve 100'ün üzerinde uygulama yönetmeliğine tabidir. Türk Hükümeti, potansiyel veya fiili yönetmelik düzenleyicileri olan DTÖ gibi uluslararası kuruluşların değişiklikleri hakkında son

yıllarda geçmişe kıyasla daha sık bilgilendirmektedir. İhracatçılar, yasaların farklı alanlarında nasıl uygulandığının farkında olmalıdır. Halk sağlığı, gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve tüketici haklarının korunması ve sağlanması amacıyla 13 Haziran 2010 tarihinde Türk Hükümeti tarafından 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu çıkarılmıştır. AB uyum sürecinin bir parçası olarak çevre ile ilgili yönetmelikleri de dikkate almaktadır (Şekil 6).



**Şekil. 6.** 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Türk Gıda Kodeksi arasındaki ilişki.

Tarım ve Orman Bakanlığı gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı alanlarında yetkili makamdır. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı alanının kontrolünden ve düzenlenmesinden sorumlu Bakanlığın ana merkez hizmet birimidir. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, KAK, EFSA, EPP0, OIE, DTÖ ve IPPC gibi uluslararası kuruluşlar için irtibat noktasıdır. Türkiye ayrıca 01 Ekim 1963'te KAK'a üye olmuştur. Türkiye'nin Kodeks temas noktası aynı zamanda Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüdür.

Bir diğerk önemli kanun ise 5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu'dur ve bu kanunun amacı, bilimsel ve teknolojik gelişmeler bağlamında modern biyoteknolojik yollarla elde edilen "GDO'lar" ve ürünlerinden kaynaklanabilecek potansiyel riskleri önlemek için bir biyogüvenlik sistemi oluşturmak ve uygulamak; insan, hayvan ve bitki sağlığını korumak; çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilirliğin sağlanması ile bu faaliyetlerin kontrolü, düzenlenmesi ve izlenmesine ilişkin usul ve esasları belirlemektir. Genetik mühendisliği ürünleri ve ürünlerine ilişkin araştırma, geliştirme, işleme, piyasaya arz, izleme, kullanım, ithalat, ihracat, nakliye, muhafaza, paketleme, etiketleme ve depolama dahil olmak üzere ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere tüm faaliyetleri yönetir. Araştırma, geliştirme, işleme, pazarlama, izleme, kullanım, ithalat, ihracat, nakliye, muhafaza, paketleme, etiketleme ve depolama dahil olmak üzere genetiği değiştirilmiş organizmaların ve ürünlerinin tüm yönlerini düzenlemekten sorumludur.

Türk Gıda Kodeksi Mevzuatının amaçları şu şekilde özetlenebilir;

- Tüketicilerin sağlığını korumak
- Güvenli gıda üretimini kolaylaştırmak
- Gıda ticaretinde adil uygulamaları sağlamak
- Basit, tutarlı, şeffaf olmak
- Gıda zinciri boyunca risk değerlendirmesine dayalı olmak
- Uluslararası hükümetler ve sivil toplum kuruluşları tarafından üstlenilen tüm gıda çalışmalarının koordinasyonunu teşvik etmek.

## **3.2. Macaristan Gıda Mevzuatı**

### **3.2.1. Macaristan'ın kilit ulusal gıda düzenlemeleri ve kurumları**

Ortak AB gıda düzenlemelerine ek olarak, aşağıda yer alan ulusal hükümler Macar gıda güvenliği sisteminin işleyişini düzenlemektedir:

Macaristan'da gıda güvenliğinin yasal temelleri **2008 Gıda Zinciri ve Resmi Denetim XLVI Yasasında** belirlenmektedir. Kanun, gıda zinciri güvenliğinin hayvan sağlığı, yem güvenliği, gıda üretimi, üretim, dağıtım güvenliği ve bitki sağlığı gibi temel alanlarını bir araya getirmektedir. **22/2012 tarihli Hükümet Kararı (II. 29.)** ile ulusal gıda zinciri güvenliği kurallarına uyumu

izleyen, gıda sahtekarlığına ve kayıt dışı ekonomiye karşı mücadele eden Ulusal Gıda Zinciri Güvenliği Ofisini (NFCSO/NÉBIH) kurmuştur (6).

“Macaristan, kuruluşundan bu yana, Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü tarafından 1963 yılında kurulan ve halen 188 ülkenin üye olduğu ve 1 Üye Örgütün (Avrupa Birliği) üye olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonu’nun üyesidir. Komite tarafından geliştirilen belgeler ve uluslararası ve ulusal gıda düzenlemeler için temel teşkil eden Kodeks'tir. Buna dayanarak, üç ciltlik Macar gıda kitabı (**Codex Alimentarius Hungaricus**) hazırlanmıştır ve aşağıda yer alan değişiklikleri sürekli izlemek için modifiye edilmektedir:

- Cilt I: Şartname ve yönetmelik- uygulanması zorunludur. Macaristan'da üretilen veya dağıtılan gıdalarla ilgili yönetmeliklerden oluşmaktadır. AB düzenlemeleriyle uyumludur.
- Cilt II: Kılavuzlar: Uygulanması zorunlu değildir. Açıklama, bileşen ve kalite ile ilgili tavsiyeler ve kılavuzlardan oluşmaktadır. Macar üreticiler tarafından üretilen ve Macar nüfusu tarafından tüketilen gıdaların imalat bilgilerini içerir.
- Cilt III: Resmi analiz ve numune alma yöntemleri.



GHP = Good Hygiene Practices- İyi hijyen uygulaması, GMP = Good Manufacturing Practices-İyi üretim uygulaması, GAP = Good Agricultural Practice-İyi tarım uygulaması, GLP = Good Laboratory Practice- İyi laboratuvar uygulaması

**Şekil 7.** Macar Gıda Kitabının Macar yönetmelik sistemindeki yeri (Kodeks Alimentarius Hungaricus, 2018).

Kırk yıl öncesine dayanan Codex Alimentarius Hungaricus, “Macaristan'da satılan gıdalar için bir yönetmelik ve yönergeler topluluğudur. Gıda kalitesi, gıda etiketleme, gıda güvenliği (gıda hijyeni) ve tek tek gıdaların, gıda gruplarının veya gıda bileşen gruplarının incelenmesinde uygulanacak yöntemlere ilişkin yönetmelik ve yönergeleri içerir. Temel amacı, üreticilere rehberlik etmek ve beklenen adil kalite, ürünler, bileşim özellikleri ve bunların üretimi ve kontrolü için gerekli teknolojiler ve test yöntemleri hakkında halkı bilgi vermektir. Aynı zamanda amacı uluslararası ticaretin pürüzsüz bir şekilde gerçekleşmesini ve piyasa rekabetin düzgün işlenmesini ve geleneksel Macar ürünlerinin kalite ve özelliklerinin korunmasını sağlamaktır (7).

Macaristan'da yürürlükte olan gıda mevzuatının sürekli güncellenen listesi Ulusal Gıda Zinciri Güvenliği Ofisinin web sitesinde mevcuttur: <https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

### 3.2.2. Ulusal Standardizasyon

1995 tarihli XXVIII Ulusal Standardizasyon Yasası: Bu Yasa, ulusal standardizasyonun yönetimi için örgütsel çerçeveyi, çalışma ilkelerini, gereksinimleri, ilişkileri ve mali kaynakları belirler. Ulusal standartlar organizasyonu Macar Standartlar Kurumu'dur (MSZT) (8).

Kâr amacı gütmeyen bağımsız bir kamu kuruluşu olan Macar Standartları Enstitüsü (MSZT), gıda zincirine katılan kuruluşların gıda güvenliği yönetim sistemlerinin MSZ EN ISO 22000:2005 standardına göre belgelendirilmesi ve entegre yönetim sistemlerinin belgelendirilmesi ve Codex Alimentarius Hungaricus gerekliliklerine göre geliştirilen HACCP sistemlerinin doğrulanması için hazırlanmıştır.

Ulusal Standartlara <https://ugyintezes.mszt.hu/search> den ulaşılabilmektedir.

### 3.3. İspanya Gıda Mevzuatı

#### 3.3.1. Temel Ulusal Gıda Düzenlemeleri, Temel Mevzuatının Kısa Listesi (Gıda Zinciri, Güvenlik, vb.):

##### Avrupa Komisyonu Doğrudan Uygulama Hükümleri

- **2008/721/AK sayılı karar** (5 Ağustos 2008), tüketici güvenliği, halk sağlığı ve çevre alanında bilimsel komiteler ve uzmanlardan oluşan bir danışma yapısı oluşturarak 2004/210/AK sayılı Kararını yürürlükten kaldırmaktadır.
- **178/2002/AK sayılı yönetmelik** (28 Ocak 2002) gıda mevzuatının ilkelerini ve genel gerekliliklerini belirler, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini oluşturur ve güvenli gıda ile ilgili prosedürleri belirler.
- **Katkı maddeleri: 1331/2008/AK sayılı yönetmelik** (16 Aralık 2008) Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin katkı maddeleri, enzimler ve gıda tatlandırıcıları için ortak bir izin prosedürünü belirler.
- Zenginleştirilmiş Gıdalar: **1925/2006/AK sayılı yönetmelik** (20 Aralık 2006) gıdalara vitamin, mineral ve bazı diğer maddelerin eklenmesine ilişkin kuralları belirler.

- Ultradondurulmuş Gıdalar: **37/2005 sayılı yönetmelik** (12 Ocak 2005) insan tüketimine yönelik derin dondurulmuş gıdaların nakliye ve depolama ve depolama araçlarında sıcaklıkların kontrolüne ilişkin kuralları belirler.
- Takviye edici gıdalar: 2002/46/CE Direktifi ve 1925/2006 yönetmeliğinin değiştirildiği **1170/2009 sayılı yönetmelik** gıda takviyeleri dahil gıdalara eklenebilecek vitamin ve mineraller ve formlara ilişkin kuralları belirler.
- **Hayvansal Menşeli Ürünlerin Kontrolü:** 2019/624/EU Komisyon Delegasyonu Yönetmeliği (8 Şubat 2019) 2017/625/EU'a istinaden et üretimi ve üretim alanları ile ilgili resmi kontrollerin gerçekleştirilmesine ilişkin özel kuralları belirler.

### **3.3.2. Özetle kurumsal arka plan - Ulusal gıda otoriteleri, kurumlar, ulusal gıda güvenliği otoritesi**

- Tüketim Bakanlığı'na ait İspanyol Gıda Güvenliği ve Beslenme Ajansı (AESAN): İç pazarda gıda güvenliğini sağlamaktan sorumludur. Tüketim Genel Müdürlüğü tarafından tüketicinin korunmasından sorumludur.
- Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı (MAPA): Tarım, Hayvancılık, Balıkçılık ve su ürünleri, ticari kalite, ekolojik üretim ve farklılaştırılmış kalite, bitki sağlığı, canlı hayvan ithalatı, insan tüketimine uygun olmayan hayvansal kökenli ürünler ve hayvan beslemeye yönelik ürünlerden sorumludur.
- Sağlık Bakanlığı (MS): Gıda ithalatı, Dış Sağlık Genel Müdürlüğü tarafından yürütülmektedir.
- İspanya Gıda ve İçecek Endüstrileri Federasyonu (FIAB): Sektörün çıkarlarını, idari ve farklı ulusal ve uluslararası karar alma organları ile savunmak ve ayrıca faaliyetlerinin gelişimini etkileyen gelecekteki zorlukları ön görmek görevini üstlenmektedir.
- İspanyol Meyve Suyu Üreticileri Derneği (ASOZUMOS): İspanyol meyve suyu üreticilerin çatı kuruluşudur ve her alanda, kamu idareleri ve her türlü özel kuruluş nezdinde onları temsil eden ticari kuruluştur.

### **3.3.3. İspanya'da kullanılan gıda güvenliği yönetim sistemleri: IFS, BRC ve ISO 22000**

### **3.3.4. Önemli ulusal web siteleri - ör. ulusal gıda güvenliği ve hijyen düzenlemeleri, gıda danışmanları listesi (ilgiliyse), gıda etiketlemesi, vb.:**

İspanyol Gıda Güvenliği ve Beslenme Ajansı AESAN (9)



Gıda Zincirinin Resmi Kontrolü için Ulusal Plan, PNCOCA (10)

İspanya Gıda ve İçecek Endüstrileri Federasyonu (FIAB) (11)

Ulusal Gıda Merkezi (CNA) (12)

Gıda Güvenliği Laboratuvarları Ağı – RELSA (13)

### **3.3.5. Ulusal/yerel gıda uzmanları için özel düzenlemeler:**

- Gıda Ürünlerinin Genel Hijyeni: Gıda ürünlerinin hijyeniyle ilgili olarak Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 29 Mayıs 2003 tarihli (EC) n° 852/2004 sayılı Tüzüğü; gıda ürünlerine uygulanan mikrobiyolojik kriterlere ilişkin 15 Kasım 2005 tarihli Komisyonun (CE) n° 2073/2005 sayılı Tüzüğü geçerlidir.
- Gıda Etiketleme ve Bilgilendirme: Nihai tüketiciye ve topluluklara satılmak üzere ambalajsız olarak sunulan, alıcının talebi üzerine satış noktalarında paketlenmiş ve perakende ticaretçiler tarafından ambalajlanmış gıdalara ilişkin bilgiler 27 Şubat 2015 tarihli 126/2015 Kraliyet Kararnamesinde yer almaktadır.
- Gıda ürünlerinin hijyeni, üretimi ve pazarlanmasına ilişkin belirli koşulları düzenleyen hükümler 26 Mayıs 2006 tarihli ve 640/2006 sayılı Kraliyet Kararnamesi'ne göre uygulanır.
- İnsan tüketimi için suyun kalitesi için sanitasyon kriterlerini 7 Şubat 2003 tarihli ve 140/2003 Kraliyet Kararnamesi belirler.
- Gıda ürünlerinin mikrobiyolojik kriterlerine ilişkin hükümler 12 Şubat tarihli ve 135/2010 Kraliyet Kararnamesi'nde yer alır.
- Pestisitlerin üretimi, ticarileştirilmesi ve kullanımı için Teknik-Sanitasyon Düzenlemeleri 30 Kasım tarihli ve 3349/1983 sayılı Kraliyet Kararnamesi, 8 Şubat tarihli ve 162/1991 sayılı Kraliyet Kararnamesi ve 11 Mart tarihli ve 443/1994 sayılı Kraliyet Kararnamesi ile değiştirilmiştir.
- 5 Temmuz tarihli ve 17/2011 sayılı Gıda Güvenliği ve Beslenme Yasası yer almaktadır.
- Genel ürün güvenliğine ilişkin 26 Aralık 2003 tarihli ve 1801/2003 sayılı Kraliyet Kararnamesi geçerlidir.

### 3.4. Estonya Gıda Mevzuatı

Estonya bir AB ülkesidir ve bu nedenle gıda düzenlemelerinin çoğu Avrupa Komisyonu, Avrupa Parlamentosu, Avrupa Konseyi ve EFSA'nın tavsiyelerine dayanmaktadır. Estonya'nın 1999'da Estonya parlamentosu tarafından kabul edilen ulusal bir gıda yasası olmasına rağmen, her yıl güncelleme yapılmaktadır ve son güncellemesi Nisan 2021'de yapılmıştır.

Estonya'daki ulusal gıda yasası (Toiduseadus–Riigi Teataja) gıda üretimi, self-kontrol mekanizması, gıda güvenliği, yeni gıdalar, özel gıdalar, gıda katkı maddeleri, dondurulmuş gıdalar, gıda sahtekarlığı, hijyen, ithalat, ihracat vb. konularda hakkında mevzuatlar hakkında bilgi verir. Ulusal gıda kanununda gıdanın ne olduğu, ilk üretim ve ilk ürün, hammaddeler, gıdanın nasıl işleneceği ve gıdayı işletmecisinin kim olduğu bilgilerine yer verilmektedir. Gıda kanununda ayrıca yeni gıdaların, genetiği değiştirilmiş gıdaların, özel gıdaların, gıda katkı maddelerinin vb. neler olduğu da düzenlenmiştir. Bu yasa, gıda üreticileri için hijyen gerekliliklerinin neler olduğunu, otokontrol sistemlerini, sertifikalandırmayı vb. açıklamaktadır. Ayrıca, gıda gruplarına özgü farklı mevzuatlar bulunmaktadır. Bunlar:

- Kahve ve hindiba (<https://www.riigiteataja.ee/akt/125112014014?leiaKehtiv>)
- Kakao ürünleri ve çikolata ürünleri (<https://www.riigiteataja.ee/akt/111112014010?leiaKehtiv>)
- Şeker ürünleri (<https://www.riigiteataja.ee/akt/125112014013?leiaKehtiv>)
- Bal (<https://www.riigiteataja.ee/akt/125112014015?leiaKehtiv>)
- Reçel (<https://www.riigiteataja.ee/akt/112112014001?leiaKehtiv>)
- Meyve suyu ürünleri (<https://www.riigiteataja.ee/akt/111112014009?leiaKehtiv>)

### 4. GENEL GIDA YASASI MEVZUATI

AK, çiftlikten çatala entegre önlemler ve etkili izleme ile AB içinde iç pazarın etkili işleyişini garanti ederken, yüksek düzeyde gıda güvenliğini ve hayvan ve bitki sağlığını sağlamaya çalışır (Şekil 8 ve 9). Bu nedenle tarım, hayvancılık ve gıda üretimi sektörlerindeki tüm AB mevzuatı ve standartları insan sağlığını korumayı amaçlamaktadır. AB içindeki tüm gıda üretim ve işleme zinciri ve ayrıca ithal ve ihraç edilen ürünler, AB çapında geniş bir yasa kapsamına girer.

Daha önce AB Gıda Mevzuatı bölümünde özetlendiği gibi, EFSA'yı kuran ve gıda güvenliği konularında prosedürleri belirleyen gıda yasasının genel ilkeleri ve gerekliliklerine ilişkin 178/2002/AK sayılı yönetmelik gıda ile ilgili olarak insan sağlığı ve tüketici çıkarını yüksek derecede korumanın temelini oluşturur, iç pazarın etkin işleyişini sağlar ve geleneksel ürünler de dahil olmak üzere gıda arzında çeşitlilik sunar. Bu yönetmeliğin temel ilkesi gıda ve yemlerin kontrol edilmesidir. Böylece gıda ve yem güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen hususlara yönelik süreçler oluşturur. Aynı zamanda gıda ve yem üretimi, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarına ait hususları kapsar.



Şekil. 8. AB'nin Gıda Güvenliği Politikası



**Şekil 9.** Tarım-gıda tedarik zincirinin güvenliğinin kontrol edilmesi, çiftlikten sofraya entegre gıda güvenliği stratejisi (<http://www.safefoodsafefuture.org>)

Bulaşıcı hayvan hastalıkları ve hayvan sağlığı alanındaki bazı kanunları değiştiren ve yürürlükten kaldıran (AB) 2016/429 sayılı tüzük (Hayvan Sağlığı Kanunu), hayvanlara veya insanlara bulaşan hayvan hastalıklarının önlenmesi ve kontrolünü sağlar.

Gıda ve yem kanununun uygulanmasını sağlamak için gerçekleştirilen resmi kontroller ve diğer resmi faaliyetlere ilişkin 2017/625/AB sayılı yönetmelik, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve bitki koruma ürünleri ile ilgili kuralları ve resmi kontrollere ilişkin kuralları kapsar.

AB'nin entegre gıda güvenliği (tarladan sofraya) stratejisini yürütmesi, aşağıdakiler dahil bir dizi faaliyeti gerektirmektedir:

- AB ve AB dışı ülkelerde gıda güvenliği ve kalitesi, hayvan sağlığı, hayvan refahı, hayvan besleme ve bitki sağlığı sektörlerinde etkin kontrol sistemleri sağlamak ve AB standartlarına uygunluğu değerlendirmek

- Gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı, hayvan besleme ve bitki sağlığı alanlarında AB üyesi olmayan ülkeler ve uluslararası kuruluşlarla uluslararası ilişkileri yürütmek;
- EFSA ile ilişkilerini sürdürmek ve bilime dayalı risk yönetimini garanti etmek

AB'nin Gıda Güvenliği Politikası ve eylemleri dört temel koruyucu alana odaklanmıştır:

1. Gıda hijyeni: Çiftliklerden restoranlara kadar, AB'ye gıda ithal edenler de dahil olmak üzere tüm gıda işletmeleri AB gıda yönetmeliğine uymalıdır.
2. Hayvan sağlığı: Evcil hayvanlar, çiftlik hayvanları ve yaban hayatı için kontrolleri sağlar ve önlemler alır, hastalıkları tespit eder ve yönetir, ayrıca tüm çiftlik hayvanlarının hareketlerini takip eder.
3. Bitki sağlığı: Zararlıların erken teşhisini ve uzaklaştırılmasını sağlar, hastalığın yayılmasını engeller ve tohumların sağlığını korur.
4. Bulaşanlar ve kalıntılar: Bulaşanlar, izleme yoluyla gıda ve hayvan yemlerinin dışında tutulur. Hem yerli hem de yabancı gıda ve yem ürünleri, maksimum kabul edilebilir limitlere tabidir.

### ***Resmi Kontroller için Bazı Önemli Bilgi Yönetim Sistemleri:***

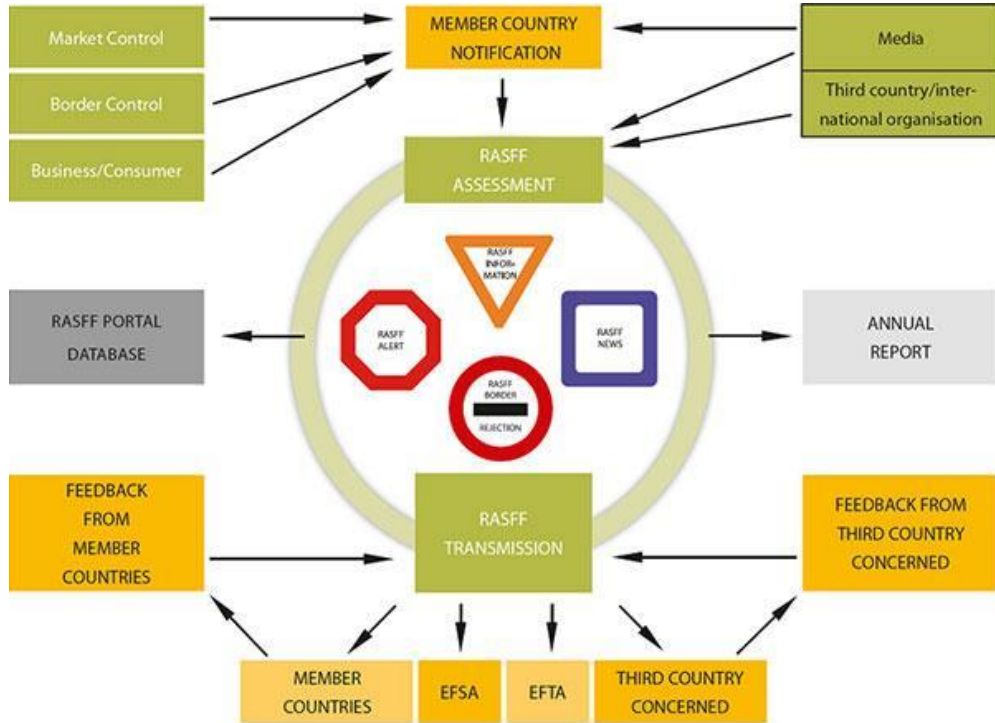
Gıda zincirine uygunluğun sağlamak amacıyla resmi kontroller için bazı kritik bilgi yönetim sistemleri şu şekilde özetlenebilir;

**RASFF (Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi):** RASFF, gıda zincirinde halk sağlığını tehdit eden bir durum söz konusu olduğunda bilgi akışını sağlamak ve hızlı müdahaleyi sağlamak için güçlü bir kaynaktır. 1979 yılında kurulan RASFF, üyeleri arasında etkin bilgi paylaşımına olanak tanır. Kritik bildirimlerin toplu ve hızlı bir şekilde teslim edilmesini, alınmasını ve bildirimlere cevap verilmesini garanti eder ve 24 saat hizmet sunar. RASFF sayesinde birçok gıda güvenliği tehlikesi, tüketicilere zarar vermeden önce önlenmiştir ([https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)). Sağlanan kritik bilgiler nedeniyle RASFF, ürünün geri çekilmesine neden olabilir.

RASFF, zaman içinde gelişen ve AB ve ötesinde gıda güvenliğini sağlamada faydasını göstermeye devam eden güçlü bir sistemdir (Şekil 10). RASFF veri tabanı, bilgilerini dünyanın her yerindeki tüketicilere, işletmelere ve hükümetlere mümkün olduğunca açık hale getirmek için AK tarafından

geliştirilmiştir. RASFF'in veri tabanı <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search> adresinde bulunabilir. Bu veri tabanı son gönderilen RASFF bildirimleriyle ilgili özet bilgilere genel erişim sağlar. Ayrıca, bir önceki bildirim hakkında herhangi bir bilgiyi arama seçeneğini de sunar. Haziran 2014'ten bu yana müşterilerin RASFF tüketici sitesine (<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/consumers>) erişme şansı söz konuşuruz. Tüm AB ülkelerinde, söz konusu portal, gıdanın geri çekilmesi ve halk sağlığı ile ilgili uyarılar hakkında en güncel bilgileri sunar.

**TRACES (Ticaret Kontrol ve Uzman Sistemi):** TRACES, AB dışından ithal edilen veya AB Üye Devletleri üzerinden gelen gıda, hayvan, yem ve bitkiler için gerekli olan sağlık ve bitki sağlığı sertifikasyonu için AK'nın çevrimiçi platformudur. TRACES, gıda sahtekarlığıyla mücadeleye yardımcı olan ve kurumlar arası iletişimi ve koordinasyonu geliştiren, sahte sertifikaların hızlı bir şekilde tespit edilmesini sağlayan bir sistemdir. Bu sistem hayvan hastalıklarının izlenmesine ve sahtekarlıkla mücadeleye ve ayrıca idari sürenin kısaltılmasına olanak tanır.



**Şekil 10.** RASFF bildirimleri nasıl yapılır? ([https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/how-does-rasff-work/how-are-notifications-made\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/how-does-rasff-work/how-are-notifications-made_en)).



FCM'ler, bileşenlerinin tüketici sağlığı ve gıda kalitesi üzerinde herhangi bir olumsuz etkisi olmayacak şekilde yeterince inert olmalıdır. AB mevzuatı, FCM'lerin güvenliğini sağlamak ve bunların serbest dolaşımını sağlamak için uyulması gereken zorunlu düzenlemeleri içermektedir. EFSA, FCM'lerin güvenilirliğini değerlendirir. Kimyasallar, malzemelerden gıdaya geçebileceğinden gıda ile temas eden malzemelerin güvenliği değerlendirilmelidir. Malzemelerin gıdalara olası geçişinin güvenlik riski oluşturmasını, gıdanın bileşimini istenmeyen bir şekilde değiştirmesini veya gıdanın tadı/kokusu üzerinde olumsuz bir etki oluşturmasını engellemek için FCM'ler AB iyi üretim uygulamaları dahil olmak üzere yasalarına uygun olarak oluşturulmalıdır. EFSA, gıda ile temas eden malzemelerin imalatında kullanılan veya kullanılması planlanan kimyasalların güvenliği konusunda bilimsel görüş oluşturur ve bu görüşü yayımlar. EFSA, plastiklerin geri dönüşümü gibi ilgili proseslerin güvenilirliği konusunda da bilimsel görüş sağlamaktadır. EFSA'nın gıda ile temas eden malzemelerde kullanılacak maddeler hakkındaki görüşleri <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-contact-materials> adresinde yer almaktadır.

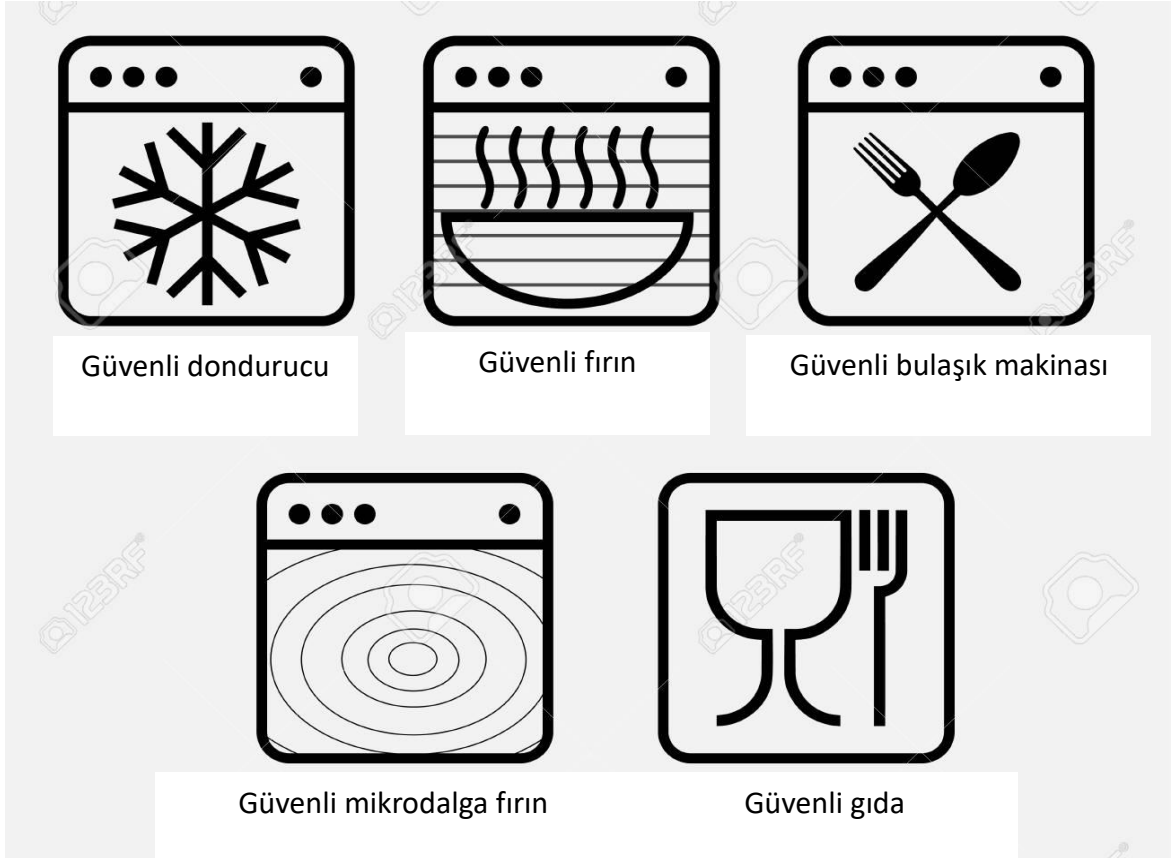
Gıda ile temas eden malzemeler, resmi kontroller sırasında onları piyasaya süren işletmeler ve Üye Devletlerin yetkili makamları tarafından güvenlik açısından değerlendirilir. EURL-FCM, AB ve Üye Ülkeler için uygulanan test prosedürlerinde bilimsel bilgi ve teknik uzmanlığa sahiptir. EURL-FCM ile ilgili bilgiler <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/food-contact-materials> adresinde bulunabilir.

1935/2004 Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği, tüm FCM'ler için genel güvenlik ve eylemsizlik ilkelerini tanımlar. 1935/2004 sayılı yönetmeliğin gıda ile doğrudan veya dolaylı temas etmesi amaçlanan her türlü malzeme ve maddenin topluluk içinde piyasaya arzına ilişkin iç pazarın etkin işleyişini sağlamak ve tüketici sağlığının üst düzeyde korunmasını sağlamak olmak üzere iki ana amacı vardır.

Yönetmelik gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas etmesi amaçlanan malzeme ve maddelere ek olarak, tasarım gereği inert olmayan aktif ve akıllı malzemeler hakkında da özel kuralları belirler. Ayrıca yönetmelikte plastik gibi belirli malzemeler için özel hükümler yer alır. Ayrıca izlenebilirlik ve uygunluk beyanını sağlar. Kullanım endikasyonu (örneğin kahve makinesi, şarap



şısesi veya çorba kaşığı gibi) veya ilgili sembollerin kullanımı gibi etiketleme gereklilikleri de yönetmelikte tanımlanmıştır (şekil 12).



**şekil 12.** Gıda güvenliğini sağlamak için gıda ile temas eden malzemelerin özellikleri

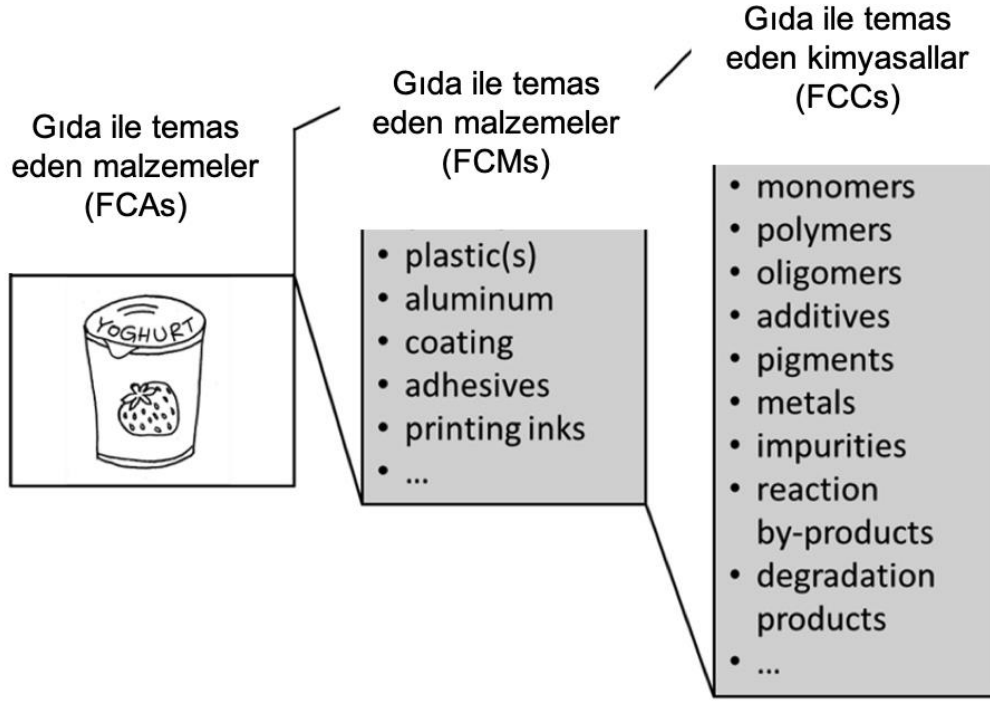
Bu Yönetmelik, peynirleri, hazırlanmış et ürünlerini veya meyveleri muhafaza eden malzemeler gibi kaplama veya muhafaza olarak kullanılan, gıdanın bir bölümünü oluşturan ve gıda ile birlikte tketelebilen madde ve malzemeleri, topluma veya bireye su tedarik etmek için projelendirilmif sabit su sağlama ünitelerini ve antika olarak tedarik edilen madde ve malzemeleri kapsamaz.

2023/2006/AK sayılı yönetmelik gıda ile temas eden madde ve malzemeler, bunların kombinasyonları veya bunların üretiminde kullanılan madde ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları kurallarını belirler. İyi retim uygulamaları sadece başlangıç malzemeleri için değil,

aynı zamanda gıda ile temas eden malzemeler için üretim zincirinin tüm aşamaları için de geçerlidir. Dolayısıyla bu yönetmelik bu madde ve malzemeleri üreten ve işleyen işletmelerin kayıt işlemlerine dair usul ve esasları da belirler.

Ana mevzuata ek olarak (1935/2004/AK), FCM'leri üretmek için kullanılan bazı başlangıç maddelerine ilişkin belirli kuralların tanımlandığı özel AB düzenlemeleri söz konusudur. Bunlar; seramik malzemeler (84/500/AK sayılı direktifi), rejenere selüloz film (2007/42/AK sayılı direktif), plastikler (geri dönüştürülmüş plastik dahil) (10/2011/AK sayılı yönetmelik) ve aktif ve akıllı malzemeler (Yönetmelik 450/2009/AK) için hazırlanmıştır.

Tüm bu özel düzenlemeler arasında, Plastik madde ve malzemelere ilişkin yönetmelik (Yönetmelik 10/2011/AK), en kapsamlı özel AB mevzuatıdır. Plastik FCM'lerin bileşimine ilişkin kriterler ve plastik FCM'lerin üretiminde kullanılabilecek maddelere ait Avrupa Birliği Listesi bu yönetmelikte yer almaktadır. Ayrıca, belirli kimyasalların kullanımına ilişkin sınırlamalar ve plastik madde ve malzemelerin uygunluğuna ilişkin kriterler belirlenir. Migrasyon sınırının uygulanması, plastik malzemelerin güvenilirliğini sağlamak için önemli bir tekniktir ve gıdaya geçebilecek maksimum kimyasal miktarı bu sınırlamalarla belirlenir (Şekil 13). Yönetmelik, Birlik listesinde bulunan maddeler için 'Spesifik Migrasyon Limitlerini' belirler ve bu limitler EFSA tarafından her bir kimyasal madde için toksisite verilerine dayalı olarak belirlenir. Plastiğin genel kalitesini garanti etmek için, tüm maddelerin gıdaya toplam geçişi (migrasyonu), 60 mg/kg gıda OML'sini veya 10 mg/dm<sup>2</sup> temas malzemesini geçmemelidir. Aynı yönetmelik, 'simülörlere' (asidik gıdalar için %3 (w/v) asetik asit gibi bir gıda kategorisini temsil eden) dayalı migrasyon testi kuralları hakkında da ayrıntılı bilgi vermektedir. Plastik malzemelerin güvenliğini, kalitesini ve uygunluğunu sağlamak için uygunluk beyanı gereklidir, (ara) malzemelerin bileşimine ilişkin yeterli veri, perakende aşamasına kadar (ancak bu aşama hariç) üretim zinciri boyunca iletilmelidir.



**Şekil 13.** Gıda ile temas eden kimyasallardan oluşan farklı FCM'lerin kombinasyonları, FCA'lar. (örneğin, polistirenden mürekkep baskılı bir yoğurt kabı ve bir alüminyum kapak yapıştırılarak kapatılmış) (15)

Aktif ve akıllı malzemeler, içerdiği bileşenleri ambalajlı gıdanın içine, üzerine veya gıdanın bulunduğu ortama salım yaparak paketlenmiş gıdaların raf ömrünü artırmak için kullanılır (Şekil 14). Aktif ve akıllı malzemelerin kullanımına ilişkin kurallar, gıda ile temas eden aktif ve akıllı madde ve malzemelere ilişkin 450/2009/AK sayılı yönetmelikte tanımlanmıştır



**Şekil 14.** Aktif ve akıllı malzemeye bir örnek.

## 5.2. Gıda Bulaşanları

Bulaşanlar, gıdaya kasıtlı olarak eklenmeyen ancak üretim (mahsul yetiştiriciliği, hayvancılık ve veteriner ilaçları dahil), üretim, işleme, hazırlama, paketlenme, nakliye, depolama veya çevre kirliliği gibi nedenlerle gıdalarda bulunabilen maddelere denir. Gıda kalitesi üzerindeki zararlı etkisinin yanı sıra insan sağlığı için tehlike oluşturabilirler. Dolayısıyla AB, gıda maddelerindeki bulaşanları azaltmak için önlem almıştır ve 315/93/EEC sayılı yönetmelik, bulaşanlara ilişkin temel ilkelerini belirleyen AB düzenlemesidir.

Gıda halk sağlığı açısından kabul edilemez düzeyde ve toksikolojik açıdan önemli düzeyde bir bulaşan içeriyorsa piyasaya sürülemez. Bulaşan seviyeleri, iyi tarım, balıkçılık ve üretim uygulamaları izlenerek makul bir şekilde elde edilebilecek kadar düşük tutulmalıdır. Bulaşanlar, HACCP'e dayalı bir gıda güvenliği yönetim sisteminin parçası olarak tanımlanmalı ve kontrol edilmelidir.

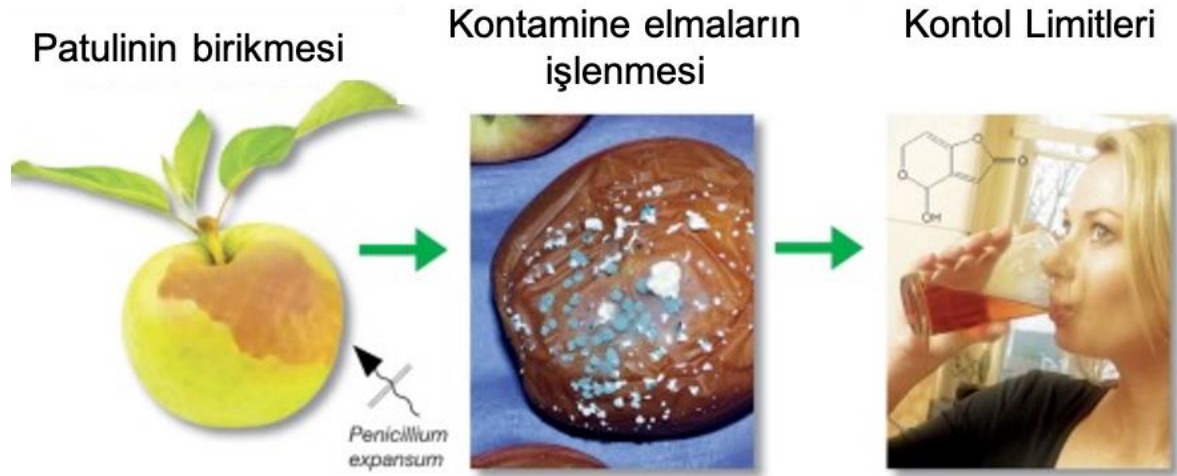
Mikotoksinler (aflatoksinler, okratoksin A, fusarium-toksinler, patulin, sitrinin), metaller (kadmium, kurşun, civa, inorganik kalay, arsenik), dioksinler ve Poliklorlu Bifeniller (PCB'ler), Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (PAH), 3-MCPD (3-monokloropropan-1,2-diol veya · 3-kloropropan-1,2-diol), melamin, erusik asit ve nitratlar gibi bulaşanların maksimum limitleri toksisiteleri veya gıda zincirindeki potansiyel prevalansları nedeniyle AB tüketicileri için büyük bir endişe kaynağı oluşturmaktadır. Bu limitler, gıda maddelerindeki belirli bulaşanlar için

maksimum limitlerin belirlenmesine ilişkin 1881/2006/AK sayılı yönetmelikte belirlenmiştir. Bu limitler, EFSA tarafından sağlanan bilimsel tavsiyeler temelinde belirlenir. Diğer yönetmeliklere benzer bir şekilde, AB üye ülke otoriteleri, mevzuata uygunluğu saptamak için gıda ürünlerinden numune almaktan sorumludur. İthal gıdalar söz konusu olduğunda, menşe ülke AB mevzuatına uymak zorundadır. AB mevzuatına uyum, AB sınırlarında ve AB pazarında kontrol edilmektedir.

AB'deki kontrol ve müdahale süreçleri, AB üyesi ülkeler tarafından yürütülen bir rastgele kontrol sistemine dayanmaktadır. Denetimler sırasında bir risk tespit edildiğinde, ürünlerin üretiminin veya dağıtımının geçici olarak askıya alınması veya ürünlerin kullanımının durdurulması gibi kararlar alınabilir. Ayrıca üye ülkeler ve AK prosedür hakkında bilgilendirilmelidir. RASFF, ulusal yetkili makamlar, AK ve EFSA arasında bilgi alışverişini ve hızlı eyleme geçilmesini sağlayan bir sistemdir. AK, üye ülkelerde ve üçüncü ülkelerde yasal kuralların ve önleyici tedbirlerin doğru bir şekilde uygulanıp uygulanmadığını değerlendirmek için GVO'yu kullanır. Ulusal makamlar tarafından uygulanması gereken tavsiyeleri yayınlar ve takip eder.

***Bulaşanlara örnekler:***

Patulin: AB'nin elma suyundaki patulin'e tepkisi, iyi uygulamanın somut bir örneğidir. Patulin, çürüten elmalarda ve diğer küflü meyvelerde tespit edilebilen küfler tarafından üretilen bir toksindir. Güçlü bir toksin olmamasına rağmen kanserojen olduğu kanıtlanmıştır. Bu nedenle, elma suyu ve elma suyu içeren diğer içeceklerde AB patulin için maksimum limitler belirlemektedir. Meyvenin işlenmesi ve depolanması, meyve suyunun patulin kontaminasyonu olasılığını etkilediği için AB ayrıca elma işleme sektörü için bir 'uygulama kodu' önermiştir. Yönetmelik ağaçların budanması, zarar görmeden meyvelerin işlenmesi ve hasattan sonra meyvelerin kuru tutulması gibi iyi üretim yöntemlerini de kapsar.



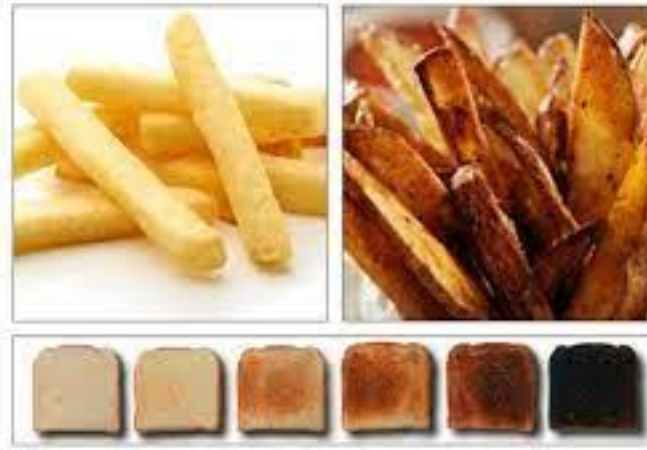
Şekil 15. Elmalara patulin bulaşması (16).

Fusarium Toksinleri: Toksin üreten Fusarium mantarları, Avrupa, Amerika ve Asya'nın ılıman bölgelerinde yetiştirilen tahıllarda yaygındır. Deney hayvanlarında ve çiftlik hayvanlarında toksik etkileri olduğu gözlemlenmiştir ve insanlarda önemli düzeylerde toksisiteye neden olduğundan şüphelenilmektedir. AB, maksimum limitleri belirlemenin yanı sıra, fusarium toksinleri tarafından kontaminasyonu önlemek veya azaltmak için insan tüketimi ve hayvan yemi için kullanılan tahılların taşınması, depolanması, işlenmesi ve dağıtımında çeşitli iyi tarım uygulamalarını desteklemektedir. Bu tekniklere örnek olarak ürün rotasyonu, zamanında hasat ve kuru depolama verilebilir.



Şekil 16. Tahıllara fusarium bulaşması.

Akrilamid: Potansiyel kanserojen madde olarak kabul edilen akrilamid, genellikle patates ve tahıl ürünleri gibi nişastalı gıdalarda, derin yağda kızartma, kavurma veya yüksek sıcaklıklarda (120°C'nin üzerinde) pişirme gibi pişirme tekniklerinin uygulanması sonucunda oluşmaktadır. Araştırmalar, akrilamidin nasıl oluştuğunu analiz etmeye ve akrilamid düzeyini en aza indirecek stratejileri belirlemeye odaklanmıştır. Dikkatli bir hammadde seçiminin yanı sıra belirli pişirme tekniklerinin kullanılmasının patates ve ekmek ürünlerinde akrilamid oluşumunu azaltmada etkili olduğu gösterilmiştir. Gıda sektörü, pratik tavsiyeler içeren broşürler hazırlamak amacıyla AK ve Üye Devletler ile yakın iş birliği yapmıştır.



**Şekil 17.** Gıdalarda akrilamid (17)

### **5.3. Mikrobiyolojik Kriterler**

Mikrobiyolojik kriterler, kütle, hacim alanı veya lot başına birimi olarak parazitler dahil olmak üzere mikroorganizmaların yokluğuna veya varlığına veya sayısına ve/veya bunların toksinlerinin/metabolitlerinin miktarına dayalı olarak gıdaların ve üretim prosedürlerinin kabul edilebilir olup olmadığını belirlemeye yardımcı olur. Gıda güvenliği, GHP, GDO ve HACCP prensiplerinin kullanımı gibi önleyici tedbirlerle sağlanabilir. Mikrobiyolojik testler tek başına bir ürünün güvenliğini garanti edemese de, bu standartlar gıda işletmelerine ve yetkili makamlara gıda güvenliğini yönetme ve izleme faaliyetlerinde yardımcı olacak hedefleri ve referans noktalarını sağlar. Mikrobiyolojik kriterlere uygunluk; ilgili mikroorganizma, analitik yöntem, numune alma planı, numune sayısı, analitik birimin boyutu, mikrobiyolojik limitler, gıda maddesi, limitin geçerli olduğu gıda zincirinin noktası ve kabul edilebilir sonuçları sağlanması mikrobiyolojik kriterlerin

bileşenleridir. Gıda işletmecilerinin temel sorumlulukları, üretimlerinin mikrobiyolojik kriterlere uygunluğunu sağlamak, HACCP'e dayalı bir numune alma ve analiz planı oluşturmak, uygunsuzluk durumunda müdahale etmek ve trendleri takip etmek ve değerlendirmek olarak özetlenebilir.

Genel Gıda Kanunu (178/2002/AK sayılı Yönetmelik) uyarınca, tüm gıda işletmelerin güvenli gıda üretme konusunda yasal bir yükümlülüğü vardır. Ayrıca, gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 852/2004/AK sayılı Yönetmelik, üreticilerin/işletmelerin hijyen önlemlerini (ilgili mikrobiyolojik kriterlere uyumu) benimsemesini ve HACCP'e dayalı kalıcı bir prosedür/prosedürler ortaya koymasını, bunları uygulamasını ve sürdürmesini gerektirir. Ayrıca, bu yönetmelik hayvansal kaynaklı gıdalar için ilave hijyen kurallarını belirler.

Gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerine ilişkin 1441/2007/AK sayılı Yönetmelik belirli mikroorganizmalar için mikrobiyolojik kriterlere ilişkin bilgilerin yanı sıra gıda işletmecilerinin genel ve özel hijyen önlemlerini uygularken uyması gereken uygulama tüzüklerine ilişkin bilgileri de içerir. İlgili gıda kaynaklı bakteriler, bunların belirli gıdalardaki toksinleri ve metabolitleri için gıda güvenliği kriterleri bu Yönetmelikte yer almaktadır. Tüm mikrobiyolojik kriterler, Codex Alimentarius gibi uluslararası kabul görmüş normlara uygun olarak oluşturulmuştur. EFSA, gıdalardaki mikrobiyolojik tehlikelerle ilgili konularda bilimsel tavsiyelerde bulunur.

### **5.3.1. Proses hijyen kriterleri**

Proses hijyen kriterleri, üretim prosesinin işleyişinin doğruluğunu gösterir. Proses sırasında veya üretim prosesinin sonunda uygulanır, ancak ürün piyasaya sürüldüğünde uygulanmaz. Tatmin edici olmayan sonuçlar alınır, üretim hijyeninin iyileştirilmesi ve hammadde seçimi gibi düzeltici faaliyetler HACCP programında tanımlanır. Çeşitli gıda ürünlerindeki mikroorganizmalar (genellikle indikatör<sup>2</sup> mikroorganizmalar) için oluşturulmuştur. Örneğin kıymada *E. coli*, yumurta ürünlerinde *Enterobacteriaceae*. Daha detaylı bilgi aşağıda verilmiştir;

Gıda hijyeni kriterleri örnekleri:

- Karkaslarda *Salmonella*
- Karkaslarda aerobik koloni sayısı ve *Enterobacteriaceae*



- Kıymada, et ürünlerinde, çiğ süttten yapılan tereyağında ve kremada, önceden kesilmiş meyve ve sebzelerdeki *E. Coli*
- Bazı süt ürünlerinde koagulaz pozitif *Stafilokoklar*
- Bebek formüllerinde *Enterobacteriaceae*

### 5.3.2. Gıda güvenliği kriterleri

Gıdanın bir ürün/partisinin kabul edilebilirliğini değerlendirmek için kullanılır. Genellikle piyasaya sürülen gıdaların raf ömrü boyunca geçerlidir. Tatmin edici olmayan sonuçlar elde edildiğinde, geri çekme veya geri çağırma gibi eylemler, daha fazla işleme (henüz perakende düzeyinde değil) veya dikkate alınması gereken HACCP programına dayalı diğer düzeltici eylemler uygulanır. Çeşitli gıda ürünlerindeki mikroorganizmalar (genellikle patojenik mikroorganizmalar), bunların toksinleri veya metabolitleri için oluşturulmuştur. Örneğin tüketime hazır gıdalarda *Listeria monocytogenes*, bazı peynirlerde, süt tozunda ve peynir altı suyu tozunda *Stafilokokal enterotoksin*. Daha detaylı bilgi aşağıda verilmiştir;

Gıda güvenliği kriterleri örnekleri:

- Tüm tüketime hazır gıdalarda *Listeria monocytogenes*
- Bazı yemeye hazır gıdalarda, kıymada, et müstahzarlarında, et ürünlerinde *Salmonella*
- Bazı süt ürünlerindeki *stafilokokal enterotoksinler*
- Bebek formüllerinde *E. sakazakii*
- Canlı çift kabuklu yumuşakçalarda *E. coli*
- Bazı balıkçılık ürünlerindeki histamin

**Tablo 1.** Gıda hijyeni kriterlerine bir örnek

| Gıda Kategorisi            | Mikroorganizma                 | Önekleme Planı |   | Limitler              |                       | Analitik referans yöntemi | Kriterin uygulandığı aşama  | Tatmin edici olmayan sonuçlar alındığında durumdaki eylem  |
|----------------------------|--------------------------------|----------------|---|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---|--|
|                            |                                | n              | c | m                     | M                     |                           |   |  |
| Çiğ süttten yapılan peynir | Koagülaz pozitif stafilokoklar | 5              | 2 | 10 <sup>4</sup> cfu/g | 10 <sup>5</sup> cfu/g | EN/ISO 6888-2             | Üretim sürecinde stafilokok sayısının en yüksek olması beklenen zamanda | Üretim hijyeninde ve hammadde seçiminde iyileştirmeler peynirde stafilokok enterotoksinleri için >10 <sup>5</sup> cfu/g değerleri tespit edilirse uygulanmalıdır |

**Tablo 2.** Gıda güvenliği kriterlerine bir örnek

| Gıda Kategorisi  | Mikroorganizm<br>a            | Önekleme<br>Planı |   | Limitler               |   | Analitik<br>referans<br>yöntemi | Kriterin<br>uygulandığı aşama                                     |
|--|-------------------------------|-------------------|---|------------------------|---|---------------------------------|---|
|  |                               | n                 | c | m                      | M |                                 |   |
| Bebeklere gıdaları ve özel tıbbi amaçlı hazır gıdalar  | <i>Listeria monocytogenes</i> | 10                | 0 | 25 g'da yok            |   | EN/ISO 11290-1                  | Raf ömrü boyunca piyasaya arz edilen ürünler                      |
| <i>L. monocytogenes</i> gelişimini destekleyebilen, bebek ve özel tıbbi amaçlara yönelik olan gıdalar hariç, hazır gıdalar | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                 | 0 | 100 cfu/g <sup>5</sup> |   | EN/ISO 11290-2                  | Raf ömrü boyunca piyasaya arz edilen ürünler                      |
|  |                               | 5                 | 0 | 25g'da yok             |   | EN/ISO 11290-1                  | Gıdayı üreten gıda işletmecisinin gıda kontrolünden çıkmadan önce |

#### 5.4. Pestisitler

Pestisitler, PPP'leri tanımlamak için yaygın olarak kullanılan bir terimdir. Öte yandan, haşereleri ve böcek, sıçan ve fare gibi hastalık taşıyıcılarını kontrol etmek için bitki dışı uygulamalara yönelik olan ve EFSA'nın yetkisine girmeyen biyositler gibi maddeleri de içerir (18).

PPP'ler, büyüme öncesinde ve sırasında yabancı otları kontrol etmek için herbisitler, tarlada ve depoda bitkilerde küf oluşumunu önlemek için fungusitler, tohumları ve bitkileri böceklerin zarar görmesinden korumak için insektisitler, büyüyen bitkilere solucanlar tarafından yapılan zararı kontrol etmek için nematitler ve yumuşakça öldürücüler, büyüme ve depolama sırasında fareler ve sıçanlar gibi küçük memeliler tarafından hasarı önlemek için rodentisitler, keneler ve akarları öldürmek için akarisitler pestit grubunda yer almaktadır. Öncelikle mahsulleri sağlıklı tutmak ve hastalık ve istilayı önlemek için kullanılırlar.

PPP'lerde en az bir aktif bileşen bulunur. Ürünün işlevini yerine getirmesini sağlayan virüsler dahil kimyasallar veya mikroorganizmalar bu maddelere örnektir. Bu aktif kimyasallar, EFSA'nın PPP'ler alanındaki risk değerlendirme çalışmalarının önemli bir odak noktasıdır. PPP'lerin pazarlanması ve kullanımının yanı sıra bunların kalıntıları geniş bir dizi AB yönetmeliğine tabidir.

Onay alınmadan PPP'ler piyasaya arz edilemez veya kullanılamaz. Üye Devletler, bu ürünleri ulusal düzeyde değerlendirir ve yetkilendirir. PPP'ler esas olarak 1107/2009/AK sayılı çerçeve Yönetmeliğe göre düzenlenir.

396/2005/AK sayılı Yönetmelik, gıda ve yemlerdeki pestisit kalıntı limitlerine ilişkin tüm konuları düzenler. Bu yönetmelik ayrıca, PPP'lerin kullanımlarından kaynaklanabilecek bitki ve hayvan kaynaklı gıdalardaki pestisit kalıntılarının resmi kontrollerine ilişkin gereklilikleri de içermektedir. EFSA, risk yönetimi için risk değerlendirmesine dayalı tarafsız bilimsel tavsiyeler sağlarken, AB ve Üye Devletler, gıda ve yemde aktif madde (MRL'ler) izni ve pestisit kalıntısının yasal limitleri dahil olmak üzere düzenleyici konularda risk yönetimi kararları alır. AK, AB'de bir PPP'de kullanılmadan önce söz konusu aktif bileşeni onaylamalıdır. Aktif kimyasallar, onay kararı verilmeden önce kapsamlı bir değerlendirme prosedüründen geçmelidir.

#### **5.4.1. Maksimum kalıntı seviyeleri**

##### **5.4.1.1. Gıdalarda maksimum pestisit kalıntısı seviyeleri**

PPP'lerin gıda ve yem ürünlerinde kullanımından kaynaklanan pestisit kalıntıları sağlık sorunu oluşturabilir. Sonuç olarak AB, aktif kimyasalların ruhsatlandırılması, PPP'lerin kullanımı ve gıdadaki pestisit kalıntıları için düzenlemeler oluşturan kapsamlı bir yasal çerçeve geliştirmiştir. Gıda üreticileri ve ithalatçıları, ürettikleri veya ithal ettikleri gıdaların maksimum kalıntı seviyeleri de dahil olmak üzere mevcut yönetmeliklere uygun olmasını sağlamalıdır.

MRL'ler 396/2005/AK Yönetmeliğine göre iyi tarım uygulamalarına (GAP) dayalı olarak gıda veya hayvan yemi içinde veya üzerinde yasal olarak izin verilen en yüksek pestisit kalıntısı miktarları ve en düşük maruz kalma miktarıdır. MRL'ler, aktif maddenin özelliklerinin ve pestisit amaçlanan uygulamalarının kapsamlı bir incelemesinin ardından tanımlanır. Bu düzenleyici kısıtlamalar, uluslararası ticarete uyum sağlamak için "ithalat toleransları" olarak adlandırılan ithal gıdalar için de geçerlidir.

Pestisit uygulamasına izin verilmeyen ve ithalat toleransı olmayan (onaylanmış bir kullanım olmasa bile ithal edilen gıdalar için kabul edilen bir MRL) gıdalarda bulunan herhangi bir kalıntı söz konusu olduğunda analitik olarak geçerli kılınmış metotlarla tespit edilen ve değerlendirmeye esas en düşük kalıntı limiti veya 0.01 mg/kg esas alınarak değerlendirme yapılır. MRL'leri karşılamayan herhangi bir gıda piyasadan kaldırılmalıdır.

Aktif maddeler için MRL'ler, AT ve Üye Devletler tarafından üzerinde anlaşmaya varılan bir yönteme göre gözden geçirilir. EFSA'nın başvuru yardım masası, 396/2005/AK sayılı Yönetmelik uyarınca yeni veya güncellenmiş MRL'ler için başvuruları kabul eder. EFSA'nın MRL değerlendirmelerinin sonuçları gerekçelendirilmiş görüşler olarak EFSA Journal'da yayınlanmaktadır (19).

### **5.5. Katkı maddeleri**

Koruyucu, kıvam arttırma, renklendirme, tatlandırma vb. gibi çeşitli amaçlarla gıda üretiminde kullanılan bileşiklerdir. 1333/2008 sayılı Avrupa Birliği Yönetmeliğine (EC) göre, besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan maddeler olarak tanımlanmaktadır. Teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenir.

Bu Yönetmeliğin amacı, tüketici ve insan sağlığını, tüketici haklarını, gıda satışında adaletin sağlanmasını ve uygun durumlarda çevrenin korunmasını da göz önünde bulundurur. Ayrıca gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde kullanılan gıda katkı maddelerinin kullanım koşullarını ve gıda katkı maddelerinin etiketleme kurallarını belirler. Katkı maddelerinin ve kullanımına izin verilen gıdaların yanı sıra uygulanan saflık kriterleri gösteren bir veri tabanı bulunmaktadır (20). Sadece Avrupa Birliğinin ilgili listesinde belirtildiği şekilde satılmasına ve burada belirtilen kısıtlamalar kapsamında gıdalarda kullanılmasına izin verilir.

### **5.6. Takviye edici gıdalar**

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

satın alırlar. Örneğin, takviye edici gıdaların etiketinde belirtilen vitamin ve mineraller, ürünlerin bu amaca ulaşılmasını sağlamak için üründe önemli miktarda bulunmalıdır. Yönetmelik takviye edici gıdalara kullanımına izin verilen vitamin ve minerallerin listesini içermektedir ve bu liste Yönetmeliğin Ek-1'inde bulunabilir.

D vitamini tabletleri, B12 vitamini tozları, kalsiyum hapları ve demir kapsülleri takviye edici gıdalara örnek olarak verilebilir. Genel Gıda Yasası, Katkı Maddeleri Yönetmeliği ve ulusal AB üye devletlerin mevzuatları gibi ilave kurallar, amino asitler, esansiyel yağ asitleri veya bitki özütlerinde bulunan diğer bileşikler için geçerli olabilir. Öte yandan, tıbbi takviye edici gıdalar 2001/83/AK Yönetmeliği kapsamında değerlendirilir.

Takviye edici gıdalarda kullanılan vitamin ve minerallerin formlarının listesi Yönetmeliğin Ek-2'sinde bulunabilir. Bu nedenle sadece Ek-1'de belirtilen B vitamini, C vitamini, biotin, demir, kalsiyum ve çinko gibi vitamin ve mineraller Ek-2'de belirtilen formlarda takviye edici gıda olarak kullanılabilir.

Aşağıda bunlara örnekler sunulmaktadır;

#### Vitamin B1

- Tiamin hidroklorür
- Tiamin mononitrat
- Tiamin monofosfat klorür
- Tiamin pirofosfat klorür

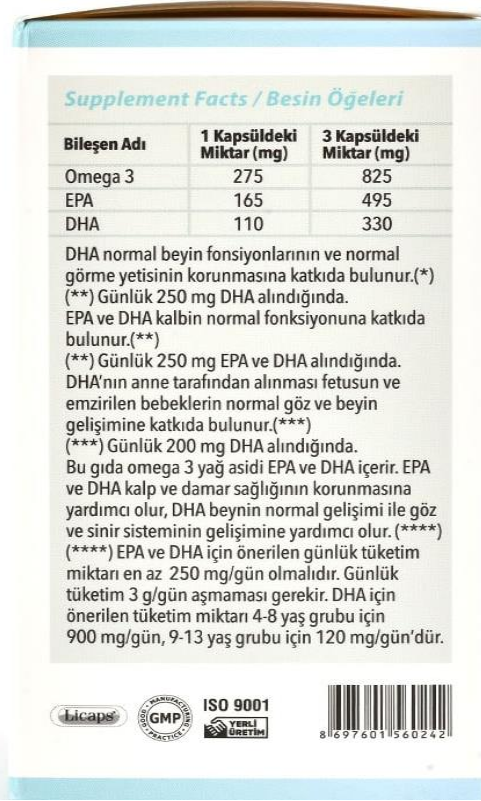
#### Vitamin C

- L-askorbik asit
- Sodyum L-askorbat
- Kalsiyum L-askorbat (en fazla %2 treonat içerebilir)
- Potasyum L-askorbat
- L-askorbil 6-palmitat
- Magnezyum L-askorbat
- Çinko L-askorbat

### **5.6.1. Etiketleme gereklilikleri**

Yönetmelik takviye edici gıdaların etiketlenmesi için aşağıdaki gereklilikleri tanımlamaktadır:

- a. Besleyici veya fizyolojik herhangi bir etkiye sahip olan etken maddelerin miktarları etikette belirtilmelidir,
- b. Üründeki besleyici veya fizyolojik etkisi olan besin veya maddelerin miktarı etikette sayı olarak belirtilmelidir.
- c. Ürünü karakterize eden besin veya madde kategorilerinin adları veya bu besin veya maddelerin doğasına ilişkin açıklama etiket üzerinde belirtilmelidir,
- d. Etiket hiçbir şekilde tüketiciyi yanıltmamalıdır (örneğin net miktar veya sağlığa faydalı etkiler)
- e. Günlük tüketilmesi gereken ürün miktarı etikette belirtilmelidir,
- f. Etiketle belirtilen günlük kullanım miktarını aşmamak için bir uyarı yer almalıdır,
- g. Takviye edici gıdaların bir diyetin yerine kullanılmaması gerektiğini gösteren bir ifade etikette belirtilmelidir,
- h. Takviye edici gıdaların etiketinde, sunumunda veya reklamında dengeli ve çeşitlendirilmiş bir diyetin yeterli miktarda vücuda besin sağlayamayacağına dair herhangi bir açıklama veya ima yer almamalıdır,
- i. Etiketlerin üzerinde küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklanması gerektiğine dair bir ibare bulunmalıdır,
- J. Etiket, takviye edici gıdaların son kullanma tarihi hakkında bilgi içermelidir,
- k. Takviye edici gıdaların etiketlenmesi, paketlenmesi ve reklamı, bir hastalığını önleme, tedavi etme veya iyileştirmeye dair atıfta bulunmamalıdır.



Şekil 18. Takviye edici gıdaların etiketine bir örnek

### 5.6.1.1 Beslenme Etiketleri

#### Etiketleme yönetmeliğinde önemli değişiklikler

Tüketicilere gıda bilgilendirilmesine ilişkin 1169/2011/AK Sayılı Yönetmelik 2011 yılında yürürlüğe girmiştir. 2016 Aralık tarihi itibariyle paketlenmiş ürünlerin büyük çoğunluğunda beslenme bildirimini zorunlu kılmaktadır.

Bu yönetmelikte geçen beslenme bildirimini, enerji değeri veya enerji değeri ve sadece besin öğelerinden bir veya birden fazlası (yağ (doymuş yağ, tekli doymamış yağ, çoklu doymamış yağ, trans yağ), karbonhidrat (şekerler, polioller, nişasta), tuz, lif, protein, yönetmeliğin ekinde tanımlanan belirgin miktarlarda bulunan vitamin ve mineraller) hakkındaki bilgileri içeren bildirimini ifade eder. Ambalaj üzerinde tablo formunda hizalanmış sayılarla verilir. Ambalajda yeterli alan yoksa, bilgiler doğrusal biçimde verilebilir. Bu beslenme bilgisi sıklıkla gıda



paketlerinin arka yüzeyinde bulunur. Etikete tekli doymamış yağlar, çoklu doymamış yağlar, polioller, karbonhidratlar, lifler, vitaminler ve mineraller miktarları ile birlikte beslenme beyanı olarak gönüllü olarak yer alabilir. Bu gönüllülük esaslı bilgiler, zorunlu bilgiler için ayrılan yeri kapsamamalıdır. Tüm veriler 100g veya 100ml cinsinden verilmelidir. Ayrıca porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.

Etikette beyan edilen besin değerlerinin AB mevzuatına uygunluğunun kontrolü için hazırlanan kılavuz doküman [https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals-guidance\\_tolerances\\_1212\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf) ve <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2018:196:FULL&from=EN> adreslerinde bulunabilir.

Gıdaların etiketlenmesine dair yönetmelikte yapılan değişikliklerden bazıları şunlardır;

- a. AB'de, önceden "gıdaların etiketlenmesi" olarak ifade edilen şey şimdi "tüketicileri bilgilendirme" olarak ifade edilmektedir.
- b. 13 Aralık 2011'de yürürlüğe giren mevzuat, 13 Aralık 2014'te uygulamaya girmiş, 13 Aralık 2016 tarihinden itibaren zorunlu hale gelmiştir.
- c. Yönetmeliğin amacı gıda ve beslenme etiketlenmesi için standart bir format sağlamaktır. Ayrıca tüketicilere ne tükettikleri hakkında net bilgiler sunmayı ve böylece tüketicilerin daha iyi bir seçim yapmalarını sağlar.
- d. AB üye devletlerinin sınırları içinde üretim yapan veya satan tüm gıda üreticilerini ilgilendirmektedir.
- e. Hükümler, toplu yemek sektörü tarafından tedarik edilen gıdalar ve toplu yemek sektörü tedarikine yönelik gıdalar da dahil olmak üzere, son tüketiciye yönelik tüm gıda maddeleri için geçerlidir.
- f. Okunabilirlik, minimum yazı tipi boyutu, alerjen bildirim ve gerekli beslenme bilgilerinin sunumunu sağlar.
- g. Zorunlu beslenme beyanı, kalori değeri, yağ, doymuş yağlar, karbonhidrat, şekerler, protein ve tuz içeriği bilgilerini içerir.
- h. Yönetmelik, ister ürün üzerinde isterse herhangi bir uzaktan satış yöntemiyle olsun, nihai müşteriye sağlanan tüm gıda bilgilerini içerir.

i. Beslenme analizine tabi tutulan gıda maddelerine ilişkin bilgilerin (mühendislik ürünü nanomateryaller ve proteinler gibi mevzuatın gerektirdiği ayrıntıları) eksiklik içermesi durumunda analizlerin tekrar yapılması gerekebilir.

j. Tek bileşenli işlenmemiş ürünleri, su, şifalı otlar, tuz vb. bazı gıda maddeleri zorunlu beslenme bildirimini dışında tutulmuştur. Liste, Yönetmeliğin Ek-5'inde bulunabilir.

Şekil 19 gıda etiketindeki bazı önemli değişiklikleri göstermektedir.

| Referans Alım Değeri    |     |
|-------------------------|-----|
| Toplam yağ 9g           | 12% |
| Doymuş yağ 4.5g         | 23% |
| Trans yağ 0g            |     |
| Kolesterol 35mg         | 12% |
| Sodyum 850mg            | 37% |
| Toplam Karbonhidrat 34g | 12% |
| Diyet lifi 4g           | 14% |
| Toplam şeker 6g         |     |
| İlave şeker 0g          | 0%  |
| Protein 15g             |     |
| D Vitamini 0 mcg        | 0%  |
| Kalsiyum 320mg          | 25% |
| Demir 1.6mg             | 8%  |
| Potasyum 510mg          | 10% |

\*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir.(8400kj-2000kcal)

Şekil. 19. Yenilenmiş gıda etiketine bir örnek

### 5.7. Beslenme ve Sağlık Beyanları: Gıda Bileşimi Verilerinin Rolü

1924/2006/AK sayılı Yönetmelik, takviye edici gıdalar, özel beslenme amaçlı gıdalar, doğal mineralli su, insan tüketim amaçlı su ve restoranlar, hastaneler, okul kantinleri ve yemekhaneler

gibi toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdalar dahil olmak üzere tüm gıdalara ilişkin beslenme ve sağlık beyanlarını kapsamaktadır.

Bu Yönetmelik aynı zamanda gıda şirketlerinin ürünlerinin sağlık ve beslenme açısından faydalarının ürün etiketlenmesinde, sunumunda veya reklamlarında kullanılan istediklerinde uymaları gereken yasal çerçeveyi de belirlemektedir. Sağlık profesyonellerinin yönelik bilgileri içeren, son tüketiciye arz edilen gıda hakkında bilgilendirme mevzuatı kapsamında gıdaların etiketlenmesinde, sunumunda veya reklamında kullanılan beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları kapsamaktadır. Aynı zamanda, beslenme beyanları ("düşük yağ" ve "yüksek lif") ve sağlık beyanları ("gençlerde optimum kemik büyümesi ve gelişimi için D vitamini gereklidir") için kılavuzları içermektedir. Ayrıca, bir gıdanın etiketlenmesi, sunumu veya reklamı hakkında açık, kesin ve bilimsel kanıtlara dayalı beyanlarda bulunulmasını sağlamaktadır.

Bu yönetmeliğe göre, tüketiciyi yanıltabilecek beyanlarda bulunan gıdalar yasaklanmıştır ve beyanların ortalama bir tüketici tarafından açık ve anlaşılır olması gerekmektedir. Bu, tüketicilerin sağlığını korur aynı zamanda üreticiler açısından yeniliği teşvik eder ve adil bir rekabet ortamı sağlar. Yönetmelik, herhangi bir gıda üreticisinin AB'nin neresinde olursa olsun ürünlerinde aynı beyanlarda bulunabilmesine, beyanları olan gıda ürünlerinin Birlik genelinde serbestçe dolaşabilmesini olanak sağlamaktadır. Öte yandan, bir gıdanın sağlık açısından faydalarını abartılı bir şekilde sunan ve/veya bilimsel verilere dayanmayan beyanların kullanımına izin verilmez. 1924/2006 sayılı beslenme ve sağlık beyanları yönetmeliğinin uygulanmasına ilişkin kılavuz web sitesinde bulunabilir ([https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU\\_guidance\\_ClaimsRegulation.pdf](https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU_guidance_ClaimsRegulation.pdf)).

### **5.7.1. Beslenme Beyanı**

Bir gıdanın içerdiği enerji, besin öğeleri veya diğer öğeleri nedeniyle beslenme yönünden aşağıda belirtilen yararlı özelliklere sahip olduğunu belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir mesaja beslenme beyanı denir.

- Enerji için (kalori değeri)
  - Sağlar
  - Azalan veya artan oranda sağlar; veya
  - Sağlamaz

- Besin öğeleri ve/veya diğer öğeler için
  - İçerir
  - Azalan veya artan oranda içerir; veya
  - İçermez



Şekil 20. Beslenme beyanına bir örnek

### 5.7.2. Sağlık Beyanı

Herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıdanın bileşiminde bulunan öğelerin sağlıkla ilişkisini belirten, ileri süren veya ima eden beyanı (örneğin, "sindirime yardımcı olur") ifade eder. Hastalık riskinin azaltılmasına ilişkin beyan, çocukların gelişimi ve sağlığına ilişkin beyanlar dışındaki sağlık beyanları olarak sınıflandırılmaktadırlar.



Şekil 21. Sağlık beyanına bir örnek

Bu beyanlar iyi bilinen bilimsel kanıtlarla destekleniyorsa ve tüketicilerin çoğunluğu tarafından geniş çapta anlaşılıyorsa, yönetmelik kapsamında beyanın kullanımına dair onay almak için kapsamlı bir dosya sunmak gerekli değildir. Bu tür beyanların bir listesi derlenmektedir ve gıda işletmecileri, beyanlarını bilimsel makaleler şeklinde destekleyici bilimsel kanıtlarla birlikte ülkelerinin yetkili makamına sunma fırsatına sahip olurlar. Daha sonra ilgili kurum beyanların bir listesini EFSA tarafından incelenmesi için AK'ya sunar.

Bir gıda üzerinde herhangi bir beslenme veya sağlık beyanında bulunmadan önce, söz konusu bileşenin beyanı destekleyecek yeterli miktarda mevcut olduğundan emin olmak için gıdanın besinsel bileşimini bilmek gereklidir. Birçok gıda üreticisi, gıdanın kompozisyonunu belirlemek için gıda kompozisyonu veri tabanlarını kullandığından, söz konusu veri tabanlarının kesin, kapsamlı ve güncel olması gerekir. AB'deki sağlık beyanlarının gelecekte çaydan elde edilen polifenoller veya domateslerden elde edilen likopen gibi besleyici olmayan biyoaktif bileşikleri içerecek şekilde genişletilmesi ve bunlara ilişkin verilerin toplanmasını gerektirmesi de muhtemel görünmektedir.

### **5.7.3. Beslenme ve sağlık beyanlarının kullanımına ilişkin genel koşullar**

Beslenme ve sağlık beyanlarının kullanımına hakkında beyan yapılan bir besin ögesinin veya diğer ögenin bir gıdada veya gıda grubunda bulunması, bulunmaması veya miktarının azaltılmasının, genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla ortaya konulan, yararlı bir besleyici veya fizyolojik etkisinin olduğunun gösterilmesi durumunda izin verilmektedir:

Beyana konu olan besin ögesi veya diğer madde son üründe:

- İlgili mevzuatta tanımlanan belirgin miktarı veya belirgin miktarın mevzuatla belirlenmediği durumlarda, genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla ortaya konulan, besleyici veya fizyolojik etkiyi sağlayacağı iddia edilen miktarda bulunması veya,
- Bulunmaması veya genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla ortaya konulan, besleyici veya fizyolojik etkiyi sağlayacak kadar azaltılmış miktarda olması,
- Uygulanabilir olduğu durumlarda, hakkında beyan yapılan besin ögesi veya diğer ögenin vücut tarafından kullanılabilir formda olması,
- Makul olarak tüketilmesi beklenen gıda miktarının, beyan ile ilgili besin ögesi veya diğer ögeyi (b) bendinin (1) numaralı alt bendinde bahsedilen miktarlarda sağlaması,
- Üçüncü bölümde ve dördüncü bölümde belirlenen özel koşulların sağlanması,
- Beslenme veya sağlık beyanlarının kullanımına sadece, ortalama tüketicinin beyanda belirtilen yararlı etkileri anlayabilmesi koşulunu sağlaması,
- Gıdanın günlük tüketim miktarı üzerinden sağlık beyanı yapılan gıda, beyan edilen etkiyi günlük normal olarak tüketilmesi beklenen miktarlarda göstermesi,

gerekmektedir.

#### **5.7.4. Beslenme beyanları için özel koşullar**

Gıdaların etiketi, tanıtımı veya reklâmında, sadece Ek'de yer alan Beslenme Beyanları, koşullarına uygun olmak kaydı ile yer alabilir. Ek'te listelenen beslenme beyanlarının örnekleri aşağıda verilmiştir;

- "Düşük yağ oranı" – bir gıdanın yağ düşük oranı içerdiğine dair beyan, yalnızca katı gıdaların 100 g'da 3 g'dan veya sıvı gıdaların için 100 ml'de 1,5 g'dan fazla yağ içermediği durumlarda kullanılabilir.
- “şekersiz” – bir gıdanın şekersiz olduğuna dair beyan, yalnızca ürünün 100g veya 100ml başına 0,5g'den fazla şeker içermediği durumlarda kullanılabilir.

#### **5.7.5. Karşılaştırmalı beslenme beyanları**

Karşılaştırmalı beslenme beyanı, ürün çeşitliliği de dikkate alınarak sadece aynı kategorideki aynı ürün adına sahip gıdalar arasında yapılabilir. Gıdada bulunan bir besin ögesinin miktarındaki ve/veya gıdanın enerji değerindeki fark belirtilir ve karşılaştırmalı beyan aynı miktardaki gıda için yapılır. Karşılaştırmalı beslenme beyanları, söz konusu gıdanın bileşimini, diğer markalara ait gıdalar da dâhil olmak üzere, beslenme beyanı bulundurmalarına izin verilmeyen aynı kategorideki gıdalarla karşılaştıracak şekilde yapılır.

#### **5.7.5. Sağlık Beyanları için özel koşullar**

Sağlık beyanları, aşağıdaki bilgilerin etikette veya etiketin olmadığı durumlarda sunum ve reklamda yer alması koşuluyla kullanılır:

- Dengeli ve çeşitli beslenme ile sağlıklı yaşamın önemini belirten ifade.
- Beyan edilen faydalı etkinin sağlanması için tüketilmesi gereken gıda miktarı ve tüketim şekli.
- Gerekliğinde, bu gıdayı tüketmemesi gerekenler için uyarı mesajı.
- Fazla tüketilmesi durumunda sağlığı olumsuz etkileyebilecek gıdalar için uygun bir uyarı.

### **5.7.7. Sağlık beyanlarının kullanımına ilişkin kısıtlamalar**

- Gıdanın tüketilmemesi durumunda sağlığın olumsuz etkilenebileceğini ileri süren beyanlar.
- Kilo/ağırlık kaybının miktarına veya oranına atıfta bulunan beyanlar.
- Bireysel doktorların veya sağlık profesyonellerinin ve 11 inci maddede belirtilmeyen diğer kuruluşların tavsiyelerine atıfta bulunan beyanlar.

izin verilmez.

### **5.8. Özel Beslenme Amaçlı Gıda Yönetmeliği**

609/2013/AB sayılı Yönetmelik, bebekler ve küçük çocuklar için gıdaları, özel tıbbi amaçlı gıdaları ve kilo verme amaçlı enerjisi kısıtlanmış gıdaları kapsar. Yönetmeliğin amacı, özel beslenme amaçlı gıdaların ambalajlama, etiketleme, reklam ile ilgili kurallarını ve gruplarını belirlemektir. Ayrıca bu yönetmelik, işletmeler için yasal şeffaflık sağlamak ve yasaların daha kolay takip edilmesini sağlamaktadır.

Hassas nüfus gruplarının sağlığının korunmasını garanti altına almak için gıda hükümleri güçlendirilmiştir. Yönetmelik, geniş kompozisyon ve etiketleme standartları belirlemektedir. Aşağıda yer alan gıda grupları için gıdanın kompozisyonunu ve etiketleme kuralları belirtilir:

- Bebek ve devam formülü
- İşlenmiş tahıl bazlı yiyecekler ve diğer bebek mamaları
- Özel tıbbi amaçlı gıdalar

Yönetmelik, mineraller ve vitaminler içeren ve bunların eklenebileceği gıda gruplarına da içeren bir listeyi de içerir.

### **5. 9. GDO Yönetmeliği**

Genetiği değiştirilmiş organizma, genetik yapısı doğal rekombinasyonlar dışında kalan yol veya süreçlerle değiştirilmiş olan mikroorganizmalar olarak ifade edilmektedir. AB, çağdaş biyoteknolojinin ve özellikle GDO'ların güvenli bir ortamda geliştirilmesini garanti altına almak için bir yasal çerçeve oluşturmuştur.



Yasal çerçeve aşağıdaki hedeflere ulaşmayı hedeflemektedir;

- Herhangi bir GDO'nun piyasaya sürülmesinden önce mümkün olan en yüksek standartların AB çapında bir güvenlik değerlendirmesine tabi tutularak insan ve hayvan sağlığının ve çevrenin korunmasını,
- Risk değerlendirmesi ve GDO ruhsatlandırması için etkin, zaman sınırlı ve şeffaf standartlaştırılmış süreçlerin uygulamaya koyulmasını.
- Piyasadaki GDO'ların etiketlenmesini sağlamak. Tüketiciler, çiftçiler ve gıda besleme zinciri operatörleri gibi uzmanların seçim yapması için rehber oluşturmak
- Piyasadaki GDO'ların izlenebilirliğini sağlamak

Bu amaçları sağlamak için, aşağıdaki düzenlemeler GDO'nun temelini oluşturmaktadır. Bu önemli mevzuatlar, çeşitli uygulama kurallarının yanı sıra daha spesifik konulara ilişkin tavsiye niteliğinde dokümanlar ve yönergelerle tamamlanmaktadır.

- GDO'ların çevreye kasıtlı olarak çevreye salımına ilişkin olarak 2001/18/AK sayılı direktif
- Genetik değiştirilmiş gıda ve yem hakkında 1829/2003/AK Yönetmeliği
- Üye Devletlerin kendi topraklarında GDO'lu ürün ekimini kısıtlama veya yasaklama olanağı hakkında 2001/18/AK sayılı direktifi değiştiren 2015/412/AK Direktifi
- Genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliği ve etiketlenmesi ile bunlardan elde edilen gıda ve yemlerin izlenebilirliği hakkında 1830/2003/AK Yönetmeliği
- Genetik modifiye mikroorganizmaların kapalı şartlarda kullanımına ilişkin 2009/41/AK sayılı Direktif

Genetiği değiştirilmiş gıda ve yem hakkında 1829/2003/AK sayılı yönetmelik, GDO'ların onaylanması ve denetlenmesinin yanı sıra genetiği değiştirilmiş gıda ve hayvan yemlerinin etiketlenmesi için yönergeler içerir. Gıda veya hayvan yemlerinde, GDO'lu gıda veya hayvan yemlerinde, GDO'lu bileşenler veya GDO türevi içeren bileşenler için ve bunlardan üretilmiş gıda veya yemlerle ilgili kuralları kapsar. İnsanların yaşamı ve sağlığını, hayvan sağlığı ve refahını, çevreyi ve tüketici çıkarlarını korumayı amaçlar.

Risk yönetimi AK tarafından yapılır. Komisyon GDO başvurusuna ilişkin tavsiyesini EFSA'nın değerlendirmesine dayanarak (genetiği değiştirilmiş organizmalara ilişkin EFSA paneli

<https://www.efsa.europa.eu/en/science/scientific-committee-and-panels/gmo>

adresinde

bulunabilir) Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Daimi Komitesine sunar. Daimi Komite teklifi kabul ederse, Komisyon da kabul eder. Teklif Daimi Komite tarafından kabul edilmezse, Konsey taslak kararı değerlendirir ve Komisyonun bunu kabul edip etmeyeceğine karar verir

GDO içeren tüm ürünler açıkça etiketlenmelidir. Ancak, GDO içeriği teknik olarak kaçınılmaz olduğu durumlarda, yani %0,9'dan az GDO içeren gıda veya yemlerin etiketlenmesine gerek yoktur. Önceden paketlenmiş GDO'lu gıda/yem ürünleri için bileşen listesi "genetiği değiştirilmiş" veya "genetiği değiştirilmiş [organizmanın adı]'ndan yapılmıştır" ifadesini içermelidir. Bu ifadeler, ürünün ambalajı olmasa bile (örneğin süpermarket rafında bir not) ürünün yakınında belirgin bir şekilde sergilenmelidir. AB GDO yönetmeliği tarafından zorunlu olan hükümler dışında, belirli gıda ve yem maddelerinde GDO'ların varlığını veya kullanımını katı bir şekilde yasaklamak için özel olarak gönüllü önlemler alındığını belirten "GDO'suz etiketler" de yer almaktadır. Bu tür gönüllü etiketleme, tüketicileri yanıltmadığı sürece kabul edilmektedir.



Şekil. 22. GDO'lu ve GDO'suz ürün etiketine bir örnek

### **5.9.1. GDO'ların onaylanması**

GDO onayı için başvurular, deneysel verileri içeren bir dosya sunmalıdır. Ayrıca dosyada GDO kullanımına ilişkin bir risk değerlendirmesi de yer almalıdır.

Bunların kullanıma izin verilmesi AB genelinde geçerlidir ve aşağıdakiler de dahil olmak üzere çeşitli amaçlar için kullanılabilir:

- Gıda, yem ve bunların ürünlerin yetiştirilmesi ve pazarlanması ve
- GDO'nun ekim yapılmadan gıda veya yemde kullanılması isteniyorsa gıda ve yem kullanımları için başvuru yapılması yeterlidir. Öte yandan, AB'de GDO'lar gıda veya yemde kullanılacaksa, şirketler Yönetmelik kapsamında hem yetiştirme hem de gıda/yem kullanımları için başvuruda bulunmalıdır. GDO'nun gıda veya yemde kullanılmaması durumunda sadece ekim için izin başvurusu yapılması yeterlidir.

### **5.10. Bir Gıda İşletmesine Nasıl Başlanır?**

Bir gıda işletmesinin kurulması için, bir dizi yasal düzenlemeye uyulmak zorundadır. Örneğin, sadece yeni bir gıda işletmesi kurmak için değil, aynı zamanda mevcut bir işletmeyi devralmak için de işletme kaydı alınması gerekmektedir. Bu kuralların bazıları tüm gıda işletmeleri için geçerliken, diğerleri düşük asitli konserve, balık veya meyve suyu gibi tek bir gıda ürününe özeldir. Diğer işletmelerine tedarik amacıyla et, balık, yumurta veya süt ürünleri üreten, hazırlayan veya işleyen gıda işletmelerinin kayıt yerine onay almaya ihtiyacı olabilmektedir (22).

#### **5.10.1. Kimler Kayıt Olmalıdır?**

Müşterilere doğrudan hizmet veren her türlü gıda firmasının kayıt yaptırması gerekecektir. Restoranlar, kafeler ve paket servisler, mobil catering ve geçici işletmeler, gıda tezgahları, gıda kamyonları, kreşler, okullar, uzaktan satış, kargo siparişi ve çevrimiçi dahil yemek teslimatı yapan her türlü yapı gıda işletmelerine dahil edilebilir. Bu nedenle, gıda satmak, pişirmek, depolamak veya dağıtmak amacıyla bir gıda şirketi kurmak isteyen birinin kayıt olması gerekmektedir. Ofis dışında faaliyet gösteren gıda dağıtım veya tedarik şirketleri de gıda işletmesi olarak kayıt yaptırmalıdır.

853/2004/AK sayılı Yönetmelik, hayvansal kökenli ürünleri işleyen kuruluşlar için gerekliliklerin yanı sıra karşılanması gereken diğer hijyen kriterlerini belirler ve her üye devletin yetkili organı tarafından işletmeler onaylanmalıdır. Yönetmelik üretim, işleme, dağıtım ve pazarlamanın tümü kapsamaktadır.

Hijyen kurallarında aşağıdaki ilkeler dikkate alınır:

- Gıda işletmecisi, gıda güvenliğinden birincil derecede sorumludur.
- Birincil üretimden başlayarak, gıda zinciri boyunca gıda güvenliği garanti edilmektedir.
- Gıda işletmecisi, HACCP ilkelerine uymalıdır.
- Gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda işyeri operatörleri, hijyen veya HACCP ilkeleri için iyi uygulama kılavuzlarını izlemelidir.
- Gıda şirketi operatörü tarafından belirli gıda türleri için daha fazla gerekli olabilecek temel hijyen standartları uygulanmalıdır.
- Bazı gıda işletmeleri kayıt veya onay gerektirmektedir.
- Uzak bölgelerde üretilen gıdalara ve geleneksel üretim yapan işletmelere esneklik kazandırılmıştır.

### **5.10.2. Yeni Gıda İşletmelerinin Kaydı**

1. Kayıt başvuruları: Konsey, 882/2004/AK sayılı Tüzüğü'nün 31(1)(a) Maddesi uyarınca, gıda işyeri işletmecileri için işletmelerinin kayıt altına alınmasını talep ederken izleyecekleri prosedürleri oluşturmakla da yükümlüdür. Bu işlemler aşağıda özetlenmiştir.

2. Kayıt için zaman çizelgesi: Gıda işletmeleri, gıda üretiminin başlamasından en az 28 gün önce ilgili Gıda Kurumuna (İlçe Meclisi gibi) kayıt yaptırmalıdır.

3. Kayıt formu: Gıda şirketi sahipleri, işletmelerini kaydederken, faaliyetlerini kapsamlı bir şekilde yetkili gıda otoritesine sunmalıdır.

4. Aynı yerde birden fazla gıda işletmesi bulunduğu anda:

4.1. Aynı gıda servisi operatörü tarafından kontrol edilen işletmeler: Belirli sitelerde, bir alışveriş merkezindeki iki veya daha fazla gıda işletmesi gibi aynı gıda şirketi operatörü tarafından kontrol

edilen iki veya daha fazla gıda işletmesi olabilmektedir. Aynı gıda işletmecisi tarafından kontrol edilen işletmeler söz konusu olduğunda, işletmeciler her birinin ayrı ayrı kayıtlı olduğundan emin olmalıdır (23).

4.2. Çeşitli gıda işletmecileri tarafından kontrol edilen işletmeler: Aynı gıda işletmesi sahiplerinin yönetimi altında iki veya daha fazla gıda işletmesi de olabilir. Örneğin bir süpermarkette, bir kafe zinciri gibi ayrı bir gıda işletmecisi tarafından işletilen bir kafeterya olabilir. Bu durumda kafe süpermarketin kaydı kapsamında olmayacaktır ve işletme sahibi tarafından kafenin ayrıca kaydedilmesi gerekmektedir. Süpermarket tarafından işletilen kafeler, snack barlar ve diğer kuruluşlar, kaydın ayrı ayrı bir parçası olarak değerlendirilecektir (23).

## 5. Gıda işletmeleri listeleri:

5.1 Mevcut listelerin kullanımı: 882/2004/AK sayılı Yönetmeliğin 31(1)(b) maddesi, Konsey'in kayıtlı gıda işletmelerinin bir listesini derlemesine ve bu amaçla kayıtlı işletmelerin mevcut listelerin kullanılmasına izin verir. Gıda şirketi sahiplerinin daha önce kayıtlı olan (24) kendi kontrolleri altındaki gıda işletmelerini yeniden kaydettirmeleri gerekmeyecektir.

5.2. Kayıtlı gıda işletmelerinin ayrı listesi: Merkezi Makamlar ve İlçe Meclisi Gıda Makamları, kayıtlı gıda işletmelerinin ayrı ve güncel bir listesini denetimine açık hale getirecektir. Bu liste, gıda işletmecisinin adı, gıda işletmesinin adı, gıda işletmesinin adresi ve gıda işletmesinin özellikleri ve niteliği gibi her bir gıda işletmesi hakkında bilgileri içerir (24). Bu tür bilgileri almak için talepte bulunan herhangi bir kişi, bu makamlardan kendi listesinin bir kopyasını veya listedeki herhangi bir işletme bilgisini alabilir.

5.3. İl meclisinin gıda yetkilileri: Bölgelerindeki kayıtlı gıda işletmeleri hakkında bilgi talebi olduğu durumlarda bu bilgiler İlçe Meclisi Gıda Yetkilileri tarafından ilgili Bölge Meclisi Gıda Kurumuna gönderilecektir.

## 6. Kayıt formunun takibi:

6.1. Başvuru gereklilikleri: Konsey, doldurulmuş bir kayıt formunu aldığı anda, alındığı tarih forma kaydedilir. Formdaki herhangi bir işlemin Konseyin uygulama alanı dışında olması durumunda,

formun bir kopyası mümkün olan en kısa sürede ilgili sorumlu makama sunulur. Kayıt formundaki gerekli bilgiler Konsey tarafından veri tabanına ve kayıtlı gıda sanayi işletmeleri listelerine dahil edilir. Kayıt formu daha sonra söz konusu gıda işletmeleri için bir dosyaya işlenir. Konsey, mevcut iş başvuru formlarını gerektiğinde kanıt olarak sunabilecek şekilde muhafaza eder. Bir gıda işletmecisinin kayıt formunda herhangi bir bilginin eksik olması durumunda, Konsey eksik bilgileri toplamak için gıda işletmecisi ile iletişime geçer. Önemli miktarda bilgi eksikliği mevcut ise, bu durumda Konsey formun düzeltilmesi için formu gıda şirketine tekrar gönderir. Konsey, doğru şekilde doldurulmuş bir başvuru formunu aldıktan sonra kurumda bir inceleme yapar.

8. Yer değiştirebilen işletmeler: Yer değiştirebilen işletmeler ayrıca 852/2004 sayılı düzenlemeye tabi tutulur. Gıda işletmecisi tarafından, normalde buldukları alandaki Konsey'e kaydedilmelidirler.

9. 852/2004 sayılı tüzüğe tabi faaliyetlerde bulunduğu düşünülen kayıtlı olmayan kuruluşlar (birincil üretim dışında): Bu gibi durumlarda, 852/2004 sayılı yönetmeliğin diğer koşullarına uygun olarak, Konsey gıda işletmecisinden bir kayıt formu doldurmasını ve gıda işletmesinin çalıştığını doğrulamasını ister.

### **5.11. Evde Gıda Üretimi ve Mevzuat**

AB'de evde gıda üretimi için gereklilikleri tanımlayan bir düzenleme bulunmamaktadır. Öte yandan, FDA düzenlemeleri, evde gıda üretimine dair örnek olarak kullanılabilir. Bu düzenlemelerden bazıları tüm gıda işletmeleri için geçerliken, diğerleri düşük asitli konserve, balık veya meyve suyu gibi tek bir gıda ürününe özeldir.

Gıda hizmeti veren ve perakende satış yapan gıda işletmeleri, gıda tesislerine teknik yardım sağlayan ve müşterileri gıda güvenliği konusunda eğiten yerel ve ilçe sağlık departmanları tarafından denetlenmektedir. Federal Düzenlemeler Yasasının 21 inci başlığı, 1.227 bölümüne göre özel bir konut, bir "tesis" olarak nitelendirilmez. Sonuç olarak, FDA'ya kayıt olmaya gerek yoktur. Özel konut, özel konut için gerekli olan standart gereksinimleri karşılamalıdır. Sonuç olarak, gıda üreten, işleyen, paketleyen veya depolayan ve özel bir konut standardını karşılayan özel bir konutun (yerli veya yabancı) tescil edilmesi gerekmez. Bu konuda gerekli koşulların nasıl uygulandıklarını anlamak için düzenlemelerin dikkatlice gözden geçirilmesi gerekir (25).

## Kaynakça

1. Anonim, 2022. Codex Alimentarius [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)
2. BMGTÖ ve DTÖ, 2018.
3. Anonim, 2022. General Food Law [https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/general-food-law\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/general-food-law_en)
4. Anonim, 2022. [https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)
5. Anonim, 2022. European Food Safety Control Systems: New Perspectives On A Harmonized Legal Basis <http://www.fao.org/3/y5871e/y5871e01.htm>
6. Anonim, 2018. Macaristan Parlamentosu Ofisi.
7. Anonim, 2018. Codex Alimentarius Hungaricus.
8. Anonim, 2022. Act XXVIII of 1995 on National Standardization. <https://www.informea.org/en/legislation/act-xxviii-1995-national-standardization>
9. Anonim, 2022. İspanyol Gıda Güvenliği ve Beslenme Ajansı AESAN: [www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es)
10. Anonim, 2022. Gıda Zincirinin Resmi Kontrolü için Ulusal Plan, PNCOCA [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/pncoca/2021-2025/PNCOCA\\_2021-2025\\_en\\_INGLES.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/PNCOCA_2021-2025_en_INGLES.pdf)
11. Anonim, 2022. İspanya Gıda ve İçecek Endüstrileri Federasyonu (FIAB): [www.fiab.es](http://www.fiab.es)
12. Anonim, 2022. Ulusal Gıda Merkezi (CNA) <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/laboratorios/seccion/CNA.htm>
13. Anonim, 2022. Gıda Güvenliği Laboratuvarları Ağı – RELSA: <https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web>
14. Anonim, 2022. The EUROPHYT network. [https://ec.europa.eu/food/plants/plant-health-and-biosecurity/europhyt/network\\_en](https://ec.europa.eu/food/plants/plant-health-and-biosecurity/europhyt/network_en).
15. Muncke, J., Backhaus, T., Geueke, B., Maffini, M. V., Martin, O. V., Myers, J. P., ... & Scheringer, M. (2017). Scientific challenges in the risk assessment of food contact materials. *Environmental Health Perspectives*, 125(9), 095001.
16. Wright, S. A. (2015). Patulin in food. *Current opinion in food science*, 5, 105-109.
17. Anonim, 2022. <https://www.dangersalimentaires.com/en/2009/10/acrylamide/>.
18. Anonim, 2022. [https://ec.europa.eu/food/plants/pesticides\\_en](https://ec.europa.eu/food/plants/pesticides_en)
19. Anonim, 2022. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/journal/18314732>
20. Anonim, 2022. [https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/main/?event=display](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display)

21. Anonim, 2022. [https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU\\_guidance\\_ClaimsRegulation.pdf](https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU_guidance_ClaimsRegulation.pdf)
22. Anonim, 2022. <https://www.fda.gov/food/food-sanayi/nasil-baslangic-gida-ishev>).
23. Anonim, 2022. <https://www.food.gov.uk/business-guidance/setting-up-a-food-business>
24. Anonim, 2022. [https://ec.europa.eu/food/safety/biological-safety/food-hygiene/approved-eu-food-establishments\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biological-safety/food-hygiene/approved-eu-food-establishments_en)
25. Anonim, 2022. Setting up a food business <https://www.food.gov.uk/business-guidance/setting-up-a-food-business>
26. Anonim, 2022. How to Start a Food Business <https://www.fda.gov/food/food-industry/how-start-food-business>
27. Anonim, 2022. Guidance on the Implementation Of Regulation N° 1924/2006 on Nutrition And Health Claims Made on Foods Conclusions Of The Standing Committee on The Food Chain and Animal Health  
[https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU\\_guidance\\_ClaimsRegulation.pdf](https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU_guidance_ClaimsRegulation.pdf)
28. Anonim, 2022. Guidance Document for Competent Authorities For The Control Of Compliance with Eu Legislation on: [https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals-guidance\\_tolerances\\_1212\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf)
29. Anonim, 2022. Information From European Union Institutions, Bodies, Offices And Agencies <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2018:196:FULL&from=EN>
30. Anonim, 2022. [https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-12/fs\\_infograph\\_from-farm-to-fork\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-12/fs_infograph_from-farm-to-fork_en.pdf)
31. Anonim, 2022. RASFF - food and feed safety alerts [https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)
32. Anonim, 2022. How are notifications made. [https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/how-does-rasff-work/how-are-notifications-made\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/how-does-rasff-work/how-are-notifications-made_en)
33. Anonim, 2022. <https://www.dangersalimentaires.com/en/2009/10/acrylamide/>
34. Anonim, 2022. EURL Food Contact Materials <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/food-contact-materials>.
35. Anonim, 2022. Food Contact Materials <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-contact-materials>



36. Anonim, 2022. The General Principles of Food Law. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:EN:PDF>
37. Anonim, 2022. Codex Alimentarius Stanadards <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>
38. Anonim, 2022. Codex Alimentarius Guidelines <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>
39. Anonim, 2022. Codex Alimentarius Codes of Practice <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
40. Anonim, 2022. <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
41. Anonim, 2022. Traces. [https://ec.europa.eu/food/animals/traces\\_en](https://ec.europa.eu/food/animals/traces_en)
42. Anonim, 2022. The EUROPHYT network. [https://ec.europa.eu/food/plants/plant-health-and-biosecurity/europhyt/network\\_en](https://ec.europa.eu/food/plants/plant-health-and-biosecurity/europhyt/network_en)
43. Anonim, 2022. RASFF Window. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>.
44. Anonim, 2022. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/consumers>
45. Anonim, 2022. MRL Database on pesticide residues. MRL database on the Commission website
46. Commission Directive 2007/42/EC of 29 June 2007 Relating to Materials and Articles Made of Regenerated Cellulose Film Intended to Come into Contact with Foodstuffs (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007L0042&from=EN>)
47. Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on Plastic Materials and Articles Intended to Come into Contact with Food (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0010&from=EN>)
48. Commission Regulation (EC) No 450/2009 of 29 May 2009 on Active and Intelligent Materials and Articles Intended to Come into Contact with Food (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R0450&from=EN>)
49. Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 Setting Maximum Levels for Certain Contaminants in Foodstuffs (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1881&from=EN>)
50. Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (Ec) No 2073/2005 on Microbiological Criteria for Foodstuffs (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:322:0012:0029:EN:PDF>)

51. Commission Regulation (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on Good Manufacturing Practice for Materials and Articles Intended to Come into Contact with Food (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R2023&from=EN>)
52. Council Directive of 15 October 1984 on the Approximation of the Laws of The Member States relating to Ceramic Articles Intended to Come into Contact with Foodstuffs (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31984L0500&from=EN>)
53. Council Regulation (EEC) No 315/93 Of 8 February 1993 Laying Down Community Procedures for Contaminants in Food (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31993R0315&from=EN>)
54. Directive 2001/83/EC of The European Parliament and of The Council of 6 November 2001 on the Community code relating to medicinal products for human use (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:311:0067:0128:en:PDF>)
55. Directive 2009/41/EC of The European Parliament and of The Council of 6 May 2009 on the contained use of genetically modified micro-organisms (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009L0041&from=EN>)
56. Directive 2002/46/EC of The European Parliament and of The Council of 10 June 2002 on the approximation of the laws of the Member States relating to food supplements (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0046&from=EN>)
57. Directive 2001/18/EC of The European Parliament and of The Council of 12 March 2001 on the deliberate release into the environment of genetically modified organisms and repealing Council Directive 90/220/EEC (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0018:20080321:EN:PDF>)
58. Directive (EU) 2015/412 of The European Parliament and of The Council of 11 March 2015 amending Directive 2001/18/EC as regards the possibility for the Member States to restrict or prohibit the cultivation of genetically modified organisms (GMOs) in their territory (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015L0412&from=EN>)
59. Directives 79/117/EEC And 91/414/EEC (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1107&from=EN>)

60. Regulation (EC) No 1107/2009 of The European Parliament and of The Council of 21 October 2009 Concerning The Placing of Plant Protection Products on The Market and Repealing Council
61. Regulation (EC) No 396/2005 of The European Parliament and of The Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R0396&from=en>)
62. Regulation (EC) No 1333/2008 of The European Parliament and of The Council of 16 December 2008 on Food Additives (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1333&from=EN>)
63. Regulation (EC) No 1830/2003 of The European Parliament and of The Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1830&from=EN>)
64. Regulation (EC) No 1829/2003 of The European Parliament and of The Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1829&from=EN>)
65. Regulation (EC) No 178/2002 of The European Parliament and of The Council of 28 January 2002 Laying Down The General Principles and Requirements of Food Law, Establishing The European Food Safety Authority and Laying Down Procedures in matters of Food Safety (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>)
66. Regulation (EC) No 1924/2006 of The European Parliament and of The Council of 20 December 2006 on Nutrition and Health Claims Made on Foods (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02006R1924-20141213&from=EN>).
67. Regulation (EC) No 1935/2004 of The European Parliament and of The Council Of 27 October 2004 on Materials and Articles Intended to Come into Contact with Food and Repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R1935&from=EN>)

68. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of The Council of 29 April 2004 Laying Down Specific Hygiene Rules for on the Hygiene of Foodstuffs (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=EN>)
69. Regulation (EU) 2016/429 of The European Parliament and of The Council of 9 March 2016 on Transmissible Animal Diseases and Amending and Repealing Certain Acts in the Area of Animal Health ('Animal Health Law') (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0429&from=EN>)
70. Regulation (EU) 2017/625 of The European Parliament and of The Council Of 15 March 2017 on Official Controls and Other Official Activities Performed to Ensure the Application of Food and Feed Law, Rules on Animal Health and Welfare, Plant Health and Plant Protection Products (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=EN>)
71. Regulation (EU) No 1169/2011 of The European Parliament and of The Council of 25 October 2011on The Provision of Food Information to Consumers (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN>)
72. Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of The Council on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32013R0609>)



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

"Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir.  
Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz."


# “YETİŞKİNLERİN GIDA OKURYAZARLIĞI YETKİNLİKLERİNİN ARTIRILMASI” PROJESİ

# FOODTR


2020-1-TR01-KA204-092828

2022



 Foodtr Project

 FOODTR2

 foodtrproject

Üniversiteler Mah. Dumlupınar Bulvarı, Eskişehir Yolu 10. Km, Çankaya / ANKARA 06800

**Telefon:** (312) 307 60 00

**Faks:** (312) 307 61 90, (312) 307 60 12

**E-Posta:** tagem@tarimorman.gov.tr