

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Hakan ÖZKARA

AB GIDA MEVZUATINA UYUMUN
TÜRKİYE GIDA İMALAT SANAYİ ÜZERİNE OLASI ETKİLERİ

Ekülat Anabilim Dalı
Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2006

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Hakan ÖZKARA

AB GIDA MEVZUATINA UYUMUN
TÜRKİYE GIDA İMALAT SANAYİ ÜZERİNE OLASI ETKİLERİ

Danışman
Prof.Dr. A. Ali KOÇ

İktisat Anabilim Dalı
Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2006

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Bu çalışma, jürimiz tarafından İktisat Anabilim Dalı, Cıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Programı YÜKSEK LİSANS TEZİ OLARAK kabul edilmiştir

İmza

Başkan: Prof. Dr. Muharem CERETEL

Üye (Danışman): Prof. Dr. A. Ali KOÇ

Üye: Prof. Dr. Şafak AKSOY

Üye:

....

Üye:

....

Onay: Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

30/06/2006

İmza

.

....

Müdür

Prof. Dr. Nevzat**ÇEVİK**

TABLolar LİSTESİ.....	v
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
GRAFIKLER LİSTESİ.....	ix
KISALTMALAR LİSTESİ.....	x
ÖZET.....	xii
SUMMARY.....	xiv
ÖNSÖZ.....	xvi
1. GİRİŞ.....	1
2. MATERYAL ve YÖNTEM.....	12
2.1 Materyal.....	12
2.2 Yöntem.....	12
3. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA.....	14
3.1 Mevzuat Karşılaştırmaları.....	14
3.1.1 Kodeks Alimentarius Komisyonu.....	14
3.1.1.1 Daimi Uzman Grupları/Komiteleri.....	17
3.1.1.1.1 Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komitesi (JECFA).....	17
3.1.1.1.2 Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi (JMPR).....	18
3.1.1.1.3 Gıda İşlenmesi Ortak Uzman Komitesi (JECF).....	18
3.1.1.2 Ad-Hoc Uzman Grupları/Komiteleri.....	18
3.1.2 AB Gıda Mevzuatı.....	19
3.1.2.1 Beyaz Doküman.....	21
3.1.2.2 178/2002/EC Sayılı Regülasyon.....	22
3.1.2.3 AB Gıda Hijyeni Mevzuatı.....	25
3.1.2.4 AB Gıda Güvenliğine Yönelik Kontrol Mevzuatı.....	25
3.1.2.5 Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü.....	26
3.1.2.6 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA).....	26
3.1.2.7 Ulusal Program.....	28
3.1.2.8 Ortaklık Konseyi.....	30
3.1.3 Türkiye’de Gıda Mevzuatı.....	30
3.1.4 Ana Gruplar İtibariyle Yönetmelikler.....	37
3.1.4.1 AB – Türkiye Et ve Süt Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmalar.....	37
3.1.4.2 AB – Türkiye Meyve Sebze İşleme Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları.....	39
3.1.4.3 AB – Türkiye Zeytinyağı Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları ..	40
3.1.4.4 AB – Türkiye Değirmencilik Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları.....	41
3.2 Ana Gruplar İtibariyle Sorunlar.....	42
3.2.1 Türkiye Gıda İmalat Sanayinin Temel Sorunları.....	42
3.2.1.1 Türkiye Et – Süt Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunlar.....	42
3.2.1.2 Meyve Sebze İşleme Sektörü Genel Durum ve Sorunlar.....	46
3.2.1.3 Zeytinyağı Sektörü Genel Durum ve Sorunları.....	48
3.2.1.3.1 Fidan Aşamasından Hasala Kadar Olan Süreçte Karşılaşılan Sorunlar.....	50
3.2.1.3.2 Hammadde (Periyosite) Sorunu.....	51
3.2.1.3.3 Zeytinyağı Sanayi Sorunları.....	54
3.2.1.4 Değirmencilik Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunları.....	57
3.3 Firmaların Uyguladıkları Kalite Güvence Sistemleri.....	58
3.3.1 Standart, Standartlaştırma ve Spesifikasyonlar.....	62
3.3.1.1 Tarım ve Gıda Sektöründe Gıda Güvenliği.....	63
3.3.1.1.1 İyi Tarım Uygulamaları (EUREGAP).....	63
3.3.1.1.2 HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Ölçüleme Analizi)	68

TABLOLAR LİSTESİ

		Sayfa
Tablo 1.1	İmalat Sanayi Üretiminde Başlıca Sektörlerin Payları	3
Tablo 1.2	İmalat Sanayi İhracatında Temel Sektörlerin Payları Cari Hiyatlarla . . .	3
Tablo 1.3	Faaliyet Kollarına Göre Gıda İmalat Alt Sektörlerine Göre İstihdam Sayıları 2005.	4
Tablo 1.4	Gıda Sanayinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Dağılımı %.....	4
Tablo 1.5	Gıda Sanayinde Üretim Miktarı (1000 Ton).....	5
Tablo 1.6	Gıda Sanayinde İhracat Miktarı (1000 Ton)	7
Tablo 3.1	AB Gıda Güvenliği ve Kontrolü Mevzuatı	30
Tablo 3.2	Türkiye Zeytinyağı Üretiminin Dünya Zeytinyağı Üretimindeki Payı (84/85-04/05).....	50
Tablo 3.3	Zeytinyağı Sektörü Sorunları	56
Tablo 3.4	Beyaz Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri.....	74
Tablo 3.5	Kırmızı Et ve Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri	75
Tablo 3.6	Süt ve Süt Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri	78
Tablo 3.7	Meyve Suyu Marka ve Kalite Güvence Belgeleri	83
Tablo 3.8	Zeytinyağı Marka ve Kalite Güvence Belgeleri	85
Tablo 3.9	Makarna Marka ve Kalite Güvence Belgeleri	87
Tablo 3.10	AB-Türkiye Karşılaştırılması Hayvansal Ürün Parametreleri	92
Tablo 3.11	Rakamlarla Hollanda Gıda Sektörü, Et Ürünleri ve Süt Ürünleri Sektörü	93

Tablo 3.12	Türkiye-İspanya Karşılaştırılması Zeytinyağı Parametreleri	101
Tablo 3.13	AB Makama Endüstrisi Verileri (1993-2004).....	103
Hk Tablo 1	Hı-Süt Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar.....	131
Ek Tablo 2	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler	131
Ek Tablo 3	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler.....	132
Hk Tablo 4	Hı-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar.....	133
Hk Tablo 5	Hı-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Genelge ve Duyurular.....	133
Ek Tablo 6	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri	133
Ek Tablo 7	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri	134
Hk Tablo 8	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar	134
Hk Tablo 9	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler.....	135
Hk Tablo 10	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Önergeler.	135
Hk Tablo 11	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler..	136
Ek Tablo 12	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar.	136
Ek Tablo 13	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri	136
Hk Tablo 14	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri	137
Hk Tablo 15	Zeytinyağı Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar.....	137
Hk Tablo 16	Zeytinyağı Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler.....	138
Ek Tablo 17	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Önergeler...	138
Ek Tablo 18	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Tebliğler.	138
Ek Tablo 19	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Talimatlar...	138
Hk Tablo 20	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri	139
Hk Tablo 21	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri.....	139
Hk Tablo 22	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar.....	139
Ek Tablo 23	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler.	140
Ek Tablo 24	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Önergeler.....	140
Hk Tablo 25	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler...	140
Hk Tablo 26	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar.	140
Ek Tablo 27	Değirmencilik Ürünleri Sektörü Türk Gıda Kodeksi Ekleri	141
Ek Tablo 28	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri.	141
Ek Tablo 29	İller Üzerinden Belediye Mezbaha ve Kombinalarının Sayısı, Kapasitesi (Baş/gün) ve Personel Sayıları	142

ÇİZELGELER LİSTESİ

		Sayfa
Çizelge 3.1	Ege Bölgesinde Kır ve Taban Arazideki Zeytin Yetiştiriciliğinde İnsan İşgücü Gereksinimi ve Toplam İşgücü Gereksinimi İçindeki Payları (%)	53
Çizelge 3.2	Zeytinyağı Sektörü SWOT Analizi	55
Çizelge 3.3	Tarımsal Üretim ve Gıda Üretim Şirketlerinde Yaygın Olarak Uygulanan Belgelendirme ve Sistemleri	59
Çizelge 3.4	Gıda güvenlik risklerinin sıralamasında gerçek ve halk tarafından algılanan risk faktörlerinin değerlendirilmesi	63
Çizelge 3.5	Zeytinyağı Çeşitlerinin Türkçe ve Yabancı Dillerdeki Karşılıkları . .	100

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 3.1. Uluslararası Gıda Mevzuatı Kodeks Alimentarius ve Komiteleri.	16
Şekil 3.2. AB Gıda Mevzuatının Türkiye İçin Bağlayıcı Yasaları ve Organları ..	20
Şekil 3.3. Risk Analizi.....	23
Şekil 3.4. Risk Değerlendirme ve Yönetimi.....	24
Şekil 3.5. Sektörün çevreye ve insan haklarına saygılı üretim için uyguladığı yasal zorunluluklar ve standartlar.....	32
Şekil 3.6. İş hukuku için yasal zorunluluklar.	36
Şekil 3.7. Gıda Ürünlerinin Kalite Karakteristikleri	61
Şekil 3.8. Firmaları Etkileyen Dinamikler.....	89

GRAFİKLER LİSTESİ

	Sayfa
Grafik 3.1 Türkiye’de Zeytin Üretiminin Değerlendirilmesi (95/96-04/05 ortalama değer).....	49
Grafik 3.2 Zeytincilik Maliyet Girdileri	52

KISALTMALAR LİSTESİ

BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy (Deli Dana Hastalığı)
FLEP	Food Law Enforcement Practitioners (Gıda Mevzuatı Uygulayıcıları Derneği)
WTO	World Trade Organization (Dünya Ticaret Örgütü)
AB	Avrupa Birliği
OECD	Organisation for Economic Co-operation and Development (Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü)
CAC	Codex Alimentarius Commission (Kodeks Alimentarius Komisyonu)
FAO	Food and Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Teşkilatı)
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Teşkilatı)
GSYİH	Gayri Salı Yurt İçi Hasılası
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
JECFA	Joint Expert Committee on Food Additives (Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komitesi)
ADI	Acceptable Daily Intake (Günlük Kabul Edilebilir)
PTWI	Provisional Tolerable Weekly Intake (Haftalık Tolere Edilebilir Doz)
PTDI	Provisional Tolerable Daily Intake (Günlük Tolere Edilebilir Doz)
JMPR	Joint Meeting on Pesticide Residues (Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi)
GMP	Good Manufacturing Processes (İyi Üretim Uygulamaları)
JECFH	Joint Expert Committee Effect Food Irradiation (Gıda Işınlaması Ortak Uzman Komitesi)
AGO	Avrupa Gıda Otoritesi
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point (Kritik Kontrol Noktası Tehlike Analizi)
FVO	Food and Veterinary Office (Gıda ve Veterinerlik Ofisi)
EFSA	European Food Safety Authority (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)
KOB	Katılım Ortaklığı Belgesi
UP	Ulusal Program
ISO	International Standards Organisation (Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı)
IFS	International Food Standard (Uluslararası Gıda Standartları)
BRC	British Retail Consortium (İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı)
Q&S	Qualität & Sicherheit (Kalite ve Güvenlik)

QM	Qualitätsmanagement (Kalite Yönelimi)
MRLs	Minimal Risk Levels for Hazardous Substances (Maksimum Kalma Limitleri Seviyesi)
FSIS	Food Safety and Inspection Service (Gıda Güvenliği ve Denetimi Birimi)
USDA	United States Department of Agriculture (Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı)
FDA	Food and Drug Administration (Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç Dairesi)
SSOP	Sanitation Standard Organisation Procedures (Standart Sanitasyon Uygulama Prosedürleri)
CCRVDF	Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (Gıdalardaki Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komisyonu)
CCFAC	Codex Committee on Food Additives and Contaminants (Gıda Katkıları ve Kontaminantlar Kodeks Komitesi)
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
IOOC	International Olive Oil Council (Uluslararası Zeytinyağı Konseyi)

ÖZET

Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne katılım ortaklığı sürecinde tarım ve gıda politika ve uygulamaları konusunda uyum sağlama çalışmaları, 2006 yılında ve gelecek on yıl içinde en sıklıkla üzerinde duracağımız konulardan biri olacaktır.

Gıda ürünlerini bilimsel risk analiz yöntemleriyle denetleyecek Avrupa Gıda Otoritesi "Tarladan Sofraya" prensibini benimsediği yeni yaklaşımda, sadece son ürün değil, ürünün oluştuğu üretim zinciri de denellenecektir. Son düzenlemelerle yayımlanan Beyaz Kitap'ta Birliğin gelecekteki genişleme sürecinde, yeni katılacak ülkelerin gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel prensiplere uyma zorunlulukları ve bu ülkelerin yasaları ve kontrol sistemlerine de uyumlaştırılmaları istenmiştir.

Son yıllarda insan sağlığını tehdit eden gıda kaynaklı tehlikelerin ortaya çıkmasıyla, bu alanda ciddi tedbirlerin alınması gerekliliği iyice artmıştır. "Deli dana" BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) (1996), dioksin ve nitrofen krizi (1999-2000), şap hastalığı krizi (2001) ve son olarak kuş gribi krizleri (2006-) gıda kaynakları güvenliğinin kontrol altına alınması ve aynı zamanda gıda sektörleri için ciddi ekonomik krizlerin engellenmesi anlamını taşır. Bunun bilincinde olan gıda sektörü yöneticileri tüm firma çalışanlarını kapsayacak şekilde uluslararası geçerliliği olan bazı gıda güvenlik ve kalite sistemleri oluşturarak gönüllü uygulamalar yapmaktadır.

Türkiye'nin Tarımsal yapısı, tarım nüfusu, işletmelerin küçüklüğü ve dağınıklığı, üreticilerin örgütlenmesi, tarıma verilen destekler, verimlilik, teknoloji kullanımı, kurumsal organizasyon, bitki ve hayvan sağlığı şartları ve ürün kalite ve standartları açısından AB'den büyük farklılıklar göstermektedir.

Bu çalışmada, gıda ürünlerinde tüketiciler için giderek önemli olan gıda ürünlerinde güvenlik ve kalite uygulamaları regülasyonlarının AB gıda mevzuatında nasıl ele alındığı ve Türkiye'nin önemli gıda imalatı sanayi alt gruplarından, et-süt ürünleri sanayi, meyve suyu-konsantre sanayi, makarna sanayi ve zeytinyağı sanayi işletmelerinin gönüllü uygulamaları incelenerek araştırılmıştır.

Türk gıda imalat sanayinin içerisinde bulunduğu mevcut durum, AB gıda mevzuatı uyumlaştırma çalışmalarıyla, ileride daha iyi bir noktaya gelmesi için bugünlerden yapısal ve organizasyonel bir dizi çalışmalarda bulunması gerekmektedir. Güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeyen gıda üreten firmalar bir takım kalite ve güvenlik sistemleri oluşturmuş ve belgelendirmişlerdir.

İkincil verilere dayalı olarak yapılan bu çalışmada, Türk gıda imalat sanayi de önemli yere sahip olan et-süt ürünleri sanayi, işlenmiş meyve sebze sanayi, değirmencilik ürünleri sanayi ve zeytinyağı sanayi ile ilgili mevcut durumları ve AB gıda mevzuatı uyumu için yasal zorunlulukları ile teknolojik yatırımlar, kobi işletmelerinin yapması gerekenler, işletmelerin ölçek değişimi gereklilikleri gibi konularda bilgilendirilmesi açısından yol gösterici olacaktır.

SUMMARY

Agricultural and food policies and their application matter in the unision acquisition of Turkey will be one matter on which there will be made emphasise on the year 2006 and the following ten years

The European Food Authority will check with the new adopted approach "from field to board" not only the last product but also the consistence of the production chain of the food products with scientific risk analyze system . With the latest regulations published in the white book it is emphasized about the adaptation to the main principles and the need to unify their control systems for the new joining countries in the broadening process of the union

In recent years with the threat of humans which are food sourced let make them taking serious precautions against it Bovine Spongiform Encephalopathy "BSE" (1996) dioxin and nitrogen crises (1999-2000), sap illness crises (2001) and at last bird influenza crises (2006-) taking food sources under control means a huge crises in the food sector and at the same time that they can face economical crises Being aware of this ,food sector managers make some security and quality applications with the whole company employees which are internationally accepted

Turkey's agricultural constitution ,agricultral population ,the smallness of the companies and their outlying producers being organized ,the advances given to agriculture,fertility,usage of technology,institutional organisation ,plant and animal health conditions and product quality and the standarts shows differences related to the EU.

This study shows how safety and quality regulations in the EU food regulations are accepted which are taking greater importance for the consumers and Turkey's important food producing industry sub groups such as meat-dairy product industry, fruit juice consantration industry, pasta industry and olive oil industry companies in which volunteered applications are examined

Turkey's position in fabrication industry must make some more organisational actions nowadays to reach a beter position with the union to the regulations of the EU Food

producing companies have established some quality and safety systems which are secure and of good quality and have no harm to the environment

Having done this study in a literary way, Things such as meat and milk products industry ; refined fruit and vegetables;mill products industry and oliveoil industry which take an important role in Turkey's food fabrication industry must make the essential changes for the unison to the EU food regulations in terms of laws, technological investments ,the things which the kobi's must do , and in changing their scale of the operating will be indicative

ÖNSÖZ

İnsanlığın gelmiş olduğu son gelişmişlik seviyesinde birçok alanda hissedilir olan değişim dinamiklerinin çeşitliliği ve hızından gıda imalat sanayi de hakkına düşen payı almaktadır. İnsanlığın doğası gereği kendisini güvende hissetme ihtiyacı son yıllarda giderek artmakta ve bu ihtiyacı karşılamak amacıyla çeşitli araçlara başvurumaktadırlar. Gıda güvenliği konularında yaşanan son yıllarda ki olumsuzluklar, giderek uluslar arası boyutta tüm gıda kaynaklarının korunması, insanlığın ortak paydası haline gelmiştir. Bu amaçla uluslar arası gıda, sağlık örgütleri ve toplulukların gıdanın güvenliği, dünya gıda ticareti, gıda üretim teknolojileri, çevrenin korunması, gb. konularda yeni düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Yaptığım çalışmada, bu değişimlere Türkiye'nin Avrupa Birliği katılım sürecinde gıda imalat sanayiye yansımalarını belirlenmeye çalışılmıştır.

Bu tez çalışmamı gerçekleştirirken değerli fikirlerini, zamanını ve yardımlarını benden esirgemeyen Sayın Prof. Dr. A. Ali KOÇ'a teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca bana öğrenim hayatım da olduğu kadar bu tezimde de bana moral ve desteklerinden dolayı sevgili aileme teşekkür ederim.

Hakan

ÖZKARA

1 GİRİŞ

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO), ve Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO)'nun gıda sanayine rehberlik etmek ve tüketici sağlığını korumak amacıyla 1963 yılında müştereken oluşturduğu "Gıda Standartları Programını" yürütmek üzere kurdukları uluslararası kuruluşa Türkiye 01 Ekim 1963 yılında üye olmuştur. Aynı yıl Türkiye'nin Avrupa Ekonomik Topluluğu (o zamanki adı ile Economic Community) ile bir Gümrük Birliğini amaçlayan Ankara Anlaşması (1963) imzalandı. AB tarafından 10-11 Aralık 1999 tarihindeki Helsinki Zirvesi sonrasında ülkemize Adaylık süreci verilmesinin ardından AB tarafından ülkemiz için 08 Mart 2001 tarihinde "Katılım Ortaklığı Belgesi" (KOB) onaylanmış ve buna göre ülkemizce de "AB Müktesabatinin Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı" hazırlanmış ve ilk olarak 24 Mart 2002 tarih ve 24352 mükerrer sayılı resmi gazetede yayımlanarak uyum çalışmaları belirlenen programa göre yürütülmüştür (Kayahan,2004.20)

Avrupa Birliği bir yandan yeni üyelerin katılımı ile genişlerken diğer taraftan uluslar arası ticarete olağan üstü bir büyüme göstermiştir. Uluslar arası ticari ilişkiler; gümrük vergisi oranları dışında, bankacılık sistemi, rekabet hukuku, standardizasyon başta olmak üzere bir çok faktörden etkilenmeye başlamış ve Roma Anlaşması ile kuralları belirlenen "Ortak Pazar" ın yeni şartlarda yeterli olmadığı görülerek, 1985 yılında yeni bir hedef olarak "Tek Pazar"ın oluşturulması hedeflenmiştir (Akgüngör,2001.4).

Türkiye üyelik sürecinde Ulusal Programı, KOB'nde gerçekleştirilen revizyonlar paralelinde güncellenmektedir. Son olarak da 24.07.2003 tarih ve 25178 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmış olup uyum çalışmaları bu kapsamda yürütülmektedir. Ayrıca, doğması muhtemel sorunların çözümüne yönelik olarak doğru tespitlerde bulunulmasını teminen kurumsal ihtiyaçlar ve bütçe planlamasına yönelik gerçekçi ifadeler içermesi gerekmektedir. AB'nde gıda güvenliği yüksek önceliğe haiz konulardan olup tam üyelik sürecinde aday ülkelerden bunun gereğini istemektedir. UP, adaylık sürecinde gıda kontrol sistemlerinin geliştirilmesini ve bununla ilgili alt yapının güçlendirilmesini gerekli kılmaktadır (Kayahan,2004.20)

Avrupa Birliği'nin kuruluşundan bu yana ülkelerin gıda mevzuatı konusundaki görüşleri, "mevcut ülkeler mevzuatında uyum çalışmaları yapmak, temel kuralları tüm ülkelerde

uygulanabilir hale getirmek, ülkeleri beslenme alışkanlıkları ve üretim biçimlerinde serbest bırakıp, topluluk içi gıda ticaretini artırmayı ve tüketiciyi koruyucu önlemler almaktır”, şeklinde özelenabilir (www.europa.eu.int).

Türkiye’de 2002-2003 yıllarında gıda mevzuat uyumunda dikkate değer gelişmeler sağlanmış ancak idari yapıların güçlendirilmesi anlamında ise istenen ilerlemeler sağlanamamış ve gıda konusundaki yapısal bozukluklar giderilememiştir. Aİİ yapının güçlendirilmesi amacıyla da Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca “Türkiye’de Gıda Güvenliği İdaresinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” Projesi hazırlanmış ve AB tarafından desteklenmesi kabul edilmiştir. Ancak Türkiye’de ki gıda idaresinin iki başlığı nedeniyle son iki yıldır proje uygulamaya sokulmamış. 5179 sayılı Kanunun yasalaşması sonucu gıda konularında Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının tek yetkili kurum haline gelmesiyle Proje’de “eşleştirme” (twinning) aşamasına gelinmiştir (Kayahan,2004:21)

Adaylık sürecinde AB Müktesabatına uyum sağlanmasında karşılaşılan güçlüklerin aşılması için yardımda bulunmak amacıyla AB’nin TAEIX Bürosu teknik yardım ve eğitim amaçlı kısa süreli destek programları yürütülmektedir. Ayrıca, yukarıda belirtilen AB destekli uyum projelerinde uyumlaştırılan mevzuatın uygulanmasını kolaylaştırmak için üye ülkelerin bir birleriyle müştereken yürütmek üzere “eşleştirme” (twinning) prosedürü devreye sokulmaktadır (Kayahan,2004:21). 2004 Yılı Türkiye-AB Mali İşbirliği Kapsamında İşbirliği İçeren Projeler kapsamında “Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi (standart eşleştirme)” Lider ülke Almanya ve ortak ülke Litvanya olarak belirlenmiştir.

Dünya Bankası verilerine göre Türkiye 2004 yılında kesinleşen rakamlarla 302.8 milyar dolarlık GSYİH’nin %12.9’u Tarım, %22.4’ü Sanayi, %64.7’sini de Hizmetler sektörü oluşturmaktadır. Sanayi içinde %13.9’luk imalat sanayi payının yaklaşık 1/5’ini gıda imalat sanayi oluşturmaktadır. Tablo 1.1’de İmalat Sanayi üretiminde başlıca sektörlerin payları gösterilmektedir.

DPT verilerine göre imalat sanayi içinde gıda sanayi, üretim değeri olarak %18-20’lik paya sahiptir (DPT,2006a:3). Toplam değer olarak 2005 yılında 5.900.000 dolarlık üretim değerine ulaşan Gıda İmalat sanayi son dört yılda ortalama %5.5 oranında büyümüştür. İmalat sanayi sektörlerinde ihracatta aldıkları paylara göre dağılımları tablo 1.2’de verilmiştir.

Table 1.1: İmalat Sanayi Üretiminde Başlıca Sektörlerin Payları

ÜRETİMDE PAY (%) (*)	2000	2002
Gıda	20,1	20,9
Tekstil-Giyim	20,2	21,5
Kimya	7,2	6,9
Otomotiv	6,5	4,8
Petrol Ürünleri	5,9	6,9
Demir-çelik	4,6	4,9

(*) 1998 yılı fiyatlarıyla Kaynak: DPT,2003

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü verilerine göre 1994-2000 yılları arasında gıda sanayi işyeri sayısı 22.243'den 27.543'e artış göstermiştir. Bu sayı Dİİ (yeni adıyla TÜİK) geçici sanayi sayımı sonuçlarında 30 bini aşkın olarak verilmiştir. Hatta bazı kayıtlara göre 40 bini bulan işyeri sayısı, sektörden ayrılmalarla 30-35 bin aralığına tekrar düşmüştür (DPT,2006a:3). Türkiye'de 24.000 dolayında (10 işçi ve fazlasını çalıştıran) gıda işletmesi bulunmaktadır. Modern teknolojileri uygulayan büyük kapasiteli tesislerin sayısı fazla olmayıp yaklaşık 2.000 adettir. Kurulu kapasitenin büyük oranı modern tesislere aittir (Özdemir,2004:138).

Table 1.2: İmalat Sanayi İhracatında Temel Sektörlerin Payları Cari Fiyatlarla

İHRACATTA PAY (%)	2000	2002
Tekstil-Giyim	39,5	36,9
Demir-çelik	7,4	8,1
Otomotiv	6,4	10,7
Gıda	6,0	4,9

Kaynak: DPT, 2003

Türkiye sanayileşme süreci, etkisini istihdam yapısı üzerinde de göstermiştir. Toplam istihdam, 2000 yılında 21,7 milyona ulaşmış ve istihdam içerisinde sanayinin payı 1980 yılında % 11,6'dan, 1990 yılında % 15,6'ya ve 2000 yılında da % 17,8'e yükselmiştir. 2002 yılında ise ortalama 20,3 milyon olarak gerçekleşen istihdamın % 19,5'i sanayi sektöründe gerçekleşmiştir (DPT,2003:3). TÜİK verilerine göre 2005 yılında gıda imalat sanayinde toplam 247.769 kişi istihdam edilmiştir. Tablo 1.3'de Gıda İmalat Sanayi alt kollarında istihdam edilen kişi sayısına göre en yüksek oran %31,5 ile ekmek, taze limon ürünleri ve kek imalatı alanındadır.

Tablo 1.3: Faaliyet Kollarına Göre Gıda İmalatı Alt Sektörlerine Göre İstihdam Sayıları 2005

Faaliyet Kolları	İşyeri Sayısı	Çalışan Sayısı	İşyeri İçindeki Oranı	Çalışanlar İçindeki Oranı
Et imalatı ve saklanması	224	4.094	0,73	1,65
Kümes hayvanları etlerinin imalatı ve saklanması	71	3.643	0,23	1,47
Et ve kümes hayvanları ürünlerinin imalatı	141	1.888	0,46	0,76
Balık ve balık ürünlerinin işlenmesi ve saklanması	70	2.324	0,23	0,94
Patatesin işlenmesi ve saklanması	35	2.172	0,11	0,88
Sebze ve meyve suyu imalatı	116	2.526	0,38	1,02
Başka yerde sınıflandırılmamış sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	1.192	19.623	3,89	7,92
Ham, sıvı ve katı yağların imalatı	425	5.178	1,39	2,09
Rafine sıvı ve katı yağların imalatı	432	7.383	1,41	2,98
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	20	1.430	0,07	0,58
Sütlü işletmeciliği ve peynir imalatı	1.154	12.718	3,77	5,13
Dondurma imalatı	396	1.202	1,29	0,49
Öğütülmüş tahıl ürünleri imalatı	4.446	19.842	14,51	8,01
Niçasta ve niçastalı ürünlerin imalatı	17	820	0,06	0,33
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	632	6.035	2,06	2,44
Ev hayvanları için hazır yem imalatı	7	61	0,02	0,02
Ekmeç, taze firın ürünleri ve kek imalatı	17.157	78.121	55,98	31,53
Peksimet, bisküvi imalatı, dayanaklı pastane ürünleri ve kek imalatı	2.506	18.512	8,18	7,47
Şeker imalatı	226	16.605	0,74	6,70
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	822	14.950	2,68	6,03
Makarna, şehriye, kuskus ve benzer unlu mamullerin imalatı	30	1.824	0,10	0,74
Kahve ve çayın işlenmesi	217	21.906	0,71	8,84
Baharat, soslar, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	137	1.286	0,45	0,52
Hazır, homojenize gıda maddeleri ile diyet yiyecekleri imalatı	32	663	0,10	0,27
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddeleri imalatı	144	2.963	0,47	1,20
TOPLAM	30.649	247.769	100,00	100,00

Kaynak TÜİK 2005

Tablo 1.4: Gıda Sanayinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Dağılımı (%)

Gıda Sanayi Alt Dalları	1994	1996	1998	2000
Et ve Et Ürünleri	2,06	1,83	1,76	1,07
Süt ve Süt Ürünleri	14,58	13,68	14,12	11,06
Meyve ve Sebze İşleme	13,94	14,33	9,78	11,42
Su Ürünleri	0,14	0,11	0,16	0,20
Un ve Unlu Ürünler	57,60	59,27	62,67	65,44
Bitkisel Yağ ve Margarin	3,98	3,66	3,71	3,40
Şeker ve Şekerli Ürünler	3,56	3,26	3,62	3,15
Tasnif Dışı Ürünler	4,14	3,86	4,18	4,25
Toplam	100,00	100,00	100,00	100,00
Toplam (İşletme Sayısı: Adet)	22.243	23.654	23.951	27.543

Kaynak TKB, 2002.

Türkiye’de gıda sanayinde alt sektörler açısından sayısal dağılıma bakıldığında; sanayinin %65’ini un ve unlu mamuller, %11’ini süt ve süt mamulleri %12’sini meyve-sebze işleme, %3,5’ini bitkisel yağ ve margarin, %3’ünü şekerli mamuller, %1’ini et mamulleri ve %4,5’luk kısmını tasnif dışı gıdalar, alkolsüz içecekler, su ürünleri sanayi oluşturduğu görülür (Tablo 1.4).

Tablo 1.5: Gıda Sanayinde Üretim Miktarı (1000 Ton)

	Yıllar							Yıllık Artış (%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005 (t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kıymalı Et KLB	274	300	222	266	221	267	270	9,5	-26,0	19,0	-18,3	20,8	1,1
Kıymalı Et KLB	84	83	39	54	47	52	55	-1,7	52,0	37,3	13,0	11,3	5,8
Kümes Hayvanları Et	662	702	633	665	804	983	1.100	6,1	-9,8	5,1	20,0	22,3	11,9
İsknmiş İçme Sütü	345	370	365	415	457	485	510	7,2	-1,4	13,7	10,1	6,1	5,2
Yoğurt	810	870	890	970	940	975	1.010	7,4	2,3	2,2	3,3	3,7	3,6
Hayat Peynir	204	220	214	230	240	250	265	7,8	1,8	2,7	4,3	4,2	6,0
Tereyağı	170	133	132	134	143	150	158	5,2	0,4	1,5	6,7	4,9	5,3
İsknmiş Balık Ürün.	37	39	52	53	57	61	73	4,3	29,5	6,0	7,5	7,0	14,3
Dirinc	214	221	272	274	234	309	331	3,3	23,1	18,0	4,3	22,1	7,1
Hıyday Unu ve İrmik	10.450	10.710	10.670	10.870	11.450	11.800	12.500	2,5	0,4	1,0	5,3	3,1	5,9
Bulgur	938	947	965	978	992	1.010	1.025	1,0	1,9	1,3	1,4	1,8	1,5
Kapak	2.508	2.570	2.561	2.609	2.748	2.832	3.000	2,5	0,4	1,0	5,3	3,1	5,9
Makarna	371	373	388	414	438	512	550	0,5	4,0	6,7	5,8	16,9	7,1
Ekmek	9.825	9.940	10.140	10.250	10.370	10.490	10.650	1,2	2,0	1,1	1,2	1,2	1,5
Bisküvi	475	420	456	475	530	550	580	-1,2	8,0	-1,2	11,3	3,8	5,5
Niğasta	58	64	62	66	75	91	98	10,3	3,1	6,5	13,3	21,3	7,7
Niğasta Barlı Şekerler	306	356	438	394	366	433	365	16,3	23,0	19,0	7,1	18,3	15,7
Meyve-Sebze Konserveleri	210	220	242	230	235	320	310	4,8	10,0	5,0	2,2	36,2	3,1
Dondurulmuş Meyve Sebze	95	100	98	105	125	170	150	5,3	-2,0	7,1	19,0	36,0	-11,3
Çalıröksüz Kuru Üzüm	255	214	265	276	231	250	242	16,1	23,8	14,7	2,2	8,2	3,2
Domates Salçası	305	260	240	265	320	260	265	-14,0	-7,7	10,4	20,3	-18,3	1,9
Meyve Su-Konsantre	315	305	315	320	350	355	370	-2,2	3,3	1,0	9,4	1,4	4,2
Salamura Zeytin	225	125	200	160	200	150	220	-44,4	80,0	-20,0	25,0	-25,0	46,7
Meyve-Sebze Konserveleri	190	220	242	230	235	320	310	15,8	19,0	-5,0	2,2	36,2	-3,1
Kurutulmuş Sebze	7	7	9	13	13	16	20	0,0	28,6	11,1	25,0	24,0	29,0
Kuru Kayısı ve Zerdali	60	85	68	93	73	95	83	41,7	-20,0	32,4	-22,2	35,7	-15,3
Fındık Mamulleri	62	67	64	75	36	92	100	0,0	3,2	16,4	15,4	7,0	8,7
Zeytin Yağı	210	54	215	75	140	30	145	74,3	293,1	65,1	86,7	42,3	81,3
Primo	420	108	430	150	280	160	280	71,3	293,1	65,1	86,7	42,3	81,3
Bitkisel Ham Yağlar	825	851	688	709	864	374	972	3,2	19,2	3,0	21,3	1,2	11,2
Margarin	562	500	491	506	544	542	565	11,0	1,8	3,1	7,5	-0,4	-1,2
Yağlı Tolun Kapseleri	1.287	1.303	1.024	1.368	1.610	1.559	1.744	1,6	21,8	33,7	17,7	3,2	11,9
Şeker	1.989	2535	1632	2.157	1.762	1.940	2080	27,5	34,8	30,0	18,3	10,1	6,7
Mısır	744	763	544	690	579	565	650	2,0	23,7	26,3	23,3	6,8	1,1
Yas Kıspe	5.700	6350	4116	5243	4786	4769	5000	11,3	39,2	27,4	18,3	-0,4	1,2
Şekerlemeler	134	138	142	147	156	175	180	3,0	2,9	3,5	6,1	12,2	2,9
Çikolata ve Kakao Mam.	108	118	123	131	157	173	182	9,3	4,2	6,5	19,3	10,2	5,2
Kıyma Yem	6.035	6.662	5.170	5.180	5.850	6.500	8.000	10,4	22,4	0,2	12,3	17,9	15,9

(1). Tahmin

Not: Şeker ve NBS için 1 Eylül-31 Ağustos pazarlama yılı üretim miktarlarıdır

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları

Türkiye’de son yıllarda gerçekleşen sanayi yatırımları ile gıda sanayinde özellikle makarna sanayi ve meyve suyu-konsantre sanayi sektörlerinde kapasite ve üretim artışlarına sebep

olmuştur. Makarna ve meyve suyu-konsantre sektörlerinde üretim değeri olarak son yedi yıl içerisinde sırasıyla %48 ve %17.5'lik bir artış göstermiştir (Tablo 1.5)

Bu sektörlerin ülke içi tüketim fazlası ihraç konusudur. DPT 2005 yılı verilerine göre Makarna ve meyve suyu - konsantre ihracatında sırasıyla 170 bin ton ve 72 bin ton olarak ihracat gerçekleştirilmesi tahmin edilmektedir (Tablo 1.6).

Türkiye dünya makarna ürünleri ihracatında söz sahibi ülkelerden birisidir. Ülkemizin dünya makarna ihracatından aldığı pay 1992-1997 yılları arasında devamlı artarak 1996 yılında % 2.9 ve 1997 yılında da % 3,5'a ulaşmış ve ülkemiz, 1996 ve 1997 yıllarında İtalya ve Çin'in ardından en büyük 3. ihracatçı ülke konumuna yerleşmiştir. Ancak uygulanan anti dumping ve dış ticaret kotalarıyla 2002 yılı itibariyle dünya makarna ihracatçıları içerisinde 26. sıraya gerilemiştir (Özden,2005:7)

Meyve Sebze İşleme Sanayi: Türkiye 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimi ile dünyanın önemli üretici ülkelerinden birisi konumundadır (Koç,D.,2005:2). Türkiye'de tarıma dayalı sanayi içinde gıda sanayinin yeri ve önemi; üretim, katma değer, istihdam ve dış ticaret gibi kriterlere göre diğer sektörlerle oranla daha yüksektir. Toplam gıda sanayi üretimi içinde aldığı pay bakımından ikinci sırada yer alan meyve ve sebze işleme sanayi, Türkiye'nin gıda sanayi ihracatının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır. Meyve ve sebze işleme sanayi, gıda sanayi üretim ve ihracat bakımından stratejik bir öneme sahiptir (Akgüngör,2001:1).

Türkiye'de meyve suyu üretimi 1994-2003 yılları arasında yaklaşık %90 oranında artış kaydederek 185 bin tondan 350 bin tona ulaşmıştır (Göksu, 2005a:1). Türkiye işlenmiş meyve-sebze ürünleri sanayide önemli bir sektör olan meyve suyu üretimi 2003 yılında aromalı içecek hariç toplam 258,9 milyon litre, aromalı içecek dahil 357,3 milyon litre üretim 2004 yılında aromalı içecek hariç 329,9 milyon litre (%27 artış), aromalı içecek dahil 459,3 milyon litre (%28 artış) olarak gerçekleşmiştir (www.mey.ed.org) Türkiye'de 1970'li yılların başlarında kişi başına 0,4 litre olan meyve suyu tüketimi 2004 yılına kadar olan dönemde 16 katına çıkarak 6,4 litre olmuştur (Göksu, 2005a:1)

Türkiye'nin meyve suyu ve konsantresi ihracatı 1970 yılında 6 ton gibi sembolik bir miktarla başlamış ve 2004 yılına gelindiğinde ihracat yaklaşık 80 bin ton ve 64 milyon Dolar'a ulaşmıştır. 2005 yılı itibariyle ise ihracatımız 97 bin ton ve 92 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir (Göksu, 2005a:2). Meyve ve sebze işleme sanayinde işgücü ve hammaddeden

kaynaklanan maliyet düşüklüğü önemli bir avantaj olarak değerlendirilmektedir (Akgüngör,2001:25)

Table 1.6: Gıda Sanayinde İhracat Miktarı (1000 Ton)

	Yıllar							Yıllık Artış (%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kümes Hayvanları Etli ve Sakatatlı	9,9	10,5	19,1	16,7	25,9	29,2	50,0	6,1	81,3	1,5	31,5	12,7	71,2
Ham deri KİB	6,8	15,5	14,7	14,7	14,1	10,8	7,3	128,0	5,5	0,3	-4,1	-23,4	32,4
Süt ve Krema	0,3	0,3	0,5	0,9	2,1	3,0	3,2	23,8	92,3	30,0	127,8	46,3	6,7
Kırsık Peyniri	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9	1,0	134,7	39,1	56,3	10,0	67,0	11,1
Beyaz Peynir	0,3	0,2	0,4	1,0	0,7	1,4	1,7	35,1	100,0	150,0	30,0	100,0	21,4
Diğer Peynirler	4,3	4,3	4,0	6,0	7,5	9,4	11,0	0,1	-6,3	50,0	25,0	25,3	17,0
Dondurma	1,6	1,6	3,2	3,5	3,8	2,8	5,0	0,0	100,0	9,4	8,0	-26,3	78,0
İskanlıg Halik Ürün	21,3	23,7	14,5	17,8	20,8	22,3	20,0	20,9	-43,0	22,8	16,9	7,2	-10,3
Huğday Üru	219,8	358,1	171,3	253,0	593,3	786,0	1.250,0	62,9	-52,0	47,3	134,5	32,3	59,0
İrmik	7,5	13,1	10,2	18,0	13,0	21,0	25,0	73,6	22,1	78,5	27,8	61,3	19,0
Hulgur	14,0	5,1	18,4	19,9	30,5	35,7	38,0	-63,0	260,8	8,2	53,3	17,0	6,4
Makarna v.b.	24,0	25,8	34,3	49,1	69,1	125,1	170,0	7,7	32,7	43,1	40,7	81,0	35,9
Hikdri	75,5	61,1	92,4	113,5	150,5	147,7	160,0	19,1	51,2	22,8	32,6	1,9	8,3
Nikasta	6,8	10,9	3,5	1,9	1,8	3,3	3,0	60,7	67,9	45,7	5,3	83,3	9,1
Nikasta Bazlı Sekerler	16,8	20,0	17,3	27,3	41,0	43,4	48,0	19,1	13,3	38,9	49,1	3,9	20,1
Dondurulmuş Meyve Sebze	56,5	58,5	70,0	75,9	89,7	123,5	110,0	3,0	19,7	8,4	13,2	39,9	12,4
Salamura Zeytin	20,3	21,2	36,7	41,3	44,0	55,3	47,0	4,6	73,1	13,1	6,0	23,7	15,0
Kurutulmuş Sebze	4,3	4,6	6,6	9,4	11,2	11,3	13,0	7,3	43,5	12,4	19,1	0,9	15,0
Kuru Karviş ve Zerdeği	55,4	70,0	35,4	69,5	73,0	31,3	70,0	26,4	22,0	18,0	5,0	11,4	13,9
Çelirdesiz Kuru Üzüm	188,8	291,5	225,7	287,9	196,0	211,9	240,0	6,7	12,0	27,0	31,0	8,1	13,3
Domates Salgusu	171,8	172,7	123,3	124,1	149,8	183,4	175,0	0,5	23,0	0,0	20,7	22,4	4,0
İncir Lüzmesi	4,3	5,3	7,4	4,9	7,5	4,9	8,0	22,3	30,0	-33,3	53,1	-34,7	67,3
Meyve Sebze Konsantreleri	180,3	177,6	298,3	192,2	195,2	298,7	270,0	1,5	17,3	7,7	1,0	53,0	9,0
Meyve Su-Konsantre	72,6	47,5	71,3	54,8	84,8	79,6	72,0	-34,0	50,1	-23,1	54,7	-6,1	-9,5
Reçel Marmelat v.b.	2,1	3,3	12,0	6,1	8,5	6,7	6,5	54,0	263,0	-49,2	39,3	-21,2	-3,0
Fındık Mamulleri	52,4	56,2	58,1	67,8	77,0	79,9	85,0	7,2	3,4	13,7	13,0	3,8	6,4
Zeytin Yağı	97,8	14,9	94,5	25,4	75,2	49,5	70,0	-84,8	534,2	-73,1	196,1	-34,2	41,4
Kafine Bitkisel Yağlar	16,8	88,3	50,9	61,6	98,1	98,7	95,0	426,0	42,4	21,0	39,3	0,6	3,7
Margarin	90,8	73,9	71,6	61,0	67,0	59,3	75,0	-18,0	-3,1	-14,3	9,8	-11,3	26,5
Yağlı Tohum Konsantreleri	11,4	13,0	39,4	37,3	47,1	34,5	45,0	14,5	203,1	5,3	26,3	26,8	30,4
Seker	308,9	378,5	894,5	90,8	191,9	120,3	0	13,7	54,6	89,9	11,3	37,1	100,0
Melâs	142,3	78,3	43,3	0,0	0,0	0,0	0,0	24,2	17,7	100,0	53,0	44,4	100,0
Çiklet	40,3	27,1	27,7	23,8	28,4	30,4	31,0	33,1	2,2	6,9	10,1	7,0	2,0
Şekerlemeler	13,6	12,9	11,3	15,7	21,5	36,8	40,9	4,9	8,5	33,1	36,9	71,2	3,7
Çikolata ve Kakao Lu Mam.	30,3	31,7	35,8	41,2	61,6	71,2	72,0	4,5	12,9	15,1	49,3	15,6	1,1
Kama Yem	14,8	27,2	1,1	2,0	1,7	2,0	1,5	81,2	96,0	31,3	15,0	17,0	25,0

(t). Tahmin

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları

Türkiye'nin meyve suyu ihracatında Almanya en önemli pazardır. Son beş sezon incelendiğinde meyve suyu ihracatımızın yarısından fazlasının Almanya'ya yapıldığı görülmektedir. İhracat daha çok konsantre meyve suları şeklinde olmaktadır. 2004 yılı itibarıyla meyve suyu ihracatımızda Almanya'nın %53, Hollanda'nın %12 ve İngiltere'nin %5'lik payları bulunmaktadır (Göksu,2005a:3). İhracatın gerçekleştirildiği ülkeler ve mevcut

taleplerin varlığı hem kalite hem miktar olarak meyve suyu-konsantre sanayi sektörünün önünün açık olduğu söylenebilir

Ülkemiz zeytinciliği ve zeytinyağı sektörü, tarımdan sanayi ve pazarlamaya kadar olan zincir içerisinde ana veya yan ürünleri ile birlikte doğrudan veya dolaylı olarak, 8-10 milyon kişinin geçimine katkıda bulunan önemli bir tarım sanayi, ticaret ve istihdam alanı (Denk, 2004:2). Ülkemiz net zeytinyağı ihracatçısı ülkeler arasında bulunmaktadır. İhraç pazarlarımızın genişlemesinin de etkisiyle son on sezon ihracat ortalaması 100 milyon doların üzerinde gerçekleşmiştir. 1998/99 sezonunda 103 bin ton ihracat karşılığı 172 milyon \$ gelir ile tüm sezonların en büyük ihracat rakamlarına ulaşılmıştır (Göksu, 2005b:3). Türkiye; dünya zeytin ağacı varlığında 4'ncü, zeytinyağı üretiminde de 5. sıradadır (Altınbaş,2005:2).

Bir diğer büyüyen gıda alt sektörü de Kümes hayvanları eti üretimleridir. Bu alanda kaydedilen son yedi yıldaki üretim artışları (tablo 1.5) yanı sıra, 2003 tarihinde AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (SANCO) yetkililerinin incelemeleri sonucunda hazırlanan ön raporda Beyaz et ihracatına ön izin alan beş adet firma belirlenmiştir. Kümes hayvanları eti ihracat değeri son yedi yılda beş kat artarak 50.000 ton seviyelerini geçmiştir (tablo 1.6)

Türkiye'de üretilen beyaz etin yaklaşık yüzde 80'i, son derece modern tesislerde gerçekleştirilmektedir ve çoğu gelişmiş ülkelerdeki benzerlerinden yaklaşık 20 yıl daha gençtir. Bu tesislerin bazılarında piliç kesim kapasiteleri 6 000 ila 9 000 adet / saat, hatta birkaç kesimhanede 15.000 –17 000 adet / saate ulaşmaktadır (Akgün,2004:8). Dünya piliç eti üretimi 60 milyon ton Türkiye piliç eti üretimi 875 000 ton (2004 yılı) Dünya üretiminin %1.46'sını Türkiye gerçekleştirmektedir

Yapılan literatür çalışmasında karşılaşılan konuların başında, Gıda imalat sanayi için AB üyeliğine yönelik alınan hukuki tedbirlerdir. 12 Haziran 2006 tarihinden itibaren dönemsel olarak tarama süreci tamamlanmıştır

Ulusal Program -2003 müktesabat programında bazı gıda sektörlerinin AB yasal normlarına uygunlukları belirlenmiş ve bunlardan örneğin süt sektörü için AB'ye sürdürülebilir ihracat imkanlarının sağlanması için Süt Uyum Eylem Planı hazırlanarak AB Komisyonuna gönderildiğinden bahsedilmektedir. Yine 2003 yılında AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (SANCO) yetkilileri bazı tesisleri yerinde inceleyerek, hazırlanan ön raporda 5 firmaya beyaz et ihracatına ön izin belgesi verilmiştir (ÜTO,2005:13). Ancak komisyon ihracatın

yapılabilmesi için, Türkiye'ye yönelik sağlık sertifikası sınırlandırması ve ithalat yapılabilecek işletmelere ilişkin kararını henüz bildirmemiştir

DPT'nin "2006 yılı Gıda Sanayi İhtisas Komisyonu Raporu" nda, toplam gıda firmalarında gıda güvenlik, kalite yönetim sistemi, çevre etki değerlendirme belgelendirmelerinde firma sayısının azlığı belirtilmektedir. Uluslararası bir makalede Türkiye'de yiyecek içecek firmaları temsilcileriyle yapılan bir çalışmada: HACCP belgeleri alan firmaların kuralları uygulamadaki yetersizlikleri ve kısa zaman sonra denetimlerde belgelerini kaybettiklerinden söz edilmektedir (Baş, 2006:1). Dünyada toplam ISO 9000 belgesinin %54'ü AB ülkelerine aittir (Gündüz 2002:15). Gelecek yıllarda kalite yönetim sistemine sahip firmaların ayrıcalıklı bir pazar konumuna sahip olmaları beklenmektedir.

Meyve sebze işleme sanayi 67 firma ile yapılan bir saha çalışmasında hem yenilikçi kültüre sahip, hem de network ilişkisi içinde olan firmaların payının ancak %30 olduğu belirtilmektedir (Akgüngör,2001:7). Gelecekte gıda ürünleri piyasa rekabeti koşullarının boyutlarının değişeceği, rekabeti sürdürülebilmek için; güvenli, sağlıklı, kaliteli gıda üretme zorunluluğu yanında, kalite yönetim sistemlerini oluşturmuş, modern teknolojileri uygulayan bir endüstriyel gelişim içinde olunması gerektiği belirtilmektedir (Halaç,2002:108)

Yapılan diğer bir çalışmada (Baş,2006:125), Avrupa Birliğinde gıda güvenliğinin ilerlemesinin temelleri, bilgilenme toplantıları, analizler, bilimsel öneri-referanslar, kontrol, kalıpların izlenmesi ve erken uyarı sistemleri olduğu belirtilmiştir. Yapılan diğer bir inceleme sonucunda Japon kalite bilincinin mükemmel ve kalitenin de yönetiminde bir kilit elemanı olduğu, Avrupa'da ise aynı oranda bir bilinç sahip olunmadığı ortaya çıkmıştır (Burgess,1996:134).

Profesör Yavuz Tekelioğlu'na göre ise Gümrük Birliği'nin artı ve eksileri şöyle belirtilmektedir. Dinamik nüfus yapısı ile batılı bir tüketim toplumu olma yolundaki Türkiye'nin, Gümrük Birliği ile Avrupa Birliği için önemli bir potansiyel Pazar olma niteliğine sahip görünmektedir. Bununla birlikte, düşük hammadde ve işgücü maliyeti, güçlü tarımı, özgün ürünleri ve mutfak geleneği ile Avrupa normlarında ürün üretebilecek Türk Gıda Endüstrisi AB pazarlarını zorlayacaktır (Tekelioğlu ve Perez, 1996)

Dünya gıda ürünleri piyasasında korumacılık uygulamalarının önemi her geçen gün artmaktadır. İthalatı engelleyici olarak kullanılan teknik ve idari önlemlerde Dr. Arıkbay'a

(2004) göre; ambalajlama ve etiketlemeyle ilgili düzenlemeler, endüstriyel standartlar, gıda ürünlerinde hijyen, güvenlik ve sanitasyon düzenlemeleri, ISO 9000, ISO 14000 gibi kalite ve çevre yönetimi standartları, Avrupa Topluluk Markası, CE işareti, ECO-TEX, ECO-LABEL, Yeşil Nokta gibi ekolojik etiketler, gümrük prosedürleri, ithalat formaliteleri, ticari markaların korunması ve taklit ürünlerin ithalatının önlenmesi, patent, marka ve endüstriyel tasarım hakları, medya - iletişim kısıtlamaları çerçevesi içinde gıda ürünlerine yönelik beklentilerin konumu belirtilmiştir

Bir çalışmada temel ekonomik ve kurumsal teşviklerle işletilen daha büyük OECD gıda perakendecilerine ait özel ihtiyari standart uygulamaları ve agro gıda sistemlerini şekillendirmelerindeki artan rolleri tartışılarak incelenmiştir (Fulponi,2006:1). AB’nde pazar konumu giderek daha fazla üreticilerin bu standartlardan en azından birisinin sertifikasının alınma zorlamaktadır Hangisinin olacağı sıklıkla tüketicilerin tercihlerine bağlıdır Hemen hepsinin birer kalite işletim sistemleri mevcuttur (www.internationalfoodstandardIFS.htm)

Tüketiciler, geçmiş yıllardan farklı olarak, medyadaki kapsamlı haberlere duyarlılaştılar ve giderek artan alerjik hastalıklara hassaslaştılar Gıda maddelerine karşı tüketicilerin davranışları giderek eleştirel olmaktadır Uygulamada, hangi üreticilerce kontrol edildiği, daha fazla sayıda kişilerce sorumluluk kapsamına alınmaktadır Satış noktası ve toplu alışveriş zincirleri, üreticilere karşı giderek daha yüksek oranda baskılar uygulamaktadır AB’nin genişleyecek yasaları ve emirleri sertleşecek (ör; geçmiş izlenebilirliği 178/2002), böylece tüketicilerin imkanları dahilinde, kesintisiz takip, üretim zincirinin hangi aşamasında üretim hatası gerçekleştiği ve standartları belirlenecektür ki bu standartlarla hata oluşma ihtimalleri minimum olacak ve tüketicilere güven verebilecek (ISO 22000, IFS, BRC, Q&S,...) (www.internationalfoodstandardIFS.htm).

Literatür çalışmaları kapsamında karşılaşılan konularda hukuki düzenlemelerin son yıllarda artması, tüketici gıda ürünleri bilgilenme isteklerinin giderek artması ve firmaların gıda ürünleri piyasasında yurtiçi/yurtdışı ticaretinde kalite işletim sistemleri gereklilikleri vurgulanmıştır

Türkiye gıda ürünleri piyasası için önemli bir yere sahip olan Et-Süt ürünleri, meyve suyu-konsantre ürünleri, makarna ve zeytinyağı ürünleri için gönüllü uygulamalarından hangilerinin tercih edildiği konusunda literatür bilgisine ulaşılmamıştır.

Türkiye gıda üretimi aşamaları ve piyasa gözetimi - denetlemeleri kısaca ürün hasatından sofraya kadar olan gıda işlemleri aşamalarında uymakta zorunlu olunan yasal zorunlulukları incelenmiştir. Bu konuda KOB ve Ulusal program'da belirtildiği gibi öncelikli Codex Alimentarius ve AB gıda mevzuatı uyumlaştırma çalışmaları konuları incelenmiştir.

Yapılan bir çalışmada dünya üzerinde son yıllarda yaşanmak zorunda kalınan kötü tecrübeler; mevcut gıda güvenliği sistemlerinin güvenilir olmadığını, yönetimin mutlaka merkezi otorite tarafından yürütülmesi gerektiğini, gıda denetiminin tek başına yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilemeyeceğini ortaya koymuştur (Demirözü,2005a:24).

Türkiye Gıda İmalat Sanayinde önemli alt sektörlerinden olan Hi-Süt ürünleri sanayi, meyvesuyu-konsantre sanayi, makarna sanayi ve zeytinyağı sanayi firmaları kuruluşları, üretim kapasiteleri, üretim değerleri, uyguladıkları gönüllü uygulamaları bu tez çalışması kapsamında ele alınan konulardır.

Kalite ve güvenlik yönetiminin genel kapsamı açıklamalarının yanında, gıda sektörü içerisindeki uygulamalardaki çeşitli gereklilikler, Dünya'da, AB ve Türkiye'de bu konudaki gelişmeler ve son yasal düzenlemeler nelerdir ve Türkiye tanınmış gıda sektörlerinde son zamanlarda gıda güvenliği, gıda kalite güvence sistemleri, çevre yönetim standartları, işçi sağlığı ve iş güvenliği standartları ve uygulanmakta olan çeşitli kalite yönetim sistemleri seçilen ilgili sektörlerdeki gönüllü uygulamalarını belirlemek bu çalışmanın amaçlarından biridir.

2 MATERYAL ve YÖNTEM

2.1 Materyal

Bu araştırma, CAC (Kodeks Alimentarius Commission), FAO (Gıda ve Tarım Örgütü), ISO (Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı), WTO (Dünya Ticaret Örgütü), Avrupa Birliği resmi siteleri, gibi Uluslararası ve Avrupa Birliği resmi sitelerinden elde edilen ikincil veri ve bilgilere dayalı olarak yapılmıştır

Ayrıca araştırmada IOOC (International Olive Oil Council) Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, ZAE (Zeytinlik Araştırma Enstitüsü), İGEME (İhracat Geliştirme Merkezi), KKGGM (Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü), DPT (Devlet Planlama Teşkilatı), TEAE (Tarımsal Ekonomik Araştırma Enstitüsü), IFS (Uluslararası Gıda Standartları), DTM (Dış Ticaret Müsteşarlığı), TSE (Türk Standartları Enstitüsü), ABGS (Avrupa Birliği Genel Sekreterliği) İTO (İstanbul Ticaret Odası), EBSO (Ege Bölgesi Sanayi Odası), Afyon Ticaret Sanayi Odası, ATSO (Antalya Ticaret Sanayi Odası) gb çeşitli uluslararası ve ulusal kayıtlarından elde edilen ikincil veriler de kullanılmıştır

2.2 Yöntem

Araştırmada düzenleyici etki analiz yöntemi kullanılmıştır. Tüm düzenleyici etki analizleri ile; amaçların belirlenmesi, riskler için çözüm önerileri ve risklerin miktarını belirlemek, kanunlardaki seçenekleri ve alternatifleri değerlendirmek, iş sektörü etkilerini belirlemek, hakkaniyet ve istenilir sonuçlar var ise belirlemek, çıkar gruplarının ve maliyetlerin her seçeneği dikkate alarak kısmen etkili olan düzenleyici etki analizlerini karşılaştırmak, dağıtım etkileri, sektörlerin hangisinin maliyetleri üstleneceği ve her seçeneğin yararları, varsa istemsiz yapılan işlemlerin sonuçları ve dolaylı masrafların özelle nasıl yönlüldüğü incelenir (Cabinet-Office, 2003.2-3)

Düzenleyici etki analizi, önerilen politikaların, programların, planların ya da projelerin değerlendirilmesi ve geliştirilmesi amacıyla karar alıcıları bilgilendirmek için kullanılan bir yöntemdir. Etki analizi ile uygulanabilecek politika seçenekleri belirlenmekte, bunlar arasında bir karşılaştırma yapılabilmekte ve her seçeneğin faydaları ve sakıncaları ortaya koyulmaktadır. Bu nedenle etki analizleri, başta siyasi karar alıcılar olmak üzere büyük şirketlerden KOBİ'lere, sivil toplum örgütlerinden, çeşitli çıkar gruplarına iş dünyası temsilci

örgütlerine kadar toplumun pek çok kesimi tarafından kendi faaliyet alanlarında meydana gelen değişimlerin etkilerini incelemek için kullanılmaktadır (Solak,2006.1).

Gıda güvenliği mevzuatlarının karşılaştırılmasında öncelikle Gıda İmalat Sanayi mevcut yapısı ortaya konulmuştur. Türkiye'nin Et-Süt Ürünleri İmalat Sanayi, Meyve Sebze İşleme Sanayi, Zeytinyağı Sanayi, Değirmencilik Ürünleri Sanayi gruplarında yönetmelikler, sektör sorunları incelenmiştir. Bu bağlamda Türkiye'de çıkarılmış olan yönetmeliklerin AB uyumlaştırılma çalışmaları ve firmaların gönüllü uygulamaları konusuna yer verilmiştir.

AB uyum çalışmaları sürecinde ele alınan gıda sektörlerinin bu süreçten nasıl etkilenecekleri önceki dönemlerde AB'ye üye olan ülkelerden örnekler de ele alınarak incelenmiştir. Sektörlerin AB uyum süreci içerisinde firmaların yapması gereken konular, yasal uyum süreçleri, rekabet sağlanması için teknolojik yatırımlar, firma ölçeklerinin değişimi, kobiler'deki diğer değişim konuları incelenmiştir. Çalışmanın son bölümünde sektör temsilcilerine, firmalar bazında uyum süreci için önerilere yer verilmiştir.

3 ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

3.1 Mevzuat Karşılaştırmaları

3.1.1 Kodeks Alimentarius Komisyonu

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO), ve Dünya Sağlık Teşkilatının (WHO) gıda sanayine rehberlik etmek ve tüketicî sağlığını korumak amacıyla 1963 yılında müştereken oluşturduğu Gıda Standartları Programını yürütmek üzere kurdukları uluslararası bir kuruluştur. Kodeks Alimentarius'un amacı, kaliteli ve güvenli ürünlerin üretilmesi ve tüketicilere sunulmasının sağlanması yanında dünya gıda ticaretinde yer alan gıda maddelerinin kalite ve hijyen kriterlerinin belirlenmesidir (Kayahan, 2004:12).

Kodeks Alimentarius Komiteleri Yürütücü Komite yanında yatay ve dikey olarak iki grupta toplanmaktadır

➤ Yürütücü Komite

➤ Genel Konu Komiteleri – Yatay

- Genel Prensipler Komitesi, (ev sahibi Fransa)
- Gıda Etiketleme Komitesi, (ev sahibi Kanada)
- Numune Alma ve Analiz Metodları Komitesi, (ev sahibi Macaristan)
- Gıda Hijyeni Komitesi, (ev sahibi ABD)
- Pestisit Kalıntıları Komitesi, (ev sahibi Hollanda)
- Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Komitesi, (ev sahibi Hollanda)
- Gıda İthalat/İhracat Denetimi ve Sertifikasyon Sistemleri Komitesi, (ev sahibi Avustralya)
- Beslenme ve Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Komitesi, (ev sahibi Almanya)
- Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları Komisyonu, (ev sahibi ABD)

➤ Ürün Komiteleri – Dikey

- Katı ve Sıvı Yağlar Komitesi, (ev sahibi İngiltere)
- Bahk ve Su Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Norveç)

- Süt ve Süt Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Yeni Zelanda)
- Taze Sebze ve Meyveler Komitesi, (ev sahibi Meksika)
- Kakao Ürünleri ve Çikolata Komitesi, (ev sahibi İsviçre)
- Şekerler Komitesi, (ev sahibi İngiltere) Şimdilik durduruldu
- İşlenmiş Meyve ve Sebzeler Komitesi, (ev sahibi ABD)
- Bitkisel Proteinler Komitesi, (ev sahibi Kanada) Şimdilik durduruldu
- Hububat ve Baklagiller Komitesi, (ev sahibi ABD)
- İşlenmiş Et ve Kanatlı Etler Komitesi, (ev sahibi Danimarka)
- Çorba ve El Suyu Komitesi, (ev sahibi İsviçre) Kaldırıldı.
- El Hijyeni Komitesi, (ev sahibi Yeni Zelanda)
- Doğal Mineral Sular Komitesi, (ev sahibi İsviçre) şimdilik durduruldu
- Yenilebilir Buzlar Komitesi, (ev sahibi İsveç) Kaldırıldı
- Dondurulmuş Ürünler, (ev sahibi Kodeks Alimentarius) Kaldırıldı

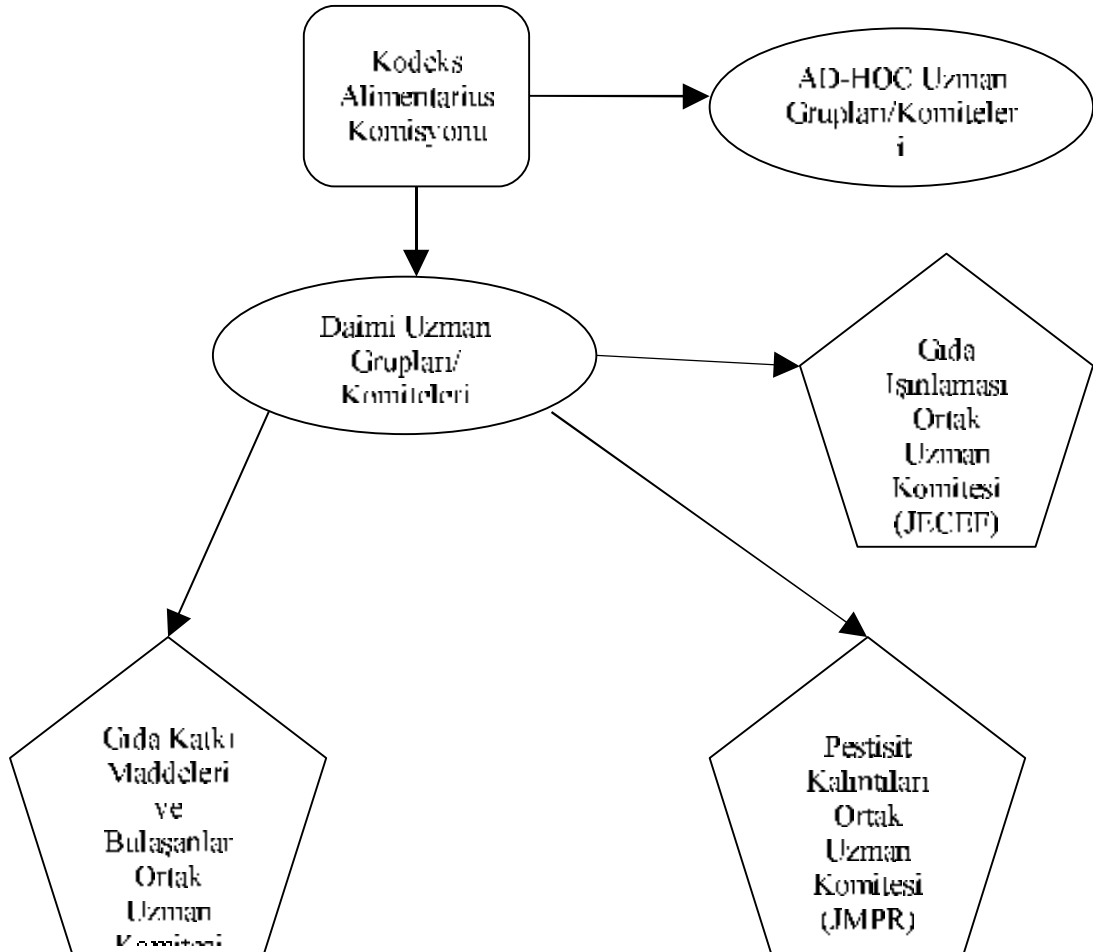
➤ Yardımcı Birimler (Bölgesel Komiteler)

- Afrika FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Asya FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Avrupa FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Yakındoğu FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Latin Amerika ve Karayipler FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Kuzey Amerika ve Pasifik FAO/WHO Kordinasyon Komitesi

Kodeks Standartlarının hazırlanmasında uyulması gereken kurallar komisyon tarafından belirlenmiş ve bir "El Kitabı" (Procedural Manual) şeklinde yayınlanmış olup zaman zaman güncelleştirilmektedir. Komisyonun "Yürütme Komitesi" (Executive Committee) komisyon çalışmalarına genel yöneltim için tavsiyelerde bulunmakta olup komisyonun yürütme organı olarak faaliyet gösterir ve kararları alır. Kodeks komiteleri bu prensipleri dikkate alarak iş programlarını ve öncelik gerekçelerini hazırlarlar. Yukarıda belirtilen komite grupları, buna göre her yıl belirli programlarda toplanır ve kabul edilen çalışmalarını yürütür. Komite grupları, standart tasarımlarını teklifini hazırlar ve üye ülkelere ve uluslararası kuruluşlara gönderir. Standartlar çeşitli aşamalardan geçip hükümetler ve diğer ilgili gruplar (Üniversiteler, gıda üreticileri, ticaret grupları, tüketici örgütleri gibi) incelemelerine aşamalı olarak sunulur ve sekiz aşamayı geçiren tasarımlar, sekreteryaya tarafından yazılı olarak komisyona sunulur ve "Kodeks Standardı" olarak yayımlanır. Bugün 300'ün üzerinde kodeks standardı bulunmaktadır (Kayahan,2004:12).

“Kodeks Alimentarius Komisyonu” yapısı içerisinde risk analizi prosedürü; incelenen maddeye göre farklı komisyonlar tarafından yürütülür. Bu kapsamda; ağır metaller, organo-halojen bileşenler ve mikotoksinler gibi doğal olarak oluşan toksikantların dahil edildiği kimyasal kontaminanlar ile gıda katkıları için “Gıda Katkıları ve Kontaminanlar Kodeks Komitesi” (CCFAC) risk analiz prosedürünü başlatır. Pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları için ise sırasıyla “Pestisit Kalıntıları Kodeks Komitesi” (CCPR) ve “Gıdalardaki Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komisyonu” (CCRVDF) risk analiz prosedürünü başlatır (Demiröz,2006:37).

Kodeks Alimentarius’a sadece ülkeler üye olabilmekte ancak çeşitli organizasyonlar ve sivil toplum örgütleri gözlemci statüde toplanulara katılabilmektedir. Türkiye 01 Ekim 1963 tarihinde Kodeks Alimentarius’a üye olarak katılmıştır. Türk hükümetini “Tarım ve Köyleri Bakanlığı” temsil etmekte ve ülkemiz kodeks kontak noktası da Tarım ve Köyleri Bakanlığının “Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüdür”. Halen 163 ülke CAC’ye üye bulunmaktadır (Kavahan,2004:12). Kodeks Alimentarius Komisyonu, daimi uzman grupları ve diğer organları şekil 3.1’de gösterilmiştir.



Şekil 3.1. Uluslararası Gıda Mevzuatı Kodeks Alimentarius ve Komitelemi

3.1.1.1 Daimi Uzman Grupları/Komiteleri

3.1.1.1.1 Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komitesi (JECFA)

FAO ve WHO tarafından müştereken oluşturulan JECFA (Joint Expert Committee on Food Additives), gıdalarda belirlenen maddelerle ilgili risk değerlendirmesini gerçekleştirir. Tehlikenin tanımı ve karakterizasyonu, maruz kalma ve son olarak risk karakterizasyonu aşamalarını kapsayan risk değerlendirme çalışmaları sonucunda JECFA tarafından, çalışma yapılan maddeye göre değişmekle birlikte, o madde için hiçbir etkinin görülmediği doz (NOEL: No Observed Effect Level), günlük kabul edilebilir (ADI: Acceptable Daily Intake) veya maksimum tolere edilebilir doz (MTD: Maximum Tolerated Dose) ile vücutta birikme yapan maddeler için haftalık tolere edilebilir doz (PTWI: Provisional Tolerable Weekly Intake), vücutta birikme yapmayan maddeler için maksimum tolere edilebilir günlük doz (TMDI: Theoretical Maximum Tolerable Daily Intake) gibi değerler belirlenir (Demirözü,2006:37). JECFA değerlendirmeleri, bu kontaminantların alımının kabul edilebilirliği yönünden değil izin verilebilirliğini belirlemek için kullanılmaktadır.

Bu değerler ile diyet çalışmaları ve gıda tüketim verileri gibi bilgilerden hareketle her bir madde ve/veya her bir gıda veya gıda grubu için maksimum kalıntı limitleri (MRL: Maximum Residue Limit) oluşturulur. Risk karakterizasyonu tamamlayan eksperler komitesi (JECFA) bu verileri içeren bilimsel raporunu risk analizini başlatan komitesine raporlar ve bu komite; JECFA'nın önerdiği MRL değerleri üye ülkelere göndermekte ve ülke tavsiyelerini almaktadır. Ülkelerden gelen tavsiyeler komite tarafından risk yönetim seçeneklerinin tartışılmasında kullanılmaktadır (Demirözü,2006:37).

JECFA gıdalarda katkı maddeleri kullanımlarıyla ilgili bilimsel toksikolojik değerlendirmeler yapmakta ve gıda katkı maddelerinin kimyasal spesifikasyonlarını belirlemektedir. Ayrıca akut, genetik ve farmokinetik çalışmalar ile mutagenik ve teratogenik ve kanserojenik araştırmalarda yürütmektedir. Bu çalışmalar kapsamında, önce deney hayvanlarından ve mümkün olduğunda insanlardan elde edilen veriler toplanmakta; ikinci aşamada elde edilen veriler değerlendirilerek söz konusu maddelerin gıda maddelerinde bulunmasına izin verilen limitlerine yönelik tavsiye kararları alınmaktadır. JECFA, 1300'den fazla gıda katkı maddesi, 25 kadar bulaşan ve doğal olarak oluşan toksik bileşik, 80 kadar da veteriner ilaç kalıntısı üzerine değerlendirmeler yapmıştır (Kayahan,2004:15).

Veteriner ilaçları açısından da JECFA tavsiyeleri, hayvansal orijinli gıdaların alımı ve yenilebilir hayvan dokularının tüketilmesi sonucu kalıntı miktarlarının toksikolojik çalışmalarına dayanmaktadır. Veteriner ilaçları için MRLs, pratik geri alma zamanlarında ulaşılabilecek seviyelerde önerilmektedir (Kayahan,2004:15).

3.1.1.1.2 Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi (JMPR)

FAO "Pestisit Residu Uzmanlar Paneli" ile WHO "Çekirdek Değerlendirme Grubu" bir araya gelerek JMPR komitesini oluşturmaktadır. Bu komite, ADI değerleri ile sonuçlanacak şekilde pestisit kalıntılarının toksikolojik değerlendirmelerini yapmaktadır. Ayrıca "İyi Tarım Uygulamaları" (GMP) bağli olarak uygulanan pestisitler için tarla denemeleri spesifik ürün gruplarına yönelik MRLs seviyelerini teklif etmektedir. ADI değerinin aşılması durumunda ise ülkelere, ulusal gıda tüketim verileri ve pestisit kalıntı izleme programlarının dikkate alınabileceği tavsiye edilmektedir (Kayahan,2004:15)

3.1.1.1.3 Gıda İşinlaması Ortak Uzman Komitesi (JECF)

JECF komitesi, tüketicilerin güvenliğini ve gıdanın sağliğa yararlılığını sağlamak ilkesini göz önüne alarak gıda işinlama yöntemiyle belirli gıdaların korunması ve raf ömrünün artırılması açısından gıda işinlamasının güvenliğini değerlendirmektedir (Kayahan,2004:15).

3.1.1.2 Ad-Hoc Uzman Grupları/Komiteleri

Bu tip uzman grupları/komiteleri, yürütücü organları CAC olmak üzere, FAO üyesi ülkelerin talebi üzerine spesifik konularda bilimsel tavsiyeler elde edilmesi için toplanmaktadır. Yalnızca FAO veya diğer "Birleşmiş Milletler Kuruluşları" ve "Uluslararası Organizasyonlar", aşağıdaki konularda teknik danışma toplantıları yapmaktadır:

- Risk Analizlerinin Gıda Standartlarına Uygulanması ile ilgili FAO/WHO Ortak Danışma Toplantısı
- Risk Yönetimi ve Gıda Güvenliği Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Gıda Tüketimi ve Risk Değerlendirme Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Meyve/Sebze Suları ile ilgili Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Biyoteknoloji ve Gıda Güvenliği Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Hayvan Besleme Uygulamaları Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı

•Gıda Kontrolünde Analitik Metodların Validasyonu Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı

Bakteri, virüs ve helmintlerin de içinde yer aldığı biyolojik ajanlarda komisyonun sistematik bir risk analiz prosedürü yoktur. Bununla birlikte, uluslar arası ticarete ve halk sağlığı konularında potansiyel bir patojenin varlığı belirlendiğinde bu patojene özgü çalışmalar yürütülür. Biyolojik ajanlarla ilgili olarak 1970'li yılların ortalarında "Gıda Hijyeni Kodeks Komitesi" gıda kaynaklı tehlikeleri tanımlamak için çalışmıştır. Bu komisyonun tavsiyeleri ile hijyen uygulama kodları oluşturulmuştur. "Kritik Kontrol Noktası Tehlike Analizi" (HACCP) kodeks dokümanı bu komitenin kritik kontrol noktalarında kritik limitleri oluşturmak ve gıda üretim zincirinde farklı noktalardaki önemli tehlikeleri tanımlamada risk esaslı kararlarda kullanmak için hazırlanmıştır (Demiröz,2006:37)

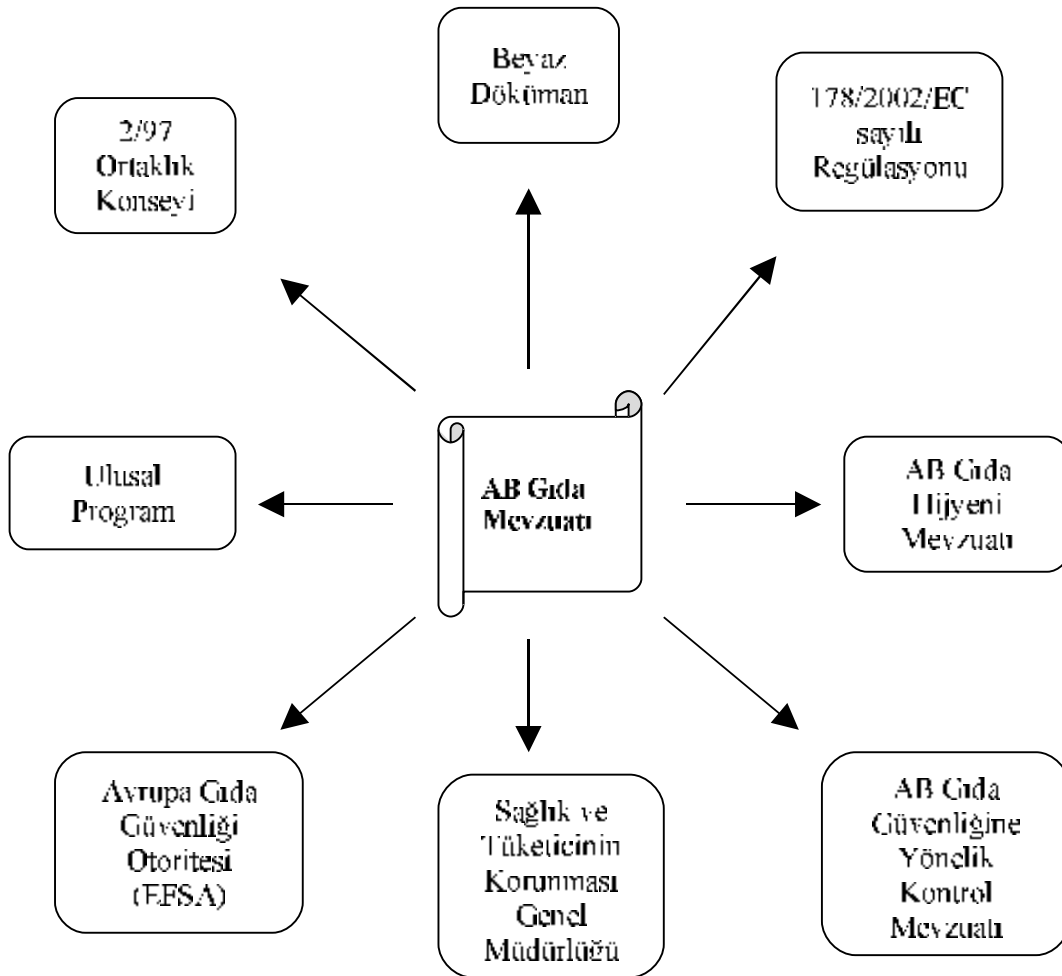
3.1.2 AB Gıda Mevzuatı

Türkiye ile Avrupa Birliği (AB) arasındaki ilişkilerin geçmişi, iki taraf arasında ortaklık kuran 1963 tarihli "Ankara Anlaşması" na kadar uzanmaktadır. 1973 yılında yürürlüğe giren "Katma Protokol", taraflar arasında tarım ürünleri ticaretinde tercihli rejimi genişleten "1/80 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı", "Gümrük Birliği Anlaşması" olarak bilinen ve işlenmiş tarım ürünlerini de gümrük birliğine dahil eden "1/95 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı" ve tarım ürünlerinde tercihli rejimi geliştiren "1/98 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı", Türkiye AB arasında tarım alanındaki ilişkilerde önemli kilometre taşlarıdır (Çakmak ve Kasnakoglu,2001:1). Türkiye'nin de sorumlu olduğu AB gıda mevzuatı yasaları ve organları şekil 3.2'de gösterilmiştir.

AB'de Yeni yaklaşım çerçevesinde, bütün sektörlerde olduğu gibi gıda sektöründe de ürünün belirlenmiş ihtiyaçlara cevap verebilmesi anlamını taşıyan kalite, hem kamu düzenlemeleri hem de gönüllü girişimler ile sağlanabilmektedir. Gıda ürünlerinde kalite konusundaki çalışmalarını ilgili çevrelerle işbirliği içinde yürüten AB komisyonu, 1985 tarihli Beyaz Kitap'dan bu yana gıda konusunda yetki ikamesi (subsidiarity) ilkesine de uygun olarak minimalist bir yaklaşım içindedir (Arıkbay,2004:85).

İlk toplantısını 19 Ekim 1990 yılında yapan EUEP "gıda mevzuatı uygulayıcıları demegij" Avrupa komisyonuna yazılı tavsiyelerde bulunmakta, AB içerisinde gıda mevzuatı uygulamaları bilgi kaynağı konumundadır. EUEP üyeleri prosedürlerde, operasyonel kritiklerde ve uygulamalardaki geçerlikleri paylaşmaktadırlar. Üye organizasyonlarda, gıda

mevzuatı konularında her yönüyle uzmanlar bulunmaktadır. Bundan dolayı toplantılarda ve çalışma gruplarında birliktir görüşleri, bilimsel ve gıda mevzuatı uygulamaları ile ilişkili konular da tartışılmaktadır (www.flep.org).



Şekil 3.2 AB Gıda Mevzuatının Türkiye İçin Bağlayıcı Yasaları ve Organları

Beyaz kitapta, yaşanan son krizlerin (Dioksin, deli dana, vs...) AB'nin mevcut gıda güvenliği politikasının eksik yanlarını ortaya koyduğundan hareketle, tutarlı ve şeffaflı kurallar yoluyla gıda mevzuatının modernizasyonu, gıda zincirinin her aşamasında kontrollerin artırılması, insan sıhığı ve tüketicinin korunması amacıyla bilimsel tavsiye sisteminin güçlendirilmesini amaçlayan yeni bir gıda politikasının oluşturulmasına yönelik önerilerde bulunmuştur. Komisyon, yeni gıda politikasının üç strateji üzerine kurulmasını önermiştir. Bunlar:

- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) kurulması,
- Gıda mevzuatının "çiftlikten sofraya" yaklaşımı çerçevesinde uygulanması,

•Yem ve Gıda alanında faaliyet gösteren kişilerin gıda güvenliğinden öncelikli olarak sorumlu tutulması ve Üye Ülkelerin bu kişilerin faaliyetlerinin gözetim ve kontrolünü sağlaması, Komisyonun ise Üye Ülkeler nezdinde gerçekleştirdiği denetim ve kontroller vasıtasıyla Üye Ülkelerin kontrol kapasitesi ve performansını test etmesi prensibinin oluşturulmasını teşvik etmektedir (EU Commission, 08.11.2000:13)

AB'de gıda kontrol yaklaşımı tüketici sağlığı ve gıda güvenliğine odaklanmaktadır. AB komisyonu tarafından yayımlanan "Green Paper", AB içerisindeki gıda mevzuatının genel prensiplerini çizmektedir. "Green Paper" ile çizilen topluluk gıda mevzuatının altı temel amacı aşağıda gösterilmektedir. (Anıkbay,2004:85)

- Halk sağlığı, güvenliği ve tüketici bakımından yüksek düzeyde koruma sağlamak,
- İç pazarda malların serbest dolaşımını sağlamak,
- Mevzuatın bilimsel gerekçelere ve risk değerlendirmesine dayalı olmasını sağlamak,
- Avrupa endüstrisinin rekabet edebilirliğini sağlamak ve ihracatı artırmak,
- Gıda endüstrisinde güvenli gıda için, üretici ve ürün arz edenlerin HACCP gibi sistemler kullanmasını yerleştirmek,
- Gıda mevzuatının kolay anlaşılır, uygulanabilir bir rasyonel olmasını sağlamak,

3.1.2.1 Beyaz Doküman

Beyaz Doküman ile gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine ilişkin yeni ve radikal bir yaklaşım ortaya konulmuştur. AB komisyonu, yüksek seviyede gıda güvenliğinin sağlanması için 12.01.2000 tarihinde "Beyaz Doküman" ı (White Paper) kabul etmiştir. Pro- aktif, dinamik, etkin ve kapsamlı bir yaklaşım öngörerek merkezi yapıda "Avrupa Gıda Otoritesi" nin kurulmasını benimsemiş ve bu otoritenin temel görevleri ile yürütülmesi gereken gıda güvenliğinin temel prensiplerini ortaya koymuştur. Buna göre; gıda zincirinin tüm aşamalarında bilgi toplama ve bilimsel tavsiyeler oluşturulması, risk analizleri, hızlı alarm sistemlerinin işletilmesi, tüketiciler ve bilimsel kuruluşlarla ilişkilerin geliştirilmesi, gıda kontrolüne katılımlarının sağlanması prensipleridir. "Çiftlikten sofraya" gıda güvenliği yaklaşımının benimsenmesi, gıda katkı maddeleri ve novel gıdalara yönelik kontrol sistemlerinin geliştirilmesi, gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması, etkin mevzuat hazırlama gibi 80 den fazla eylemin ve bu amaçla gerekli önlemlerin uygulanmasına yer vermiştir. (Kayahan,2004:16).

Beyaz Doküman, temel olarak, gıda güvenliğinin sağlanması için organize, koordineli, entegre ve etkin bir yaklaşım öngörerek tüketici güveninin kazanılması ve toplum katmanlarının sağlıklı beslenmesini hedeflemiştir. Ayrıca AB'nin bir bütün olarak gıda güvenliği politikasına güvenin sağlanmasına cevap verebilmek için güçlü sistemlere ihtiyaç duyulduğu ve izleme, hızlı alarm sistemi, bilimsel işbirliği, gıda güvenliği araştırmaları ve risk analizleri gibi alanlarda gelişmeler sağlanması öngörülmüştür (Kayahan,2004:16).

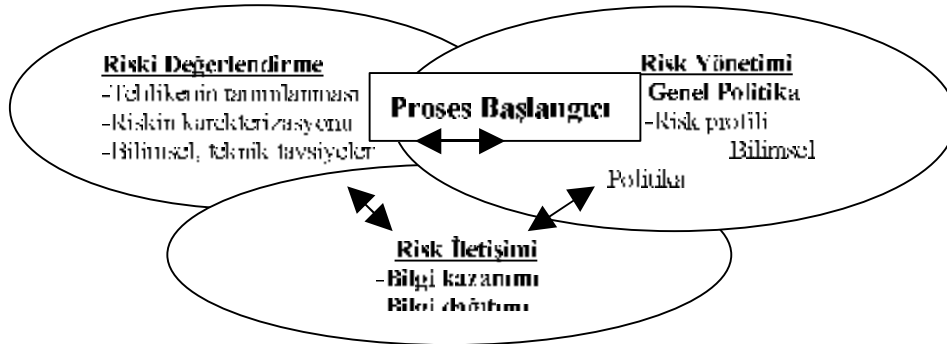
3.1.2.2 178/2002/EC Sayılı Regülasyon

178/2002/EC sayılı ve 28 Ocak 2002 tarihli "Gıda yasasıyla ilgili genel ilke ve şartları belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'ni kuran ve gıda güvenliği konularıyla ilgili işlemleri belirleyen Regülasyon", gıda ile ilgili olarak insan sağlığı ve tüketici haklarının yüksek bir düzeyde korunmasının, özellikle gıda arzının geleneksel ürünleri de içeren çeşitliliği dikkate alınarak gıda güvenliğine ilişkin konularda karar verme sürecine temelden destek sağlamak üzere, ortak ilke ve sorumlulukları, güçlü bilimsel dayanak sağlayacak araçları, etkin örgütsel düzenleme ve işlemleri ortaya koymaktadır. Gıda regülasyonu, genel anlamda gıda ve yem ile özellikle gıda güvenliği konusundaki genel ilkeleri AB topluluğu ve ulusal düzeyde belirlemekte ve merkezi "Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'ni" de kurmaktadır (Kayahan,2004:16)

Regülasyon genel anlamda, gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda ve yem güvenliği üzerine doğrudan veya dolaylı etkileri olan tüm işlemleri konu almakta; ancak birincil üretim aşamasında ve evsel üretim veya hazırlanma aşamasında uygulanmamaktadır. Regülasyonun en önemli amaçlarından bir tanesi de: iç pazarın etkin olarak işleminin sağlanması ve insan sağlığının ve tüketici menfaatlerinin yüksek seviyede korunması özellikle de geleneksel ürünler dahil olmak üzere gıda arzındaki çeşitliliği de dikkate alarak, güvence altına alınması için bir temel oluşturulmasıdır.

178/2002/EC sayılı regülasyonun en önemli getirilerinden birisi halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli rol oynayacak bağımsız yapıda "Avrupa Gıda Otoritesi'nin kurulmasıdır. Buna nedenlerden bir tanesi, geçmişte yaşanan tecrübelerin, risk değerlendirmesi ve risk yönetimi konularının işlevsel olarak birbirinden ayrılması ve gıda zincirindeki olabilecek risklerin bağımsız bir kurum tarafından yürütülmesinin ve bilimsel tavsiyeler oluşturulmasının gerekliliğidir (Kayahan,2004:17)

Risk, istenmeyen bir oluşumun (çıkıntının) olma olasılığını ve olması durumunda negatif etkilerini içeren bir terimdir. Risk değerlendirmeyi, risk yönetimini ve risk haberleşmesini kapsayan ve birbirini takip eden uygulamalar dizisi olarak tanımlanabilen risk analizi ise; bilimsel değerlendirmeyi, pratikteki yönetimi ve süregelen haberleşmeyi bir arada kapsar ve bağımsız olmayan her bir bileşen birbiri içine geçer ve biri diğerine katkıda bulunur (Şekil 3.3) (Demirözü,2006:34).



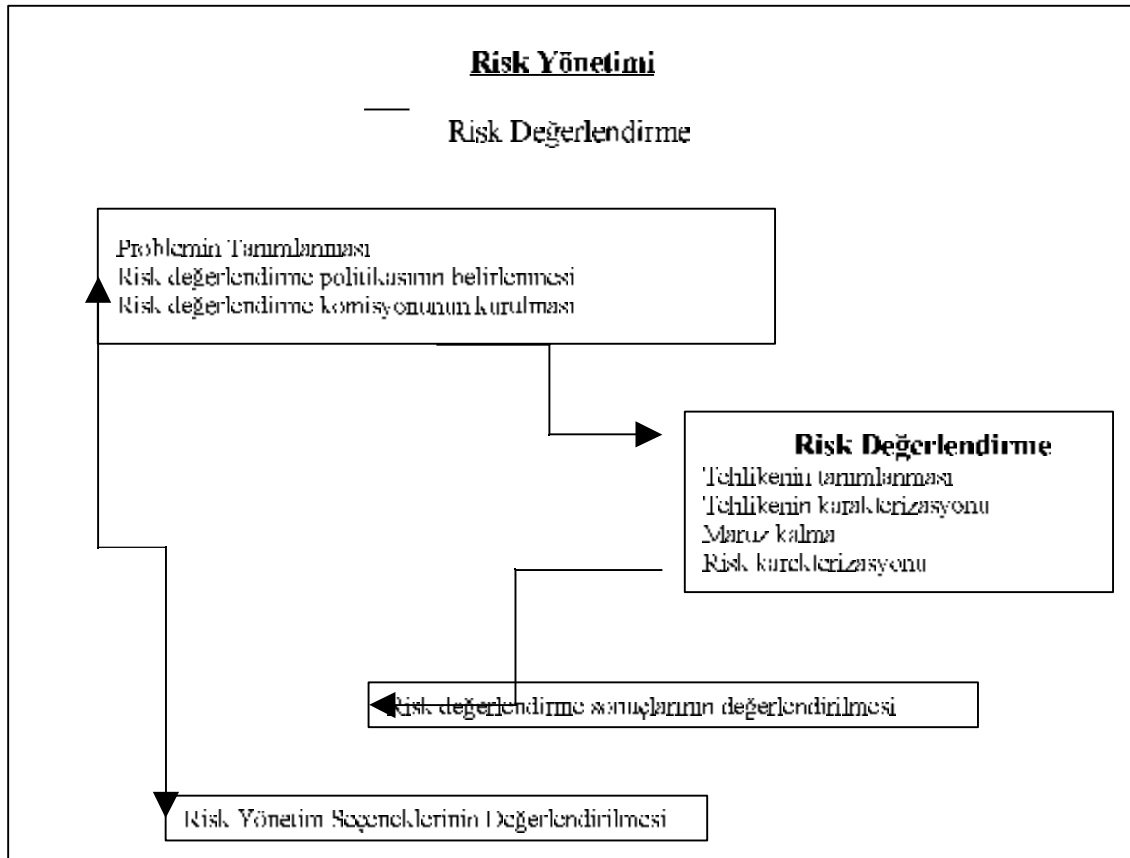
Şekil 3.3 Risk Analizi
Kaynak: Demirözü, 2006.

Risk değerlendirmeleri farklı sebeplerle başlanabilir:

- Yeni bir mal veya ürünün endüstriye giririlmek istendiğinde;
- Daha önceden bilinmeyen bir zararlı veya patojenin ticaretle önemli olan bir bölgede tespit edildiğinde;
- İnsan, bitki veya hayvan sağlığına riskli olduğu anlaşılmış olan bir durumda spesifik bir tehlikenin (zararlı, patojen, toksin veya prosedür) belirlendiğinde;
- Piyasaya sunulan bir ürünün mevcut veya potansiyel piyasaya önemli bir risk getirmeyeceğini Bakanlık olarak ortaya koymak istediğinde;
- Yasal mevzuatla değişim veya ortadan kaldırma isteklerine cevap vermek gerektiğinde;
- Potansiyel bir tehlike ile ilgili önemli yeni bilgilerin açığa çıktığında

Gıda analizinin öncelikle uygulandığı alanlar; gıda katkıları, kimyasal kontaminantlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları ve biyolojik ajanlardır. Bu maddelerle ilgili risk analiz prosedürü genellikle "Kodeks Alimentarius Komisyonu" tarafından başlatılmaktadır. Bu prosedür; yeni bir maddenin piyasaya girme istemesi, kullanılan bir madde ile ilgili yeni gelişmelerin olması veya insan sağlığı üzerinde potansiyel tehlikelerinin belirlenmesi gibi nedenlerle başlatılmakta ve çalışmalar sistematik olarak yürütülmektedir. Bu konuda çalışmaların başlatılması talebi üye ülkelerden de gelebilir. Bazı durumlarda üye ülkeler belli

bir konuda risk analizini yürütebilir (Demiröz,2006:37) Risk analizlerinin (risk değerlendirme, risk yönetimi ve risk iletişimi) geliştirmek için uluslar arası kuruluşlardan FAO ve WHO tarafından yapılan çalışmalarda Türkiye'nin katılımı zayıf kalmaktadır (TKB,2004:10). Risk Yönetimi ve risk değerlendirme etkileşimleri şekil 3.4'de gösterilmektedir



Şekil 3.4 Risk Değerlendirme ve Yönetimi

Kaynak: Demiröz, 2006.

Türkiye Tarım sektörünün en önemli yapısal sorunlarından biri iyi bir "Risk Yönetim" sisteminin kurulamamış olmasıdır. Tarım sektörü söz konusu olduğunda risk, önlemek mümkün değildir, ancak risk yönetimi yapmak yani oluşabilecek hasarlara karşı önceden önlem almak söz konusudur (Igame,2004:3). Gıda güvenliği ile ilgili konularda eğitici amaçlı seminer, panel ve sempozyumların vb düzenlenmesi risklerin geniş toplum kesimlerine aktarılmasında ve bilgilendirilmesinde önem taşımakta, ancak mevcut yapı içerisinde koordinasyon yetersizliği, bilimsel verilere dayanmadan yapılan iletişimler gıda güvenliği zincirinde zayıf noktalarından birini oluşturmaktadır.(TKB,2004:11).

3.1.2.3 AB Gıda Hijyeni Mevzuatı

AB'de gıda hijyeni 93/43/EC Regülasyonu ile düzenlenmekte idi. Konunun kapsamlı olması ve alt sektörlerinin hijyen gerekliliklerinin farklılık arz etmesi nedeniyle son olarak 29 Nisan 2004 tarihinde gıda hijyeni konularına iki ayrı regülasyon ile düzenleme getirilmiştir (Kayahan,2004:17).

Bunlar;

- 852/2004/EC sayılı Gıda Maddelerinin Hijyeni Regülasyonu: Bu mevzuat, genel olarak gıda güvenliğinin sorumluluğunu birincil aşamadan başlayarak gıda zincirinde yer alan işyerlerine vermekte olup bu sorumluluğun yerine getirilmesinde HACCP prensipleri ve iyi hijyen uygulamalarının gerekliliği ifade edilmektedir
- 853/2004/EC sayılı Gıda Maddeleri ile İlgili Spesifik Hijyen Kurallarını Belirleyen Regülasyon: Bu mevzuat ise hayvansal orijinli gıda maddeleri için uygulanacak spesifik hijyen kurallarını belirlemektedir

3.1.2.4 AB Gıda Güvenliğine Yönelik Kontrol Mevzuatı

Beyaz doküman ve 178/2002/EC sayılı regülasyon, topluluk bazında kontrollerin etkinliğini artıracak ve AB çapında gıda güvenliği prensip ve kriterlerinin uygulanmasıyla AB'de gıda güvenliği sağlanacaktır. 178/2002/EC gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanmasını sağlamaya yönelik gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin olarak "29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004/EC sayılı gıda yasası" ile "Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uyumun Doğrulanmasını Sağlamaya Yönelik Olarak Geliştirilen Resmi Kontroller Regülasyonu"; aşağıdaki hususları hedefleyen kurallara uyumun doğrulanmasına yönelik resmi kontrollerin gerçekleştirilmesi için genel kuralları ortaya koymaktadır:

- a) Doğrudan veya çevre aracılığıyla, insan ve hayvanlara yönelik riskleri önlemek, yok etmek veya kabul edilebilir seviyelere indirmek
- b) Cıdanın etiketlenmesi ve tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri dahil, gıda ticaretinde adil uygulamaları temin etmek ve tüketici çıkarlarını korumak

Bu regülasyon, tarımsal ürünlerin ortak piyasa düzenleri için uygulanmamakta; yürütülecek resmi kontroller, 178/2002/EC sayılı regülasyonda ortaya konulan gıda güvenliğinin temin edilmesinde gıda işyerleri birincil yasal sorumlu olarak kabul

edilmektedir. Bunun yanında "854/2004/EC sayılı insan tüketimine uygun hayvansal orijinli gıda maddeleri ile ilgili Resmi Kontrollerin Düzenlenmesine ilişkin Spesifik Kurallar Belirleyen Regülasyon",25.06.2004 tarihinde değiştirilerek yeniden yayımlanmıştır (Kayahan,2004:18).

3.1.2.5 Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü

"Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü" (SANCO- General Directorate of Consumer Protection and Health), Avrupa vatandaşlarının hayat kalitesini artırmak ve tüketici sağlığının yüksek seviyede korunması için Avrupa Komisyonu'na bağlı olarak faaliyet gösteren Brüksel'de kurulan bir merkezi organdır. SANCO'nun halk sağlığı, gıda güvenliği ve tüketici ilişkileri olarak üç temel görevi bulunmakta olup bunlarla ilgili mevzuatı hazırlamakta ve güncellemektedir. SANCO, gıda ile ilgili olarak da "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" prensibini kabul ederek tüketici sağlığı, gıda güvenliği, bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı konularında çalışmaktadır (Kayahan,2004:18)

SANCO ile Tarım Köyişleri Bakanlığı görev ve yetkileri gereği sık sık birlikte çalışmak durumundadır. Türkiye'den AB ülkelerine ihraç edilen gıda maddelerinde tespit edilen gıda güvenliği olumsuzluklarını içeren "Hızlı Alarm Mesajlarını" Tarım ve Köyişleri Bakanlığı muhalep alınarak AB komisyonu tarafından doğrudan gönderilmekte ve ilgili firma ve ürün bazında önlemler alınmasını talep edilmektedir

•Gıda ve Veterinerlik Olisi

Gıda ve Veteriner Olisi (FVO, Food and Veterinary Office), SANCO Genel Müdürlüğüne bağlı olarak gıda güvenliği hizmetlerini yürütmek üzere Dublin'de kurulmuştur. FVO, üye ülkeler ve AB'ye gıda maddeleri ihraç eden ülkelerde gıda güvenliği kontrolleri yapmakta; bu denetimlerden elde edilen verilere göre gıda ithalatına karar vermekte ve denetim sonuçları AB idarecileri ile denetim yapılan birimlere iletmektedir

3.1.2.6 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)

Otorite, topluluğun yasalarına/mevzuatına bilimsel tavsiyeler, bilimsel ve teknik destek ve gıda ve yem güvenliği konularında doğrudan veya dolaylı etki ve sonuçları olan bütün alanlarda politikalar üretmek üzere Brüksel'de (geçici adres) kurulmuştur. Bu alanlardaki bütün konularla ilgili bağımsız bilgi ve riskler konusunda iletişimi de sağlayacaktır. Otorite,

insan sağlığının yüksek bir düzeyde korunmasına katkıda bulunacak ve bu açıdan, i pazarın işleyişinde bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, çevreyi dikkate alacaktır(Kayahan,2004:18)

Otorite, gıda ve yem güvenliği üzerinde doğrudan veya dolaylı etkileri olan risklerin niteliklerinin belirlenmesi ve izlenmesi için veri toplayacak ve analiz edecektir. Otoritenin misyonu aşağdakiler hizmetlerin sağlanması içermektedir:

- Topluluk yasalarıyla ilgili olarak insan beslenmesi konusunda bilimsel tavsiye ve bilimsel ve teknik destek ve Komisyonunu isteği zerine Topluluğun sağlık programı çerçevesinde beslenme konularıyla ilgili iletişim:

- Hayvan sağlığı ve refahı ve bitki sağlığı konularında bilimsel görüş:

- 2001/18/EC sayılı Direktif’de tanımlanan şekilde ve orada belirlenen saklı kalmak kaydıyla, genetik yapısı değiştirilmiş organizmalarla ilgili olarak gıda ve yemin dışındaki ürünler konusunda bilimsel görüşler, Otorite, bu misyon kapsamındaki alanlarda gerekli önlemlerin Topluluk tarafından tasarlanması ve kabul edilmesine bilimsel dayanak hizmetinde bulunacak bilimsel görüşleri sağlayacaktır

- Otorite görevlerini, bağımsızlığı, yayımladığı bilimsel görüş ve bilgilerin bilimsel ve teknik kalitesi, işlemlerinin ve uygulamalarının şeffallığı ve kendisine verilen görevleri yerine getirmedeki itimamı sayesinde bir başvuru merkezi olmasını sağlayacak koşullar altında yapacaktır

- Otorite, ye Devletlerde kendisiyle benzer konularda görev yapan etkin organlarla yakın bir işbirliği içinde hareket edecektir

- Otorite, Komisyon ve ye Devletler, risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi fonksiyonları arasındaki etkililiği ve tutarlılığı daha üst düzeye çıkarmak için işbirliğinde bulunacaklardır

- ye devletler, misyonunda başarılı olmasını güvence altına almak için Otorite ile işbirliği yapacaklardır

Otorite;

- Yönetim Kurulu;

- İdari Müdür ve ekibi;

- Danışma Forumu;

- Bilimsel Komite ve Bilimsel Panellerden Oluşmaktadır

Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, bilimsel görüş ve tavsiyeler üretilmesi için en etkin organı Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller olup çalışma

prensipleri şunlardır: **Bilimsel Komite ve Daimi Bilimsel Paneller**, Otoritenin bilimsel görüşlerinin sağlanmasından sorumlu olacak ve bunlardan her biri kendi görev alanı içinde halka açık toplantılar düzenleyebilecektir. **Bilimsel Komite, Bilimsel Panellerin Başkanları ile hiçbir Bilimsel Panele mensup olmayan altı bağımsız bilim uzmanından oluşurken Bilimsel Paneller bağımsız bilim uzmanlarından oluşmaktadır** (Kayahan,2004:19). Otoritenin kuruluşuyla birlikte aşağıdaki bilimsel paneller kurulmuştur:

- Gıda katkı maddeleri, tatlandırıcılar, gıdanın işlenmesinde yardımcı maddeler ve gıda ile temas eden maddeleri ile ilgili Panel;
- Hayvan yeminde kullanılan katkı maddeleri, ürün/maddeleri ile ilgili panel;
- Bitki sağlığı, bitki koruma ürünleri ve bunların kalıntıları ile ilgili panel;
- Genetik olarak değiştirilmiş organizmaları ile ilgili panel;
- Diel ürünleri, beslenme ve allerji ile ilgili panel;
- Biyolojik zararları ile ilgili panel;
- Gıda zinciri içinde kirletici maddeleri ile ilgili panel;
- Hayvan sağlığı ve refahı ile ilgili panel.

AB, merkezi yapıda gıda güvenliği kurumlarını kurmuş üye ülkelerin de buna uygun olarak kendi idari yapılarını oluşturmaları istenmiştir. Bu durum, bazı Avrupa ülkelerinde meydana gelen dioksin krizi ve nitrofen krizi gibi olayların ortaya çıkmasıyla gündem oluşturmuş ve özellikle Belçika ve Almanya gıda ilgili idari yapılarını yeni baştan oluşturmuşlardır.

3.1.2.7 Ulusal Program (Türkiye)

AB tarafından 10-11 Aralık 1999 tarihindeki Helsinki Zirvesi sonrasında ülkemize Adaylık süreci verilmesinin ardından AB tarafından ülkemiz için 08 Mart 2001 tarihinde "Katılım Ortaklığı Belgesi" (KOB) onaylanmış ve buna göre ülkemizde de "AB Müktesabâtının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı" hazırlanmış ve ilk olarak 24 Mart 2002 tarih ve 24352 mükerrer sayılı resmi gazetede yayımlanarak uyum çalışmaları belirlenen programa göre yürütülmüştür (Kayahan,2004:20).

Türkiye Adaylık sürecinde UP'nı KOB'nde gerçekleştirilen revizyonlar paralelinde güncelleştirmektedir. Son olarak da 24.07.2003 tarih ve 25178 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmış olup uyum çalışmaları bu kapsamda yürütülmektedir. Ayrıca, doğması muhtemel sorunların çözümüne yönelik olarak doğru tespitlerde bulunulmasını

teminen kurumsal ihtiyaclar ve bütçe planlamasına yönelik gerçekçi ifadeler içermesi gerekmektedir. AB’nde gıda güvenliği yüksek önceliğe haiz konulardan olup tam üyelik sürecinde aday ülkelerden bunun gereğini istemektedir. UP, adaylık sürecinde gıda kontrol sistemlerinin geliştirilmesini ve bununla ilgili alt yapının güçlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

UP’da gıda mevzuatı ve kontrolü ile ilgili uyum çalışmaları “Malların Serbest Dolaşımı”, “Tarım” ve kısmi olarak da “Tüketicinin Korunması” ve “Sağlık” başlıklarında kısa, orta ve uzun vade olarak yürütülmekte olup bu amaçla kurulan 8 alt komiteden “Tarım ve Bahkçılık” ile “İç Pazar ve Rekabet” alt komitelerince ele alınmaktadır. Bu kapsamda Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca oluşturulan “Gıda Kontrol Alt Çalışma Grubu” tarafından gıda mevzuatı ve gıda kontrolü uyum çalışmaları yürütülmektedir (Kayahan,2004.20).

Malların Serbest Dolaşımı başlığında gıda ürünleri için en önemli konu, mevzuat uyumu, gıda denetim ve laboratuvar alt yapısının güçlendirilmesi, ürün güvenliğinin ülke çapında sağlanması ve hızlı alarm sistemi ile merkez ve taşra teşkilatı arasında enformasyon teknolojisinin kurulması gerekmektedir.

Tarım başlığında ise “gıda güvenliği ve denetim sistemlerinin yeniden düzenlenmesi ve teknik, mali ve insan kaynaklarının iyileştirilmesi ile gıda işleme tesislerinin modernizasyonu” bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr)

2002-2003 yıllarında gıda mevzuat uyumunda dikkate değer gelişmeler sağlanmış ancak idari yapıların güçlendirilmesi anlamında ise istenen ilerlemeler sağlanamamış ve gıda konusundaki yapısal bozukluklar giderilememiştir. Alt yapının güçlendirilmesi amacıyla da Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca “Türkiye’de Gıda Güvenliği İdaresinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” Projesi hazırlanmış ve AB tarafından desteklenmesi kabul edilmiştir. 5179 sayılı Kanunun yasallaşması sonucu gıda konularında Tarım ve Köyşleri Bakanlığının tek yetkili kurum haline gelmesiyle Proje’de “eleştirme” (twinning) aşamasına gelinmiştir (Kayahan,2004.21)

Adaylık sürecinde AB Müktesabatına uyum sağlanmasında karşılaşılan güçlüklerin aşılması için yardımda bulunmak amacıyla AB’nin TAELX Bürosu teknik yardım ve eğitim amaçlı kısa süreli destek programları yürütülmektedir. Ayrıca, yukarıda belirtilen AB destekli uyum projelerinde uyumlaştırılan mevzuatın uygulanmasını kolaylaştırmak için üye

ülkelerin biriyle müştereken yürütmek üzere "eşleştirme" (twinning) prosedürü devreye sokulmaktadır (Kayahan,2004:21) 2004 Yılı Türkiye-AB Mali İşbirliği Kapsamında Eşleştirme (Twinning) İçeren Projeler kapsamında "Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi (standart eşleştirme)" Lider ülke Almanya ve ortak ülke Litvanya olarak belirlenmiştir Türkiye'nin AB gıda güvenliği ve kontrolü konularında bulunan mevzuatın uyumlaştırılma çalışmaları tablo 3.1'de verilmiştir

Tablo 3.1: AB Gıda Güvenliği ve Kontrolü Mevzuatı

Konu Başlığı	Toplam Mevzuat	Yürürlükte Olan	Türkiye İle İlgili	Uyumlaştırılan
Bitkisel Kökenli Gıda Maddelerinde Gıda Güvenliği	6	2	4	2
Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	3	2	.	
Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği	4	1	2	
Diğer Tarımsal Ürünlerde Gıda Güvenliği	2	2	.	
Alkollü İçkilerde Gıda Güvenliği	5	5	5	2
Dikey Mevzuat	8	7	3	-

Kaynak www.abgs.gov.tr

3.1.2.8 Ortaklık Konseyi

Ortaklık Konseyi Türkiye- AB ilişkilerinin şekillendirilmesi ve yönlendirilmesi açısından en etkin kuruluş olup amacı, siyasi, ekonomik ve ticari konularda ortaklık rejiminin uygulanması ve gelişmesini sağlamaktır. 2/97 sayılı Ortaklık Konseyi kararlarına göre gıda maddelerine yönelik "Teknik Mevzuat Uyumu" çalışmaları yürütülmektedir. Ancak, bu çalışmalar Ulusal Program gereği uyumlaştırılması gereken mevzuat ile örtüşmektedir (Kayahan,2004.21)

3.1.3 Türkiye'de Gıda Mevzuatı

Mevzuat genel olarak, mal ve hizmet üretimi ve dağıtım ile sosyal ve ekonomik ilişkilerde, ilgili tüm tarafların hak ve çıkarlarının korunmasını, dolayısıyla zararların önlenmesini ve bunların bir denge içerisinde tutulmasını sağlayan idari ve hukuki metinlerin tümünü ifade etmektedir

Türkiye'de anayasadan ve ilgili mahkeme kararlarından başlayarak, yaptırım gücüne göre: milletler arası anlaşmalar, kanunlar, içtihadî birleştirme kararları, kanun hükmünde kararname, bakanlar kurulu kararları, tüzükler, yönetmelikler, ferdi-idari işlemler ve

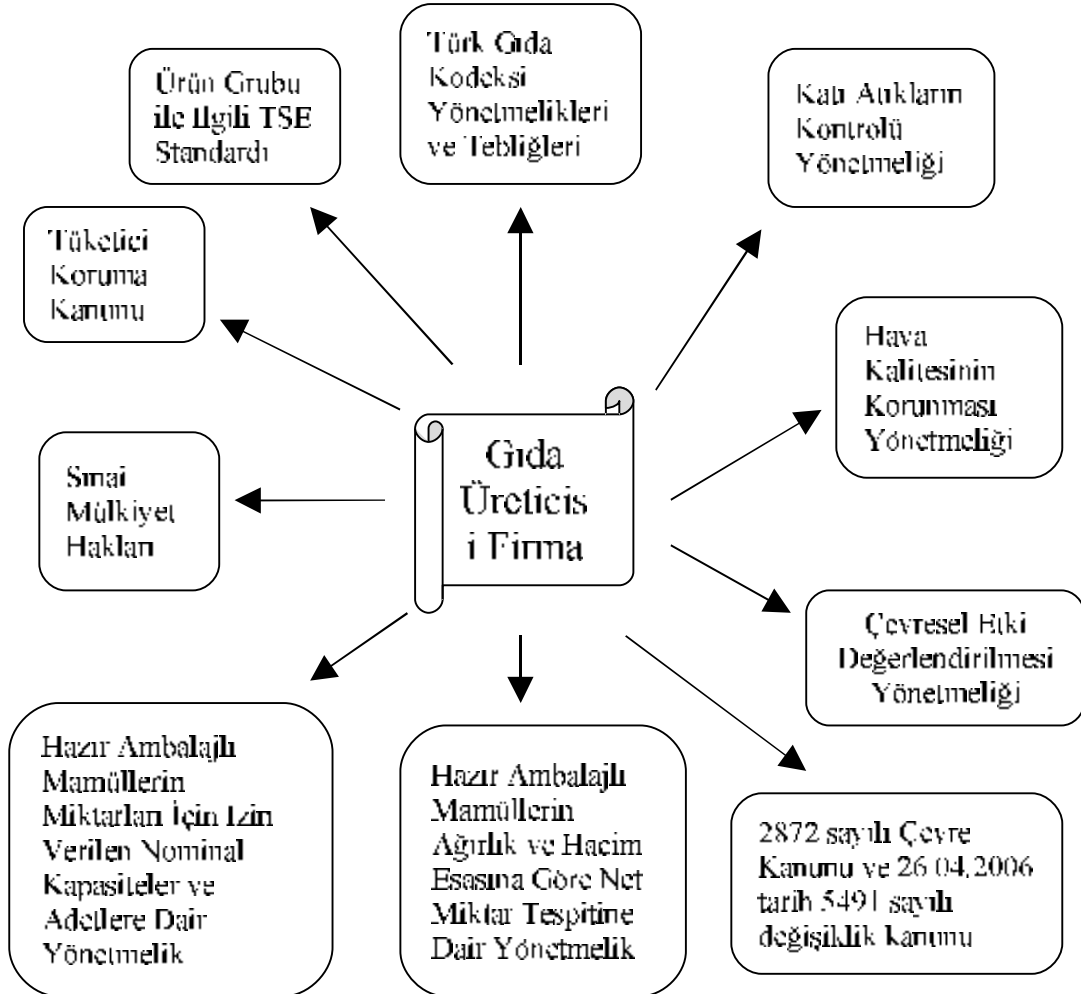
talimatlar şeklinde sıralanan bir zincirle hiyerarşisi teşekkül eden mevzuat düzenine sahiptir. Bu temel yapı gıda mevzuatı konusunda geçerlidir.

Anayasamızın 172. maddesinde, tüketicinin korunması ve aydınlatılması konusunda önlemler alma görevi devlete verilmiştir. Türkiye’de 1995 yılına kadar, gıda kontrolü çeşitli tüzük, yönetmelik ve genelgelerle düzenlenen bir sistem içinde ve öncelikle 24.04.1930 tarih ve 1593 sayı ile yürürlüğe konulan “Umumi Hıfzıshha Kanunu”yla yürütülmekteydi. Bu kanun geniş kapsamlı bir genel sağlık kanunu niteliğinde olup, gıda kontrolü bu kanunun beraberinde diğer kurum ve kuruluşlarca çıkarılmış, 25 kanun, 6 tüzük, 10 yönetmelik, çeşitli genelgeler, tebliğler ve standartlarla gerçekleştirilmekteydi. Her ne kadar genel prensip olarak, 27.09.1984 tarih ve 3046 sayılı “Bakanlıkların Kuruluş ve Görev Hsasları” hakkındaki kanun, “Aynı ve benzer hizmet veya görevlerin tek bir bakanlık tarafından veya sorumluluğunda yürütülmesi . . .” ilkesini getirmişse de, Türkiye’de gıda kalite kontrol görevi; çeşitli yasa, tüzük ve yönetmeliklerin yetki verdiği bir çok farklı kamu kuruluşu tarafından yürütülmeye çalışılmaktaydı. Kalite kontrolü yapmaya doğrudan veya dolaylı yoldan yetkili ve görevli 7 kuruluş bulunmakta ve yetki aldıkları Kanun Hükmünde Karamame (KHK) ile kontrol görevlerini sürdürmekteydiler (Topal, 1992:431-432)

Ancak 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamame” ile, özgün bir yasal düzenleme getirilmiştir. Bu çerçevede “gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve yardımcı maddelerine, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki görev- sorumluluklarına dair hususlar” kapsayan bir yasal düzenlemeye gidilmiştir. Bu uygulamayla, KHK çerçevesinde öngörülen yönetmeliklerin çıkarılması ve uygulanması 1 yıl içinde gerçekleştirilmek üzere, Sağlık ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlıklarına görev ve yetki verilmiştir. Belediyelerin gıda kontrolündeki yetkileri, bu KHK ile kısıtlanmıştır.

Yine bu çerçevede 7 Kasım 1995 tarih ve 22456 sayılı resmî gazete’de, 560 sayılı KHK de değişiklik yapan 4128 nolu kanun yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu kanunun 6 ve 7 maddeleriyle, 560 sayılı KHK’nın 4.,5.,10. maddelerine bazı eklentiler yapılmış ve 4.Bölüm başlığı değiştirilerek 18A ve 18B maddeleri ilave edilmiştir. Böylece de 560 sayılı KHK’ye uymayanlar için “Ceza hükümleri” ve “Ceza taksiti” hususları getirilmiştir.

Ashında 560 sayılı KHK çok genel hükümleri içeren bir çerçeve kanundur. Gıda işletmeleri ve gıdaların kontrol ve denetiminden sorumlu Bakanlıklar, bunların denetim yapacakları hususları, yetki ve görevlerini belirleyecek şekilde düzenlenmiştir. Genel çerçevede ilgili KHK, gıda sanayinde izin ve tescil işlerini, istihdam gıda kodeksini, laboratuvar kuruluş iznini, gıda üretici işyerleri ve satış yerlerinin denetimini, etiket hakkını, sağlığın korunmasını, ihracatı, reklamları, ithalat kısıtlamalarını hükme bağlamıştır. Ayrıca yasaklama dışı birimleri, gümrük merkezlerini, su üretim-satış, et kesim yerlerini de hükme bağlamıştır. Genel sağlığın korunması hususunda diğer mevzuat hükümlerini saklı tutmuş ve diğer bazı kanunlar veya ilgili maddelerini yürürlükten kaldırmıştır. Bazı kanunlara da eklemeler ve değişiklikler getirmiştir.



Şekil 3.5 Sektörün, çevreye ve insan haklarına saygılı üretim için uyguladığı yasal zorunluluklar ve standartlar

Bunun yanında 1994 yılından bu yana tüketicinin korunması, temel tüketim maddeleri, üretim ve tüketicinin denetlenmesi ile ilgili hususlarda bir dizi yasal düzenlemeler getirilmiştir.

Bunlar doğrudan veya dolaylı olarak gıda kalitesi ve kalite kontrolünü etkileyen olumlu gelişmelerdir. Bu gelişme ve düzenlemeler ile pazar ekonomisinin kurumsal alt yapısını oluşturmak ve rekabet mekanizmalarının daha iyi işlemesini sağlamak amaçlanmaktadır.

Bu çerçevede 13.12.1994 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan 7.12.1994 tarih ve 4054 sayılı "Rekabetin Korunması Hakkındaki Kanun" değişik 5388 sayılı "Rekabetin korunması hakkında kanun bazı maddelerinin değiştirilmesine dair kanun" 13.07.2005 tarihli 25874 sayılı resmi gazete yayınlanmıştır. 27.06.1995 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan 24.06.1995 tarih ve 552 sayılı KHK, değişik 4367 sayılı "Yaş Sebze ve Meyve Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında Kanun Hükmünde Karamamenin Bazı Maddelerinin Değiştirilmesine Dair Kanun", 14.06.1998 gün ve 23372 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir ve 09.04.2005 tarihli "556 sayılı Markaların Korunması Hakkında KHK Uygulanmasına Dair Yönetmelik" ile 556 sayılı KHK'nin hükümlerinin yanı sıra TRIPS, Nice Anlaşması, Madrid Protokolü gibi uluslar arası düzenlemeler de dikkate alınarak düzenlenmiştir. Bütün bunlara ilaveten; tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, aydınlatıcı, eğitici, zararları tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı önlemler almak ve tüketicinin kendilerini koruyucu girişimlerini özendirme ve bu konuda politika oluşturulmasında gönüllüleri örgütlemeye teşvik etmek hususlarını, ekonominin gereklerine ve kamu yararına uygun olarak düzenlemeyi amaçlayan "Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun" kabul edilmiştir. 4077 sayılı kanun değişik, kanun 06.03.2003 tarih 4822 sayılı kanun ile 14 Mart 2003 tarihli Resmi Gazetede yayınlanmıştır.

Birçok gıda tesisinin kuruluş, yer seçimi, kullanılacak teknoloji seçimleri gıda mevzuatı dışında belirleyici yönetmelikler bulunmaktadır (Şekil 3.5). Çevre Bakanlığının çıkarmış olduğu "Hava kalitesinin korunması yönetmeliği", "su kirliliği yönetmeliği", "katı atıkların kontrolü yönetmeliği", "2872 sayılı çevre kanunu" ile "çevresel etki değerlendirilmesi yönetmeliği" gıda firmalarının sanayi bölgelerinde kurulum avantajlarını da pekiştirmektedir. Bayındırlık ve İskan Bakanlığının "imar kanunu" gıda tesislerinin seçti bölgelerde kurulmasına imkan vermektedir (Akgün,2004:14)

28 Haziran 1995 tarih ve 23327 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamame" yasal dayanağı ile bugüne kadar "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" ler çıkarılmıştır. Yerine 05.06.2004 tarihinde çıkarılan 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında

Kanun" 25483 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır. Bu kanunun Onuncu bölümünde yürürlükten kaldırılan hükümler kısmında 1 Geçici maddesinde; - Bu kanunda öngörülen yönetmelikler ve uygulamaya ilişkin sair usul ve esaslar yürürlüğe girinceye kadar 24.06.1994 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnameye göre çıkarılan yönetmeliklerin bu kanuna aykırı olmayan hükümleri uygulanmasına devam edilir. Bu kanunda öngörülen yönetmelikler, kanun yürürlüğe girdiği tarihten itibaren bir yıl içerisinde çıkarılır. hükmü bulunmaktadır. 2 Geçici maddesinde: - **Halen faaliyet gösteren, gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerleri, bu kanun ile getirilen yeni yükümlülüklerle, kanunda belirtilen yönetmeliklerin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde uyum sağlamak zorundadır.**

Gıda mevzuatı içerisinde kuşkusuz gıda maddeleri özelliklerini belirlemek ve uygun bir sınıflandırmaya tabi tutmak önemlidir. Bu amaçla ilki 11.06.1997 tarih 231172 nolu resmi gazete de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hazırlanmıştır. Bu yönetmeliğin amacı: üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin teknolojiye uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemektir. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği bu güne kadar 12 kez değişikliğe uğrayarak 30.06.2005 tarihinde 25861 nolu resmi gazete de yayınlanmıştır. Bu yönetmelik, gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır.

5179 sayılı Kanun ile üretim,ithalat ve ihracat sahalarındaki denetim ile gıda satış noktalarındaki denetim görevi Tarım ve Köyşleri Bakanlığına verilmiştir. Ürünün spesifikasyonlarına uygun üretildiğini kanıtlamak işyeri sorumluluğu olarak belirlenmiştir. İthalat ve ihracat sahalarındaki denetim ile gıda satış noktalarındaki denetim görevi Tarım ve Köyşleri Bakanlığı yetkili kılınmakla birlikte, usul ve esasları belirleyen yönetmeliğin hazırlanmasında Dış Ticaret Müsteşarlığının görüşü alınacak hükmü getirilmiştir. Suların denetimi Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyşleri Bakanlığı arasında paylaştırılmıştır. Bunun yanı sıra Bakanlık dışındaki diğer kamu ve özel kuruluşlarına kontrol ve sertifikasyon yetkisi verilerek ürün kalitesi, risk analizi ve benzer konularda kalite ve sertifikasyon hizmeti yapabilirler hükmü getirilmiştir (Demiröz,2005b.21)

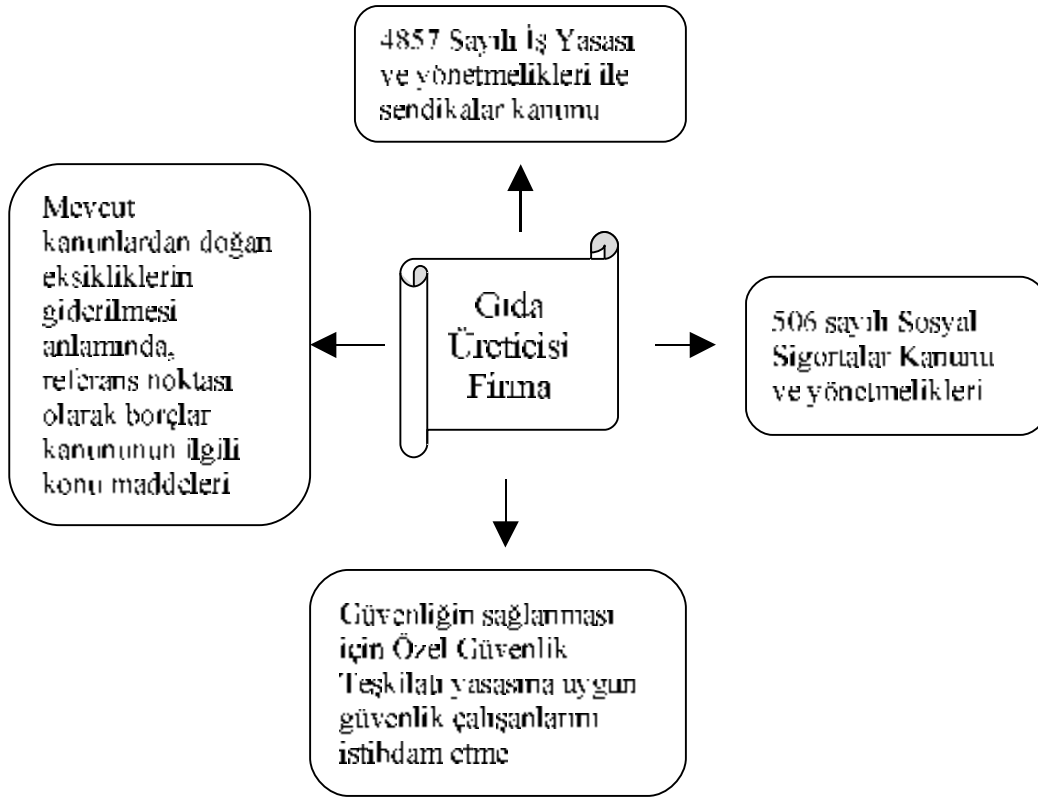
Yeni gıda yasasının getirdiği yenilikler;

- 5179 sayılı Gıda Yasası ile sektör, yasasına kavuştu
- Sektördeki tüm yetkiler Tarım Bakanlığı'na devredildi Sağlık Bakanlığı ve yerel yönetimler devreden çıkarıldı.
- Denetimler üç farklı listeden yapılacak ve sadece Tarım Bakanlığı denetçileri yetkilendirilecek
- Yasaya bağlı olarak çıkarılan yönetmeliğe göre, tüm gıda işletmelerinde işyerinin niteliğine göre gıda ve ziraat mühendisleri ve veteriner hekim istihdam edilecek
- Yasa ilk kez Ulusal Gıda Komisyonu, Gıda Bankası gibi organların kurulmasının önünü açtı.
- Yeni yasa ve yönetmeliklere göre, işyerinin hijyeni çalışma ruhsatı almak ve üretim için yeterli olmayacak. Faaliyet yürütülen binanın imar yasasına uygun olması ve kat mülkiyeti sorununun da bulunmaması gerekiyor
- Yasaya bağlı "Gıdaların ve Gıda ile temasta Bulunan Malzemelerin Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" e göre, hiçbir gıda açıkta satılamayacak, yaş sebze ve meyve hariç, tüm gıdalar ambalajlı olacak
- Yasa tüketicinin sofrasına gelen her gıda maddesinin kayıt altına alınmasını sağlayarak, 'tarladan sofraya izlenebilirliği' sağlayacaktır

Gıda denetiminde doğrudan görev almamakla birlikte, gıda kalite ve standartlarını belirlemede ve belgelendirmede yetkili kuruluş olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) 132 sayılı Kanunla kurulmuştur. TSE, standartlarla ilgili araştırma maksadıyla ve ihtiyari standartların tatbikatında kontrol için laboratuvarlar kurmak, muayene, analiz ve deneyleri, resmi veya hususi sektörün talep edeceği teknik çalışmalarını yapmak ve rapor vermek görevlerini üstlenmiştir. TSE'ye bağlı Ankara –Merkez, İzmir, Kayseri, Denizli ve Çorum olmak üzere 5 ayrı Müdürlükte TSE uygunluğu test etmek üzere çalışmalar yapılmaktadır

Ayrıca TÜBİTAK- Marmara Araştırma Merkezi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Araştırma Enstitüsü; gıda bilimi ve teknolojisi alanında, ulusal kalkınma hedefleri doğrultusunda, gıda sanayinin teknolojik yönden gelişmesine, ihracatta rekabet gücünün artırılmasına, beslenme sorunlarının giderilmesine yönelik AR-GE çalışmaları yapmaktadır. Ankara ATAL, Bursa BUTAL ve MEGALAB gıda analizleri yapmak üzere TÜBİTAK tarafından kurulmuş olan diğer laboratuvarlardır. TÜRKAK veri tabanına göre; gıda denetiminde görev alan İstanbul, Ankara, Bursa, Giresun, Kocaeli, Manisa ve Antalya'da belediyelere bağlı olarak hizmet veren 10 laboratuvar Müdürlüğü vardır ve bu laboratuvarlarda piyasa denetimi ve gözetimine yönelik çalışmalar yürütülmektedir

Üniversite Laboratuvarları gıda denetiminde kısmen görev yapan, ancak daha çok gıda üreticilerinin talepleri ve otokontrol ile ürün geliştirme çalışmalarında görev alan laboratuvarlardır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş, Aralık 2004 tarihi itibarıyla İstanbul, İzmir, Antalya, Aydın, Ankara, Erzurum, Nevşehir, Gaziantep, Samsun ve Ordu'da toplam 22 adet Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı vardır. Bakanlıkça izin verilen faaliyet alanları içerisinde ithalat, ihracat denetimlerinde ve özel istek analizlerinde görev almaktadırlar (Demirözü.2005b.21).



Şekil 3.6: İş hukuku için yasal zorunluluklar

Ayrıca Gıda Üretici Firmalarının faaliyette buldukları süre içerisinde uymakta zorunlu oldukları iş hukuku düzenlemeleri Şekil 3.6'da gösterilmektedir. Firmalar aynı zamanda bünyelerinde istihdam ettikleri çalışan sayısı bakımından da çalışma hayatı ve sosyal haklar konusunda bir takım düzenlemeleri bulunmaktadır. İşçi- işveren arasında 506 sayılı Sosyal Sigortalar Kanunu ve yönetmelikleri uygulanmaktadır. Bir çok modern gıda tesisi bu düzenlemelere ilave olarak (OHSAS) ISO 18001 "İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi" uygulamaktadır.

Aynı zamanda firmaların bulundukları makine parkı, depo, çeşitli değerli evrak ve finansman belgelerini koruma altında bulundurma zorunluluklarından kendi güvenlik birimlerini de bulundurmaktadırlar

Nihayetinde ticari faaliyetlerin sürekliliği, istihdamın güvence altına alınması, ülke menfaatlerini göz önünde bulunduracak şekilde firmanın başka firmalarla, ithalat ve ihracatta diğer ülke mevzuatlarıyla olan ilişkilerde, işçi ve işveren arasında doğabilecek her türlü anlaşmazlıklar borçlar kanunun ilgili maddeleri de geçerlidir.

3.1.4 Ana Gruplar İtibariyle Yönetmelikler

3.1.4.1 AB-Türkiye Et- Süt Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmalar

Gıda güvenliğini sağlayarak tüketici sağlığının korunmasını temin etmek için, canlı hayvan ve hayvansal birincil ürünlerde belirli maddeler ve bunların kalıtlarının izlenmesi ile ilgili usul ve esasları belirlemek, hayvanlardan ve hayvan maddelerinden insan ve hayvanlara geçebilen hastalıklardan korunulmasını ve bulaşıcı hayvan hastalıkları ile mücadele esas ve usullerinin tespiti ile ilgili yönetmelikler Türk Gıda Mevzuatı yönetmeliklerinde mevcuttur

178/2002/EC sayılı ve 28 Ocak 2002 tarihli Gıda Yasası, EFSA'nın kurulması ve gıda güvenliği ilgili işlemleri belirleyen direktifi, 29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004/EC sayılı Gıda Yasası ile Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uyumun Doğrulanmasını Sağlamaya Yönelik Olarak Gerçekleştirilen Resmî Kontroller direktifi, 854/2004/EC sayılı insan tüketimine uygun hayvansal orijinli gıda maddeleri ile ilgili Resmî Kontrollerin İlişkin Spesifik Kuralları Belirleyen Direktif 25.06.2004 tarihinde değiştirilerek yeniden yayımlanmıştır.

AB Mevzuatında "Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği" konularında toplam 4 adet mevzuatın bir tanesi yürürlüktedir. Türkiye'de konu ile ilgili 2 adet mevzuat bulunmaktadır "Türk Gıda Kodeksi - Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü" ile "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik". Bu mevzuatların uyumlaştırılma zamanı belirlenmemiş ve uyum düzeyleri tamdır (www.abgs.gov.tr). AB mevzuatında konuyla ilgili, birlik dışı ülke menşeli kanatlı hayvan etleri için tadı ve sağlık uygunluğu birlikçe en üst seviyede talep edilir. Bunun için

gerekli muayeneleri veteriner hekimlerce gerçekleştirilir, son teslimat noktasına kadar güvenilirliği yasal sınırlamalara uymak üretici ve ithalatçı firmaların sorumluluğundadır

AB Mevzuatında "Sığır ve Dana Eti" konularında çıkarılmış toplam 10 adet mevzuat bulunmaktadır. Bunların 8'i yürürlükte ve Türkiye'de konu ile ilgili 10 adet mevzuat bulunmaktadır. "Sığır karkaslarında Türk standartlarını ortaya koyan KKGM-89/6 sayılı Tebliğ", "Et ve Bahk Kurumunun Kuruluşuna İlişkin K/871 sayılı Kanun Hükmünde Kararname 34192 sayılı Yönetim Kurulu Kararı ile değiştirilmiştir", "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik", "Sığır Cinsi Hayvan Karkaslarının Fiyatlarının Takibine İlişkin Yönetmelik Taslağı", "Sığır Cinsi Hayvan Karkaslarının Sınıflandırılmasına İlişkin Yönetmelik Taslağı", "Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı", "132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanunu TS 669", "132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanunu TS 383" (www.abgs.gov.tr)

AB Mevzuatında Süt ve Süt Ürünleri alanında bir adet mevzuat aynı zamanda yürürlükte Türkiye'de konuyla ilgili "Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Taslağı" AB'ne tam üyeliğe geçince yürürlüğe girecektir (www.abgs.gov.tr) Üçüncü dünya ülkeleri ile ticaret, ithalat lisansına bağlıdır ve ihracat lisansı şartlarıyla eş tutulmaktadır

Türk Gıda Kodeksi Tebliği içeriği son yıllarda teknolojiye uygun ve hijyenik olarak üretilmesi, hazırlanması, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere, et, süt ürünleri özelliklerini belirlemek üzere hazırlanmıştır

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik, HACCP yönünden et ve et ürünü işleyen işletmelerde 31 Mart 2006 tarihinden itibaren zorunlu olarak uygulamaya girecektir.

Son yıllarda insan sağlığı üzerinde olumsuz etkileri giderek daha fazla oranda tespit edilen hayvansal kaynaklı virüs, veteriner ilaç kalıntıları, bazı yem rasyonlarında kullanılan ajanların tespiti amaçlı tebliğler Türk Gıda Kodeksi Tebliğlerinde yer almaktadır. Et ve süt ürünleri kaynağı olan canlı hayvanların izlenebilirliği, uygulanan veteriner ilaçlarında bulunan farmakolojik aktif maddelerin et,süt, yumurta ve bal gibi hayvansal kökenli tüm gıdalarda maksimum kabul limitlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır (Ek-2 tablolar)

3.1.4.2 AB-Türkiye Meyve Sebze İşleme Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları

AB Mevzuatında İşlenmiş Meyve Sebze konularında toplam 12 mevzuatın 11 tanesi yürürlüktedir. Türkiye’de konuya karşılık gelen 12 adet mevzuat bulunmakta ve henüz hiçbir tanesi uyumlaştırılmamıştır(www.abgs.gov.tr). Türkiye’de işlenmiş tarım ürünü kabul edilen domates salçası, meyve ve sebze konserveleri, meyve suları, dondurulmuş ve kurutulmuş her tür gıda maddeleri, diğer gıdalar AB tarafından tarım ürünü olarak kabul edilmektedir. Türk Gıda mevzuatında, 30.03.2005 tarih 25771 nolu resmi gazetelede yayınlanan “Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” tanınlar kısmında toplama, hasat ürünleri birincil üretim, birincil üretimden elde edilen ürüne hammadde ve hammaddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ürünler işlenmiş gıdalar grubuna girmektedir.

Domates standardı “TS 794 nolu Domates Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 794 nolu Domates Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı” iki adet TSE standardı bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr)

Meyve ve Sebze Mamulleri ile ilgili “TS 4890 nolu Meyve ve Sebze Mamulleri Çözünür Katı Madde Miktar Tayini –Refraktometrik Metot Standardının Zorunlu uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “TS 541 nolu Kuru İncir Standardının Zorunlu Uygulamaya konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 541 nolu Kuru İncir Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “Kuru Üzüm ve Kuru İncir İçin Depolama ve Stoklamaya İlişkin Yönetmelik Taslağı”, “TS 3410 nolu Çekirdekli kuru üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, Revize Edilen “TS 3410 Nolu Çekirdekli Kuru Üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “TS 3411 nolu Çekirdeksiz Kuru Üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 3411 nolu Çekirdeksiz Kuru üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı” (www.abgs.gov.tr)

Meyve Sebze Üreticileri ile İlgili “ Üreticilere Kaliteli Kuru Üzüm Elde Edilmesi Konusunda Eğitim Verilmesine İlişkin Genelge Taslağı”, “Kurutulmak Üzere Üzüm Yetiştirilen Alanların Belirlenmesine İlişkin Yönetmelik Taslağı” (www.abgs.gov.tr)

Türkiye’de üretilen tohumlukların sertifikalandırılmaları ve sertifikalandırılan tohumluklara verilen sertifika sınıflarını belirten etiketlerin bağlanması “Sertifikalı Tohumluk Etiketleri ile İlgili Genelge” ile esastır

Meyve ve Sebze piyasa düzenlemesi ve dış ticareti ile ilgili “Dış Ticaretle Teknik Mevzuat ve Standardizasyon Yönetmeliği Taslağı”, “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı”, “Ç Piyasada Taze Meyve ve Sebzelerin Kalite Standartlarına Uygunluk Denetimlerine İlişkin Yönetmelik Taslağı”, “Tarımsal Üretici Birlikleri Kanun Tasarısı” (www.abgs.gov.tr).

Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğ (Tebliğ No:1998/9), meyve suyu ve benzeri ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektedir. Bu Tebliğle; TS 1535 Portakal Suyu, TS 3631 Vişne Suyu, TS 3632 Üzüm Suyu, TS 3633 Elma Suyu, TS 3986 Mandarin Suyu, TS 3984 Çilek Nektarı, TS 3985 Erik Nektarı, TS 3684 Vişne Suyu Konsantresi, TS 3685 Üzüm Suyu Konsantresi, TS 3686 Elma Suyu Konsantresi standartları mecburi uygulamadan kaldırılmıştır (Avcı,2003:20)

Gün geçtikçe gelişen laboratuvar çalışmalarını ile meyve sebze işleme ürünleri ile ilgili yeni sınırlamalar, standartlar mevzuata ilave edilmektedir. Sanayi kuruluşları bu standartları ve yasal zorunlulukları yakından takip ederek bu standart ve zorunlulukları sağlamak için kendilerine uygun olan spesifikasyonlar geliştirmeleri gerekmektedir.

3.1.4.3 AB-Türkiye Zeytinyağı Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları

Zeytinyağı konusunda, 12 adet hazırlanmış AB mevzuatının 4 adeti yürürlükte ve bunlara karşın Türkiye’de hazırlanmış, uygulanmakta 10 adet mevzuat bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr).

Zeytinyağı üreticileri ilgilendiren “Tarımsal Üretici Birlikleri Kanun Tasarısı”, “Coğrafi Bilgi Sistemi ile Uyumlu Zeytincilik Sicilinin Oluşturulmasına Dair Yönetmelik Taslağı” (www.abgs.gov.tr)

Zeytinyağı piyasası ve dış ticareti ilgilendiren, “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı”, “Zeytinyağı Sektöründe Kontrol Kuruluşu Kurulmasına İlişkin Kanun Tasarısı Taslağı” (www.abgs.gov.tr)

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, zeytinyağı konusunda dünyanın en büyük örgütü Uluslararası zeytinyağı ticaretinin kurallarının belirlenmesinden, teknik çalışmalar yaparak yüksek kalitede zeytinyağı üretiminin gerçekleştirilmesinin garantiye alınmasına, kalite kontrollerindeki standartların belirlenmesinden, zeytinyağı konusunda uluslar arası promosyonların düzenlenmesine kadar hemen her konuda söz sahibi olan bir örgüttür

Zeytinyağı mamulleri ile ilgili "TS 342 nolu Yemelik Zeytinyağı –Muayene ve Deney Yöntemleri Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ", "Revize Edilen TS 342 nolu Yemelik Zeytinyağı – Muayene ve Deney Yöntemleri Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı", "Zeytinyağı Üretiminin Kalitesini Geliştirmeye Yönelik Önlemlere İlişkin Tebliğ Taslağı", "TS 341 nolu Yemelik Zeytinyağı Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ", "Revize Edilen TS 341 nolu Yemelik Zeytinyağı Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı" (www.abgs.gov.tr)

3.1.4.4 AB-Türkiye Değirmencilik Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları

Hububat ve Çeltik alanında AB hazırlanmış toplam 10 adet mevzuatın 5 tanesi yürürlüktedir. Türk gıda mevzuatıyla ilgili 10 adet konu işlenmiştir. Hububat ve Çeltik alanında Türk mevzuatında aşağıdaki konular bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr)

Hububat ve Çeltik üreticileriyle ilgili, "15.06.2001 tarih, 24433 sayılı Resmi gazetelede yayınlanan 2000/2001 Dönemi Hububat ürünü Destekleme Alımı ve Satımı Hakkındaki 2001/2556 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı Madde 2 (D), 3,4,6 ve 7 (Alım Karamamesi)", "Çeltik Uygulama Yönetmeliğı", "Hububat Uygulama Yönetmeliğı" (www.abgs.gov.tr).

Hububat ve Çeltik piyasası ile ilgili, "Kamu İktisadi Teşebbüsleri hakkındaki Kanun Hükmünde Karamame, Madde 35 (4)", "DİÖ Anlaşması", " Kamu İktisadi Teşebbüslerine İlişkin 233 Sayılı Kanun Hükmünde Karamame", "Toprak Mahsulleri Ofisi Ana Statüsü", "15.06.2002 tarih, 24786 sayılı Resmi Gazetede Yayınlanan 2002/2003 Dönemi Hububat Ürünü Destekleme Alımı ve Satımı Hakkındaki 2002/4199 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı", "Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı" (www.abgs.gov.tr)

Hububat ve Çeltik mamulleri ile ilgili, "Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğı (Tebliğ No: 2001/10)", "Türk Gıda Kodeksi Çeltik Tebliğı (Tebliğ No:2002/11)", "Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğı'nde Değışiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No 2002/12)", "11.06.1936 tarih, 3039 sayılı Çeltik Ekim Kanunu" (www.abgs.gov.tr).

3.2. Ana Gruplar İtibarıyla Sorunlar

3.2.1 Türkiye Gıda İmalat Sanayinin Temel Sorunları

Modern teknolojileri uygulayan büyük kapasiteli tesislerin sayısı fazla olmayıp yaklaşık 2.000 adetir (Özdemir,2004:138). Mikro ölçekli işletmeler ile birlikte gıda sanayi işletmelerinin toplam sayısı 35.796'dır Türkiye'de gıda sanayi işletmelerinin sayıca %95'ini küçük ve orta ölçekli işletme (KOBİ)'ler oluşturmaktadır. (Kemer ve Güldağ, 2004:20).

Türkiye'de TS-ISO 9000 belgesi alan gıda işletmesi sayısı 2286'dır. HACCP belgesi alan 106, ÇED raporu alan gıda sanayi proje sayısının 51 olduğu belirtilmektedir (DPT,2006a:50).

3.2.1.1 Türkiye Et-Süt Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunlar

Türkiye'de ilk mezbaha Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u almasından sonra açılmıştır. O zamana kadar İstanbul'da sokaklarda yapılan kesim bir ferman ile yasaklanmış ve kasaplık hayvanların etlerinin bir yerden başka yere taşınması ve dağıtılması bir düzene sokulmuştur. Bu ferman üzerine surlar dışında Yedikule'de 33 adet kesim salonu yapılmıştır. Bu ferman mezbahaların kuruluşunun başlangıcı olarak kabul edilir (DPT, 2001b:4). Osmanlılar zamanında şehir içinde kesim faaliyetlerine müsaade edilmemiş, şehir dışındaki kesimhaneler numaralanmış ve şehir bölgelere ayrılmıştır. Bu bölgelerdeki kasapların en kısa yoldan et nakli için, yalnız en yakın kesimhanede hayvan kestirmelerine müsaade edilmiş, bölgelerdeki kasap sayıları sınırlı tutulmuştur. 1859'da taru aleleri, hayvan kesimi, kesimlik hayvan ve mezbaha tarifi yapılmıştır. 1923'de İstanbul'da Alman mühendislerle mezbaha inşa ettirilmiştir, takip eden yıllarda Ankara ve Adana'da benzeri mezbahalar kurulmaya başlanmıştır (Gökalp,1997:9).

Cumhuriyet döneminin üç devrede incelenmesi daha uygun olmaktadır. 1923-1952 devresi: gün aşım kesim, satış ve stoklu taze et düzeni içinde geçmiştir. Şehirlerde zaman zaman et sıkıntısı olmuş belediyeler narh koymuş, gizlice et satılmıştır. Hayvancılık sektörünün sanayi yöntemiyle ele alınması ilk kez 1936 yılında düzenlenen Sanayi Kongresi'nde karara bağlanmış; et sanayini kurmak gayesi ile 1949'da Amerikalı uzmanlar çağırılmış ve raporlar hazırlanmıştır. Modern anlamda ilk et sanayi 1952 yılında K/871 sayılı Karamame (Koordinasyon Kurulu Kararı) ile Ticaret Bakanlığına bağlı bir İktisadi Devlet Teşekkülü olarak faaliyete geçen "Et ve Balık Kurumu" (EBK) ile başlamıştır. EBK'nin et sanayi de 30 yıl

kadar sürmüştür. 1982 yılında çıkarılan 2678 sayılı Kanun ile özel sektöre kombina kurma yetkisi verilmiştir (DPT, 2001 b 5, Gökalp,1997:10). Günümüzde, et ve kesim sanayinin temel yapısı şöyledir:

a. Yönelmeliğe Uygun Kesimler

- Belediye mezbahaları
- Et ve Balık Kurumu kombinaları
- Özel et sanayi tesisleri
- Et ürünleri üretim birimleri

b. Mezbağa Dışı Kesimler

- Mezbağa olmayan belediye ve köy kesimleri
- Kurban kesimleri
- Kaçak kesimler

Türkiye’de üretilen sütün büyük bir kısmı modern teknolojik işlem görmemektedir. Üretilen sütün sadece % 60’ı pazarlanmakta olup, bunun % 40’ına yakın kısmı işlem görmeden tüketiciye ulaşmakta, % 10’u modern işletmelerde işlenmekte, %50 ‘si ise mandıralarda değerlendirilmektedir (www.tarim.gov.tr). 1995 yılı DPT verilerine göre, süt sanayinde yer alan işletmelerin % 91,51’i özel sektöre, % 4,82 si kooperatiflere ve %3,67’si ise kamuya aittir. SEK’in özelleştirilmesi ile kamunun payı ortadan kalkmıştır. Genel olarak Et ve Süt Ürünleri Sanayi sorunları ise:

Ekonomik büyüklükteki süt ve et hayvancılığı işletmeleri sayısal olarak çok azdır. Bu konuda son yıllarda özel sektör et entegre tesisi sahibi firmaların yatırımlarıyla Şanlıurfa, Yozgat, Adapazarı, Çankırı, Denizli ve İzmir illerinde AB ölçeklerinde işletmeler kurulmuştur. Diğer işletmeler hem kapasite bakımından hem de üretim bakımından yetersiz kalmaktadır.

Süt sanayi, iç piyasadaki nüfus ve tüketim artışını karşılayacak miktarda ve kalitede ham madde sağlayamamaktadır. Türkiye’de üreticilerin çok az bir bölümü birlik-kooperatif çatısı altında örgütlüdür.

Büyük kapasiteli süt üretim tesislerinin sayısı azdır; ülkemiz gıda sanayini genel olarak ele aldığımızda kayıtlı toplam 24 000 adet dolayında olan gıda maddesi üreten tesisin bulunduğu ve bu tesislerin yaklaşık %16’sının süt ve ürünleri üreten tesisler olduğu bildirilmektedir. Bu işletmelerden 1300 adedinin üretimlerinin yılda 1000 ton kapasitenin üzerinde oldukları ve

(yani yaklaşık %33'ü) söz konusu bu işletmelerden sadece 12 adedinin Avrupa Birliği ülkelerine ihracat onayı alabildiği görülmektedir (DPT, 2001a:12) Sektörde sayıca fazla olan finansman düzeyleri düşük küçük kapasiteli firmalarla rekabet piyasası olumsuz etkilenmektedir, haksız rekabet devam etmektedir

Yetersiz çiğ süt üretim miktarı ve toplumda yetersiz süt ürünleri tüketimi bulunmaktadır. T E A E verilerine göre 2005 yılında tahmini 10.6 milyon ton toplam süt tüketilmiştir. DPT verilerine göre 2005 yılı işlenmiş içme sütünde, beyaz peynir ve kaşar peynirinde kapasite kullanım oranları sırasıyla %15, %25 ve %25 dir

Üretilen sütün sadece % 60'ı pazarlanmakta olup, bunun % 40'ına yakın kısmı işlem görmeden tüketiciye ulaşmakta, % 10'u modern işletmelerde işlenmekte, %50'si ise mandıralarda değerlendirilmektedir (www.tarim.gov.tr)

Devletin, verdiği maddi destekleri yeteri kadar takip etmemesi, bu tür desteklerin bazen gerçek hak sahiplerine verilmemesi ve üreticilerin de aldıkları bu parasal yardımları doğrudan süt hayvancılığında kullanmamaları, kısaca bir takım suistimallerin olması da yine süt sektörünün önemli sorunlarından birisidir

Uygun teknoloji kullanımı ve yeterli hijyen uygulamaları eksikliği bulunmaktadır. Standartlara uygun olmayan, hijyenik kalitesi düşük olan süt ürünleri ne yazık ki, kolaylıkla pazarlanabilmektedir. Modern süt ve et ürünleri tesisleri hammadde-ürün lojistik masraflarını da karşılamak durumundadır. Pazarlama zinciri uzunluğu örgütlenme eksikliği ve sütteki KDV oranı halen % 8 olması bir sorundur

Çevre kirliliğine de neden olan sütçülük yan ürünlerini işleyebilen yeterli tesisin bulunmaması, örneğin peynir altı suyu tozu ithalatı yapılmasına neden olmaktadır. Bisküvi sanayi teşvikle ithal edilen süttozlarının, amaçlanan konuların dışında yoğurt üretiminde kullanılması haksız rekabet getirmektedir

Yem fiyatları ve süt fiyat paritesi çok dalgalıdır ve oynaktır. Yem girdisi düşürücü alternatifli olan meralar ölçsüz kullanılmaktadır. Türkiye'nin kaba yem ihtiyacı 50 milyon ton'dur ve bunun yaklaşık 1/5'i (11 milyon ton) çayır-mera alanlarından sağlanmaktadır (Karakuş,2001:30). Yem bitkileri ülkemizde toplam ekim alanları içinde %3'lük bir paya sahiptir. Bu oran AB ülkelerinde %30 civarındadır

Türkiye'deki hayvan ırklarının çoğunun istenilen verimler bakımından yetersizdir AB (25) ortalama süt verimi 5,880 lt Türkiye ortalaması 1 709 lt dir Hayvan karkas ağırlığı ortalama AB (25) 268 kg, Türkiye 175 kg dir. (Sapan ve Eüler, 2005-8)

Pazar organizasyonsuzluğu kırmızı ette çok fazla aracıdan sonra tüketiciye ulaşmaktadır Tüketicinin ödediği paranın ancak %30-35 üreticiye ulaşmaktadır Halen kesimlerin büyük çoğunluğu (yanısına yakın) kaçak, halk kesimi (adak), kurban yoluyla gerçekleşmektedir

Kırmızı et sektöründeki üretim açığı ve fiyatlardaki sürekli artış, et kaçakçılığını cazip kılmakta, kurulum maliyeti yüksek kombineler yerine hijyenik koşulları yetersiz firmaların üretimleri haksız rekabet ortamı oluşturmaktadır. Et ve işlenmiş et ürünleri, nüfus artışı, gelirin artışı, mevsimsel ve devresel etkiler ile talep artışı giderek kaliteli ucuz dış alım baskısı yaratmaktadır

Hayvan hastalıkları ile ilgili kayıt ve mücadelelerde eksiklikler görülmektedir Et ve et ürünlerinden kaynaklanan sağlık problemlerinin %10'unun hayvanların taşıdığı hastalıklardan kaynaklanmakta, %90'nun ise kesim mezbaha ve sonrasında (ürüne işleme) işlemlerde hijyen ve sağlık prosedürlerinin yeterince yerine getirilmemişinden kaynaklanmaktadır (Özgün, 2006:3) Kesim sonrası olgunlaştırma, depolama, şehirler arası nakliye uygun soğutucu sistemlerinde gerçekleşmemekte ya da iyi takip edilmemektedir (Kemer ve Güldaş, 2004, :22).

Karkas etleri derecelendirilmesi, buna uygun teknolojik üretimlerin seçilme işlemi birçok tesiste gerçekleştirilmemektedir Mevcut standartların uygulanmamasından ticari kayıplar ile üretim kayıplarına yol açmaktadır

Türkiye'de 6-7 adet karkas standardı mevcuttur (dana, sığır, koyun, kuzu, kıl keçi, kıl keçi oğlağı, manda gibi) bu standartlar küçükbaş ve büyükbaş karkas standardı olarak ayrılıp daha çok kalite ve hijyen kriterine önem verilmesi gerekmektedir Ayrıca bu standartların uygulanabilir nitelikte olması mecburi uygulamaya konulması açısından önem taşımaktadır

Türkiye'de gelir grupları arasında önemli tüketim farklılıkları olduğu ve et tüketiminin gelir düzeyi artışı ile artacağını göstermektedir (Koç, A vd.,2000,10) Gelirdeki ve fiyatlardaki değişmelerin düşük gelir grubunda gıda talebini daha kuvvetli olarak etkilediği, yüksek gelir

grubunda etkilenmenin az olduğu, tüketici tercihlerinin ise düşük gelir grubunda küçük, yüksek gelir grubunda kuvvetli olduğu belirlenmiştir (Albayrak,2000:95)

3.2.1.2 Meyve Sebze İşleme Sektörü Genel Durum ve Sorunlar

Meyve- Sebze İşleme Sanayi: Türkiye 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimi ile dünyanın önemli üretici ülkelerinden birisi konumundadır (Koç,D.,2005:2). Türkiye’de tarıma dayalı sanayi içinde gıda sanayinin yeri ve önemi: üretim, katma değer, işlihdam ve dış ticaret gibi kriterlere göre diğer sektörlerle oranla daha yüksektir. Toplam gıda sanayi üretimi içinde aldığı pay bakımından ikinci sırada yer alan meyve ve sebze işleme sanayi, Türkiye’nin gıda sanayi ihracatının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır. Meyve ve sebze işleme sanayi, gıda sanayi üretim ve ihracat bakımından stratejik bir öneme sahiptir (Akgüngör,2001:1). Meyve ve sebze işleme sanayinde işgücü ve hammadde kaynaklı maliyet düşüklüğü önemli bir avantaj olarak değerlendirilmektedir (Akgüngör,2001:25)

Ülkemiz yaş meyve üretimi 4 ana grup altında incelenmektedir. 2003 yılı itibariyle yaklaşık 11,5 milyon ton meyve üretimi içinde üzümü meyveler %37 ile en önemli paya sahiptir. Sofralık üzüm bu grubun ticari önemi en fazla olan meyvesidir. İncir bu grubun gerek üretim gerekse ihracat açısından ikinci önemli ürünüdür. Yumuşak çekirdekli meyveler yaş meyve üretimimizin %27’sini oluştururken elma bu grubun en önemli meyvesidir. Turuncgil meyveleri, yaş meyve üretiminde %21 pay almaktadır. Taş çekirdekli meyve grubunun meyve üretimi içindeki payı %14 olup kayısı, kiraz, erik ve şeftali bu grubu temsil eden meyveler olarak dikkat çekmektedir (Koç,D.,2005:2).

Sogan, patates, sarımsak gibi yumru bitkiler hariç tutulduğunda, ülkemiz sebzeler üretiminin %47’si meyvesi yenen sebzelere ait olup domates, kavun, karpuz, patlıcan, hıyar ve biber ekonomik anlamda bu grubu temsil eden en önemli sebzelerdir (Koç,D.,2005:2).

Büyük gelişmeler kaydedilen meyve-sebze işleme sanayinde turşu, konserve sebze ve meyve, meyve suyu ve dondurulmuş meyve-sebze üretilmektedir. Dondurulmuş meyve ve sebze üretimi Türkiye’de yeni olmasına rağmen hızla gelişen gıda sanayi ürünleri arasındadır. Konserve işleme sanayinde ağırlıklı olarak bezelye, fasulye, bamya ve karnıksam sebzeler ile şeftali, kayısı ve vişne kullanılmaktadır. İşlenmiş tarım ürünleri arasında domates salçası farklı bir yere sahiptir. Türkiye’de üretilen domatesin %25-30’u işlenmektedir. İşlemeye alınan toplam miktarın %80’i salça, kalan kısım ise konserve, ketçap, domates suyu gibi

ürünlerde kullanılmaktadır. Üretilen toplam domates salçasının %50-60'ı ihraç edilmektedir (Eker,2005:15)

Türkiye'nin işlenmiş meyve-sebze ürünleri sanayi sorunları ise;

Türkiye'de meyve sebze işleme sanayinin talep ettiği hammadde düzeyi, miktar, kalite, tasnif edilmiş standartların eksikliğini halen çekmektedir. Birçok meyve sebze ürününde alım zamanları fiyat istikrarsızlıkları yaşanmaktadır. İşletmeler bazı stratejik ürünler için alım öncesi çiftçi grupları ile karşılıklı anlaşarak hammadde teminini güvence altına almaktadır.

Birçok meyve sebze işleme tesisleri kuruluşlarında kapasite fazlalığı ya da eksikliği, mevsimsellik değişim etkisinde bulunmaktadır. Türkiye coğrafyasında yetişen dış satıma dönük üretilebilen işlenmiş meyve-sebze ürünleri imkanları bulunmaktadır. Ekolojik şartlar bakımından organik tarıma elverişlidir.

Taze meyve-sebzelerin topraktan fabrikaya kadar olan aşamalarda fiziksel kayıplara uğramaktadır. Bu da işletmelerin kalite kaybına neden olmaktadır. Birçok meyve sebzelerin işleme alınmadan mikrobiyolojik bozulmalarından kaynaklanan kalite kayıpları vardır. Bu kayıplar işleme yer seçimindeki hatalar, nakliye koşullarının zorluğu ve uygun nakliye araçlarının kullanılmamasından ileri gelmektedir. Bölgesel tarım ürünleri alanlarının eksik planlamaları yıllar itibariyle ürünlere aşırı rekolte, kıtlık üretim sezonları görülmektedir.

Birçok sebzelerin üretiminde kullanılan pestisitlerin, zamanlama, dozajı, uygun olmayan pestisit seçimi uygulamalarından işleme esnasında aşırı maliyet, laboratuvar gereksinimi, son üründe bulunma riski sorunlarını gelmektedir. Çerç hammadde gerekse işleme aşamalarında ve son üründe analiz için yeterli kurulu laboratuvar eksiklikleri bulunmaktadır.

Meyve –sebze işleme tesislerinde standartların tespiti için özgün kalite kriterleri eksikliği bulunmaktadır. Birçok iyi kalitede hammadde işletme içerisinde bu sebepten kaliteli son ürün ayrımı oluşmamaktadır. Diğer taraftan modern meyve-sebze işleme tesislerine yeterli ve kaliteli hammadde temininde güçlükler vardır. Birçok meyve-sebze ürünü katma değeri düşük taze tüketime gitmektedir.

Türkiye'de yetiştirilen yaklaşık 9,5 milyon ton domatesin işlenmeyen kısmı taze tüketime gitmektedir. İşlenen toplam miktarın %80'i salça, %15'i konserve domates imalatı için, kalan

kısım ise ketçap, domates suyu vs . domates ürünlerinin imalatı için kullanılmaktadır Domates yetiştiriciliği Türkiye'nin tümünde mümkün olmakla birlikte, sanayi tipi domates üretimi iklimin üretim için çok daha fazla uygun olduğu Marmara ve Ege Bölgelerinde özellikle de Balıkesir, Bursa ve Çanakkale illerinde yoğunlaşmıştır (Sarısaçlı,2005:2).

Türkiye'de ilk domates salçası üretim tesisi 1955 yılında Bursa'da kurulmuştur Bugün 60'm üzerinde işletme ve tesiste konserve sanayinin diğer ürünleri, reçel-marmelat, turşu, vb . mamullerin yanı sıra, ağırlıklı olarak domates salçası üretilmektedir Sektör üretimini hammaddeye bağlı olması nedeniyle üretimde kimi yıllar dalgalanmalar görülebilmektedir Sektörde kurulu işletmelerin büyük bir kısmı özel sektöre ait anonim şirketlerdir. Tesisler, hammadde teminindeki kolaylık nedeniyle önemli ölçüde Marmara bölgesinde kuruludur. Türkiye sahip olduğu yıllık 600 000 tonu aşan domates salçası üretim kapasitesiyle, İtalya'dan sonra Avrupa'da ikinci sırada, dünya'da ise ABD ve Çin Halk Cumhuriyeti'nin ardında dördüncü sırada bulunmaktadır Üretim girdilerinde yerli hammadde oranı yüksektir Yedek parça ve makine dışında ambalaj malzemesi olarak teneke levha ile aseptik torba ve işleme sırasında kullanılan koyulaştırıcı ithalatı yapılmaktadır Üretimin düşük olduğu zamanlarda, ihracat maksadı ile yüksek konsantrasyonda salça ithalatı da görülebilmektedir Sektörde katma değer yüksek olup, orta büyüklükte üreticiler faaliyette bulunmaktadır (Sarısaçlı,2005:2)

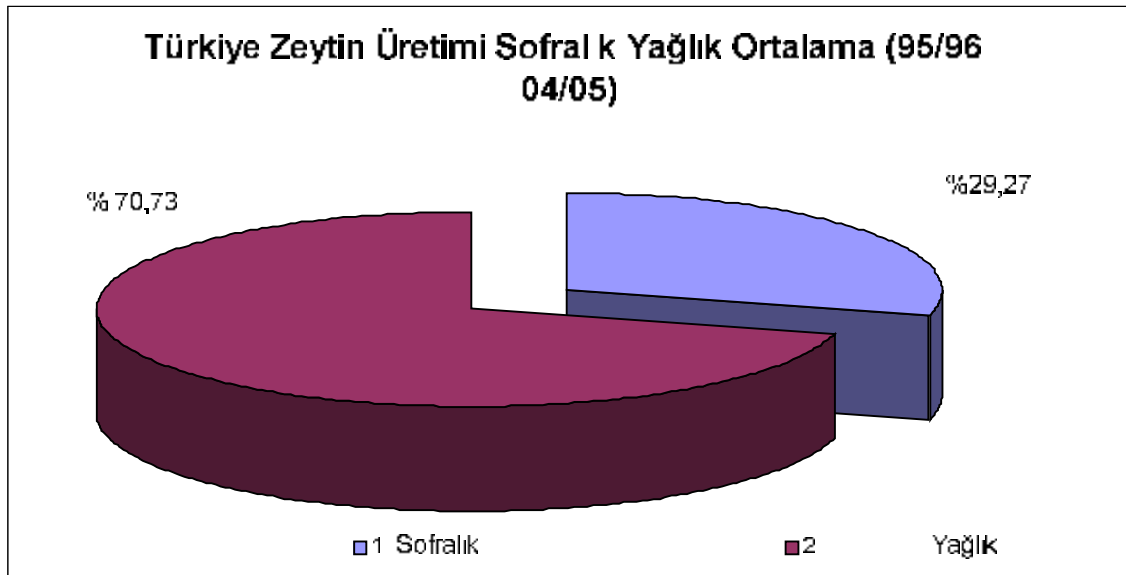
Roma anlaşmasının II sayılı ekinde tarım ürünü olarak yer almayan ve bünyesinde temel tarım ürünlerini içeren ürünler, işlenmiş tarım ürünü olarak kabul edilmiştir Ancak GATT çerçevesinde Armonize Sistem mal sınıflandırmasının ilk 24 faslında konu edilen ürünler tarım ürünüdür ve işlenmiş tarım ürünleri de bu grubun içindedir Yani, GATT çerçevesinde ve Türkiye'de işlenmiş tarım ürünü kabul edilen domates salçası, meyve ve sebze konserveleri, meyve suları, dondurulmuş ve kurutulmuş her tür gıda maddeleri, diğer gıdalar AB tarafından tarım ürünü olarak kabul edilmektedir. Bu ürünlerin AB pazarında serbest dolaşımı ancak Türkiye'nin tam üyeliği ile dolayısıyla ortak tarım politikasına adaptasyonu ile mümkün olabilecektir (Akgüngör,2001:5)

3.2.1.3 Zeytinyağı Sektörü Genel Durum ve Sorunları

Zeytin herdem yeşil, genetik olarak periyodisite eğilimi gösteren, uzun yıllık bir meyve ağacıdır Meyvesi doğrudan gelen acılık maddesi nedeniyle doğrudan değil mutlaka işlenerek tüketilmektedir. Bu nedenle de zeytin meyvesi yağlık ve sofralık olarak ayrılır

(grafik 3.1) Yağlık zeytinin işlenmesi ile elde edilen bitkisel yağa "Zeytinyağı" denir. Zeytin ağacının meyvesinin (zeytin meyvesi yaklaşık ağırlığının %20-30'u kadar yağ içerir) normal iriliğini aldığı ve yağ teşekkülünün en yüksek seviyeye ulaştığı dönemde hasat edilerek çeşitli fiziksel metodlarla yağın çıkarılması "Zeytinyağı Sektörünü" oluşturur. Bitkisel yağlar içerisinde sadece fiziksel metodlarla üretilebilen tek yağ olması zeytinyağına verilen bir ayrıcalıktır (Tunahoglu,2002:1). Zeytinyağı sektörü sorunları, yetiştiricilik, hasat süreci sorunları ile zeytinyağı eldesi, pazarlama süreci sorunları olarak iki grupta ele alınabilir.

Grafik 3.1 Türkiye'de Zeytin Üretiminin Değerlendirilmesi (95/96-04/05 ortalama değer).



Kaynak Koç,A. 2005a

Türkiye'nin genelinde kurum ve özel fidanlıkların %80'i köklenmesi kolay olan Gemlik çeşidi çoğaltılmaktadır. Oysa bu çok kaliteli siyah sofralık çeşidin her ekolojide istenen verim ve kaliteyi vermesi mümkün değildir. Genelde standart olarak kabul edebileceğimiz Gemlik, Domat, Ayvalık, Memecik gibi çeşitlere ait ismine doğru ve talebi karşılayacak düzeyde fidan bulabilmek oldukça güçtür. Yöresel çeşitlere ait fidanları bulmak mümkün olmamaktadır (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>). Türkiye Zeytin Üretim Araştırma Enstitüsü, zeytin fidanı üretimi, genetalül üretim metodlarından, tohumla üretim, delice ile fidan üretimi işletme çalışmalarını ile vegetatif üretim metodlarından, yumru ile üretim, kanıtmaçlarla üretim, çelikle üretim işletme çalışmalarıyla, verim artırma çalışmalarını gerçekleştirmektedir (www.zae.gov.tr).

3.2.1.3.1 Fidan aşamasından hasada kadar olan süreçte karşılaşılan sorunlar

Türkiye Zeytinlikleri %75 oranında engebeli meyilli sahalarda olup kendi kendine çakmış yabancı zeytin (delice) üzerine yapılan aşılamalarda verimli hale getirilmiş, gayri muntazam aralık ve mesafelerde ulaşım imkanları yetersiz durumdadır. Zeytinliklerimiz genel görünüş itibarıyla tüm teknik kültür tedbirlerini uygulamada zorluk arz eder (Aksu,2000:510). Meyve veren yaklaşık 95 milyon zeytin ağacı ve ortalama 95 milyon kg'a yakın zeytinyağı üretimi ağaç başına yıllık verimin 1 kg olduğunu göstermektedir (tablo 3.2). Bu rakam Akdeniz'in zeytin ülkelerinde 2-3 kg arasındadır.

Tablo 3.2: Türkiye Zeytinyağı Üretiminin Dünya Zeytinyağı Üretimindeki Payı (84/85-04/05)

<i>KAMPANYALAR</i>	<i>DÜNYA ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ (TON)</i>	<i>TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ (TON)</i>	<i>ORAN (%)</i>
1984/85	1,780 000	80,000	4,5
1985/86	1,668 500	70,000	4,2
1986/87	1,535 700	120,000	7,8
1987/88	2,016 200	55,000	2,7
1988/89	1,442 100	90,000	6,2
1989/90	1,792 600	35,000	2,0
1990/91	1,406 500	80,000	5,7
1991/92	2,181 500	60,000	2,7
1992/93	1,794 000	56,000	3,1
1993/94	1,799 500	48 000	2,7
1994/95	1,825 500	160,000	8,8
1995/96	1,718 500	40 000	2,3
1996/97	2,572 000	200,000	7,8
1997/98	2,448 000	40 000	1,6
1998/99	2,381 500	170,000	7,1
1999/00	2,355 000	70,000	3,0
2000/01	2,550 000	175,000	6,9
2001/02	2,805 500	65,000	2,3
2002/03	2,470 500	140,000	5,7
2003/04	3 146,000	79,000	2,5
2004/05	2,970 000	145,000	4,9
21 Yıllık Ortalama	2,126 624	94,190	4,5

Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

Zeytinlikte yetiştiricilik aşamasında karşılaşılan sorunlar ise genellikle ülkenin meyveciliğinde karşılaşılan sorunlarla aynıdır. Bunlar genel olarak kültürel işlemlerin eksikliğinden dolayı meydana gelen verim ve kalite düşüklüğüdür (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

500-1000 yıl yaşayabilme özelliğine sahip olduğu halde, 3 veya 4 yaşında verime başlayan zeytin ağacı, 12-20 yaşlarında tam verime ulaşmakta ve ekonomik olarak 80-100 yaşına kadar yaşayabilmektedir. Türkiye’de, mevcut ağaç varlığının yaklaşık % 75’i sulama imkanının olmadığı, çorak ve engebeli kır arazilerde yer almaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nden Doğu Karadeniz Bölgesi’ne kadar olan kıyı boyu, yaklaşık 870 bin ha alanda, yetişen zeytin ağaçlarının % 9’u 10 yaşın altında, % 59’u 10-80 yaşında ve % 32’si 80 yaşın üzerindedir (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

3.2.1.3.2 Hammadde (Periyodisite) Sorunu

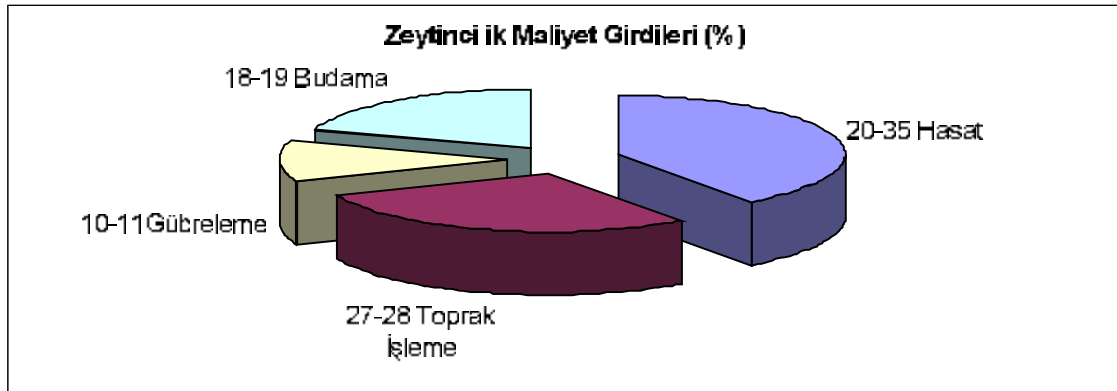
Zeytin ağacının özelliğinden kaynaklanan periyodisiteden dolayı zeytin üretimi yıllara göre inişli çıkışlı bir grafik izlemekte ve üretime bağlı olarak bir yıl düşük (yok yılı) bir yıl yüksek (var yılı) ürün alınmaktadır. Yine de var yıllarında ağaçların çok mabussülü bir yıl geçirmelerinden dolayı hasatın uzaması sebebiyle zeytin ağaçlarının vejetasyon periyodunu tam olarak tamamlayamaması ve halen sınıkla hasat yapılan yerlerde ağaçlardaki yeni ürün verecek olan sürgünlerin zarar görmesi gibi sebeplerden dolayı var ve yok yılları arasındaki makas büyük olmaktadır (Göksu,2005:1)

Zeytin ağacında görülen periyodisiteden doğal olarak zeytinyağı üretimi de etkilenmektedir. Toplam üretimdeki artış daha çok var yıllarındaki üretim artışlarından kaynaklanmaktadır. Üretimdeki artışın sürekli kılınması, var ve yok yıllarındaki makasın azaltılmasına bağlıdır (Göksu,2005:2). Üretimdeki dalgalanma üreticinin iki yılda bir para kazanmasına imkan vermektedir. Üretici her yıl bakım işlemleri uyguladığı takdirde elde edeceği gelir giderlerini karşılayamamaktadır. Yarı yarıya veya dörtte bir oranında azalan ürün, pazarlama imkanlarını da etkilemektedir. Depolama masrafı da eklenerek pazar koruma yoluna gidilmelidir. Ancak depolama koşulları uygun olmazsa bu durum zeytinyağında azalmasına neden olacaktır. Sonuçta hem maliyeti yüksek hem de kalitesi düşük ürün elde edilecektir (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

Modern Zeytincilikte Kültürel İşlemler’i 4 ana grupta toplayabiliriz. Sulama, budama, gübreleme, hasat işlemlerindeki farklı uygulamalardır (grafik 3.2) Zeytin dânesinin aktif gelişme periyodu boyunca uygulanan yeterli bir sulama programı periyodisiteyi azaltma eğilimindedir. Yüksek verim için, bitkinin çekirdek sertleşmesi aşamasından başlayarak meyve oluşumu aşamasının sonuna kadar olan periyot içinde suya gereksinim vardır. Zeytinin suya en duyarlı olduğu zaman çiçeklenme ve çekirdek sertleşmesi aşamalarıdır.

(www.zae.gov.tr) Zeytin ağacının vegetatif ve generatif gelişmesinde fizyolojik bir dengeyi kurabilmek ve ekonomik ömrünü uzatabilmek amacıyla, var veya yok yılları da dikkate alınarak farklı şiddetlerde budamaya ihtiyaç vardır. Mevcut ağaçlarımızın büyük çoğunluğunun yaşlı olduğu da göz önünde bulundurulursa bu ağaçların her iki yılda bir, ancak geri kalanın yaklaşık % 50'sinin ise hemen hemen her yıl budama ihtiyacı vardır. Oysa budanan zeytin ağacı oranı ancak % 15-20 düzeyindedir. Zeytinlikler genellikle meyilli arazilerde yer alması ve bakım tedbirlerinin tam olarak uygulanmaması gibi problemlere sık rastlanmaktadır (www.zae.gov.tr). Zeytinliklerin % 31'i her yıl, % 19'u ise yalnızca var yılında gübrelenmektedir. Zeytin üreticilerinin toprak ve yaprak analizlerini mutlaka yapmalarını ve buna göre gübre uygulamaları gerekmektedir. Zeytinliklerde genellikle azot ağırlıklı gübrelere veya kompoze gübrelere kullanım yetersizdir. Bahçelerde azot yanında potasyum eksikliği de sıklıkla görülmektedir. Oysa azot ve özellikle de potasyum, verim ve kalitenin sağlanmasında en önemli faktörlerden biridir. Diğer yandan bor, demir gibi diğer bazı besin maddelerinin eksikliğine de dikkat edilmelidir.

Grafik 3.2 Zeytincilik Maliyet Girdileri (2001)



Kaynak: www.zae.gov.tr.

Kültürel işlemler yanında zeytin için önemli olan bir diğer nokta ise hasattır (Grafik 3.2). Zeytin hasadı hem üretim maliyetinin % 20-35'ini oluşturmaktadır hem de verim ve kalite yanında ağacın özellikle çiçeklenme fizyolojisini etkilemektedir. Sıklıkla yapılan hasat sonucunda hem meyveler, hem de bir sonraki yılın ürününü verecek olan gövdeleri taşıyan yıllık sürgünler zarar görmektedir. Bu durum hem meyvenin kalitesini düşürmekte hem de periyodisitenin şiddetini daha da artırmaktadır. İtalya ve İspanya gibi modern yetiştiriciliğin yapıldığı ülkelerde kullanılan hasat makinelerinin kullanımı arazi yapısından dolayı uygun değildir. (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

Zeytin hasat masrafları tüm zeytinçi ülkelerde olduğu gibi, Türkiye’de de en yüksek paya sahiptir. Yağlık zeytinin en uygun hasat zamanı; ağaçta yeşil meyvenin kalmadığı, tüm meyvelerin karardığı zaman, yağ oranı maksimumdur. Kabuk etten kolayca ayrılır, meyve iki parmak arasında sıkıldığında çekirdek kolayca ayrılır ve sap çukurundan meyve suyu çıkar. Geleneksel hasat yöntemleri, bölge halkının sosyo- ekonomik koşulları, çeşit özellikleri, ağaç ölçüleri gibi faktörlere bağlı olarak farklılıklar gösterir. Mevcut uygulamalar, yerden toplama, doğrudan ağaç üzerinden toplama, sırtla silkerek toplama şeklindedir. Hasat yöntemlerinde karşılaşılan problemler, meyvedeki zararlanma ile ölçülür. Meyvedeki zararlanma; hasat sırasında vurma, çarpma ve darbelerden dolayı meyvede oluşan yaralanmalar, kayıplardır. Sırtlama ile hasatta hem periyodisite daha sert bir şekilde görülmekte, hem de çeşitli hastalıklar bir ağaçtan diğerine bulaşmaktadır. Kısa bir zaman dilimine sıkıştırılması gereken yoğun işçilik faaliyetlerinin hem maliyeti yüksek olmakta hem de iş gücü temini zorlaşmaktadır. Çalışma koşulları zorlu, işgücünün pahalı ve teminin güç olması, ayrıca elde edilen ürünün kalitesi ve ağaç üzerinde olumsuz etkileri nedeniyle klasik hasat yöntemleri isteklere yeteri kadar cevap vermemektedir (www.zae.gov.tr)

Çizelge 3.1 Ege Bölgesinde Kır ve taban Arazideki Zeytin Yetiştiriciliğinde İnsan İşgücü Gereksinimi ve Toplam İşgücü Gereksinimi İçindeki Payları (%)

İŞLEMLER	KIR ARAZİ		TABAN ARAZİ			
	Kuru Koşullar		Kuru Koşullar		Sulu Koşullar	
	BİİG h/da	%	BİİG h/da	%	BİİG h/da	%
Toprak İşleme	5,04	15,8	5,49	16,3	12,24	22,9
Gübreleme	0,95	3,0	1,00	3,0	0,85	1,6
Sulama	7,56	14,1
Mücadele	0,62	2,0	0,82	2,4	1,69	3,2
Budama	6,44	20,3	4,28	12,7	5,96	11,1
Hasat	18,72	58,9	22,05	65,6	25,15	47,1
Toplam	31,77	100,0	33,63	100,0	53,42	100,0

(*) BİİG: Birim İnsan İşgücü – Saat, Kaynak: www.zae.gov.tr

Kültürel işlemlerin büyük bir kısmı sofralık yetiştiriciliğin yoğun olduğu Marmara bölgesinde uygulanmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde tamamen susuz koşullarda yetiştiricilik yapıldığı halde, toprak işleme ve budama uygulaması mutlaka vardır (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>). Yapılan bir

çalışmada, Ege Bölgesinde, kır ve taban arazideki zeytin yetiştiriciliğinde, insan gücü gereksinimi ve bunun toplam işgücü gereksinimi içerisindeki payı belirlenmiştir (Çizelge 3.1)

3.2.1.3.3 Zeytinyağı Sanayi Sorunları

Zeytinden elde edilmesinde kullanılan ilk yöntem, zeytinlerin önce ayakla ezilmesi ve sıcak su ile yağının alınması şeklinde oldu. Bugün için dünya üstünde bulunmuş en eski zeytinyağı tesisi, M.Ö. 6 yüzyıla ait ve İzmir'in Urla ilçesi yakınlarındaki antik Klazomenia kentinde bulunuyor. Daha sonraları Romalılar zeytinin iki taş arasında ezilmesine dayanan yöntemi buldu. İlk zamanlarda taşın dönmesi insanlar tarafından sağlanırken, daha sonra bu iş için hayvan gücünden yararlanıldı. Zamanla ezilen zeytin hamurunun sıkıştırılması için Arşimet vidasının döndürülmesi ile oluşturulan basınçtan faydalanıldı. Mengene tabir edilen bu usul günümüzde de halen kullanılıyor (Denk,2004:1)

XLIX. yüzyılda buharın kullanılmaya başlanması ile zeytinyağı sanayinde yeni bir döneme girildi ve daha yüksek basınçla daha fazla zeytin işleme olanağı doğdu. Bu iş için kullanılan hidrolik presler teknolojik gelişmelere paralel olarak dizel motoru ve elektrikle çalışabilecek biçimde geliştirildi ve zamanla günümüzde kullanılan en modern sistem olan kontü tesislere dek gelindi (Denk, 2004:1). Türkiye'de zeytinyağı sanayi; 1984 yılına kadar sulu ve torbalı hidrolik presler ve bir kısım süper presler ile Türkiye'de üretilen zeytin danesini işleyen tesislere, yeni modern kontü santrifuj sistemleri eklenmeye başlamış ve zeytinyağı sanayimiz bugün yüzde yetmişbeş oranında kendisini yenilemiştir (Aksu,2000:525). 1982 yılında kontü sistemle çalışan 1 yağhane mevcut iken 1996 yılında bu sayı 154 olmuş ve 1998/99 sezonu itibariyle de 400'e ulaşmıştır (Şengül,2003:3). Hidrolik presli yağ-hanelerin yapısı iyi kalitede zeytinyağı elde etmeye yardımcı olamamışlardır. Uzun süre elde edilen zeytinyağlarının %90'nu ham, yenilebilirlik kazanması için ikinci işleme rafine ihtiyacı olan ve %10'u naturel yemekliğe elverişli üretilmiştir. Bugün Türkiye'de 200 adedi ithal ve 150 adedi yerli toplam 350 adet kontü santrifuj sistemi tesis ülkemiz zeytin danesi üretiminin dörtte üçünü işlemektedir ve zeytinyağı sağlıklı üretilmektedir (Aksu,2000.525)

Zeytinyağı üreticisi ülke arasında en az zeytinyağı Türkiye'de tüketilmektedir. Yıllık insan başına zeytinci ülkelerden Yunanistan 21, İspanya 12, İtalya 11, Tunus 9 kg Zeytinyağı tüketirken; Türkiye yıllık 0,9 kg tüketmektedir. 15 yıllık ortalamaya göre Türkiye üretiminin %67'si olan 59.000 tonu tüketilmektedir. Üretimin %67'si tüketimde %33 ihracatta sarf edilmektedir. Üretimin 200.000 ton olduğu bol ürünli kampanyalarda dahi tüketimde bir

gelişme görülmemektedir. Artan nüfusun zeytinyağı tüketimine olumlu bir etkisi olmamaktadır. Türkiye’de insan başına yıllık 15 kg’a yakın tüketilen yağların büyük çoğunluğunu bitkisel yağlar (Ayçiçeği, Mısırözü, Soya, Kanola), çeşitli margarinerler oluşturmaktadır. Hayvansal yağların pahalı olması nedeniyle talep düşüktür. Fiyat makası bitkisel yağlar lehine işlemekte, tercih ucuz yağlara yönlük olmaktadır (Aksu,2000:526). Zeytinyağı sektörü swot analizi ile değerlendirmesi çizelge 4.2’de verilmiştir.

Çizelge 3.2: Zeytinyağı Sektörü SWOT Analizi

	Güçlü	Zayıf	Fırsat	Tehdit
İçsel Faktörler				
Kontinü Sistem yaygın olarak kullanımı	X			
Türkiye Zeytin Ağacı Sayısı	X			
Türkiye’de Geniş bir Coğrafyada Yetiştiriciliği Yapılmakta	X			
Türkiye’de coğralı hasat güçlükleri		X		
Türkiye’de periyodisite şiddeti yüksektir		X		
Ciddi anlamda Karasu arıtımı yapılmamaktadır		X		
Pazarlama faaliyetleri dağıtım kanalı		X		
Dışsal Faktörler				
Thracal yapılan ülkelerde artış			X	
Dünya zeytinyağı fiyatları artışı			X	
Dünya zeytinyağı talep artışları			X	
Ambalajlanmış markalı tüketimlerde artış			X	
Türkiye zeytinyağı tüketimi sabit				X

Tablo 3.3: Zeytinyağı Sektörü Sorunları

SORUNLAR	ÇEŞİDİ
Yetiştiricilik Sorunları	Mevcut ağaçların %32'si 80 yaş üzeri, ağaç cinsi %75 delice Dünya ortalama verim 1.704 kg/ha iken Türkiye'de 1035 kg/ha'dır %40 düşük Türkiye ağaç başına ortalama yağ verimi 1kg, zeytin ülkelerinde 2-3 kg Yağlık cins fidanların yörelere uygun, talebi karşılayamaması Çalışma koşulları zor, işgücü pahalı ve temini güç olması, Ürün kalitesi, ağaçta olumsuz etkileri nedeniyle klasik hasat yöntemleri başarısız. Budama yetersiz yapılmakta. Sulama, budama, gübreleme, hasat kültürel işlemleri eksik uygulanmakta Zeytinliklerin %75'i engebeli arazide delice cinsi ağaç, gayri muntazam mesafelerde ve ulaşım imkanı güçtür
Periyodisite Sorunları	Periyodisite yanlış hasat uygulamalarıyla artmaktadır Verim düşmektedir Üretici iki yılda bir para kazanmaktadır Yan yana, dörtte bir azalan üretimler pazarlamayı da olumsuz etkilemektedir
Zeytinyağı Üretim Sorunları	Üretilen toplam zeytinin dörtte biri çoğunluğu hidrolik presli işletmelerde, iptidai koşullarda işlenmektedir İptidai koşullarda üretilen yağlar %90 rafinelik yağ olmakta ve tekrar işlenmekte Sektör 813 adet çoğunluğu klasik yöntemle üretim yapan, küçük ölçekli dağınık işletmelerden oluşmaktadır İşletmelerde iyi kalite zeytin ile kötü kalite zeytin paçalları kötü ürün çıkışına neden olmaktadır İşletmelere bilinçsizce hasat edilmiş, uzun süre bekletilmiş, özensiz nakil edilmiş, havasız bırakılmış, zeytinlerin işlenmesi kötü kalitede yağ ve düşük miktarda yağa sebeptir İşletmelerin yetersiz hijyen uygulamaları, zeytin yıkama sularının temiz olmaması, zeytinyağında da hastalık yapıcı mikroorganizmalar oluşturmaktadır. Fabrikada işlenen zeytinyağının çoğu tasniflenmeden, filtrelenmeden, süzülüp dinlendirilmeden, uygun ambalajlama yapılmadan çifçiye oradan da tüketiciye gitmektedir. Tenekeme maliyetleri kg başına 0,2 euro'yu bulmaktadır. Birçok firma için ambalaj yenileme her sezon mümkün olmamaktadır.
Depolama Sorunları	Zeytinyağı değerli ürün olduğu için uzun süre depolamada kalite düşüşü ve kayıplar oluşmaktadır. Özellikle uygun olmayan kazan ve depolarda depolanmaktadır
İç Tüketim	İç tüketim 0,9 kg/kişi seviyelerinde, Zeytin ülkelerinden Yunanistan'da 21 kg/kişi ulaşmaktadır Zeytinyağının ulaşılabilirliği düşük Özellikle yok yıllarda fiyatların çok artması tüketimi düşürmektedir
Karasu- Pirina Sorunu	Yan ürünler pirina ve karasu çevreyi kirletmeden arıtımı ve bertarafı yapılmazsa ciddi çevre sorunları oluşturmaktadır Çevre standartları uygunluk belgeleri eksik
Dış Ticaret	Özellikle son düzenlemelerle dünya zeytinyağı standartlarındaki değişime uyulması zorunluluğu vardır İhracat yaptığımız ülkeler diğer ihracat potansiyeli ülkelerde rakip oluyorlar AB ülkelerine yapılan ihracat için kg başına 1,2 euro vergi yükü bulunuyor.

AB ülkeleri, Türkiye için hem büyük bir Pazar oluşturuyor, hem de diğer pazarlarda en büyük rakip oluyor. Üretimlerinin düşük olduğu yıllarda ihracatımız artıyor, ancak bu ülkelere dökmeye formda ihraç ettiğimiz zeytinyağı daha sonra ambalajlanarak diğer pazarlarda İspanyol

ve İtalyan markaları altında rakip olarak karşımıza çıkıyor (Denk,2004:7) Zeytinyağı sektörü Sorunları aşama aşama tablo 3.3’de gösterilmiştir

3.2.1.4 Değirmencilik Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunları

Sektör kapsamı alt sektörlerden oluşmaktadır. AB’de 3 ayrı başlık (Grain millig, industrial baking, miscellaneous food) altında verilen alt sektörlerin tanımları ayrı ayrı yapıldığı halde, birbirine yakın (hepsinin hammaddesi genellikle buğday olduğu için) maddeler olması nedeniyle Türkiye’dekine - bazı küçük farklılıklar hariç- yaklaştırılmıştır. Sektörün tanımında başlıca olarak buğday unu, bulgur, irmik, kepek, ekmeç, makama, pasta (taze, kuru), bisküvi, kek, gofret, peksimet vb... ürünler yer almaktadır (Karabağlı ve Alpkent, 1998:10).

2005 yılı verilerine göre Türkiye’de tarla ürünleri (hububat, bakliyat, endüstriyel bitkiler ve yumru bitkiler) ekilen alan 18.500 bin hektar olup bunun %73’ünü oluşturan 13.500 bin hektarlık alanda hububat üretimi yapılmaktadır. Bu rakamlar tarla ürünleri içerisinde hububatın dörtte üçlük bir paya sahip olduğunu göstermektedir. Hububat ekili alanların %67’ini buğday, %26’sını arpa, %4,5’ini mısır, %2,5’sini de çavdar, yulaf, karpuz, darı, pirinç, kuşyemi ve mahlut oluşturmaktadır (TMO,2005:28).

Ülkemiz hububat üretimi 2005 yılında yaklaşık 36 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Üretim miktarı açısından da bitkisel ürünler içerisinde en önemli yeri tutan hububat grubu ürünlerin üretiminde en önemli yeri %60 lık paya sahip olan buğday tutmakta, %26 lık payı ile arpa ikinci sırada, %11 ile mısır üçüncü sırada yer almaktadır. Geri kalan %3 lük kısmı da diğer ürünlerin üretimi oluşturmaktadır (TMO, 2005:29-34). Çereç üretim gerekçe ekiliş alanı bakımından serin iklim tahılları sıcak iklim tahıllarına oranla daha büyük önem taşımaktadır (Akova,2005:2). Değirmencilik ürünleri sektörü genel sorunları ise:

-Buğday, mısır, arpa, yulaf zararlıları (süme, kıml, vs..) ile ilgili TMO uyguladığı mücadeleler zaman zaman yetersiz kalmaktadır

Değirmenlerin toplam kurulu kapasite artışlarından ötürü atıl kapasite artmaktadır

Bisküvi sanayinin kaliteli hammadde temininde, ithalat vergi ve kota uygulamaları,

Ekmeçlik için belirlenen un tipleri standardı kaliteyi temsil etmekten uzak

Ekmeççilik sektörü için un fabrikalarının “zengin un” çeşit ve farklılaştırılmış un üretimlerinde artışlar vardır

Türkiye’nin Makama ihracatında, AB ülkelerinin uyguladığı kota olumsuz etkilemektedir.

Türkiye yıllık yaklaşık 36 milyon tonluk buğday işleme kapasitesi mevcuttur. Sektörde yaklaşık 1100 firma faaliyet göstermekte olup, en fazla un üretim tesisinin bulunduğu illerimiz Konya, İstanbul, Ankara ve İzmir'dir. Ancak, sektördeki hızla artan tesis sayısı ve üretim kapasitesine paralel olarak sektörün atıl kapasite sorunu da büyümüştür. Sektörün genelinde kapasite kullanım oranı %40-50 civarındadır. Türkiye'nin buğday unu üretimi 2002 yılı itibarıyla 10,6 milyon tondur. 2003 yılı için üretimin 10,8 milyon tona ulaşmış olduğu tahmin edilmektedir (Çağatay, 2005:2).

Ülkemizdeki mevcut tarımsal yapı ve işletme büyüklüğü ile tarımda istenilen ölçüde teknoloji kullanılmamakta ve kullanılan girdilerden de istenilen verimlilik sağlanamamaktadır (Özdemir,2004:138).

Kuru Kapasitesi yüksek olan Makarna sektörüne son yıllarda yeni fabrika kurulması için yatırım teşvikleri verilmesiyle KKO yıllar itibarıyla azalış göstermiştir. 1996 yılında % 66.0 olan KKO'nu, 2001 yılında ise % 40,2'e gerilemiştir. Sektörde yeni fabrikaların kurulmasına yönelik yatırım teşviklerinin verilmesine devam edildiği takdirde atıl kapasite sorununun giderek artacağı ve ortalama Kapasite Kullanım Oranının gelecek yıllarda % 25.0'a kadar düşeceği tahmin edilmektedir (Usta,2002:9). Atıl kapasite sorunu firmaların iç piyasada "hiper rekabet" oluşumuna neden olmaktadır. TMO verilerine göre Türkiye'de 24 adet makarna fabrikası aylık kurulu kapasitesi 159.376 tondur.

Makarna sektöründeki son 30 yıldaki olumlu gelişmeler ve teşviklerle üretim fazlası ihracatımızda yüksek değerlere ulaşmıştır. Ancak 1995 yılında ABD antidamping ve telafi edici vergiler ile AB gümrük anlaşması (1996) sonrasında GATT anlaşmasının Türkiye'den tarım ürünleri ithalatında vergi oranlarını yükselttikçe bu ülkelere ihracat durma noktasına gelmiştir.

3.3 Firmaların Uyguladıkları Kalite Güvence Sistemleri

Firmaların gıda ürünleri üretimleri; uyguladığı hijyen, sanitasyon uygulamaları, çevre kirliliğine duyarlılık ölçüsü, işyeri çalışanları ve bulunduğu çevreye karşı sosyal sorumlulukları, için gıda sektörü resmi mevzuat zorunlulukları haricinde uyguladıkları tüm artı değerlere firma gönüllü uygulamaları diyebiliriz. Tüm bu faaliyetlerin firmalar için anlamlı olabilmesi için belirli kaidelere bağlı ulusal-uluslar arası kuruluşların denetimleriyle belgelendirilmeleri gerekmektedir (çizelge 3.3)

Çizelge 3.3- Tarımsal Üretim ve Gıda Üretim Şirketlerinde Yaygın Olarak Uygulanan Belgelendirme ve Sistemleri

BELGELENDİRME	AÇIKLAMA
ISO 9001:2000	Kalite Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi
CE	Avrupa Uygunluk Belgesi Belgelendirmesi (TÜV, STQ, SZUENKTP, SLG, ZGA, İCMI)
HACCP/TS 13001	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirmesi
ISO 22000	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirmesi
(OHSAS) ISO 18001	İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi
ISO 14001	Çevre Yönetim Sistemi Belgelendirmesi
SA/SRM 8000	Sosyal Sorumluluk Standardı Belgelendirmesi
Organik Gıda, BRC, IFS, GMP	Gıda ve Tarım Sektörü Belgelendirmesi
EUREPGAP	Sertifikalandırılması
ISO 11799, IT	İş Güvenliği
BS 7799/ISO 17799	Bilgi Güvenliği
TSE, TSEK	Türk Standardları uygunluk Belgesi
TSE-HYB	Hizmet Yeterlilik Belgesi
ISO 15161	Gıda ve İçecek Sanayinde ISO 9001:2000'nin uygulanması rehberi
ISO 17025	Laboratuvar Akreditasyonu Belgelendirmesi

Gıda firmalarının gönüllü uygulamaları alanında "Gıda Güvenliği Sistemi", "Kalite Güvence Sistemi", "Çevre Yönetim Sistemi", "İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Standardı", Sosyal Sorumluluk Standardı" araçları mevcuttur. Kuşkusuz bu araçlar firmalarca "Toplam Kalite Yönetimi" stratejileri için kullanılmaktadır. Firma stratejileri, bu araçlarla fark yaratma isteklerini ortaya koymaktadırlar. Gıda firmaları için ve toplum sağlığı açısından önemli olan ürün gıda güvenliği standartlarıdır. Ayrıca gıda kalite güvence standartları olan yönetim standartları da, firmalar ve toplum için kazançlı sonuçlar vermektedir.

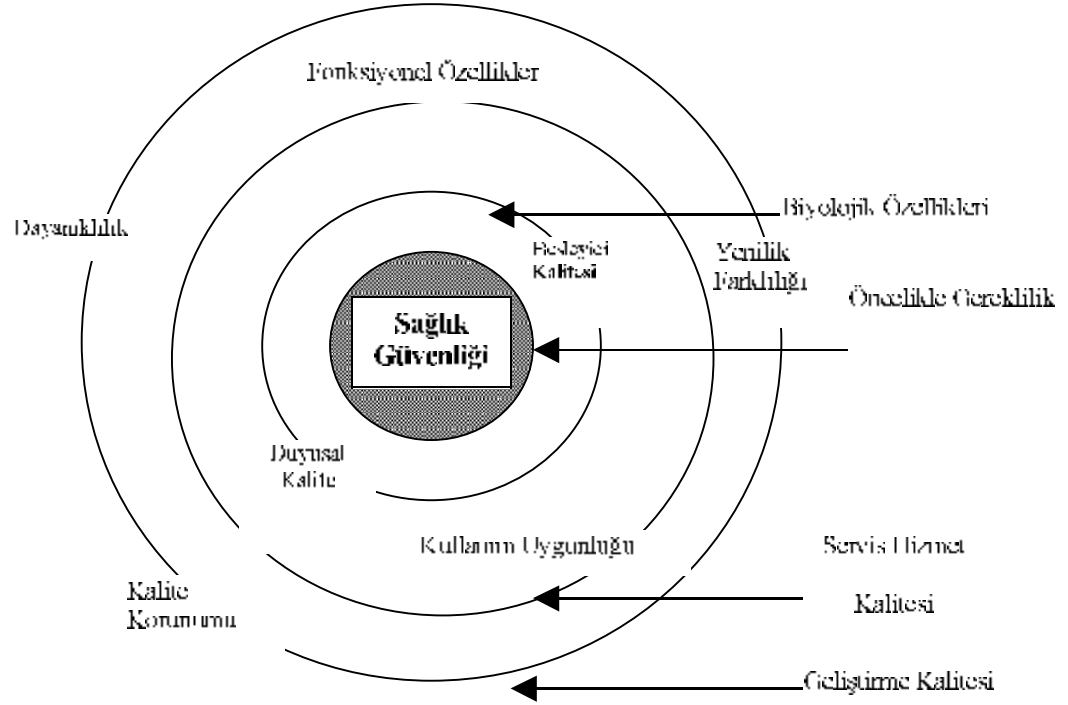
Tüketicilerin önemli bir bölümünde yeterli bilgi birikimi olmayışı, alışkanlıkları, davranışları, eğitim düzeyleri, gıda kontrol sistemlerindeki eksiklikler nedeniyle, konuyla

İlgili beklentiler ülkelerdeki organize tüketici hareketleriyle yönlendirilebilir. Tüketicilerin en önemli beklentileri aşağıdaki gibi gruplandırılabilir (www.fao.org).

- Standartlar: Tüketiciler bozuk veya kalitesiz ürünler nedeniyle, lezzet, aroma ve damak zevklerinden ödün vermekten hoşlanmamaktadırlar. Ayrıca paralarının karşılığını almak beklentisi de, standartlara duyduğu gereksinimi artırmaktadır.
- Besin Değeri Kalitesi: Ürünün etiketi üzerinde besleyici değerlerle ilgili açıklamalar ve bilgilendirmeler gelişmiş ülkelerde tüketiciler için çok önem taşıırken, geri veya gelişmekte olan ülke tüketicileri bu haktan mahrumdur.
- Cada Kontrol İşlemleri: Tüketicilerin bir bölümü gıda kontrolüne ilişkin kuralların varlığından haberdarken, bunların etkin bir şekilde uygulanıp-uygulanmadığını konusunda kuşku taşımaktadırlar. Bazı gıda üreticileri ve satıcıları da yasalardan cezasız olarak kaçabileceğini düşünmektedirler.
- Bilgi-Danışma: Tüketiciler devletin veya endüstrinin yeterli bilgi ve açıklamadan kaçındığını düşünmektedir. Etiketler sıklıkla kolay okunmayan veya uygun olmayan yetersiz bilgiler vermektedir. Çeşitli kaynaklardan alınan bilgiler ise çoğunlukla çelişkili veya yeterince açık değildir.
- Çevresel Bulaşmalar: Üretim-yetiştirme, hasat-kesim, işleme, depolama ve dağıtım evrelerinin farklı dönemlerinde gıda kaynaklarının, çevresel bulaşmalara açık olduğu tüketicilerin diğer bir kuşkusudur. Bunun önlenmesine yönelik alınacak önlemler, güvenilirliği etkileyecektir.
- İşılama ve Biyoteknoloji: Tüketiciler genellikle yeni teknolojiler ve uygulamaların uygunluğu konusunda kuşkuludurlar. Açıklayıcı bilgiler bir süre için de olsa tatminsizlik yaratabilir, ancak bilgilendirmeyi sürdürmek gerekmektedir.

Ürün kalitesinin insan sağlığı açısından önemi düşünüldüğünde en önemli kriterin güvenliği olduğu tartışılmaz. Gıda ürünlerinin güvenliğinden bahsedildiğinde ilk akla gelen, hijyen ve sanitasyondur. Hijyen ve sanitasyon prosedürü her türlü kaynağın (insan, hammadde, malzeme) tesise girişinden başlar ve ürünün tüketimine kadar sürer (Arıkbay,2004:32).

Şekil 3.7’de görüldüğü gibi gıdalarda sağlık açısından güvenlik en fazla istenen özelliktir. Sağlık güvenliğinden sonra besin değeri, duysal kalite (yani biyolojik kalite) tüketici için ikinci önemde gelmekte, daha sonra sırasıyla kullanım kolaylığı, fonksiyonel özellikler ile kalite tekdüzeliği, yüksek kalite, uygun fiyat ve yenilik farklılaşması şeklinde sıralanmaktadır.



Şekil 3.7 Gıda Ürünlerinin Kalite Karakteristikleri

Şirketler bir taraftan ürün ve sistem standartlarını kullanırken, diğer taraftan rekabet üstünlüğünü sağlamak için kalite, hız ve maliyet faktörlerini optimize etmeye çalışarak müşteri / pazar ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmaktadırlar

Toplam Kalite Yönetimi (TKY) felsefesinin uygulamada ölçümü olan EFQM iş mükemmelliği modeli günümüzde en üst seviyede referans olarak kabul edilmektedir. Bunun yanı sıra iş mükemmelliği yolculuğunda bir çok teknik veya yönetim felsefesi diyebileceğimiz sistemler de kullanılmaktadır. Örneğin süreç mükemmelliğine dayalı Altı Sigma, Toplam Üretken Bakım için TPM, Performansa dayalı yönetim için Balanced Score Card (BSC), vb yönelmeler günümüz **Global Referans Modelleri (GRM)** arasında sayılabilir. Bunun yanı sıra uluslararası düzeyde kabul görmüş ISO standartları ise (ISO 9001, ISO 14001, ISO 17799 vb) **Global Yalıtım Yönetim Sistemleri (GYYS)** olarak karşımıza çıkmaktadır (Onur ve Gündüz,2004.5)

Dünya ticaretinde uygulanan yeni korumacılık önlemleri, uluslar arası düzeyde ortak bir güvenlik ve kalite politikası izlenmesini zorlayıcı etki yapmaktadır. Bütün bunların sonucu

olarak gıda sektöründe standartlar ve kalite güvencesi alanında önemli gelişmeler kaydedilmiştir (Arıkbay,2004:35)

3.3.1 Standart, Standardlaştırma ve Spesifikasyonlar

Uluslar arası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) tarafından yapılan tarifeye göre Standartlar; maddelerin, ürünlerin, proseslerin ve hizmetlerin amaçlarına uygun olmasını sağlamak için teknik özellikler veya tam olarak yöntemine veya tanımlanan özelliğine göre tam uygun kullanılması için belgelendirilmiş anlaşmalardır (www.iso.org).

Türk Standartları Enstitüsü ise Standartları; insan sağlığı can ve mal güvenliğini ön planda tutan, ürünlerin bir örnek, kaliteli, kullanım amacına elverişli ve bilhassa ekonomik olarak üretilmelerini öngören, bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alan doğrulukları ispatlanmış dokümanlardır (www.tse.org.tr) şeklinde tanımlamaktadır. Spesifikasyon, bir işin nasıl yapılacağını belirten ayrıntılı bir talimat şeklinde tanımlanabilir. Spesifikasyon standardılaşmada kullanılan bir araçtır (Kobu,1999:477)

Standardizasyon; belirli bir faaliyete ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir. Standardizasyon işlemi ile öncelikli olarak can ve mal güvenliği hedeflenirken aynı zamanda kalitenin alt sınırı tespit edilmek suretiyle belirlenen düzeyin altında mal ve hizmet üretimine müsaade edilmemektedir (www.tse.org.tr). Endüstri kolu, tüm ülke veya dünya çapında olmak üzere önceden saptanmış değerlerine standart, bu amaca yönelik çalışmalara da standardlaştırma denir (Kobu, 1999:64).

Standardlaşmanın başlıca yararları şunlardır (Kobu,1999:477):

- Çeşidi azaltarak üretim maliyetini düşürmek,
- Makine ve işçilik verimini artırmak,
- Tedarik olanaklarını geliştirmek,
- Stok düzeyini düşük tutmak,
- Tamir-bakım, yedek parça masraflarını düşürmek,
- Kontrol ve muayene işlemlerini kolaylaştırmak

Bazı durumlarda kalite analizinin yetersizliği yüzünden standartlar kalite özelliklerini belirleyemiyor, ya da eşdeğer özelliklere yeterince değinilmiyor. Belirlenen kalite düzeyi

tüketicinin isteklerini karşılamıyor olabilir Ulusal ve hatta uluslar arası standartlar dikkate alınabilir, ancak bunun ötesinde kalite kontrol tüketici isteklerini karşılamak ve onları memnun edecek kaliteyi yaratmak gibi yüksek idealler peşinde olmalıdır (Ishikawa,1997:14).

3.3.1.1 Tarım ve Gıda Sektöründe Gıda Güvenliği

Günümüzde tarım ve gıda sektörlerinde artan müşteri bilinci, üretim ve dağıtımda bu sektörleri daha titiz ve dikkatli çalışmaya mecbur kılmaktadır. Firmaların sistemlerini standartlara uydurabilmeleri ve bu sayede hem müşteri memnuniyeti sağlamak hem de sürekli iyileşme elde etmek ve rekabette avantaj sağlamak mümkün olmaktadır.

ABD’de yapılan bir çalışmada gıda tüketiminde gerçek risk faktörleriyle, halk tarafından algılanan risk faktörleri arasında yanlış bilgilendirme ve şartlanmalardan kaynaklanan önemli farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir (çizelge 3.4) (www.fao.org).

Çizelge 3.4: Gıda güvenlik risklerinin sıralamasında gerçek ve halk tarafından algılanan risk faktörlerinin değerlendirilmesi

Gıda Güvenliğindeki Riskler	Öncelik Sıralaması	
	Gerçek Durum	Halk Tarafından Algılanan
Mikrobiyolojik	1	5
Beslenmedeki Dengesizlikler	2	2
Çevresel Bulaşıcılar	3	6
Doğal Toksik Maddeler	4	3
Tarım İlaçları Artıkları	5	1
Gıda Katkıları	6	4

Kaynak: www.fao.org

3.3.1.1.1 İyi Tarım Uygulamaları (EUREPGAP)

Türkiye son yıllarda bahçe ürünleri ihracatında özellikle tarımsal ilaç kalıntılarının bakımından önemli sorunlar ile karşılaşmaktadır. Bu durum, Türk bahçe ürünlerinin imajını olumsuz bir şekilde etkilemekte ve ülkemizin gelişmiş Avrupa ülkelerine bahçe ürünleri satabilmesini zorlaştırmaktadır. Avrupa Birliği ülkelerindeki büyük perakendeci kuruluşlar, kendi toplumlarının sağlıklı tarımsal ürünler tüketimini temin etmek için bu ülkelerde

yetiştirilen ve dışardan ithal edilen tarımsal ürünlerde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemişlerdir.

EUREPGAP Avrupa Perakende Sektöründe İyi Tarım Uygulamaları Standardı, Avrupa Perakendecileri Tarım Ürünleri Çalışma Grubu'nun (EUREP: Euro Retailer Produce Working Group), İyi Tarım Uygulamaları (GAP: Good Agriculture Practice) protokolüdür. Bu protokole ilişkin çalışmaların yapılabilmesi için 1999 yılında, kar amacı gütmeyen merkezi Almanya'da olan özel bir demek kurulmuştur. Bu demegın amacı, Avrupa Birliği ülkelerindeki büyük perakendecilerin, kendi toplumlarının sağlıklı tarım ürünü tüketimini sağlayabilmeleri için, kendi ülkelerinde yetişen ve dışardan ithal edilen tarım ürünlerinde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemektir.

EUREPGAP Sertifikası alan üretici kuruluş yada firmalar, bu düşünceden yola çıkarak, ürettikleri tarım ürünlerinin daha kaliteli, ürettiği ve ihracat yaptıkları ülke pazarlarında öncelikli olmalarını sağlarlar. Özellikle son yıllarda ülkemizde tarım ürünleri ihracatında tarımsal ilaç kalıntıları bakımından önemli sorunlar yaşanmıştır. Bu durum, Türk tarım ürünlerinin imajını olumsuz yönde etkilemiş, yurtdışına ihraç edilen pek çok ürünü geride bırakmıştır. EUREPGAP Sertifikası, bu tip olumsuzluklarla karşılaşma riskini ortadan kaldırdığı için pek çok üretici firma tarafından tercih edilmeye başlanmış ve Türkiye için önemli bir adım atılmıştır.

EUREPGAP, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), Zararlılarla Entegre Mücadele (IPM-Integrated Pest Management) ve Entegre Ürün Yetiştiriciliği (ICM-Integrated Crop Management) ilkelerini baz alarak, tarım ile ilgili metodların ve teknolojilerin sürekli gelişmesini desteklemektedir.

EUREPGAP Sertifikası ile, insan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik kalıntılar içermediği, çevreyi kirletmeden ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği, üretim sırasında, üretimle ilgili insanları veya diğer canlıları olumsuz olarak etkilemediği, üretim sırasında, tüketicinin bulunduğu ülkenin ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarım mevzuatlarına uygun işlemler yapıldığı belgelenmiş olur.

Avrupa'daki perakendecilerin dünyanın her yerinden ithalat yaptıkları göz önünde bulundurulduğu zaman, kendi aralarındaki rekabetin de yükselmesine bağlı olarak, gıda güvenliğinin önemi daha çok artmıştır. Bu yüzden pazarda kalıcı olabilmeleri için, raflarına

koydukları ürünlerin zararlı olmayacağına dair müşterilerine garanti ve güvence vermeleri gerekmektedir. HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP Sertifikaları, perakendecilere ihtiyaç duydukları garantiyi ve güvenceyi sağlamış olur.

Bu tür standardının ortaya çıkış nedenlerinin altında "marka değerinin" korunması konusundaki önem yatmaktadır. Bu konu perakendeciler açısından; müşteri baskısı ve algısı, medya baskısı ve analizler, yasal yükümlülükler ve satışlardaki azalış sonucunda daha önemli hale gelmiştir.

HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP Sertifikaları, birçok firmanın tedarikçisi olabilmek için ön koşul olması ve genel itibarıyla da istenilen minimum gıda güvenliği şartlarını içermesi bakımından ticari bir "bilet" haline gelmiştir (<http://www.tarimsal.com/eurepgap.htm>)

3.3.1.1.2 HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Önleme Analizi)

HACCP Standardı, 1970 yılında Amerikan Kimya Endüstrisinde ortaya çıkmıştır. 1971 yılı Ulusal Konferansında Gıda Güvenliği için tanıtımı yapılmıştır. 1972 yılında NASA tarafından "Sıfır Hatalı" astronot yiyeceği üretiminde kullanılmıştır. Pek çok gelişmeden sonra, 1993' de Avrupa Birliği balık ürünleri ve gıda hijyeni için HACCP' i zorunlu hale getirmiş ve 1996 yılında Avrupa' da tüm gıda endüstrisinin uygulaması gereken yasal bir zorunluluk olmuştur. Türkiye'de ise 16 Kasım 1997 tarihli resmi gazetelede yayınlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ve 09 Haziran 1998 tarihli resmi gazetelede yayınlanan "Gıda Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" ile, gıda işlemlerinde HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu hale getirmiştir (İgme, 2004:9).

HACCP'in Faydaları:

- Gıdaya kontamine olabilecek zararlıları tanımlama ve engelleme
- Bilimsel bir yöntem
- Data tutma zorunluluğu dolayısıyla firma şeffaflığı ve hükümetlerin firmaları izleme kolaylığı
- Güvenli gıda üretimi
- Dış pazarda daha etkin pazarlama
- Uluslararası ticarete genel bir yaklaşım nedeniyle uygulamada homojenlik (tarife dışı engeller)

HACCP Ortaya Çıkışı:

- Gıda güvenliği
- Gıdaya kontamine olan patojenler ve gıda zehirlenme vakalarında artış
- Gıda koruyucularının (ürütün raf ömrünü uzaltmaya yönelik kullanılan gıda katkılarının) kullanıldığı ürün çeşidinde artış
- Uluslararası gıda ticaretinin artması

Codex HACCP:

- HACCP, 1960 yılında Pillsburg Organizasyonu ve Nasa tarafından Nasa'ya "0" riskli gıda sunmak üzere geliştirilmiştir.
- Codex Alimentarius Komisyonu Codex HACCP metodolojisinin ilk temellerini atmıştır.
- Gıda güvenliğini sağlamak üzere geliştirilmiştir

3.3.1.1.3 BRC

BRC İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (British Retail Consortium Standard), İngiliz perakendecilerinin oluşturmuş olduğu bir standarttır. İki yıllık bir çalışma sonunda, Ekim 1998’ de BRC- Global Standard-Food adı altında gıda, müşteri ürünleri ve ambalaj malzemeleri için gerekli şartları içeren bir standart olarak yayımlanmıştır.

BRC’ nin Gelişimi;

- 1998- BRC Standard denetim standardı olarak yayımlandı
- 1999- EN 45004 akredite ilk Denetim Kuruluşları onayladı
- 2000- 2. versiyon Hazırında biraz değiştirilerek yayımlandı
- 2000- CIES (Ticaret Odası CIES – The Global Food Business Forum) tarafından Global Gıda Güvenliği ile ilgili ilk adım atıldı ve BRC Standardı, IFS Standardı ve HACCP Standardı GFSI Global Food Safety Initiative ile kıyaslandı
- 2002- 3. versiyon BRC standardı belgelendirme için yürürlüğe girdi
- 2003- BRC, GFSI (Global Food Safety Initiative) tarafından onaylı bir standart olarak kabul etti

BRC’ nin başlıca amacı, uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği standartlarını kapsayıcı bir çerçeve oluşturmak ve gıda güvenliğinin gelişmesine yardımcı olmaktır. Biçim ve içerik açısından standart, gıda üreticilerinin çalışma sistemleri hakkında fikir verebilecek şekilde tasarlanmıştır. Böylece gıda güvenlik kriterleri ve takip prosedürlerinin standardizasyonu sağlanmıştır.

BRC – Global Gıda Standardı Sertifikasına sahip olmayı isteyen firmalar; tedarikçi taleplerine uygunluk, gıda güvenliğinin İngiliz tedarikçiler tarafından kabulü, tedarikçi denetim sayısında azalma, ürün güvenlik ve kalitesinde gelişim, verimli çalışmada gelişim ve rekabetçi pazar yapınınması gibi kazançlar sağlayacaklardır

Müşteri Ürünleri BRC (Customer Products), Özel markalı ürünlerle ilgili yasal yükümlülükler tedarikçilerin teknik yeterliliklerinin onaylanmasını da içeren faaliyetleri kapsar. Bu standart tüketici ürünleri tedarik eden firmaların belgelendirilmelerinde genel bir temel sağlayarak perakendecilerin yasal yükümlülüklerini yerine getirebilmelerine ve tüketicilerin korunmasına yardımcı olur. Müşteri ürünleri ile ilgili olan BRC Standardının bazı bölümleri genel olarak uygulanabildiği gibi bazı bölümleri ürüne özel uygulanır.

Genel bölümler; imalat, ham madde alımı, hazırlık, geliştirme, paketlenme ve depolama alanları, personel alanları, fiziksel, kimyasal ve biyolojik ürün kontaminasyonu riski, tehlike ve risk yönetim sistemi, ürün dizayn/geliştirme, personel hijyeni ve eğitim

BRC / IOP Teknik Standardı- Ambalaj Malzemeleri;BRC ve IOP (Ambalajlama Enstitüsü) standardı perakendecilere ve gıda üreticilerine yasal yükümlülüklerini yerine getirme hususunda yardımcı olması amacıyla hazırlanmıştır. Standart perakendecilere gıda ürünleri için ambalaj tedarik eden firmaların denetlenmesi için genel bir temel oluşturarak tüketicilerin korunmasını sağlamaktadır

BRC - Gıda Standardı; Gıda üretim tesislerinde minimum hijyen standardının sağlanması amacıyla BRC büyük İngiliz perakendecileriyle "BRC- Gıda Standardını" yayınladı. Bu standarda uygunluğun sağlanabilmesi için gıda endüstrisi (tedarikçiler) altı temel kriteri yönetim sistemlerine adapte etmelidirler.

BRC Gıda Standardı, gıda işlenmesini kategorize ederek 6 başlık altında inceleyip yayınlamaktadır. Firmalar belgelendirme başvurusu yaparlarken bu kategorilerden kendileri için uygun olan kategoriyi seçerler. (<http://www.tarimsal.com/brc.htm>)

1. İşlenmemiş et ve balık ürünleri (Kırmızı ve beyaz et- balık, işlenmemiş et ve balık ürünleri)
2. Üretim (Taze ve dondurulmuş meyve ve sebze)
3. Günlük Yiyecekler(süt ve süt ürünleri, yumurta)
4. Pişirilerek dondurulmuş, yemeğe yada pişirmeye hazır et ve balık ürünleri
5. Çevre koşullarına dayanıklı, ısı korumalı, paketlenmiş gıda ürünleri

6 Çevre koşullarına dayanıklı diğer gıda ürünleri (içecekler, unlu mamuller, kurutulmuş gıdalar, hafif gıda ürünleri ve kahvaltı tahılları, sıvı ve katı yağlar, gıda katkı maddeleri)

3.3.1.1.4 IFS

IFS (International Food Standard), çıkış noktası Global Food Safety Initiative (GFSI)'dir. Diğer büyük Avrupalı Perakendeciler de benzer şekilde tedarikçilerinin denetiminde İngiliz modelini kullanarak 3. taraf denetim kuruluşlarıyla çalışmaya başlamışlardır. Örneğin Alman ve Fransız perakendeciler IFS standardını şart koşmaya başlamıştır. Bunun gibi çalışmalar ve kooperasyonlar Amerika'da da ortaya çıkmaya başlamıştır. 2000 yılında, gıda güvenliğinin, Ticaret Odası CIES – The Global Food Business Forum- tarafından iyileştirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya'da başlangıçta 40 ticari işletmenin katılımı ile oluşmuştur. GFSI', global bir gıda güvenlik standardı hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamayı amaçlar. Buna istinaden GFSI, anahtar kriterler ortaya çıkartarak, gıda güvenlik standardını ölçülebilir hale getirmiştir. ISO 9000:2000'den farklı, HACCP içermesidir (<http://www.tarimsal.com/kalitesistemleri.htm>)

IFS, 5 bölümde kendini sınımlandırır,

1. QMS' e talepler
2. Yönelim Sorumluluğu
3. Kaynak Yönelimi
4. Üretim Süreçleri
5. Ölçme, analiz, iyileştirme

3.3.1.2 Tarım ve Gıda Sektöründe Yönelim Sistemleri

3.3.1.2.1 ISO

ISO 9000 standartlarının doğuşu II. Dünya Savaşı yıllarına kadar uzanır. Ortak bir düşmana karşı kısıtlı kaynaklarını birleştirmek zorunda kalan değişik kültür, dil ve endüstriyel yapıya sahip ülkeler doğal olarak önce askeri standartlar üzerine anlaştılar. Savaşın baskısı ortadan kalkınca ülkeler, meslek kuruluşları ve endüstri sektörleri kendi standartlarını geliştirme yolunu seçtiler. Zamanla uluslar arası ticaretin ve mübadele imalatının (–interchangeable manufacturing) hızla gelişmesi karşısında dünyadaki tüm standartları bir çatı altında toplama ihtiyacı belirdi. Bu amaçla merkezi İsviçre'de bulunan 91 ülkenin üye olduğu IOS (–international Organization for Standarts) kuruldu (Kobu, 1999:501)

ISO belgelendirilme esaslarından biri de üretici-tüketici arasında kalite güvencesi (-quality assurance) yaratma amacını taşımaktır. ISO 9001:2000 ürün ya da hizmetlerinizin sürekli kaliteli olmasını güvence altına alabilmek için atılan bir adımdır. ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Standardı: bir ürünün üretiminden ya da hizmet sunumundan, müşteriye ulaştığı yere kadar her süreçte müşterisinin beklenu ve gereksinimlerini karşılayarak kalite güvencesi altına alan, tüm bu süreçlerin sürekli olması gerekliliğini ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan bir standarttır

ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Standardı: tüm kuruluşlara, tipine, büyüklüğüne ve ürün cinsine bakılmaksızın uygulanabilen etkin bir kalite yönetim sistemidir. Bu sistemi kurmakla, kuruluşunuzda çalışma ilkeleri oluşturmaya ve geliştirmeye yönelik bir yolda ilk adımı atmış olursunuz. Firmanın ISO 9001 2000 Kalite Yönetim Sistem Belgesi'ni almaya hak kazanması, kalitenizin güvence altında olduğunun garantisidir. Belgeli firmaların büyük çoğunluğu, belgelendirme için yaptıkları yatırımın üç yıldan az bir süre içinde işletme kârı olarak kendilerine geri döndüğünü belirtmektedir. Çünkü yüksek masraflara yol açan hatalar yok edilerek üretimin ve hizmetin kalitesi hızla yükselmekte, devamlı artan müşteri memnuniyeti sayesinde de etkin rekabet önceliği elde edilmekte, zaman ve malzeme kayıpları azalmaktadır.

ISO 14001 doğal yapı ve çevre özelliklerinin korunması için atılan bir adımdır. ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Standardı: kuruluşların faaliyetleri nedeniyle çevreye verdiği zararları en aza indiren, hammadde ve enerji tüketimini azaltarak finansal açıdan yarar sağlamalarına destek olan bir standarttır. Çevre Yönetimi Sistemi, çevreyi ve kaynaklarını tahrip etmeyen gelişmiş teknolojilerin kullanılmasını teşvik eder, tüketiciyi bu yönde bilinçli ve duyarlı hale getirir. çevreye zararlı ürünlerin ve hammaddelerin yerine ürünün ömrü boyunca çevreye etkilerini değerlendirerek zararlı olanların elenmesini sağlar.

Çevre kirliliği uluslar arası ticaretle önemli sorunlar doğurabilir. Çünkü ticari mal ve hizmetlerin piyasa fiyatları, çoğu kez çevreye verilen zararları (sosyal çevre maliyetini) yansıtmamaktadır. Uygulamada ülkeler arasında önemli farklılıklar vardır. Çevre standardı düşük olan bir ülke, gerçekte çevreyi serbest bir faktör gibi, ya da bol olarak sahip olunan bir faktör donatımı aracı biçiminde kullanmış olmaktadır. Bu ülke örneğin, kirlетici üretim yapan firma doğal çevreyi bozan mal ve hizmetlerde bir tür "karşılaştırmalı üstünlük" elde eder (Seydioglu,2001:94)

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi'nin yürütülmesiyle;

- Atıkların sistematik olarak azaltılıp kontrol altına alınması sağlanır

- Üretim sürecinin sistematik olarak geliştirilmesi ile enerji tüketimini azaltılır
- Çevre koşullarına katkıda bulunan kuruluş; toplum, müşteri ve yatırımcılar üzerinde sağlam bir güven duygusu yaratılmış olur
- Çalışanlar topluma ve çevreye yararlı bir kuruluşta çalışmanın gururu ile motive olurlar

ISO 22000 uluslararası bir standardır. Gıda zinciri içerisindeki çiftçiden/üreticiden başlayarak katering hizmetine kadar ambalaj dahil tüm bileşenlerin Gıda Güvenliği sistemini kapsamaktadır. •Codex HACCP kuralları ile uyumludur. •Tüm gönüllü uluslararası standartları harmonizasyonu sağlamaktadır. •Ulusal, firma içi ve 3 şahıslar kontrolü kullanılabilir dokümandır. •Yapı ISO 9001:2000, 15161 ve 14001:1996 ile paralellik arz etmektedir. •Uluslararası HACCP kavramı ile uyumludur. Kalite Yönetim Sistemi içinde HACCP(7) sistemi ve belgelendirme için global kabul gören kurallar bütünü ISO 22000'de tanımlıdır. ISO 22000; ISO 9001 ISO 15161 ve ISO 14001'e entegrasyon sağlanacaktır

3.3.1.2.2 OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı

İş kazası ve meslek hastalığını en aza indirmek, işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili yasal yükümlülükleri yerine getirmek isteyen işyeri için karşılanması gereken şartları içerir. İyi bir İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi'nin varlığı, iş yeri kaynaklarınızın en verimli şekilde kullanıldığından emin olmanızı sağlar ve şu avantajları sunar:

- İş yerinde sağlık ve güvenlikle ilgili çabalarda artış
- İş kazaları ve meslek hastalıkları sayısında azalma
- Daha düşük sigorta primi
- Çalışanlarda motivasyon
- ISO 9000 veya ISO 14001 yönetim sistemlerine kolay ve hızlı uyum

OHSAS 18001 ile ihracatta Avrupa Birliği'nin mevzuat dışı engellemelerine mani olunabilir. Bu da, gerektiğinde rakiplere karşı üstünlük sağlamak demektir. Resmi makamlar önünde, kuruluşun iş güvenliğine olan duyarlılığı kanıtlanır.

3.3.1.2.3 BS7799 ISMTS

Günümüzde sistem kalitesi ve güvenlik, şirketler için oldukça önemli kriterlerdir. Bu yüzden şirketler (kurumlar) bilgi varlıklarını tespit edip, bu varlıklara yönelik tehditler ve bu varlıkların eksik taraflarını değerlendirebilmek, hangi kontrolleri uygulayacaklarını ve

hangilerini uygulamayacaklarını belirlemelidir. Bilgi Güvenliği yönetim Sisteminde güvenlik denetimi, kurumların yapılarının dinamikliği ve ortam koşullarının değişimi nedeniyle önem kazanır. Denetlenmeyen, güncellenmeyen bir güvenlik sistemi uygulanamaz. Politika prosedür ve ürünlerin sürekli olarak güncellenmesi gerekir.

3.3.2 Gıda Firmalarının Belgelendirilmeleri ve Finansmanı

Bugün dünya ticaretine konu olan gıda güvenliği ve standartlar gibi tarife dışı engellerin bilinmesi ve buna karşın kontrol, belgelendirme, akreditasyon sistemi kurulması çok ciddi kurumsal alt yapı gerektirmektedir. Bu kurumlara gerekli alt yapı sağlanmalı, gerekirse teknoloji transferi yapılarak teknik destek sağlanmalı ve varolan ekipler güçlendirilmelidir. Ancak bunun dışında firmalarımızın da kendi içinde uluslararası ve ulusal düzenlemeleri takip ederek gerekli yatırımları yapması şarttır.

Türkiye’de İyi Tarım Uygulamaları (GAP) ile ilgili Tarım Bakanlığı TÜGEM koordinasyonunda bir çalışma yapılmakta olup, çalışmanın kısa sürede sonuçlanması ve akredite edilmiş sertifikasyon kuruluşlarının sayısının artırılarak bu konuda firmalarımıza eğitim programları uygulanması gerekmektedir (İgeme, 2004:8).

3.3.3 Türk Gıda ve Tarım Sektörlerinde Standartlar ve Kalite Sistemleri

Türkiye’de halihazırda tarım ve gıda sanayi ürünlerinde çözüm bekleyen ve sonuçlarının kısa/orta dönemde sektöre artı değer geliri oluşturacak konular; gıda güvenliği ve kalite sistemlerinin kurulmasıdır. Bu kavramların gelişmiş ülkeler tarafından birer tarife dışı engel olarak ülkemize dayatılması şeklinde değil, tüm gıda sektörlerimizde üretim felsefesi olarak benimsenmesi ihracatımızda kaliteye odaklanan stratejiyle etkin konumlandırma yapılmasına ve böylelikle imaj probleminin ortadan kalkmasına hizmet edecektir (İgeme, 2004:7). Belgelendirmenin firmalara faydaları:

- Ürün ve hizmet kalitesinde ölçülebilir düzelme
- Standart dışı üretimde azalma dolayısıyla ürün geri dönüşlerinin ortadan kalkması ve imaj korunması
- Pazarda güven kazanma
- Uluslararası ilişkilerde artış
- Rekabet gücü kazanma
- Üretim ve işlemlerde disiplin oluşturma

- Yönetim etkinliğini artırma
- Uluslar arası pazarlara girişte ilk gereksinimi sağlama
- Kalite kültürüne sahip olma ve geliştirme
- Daha etkin karar mekanizması oluşturmak için data toplama ve kontrol

Ayrıca:

- Etkin zaman yönetimi
- Zarar gören madde miktarında azalma
- Tüketiciyi bilinçlendirme
- Etkin stok kontrolü ve data sağlama
- Etkin müşteri hizmeti Tedarik zincirinde iyi bir yer edinme/güven oluşturma

Bu rekabet unsurları tarımsal üretimde çok geniş uygulama alanı bulmaktadır. Arz kaynağının izlenebilirliği (traceability) gibi Hasatın verimliliği ve kalitesi, pestisit ve diğer kimyasallar kullanımı ve GAP uygulaması ile kontrol altına alınmaktadır. Dünyada tarımsal ürünler ticaretinin geleneksel ürünlerin yanı sıra diğer gıda ürünleri çeşitlenmesi nedeniyle hacim olarak önemli düzeylere ulaşmasıyla, standartlar, hijyen, gıda güvenliği, kalite ve belgelendirme uluslar arası arenada en önemli tarife dışı engeller olarak dikkat çekmeye başlamış ve rekabet gücünün en olmazsa olmaz unsurları haline gelmiştir (İgeme, 2004:7).

TOBB kayıtlarına göre ülkemizde tütün ve alkollü içkiler hariç olmak üzere toplam 16 780 gıda üretim kuruluşu bulunmaktadır. Bu kuruluşların ancak 2000 tanesi modern teknoloji kullanan büyük ölçeklidir ve geri kalan 14.780 kuruluşun gıda güvenliği konusunda yapılanmaları, eksikliklerini tamamlayıcı yatırımları gerçekleştirmeleri gerekmektedir (DPT,2006a:44).

Türkiye'de TS-ISO 9000 belgesi alan gıda işletmesi sayısı 2286'dır. HACCP, gıda kodeksiyle zorunlu kılınsa da yaygınlaşmamıştır. HACCP belgeli işletme sayısı yalnızca 106'dır. ÇTD raporu alan gıda sanayi proje sayısının ise 51 olduğu belirtilmektedir (DPT,2006a:50). Toplam gıda firmaları düşünüldüğünde, belgeli firma sayısının azlığı daha da göze çarpmaktadır. TSE'den kalite yönetim sistemi belgesi almış gıda firmalarından yaklaşık %17'si süt ve ürünleri, (%16'sı yemek sektörü), %14'ü meyve sebze işleme sanayinde ağırlıklı olarak yer alırken; yem sanayi, çay sanayi, alkollü ve alkolsüz içkiler sanayinde bu oranlar oldukça düşüktür (Albayrak ve Güneş 2004:25). Dünyada ise toplam ISO 9000 belgesinin %54'ü AB ülkelerine aittir (Gündüz 2002:15). Bu nedenle, gelecek

yıllarda kalite yönetim sistemine sahip firmaların ayrıcalıklı bir pazar konumuna sahip olmaları beklenmektedir

HACCP, ISO 22000, GMP, EUREPGAP v.b gıda güvenliği sistemlerinde kurum ve kuruluşlar arasında koordinasyon sağlanmalıdır. Bu sistemin denetiminde belge ticaretine yönelik sapmalar önlenmelidir. Sertifikasyon sisteminin prensipleri yasal bir düzenleme ile belirlenmelidir. Denetçilerin bu gibi özel konularda eğitimi sağlanmalıdır. Son olarak da tüketicinin gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi sağlanmalıdır (DPT, 2006a-96).

3.3.3.1 Et-Süt Ürünleri Sanayide Göstüldü Uygulamalarda Tercihler

Türkiye’de üretilen beyaz etin yaklaşık yüzde 80’i, son derece modern tesislerde gerçekleştirilmektedir ve çoğu gelişmiş ülkelerdeki benzerlerinden yaklaşık 20 yıl daha gençtir. Bu tesislerin bazılarında piliç kesim kapasiteleri 6 000 ila 9 000 adet / saat, hatta birkaç kesimhanede 15.000 –17 000 adet / saate ulaşmaktadır (Akgün,2004:8). Dünya piliç eti üretimi 60 milyon ton Türkiye piliç eti üretimi 875 000 ton (2004 yılı) Dünya üretiminin %1.46’sını Türkiye gerçekleştirmektedir

Tarım ve Köyşleri Bakanlığının uyguladığı kontrolleri yeterli bulmayan AB denetçileri Türkiye’ye geçer not vermiyorlardı. Fakat Tarım ve Köyşleri Bakanlığının yoğun çalışmaları sonucu 15-26 Eylül 2003 tarihinde AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (SANCO) yetkilileri bazı tesisleri yerinde incelemiştir. İncelemeler sonucu hazırlanan ön raporda 5 firmaya geçer not vermiştir (İTO, 2005:13). Beyaz et ihracatına ön izin alan firmalar; Keskinoğlu, Banvit, Beypiliç, Şeker Piliç, Pınar Et’dir. Türkiye’de üretimin yarısına yakını bu firmalarca gerçekleştirilir. Bu firmalar bazı Asya Ülkelerine İhracat da gerçekleştirmektedirler.

Ürün Standartları: kanatlı etleri sektöründe TSE standartları uygulanmakta olup, sektörde yüksek miktarlarda ihracat söz konusu olmadığı için ANFOR, DIN ve SAE gibi standartlarla ilgili bir çalışma yapılmamaktadır (İTO,2005:15). Türkiye’nin üretim miktarları bakımından 2004 yılında %70’ini karşılayan ilk on beyaz et ürünleri üretim tesislerinde ki gıda güvenliği standartları ve kalite yönetimi belgelendirmeleri tablo 3.4’de verilmiştir

Tablo 3.4: Beyaz Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite (adet/gün)	İstihdam	Üretim Ton (2004)	
CP	1986	Erzurum, Adana, Bolu, Kocaeli, Manisa	200.000	1850	105.000	Euro-Cert HACCP, ISO 9001:2000, ISO 14001, OHSAS 18001
Barvit	1968	Bandırma	240.000	2000	95.127	HACCP, ISO 9001 BVQI, ISO 14001,
Beypiliç	1986	Bolu	150.000		89.232	TUV HACCP, TUV ISO 9001-2000
Er Piliç	1969	Bolu	120.000	1045	74.200	SGS HACCP, KALİTE ST ISO 9001:2000
Şen Piliç	1978	Adapazarı	135.000	800	70.250	TSE- EN-ISO 9001:2000, HACCP TS 13001
Keskinoğlu Piliç	1963	Manisa	90.000	2000	43.887	TUV ISO 9001, EFSIS, HACCP, OHSAS 18001
Pak Piliç	1955	Kocaeli	80.000	550	42.036	TQCSI ISO 9001:2000, TQCSI HACCP
Emek Tavukçuluk Şeker Piliç	1960 1999	Bandırma	250 (ton/gün)	950	40.576	SGS ISO 9001-2000, C E TSE-ISO-EN 14001,
Köy-Tür, Lades	1985	İzmir Manisa Konya			24.990	TS-EN-ISO 9001-2000, TSE-13001 HACCP
Emre Piliç	1984	Kocaeli	50.000	400	22.372	TQCSI ISO 9001:2000, TQCSI HACCP
Lezita	2002	İzmir	75.000	300		TUV CERT DIN EN ISO 9001:2000.

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Dünya ülkelerinde standartlar incelendiğinde tek tek ürün bazında standartlara rastlanamamıştır. Örneğin; DIN, ANSI, AFNOR, BSI, NEN gibi standartların metod ve analiz standartları incelendiğinde bunların kalite yönetimi ve kalite güvencesi standartlarını içerdiği görülmüştür. Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) ile Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun müşterek hazırladıkları "CODEX ALIMENTARIUS" komisyonunun standartları ve hijyenik kodları

incelendiğinde, standart olarak sayıları 6, hijyenik kod olarak 4 adet gibi belli başlı konuları kapsamaktadır. Dünya artık kalite ve hijyenik kriterlere önem veren standartlara yönelmektedir. Örnek verilecek olursa, Türkiye’de 6-7 adet karkas standardı mevcuttur (dana, sığır, koyun, kuzu, kılkeçi oğlağı, manda gibi) bu standartlar küçükbaş ve büyükbaş karkas standardı olarak ayrılıp daha çok kalite ve hijyen kriterine önem verilmesi gerekmektedir. Ayrıca bu standartların uygulanabilir nitelikte olması mecburi uygulamaya konulması açısından önem taşımaktadır (Çapraz,2004:16).

Türkiye 1998 yılı toplam kırmızı et üretiminin % 58’i belediye mezbahalarında, %34’ü özel sektör mezbahalarında ve %8’i de Et ve Balık Ürünleri A.Ş.’ne ait kombinalarda gerçekleşmiştir (DPT,2001b:16). Gerçekleşmiş olan bu verilere kayıt dışı halk kesimi ve kurban kesimleri dahil edilmemiştir. Toplam üretim değerleri açısından Türkiye’nin büyük et işleme tesislerinin kalite güvence belgeleri tablo 3.3’de gösterilmektedir.

Süt endüstrimizin gelişim süreci içerisinde, ülkemiz gıda sanayini genel olarak ele aldığımızda kayıtlı toplam 24 000 adet dolayında olan gıda maddesi üreten tesisin bulunduğu ve bu tesislerin yaklaşık %16’sının süt ve ürünleri üreten tesisler olduğu bildirilmektedir. Bu işletmelerden 1300 adedinin (yani yaklaşık %33’ü) üretimleri yılda 1000 ton kapasitenin üzerindedir (DPT,2001c:5). Türk Standartları Enstitüsü tarafından bugüne kadar çiğ süt ve süt ürünlerini ilgilendiren 112 adet standart çıkarılmıştır. Bu standartlarda 5 adedi zorunlu uygulamada olup, diğerleri ihtiyari olarak uygulanmaktadır (Çapraz,2005:21).

Tablo 3.5: Kırmızı Et ve Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite	İstihdam	Üretim	
Pınar Et	1985	İzmir	31.500 ton işlenmiş et ürünü, 67.500 ton taze et	500	(2005) 22.861 ton et ürünleri, 9.400 ton taze et	TS 13001 HACCP, TS-EN ISO 9001:2000, TS EN ISO 14001
Aytaç	1993	Çankırı	20.000 ton/yıl 750 büyükbaş/gün 2500 küçükbaş/gün	600		TUV ISO 9001:2000, HACCP, IFS

Et Balık Kurumu	1953	Adana, Bingöl, Diyarbakır Erzurum, Sakarya, Sincan, Van	104,250 ton/yıl taze et 2,307 ton/yıl şarküteri 5,250,000 ton/yıl et konservesi			TS-EN ISO 9002
Marel	1987	İstanbul	500 000 küçükbaş/yıl 80 000 büyükbaş/yıl	470	(2005) 5 800 ton taze et	TS EN-ISO 9002, HACCP,
Tansaş	1986	İzmir	700 büyükbaş, 7000 küçükbaş	347	(2005) 5 600 ton siğir	ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Van Et	1988	Van	250 büyükbaş, 1250 küçükbaş	200	(2004) 3 462ton siğir eti 102 ton koyun eti	TSE-ISO-EN- 9001:2000, TSE HACCP TS 13001.
Kayaclar Et		Adapazar 1	50 ton/gün taze et işleme, 10 ton/gün ileri işleme	300	(2005) 40,755 ton	TÜV SÜD ISO 9001:2000, HACCP, 2005 Altın marka tüketici Ödülü
Bursa Et,	2003	Bursa,	500 Büyükbaş/gün 3,000 küçükbaş/gün	120		TÜV SÜD ISO 9001:2000, HACCP, 2005
Namet	1925	İstanbul	3 000 ton/yıl ileri işlem	180	(2005) 2,018 ton	TÜV SÜD ISO 9001:2000, HACCP, 2005 Altın marka tüketici Ödülü
Al-Fl	1992	Alanya	150 büyükbaş/gün 300 küçükbaş/gün, 7 ton donuk, 5 ton ileri işlem	40		K-Q TSE-EN- 9001:2000, SGS HACCP,
Sultan Et, Anadolu, Serdar	1973	Ankara				TSE ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Ahmet İpek	1956	Afyon	250 büyükbaş/gün 5 ton/gün	40		JAS-ANZ ISO 9001:2000, HACCP, ISO 22000

Oruçoğlu Et	2004	Afyon	300 ton/ay			URS ISO 9001:2000, URS HACCP, URS ISO 14001, UKAS QM
Alp, Asil	1988	Afyon	50 büyükbaş/gün 10 ton et işleme	25	(2005) 1.200 ton	Çalışmalar devam ediyor
Cumhuriyet	1927	Afyon	70 büyükbaş/gün 20 ton/gün	60	(2005) 1.500	ISO 22000 çalışmalarını sürdürüyor
İkbal Et	1990	Afyon	80 büyükbaş/gün 15 ton/gün	120	(2005) 2.000 ton	BVQI ISO 9001:2000, HACCP
Ödem Et	1996	İstanbul	200 büyükbaş/gün, 50 ton/gün ileri işlem	250	% 30 (Kapasite Kullanım Oranı)	PQS ISO, HACCP
Emin Et, Etçii	1996	İstanbul	7 ton/gün işlenmiş, 4 ton/gün karkas	50		TSE- HACCP- TS 13001, K-Q TSE- ISO TS- EN 9001:2000
Etsan- Apikoğlu	1910 (kayseri), 1920	İstanbul				ORION HACCP, ORION ISO 9001:2000
Şahin- Melek Et	1923	Kayseri	10 ton/gün	75	(2005) 200 ton	TSE ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Altın Et	1997	Antalya	20 ton/gün taze et, 2 ton/gün işlenmiş et	60		TSE- HACCP- TS 13001, K-Q TSE- ISO EN 9001:2000
Bereket Döner	1999	İstanbul	5 ton/gün	70		URS HACCP, URS ISO 9001:2000,
Zafer Sucukları	1991	Afyon	50 büyükbaş/gün, 1 ton/gün sucuk	25	300 ton	Prosert ISO, 9001:2000 HACCP
Birciyes Sucukları	1986	Kayseri	20 ton/gün et işleme			TSE ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP,

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Almanya "DLG" (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.v.) özel kalite denetleme kuruluşu "biz neler yiyoruz" sözüyle, bilim heyetleri, özel denetleme laboratuvarlarıyla, birçok gıda sektöründe çeşitli ürünleri denetleyip ödüllendirmektedir. Altın-gümüş-bronz ödülleri ile

firmalar ürün etiketlerinde bir yıl süreyle bu logoyu kullanabilme hakkı kazanmaktadır. Tüketiciler için etiket bilgileri, fiziksel ve duyuşsal olarak belirlenmesi mümkün olmayan gıda kalite kriterlerini seçen kuruluş bu yolla tüketicileri de aydınlatmaktadır. Örneğin Kırmızı et ürünlerinde su tutma kapasitesini artırıcı tuzların kullanımı, diyet ürün kriterleri ve organik ürün özelliklerinin ortaya çıkarılmasını sağlayıp belgelendirilmesi konularında çalışmalar yapmaktadır (www.dlg.org).

Türkiye’de standart bir üretim yöntemine, üretim öncesi ve sonrası sanitasyon alışkanlığına, standart ürün için otokontrol sistemine ve kullanılan ekipmanların sanitasyon standartlarına uygunluğuna dikkat eden işletme sayısında artış gözlenmektedir. Bu işletmelerden AB ülkeleri gibi hijyenik normlara uygun, kaliteli üretim yapılmaktadır. Ancak, küçük işletmelerin çoğunda, üretimde uygulanan teknoloji den kaynaklanan çeşitli kalite sorunları bulunmakta ve ekonomik kayıplar meydana gelmektedir (DPT,2001a’9). Türkiye’de süt ürünleri işleme sanayide bulunan büyük kapasiteli marka oluşturmuş firmaların kalite güvence belgeleri tablo 3.6’te verilmektedir.

Konu ile ilgili olarak ülkemiz sütçülüğü olgusunda yıllardan beri değişmeyen son derece önemli bir oransal kavramın bulunduğu da yapılan tespitler ile sabitleşmiştir. Sütün %40’ının kaynaktan tüketilmesi ve %60’ının da pazarda değerlendirilmesi şeklinde açıklanmaktadır. Bununla birlikte söz konusu tespitlere ilave olarak, pazara inen sütün de % 45’inin mandıralarda, %15’inin modern işletmelerde ve geri kalan %40’lık bölümünün ise; süt sektörünün kanayan yarası olan sokak sütçülüğünde değerlendirilmesidir. Bu anlamda gelişmiş ülkelerde üretilen sütün %90’ının modern fabrikalarda işlenmesi bu konuda verilebilecek en çarpıcı örnektir.

Tablo 3.6: Süt ve Süt Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite (ton/gün)	İstihdam	Üretim	
Ak Gıda Ülker İçim Süt	1996	Adapazarı	1.600			BRC, ISO 9001:2000, HACCP
Sütaş	1974	Bursa	1200	1138		K-Q TSE-ISO-EN 9000:2001, ISO 15161, TS 13001 HACCP

Pınar Süt	1975, 1997	İzmir, Eskişehir	600, 500	1000 300	(2005) %50 kapasite kullanımı oranı	TS-EN-ISO 9001-2000, ISO 13001, HACCP, ISO 14001, Çalışmalar devam eden ISO 22000, TS 18001 OHSAS
Dimes	1958	Tokat, İzmir	100 milyon Lüle UHT Süt	600	(2005) 55 milyon L UHT Süt	TS-EN-ISO 9001-2000, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001, BRC
Tikveşli		Lüleburgaz , Balıkesir				
Sek		İstanbul				SGS ISO 9002, C-E TS- EN ISO 9002
Teksüt	1950	Balıkesir	200	150	150 ton/gün mayıs 2006	TS- EN –ISO- 9001 2000, HACCP TS 13001
Aytaç	1975, 1975	Çankırı, Tokat	24, 40 (peynir)	45, 50	(2005) 6,5 milyon lt süt, 7 milyon lt süt	ISO 22000 çalışması sürüyor
Yörsan	1979	Balıkesir				TS-EN-ISO 9001-2000, TS 13001 HACCP
Yörükoğlu	1977	Antalya	120			TS-EN-ISO 9000, TS 13001 HACCP
Ekici		Antalya	110			K-QTS-ISO 9001-2000, TS 13001 HACCP
Sakıpağa	1958	İzmir				TS- EN ISO 9001-2000
Tahsildaroğlu		Çanakkale	200 (peynir)			TS-EN-ISO 9000, TS 13001 HACCP

Eker	1981	Bursa	135			TS-EN-ISO 9001-2000
Aynas	1997	Denizli	300	148		Ukas QM, AJA ISO 9001-2000, HACCP
Can Tereyağları	1955	İzmir	10 (tereyağ)			
Çiftlikköy	2003	Mersin	10			TS EN ISO 9001-2000
Güngör Çiftliği	1972	Ankara	50			TS EN ISO 9002
Kars Karper	1964	Çorlu				TS EN ISO 9002, TS 13001 HACCP,
Sarılar Gıda	1978	Gaziantep		25		TS EN ISO 9002
Osman Güroğlu		Kırklareli				TS EN ISO 9002
Birsen Güven		Kayseri				TS EN ISO 9002
Bayram Vakum	1982	Trabzon	240			TS EN ISO 9002
Balkan Süt	1991	İzmir	500			TS EN ISO 9001-2000, TS 13001 HACCP
Akova Süt		Konya				TS EN ISO 9002
Güney Süt	1984	İçel	400	150		TS EN ISO 9001-2000
Muş Ovası Süt		Muş				TS EN ISO 9002
Denizhan		Bursa				TS EN ISO 9002
Yayla Süt Fabrikası		Isparta				TS EN ISO 9002
Enka Süt	1985	Konya	600			TS EN ISO 9001-2000, TS 13001 HACCP
Torunoğlu Süt	1995	Konya	100	50		TS EN ISO 9002
Ayyıldız Süt	1974	Bahçeşir	50	15		TS EN ISO 9002

Algida	1990	Tekirdağ				TS EN ISO 9001-2000, TS 14001, OHSAS 18001
Gülsüt	1994	Konya	200	93		TS EN ISO 9001-2000
Mar		Balıkesir				TS EN ISO 9002
Akbel	1973	Konya	500			TS EN ISO 9002, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği
Kuzucu		Konya				TS EN ISO 9002
Kelaş	1924	Trabzon				TS EN ISO 9002
S S Tonya		Trabzon				TS EN ISO 9002
Kayseriliogulları	1980	Ankara				TS EN ISO 9002, TS 13001 HACCP
Çukurova Süt		Adana				TS EN ISO 9002
Özgöçerler	1983	Adana	100			TS EN ISO 9001-2000
Haktok İnş		Batman				TS EN ISO 9001-2000
Okuyucu Süt	1965	Balıkesir				TS EN ISO 9002
Güven Süt	1959	Ankara	40			TS EN ISO 9001-2000
İzi Süt	1991	Konya	300	65		WCS ISO 9001-2000, HACCP
Çaycuma Süt	2001	Zonguldak	150	80		TSE Uygunluk, ISO 9001-2000, HACCP
Beyazsüt		İzmir				TS EN ISO 9002
İtimat Peynircilik	1949	Bursa	150			TS EN ISO 9001-2000
Er Et Süt Hayvancılık	1995	Sivas				TS EN ISO 9001-2000
Sütman Süt	1950	Aydın				TS EN ISO 9002
Tokgöz Gıda	1956	Ankara				TS EN ISO 9002

Özsüt	1938	İzmir	5 dondurma			WCS ISO 9001-2000, HACCP
Okçular		Osmaniye				TS EN ISO 9002
Geyre Dondurma	1927	Bursa	1.5 ton/saat dondurma			TS EN ISO 9001-2000
Mudurnu Sebzen Süt	1995	Bolu	60			TS EN ISO 9002
Büyük Aygın	1980	Konya	70			TS EN ISO 9001-2000
Divan Pastacılık		Kayseri				TS EN ISO 9002
Ömür Süt		Aydın				TS EN ISO 9001-2000
Uğrak Süt		Eskişehir				TS EN ISO 9002
Sütaş Süt	1999	Diyarbakır	50 ton/ay	11		TS EN ISO 9002
Mercan Su		İstanbul				TS EN ISO 9002

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Süt işleme tesislerinin büyük çoğunluğu geniş kapsamlı sıkı yasal mevzuatın yanında kendi güvenlik kontrol sistemleri bulunmaktadır. Ticaret organizasyonları ve müşteriler gıda endüstrisi işletmelerinin, üretimlerini ve kontrol uygulamalarını, bir kalite yönetim sistemi altında onaylanmış ve böylece kalite güvenliğini daha şeffaf görmek istiyorlar. Gıda maddelerinin üretilmeleri, ürün ve üretim uygulamalarında kalite ve güvenliklerinde yüksek sorumluluk içermektedir. Kalite güvenlik sistemlerinin var olma ve geliştirilme sebeplerinden, süt ve süt ürünlerine tüketicilerin gayet olumlu bakış açıları sürekli iyileşmektedir. Süt üretimleri ve süt işlemleri alanlarındaki kalite güvenliği geniş yasal düzenlemeler ve kontrollerle, birlik üyelerinin gönüllü kalite programlarıyla tamamlanmaktadır. Son yıllardaki oluşturulan kalite güvenliği ve işletim sistemleri, kendi sorumluluk ve kontrollerinde yapılandırılmıştır (www.milchindustrie.de).

3.3.3.2 Meyve –Sebze İşleme Sanayide Tedarikçiler ve Firmaların Gönüllü Uygulamalarda Tercihleri

Türkiye’de başlıca meyve suyu yatırımları 1970’ li yıllarda gerçekleşmiştir. 1980’ li yıllarda sektör bir dalgalanma dönemi yaşamıştır. 1990’ li yıllar sektörün büyüme dönemidir. 2000’ li yıllar ise yenilenme arayışları ile başlamıştır. MEYED, 1993 Yılında kurulmuştur ve

üye firmaların sayısı 40'dir. Sektördeki firmaların 33'ü MEYED' in üyesidir. MEYED 1997 yılından bu yana IFU (Uluslararası Meyve Suyu Üreticileri Federasyonu) nun üyesidir.

Tablo 3.7: Meyve Suyu Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite	İstihdam	Üretim	
Cappy	1994	İstanbul				ISO 9001:2000, TCCQS Kalite Sertifikaları
Dimes	1958	Tokat	160 milyon lt./yıl meyve suyu	600 sürekli, 170 sezonluk	(2005) 80 milyon lt	Det Norske Veritas HACCP, TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001, ISO 9002, BRC
Tamek	1955	Bursa	100 milyon lt./yıl meyve suyu	128 sürekli	(2005) 51 milyon lt	K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP çalışmaları süren ISO 22000 ve BRC
Aroma	1968	Bursa	100.000 ton/yıl meyve	600	(2005) 140.000 ton meyve	ISO 22000 çalışmaları sürüyor.
Mey-su	2000	Kayseri	310 bin lt./gün Dolum			K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP 2005 Alın Marka Ödül Sertifikası
Ersu	1969	Konya	200.000 ton/yıl		(2005) 5.173 ton konsantre	K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Morello	1991	Akschir	2.500 ton/yıl	35		K-Q TSE-EN ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Aksu	1998	Niğde	25.000 ton/yıl			
Golden	1988	Antalya				ISO 22000 çalışmaları sürüyor

Pınar	1997	Eskişehir	250 ton/gün	300	150 ton/gün	K-Q TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 14001, TS 13001 HACCP,
Sunpride, Joyful, Joy	1984	Bursa	15.000 ton/yıl	500		Lawlabs, BRC Global Standard, TS 13001 HACCP, TS-EN ISO 9001:2000
Fruit Drops	1997	Niğde	10 ton/saat	100	2004/2005 50.000 ton meyve	QS Türk ISO, 9000:2001
Aşya		Isparta				TS ISO 9001:2000
M-Drink	2000	Kayseri				
Deha	2000	Kayseri				
Gülsan	2000	Kayseri				TS EN ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Netto, Laida	1973	Niğde	13.800 paket/saat	60		DNV ISO 9001:2000, HACCP
Bani	1996	Adana				K-Q TS-EN-ISO 9001:2000
Çardak		İstanbul				TÜV ISO 9001:2000, HACCP
Tunay	2004	Erzincan	30.000 ton/yıl			DQS IFS, HACCP, ISO 9001:2000, SGF üyesi
Yummy	1995	Mersin	10.000ton/yıl konsantre, 20.000 ton/yıl meyve suyu	65		K-Q TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 22000 çalışması sürdürüyor
Merko		Denizli				NEPA, BRC ISO 9001:2000, HACCP
Penkon	1996	Denizli	15.000 ton/yıl konsantre	55		BVQI ISO 9001:2000, HACCP
Yörsan	2002	Balıkesir				

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Türkiye işlenmiş meyve-sebze ürünleri sanayide önemli bir sektör olan meyve suyu üretimi 2003 yılında aromalı içecek hariç toplam 258,9 milyon litre, aromalı içecek dahil 357,3 milyon litre üretim 2004 yılında aromalı içecek hariç 329,9 milyon litre (%27 artış),

aromalı içecek dahil 459,3 milyon litre (%28 artış) olarak gerçekleşmiştir (www.meyved.org)
Meyve suyu sektörü büyüklerinin kalite güvence belgeleri tablo 3.7’te verilmektedir

3.3.3.3 Zeytinyağı Sanayide Firmaların Gönüllü Uygulamada Tercihleri

Türkiye ortalama 70 bin ton zeytinyağı üretiminin 25 bin tonu zeytin üreticisi tarafından kendi ihtiyacı için üretiliyor. Buna ilave olarak 15 bin ton “beyaz tenekeli” denilen markasız ürünler oluşturuyor. Geri kalan 30 bin tonluk bölümü ise Tariş, Komili (Unilever), Kristal, Lio, Kırlangıç, Ekiz gb markalar arasında bölüşülüyor (Oral,2004:4). Zeytinyağı markaları ve kalite güvence belgeleri tablo 3.8’de gösterilmektedir.

Tablo 3.8 Zeytinyağı Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite	İstihdam	Üretim	
Komili	1878	Balıkesir				TS EN ISO 9001:2000, ISO 14001
Tariş	1943	İzmir	28 adet kontinü pres değirmen	94		OQS HACCP, TS ISO EN 9002, TSE Uygunluk belgesi
Kristal	1938	İzmir	25.000 ton/yıl	220		
Lio	1991	İzmir	210 ton/gün yağ rafine etme	96	(2005) Toplam satış 57.4 ton	ISO 9002, TSE Kalite sistem belgesi, National Britannia HACCP, Alman BSC EKO GARANTİ GmbH
Marda-Kırlangıç	1990	Kocaeli	350 ton/gün dolun			TS EN ISO 9001:2000
Ekiz	1946	İzmir		48		
Montolivia	1999	Aydın, Balıkesir	4.000 ton, 1.500 ton depolama			
Marmarabirlik	1954	Bursa	100 ton/gün zeytinyağı			TS EN ISO 9001:2000
Orkide	1978	İzmir		113		Moody International ISO 9001:2000

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı	:Hakan Özkara
Doğum Tarihi ve Yeri	-07.07.1976 Gescher (Almanya)
Medeni Durumu	-Bekar
<u>Eğitim Durumu</u>	
Mezun Olduğu Lise	-Çağlayan Lisesi
Lisans Diploması	:Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yabancı Diller	-Almanca, İngilizce
<u>İş Deneyimi</u>	
Stajlar	-Antbirlik Pamuk Yağı Kombinasi ANTALYA ANET Et Kombinasi ANTALYA
Projeler	-
Çalıştığı Kurumlar	-Banvit, Antalya Şubesi, Yönelim Temsilcisi, ANTALYA Özel Anadolu Gıda Laboratuvarı Sorumlu Müdür, ANTALYA
Adres	-Fabrikalar Mah. 3008 sok. No: 8 07050 ANTALYA
Tel No	- 0 242 346 18 40 0 533 357 36 50